

『ユニコーンオーバーロード』の作品の楽曲を樽に聞かせて熟成をさせた楽曲加振熟成ワイン
「新生コルニア」ボトル、「ゼノイラ帝国」ボトルを3月7日（金）15時から販売開始



オンキヨー株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：大朏 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、山梨県甲州市勝沼のアパレルを中心に事業を手掛けるJUNグループのワイナリー「シャトージュン株式会社」との協業において、『ユニコーンオーバーロード^{※1}』の楽曲を樽に聴かせた音楽加振熟成ワインを3月7日（金）15:00から「新生コルニア」ボトル、「ゼノイラ帝国」ボトルの販売をすることが決定しましたのでお知らせいたします。

今回のワインの葡萄種ですが、「山ソーヴィニヨン」「マスカットベリーA」の2種類を使用した赤ワインで、「新生コルニア」ボトル、「ゼノイラ」ボトルの各選定曲^{※2}をワイン樽に取り付けた加振器により、約半年間じっくり聴かせ熟成させました。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。表のラベルには新生コルニア、ゼノイラ帝国の紋章をシンボルとして表現、表・裏ラベルともにゴールドメタリック調のラベルを使用し高級感と重厚さを持ち合わせたデザインとなっています。特典としては各国ごとの紋章をデザインとしたオリジナルワイングラスが付いてきます。

オンキヨーの技術とワイナリー醸造者のワインにかける想い、作品の壮大で優美な楽曲を樽に聞かせることでそれの個性が違うワインに仕上がりました。是非本作と向き合いながらお楽しみください。

販売は通販サイト「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)」にて行い、詳細は「ONKYO DIRECT」公式X(@onkyodav)並びに「音アニ2号店」公式X(ONKYO_ANIME_2)でお知らせいたします。

イベント先行販売につきまして
「ユニコーンオーバーロード オーケストラコンサート」
2025年3月2日（日）すみだトリフォニーホール 大ホール
会場内にて楽曲加振熟成ワインの先行販売を行います。

PRESS RELEASE

※会場内での販売本数には限りがあります。品切れの際はご了承ください。

※先行販売分の製品の仕様、価格につきまして、一般販売時と同様の仕様・価格となります。

※1 「ユニコーンオーバーロード」とは

運命（さだめ）に抗う、絆と愛の幻想戦記

アトラス×ヴァニラウェアが挑む新生シミュレーション RPG

『オーディンスフィア』『ドラゴンズクラウン』『十三機兵防衛圏』を手がけた

アトラス×ヴァニラウェアの 20 周年記念作品。

仲間と出会いながら巨悪に挑む、超王道の冒険譚をヴァニラウェアならではの

高精細なグラフィックとキャラクター、自由度の高いフィールド探索と

新機軸のシミュレーションバトルで描いたファンタジーシミュレーション RPG

1990 年代の名作シミュレーション RPG が持つ重厚な雰囲気や戦術性を

フィーチャー・継承しながら、独自のバトルシステムや、

オンライン対戦などの要素を盛り込み、

懐かしくも新しい唯一無二のゲーム体験としてお届けします。

Nintendo Switch/PlayStation®4/PlayStation®5/Xbox Series X | S で発売中の

シミュレーション RPG『ユニコーンオーバーロード』は全世界累計販売本数が 100 万本を突破し、

日本ゲーム大賞 2024 にて年間作品部門「優秀賞」を受賞いたしました。

「序盤まるごと体験版」配信中！

本作の序盤を約 5 時間プレイできるボリューム満点の無料体験版が配信中。

プレイデータを製品版に引き継ぐことができ、ソフト購入後も体験版の続きからお楽しみいただけます。

- 公式サイト：<https://unicorn-overlord.com/>
- アトラス公式 X (@Atlus_jp) : https://x.com/Atlus_jp

※2 各選定曲

<新生コルニア> ボトル

「So We Sing」

作詞：ユリカリパブリック

作曲・編曲：金田充弘

歌唱：ユリカリパブリック

<ゼノイラ帝国> ボトル

「Farde mal diavolo, ~悪を滅し、来たれり~」

作詞：ユリカリパブリック

作曲・編曲：金田充弘

歌唱：ユリカリパブリック

■テイスティングコメント(製造元：シャトージュンより)

