

報道資料

2024年8月9日

---

**オンキヨー株式会社 株式会社 TOAIとの協業のお知らせ**

---

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 TOAI（所在地：京都市中京区、代表取締役社長：東原 元規、以下「TOAI 社」といいます。）と加振酒（※）の TOAI 社の店舗での提供等に関し、協業することを本日 2024 年 8 月 9 日お知らせ致します。



TOAI 社は、西日本最大規模を誇るカラオケチェーン「ジャンカラ」を全国 180 店舗で運営しています。一方で、当社は、全国のパートナー酒蔵と協業し、加振酒を開発しています。

当社と TOAI 社とは、ジャンカラ店舗での加振酒の提供等について協業いたします。具体的には、①ジャンカラに併設されている BAL UTAO での加振酒のサンプリング及び販売、②ジャンカラ・オープンカウンターでの加振酒のサンプリング、③ジャンカラ・オープンカウンターでの加振酒のみ比べセットの販売、を予定しています。ぜひジャンカラへお越しください。

- ① 実施期間：2024 年 8 月 9 日（金）～9 月 8 日（日）の金・土・日  
(2～4 日、9～11 日、16～18 日、23～25 日、30・31 日)

実施店舗：天王寺店 BAL UTAO、心斎橋店 BAL UTAO

- ② 実施期間：2024 年 8 月 9 日（金）～9 月 8 日（日）

実施店舗：高槻シースー店（大阪）、アジアン天満店（大阪）、ディープ布施店（大阪）、近鉄八尾店（大阪）、JR 六甲道駅みなみ店（兵庫）、今池駅前店（愛知）、大街道二番町店（愛媛）、天神大名 Resort & Uta（福岡）、天文館わっせ駅前店（鹿児島）

- ③ 実施期間：2024 年 8 月 9 日（金）～9 月 8 日（日）

実施店舗：高槻シースー店（大阪）、アジアン天満店（大阪）、ディープ布施店（大阪）、近鉄八尾店（大阪）、JR 六甲道駅みなみ店（兵庫）、今池駅前店（愛知）、大街道二番町店（愛媛）、天神大名 Resort & Uta（福岡）、天文館わっせ駅前店（鹿児島）

当社と TOAI 社とは、上記のイベントのほか、今後も種々のイベントを行ってまいります。ぜひご期待ください。

◆※ 加振酒について

加振酒は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。加振酒には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。以前から、「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考えのもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された加振酒は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウ

ウによる技術的根拠と産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術で醸造されたお酒です。当社は、「音楽振動による熟成が行われたお酒」を当社オリジナルのお酒であることを示す「加振酒」として広めていきます。

### ● 加振酒の一例

#### 山丹正宗 JAZZ BREW

当社とのコラボレーションで、JAZZで醸したお酒。

- ・特徴

当社と東京農業大学の共同研究で開発された「音楽加振技術」により、活性化された酵母で仕込んだ純米酒です。

蔵元がこよなく愛する JAZZ を聞かせることで、より香り豊かで旨味の強いお酒ができました。  
ゆっくり音楽を聴きながら、リラックスしてお楽しみ頂ければと思います。

- ・特別純米酒
- ・原料米 松山三井 100%
- ・精米歩合 60%
- ・アルコール度数 15%
- ・淡麗辛口
- ・容量 720ml / 1.8L



#### 燐然 蔵リズム

地元岡山県の酒造好適米である、雄町 100%（精米度 50%）

を使用した純米大吟醸です。

今回、専務取締役の菊池大輔氏と音楽醸造の試作を重ね、これまで通り蔵内に配置されたスピーカーと燐然の仕込みタンク専用に調整した加振デバイスによるハイブリット構成の醸造タンクで、醪の深部までモーツアルトを届けた新商品が生まれました。雄町のもつ滑らかな旨味と爽やかな香りのハーモニーが楽しめる酒に仕上がっています。



#### 北雪 純米 加振音楽酒

蔵内に設置されたスピーカーでリラクゼーション音楽が響く北雪酒造。

今回は、スピーカーからの空気振動に加えて同期させた加振器による音楽振動を直接もろみに届ける専用設備を取り付け醸造されたコラボ純米酒。

定番商品とは一味違う、味わい深い仕上がりとなりました。



## ◆ 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。



## 【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/>

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

## ◆ 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

紹介ページ : [http://dbs.nodai.ac.jp/html/397\\_ja.html](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](mailto: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_RD)

<https://twitter.com/Onkyo>

PRESS RELEASE