

## オンキョー株式会社 船坂酒造店（岐阜県）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。

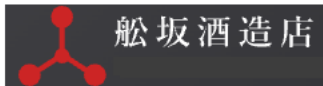
当社独自の加振技術を採用した製品には、その証として「Matured by Onkyo」が付与されています。当社は、2024年12月13日付プレスリリースで発表のとおり、株式会社 ZIP-FM（所在地：名古屋市中区、代表取締役社長：浦出 高史）と、加振酒の販売拡大を含む協業を進めています。この取り組みを発展させ、2026年2月3日付プレスリリースで発表のとおり、有限会社船坂酒造店（所在地：岐阜県高山市、代表取締役社長：有巢 弘城）と共同で新たな日本酒の開発をスタートさせました。

このたび、開発が完了し、2026年4月27日から発売開始されることを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、「Matured by Onkyo」が付与されています。

（ZIP-FMとの協業に関するプレスリリース [https://www.onkyo.net/news/20241213\\_zip](https://www.onkyo.net/news/20241213_zip)）

NO.1 RADIO STATION

ZIP-FM 77.8



ONKYO

## ■新商品概要

商品名：**飛驒杜氏 誠治の魂唄（うた）～醸造家の魂が宿る酒～ 音楽振動熟成酒**

「飛驒杜氏 平岡誠治の唄声で醸した純米酒。

《加振酒》の技術を用いた初めての取り組みです。

杜氏の歌声と映像（QRコード）を感じながら至福の時間を是非。

平岡杜氏の「魂唄（うた）」に触れて下さい。

原料米：ひだほまれ（岐阜県）

精米歩合：60%

内容量：720ml

アルコール度数：17度

淡麗辛口

ロック - 冷酒 ◎ 常温 ○ ぬる燗 - 熱燗 -

製造元：有限会社船坂酒造店



- 有限会社船坂酒造店について <https://www.funasaka-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み、独特の技で米を蒸し麴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おります。

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麴や醪の声を聞き、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 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>