

報道資料

2024年10月29日

オンキヨー株式会社 TOYOSU SAKE TERRACE vol.3 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、株式会社 Fam Lab.（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：森田 真衣）が運営する「TOYOSU SAKE TERRACE vol.3」に出演することをお知らせ致します。



■ TOYOSU SAKE TERRACE について

TOYOSU SAKE TERRACE は 2022 年から始まりました。

当時はようやくお酒が自由に飲めるようになってきた情勢。多くの酒蔵はとても大変な時期を迎えていました。

そんな中、その素晴らしい日本酒をひとりでも多くの方に飲んでいただきたい！と思い、このイベントはスタートしました。

豊洲の開放的な空間で日本酒やクラフトサケと共に休日を過ごす。

食への感度の高い豊洲という場所からお酒の文化の基地を作りたい。そんな想いがこめられています。

(TOYOSU SAKE TERRACE vol.3 プレスリリースより抜粋 <https://presswalker.jp/press/57620>)

■ イベント概要

・開催日時 2024年11月3日（日） 10:00-17:00

・会場 ミチノテラス 2階（メブクス豊洲・ラビスタ東京ベイ） 新交通ゆりかもめ【市場前】駅から徒歩 0 分

〒135-0061 東京都江東区豊洲6丁目4-34

・運営者サイト <https://sake-terrace.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」を販売致します。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。サケコレアキバ 2024 では、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した加振酒の販売を行う予定ですので、異なる酒蔵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」として広めています。

■販売予定商品（一部）（※商品は変更になる場合がございます。売り切れの際はご容赦ください。）

・燐然 蔵リズム 菊池酒造株式会社（岡山県）

倉敷で約 50 年にわたりオーケストラ活動を行う菊池酒造株式会社の蔵元杜氏・菊池東と音を扱う専門メーカーのオンキヨー株式会社による音響振動技術が共演。モーツアルトの調べの振動をモロミのタンクに直接加振して醸した『Matured by ONKYO』を冠した純米大吟醸酒です。

音楽加振によるクラシックを聞きながら育った酵母と、酒造りに励む蔵人の鼓動による“酒蔵に響くリズム”が刻まれたこのお酒を『燐然 蔵リズム』と名付けました。

50%まで磨き上げた地元岡山県特産の雄町米を用い、低温で丁寧に醸されたなめらかな旨味と爽やかな香りとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

・帝松 振激 松岡醸造株式会社（埼玉県）

音響振動技術を活用して醸した純米吟醸酒。

発酵時にオンキヨーの音楽振動技術を使用して、ドラム音を 24 時間かけて発酵を行いました。

彩のきずなを使用し、加振実験を行った純米吟醸酒。

乳酸感とバナナとグレープを合わせたような果実様の香りと、綺麗ながらも深みある味わいかつ後味は爽やかなお酒となりました。



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。



【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/>
- ◆音楽食品カタログ <https://www.onkyo.net/category/all-products>

◆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

◆金沢工業大学との共同研究について

当社は、金沢工業大学（石川県野々市市、学長 大澤 敏） 尾関健二教授と「高温障害米に対する酵素剤及び振動技術の作用」について研究を開始しました。当社と尾関健二教授とは、高温障害米に消化酵素剤を加え、さらに当社の加振技術が加わることにより酵素が働きやすくなり、高温障害米のデンプン質を溶かすことが可能となるという研究成果を得ました。当社は、当該研究成果につきまして、既に特許出願を行っております。当該研究成果は、日本全国の酒蔵様を悩ませている高温障害米の問題の解決の一助となるものと考えております。

2024 年 10 月 7 日付プレスリリース 金沢工業大学との共同研究についてのお知らせ

https://www.onkyo.net/news/20241007_kanazawa

金沢工業大学 尾関健二研究室ホームページ <https://kitnet.jp/laboratories/lab00165/index.html>

ONKYO[®]

PRESS RELEASE



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://x.com/ONKYO_RD

<https://x.com/Onkyo>