

人気 RPG『サガ フロンティア 2 リマスター』のゲーム内楽曲を聴かせ
熟成したクラフトビールの販売を 6 月 30 日（月）15 時から受注販売開始



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、人気 RPG ゲーム『サガ フロンティア 2 リマスター※¹』のゲーム内楽曲群から加振器によりビールタンクに聴かせて熟成させる音楽振動熟成のクラフトビールを 6 月 30 日（月）15:00 から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。なお、本製品は発泡酒です。

今回のクラフトビールは『星の胎動』ラベル(テイスト:ブラックベリー)と『ギュスターヴ 13 世』ラベル(テイスト:セゾン)の 2 種類展開で各ボトルにはオリジナルのラベルが装飾されています。各セットリスト※²をビールタンクに聴かせどのように仕上がるかお楽しみください。また単品販売とは別に『ギュスターヴ 13 世』ビールグラスを特典としたクラフトビール飲み比べセット(『星の胎動』ラベル 1 本、『ギュスターヴ 13 世』ラベル 1 本+ビールグラス)の販売も行います。

販売は通販サイト「ONKYO DIRECT」にて行います。詳細は「ONKYO DIRECT」公式 X(@onkyodav)にてお知らせいたします。

※1 『サガ フロンティア 2 リマスター』とは

1999 年に発売された『サガ フロンティア 2』が最新プラットフォームに合わせた HD リマスター版として登場。

王家の跡取りでありながら術不能者として生まれたギュスターヴと駆け出しの冒険家、ウィリアム・ナイツ。

プレイヤーは、同じ時代に生まれながら境遇が異なる彼らを中心に、様々な人物の視点で描かれたシナリオを紐解き、世代を超えた歴史を体験していく。

今作ではグラフィックの高解像度化のみならず UI の再構築、成長能力継承機能の追加をはじめとするゲームシステムのブラッシュアップが施される。

また、原作では語られることのなかった歴史的場面の追加、バトルへの参戦キャラクターも新たに加わり、ストーリーをより深く楽しむことができる。

よりわかりやすく、より遊びやすく進化を遂げた『サガ フロンティア 2』がここに！

・公式サイト : <https://www.jp.square-enix.com/sf2r/>

・公式 X : https://x.com/Romasaga2_PR

<商品概要>

タイトル：サガ フロンティア2 リマスター

対応機種：Nintendo Switch™ / PlayStation®5 / PlayStation®4 / Steam® / iOS / Android

発売日：2025 年 3 月 28 日（金）

価格：5,610 円（税込）ダウンロード専売

※iOS/Android 版¥5,200（税込）

ジャンル：RPG

プレイ人数：1 人

CERO：B（12 歳以上対象）

権利表記：© SQUARE ENIX ILLUSTRATION: TOMOMI KOBAYASHI

【商品画像】

『星の胎動』

フレーバー
ブラックベリー

加振楽曲
Play List

01. Mißgestalt
02. Besessenheit
03. Nachtigall



『ギュスターヴ13世』

フレーバー
セゾン

加振楽曲
Play List

01. Variation
02. Rosenkranz
03. Reminiszenz
04. Zusammentreffen



© SQUARE ENIX ILLUSTRATION: TOMOMI KOBAYASHI

星の胎動ラベル+ギュスターヴラベル オリジナルグラスセット



© SQUARE ENIX ILLUSTRATION: TOMOMI KOBAYASHI



© SQUARE ENIX ILLUSTRATION: TOMOMI KOBAYASHI

【販売情報】

- 販売先 : 通販サイト「ONKYO DIRECT」
<https://onkyodirect.jp/shop/pages/sf2rBeer.aspx>
- 販売開始 : 2025 年 6 月 30 日(月)15 : 00～8 月 22 日(金)15:00
- 配送時期 : 2025 年 10 月下旬予定
- 販売価格 : 『星の胎動』ラベル クラフトビール 1,760 円(税込)
 『ギュスターヴ 13 世』ラベル クラフトビール 1,760 円(税込)
 『星の胎動』『ギュスターヴ 13 世』クラフトビールセット(2 本) 6,050 円(税込)
- 各容量 : 330 ml
- 各品目 : 発泡酒(麦芽使用率 50%以上)
- 各アルコール分 : 5%
- 各テイスト : 『星の胎動』:ブラックベリー、『ギュスターヴ 13 世』:セゾン
- セット特典 : 『ギュスターヴ 13 世』オリジナルグラス
- 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://db.s.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）、桑原（くわばら）
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 ILLUSTRATION: TOMOMI KOBAYASHI」の権利表記を入れて下さい。