

報道資料

2026年2月6日

オンキヨー株式会社「木。BEER」第3弾発売のお知らせ
- "Matured by Onkyo"新商品 -

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、音響機器事業で培ってきた音に関する技術・ノウハウを食品分野などに展開し、音響加振による新たな価値創造の取り組みを進めています。

2025年7月および9月には、当社、三谷商事株式会社（所在地：京都市伏見区、代表取締役社長：三谷 浩太郎）、52's brewing を運営する有限会社 B.COMPANY（所在地：京都市右京区、代表者：高木 勝久）および京都のアイドルグループ「きの木。」とのコラボレーションにより、当社の加振技術を用いてきの木。の楽曲で熟成させたクラフトビール「木。BEER」が発売されました。

このたび、同コラボレーションの第3弾となる新商品「木。BEER」が2026年2月から発売されます。本商品には、当社技術の証である“Matured by Onkyo”が付与されています。

発売は、2026年2月21日（土）・22日（日）に京都KBSホールで開催されるイベント「木。フェス2026」、同イベント前日2月20日（金）の「木。フェス2026前日祭」を皮切りに、三谷商事株式会社のオンラインショップおよび関連飲食店舗にて予定されています。（チケットは発売中。売り切れの際はご容赦ください。）

本商品は、タンクに取り付けられた装置（加振器）から、きの木。の楽曲「そして今日」をお酒に“聴かせる”ことで熟成されています。ぜひ楽曲とともにをお楽しみください。「そして今日」は、各種音楽配信サービスにて配信中です。

【新商品概要】

木。BEER（第3弾）

音楽振動により味わいがまろやかとなり、
本商品でしか味わえない特別なビールに仕上がりました。

品目：発泡酒（麦芽比率50%以上）

原材料名：大麦麦芽（ドイツ製造）、小麦麦芽、小麦、
ホップ/カラギナン

内容量：350ml

アルコール度数：4度

製造元：有限会社 B.COMPANY（52's brewing）

販売元：三谷商事株式会社



ONKYO[®]

PRESS RELEASE

【きの木。LIVE 情報】

木。フェス 2026

開演日時：2026年2月21日（土） 開場：10:15 / 開演：11:00

2026年2月22日（日） 開場：10:15 / 開演：11:00

会場：京都 KBS ホール / 京都市上京区烏丸上長者町 600-1

木。フェス 2026 前日祭

日時：2026年2月20日（金） 18:00～21:15

詳細はきの木。HP をご確認ください。

https://kinopo.jp/schedule/?l_month=02&l_year=2026

【きの木。について】

株式会社古都レコードに所属する京都のアイドルグループ

プロフィールはこちらをご覧ください。 <https://kinopo.jp/profile/>

X（旧 Twitter） https://x.com/kinopo_idol

【52's brewing について】

52's brewing インスタグラム https://www.instagram.com/52_brewing_exploration_kyoto/ より
抜粋

52歳のオヤジが残りの人生賭けて新たな挑戦します！僕のビールと色々なカテゴリーの方達とコラボレーションする事が目標です。

京都西院を楽しい街にする事にお役に立てれば本望です

【三谷商事株式会社】

通販サイトはこちらをご確認下さい。 <https://mitanifoods.stores.jp/>

■ 音響加振に関する研究開発について

当社は、物理的な正しさに基づく再生純度の追求、および感性評価を技術に落とし込むオーディオ設計を原点に、音の持つ自然の力を発酵・熟成などの食品工程へ応用しています。対象・環境に合わせた最適な音楽加振により、酵母の振る舞い・香味成分の生成を好適化し、素材のポテンシャルを最大限に引き出す取り組みを“Matured by Onkyo”として掲げ、今後も研究開発を行ってまいります。

Matured by
ONKYO
Since 1946

■共同研究の取り組み

東京農業大学 酿造科学科

- ・テーマ：発酵時の酵母に対する振動・音の影響解明
- ・内容：加振器による設置条件や周波数帯域の違いが、菌体増殖・香気成分・各種有機酸に与える影響を、多様な条件下で検証

・参考

研究開始の発表（2020年7月1日付）：東京農業大学 酿造科学科 徳田宏晴 教授らと共同研究を継続

徳田宏晴教授紹介：[<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

■特許取得について

当社は研究成果に基づき、以下の特許を取得しています。対象物・発酵状態に応じた加振条件の最適化、および広帯域（ハイレゾ成分を含む）での加振により、製品品質の再現性向上・ばらつき抑制に寄与します。

No.	発明の名称	出願番号 出願日	登録番号 登録日	権利者
1	システム、方法、製造方法、食品、及び、清酒	特願 2021-091987 2021年6月1日	特許第 7620208 号 2025年1月15日	オンキヨー株式会社
2	システム、方法、製造方法、食品、及び、清酒	特願 2022-062770 2022年4月5日	特許第 7698211 号 2025年6月17日	オンキヨー株式会社

■参考リンク

- ・音楽食品事業紹介：<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>

■当社事業について

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>