

報道資料

2025 年 1 月 31 日

## オンキヨー株式会社「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（CRAFT BANK）

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、株式会社 CraftBank（所在地：京都府福知山市、代表取締役：羽星 大地、以下「CRAFT BANK」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クラフトビール「KIOTO（キオト：季音）」を開発し、新商品として 2025 年 1 月 25 日から発売されましたことをお知らせ致します。



## ■ 商品概要：KIOTO（キオト：季音）

小売商品ページ <https://www.craftbk.net/collections/our-original-beer/products/mix-pack>

卸売商品ページ <https://craftbankbrewing.bestbeerjapan.com/products/detail/130>

## 【コンセプト】

KIOTO（季音 キオト）は、京都の自然や文化を、クラフトビールとして表現した特別な一杯です。

このビールには、京都市内で採取された天然オリジナル酵母「京都由来酵母」が使用されています。

酵母はビールの生命線ともいえる存在で、この酵母を活用するために必要な拡大培養工程では、当社の「加振技術」を活用し、音楽を聴かせて酵母の活性化を図りました。

音楽の響きが満ちる環境で培養された「京都由来酵母」は、セゾン酵母のような特有の風味を織りなし、ビール全体に繊細で上品な個性をもたらします。

この酵母はやや甘めに仕上がる特徴があるため、麦芽に米を加えることで軽やかさを生み出し、ミディアムなボディに仕上げています。

また、「KIOTO」には、四季を象徴する 4 つの副原料が使用されています。

- \* クロモジ：春の新緑を思わせる、上品で心地よい香り。
- \* 山椒：夏の躍動感を感じさせる清涼感とほのかな刺激。
- \* 米：秋の実りを思わせる、穏やかなボディ。

\* ゆず：冬の静寂を感じさせる、爽やかな柑橘系の酸味。

これらの素材が織りなす味わいは、飲むたびに繊細な調和を感じ、一杯の中で四季の移ろいを楽しめます。飲み進めるごとに深みが広がる上品な味わいは、京都の豊かな文化を物語ります。

「KIOTO」という名前には、CRAFT BANK が拠点を置く京都（Kyoto）の魅力を世界に伝えたいという思いが込められています。

このビールは、日本の四季の豊かさや自然美を、一杯の中で感じるだけでなく、まるで音楽を奏でるように味わいの調和を静かに楽しむ一杯です。

【詳細】

スタイル: KYOTO SAISON

アルコール度数: 5%

原材料: 麦芽（外国製造）、米、ゆず果皮、山椒、クロモジ、ホップ

HOP: Perle, Northern Brewer

MALT: Pilsner, Extra Pale, Flaked Wheat



培養中の様子



培養後の酵母の状態確認



■ CRAFT BANK について <https://www.craftbk.net/>

**CRAFT BANK** は京都府福知山市の銀行跡地に誕生した新たなクラフトビールブランドです。

私たちが醸造所として構える銀行跡地のビルには、たくさんの人たちが集い「ビール片手に、なんかやろう。」の合言葉と共に、オリジナリティ溢れるクラフトビールを片手に、新たな出会いや活動のキッカケづくりとなる空間を目指しています。

◆ 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



【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](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](mailto: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_RD)

<https://twitter.com/Onkyo>