
オンキヨー株式会社「加振酒」に関する特許権取得のお知らせ

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：大拙 宗徳、以下「当社」といいます。）は、「加振酒」に関する特許権を 2025 年 1 月 15 日に取得したことをお知らせ致します。

当社は、2020 年から「お酒の醸造や熟成のために音楽を聴かせる」という取り組みを開始し、2021 年には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付された商品が販売されました。当社は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒を「加振酒」と名付け、知名度の強化を行っております。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、これまで、加振酒に関する発明について複数の特許出願を行っております。これらの複数の特許出願のうち、発酵過程における振動の与え方をもろみ等の状態に応じて変化させる発明について、特許権を取得致しました。この特許発明により、状態に応じた振動を与えることができるため、できあがった製品の品質のばらつきを抑制することができます。

【発明の概要】

発明の名称：システム、方法、製造方法、食品、及び、清酒

権利者：オンキヨー株式会社

出願日：2021 年 6 月 1 日 出願番号：特願 2021-091987

登録日：2025 年 1 月 15 日 特許番号：特許第 7620208 号

当社は、今後も、加振酒に関する発明について、特許出願を行い、特許権の取得を目指す予定です。

◆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/>加振酒カタログ <https://www.onkyo.net/category/all-products>EC サイト ONKYO DIRECT 加振酒特設ページ <https://onkyodirect.jp/shop/pages/mbo.aspx>

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>