

報道資料

2025 年 1 月 27 日

オンキヨー株式会社「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ

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、音響機器ビジネスにおいて長年培ってきた音に関する技術やノウハウを異業種に展開し、新しいビジネスを創造することを目指して協業を進めております。その中で進めている、醸造酒や食品への音楽加振による熟成を目的とした、音楽食品ビジネスにつきまして、「Matured by Onkyo」を掲げた商品の拡大を行っております。

このたび、当社は、総合カタログ通販株式会社ライトアップショッピングクラブ（所在地：東京都新宿区、代表取締役：若菜 さおり）及び井上ワイナリー株式会社（所在地：高知県香南市、代表取締役：井上 孝志、以下「井上ワイナリー社」といいます。）と共に当社の加振技術を用いた音楽振動熟成のワイン「時乃奏（ときのそう）」を開発し、新商品として 2025 年 1 月 27 日から数量限定で発売されますことをお知らせ致します。この商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

ライトアップオンラインストア特集ページ https://lightup.sc/250127_01

LightUp Shopping Club



ONKYO

◆音楽が引き出す 高知生まれの熟成の味わい

高知県香南市山北の温暖なテロワールと井上ワイナリー社の卓越した醸造技術、当社の加振技術で聴かせる「高知交響楽団」演奏の音楽により、唯一無二のワイン「時乃奏」が誕生しました。



時乃奏に使用されている品種は、高知県山北産の「タナ」。濃い色と味わいに力強さがある欧州品種の黒ブドウです。同香南市の井上ワイナリー社で丁寧に醸造、高知交響楽団による『モーツァルト フルート協奏曲第 1 番』の音楽振動を与えて熟成されています。

◆『時乃奏』2023 タナ

プラムやブルーベリーの華やかな香りに、タンニンは程よくシルキーな感触で、数年間の熟成を経過したかのような、バランスの良い赤ワインです。

しっかりとしたミディアムボディで、肉料理と好相性。すぐに飲んでも愉しめますが、さらに熟成を重ねればより複雑さが増すポテンシャルも併せ持っています。

まるで交響楽団が奏でる音色に包まれるような、豊かな旨味とコクをお愉しみください。

商品情報

〈時乃奏〉2023 タナ

品名：果実酒

容量：750ml

原産国：日本

製造元：株式会社井上ワイナリー

生産地：高知県香南市野市町

ブドウ品種：タナ



ライトアップオンラインストア商品ページ https://lightup.sc/250127_02

◆ライトアップショッピングクラブについて

1971 年、レコードの通信販売会社「CBS・ソニーファミリークラブ」としてスタート。アメリカやヨーロッパの輸入雑貨、家庭用品、衣料品を手掛けるようになり、1983 年には銀座に直営店をオープン。"通信販売と実店舗"を連携するマルチチャネルのスタイルをいち早く導入し、通信販売の先駆者としてエンタテインメント性に富んだショッピングを追求し続けてきました。現在は、カタログ・DM などの「印刷媒体」と「直営店」に「オンラインストア」を加えた 3 つの柱を中心にビジネスを展開しています。一時的流行に惑わされず、上質を極めたもの、長く愛されるもの、従来にない新しいもの、他とは違う独創的なものなど、物語性のある商品をお届けすることを大切にしています。2024 年 5 月、朝日新聞グループに加わりました。

LightUp Shopping Club

▼商品に関するお問い合わせ及びウェブサイトのご案内

株式会社ライトアップショッピングクラブ

- ・カスタマーサービスセンター 0120-645-808（携帯電話からは 0570-020-176 ※有料電話）
- ・ホームページ https://lightup.sc/250127_03
- ・オンラインストア https://lightup.sc/250127_04

◆井上ワイナリー社について <https://www.tosawine.com/>

井上ワイナリーは 1884 年創業の長い歴史を持つ井上石灰工業が母体です。石灰をベースに開発した JAS 法有機栽培に適合した資材「IC ボルドー」は国内外で知られる殺菌剤で発売以来、ブドウ栽培を始め多くの果樹栽培の品質向上に大きな役割を果たしてきました。その事業で得られたノウハウを活用しブドウ栽培には向かないと言われるこの高知で土地に適したブドウを育てて地域ごとのワインを造ろうと 2012 年から挑戦を始めました。高知は豊かな自然が育む食材の宝庫であり、独自の食文化か酒文化を持つ個性的な土地柄です。この高知ならではのワインの誕生で、高知の食文化の可能性をさらに深めていけたらと願っています。

◆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。

また、当社は、研究の成果として、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

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）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

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://twitter.com/ONKYO_RD

<https://twitter.com/Onkyo>