

小室哲哉のアルバム『JAZZY TOKEN』を  
熟成期間、ワイン樽に直接響かせた至高のワインが4月25日（金）15時  
「TETSUYA KOMURO STUDIO」先行で受注販売開始



楽曲加振熟成ワイン

JAZZY  
TOKEN  
TETSUYA  
KOMURO



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。今回は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、音楽家／音楽プロデューサーとして、また TM NETWORK のリーダーとして活躍を続ける小室哲哉<sup>※1</sup> がアナログレコードとしてリリースしたアルバム『JAZZY TOKEN』から未収録楽曲を含めた全 27 曲<sup>※2</sup> を音の振動で加振する機材を直接樽に取り付け、熟成期間の発酵中に響かせた音楽加振熟成ワインを4月25日（金）15:00 から小室哲哉ファンコミュニティ「TETSUYA KOMURO STUDIO」<sup>※3</sup> にて先行受注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には、「山ソーヴィニヨン」を使用。『JAZZY TOKEN』をワイン樽に取り付けた加振器により、熟成期間に音の振動で加振する機材を直接樽に取り付け、醸造期間の発酵中に響かせる製造過程となります。商品の仕様としては表裏のラベルには『JAZZY TOKEN』のジャケットに合わせたトーンのデザインを採用しており、個装箱は高級感のあるマット仕上げの紙質となっております。特典としては「TETSUYA KOMURO STUDIO」のロゴをシンプルにデザインしたオリジナルワイングラスが付属しています。

そして商品自体に当社の技術ノウハウの証として「Matured by Onkyo」が付与されております。

当社の技術とワイナリー醸造者のワインにかける想い、そして稀代のアーティスト、小室哲哉のサウンドが重なり合い樽に奏で醸造される芸術商品のワインに是非ご期待ください。

「TETSUYA KOMURO STUDIO」にて先行受注販売後は通販サイト「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)」にて一般受注販売を行います。

詳細は「ONKYO DIRECT」公式 X(@onkyodav)並びに「音アニ2号店」公式 X(@ONKYO\_ANIME\_2)にてお知らせいたします。

# PRESS RELEASE

※1 小室哲哉とは

- 公式 X : <https://x.com/tetsuyakomurotk>
- 公式 instagram : [https://www.instagram.com/tk19581127\\_official/](https://www.instagram.com/tk19581127_official/)

※2 『JAZZY TOKEN』未収録楽曲含む全 27 曲

- 01.[Standard]
- 02.Traffic Jam
- 03.You are not alone
- 04.NON TITLED
- 05.3-ren
- 06.Syn
- 07.AIR FOREST
- 08.Choose the positive
- 09.NON TITLED
- 10.P.C.H
- 11.Slow
- 12.Fast Pf Riff
- 13.Slow
- 14.Tom
- 15.RIVE GAUCHE
- 16.November Day
- 17.NON TITLED
- 18.3ren Ballad
- 19.Loop
- 20.Jami
- 21.Big band 1
- 22.IBIZA Morning
- 23.Big band 2
- 24.X'mas
- 25.Big band 3
- 26.Piano Ballad
- 27.YOKOGAO

All Songs Composed and Produced by Tetsuya Komuro

※3 「TETSUYA KOMURO STUDIO」とは

URL : <https://fanicon.net/fancommunities/3914>

**ONKYO**<sup>®</sup>

# PRESS RELEASE

## ■ワインの味の方向性予想(製造元 : シャトージュンより)

音楽を聞かせることにより、①色調に深みが出てくるのに、鮮紅色を保っている。②味わいでは滑らかさ、繊細なニュアンスが現れ、上品な質感を生み出す。③風味においては、長期の瓶熟成を経たようなタンニンとアルコールのボディ感が秀逸です。

そして何よりも驚かされたのは、香りの開き方です。およそ山ぶどう系の品種いとは思えないような華やかなフルーツの香りが現れます。ワインの熟成法に新たな可能性を見出した音楽加振熟成は今後の日本ワインに必要な醸造機器になるかも知れません。そう確信するもう一つの理由は、経過観察しているワインにおいて、熟成のピークが早まるところなく、通常のワインと比べてもむしろ健全な状態を保ち続けることです。いち早くこの醸造方法に着手できたことは、造り手として貴重な経験でした。これらの醸造経験を踏まえて、今回のワインは若さを保ち続け、いつまでも生き生きとした時代を超えるワインになるのではないか。そうなってくれると良いと思っています。



## 【商品画像】



**ONKYO**

**【販売情報】****①「TETSUYA KOMURO STUDIO」先行販売**

- 受注販売先 : 「TETSUYA KOMURO STUDIO」内から対象バナーをクリック
- ◆『JAZZY TOKEN』楽曲加振熟成ワイン  
<https://fanicon.net/fancommunities/3914>

- 受注期間 : 2025年4月25日(金)15:00~5月15日(木)15:00
- お届け : 2025年6月上旬~順次
- 販売価格 : 『JAZZY TOKEN』楽曲加振熟成ワイン 18,700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
- 付属 : 「TETSUYA KOMURO STUDIO」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、一般受注販売に切り替わります。

**②一般受注販売**

- 受注販売先① : 通販サイト「ONKYO DIRECT」
- ◆『JAZZY TOKEN』楽曲加振熟成ワイン  
販売開始時に公開予定
- 販売先② : 秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-/ 音アニ2号店」

- 受注期間 : 2025年5月16日(金)15:00~6月25日(水)15:00
- お届け : 2025年8月下旬~順次
- 販売価格 : 『JAZZY TOKEN』楽曲加振熟成ワイン 20,000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
- 付属 : 「TETSUYA KOMURO STUDIO」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、2次受注販売に切り替わります。

# PRESS RELEASE

## 【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があり、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】

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。

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

**ONKYO**

## 【東京農業大学醸造学科との共同研究】

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 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振動による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

※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 : 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

■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

TEL 0800-919-3996

Email : [ec-shop@onkyodirect.jp](mailto: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。