

報道資料

2025年11月11日

---

## 「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（澤田酒造株式会社（奈良県））

---

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、音響機器ビジネスにおいて長年培ってきた音に関する技術やノウハウを異業種に展開し、新しいビジネスを創造することを目指して協業を進めております。その中で進めている、醸造酒や食品への音楽加振による熟成を目的とした、音楽食品ビジネスにつきまして、「Matured by Onkyo」を掲げた商品の拡大を行っております。

このたび、当社は、澤田酒造株式会社（所在地：奈良県香芝市、代表取締役：澤田 定一良）とのコラボレーションにおきまして、当社の加振技術により熟成した日本酒を開発し、新商品として2025年11月1日から発売されておりますことをお知らせ致します。本商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。



### 【新商品概要】

商品名：歡喜光 純米原酒「第9」音楽振動熟成

#### “ベートーヴェン「第九」が醸す、歡喜の純米原酒”

「留仕込み」から「搾り」までの約20日間、音楽の波長を振動に変える“加振器”を醪に沈め、ベートーヴェンの交響曲第9番を聴かせ醸造した、歡喜光 純米原酒「第9」。

苦悩を越え、歡喜へと至るその楽曲の流れを、酒造りの歩みに重ねました。

麹米に山田錦、掛け米にヒノヒカリを用い、協会901号酵母が奏でるのは、華やかな香りとやわらかな旨味。

原酒ならではの豊かなコクを備えながらも、口当たりは驚くほどやさしく、ほのかに漂う麹の香りが心を解きほぐします。

そして、静かに訪れる穏やかな余韻—

グラスを傾けるたびに、耳の奥で“歡喜の歌”が響くような、新しい日本酒体験をお楽しみください。

ONKYO®

# PRESS RELEASE



原料米：麹米・山田錦、掛米・ヒノヒカリ

精米歩合：65%

内容量：720ml

アルコール度数：18 度

製造元：澤田酒造株式会社

◆澤田酒造株式会社について <https://www.kankiko.jp/index.html> より抜粋

「醸（かもす）」とは、じっくりと時間をかけ、愛情をそそぎこんで育てあげること。

澤田酒造では、創業以来続く清酒の製造販売事業。

四代目当主・澤田定司が過酷な作業に従事する蔵人の健康を思いやり考案した発酵食品に端を発する健康食品製造事業。音楽家でもあった5代目当主・澤田定子の遺志を引き継ぎ、その弟子たちによって設立された音楽院の運営という3つの事業を行なっております。

澤田酒造は「酒」「健康」「音楽」の3つの事業を通じ、「人々の喜び醸す」ことを使命とし、喜びあふれる社会の一端を担う企業であることをめざしています。

**◆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の研究開発部門として、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

**【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](http://dbs.nodai.ac.jp/html/397_ja.html)

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>



◆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](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](mailto:yasuyuki.tane@onkyo.co.jp)

ホームページ：<https://onkyo.net/>

X（旧 Twitter）：[https://twitter.com/ONKYO\\_RD](https://twitter.com/ONKYO_RD)

<https://twitter.com/Onkyo>