

ななしいんく所属 VTuber「杏戸ゆげ」×オンキヨーコラボレーション
楽曲加振熟成 オリジナルクラフトビール「ヒューマノイドでも恋がしたい」の発売が決定



SOUR ALE W/ PEACH TEA

Andu

ヒューマノイドでも恋がしたい
杏戸ゆげオリジナルクラフトビールm + l
more than languageMatured by
ONKYO
Since 1946

ORIGINAL CRAFT BEER

©774inc.

オンキヨー株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：大脳 宗徳）（以下、「当社」といいます。）は音響機器ビジネスにおいて長年培ってきた音や振動に関する技術ノウハウを異業種に展開し、新しいビジネス創造を進めております。

今回、新たな音楽食品ビジネスについて、「more than language」と手を組み ななしいんく所属 VTuber『杏戸ゆげ』※¹の楽曲「ヒューマノイドでも恋がしたい！」を聴かせ、杏戸ゆげ×more than language のオリジナルレシピによる楽曲加振オリジナルクラフトビール（※）『ヒューマノイドでも恋がしたい』として“Matured by Onkyo”商品を限定発売することが決定しましたのでお知らせいたします。

楽曲加振クラフトビール『ヒューマノイドでも恋がしたい』の特徴ですが、杏戸ゆげ×more than language のオリジナルレシピのクラフトビールをベースとており、スタイルとしては「Sour Ale W/ Peach Tea」となります。

クラフトビールの熟成期間の約7日間（168時間）に杏戸ゆげ「ヒューマノイドでも恋がしたい！」をタンクに取り付けた加振器からクラフトビールに聴かせました。

そして、本商品には当社技術ノウハウの証として、“Matured by Onkyo”が付与されております。

基本情報として種類は500ml缶（単体）と500ml缶×3本セットの2種類展開となります。

「杏戸ゆげ」選定のフレーバーとして、紅茶と桃をベースとした「Sour Ale W/ Peach Tea」となり、

「ファンみんなと乾杯したい！」との杏戸ゆげの思いから、アルコール度数は控えめで、

暑い夏の時期に合うさっぱりとしたサワーエールは、紅茶と桃の香りが高く、楽曲加振による口当たりの良さ、まろやかさが加わり、桃の甘みと程よい酸味を感じるフルーティーな仕上がりです。

（※本製品は発泡酒です。）

ラベルのイラストは杏戸ゆげ「ヒューマノイドでも恋がしたい！」の楽曲ジャケットを使用した、クラフトビールオリジナルのラベルデザインとなります。

「500 ml缶×3 本セット」はオリジナルの配送箱仕様となります。

販売情報として杏戸ゆげオリジナルクラフトビール「ヒューマノイドでも恋がしたい」を 2024 年 8 月 2 日 (金)15:00 から販売開始いたします。

販売の取り扱いにつきまして

①「500 ml缶×3 本セット」は、弊社通販サイト「ONKYO DIRECT」のみ取り扱い

■ ONKYO DIRECT X (@onkyodav) <https://x.com/onkyodav>

②「500 ml缶 (単体)」は、弊社秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle-／音アニ 2 号店」のみ取り扱い

■ 音アニ 2 号店 X (@ONKYO_ANIME_2) https://x.com/ONKYO_ANIME_2

※1 『杏戸ゆげ』とは

VTuber 事務所「ななしいんく」所属。2019 年 2 月 16 日に活動開始した、超高性能ヒューマノイドの女の子。ゲームやお歌、お酒が大好き。特に FPS ゲームが得意で YouTube や Twitch を中心に活動中。

公式サイト : <https://www.774.ai/talent/uge-and>

Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UC3EhsuKdEkI99TWZwZgWutg>

X アカウント : https://twitter.com/Uge_And

■商品概要



デザインイメージ



※商品写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

©774inc.



※商品写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

©774inc.

【基本情報】

- 販売先 : (通販サイト) ONKYO DIRECT
https://onkyodirect.jp/shop/pages/anduge_beer.aspx
 (秋葉原自社店舗) ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle-
<https://onkyoanime-lifestyle.com/>
- 販売開始 : 2024 年 8 月 2 日 (金) 15 : 00 から
- 販売価格 : 杏戸ゆげオリジナルクラフトビール「ヒューマノイドでも恋がしたい」
 - ① 500 ml 缶×3 本セット 7,000 円(税込・送料込み)
 - ② 500 ml 缶 (単体) 1,980 円(税込)
- 加振楽曲 : 杏戸ゆげ「ヒューマノイドでも恋がしたい！」
- スタイル : Sour Ale W/Peach Tea
- 品 目 : 発泡酒
- 原材料 : 麦芽 (ドイツ製造)、紅茶、桃果汁、ラクトース、小麦、セイロンリーフ、ホップ、/炭酸ガス (麦芽使用率 25%以上 50%未満)
- アルコール度数 : ABV 5.5%
- 内容量 : 500 ml
- 保存方法 : 要冷蔵 5℃以下
 無濾過の為、沈殿物がある場合がございますが、品質に問題ありません。＜非加熱処理＞
- 製造元 : 株式会社キルク
- 賞味期限 : 2025 年 1 月 2 日
- 美味しい飲み方 : 冷蔵庫で良く冷やしてお召し上がりください。
 無濾過の為、素材の「澱 (おり)」がある場合がございます。
 開栓前に缶を逆さにして、ゆっくり混ぜるように缶を回して
 2 ～ 3 分ほど落ち着かせたら、缶を上に戻して開栓すると美味しく召し上がれます。

