

報道資料

2026年2月3日

## 「Matured by Onkyo」新商品開発のお知らせ（有限会社船坂酒造店（岐阜県））

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、株式会社 ZIP-FM（所在地：名古屋市中区、代表取締役社長：浦出 高史）、及び有限会社船坂酒造店（所在地：岐阜県高山市、代表取締役社長：有巣 弘城）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ております。開発した新商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付される予定です。



当社は、2024年12月13日付プレスリリースにて発表しておりますとおり、ZIP-FMと加振酒の販売拡大等に関し、協業しております。このたびのコラボレーションは、ZIP-FMとの協業により、実現されました。

プレスリリース 株式会社 ZIP-FMとの協業のお知らせ

[https://www.onkyo.net/news/20241213\\_zip](https://www.onkyo.net/news/20241213_zip)

このたびのコラボレーションでは、船坂酒造店の杜氏歌唱による飛驒の「めでた唄」を事前に収録し、収録した「めでた唄」を加振器からタンク内のもろみに聴かせることで、熟成を行っております。



タンクに取り付けられた弊社加振器

# PRESS RELEASE

ONKYO®



「めでた唄」の収録風景



発酵中の状況（タンク内）

実際の発酵中の動画（サンプル）

<https://www.funasaki-shuzo.co.jp/wp-content/uploads/2026/01/9609dd94157ee0f3a4577cb80369d935.mp4>

◆有限会社船坂酒造店について <https://www.funasaki-shuzo.co.jp/> より抜粋  
万感を込め、緊張感をもって対峙

長い歳月をかけて先人たちが編み出してきた高い醸造技術を継承し、今や世界に誇る日本の伝統となった酒文化。

目に見えない微生物の動きを巧みにより、独特の技で米を蒸し麹をつくる代々受け継がれる“醸し”の作業。なによりも、“本当にうまい地酒”を目指し、その一滴の仕上がりに深い愛情とまごころを込めて、こだわりの酒造りを行っています。

酒造りでは、造り手のそれに対する姿勢や思いが直接酒の出来映えに反映します。

そのため、毎年、緊張感と挑戦心を忘れず酒造りに取り組みたい。また、原料の特徴を捉えられるよう麹や醪の声を聞き、会話をしながら最良の状態を造り出せるよう心がけています。

## ◆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

*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](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](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://x.com/ONKYO\\_RD](https://x.com/ONKYO_RD)

<https://x.com/Onkyo>