

報道資料

2024年11月1日

オンキヨー株式会社
Hong Kong International Wine & Spirits Fair 出品のお知らせ

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、香港にて行われる「Hong Kong International Wine & Spirits Fair」（主催：Hong Kong Trade Development Council（HKTDC））（以下、「本フェア」といいます。）に出品することをお知らせ致します。

本フェアは、HKTDCによって主催され、今年で16回目を迎えます。本フェアでは、世界中の高級ワイン・スピリッツ及びこれらの関連製品・サービスがバイヤーに提供されます。

今年、本フェアには、20の国と地域から、600を超える出展者が集まります。香港及び中国本土の出展者に加え、ベラルーシ、チェコ共和国、デンマーク、フランス、ドイツ、アイルランド、イタリア、ポーランド、イギリス等、ヨーロッパを含む世界各国の出展者が集まります。南北アメリカ大陸からの出展者には、アルゼンチン、カナダ、チリ、メキシコ、米国が含まれます。アジア太平洋地域には、オーストラリア、日本、フィリピンが含まれ、南アフリカは初参加となります。

公式サイト <https://www.hktdc.com/event/hkwinefair/en> より抜粋

■フェア概要

・日程 2024年11月7日（木）～9日（土）

11月7日（木） 10:00～19:00

11月8日（金） 10:00～19:00

11月9日（土） 10:00～18:00

・会場 Hong Kong Convention and Exhibition Centre

・公式サイト <https://www.hktdc.com/event/hkwinefair/en>

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。

■出品予定商品（※商品は変更になる場合がございます。）

・OKUSHIRI ピノ・グリ 2023 音楽振動熟成 株式会社奥尻ワイナリー（北海道）
奥尻ワイナリーの「ピノ・グリ 2023」

吹き渡る風、白く碎ける波、ブナの自然林…。厳しさと優しさが混じり合う島で、荒野を葡萄畠に変えたワインづくりが実りました。淡い黄色、野バラの香、バランスの良い酸味ときれいな塩味。一瓶に封じられているのは奥尻島そのものです。

・風搖 139.4,42.1 メルロー2022 音楽振動熟成酒 株式会社奥尻ワイナリー（北海道）

風搖 139.4,42.1：奥尻ワイナリー「メルロー2022」の発酵過程に音楽振動を与えたワイン

吹き渡る風、白く碎ける波、ブナの自然林…。

厳しさと優しさが混じり合う島で、荒野を葡萄畠に変えたワインづくりが実りました。淡いルビー色、潮風からくるミネラルと繊細さ、エレガントな優しい味わい。一瓶に封じられているのは奥尻島そのものです。

奥尻島に打ち寄せる波を収録し、モーツアルト交響曲を混じり合わせた独自楽曲を作成。開発に時間をかけ、奥尻の自然音と音楽による振動が発酵・熟成を促せた1つの完成形が生まれました。



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説を進めております。

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/>

◆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>



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>