

アクション RPG『NieR Replicant ver.1.22474487139...』の楽曲群から
選んだ曲を聴かせ熟成した珠玉のワイン
救済ボトル、贖罪ボトルを 5 月 30 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：大脳 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、アクション RPG『NieR Replicant ver.1.22474487139...^{※1}』の楽曲群からオリジナルプレイリストを作成し樽に聴かせた楽曲加振熟成ワイン「救済ボトル」「贖罪ボトル」の 2 種類を 5 月 30 日（金）15:00 から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」、「ピノタージュ」の 2 種類を使用した赤ワインで救済ボトルおよび贖罪ボトルの各プレイリスト^{※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。救済ボトルのラベルにはカインのシルエット、贖罪ボトルにはヨナのシルエットがデザインされております。また両ボトルには「黒文病」をイメージした黒のリボンを巻き付け、特典は救済ボトルに「エミール」、贖罪ボトルに「月の涙」のデザインを使用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と樽に聞かせた NieR Replicant ver.1.22...楽曲の各プレイリストが重なり合い、それぞ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、発売日同日から秋葉原店舗「音アニ 2 号店」にて有料試飲^{※3}を開催いたします。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。

※1 ■『NieR Replicant ver.1.22474487139...』とは

『NieR Replicant ver.1.22474487139...』は、2010 年 4 月に発売された『NieR Replicant』をベースとしたバージョンアップ作品です。2017 年 2 月発売の『NieR:Automata』の世界が形成されることとなった始まりの物語が描かれます。主人公は辺境の村に住む心優しい少年。不治の病「黒文病」にかかってしまった妹「ヨナ」を救うため、人の言葉を話す謎の書物「白の書」とともに、一握の希望である「封印されし言葉」を探す旅に出かけます。

■公式 HP : <https://www.jp.square-enix.com/nierreplicantv1p2/>

■公式 X : @NieR_JPN

※2 各プレイリスト

<救済ボトル>

1. 光ノ風吹ク丘
2. オバアチャン
3. 泡沫ノ言葉／家族
4. エミール／犠牲
5. カイネ／救済

<贖罪ボトル>

1. 魔王
2. 全テヲ破壊スル黒キ巨人
3. Ashes of Dreams／English Version
4. イニシエノウタ／運命
5. ヨナ／Ver.ピアノ

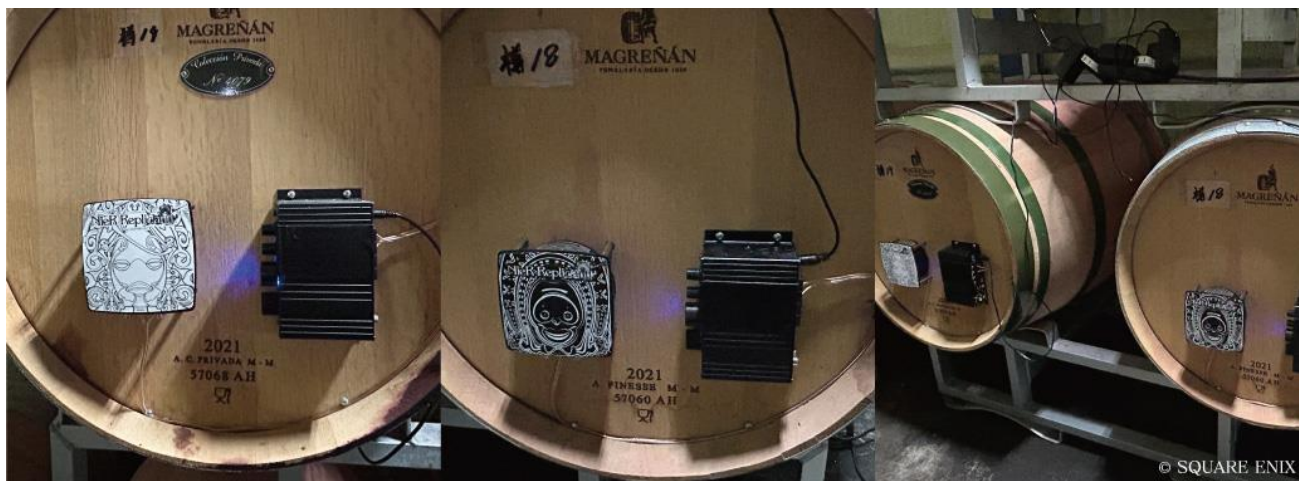
■テイステイングコメント(製造元：シャトー・ジュンより)

