

オンキヨー株式会社 近鉄百貨店開催イベント「酒万博」出展のお知らせ

オンキヨー株式会社（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、株式会社近鉄百貨店（所在地：大阪府阿倍野区、代表取締役社長執行役員：梶間 隆弘）あべのハルカス本店で開催される「酒万博」（SAKE EXPO 2026）に出展することを本日 2026年3月16日お知らせいたします。



「酒万博」は、近鉄百貨店 あべのハルカス本店 ウイング館 9階催会場 で 2026年3月19日（木）から3月24日（火）までの6日間開催されます。

2024・2025年に引き続き行われる第3回目のイベントで、400銘柄以上のお酒がラインナップされる、お酒好きにはたまらない6日間となります。日本酒はもちろんワイン、ウイスキー、ビールといった多彩なお酒が取り揃えられます。また、会場でお酒をお楽しみいただけるバー等も出展される予定です。お酒に加え、お酒のお供にぴったりのおつまみの販売も予定されています。

- ・開催日時 2026年3月19日（木）～3月24日（火） 6日間 午前10時～午後8時
※最終日3月24日は、午後3時までとなります。
- ・開催会場 近鉄百貨店 あべのハルカス本店 ウイング館 9階催会場
- ・公式サイト https://abenoharukas.d-kintetsu.co.jp/event/1/202603sake_expo.html

当社は、全国のパートナー酒蔵と協業して開発した「加振酒」を酒万博に出品いたします。「加振酒」は、当社独自の音楽振動技術を用いて熟成させたお酒であり、今回の酒万博では全国のパートナー酒蔵で造られた多彩な「加振酒」が一堂に会する、非常に貴重な機会となります。

「加振酒」には、当社の音楽振動技術によって熟成されたことを証明する「Matured by Onkyo」が付されています。従来「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考えのもと、さまざまな試みが行われてきましたが、「Matured by Onkyo」が付与された「加振酒」は、当社が長年蓄積してきたオーディオ技術のノウハウに基づく技術的根拠および産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた、確かな技術で醸造されたお酒です。当社は、この「音楽振動による熟成を施したお酒」を、当社オリジナル酒としてのブランド「加振酒」として広く展開してまいります。

酒万博では、「加振酒」の試飲を予定しております。

販売予定商品は、下記をご覧ください。なお、販売商品は予定であり、変更になる場合がございます。また、売り切れの際は、ご容赦ください。

■販売商品ラインナップ

●日本酒

- ・株式会社 獺祭（山口県） 交響曲 獺祭～磨～
- ・菊池酒造株式会社（岡山県） 燦然 蔵リズム
- ・株式会社八木酒造部（愛媛県） 山丹正宗 JAZZ BREW
山丹正宗 JAZZ BREW Live!
- ・北雪酒造株式会社（新潟県） 北雪 純米 音楽振動熟成
北雪 純米大吟醸 音楽振動熟成
- ・山野酒造株式会社（大阪府） かたの桜 音楽振動熟成酒
- ・三芳菊酒造株式会社（徳島県） ワイルドサイドを歩け
- ・佐々木酒造株式会社（京都府） 聚楽第 京乃響「ボレロ」
- ・澤田酒造株式会社（奈良県） 歓喜光「第9」音楽振動熟成
- ・勲碧酒造株式会社（愛知県） 勲碧辛口純米 夢吟香

●焼酎

- ・株式会社久家本店（大分県） 芋焼酎 常蔵 Symphony（音楽振動熟成）

●ジン

- ・株式会社積丹スピリット（北海道） 積丹ジン KIBOU～きぼう～ 音楽振動熟成

●ウイスキー

- ・南アルプスワインアンドビバレッジ株式会社（山梨県） ウイスキー「鸞」トンネル熟成

広告掲載商品



歓喜光 純米原酒「第9」音楽振動熟成

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>
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>
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 : yasuyuki.tane@onkyo.co.jp
050-5862-9439

ホームページ : <https://onkyo.net/>

X (旧 Twitter) : https://x.com/ONKYO_RD
<https://x.com/Onkyo>