

報道資料

2024年6月7日

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（国稀酒造）

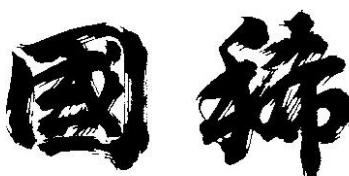
オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中央区、代表取締役社長：大朏 宗徳、以下「当社」といいます。）は、株式会社日本旅行北海道（所在地：札幌市中央区、代表取締役社長：清水 伸一、以下、「日本旅行北海道」といいます。）とともに、地域産品振興・販路開拓に関する取り組みを進めております。このたび、日本旅行北海道との取り組みの一環として、国稀酒造株式会社（所在地：北海道増毛郡増毛町、代表取締役社長：林 花織）とともに当社の加振技術を用いた音楽振動の日本酒を開発し、新商品として発売されることになりましたので、お知らせ致します。この商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

この商品は、丸井今井札幌本店で2024年6月12日（水）～17日（月）まで6日間にわたって開催されます「道産 Wine・Beer & Sake マルシェ」で、店頭販売されます。お手に取って頂き、試飲でお確かめ頂くこともできますので、併せてご案内致します。

また、この商品は、上記イベント後におきましても、丸井今井札幌本店にて常時販売される予定になっております。

当社ECサイトのONKYO DIRECTでの販売も予定しております。

ONKYO DIRECT 加振酒特設サイト <https://onkyodirect.jp/shop/pages/mbo.aspx>



Matured by
ONKYO
Since 1946

【新商品概要】

国稀 北海道限定 純米吟醸 音楽振動熟成酒

【北海道酒造好適米《吟風》を100%使用した純米吟醸は、純米ならではの米の旨みと清々しい吟醸香が広がります。発酵時にモーツアルトを聴かせることにより、熟成がより促進され、芳醇で味わい深い仕上がりになりました。】

アルコール度：15.5度



【国稀酒造について】

日本酒には「地酒」と言われるものがあります。

その地方の原料や伝統技術、風土・文化を反映して造られる地方色豊かな酒のことを言いますが、私ども「国稀」はまさに増毛町が育んだ地酒と言えます。

「国稀」は増毛町が暑寒別岳連峰から豊かな残雪を源流とする伏流水が湧き出ているため、非常に良質な水が得られることから、自家用として造り始めた酒が愛飲され今日に至っております。

～国稀酒造ホームページより～ <https://www.kunimare.co.jp/>

【丸井今井札幌本店：道産 Wine・Beer & Sake マルシェについて】

・開催日時 2024年6月12日（水）～17日（月） 6日間

10時30分～19時30分（最終日17時まで）

・開催会場 丸井今井札幌本店 大通館9F 催事場

・イベントページ https://www.maruiimai.mistore.jp/sapporo/event_calendar.html

当社は、今後、お客様に当社技術によるお酒等の新しい体験をしていただけるよう、各種イベント等に参加する予定です。

◆Matured by Onkyoについて

当社ルーツの1946年創業以来、当社は音を扱う専門メーカーとして測定器だけの評価に頼らず、感覚量を技術に落とし込むといったオーディオ設計を行ってまいりました。

“物理的な正しさで再生純度を高め、音楽表現力を引き出すオーディオ設計を食品に応用し、音楽がもつ自然の力を使って素材のポテンシャルを最大限に引き出す”をテーマに音楽振動が酵母に与える影響について東京農業大学とともに研究解明を進めております。

それぞれの環境に合わせた最適な音楽加振と味への追求を「Matured by Onkyo」として掲げ、今後多くの分野において付加価値のある提案を行ってまいります。

Matured by
ONKYO
Since 1946

【関連リンク】

◆当社音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>

◆日本旅行北海道との連携について

当社は、2022年9月16日にお知らせしましたとおり、「技術と人と企業と地域を繋げた地域活性化の実現」を目的とし、2022年9月15日に連携協定を締結しました。また、当該連携協定に基づき、2022年12月19日にお知らせしましたとおり、当社と日本旅行北海道とは、地域産品振興・販路開拓に関する契約を締結し、当社技術を

活用し、地域産品振興・販路開拓を推進しております。国稀酒造との協業は、当社と日本旅行北海道との連携により実現致しました。



【関連プレスリース】

◆オンキヨーと日本旅行北海道が連携協定を締結（2022年9月16日付）

https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916_PR_NTA_FINAL_20220915.pdf

◆オンキヨーと日本旅行北海道が新たな契約を締結（2022年12月19日付）

https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA_ONK_release.pdf

◆東京農業大学との共同研究について

加振器による振動および音を利用した発酵メカニズムについては、2020年7月1日付「加振器による振動および音を利用した発酵技術の開発について～東京農業大学との「食」に関する共同研究を開始～」にて発表しておりますとおり、東京農業大学（東京都世田谷区、学長 江口文陽）との間で共同研究に関する契約締結を行い、発酵技術の共同研究を実施しております。

東京農業大学 応用生物科学部 酿造科学科 徳田宏晴教授との間で、加振器を使用した発酵時の酵母の成分・機能の変化などの研究を行っております。様々な条件下で効果的な加振器の設置方法および加振の仕方、また音の周波数帯域の違いによって、菌体増殖・香気成分・各種有機酸などに与える影響を解明してまいります。

東京農業大学 応用生物科学部 酿造科学科 徳田宏晴教授

紹介ページ：http://dbs.nodai.ac.jp/html/397_ja.html

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

東京農業大学

当社は、Onkyo ブランドのオーディオ製品やスピーカーの技術を支えてきた研究開発部門とマーケティング部門を新設分割し、これまでのオーディオ技術、ノウハウ、ブランドを新分野に展開させるために設立した会社です。当社は、「音で世界をかえる」のスローガンのもと、老舗オーディオメーカーとして長年培った「音」の技術を、医療・食品・産業・インフラの分野に展開して研究開発を進めるとともに、Onkyo ブランドの認知度を上げるマーケティングを全社一丸となって行っています。当社事業の今後の展開に、ご期待下さい。

※このリリースに関するお問い合わせ先※

・報道関係の方：オンキヨー株式会社

開発部 知財法務課 多根 : 050-5862-9439

yasuyuki.tane@onkyo.co.jp

ホームページ：<https://onkyo.net/>

X（旧 Twitter）：https://twitter.com/ONKYO_RD

<https://twitter.com/Onkyo>