

## オンキョー株式会社 八木酒造部（愛媛県）との協業による「Matured by Onkyo」新商品発表

オンキョー株式会社（所在地：大阪府中央区、代表取締役社長：大舘 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」および「振動」技術を異業種へ展開し、新たな価値創造に取り組んでいます。これらの知見は食品分野にも応用されており、日本酒・ワインの発酵・熟成から化粧品分野まで活用領域を広げています。

当社独自の加振技術を採用した製品には、その証として「Matured by Onkyo」が付与されています。

当社は、2024年2月13日付プレスリリースで発表のとおり、株式会社八木酒造部（所在地：愛媛県今治市、代表取締役：八木 伸樹）とともに当社の加振技術を用いた日本酒を開発しました。この取り組みを発展させ、今回、新たな日本酒を開発いたしましたことを本日2026年3月6日お知らせいたします。

本商品は、当社の加振技術により熟成させた日本酒で、本商品には、「Matured by Onkyo」が付与されています。

（上記プレスリリース [https://www.onkyo.net/news/20240213\\_yagi](https://www.onkyo.net/news/20240213_yagi)）



x ONKYO

#### ■新商品概要

当社と東京農業大学の共同研究で開発された「音楽加振技術」により、活性化された酵母で醸された純米酒の無濾過生原酒です。

蔵元がこよなく愛する JAZZ を聞かせることで、より香り豊かで旨味の強いお酒ができました。ゆっくり音楽を聴きながら、リラックスしてお楽しみください。

商品名：山丹正宗 Jazz Brew Live!

カテゴリー：純米酒

原料米：松山三井 100%（愛媛県産）

精米歩合：60%

内容量：720ml/1.8L

アルコール度数：15度

淡麗辛口

製造元：株式会社八木酒造部



■株式会社八木酒造部について <https://www.yamatan.jp/> より抜粋

日本酒一筋 190年。

日本酒の原料は、米と水。

それに人の技術が加わって、良い酒が生まれます。

愛媛の豊かな自然が育む良質な酒米、今治の清冽な伏流水、そして越智杜氏伝承の技。

そのすべてに徹底してこだわってできた「山丹正宗」のお酒は、清らかでやさしく、地元の食材に寄り添い、料理を引き立たせることで、地元今治で長年にわたり親しまれてきました。

## ■Matured by Onkyo 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

## 1. 東京農業大学 醸造科学科

- ・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・香り成分・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 醸造科学科 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

## 2. 金沢工業大学

- ・テーマ：「高温障害米に対する酵素剤および振動技術の作用」
- ・成果の方向性：酵素が働きやすい環境を振動で補助し、高温障害米のデンプン質溶解を促進する可能性を確認。特許出願済。酒造現場の課題解決への寄与を目指します。

## ・参考

2024年10月7日付プレスリリース：<[https://www.onkyo.net/news/20241007\\_kanazawa](https://www.onkyo.net/news/20241007_kanazawa)>

尾関健二研究室：<<https://kitnet.jp/laboratories/lab0165/index.html>>



## ■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

## ■今後の展望

当社は、酒類を中心に培った知見をワイン・発酵食品・化粧品などへ横展開し、適用工程（発酵・熟成・抽出・浸漬等）ごとの最適加振等についての研究開発を行います。引き続きパートナーの拡大、および製造現場での品質安定・省力化・価値創出に貢献してまいります。

## ■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います。

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>