

アニメ『NieR:Automata Ver1.1a』の楽曲群から選んだ曲を
オリジナルレシピに聴かせ熟成したクラフトビール
「パスカル」「ポーヴォワール」「デボル／ポポル」を12月20日(金)15時から販売開始



オンキョー株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：大拙 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。

今回、新たな音楽食品ビジネスについて、「Teenage Brewing」と手を組み、アニメ『NieR:Automata Ver1.1a^{※1}』の楽曲群から対象曲をタンクに聴かせオリジナルレシピによる楽曲加振オリジナルクラフトビール「パスカル」ラベル、「ポーヴォワール」ラベル、「デボル／ポポル」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のでお知らせいたします（「ポーヴォワール」ラベル、「デボル／ポポル」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「パスカル（Ver1.1a）」「美シキ歌（Ver1.1a）」「イニシエノウタ/贖罪」^{※2}を聴かせました。そして、本商品には当社技術ノウハウの証として、“Matured by Onkyo”が付与されております。

販売形態として「パスカル」ラベル、「ポーヴォワール」ラベル、「デボル／ポポル」ラベルの500ml缶（単体）と3本セット+オリジナルグラス、オリジナルコースター3種類、レジスタンス梱包箱の特別セットになります。

販売は12月20日(金)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(以下音アニ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(※別途開栓料がかかります)^{※3}にて行います。

※1 NieR:Automata Ver1.1a

スクウェア・エニックスがプロデュース、プラチナゲームズが開発を手掛けるアクション RPG ゲーム。2017年2月23日に発売され、全世界累計出荷・ダウンロード販売本数 800 万本を突破。2023年～2024年にかけて、アニメ『NieR:Automata Ver1.1a』(全2クール)が TOKYO MX 他にて放送された。

<ストーリー>

西暦 5012 年。突如地球へと飛来してきた<エイリアン>と、彼らが生み出した<機械生命体>により、人類は絶滅の危機に陥った。月へと逃げのびた僅かな人類は、地球奪還のため、<アンドロイド>の兵士を用いた反攻作戦を開始。しかし無限に増殖し続ける<機械生命体>を前に、戦いは膠着状態に陥る。人類は最終兵器として、新型のアンドロイド<ヨルハ>部隊を地球へ派遣。新たに地球へと派遣された<2B>は先行調査員の<9S>と合流し、任務にあたるが、その最中で、数々の不可解な現象に遭遇し……。これは人類のために戦い続ける、命なき<アンドロイド>の物語――。

- 公式 HP : <https://nierautomata-anime.com/>
- 公式 X : @NieR_A_ANIME

※2 楽曲情報

■「パスカル」ラベル

楽曲：パスカル(Ver1.1a)

作曲：岡部啓一 編曲：高橋邦幸

■「ボーヴォワール」ラベル

楽曲：美シキ歌(Ver1.1a)

作・編曲：帆足圭吾 歌唱：Emi Evans / J’Nique Nicole

■「デボル／ポボル」ラベル

楽曲：イニシエノウタ/贖罪

作曲：岡部啓一

※3 クラフトビールシザーズ 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

NieR:Automata Ver1.1a オリジナルクラフトビール

パスカルラベル
500ml缶(単体)



ボーヴォワールラベル
500ml缶(単体)



デボル/ポボルラベル
500ml缶(単体)



©SQUARE ENIX / 人類会議

NieR:Automata Ver1.1a オリジナルクラフトビール 3本セット
(特典:グラス、3種コースター、レジスタンス梱包箱)

オリジナルクラフトビール



グラス



梱包箱



コースター



©SQUARE ENIX / 人類会議

【基本情報】

- 販売先 : (通販サイト) ONKYO DIRECT
https://onkyodirect.jp/shop/pages/NieR_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20日(金) 15:00から
- 販売価格(単品) : 「パスカル」ラベル 1,980円(税込)
「ボーヴォワール」ラベル 1,980円(税込)
「デボル/ポボル」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、コースター3種、レジスタンス梱包箱)」
8,800円(税込/送料込)
- 加振楽曲 : ①パスカル(Ver1.1a)
- スタイル : Kölsch W/Lime
- 品目 : ビール
- 原材料 : 麦芽(ドイツ製造)、ホップ、ライム / 炭酸ガス
- アルコール度数 : ABV 5.0%
- 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 : 2025/05/20
- 加振楽曲 : ②美シキ歌(Ver1.1a)
- スタイル : Cherry Stout
- 品目 : 発泡酒
- 原材料 : 麦芽(ドイツ製造)、ラクトース、チェリーピューレ、オーツ麦、小麦、ココナッツ、ホップ、バニラ / 炭酸ガス(麦芽使用率50%以上)
- アルコール度数 : ABV 7.0%
- 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 : 2025/10/01
- 加振楽曲 : ③イニシエノウタ/贖罪
- スタイル : Sour Ale W/ Elderflower, Chamomile, Amanatsu
- 品目 : 発泡酒
- 原材料 : 麦芽(ドイツ製造)、小麦、エルダーフラワーシロップ、ホップ、カモミール、甘夏ピール / 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 : 2025/05/21