・救済ボトル

青みがかった少し沈んだトーンの赤紫。熟したプルーンやオレンジピール、針葉樹などの香りが立ち上がり、口中ではドライフルーツや煮詰めたジャムのような濃厚な香りが広がる。アクセントとして、お香であったり、カカオの香りが寄り添うように感じられる。味わいはまだ粗さが残っており、野性味あふれる果実と円やかさが混在していて、アルコール由来の焼けた感覚と甘みが広がる。余韻にほんのりと続く酸味が若さを保っていることを教えてくれる。時間とともに柔らかくまとまり、可愛らしい一面を覗かせてくれる、そんなワインに仕上がっています。

・贖罪ボトル

青みがかった赤紫。ガラスの中心あたりに、少し黒い影を見ることができます。香りはドライイチジクやオレンジット、バラの花も続きます。口中ではドライフルーツやカカオの香りがさらに引き立ち、コンポートのような優しい甘味と酸味が広がり全体を通して素直で繊細です。甘みと酸味のバランスも良く、大人しめの印象もありますがなぜか惹かれるワインに仕上がっています。



【商品画像】



【販売情報】

- 販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」
- ◆『NieR Replicant ver.1.22474487139...』救済ボトル
- ◆『NieR Replicant ver.1.22474487139...』贖罪ボトル
<https://onkyodirect.jp/shop/pages/NieRwine.aspx>
- 販売先②：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 5 月 30 日 (金) 15 : 00～
- 販売価格 : 『NieR Replicant ver.1.22474487139...』救済ボトル 15,000 円(税・送料込)
 『NieR Replicant ver.1.22474487139...』贖罪ボトル 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、ピノタージュ
- 付属 : 救済ボトル「エミール」オリジナルワイングラス、贖罪ボトル「月の涙」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

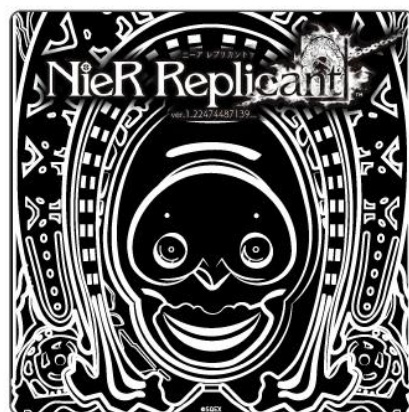
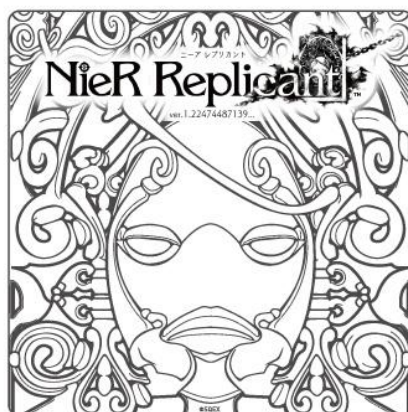
※販売期間については状況により、予告なく期間を変更する場合がございますので、予めご了承ください。
 ※上限本数に到達次第、販売受付終了となります。

【有料試飲情報】

- 開催 : 2025 年 5 月 30 日(金)15 : 00～2025 年 6 月 13 日(金)15:00
- 場所 : 秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-／音アニ 2 号店」
- 内容 : 救済ボトル 30 ml、贖罪ボトル 30 mlをオリジナルグラスに注ぎ飲み比べ
- 試飲特典 : 「白の書」「黒の書」紙コースター
- 試飲価格 : 910 円(税抜)

※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。
 ※試飲本数が上限に到達次第、販売受付終了となります。
 ※特典の「白の書」「黒の書」紙コースターはお 1 人 1 セット(各 1 枚)のみにになります。
 ※紙コースターはなくなり次第終了です。ご了承ください。

コースター



© SQUARE ENIX

【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 箇所を中心に自社畑での栽培、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ち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

【東京農業大学 醸造科学科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 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://dbn.nodai.ac.jp/html/397_ja.html

東京農業大学

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

※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) 、桑原 (くわはら)

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

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、「© SQUARE ENIX」の権利表記を入れて下さい。