※各在庫につきまして上限に達した時点で販売終了となります。

【杏戸ゆげ ファンミーティング】について

ななしいんく所属、杏戸ゆげのオリジナルクラフトビール販売記念！

自身初となるファンミーティングイベント、「ヒューマノイドでもファンミしたい！」を開催します。

ゆげさんとの 1on1 チェキ会、ライブパート、体験型クイズ大会、トークイベントなどもりだくさんの内容でお届けする予定です！

当日はオリジナルクラフトビールを樽生で提供します。

＜杏戸ゆげさんからのコメント＞

杏戸ゆげ初のソロイベントが決定しました！

ONKYO 様とコラボオリジナルクラフトビール販売を記念して、

ファンミーティングを開催します！！初めてのイベント、みんなで楽しみたいな！ぜひ遊びに来てね。

【イベント概要】

「ヒューマノイドでもファンミしたい！」

【開催日時】

2024 年 8 月 12 日（月/祝）

第 1 部 Open 10:30～ Start 11:00～

第 2 部 Open 14:00～ Start 14:30～

第 3 部 Open 17:30～ Start 18:00～

【チケット】

6,500 円 （入場特典：オリジナルコースター付）

別途入場時に 1 ドリンクオーダーが必要です。

ソフトドリンクも選択可能、イベント当日は杏戸ゆげオリジナルクラフトビールの樽生もオーダー可能です。

グッズ購入に関しては、各部にて在庫をご用意します。

【会場】

S.H.P. OTOWA FAB STUDIO

（文京区音羽 1 丁目 2 4 - 1 2 目白坂ハウス 1 階）

<https://www.shp-fab.com/>

【more than language との取り組み】

『浮遊する感情を 祝福する一杯を。』

音楽、アニメ、映画、漫画などの作品との逢瀬の際、琴線に触れ、湧いて生まれる、出会ったことのない新たな感覚、感情、心象風景。それを自分で噛みしめたり、仲間に共有したり。そんな特別な時間を彩るような、日本が誇るサブカルチャーの魅力を深く愉しんでいる人の側に。「言葉にならない感情」 = "more than language" を喜び、祝福する一杯を届けるクラフトビールプロジェクトです。

- official note : https://note.com/mtl_brw

- X(Twitter) : https://twitter.com/mtl_brw

- Instagram : https://www.instagram.com/mtl_more_than_language/

【Teenage Brewing との取り組み】

Teenage Brewing は、音楽家である森大地が立ち上げた埼玉県ときがわ町のクラフトビール醸造所『音楽はビールだ』

良い音楽（ビール）に出会ったときの感動や、その日の気分によって好きな音楽（ビール）が違ったり、音や素材の組み合わせの新しさや面白さ。

音楽に人の心を動かす力があるのと同じように、ビールにも飲む人の感情を揺さぶることだってできると信じて。

名前の「Teenage」は、10代の頃に恐れを知らずに突き進んでいた初期衝動を忘れないようにという想いが込められています。

既成概念にとらわれない自由な創造性と、10代の頃にあった恐れを知らない飽くなき探究心で、新しい驚きと感動を創る。好奇心の赴くままに五感と感情へのめり込み、感覚のトリガーとなる一杯を提供し続ける。

ビールのスタイルは IPA、Hazy IPA、Sour IPA、ゴーゼ、木を使ったビールなど、刺さる人には強烈に刺さるような、振り切った個性のあるビールを中心に、普遍的な価値を持つスッキリとしたピルスナーやペールエールも。新しい驚きと記憶を創る独創的なビールを醸造しています。

現代的かつ独創的なクラフトビールを通じて、人生を変えてしまうほどに「心が動く体験」を提供し、感動と刺激を届けることを目指して Teenage Brewing は、音楽、化学、料理の力を結集させ、驚きと感動を提供しています。

株式会社キルク「Teenage Brewing」 <https://teenage.jp/>

<杏戸ゆげオリジナルクラフトビール「ヒューマノイドでも恋がしたい」の仕上りのコメント>

株式会社キルク(Teenage Brewing) 代表取締役 森 大地様からのコメント

セイロンティーのフローラルな香り、心地よい渋みに、瑞々しい桃の甘みと程よい酸味を感じられる『サワーエール』となっています。

アルコール度数と甘さを抑え、夏にぴったりなドリンクブルな一杯に仕上がっています。

さらに今回は、発酵タンクに取り付けた楽曲加振器によって酵母の活動を活発化。酵母由来のストーンフルーツの香りがますます増強されています。



専用のタンクに取り付けられた加振設備

◆Matured by Onkyo について

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

【東京農業大学との共同研究】

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 醸造科学科 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。現在研究酵母の対象を広げ、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おります。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授
紹介ページ : http://db.s.nodai.ac.jp/html/397_ja.html
東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

東京農業大学

※この製品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
マーケティング部 クロスマーケティング課
担当 : 白澤 (しらさわ)、高橋 (たかはし)、今泉 (いまいずみ)
電話番号 : 03-6260-7660

ホームページ : <https://onkyo.net/>

お客様からのご注文・お支払・納期等のご相談 : ONKYO DIRECT お客様窓口

電話番号 : [0800-919-3996](tel:0800-919-3996)

Email : ec-shop@onkyodirect.jp

受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日・指定休業日を除く)

* 電話番号を掲載いただく場合は、ONKYO DIRECTの番号を掲載願います。

* 記事を掲載いただく場合は必ず、「©774inc.」の権利表記を入れて下さい。

以上