

『ブレイクマイケース』のゲーム内楽曲を聴かせ熟成したクラフトビールを
6 月 24 日（火）11 時から販売開始



BREAK MY CASE
ブレイクマイケース

音楽加振熟成
クラフトビール

ゲーム内楽曲「PUZZLE MENU MIX」を
プレイリストとしてビールの熟成期間中に
タンクを通して聴かせ続けました。
セゾンの良さを十分に引きだし少しスパイシーでありながら
ドリンクブルなビールに仕上がりました。

Matured by
ONKYO
Since 1946

オンキョー株式会社（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。このたび、株式会社道明寺麦酒（所在地：大阪府藤井寺市、代表取締役：森田 剛浩、以下「道明寺麦酒」といいます。）と共に当社の加振技術を用い、スマートフォンアプリ『ブレイクマイケース※¹』のゲーム内楽曲「PUZZLE MENU MIX」を加振器によりビールタンクに聴かせ熟成させた音楽振動熟成のクラフトビールを開発し、6 月 24 日（火）11:00 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。なお、本製品は、発泡酒です。

今回のクラフトビールのテイストはセゾンをもとに醸造しラベルはオリジナルとなっております。スパイシーであり喉ごしの良い口当たりのクラフトビールに仕上がりました。単品販売とは別にオリジナルビールグラスを特典とした『ブレイクマイケース』クラフトビールセット（2 本 + オリジナルグラス）の販売も行います。

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。

また 6 月 24 日（火）閉店時より 1 日限定で coly cafe! 内でも『ブレイクマイケース』クラフトビールの提供が決まりました。

詳細は coly cafe! 公式サイトをご覧ください。

※1 『ブレイクマイケース』とは
「代行します、その難題」

優秀だけれどどこか“外れた”従業員達が揃ったその店、Aporia（アポリア）には 2 つの顔がある。

ごく普通のカフェとしての営業を終えたあと、限られた顧客だけに提供されるのは、寛ぎの時間と特別なサービス。

<自分の代わり、他人の代わり、それ以外の代わり。生きた人間に代わりが務まることなら、どんなことでも> あらゆるものが飽和した街で、「足りない」に応える——マルチ代行。何にでも成り代わる、不確かでしたたかな彼らとの日々が

始まる。

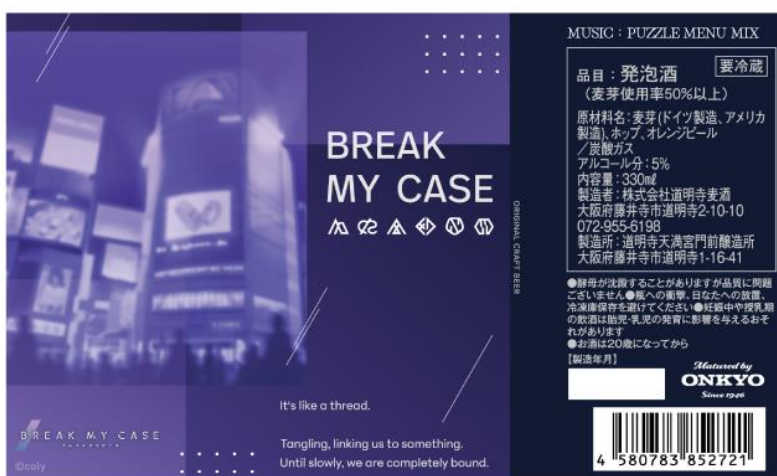
サウンドが彩る新しいマッチパズル「グルーヴマッチパズル」や Aporia スタッフの秘密がわかる「SNAP'N SPIN」、そしてフルボイスと美しい Live2D で描かれるメインストーリー。coly が贈る新作スマートフォン向けゲームアプリ、好評配信中。

- ・公式サイト : <https://breakmycase.com/>
- ・公式 X (旧 Twitter) : <https://x.com/breakmycase>
- ・公式 Youtube : <https://www.youtube.com/@breakmycase>

権利表記 : ©coly

【商品画像】

1本
(単体)



©coly

2本
セット

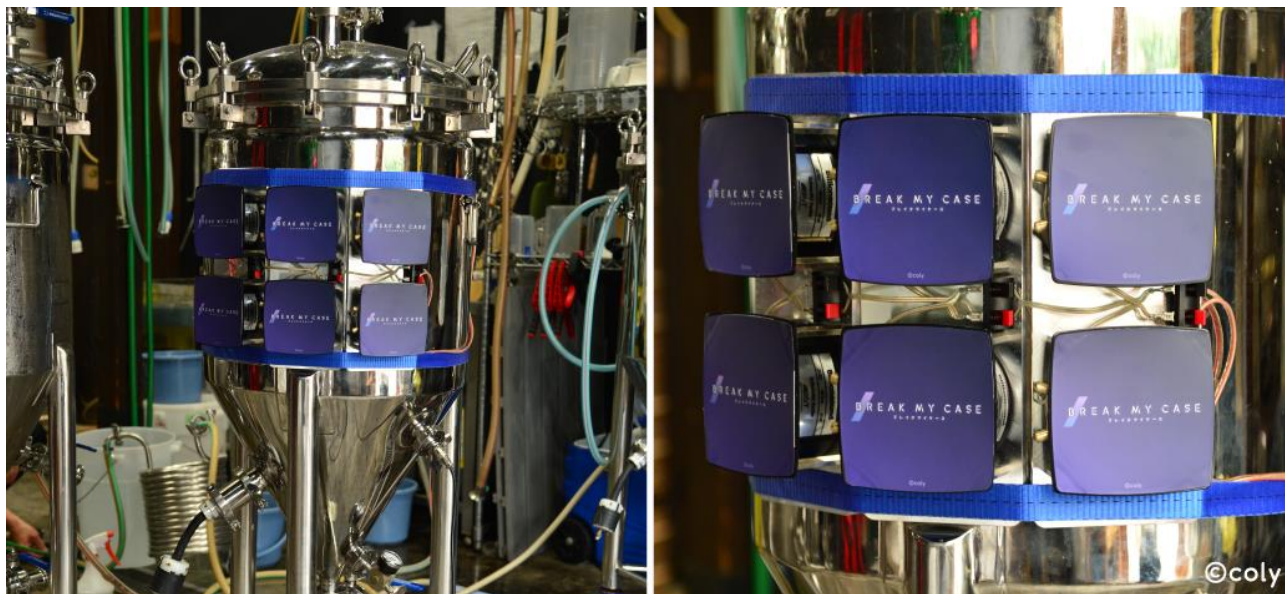


オリジナルビールグラス



オリジナルパッケージ

©coly



【販売情報】

- 販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」
<https://onkyodirect.jp/shop/pages/BMCbeer.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 6 月 24 日 (火) 11 : 00～
 - 販売価格 : 『ブレイクマイケース』クラフトビール 1,760 円(税込)
『ブレイクマイケース』クラフトビールセット(2 本) 6,600 円(税・送料込)
 - 容量 : 330 ml
 - 品目 : 発泡酒(麦芽使用率 50%以上)
 - アルコール分 : 5%
 - テイスト : セゾン
 - 特典 : クラフトビールセットのみオリジナルグラス
 - パッケージ : クラフトビールセットのみオリジナル BOX
 - 発売元 : オンキヨー株式会社
 - 製造元 : 株式会社道明寺麦酒
- ※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。

【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

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）、高島（たかしま）

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、「©coly」の権利表記を入れて下さい。