

報道資料

2025年7月24日

オンキヨー株式会社 Tokyo SAKE Collection 2025 出展のお知らせ

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、名酒センター株式会社（所在地：東京都文京区、代表取締役：武舎 裕子）サケコレ実行委員会が主催する「Tokyo SAKE Collection 2025～サケコレ@アキバで日本酒～」（以下、「サケコレアキバ 2025」といいます。）に出展することをお知らせ致します。



日本酒飲み比べイベント

「Tokyo SAKE Collection」（サケコレアキバ）は、日本酒に触れる機会の少ない若い層や、海外の方々に日本酒の魅力を発信することを目的とした日本酒イベントです。

名酒の金字塔から、東京ではあまり見かけないレアな地酒まで約100種の日本酒が、日本各地からアキバに集結します。お酒だけでなく、蔵元も大集合！

20枚綴りの飲み比べ券で、気軽に日本酒をお楽しみいただけます。

～サケコレアキバ 2025 ホームページ <https://nihonshu.com/sakekore2025/> より抜粋～

■イベント概要

- ・日程 2025年10月4日（土）・5日（日） 13:00-19:00（入場受付時間 12:30～18:30）
- ・会場 ベルサール秋葉原（東京都千代田区外神田3-12-8 住友不動産秋葉原ビル）
- ・公式サイト <https://nihonshu.com/sakekore2025/>

当社は、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「加振酒」を販売致します。加振酒は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。サケコレアキバ 2025では、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した加振酒の販売を行う予定ですので、異なる酒蔵の加振酒をお楽しみいただける貴重な機会となります。「加振酒」には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。以前から、「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考え方のもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された加振酒は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウによる技術的根拠と産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術で醸造されたお酒で

す。当社は、「音楽振動による熟成が行われたお酒」を当社オリジナルのお酒であることを示す「加振酒」として広めています。

販売予定商品は、決定次第、X（旧 Twitter）等（アカウント@ ONKYO_RD）でお知らせいたします。

当社は、今後、お客様に当社技術によるお酒等の新しい体験をしていただけるよう、各種イベント等に参加する予定です。

◆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（※1）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。

さらに、当社は、可聴帯域よりも高域の成分を含む楽曲（いわゆるハイレゾ楽曲）により発酵過程等においてお酒等の対象物に振動を与えるための発明（※2）について、特許権を取得致しました。この特許発明により、幅広い周波数帯域で、対象物を振動させることができます。

【発明の概要】

1. 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

2. 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：2022 年 4 月 5 日 出願番号：特願 2022-062770

登録日：2025 年 6 月 17 日 特許番号：特許第 7698211 号

Matured by
ONKYO
Since 1946

【関連リンク】

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>

ONKYO DIRECT 加振酒特設ページ <https://onkyodirect.jp/shop/pages/mbo.aspx>

◆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>