※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/>

<『NieR:Automata Ver1.1a』クラフトビール仕上りのコメント>**◎株式会社キルク(Teenage Brewing) 森 大地様からのコメント****■「パスカル」ラベル**

麦芽由来のハチミツのような香り、ホップの苦味、ライムの酸味が一体となったスッキリとしたケルシュです。お食事と一緒に飲んでいただいても合わせやすいかと思います。

■「ボーヴォワール」ラベル

ローストした麦芽によるチョコレートのような香りと、サワーチェリーの香りが調和した、じっくりと味わっていただきたいスタウト(黒ビール)です。

■「デボル／ポボル」ラベル

エルダーフラワー、カモミール、甘夏を投入した酸味の効いたサワーエールです。3つの副原料が補いあい、何杯でも飲めるドリンクブルなバランスに仕上がっています。

◎クラフトビールシザーズ 秋葉原 小畑店長 からのコメント**■「パスカル」ラベル**

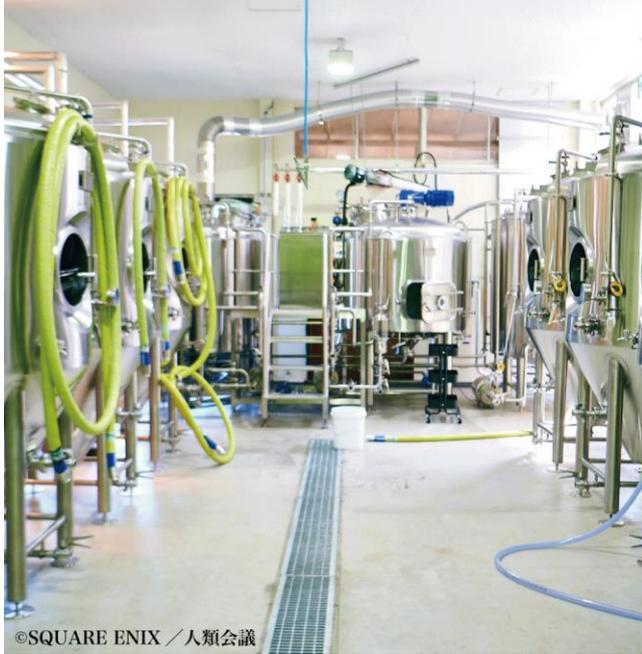
ドイツ・ケルンで親しまれている"ケルシュ"をベースに、ライムを投入。トーストしたパンのような麦芽の味わいに、ホップ由来のハーブのような苦味にライムの果皮の爽やかさが駆け抜ける。さっぱりとした食事には寄り添い、こってりとした食事は軽やかに感じさせる優しさに溢れた味わい。

■「ボーヴォワール」ラベル

麦芽の焙煎感と度数相応のボリューム感のある口当たりに、ココナッツやバニラのしつこくない甘さに見え隠れするベリー感と、その立体的な味わいを内包してくれる小麦とオーツ麦由来の滑らかな舌ざわりで、ほろ苦もまったりと内省的な気持ちにさせてくれる、アダルトなスイーツ感。

■「デボル／ポボル」ラベル

子供のころ、ご褒美のように味わった果汁たっぷりなグミを“飲みたく”なったら、このビールを味わって欲しい。ホップ由来の柑橘感に甘夏の爽やかな風味と共に、カモミールとエルダーフラワーが織りなす甘い花の蜜の香りとほのかな酸味の協奏は、背徳感すら覚える大人なグミの味わい。



©SQUARE ENIX / 人類会議



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、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 醸造科学科 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 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

※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。

* 記事を掲載いただく場合は必ず、「©SQUARE ENIX／人類会議」の権利表記を入れて下さい。

以上