

報道資料

2025年6月2日

オンキヨー株式会社 加振技術を提供した株式会社 獺祭の新商品販売のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中央区、代表取締役社長：大朏 宗徳、以下「当社」といいます。）は、当社が加振技術を提供した、株式会社 獺祭（所在地：山口県岩国市、代表取締役：桜井 一宏、以下「獺祭社」といいます。）の新商品「獺祭 未来を作曲」が2025年5月22日から販売開始されましたことをお知らせ致します。



当社は、2020年から、獺祭社及び日本センチュリー交響楽団とともに、「交響曲 獺祭～磨 migaki～プロジェクト」を始動しました。このプロジェクトは、「交響曲 獺祭～磨 migaki～」というオリジナル作品を制作し、発酵中の獺祭に聞かせながら醸すというものです。当社は、このプロジェクトにおきまして、「交響曲 獺祭～磨 migaki～」を発酵中の獺祭に聴かせるために、当社の加振技術を提供致しました。

このたび、獺祭社は、オーストリア連邦産業院の主導のもと、オーストリアとのコラボレーションによる日本酒「獺祭 未来を作曲」を完成させました。この新商品は、ウィーン・フィルハーモニー管弦楽団のメンバーによる「フィルハーモニック・ティリスト」と、日本センチュリー交響楽団が演奏したヨハン・シュトラウスⅡ世の「入り江のワルツ」を編集し、一つの楽曲としてまとめた曲を、当社提供の加振技術を用い、発酵段階の獺祭のタンクに聴かせて仕上げた特別な日本酒です。この「獺祭 未来を作曲」は、2025年大阪・関西万博オーストリアパビリオンにて販売が開始されました。

●「獺祭 未来を作曲」商品情報

商品名／獺祭 未来を作曲 カートン入り

容量／720ml

聴かせた曲／ヨハン・シュトラウスⅡ世「入り江のワルツ」

演奏家／ウィーン・フィルハーモニーのメンバーからなる六重奏、日本センチュリー交響楽団

ラベル・記載事項／精米歩合：23%、アルコール分：15度、原材料名：米（国産）・米こうじ（国産米）

国内希望小売価格／7,273円（税抜）／8,000円（税込）

販売期間／5月22日の日本国際博覧会オーストリア国際日公式行事でのお披露目後～10月13日（大阪関西万博の閉幕まで）

PRESS RELEASE



当社は、今後も、獺祭社に対する加振技術の提供を行っていきたいと考えております。

- 2025年5月22日付獺祭社プレスリリース

<https://www.asahishuzo.ne.jp/news/info/006988.html>

◆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®

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>

◆株式会社 獺祭につきまして <https://www.asahishuzo.ne.jp/>

1948 年創業。酒造りにおいて社員全員で協力し、杜氏の勘や経験に頼らず、科学的なアプローチを取り入れています。また、旭酒造社は「酔うため、売るための酒ではなく、味わう酒を求めて」という理念を掲げ、真に美味しい酒を目指しています。2025年6月1日、ブランド認知の強化として、ブランド名を含む「株式会社獺祭」に社名変更。



◆東京農業大学 酿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 酿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 酿造科学科 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 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

◆金沢工業大学との共同研究について

当社は、金沢工業大学（石川県野々市市、学長 大澤 敏） 尾関健二教授と「高温障害米に対する酵素剤及び振動技術の作用」について研究を開始しました。当社と尾関健二教授とは、高温障害米に消化酵素剤を加え、さらに当社の加振技術が加わることにより酵素が働きやすくなり、高温障害米のデンプン質を溶かすことが可能となるという研究成果を得ました。当社は、当該研究成果につきまして、既に特許出願を行っております。当該研究成果は、日本全国の酒蔵様を悩ませている高温障害米の問題の解決の一助となるものと考えております。

2024年10月7日付プレスリリース 金沢工業大学との共同研究についてのお知らせ

https://www.onkyo.net/news/20241007_kanazawa

金沢工業大学 尾関健二研究室ホームページ <https://kitnet.jp/laboratories/lab00165/index.html>



当社は、「音で世界をかえる」のスローガンのもと、開発事業とマーケティング事業を行っています。

開発事業では、Onkyo ブランドのオーディオ製品・スピーカーの開発において培ってきた「音」「振動」の技術をベースに、医療・食品・産業・インフラ分野において研究開発を行い、その成果をお客様に提供しています。

マーケティング事業では、アニメ・VTuber 等とのコラボレーション製品の企画・販売、店舗・EC サイトの運営等を行っております。

当社は、開発事業部門・マーケティング事業部門一丸となって、Onkyo ブランドの認知度を上げるマーケティングを行っています。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 : 050-5862-9439

yasuyuki.tane@onkyo.co.jp

ホームページ : <https://onkyo.net/>

X (旧 Twitter) : https://x.com/ONKYO_RD

<https://x.com/Onkyo>