■「新生コルニア」ボトル

ONKYO

PRESS RELEASE

鮮やかなルビー色をしており、輝きのある液面は、健全なワインであることを示しています。香りは桜の花やキイチゴを連想させ、キャンディのような甘い香りも漂います。味わいはドライでシンプルな構成で、口中にて温度が上がってくると、クローブなどのスパイスの香りが広がります。澆汁とした酸味は、ライトなタンニンと合わさって、若さを感じさせるワインに仕上がっています。ローストした鶏肉、トマト煮込み、ニラたっぷり餃子などと一緒に。

■「ゼノイラ帝国」ボトル

少し紫を帯びたルビー色。香りは若干閉じ気味で、硬さが残っている印象を受けます。グラスの中で少しづつ香りを立ち上げて行くと、サクランボや小梅、なめし革を感じ取ることが出来ます。味わいは酸味が広がると同時に舌先にほんのりと甘みを感じます。青草を連想させる香りと木片を焼いたようなトースト香が合わさり、余韻の部分にビターなイメージを残します。トマトソースのパスタやカツオのたたき、天ぷらをカレー塩やハーブソルトで。



©ATLUS. ©SEGA.

【商品画像】

CORNIA
新生コルニア



ZENOIRA
ゼノイラ帝国



©ATLUS. ©SEGA.

©ATLUS. ©SEGA.

ONKYO®

■販売先：秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-/音アニ2号店」

<https://onkyoanime-lifestyle.com/>

■販売開始	: 2025年3月7日(金) 15:00~
■販売価格	: 『ユニコーンオーバーロード』「新生コルニア」ボトル 15,000円(税・送料込) 『ユニコーンオーバーロード』「ゼノイラ帝国」ボトル 15,000円(税・送料込)
■容量	: 750ml
■品目	: 日本ワイン 果実酒
■アルコール分	: 12%
■産地	: 山梨県甲州市勝沼
■品種	: 山ソーヴィニヨン、マスカットベリーA
■付属	: オリジナルワイングラス
■パッケージ	: オリジナル BOX
■発売元	: オンキヨー株式会社
■製造元	: シャトージュン株式会社

※販売期間については状況により、予告なく期間を変更する場合がございますので、予めご了承ください。
※上限本数に到達次第、販売受付終了となります。

【シャトージュンとの取り組み】

アパレルを中心に多角的に事業を手掛ける JUN グループのワイナリー「シャトージュン株式会社」

<https://www.chateaujun.com/>

山梨・甲府盆地。甲州市勝沼町を中心としたこの地でシャトージュンのワインとなるブドウが育てられています。甲府盆地は、約 300m という比較的高い平均標高にあり、昼夜、そして季節ごとの寒暖差が大きいという気候。なかでも、勝沼は水はけのよい扇状地で、江戸時代からブドウ栽培に適した土地として知られてきました。すでに、いまから約 130 年前にはワイン造りをはじめた、国産ワインの起源といえる土地です。シャトージュンは現在、勝沼町の 3 箇所を中心に自社畠での栽培、および契約農家による栽培がなされたブドウを使ったワイン造りをしています。場所により違いはありますが比較的水はけのよい砂まじりの土壌で、樹齢は 20 年というのが栽培地の平均的な状況です。栽培しているおもな品種はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロのほか、白では世界中で栽培されているシャルドネや日本固有の品種にして近年そのポテンシャルの高さが注目されている甲州。また少し離れた南アルプス市において世界最高の貴腐ワインとの誉れ高い Ch.ディケムにも用いられるセミヨン種も栽培しています。品質については、「ジャパンワインコンペティション」や、「香港和酒大賞」で入賞するなど国内外で高く評価されています。



【Matured by Onkyo】

ONKYO

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。



【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～」にて発表しておりますとおり、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 酿造科学科 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 酿造科学科 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
担当 : 白澤（しらさわ）、高橋（たかはし）、桑原（くわばら）
電話番号 : 03-6260-7660

■お客様からのお注文・お支払・納期等のご相談 : ONKYO DIRECT お客様窓口

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、「©ATLUS. ©SEGA.」の権利表記を入れて下さい。

ONKYO®