

Butai Entertainment 株式会社所属アーティストの
「カロンズベカラズ」「ナナホシ管弦楽団」「島爺」の楽曲をオリジナルレシピに聴かせ
熟成したクラフトビールを12月5日(木)15時から販売開始

Matured by
ONKYO
Since 1946

クラフトビールに音楽を聴かせ熟成した
Butai Craft Beer



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：大朏 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。

このたび、新たな音楽食品ビジネスとして「Teenage Brewing」と手を組み、Butai Entertainment 株式会社所属アーティストの楽曲をオリジナルレシピのタンクに聴かせ、楽曲加振オリジナルクラフトビール「カロンズベカラズ^{※1}」ラベル、「ナナホシ管弦楽団^{※2}」ラベル、「島爺^{※3}」ラベルとして“Matured by Onkyo”商品を限定発売することが決定しました。（「ナナホシ管弦楽団」ラベル、「島爺」ラベルは、発泡酒です。）

クラフトビールの熟成期間の約7日間（168時間）、タンクに取り付けた加振器から各クラフトビールにカロンズベカラズから「エンバーミング」、ナナホシ管弦楽団から「失樂ペトリ」、島爺から「花咲か」を聴かせました。これらの商品には当社技術ノウハウの証として、ラベルに“Matured by Onkyo”が付与されております。

また、それぞれのラベルにはQRコードが印字しており、スマートフォンで読み取りYoutube上で各楽曲を再生することができます。楽曲を聴かせたクラフトビールを飲みながら、さらにその世界観をお楽しみいただけます。

販売形態は、各500ml缶（単体）に加え、3本セット+オリジナルグラス、Butai Entertainment 株式会社のマークが印刷された梱包箱の特別セットとなります。

販売は12月5日(木)15時から通販サイト「ONKYO DIRECT」及び、秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-/ 音アニ2号店」（※試飲、開栓はできません）、クラフトビールシザーズ 秋葉原^{※4}（※別途開栓料がかかります）にて行います。

PRESS RELEASE

※1 カロンズベカラズとは

歌い手である「SymaG」、作家でボカロ P でもある「ナナホシ管弦楽団」が送る音楽制作ユニット。

お互いを熟知し合う必然的な組み合わせで、これまで多くのテレビアニメ主題歌などでタッグを組んできた 2 人が、新たに持ち合わせた多彩なテーマのもと、特殊音楽部隊として変幻自在に提示を行っていく。

- 公式 HP : <https://butaient.com/caronzbekaluz/>
- 公式 X : @caronzbekaluz
- 公式 youtube : <https://www.youtube.com/@caronzbekaluz>

※2 ナナホシ管弦楽団とは

カロンズベカラズ (Gt./Cho.)

古き良きギターロックとアニメソングのキャッチャーさを主軸に据えた『ナードロック』を得意とする、滋賀県出身のボカロ P。七変化のように幅広いジャンルの楽曲を手がけながら、SymaG とのユニット「カロンズベカラズ」の活動や様々なアーティストへの楽曲提供などを精力的に行なっている。

代表曲に「おねがいダーリン」「シル・ヴ・プレジデント（楽曲提供）」「抜錨」などがある。

- 公式 HP : <https://butaient.com/nanahoshiorchestra/>
- 公式 X : @sosite_iwamikun
- 公式 youtube : <https://www.youtube.com/c/nanakan927>

※3 島爺

カロンズベカラズ (Vo.)

YouTube やニコニコ動画を中心に活動を行なっている歌い手。

代表カバー曲である「ブリキノダンス うたつた【SymaG】」は YouTube 約 5,500 万再生を誇る。

その特徴的な歌声は様々なシーンで評価され、多くのアニメ主題歌などのタイアップ楽曲を担当している。

弾き語りでは詩情豊かな歌うたいとして的一面を見せる他、自身でも作詞・作曲を手がける。

- 公式 HP : <https://butaient.com/symag>
- 公式 X : @SymaG2525
- 公式 youtube : <https://www.youtube.com/@symag82>

【楽曲情報】

- 「カロンズベカラズ」ラベル

楽曲：エンバーミング

作詞：カロンズベカラズ 作曲：カロンズベカラズ

- 「ナナホシ管弦楽団」ラベル

楽曲：失楽ペトリ

作詞：ナナホシ管弦楽団 作曲：岩見 陸

ONKYO®

PRESS RELEASE

■「島爺」ラベル
楽曲：花咲か
作詞：島爺 作曲・編曲：堀江 晶太(kemu)

※4 クラフトビールシリーズ 秋葉原 情報
〒110-0016 東京都台東区台東1丁目27-6 グランアセット秋葉原 101号室
営業時間：16時～22時 毎週火曜日定休日
https://x.com/beerscissors_a

