

報道資料

2024年10月4日

オンキヨー株式会社 日本の観光・物産博 2024 出展のお知らせ

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、台湾にて行われる「日本の観光・物産博 2024」（主催：「日本の観光・物産博」実行委員会）に出展することをお知らせ致します。

「日本の観光・物産博 2024」は、「観光 PR」×「物産販売 PR」による複合的なプロモーションイベントで、今年で12年目を迎えます。台北駅のコンコース広場をメイン会場とした「観光プロモーション」が実施されるほか、台中市の日本食材を扱うスーパーマーケット「裕毛屋」様と連携した「物販販売プロモーション」が実施されます（※）。訪日旅行意欲が高まっている今、台湾×日本の交流および日本の魅力アップデータを目的としたプロモーションが展開され、相乗効果が図られるイベントです。 公式サイト <https://www.jptpex.com/> より抜粋

※当社は、観光プロモーションに出展致します。

■イベント概要（観光プロモーション）

- ・日程 2024年10月18日（金）～20日（日）
18日（金）12:00-18:00 19日（土）10:00-18:00 20日（日）10:00-15:00
- ・会場 台北駅（1階コンコース）
- ・公式サイト <https://www.jptpex.com/>

当社は、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「加振酒」のプロモーションを実施致します。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。日本の観光・物産博 2024 では、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した加振酒を集め、それらの試飲を行っていただく予定ですので、種々の加振酒をお楽しみいただける貴重な機会となります。「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」という考え方のもと、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。

■出展予定商品（※商品は変更になる場合がございます。）

- ・北雪 純米 加振音楽酒 北雪酒造株式会社（新潟県）
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。



PRESS RELEASE

ONKYO®

・山丹正宗 JAZZ BREW 株式会社八木酒造部（愛媛県）

当社とのコラボレーションで、JAZZ で醸したお酒。

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、
醸造中に活性化した酵母で造られた純米酒です。

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。



・燐然 蔵リズム 菊池酒造株式会社（岡山県）

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。



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/>

PRESS RELEASE

◆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 : yasuyuki.tane@onkyo.co.jp
050-5862-9439

ホームページ : <https://onkyo.net/>

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