

報道資料

2024 年 12 月 16 日

オンキヨー株式会社 京都市交響楽団演奏会での販売会のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中心区、代表取締役社長：大舘 宗徳、以下「当社」といいます。）は、公益財団法人京都市音楽芸術文化振興財団（理事長：堀場 厚）が運営する京都市交響楽団の演奏会におきまして、加振酒「聚楽第 京乃響」の販売会を開催することをお知らせ致します。

当社は、音楽食品ビジネスの一環として、京都市交響楽団の協力のもと、佐々木酒造株式会社（所在地：京都市上京区、代表取締役：佐々木 晃、以下「佐々木酒造」といいます。）と共に当社の加振技術を用いて加振酒「聚楽第 京乃響」を開発し、「聚楽第 京乃響」は、2024 年 7 月から発売されております。「聚楽第 京乃響」には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。



当社は、京都市交響楽団が開催する演奏会におきまして、「聚楽第 京乃響」の販売会を開催します。2024 年 7 月の販売会では、会場で販売を予定しておりました本数が完売しております。演奏会をお楽しみいただくとともに、ぜひ「聚楽第 京乃響」をお買い求めください。

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。

■ 販売会開催予定

【特別演奏会「第九コンサート」】

2024 年 12 月 27 日（金）

開演時間 7:00pm

会場 京都コンサートホール 大ホール

出演者 ガエタノ・デスピノーサ（指揮） 他

詳細はこちらをご確認ください。

<https://www.kyoto-symphony.jp/concert/detail.php?id=1287&y=2024&m=12>

【特別演奏会「第九コンサート」】

2024 年 12 月 28 日（土）

開演時間 2:30pm

会場 京都コンサートホール 大ホール

出演者 ガエタノ・デスピノーサ（指揮） 他

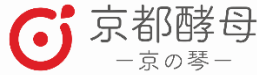
詳細はこちらをご確認ください。

<https://www.kyoto-symphony.jp/concert/detail.php?id=1288&y=2024&m=12>

※ 期間中に販売予定数に達した場合は終了となります。

【商品概要】

聚楽第 京乃響



加振機材を取り付けた専用のタンクで京都酵母「京の琴」に音楽振動を届けるとともに、酒造りの杜氏も音楽を感じながら一丸となって作り上げた聚楽第ブランドの純米吟醸

京都市交響楽団・京の酒蔵・京都で生まれた京都酵母
それぞれが交差し新しい味わいが生み出されました。

2023 年 4 月に常任指揮者に就任した沖澤のどか氏の指揮のもと、
京都市交響楽団によって演奏され、収録された楽曲を聴かせることによって
発酵されています。

当社 EC サイト ONKYO DIRECT にて販売中。

<https://onkyodirect.jp/shop/g/gABMBOSAS001/>



【佐々木酒造について】 佐々木酒造ホームページ <https://www.jurakudai.com/> より
洛中伝承

西陣に芽吹き、伝承する京の酒

秀吉が天下に威勢を示した聚楽第跡。

千利休が茶の湯に用いたと伝わる 銀明水で仕込んだ 稀代の名酒「聚楽第」。

川端康成が「この酒の風味こそ京都の味」と好んだ 京の酒「古都」。

それぞれに洛中の年輪を刻み、技と味を伝承した 京都・洛中・佐々木酒造。

【京都酵母 -京の琴-について】

地方独立行政法人京都市産業技術研究所が開発した京都オリジナルの清酒酵母。

現在 5 種類が開発されており

聚楽第 京乃響には、カブロン酸エチルという青リンゴのような香りを多くつくるのが特徴の-京の琴-が
使用されています

<https://tc-kyoto.or.jp/top-kyotokobo/>

【京都市交響楽団について】 京都市交響楽団ホームページ <https://www.kyoto-symphony.jp/> より

1956 年創立。日本で唯一、自治体が設置し、運営に責任を持ち、＜身近な存在として、市民に愛され誇りとされる＞＜文化芸術都市・京都の象徴となる＞オーケストラを目指している。2023 年から第 14 代常任指揮者に沖澤のどか、2024 年から首席客演指揮者にヤン・ヴィレム・デ・フリーントが就任。京都コンサートホールでの定期

演奏会をはじめ、小中学生対象の音楽鑑賞公演、0歳から入場できる家族向け演奏会、美術館ほか様々な場所での演奏等、多彩な活動を行っている。2026年には創立70周年を迎え、＜世界に向けて最高の音楽を発信し続ける＞オーケストラとして更なる発展を目指す。

◆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。

“物理的な正しさと再生純度を高め、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 醸造科学科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/>
- ◆当社音楽食品カタログ <https://www.onkyo.net/category/all-products>

◆東京農業大学 醸造科学科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）醸造科学科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 醸造科学科 徳田宏晴教授らとの間で、加振器を使用して与えた振動による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 醸造科学科 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で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 ： 050-5862-9439

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>