■商品概要



カロンズベカラズ
「エンバーミング」



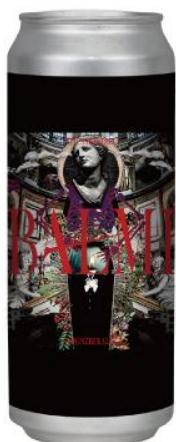
ナナホシ管弦楽団
「失楽ペトリー」



島爺
「花咲か」



Butai Craft Beer 3本セット



Butai entertainmentビアグラス

ONKYO

【基本情報】

■販売先 : (通販サイト) ONKYO DIRECT
https://onkyodirect.jp/shop/pages/Butai_Craft_beer.aspx
(秋葉原自社店舗) ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle-
<https://onkyoanime-lifestyle.com/>

■販売開始 : 2024年12月5日(木) 15:00から

■販売価格(単品) : ①「カロンズベカラズ」ラベル 1,980円(税込)
②「ナナホシ管弦楽団」ラベル 1,980円(税込)
③「島爺」ラベル 1,980円(税込)
※通販サイト「ONKYO DIRECT」では別途送料が発生いたします。

■販売価格(セット) : 「3本セット(特典:オリジナルグラス、オリジナル梱包箱)」
8,800円(税込/送料込)

■加振楽曲 : ①エンバーミング

■スタイル : Cold IPA

■品目 : ビール

■原材料 : 麦芽(アメリカ製造)、米、ホップ / 炭酸ガス

■アルコール度数 : ABV 6.0%

■内容量 : 500ml

■保存方法 : 要冷蔵 5℃以下

■製造者 : 株式会社キルク Teenage Brewing

■賞味期限 : 2025/6/28

■加振楽曲 : ②失楽ペトリ

■スタイル : Pale Ale W/Apple, Cinnamon

■品目 : 発泡酒

■原材料 : 麦芽(ドイツ製造)、りんご果汁、ホップ、バニラ、シナモン / 炭酸ガス(麦芽使用率 50%以上)

■アルコール度数 : ABV 5.5%

■内容量 : 500ml

■保存方法 : 要冷蔵 5℃以下

■製造者 : 株式会社キルク Teenage Brewing

■賞味期限 : 2025/6/10

■加振楽曲 : ③花咲か

■スタイル : Sour Ale W/Peach, Cherry, Jasmin

■品目 : 発泡酒

■原材料 : 麦芽(ドイツ製造)、小麦、桃ピューレ、さくらんぼエキス、ジャスミン茶葉、ホップ / 炭酸ガス(麦芽使用率 50%以上)

■アルコール度数 : ABV 5.5%

■内容量 : 500ml

■保存方法 : 要冷蔵 5℃以下

■製造者 : 株式会社キルク Teenage Brewing

■賞味期限 : 2025/6/27

※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。

【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/>

<クラフトビール仕上がりのコメント>

◎ Butai Entertainment 株式会社 池田社長からのコメント

■「カロンズベカラズ」ラベル

IPA 特有の芳醇な香りに誘われて、口に含むとまさに「エンバーミング」のサビの歌い出しのアタック感を思わせるようなホップの苦味の中にはほのかな甘みも感じるクリアな喉越しが特徴。しっかりとしたアルコールにも浸れる IPA 好きが満足できる一品

■「ナナホシ管弦楽団」ラベル

一口目の衝撃が忘れられない妖艶さがあるビール。楽曲のビジュアルにも描かれているりんご風味とバニラ&シナモンが合わさりまさに禁断の味。

飲みやすさは女性向きだけどしっかりとしたストーリーを感じさせ繰り返し楽しめる苦味の中に味

■「島爺」ラベル

桜かロゼワインを感じさせる鮮やかな桃色にまず目を惹かれる。ベリーの酸味の中にジャスミン茶葉のアロマを感じさせつつ後味はスッキリ。

あらゆる料理に合いそうなので食中酒にもおすすめ。まさに桜のような華やかでどこか物憂げな魅力的な一品

◎ クラフトビールシザーズ 秋葉原 小畠店長からのコメント

■「カロンズベカラズ」ラベル

ラガー酵母を用いてホップの香りを立たせるスタイルの Cold IPA をベースとし、ドライでクリアな親しみやすい口当たりに、青々しいホップ由来の爽やかで余韻が残っていく苦味。温度が上がるにつれて味わいの立体感が増し、その厚みに耽溺していく。

PRESS RELEASE

■「ナナホシ管弦楽団」ラベル

快樂的な甘さに浸りにいらっしゃいませ。リンゴ果汁由来の軽やかな酸味と、バニラとシナモン由来のしつこないカスターのような上品な甘味が広がり、その余韻を確かめたく、また一口、一口と飲みたくなる穏やかで深く、また浸ってしまう甘美さ。

■「島爺」ラベル

鮮やかなピンク色のボディーから彩られる甘酸っぱさ。ベリーを使ったジャムのような親しみを覚える甘さに、ジャスミン由来の上品な苦味と、爽やかで重層的な酸味が折り重なり、飲めば飲むほどその味の多面的な表情に惚れ惚れ。まさに百花繚乱。



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、

ONKYO

PRESS RELEASE

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。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 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

※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 : 島村（しまむら）、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。

以上

ONKYO®