

オンキヨー株式会社 OTOTEN2026 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、一般社団法人日本オーディオ協会主催の OTOTEN2026 に出展することをお知らせいたします。



OTOTEN は、一般社団法人日本オーディオ協会（所在地：東京都港区、会長：小川 理子）が主催する、オーディオ・ホームシアターなどの音響・映像機器を臨場感豊かに体験できる、国内最大級の音の祭典です。今年は会期が3日間に拡大され、一般公開日に先がけて、入場者数を限定した有料の「プレミアムデー」が新設されます。OTOTEN2026 は、2026年6月19日（金）から21日（日）までの3日間、東京国際フォーラムにて開催されます。

当社ブースでは、コラボイヤホンおよび加振酒（※）などの展示を予定しており、加振酒の試飲も実施予定です。展示内容の詳細については、後日改めてお知らせいたします。

【OTOTEN2026 概要】

名称：OTOTEN2026

会期：プレミアムデー（有料：1,100円）

2026年6月19日（金） 13:00～19:00

※11:00～13:00「プレスアワー」（報道・招待者のみ入場可）

一般公開日（無料）

2026年6月20日（土） 10:00～19:00

2026年6月21日（日） 10:00～17:00

会場：東京国際フォーラム 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-5-1

公式サイト：<https://www.jas-audio.or.jp/audiofair>

主催：一般社団法人 日本オーディオ協会

※加振酒について

加振酒は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。加振酒には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されており、以前から、「音楽を聴かせたお酒は味・香りに変化が生じる」という考えのもと、さまざまな試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された加振酒は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウによる技術的根拠と産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術を用いて醸造されています。当社は、「音楽振動による熟成が行われたお酒」を当社オリジナルのお酒として「加振酒」と称し、今後も展開してまいります。

■ 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

【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>

■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 : 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>