

## オンキョー株式会社グルメショー出展のお知らせ

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：大拙 宗徳、以下「当社」といいます。）は、株式会社東武百貨店 池袋本店主催の『第3回「47 都道府県 につぼんのグルメショー」』に、株式会社日本旅行 北海道（所在地：札幌市中央区、代表取締役社長：清水 伸一、以下「日本旅行北海道」といいます。）と合同で出展することをお知らせ致します。



『第3回「47 都道府県 につぼんのグルメショー」』（以下、「当グルメショー」といいます。）は、東武百貨店 池袋本店において、2023年3月9日（木）～14日（火）まで6日間にわたって開催されます。当グルメショーは、全国各地の美味しい逸品を取り揃えた展示販売会です。老舗の味や行列店の味、話題の絶品スイーツなどをはじめ、ご当地グルメなど、会場にて、出来立てを提供するイートインや実演での旅気分やグルメ旅をお楽しみいただけます。

- ・開催日時 2023年3月9日（木）～14日（火） 6日間 午前10時～午後7時
- ・開催会場 東武百貨店 池袋本店 8階 催事場
- ・公式サイト <https://www.tobu-dept.jp/ikebukuro/event/detail/5583/>

当社は、日本旅行北海道と合同で当グルメショーに出展し、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「音楽振動熟成酒」等の商品を販売致します。「音楽振動熟成酒」は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。当グルメショーは、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「音楽振動熟成酒」を一堂に集めた初の催事となります。「音楽振動熟成酒」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が良くなる」という考えのもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された「音楽振動熟成酒」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で醸造されたお酒です。当社は、「音楽振動熟成酒」を当社オリジナルのお酒であることを示す「加振酒」として広めていきます。

当社が販売する商品には、当社音楽振動技術が用いられた、当グルメショーで初めて披露される予定の商品もございます。各商品の詳細は、関連のプレスリリースをご確認ください。

- ・株式会社奥尻ワイナリー（北海道） ワイン「風揺 139.4,42.1 メルロ-2022」(Matured by Onkyo)  
ワイン「OKUSHIRI メルロ-2021 音楽振動熟成」  
(Matured by Onkyo)
- ・株式会社積丹スピリット（北海道） ジン「積丹ジン KIBOU 音楽振動熟成」(Matured by Onkyo)
- ・西條合資会社（大阪府） 日本酒「天の酒 純米吟醸 無濾過生 音楽振動熟成」  
(Matured by Onkyo)
- ・山野酒造株式会社（大阪府） 日本酒「純米吟醸 かたの桜 音楽振動熟成酒」(Matured by Onkyo)
- ・株式会社増田徳兵衛商店（京都府） 日本酒「月の桂 旭米純米酒 音楽振動熟成」  
(Matured by Onkyo)

#### 【関連プレスリリース】

- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（奥尻ワイナリー）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/oku/>
- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（積丹スピリット）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/shako/>
- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（西條合資会社）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/sai/>
- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（山野酒造）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/yama/>
- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（増田徳兵衛商店）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/masu/>

さらに、現在、新商品を共同開発中の株式会社 OcciGabi（北海道）のワインの販売を行います。

#### 【関連プレスリリース】

- ◆新商品開発に向けた取り組みのお知らせ（OcciGabi）（2023年3月8日付）  
<https://onkyo.net/2023/03/08/occi/>

これら以外にも、「獺祭」ブランドで有名な旭酒造株式会社（山口県）、「燦然」ブランドの商品を販売する菊池酒造株式会社（岡山県）、「ワイルドサイドを歩け」をモットーにお酒造りを行う三芳菊酒造株式会社（徳島県）等と共同開発を行った全国各地の商品を販売致します。加えて、アニメコラボレーション商品等の販売も行います。販売予定商品の詳細は、以下をご確認ください。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

●洋酒

・株式会社奥尻ワイナリー（北海道）

風揺 139.4,42.1 メルロー-2022（Matured by Onkyo）

メルロー 750ml（Matured by Onkyo）

メルロー 750ml

ピノ・グリ 750ml

メルロー・ロゼ 750ml

奥尻ワイン塩 60g

・株式会社積丹スピリット（北海道）

積丹ジン KIBOU〜きぼう〜 500ml（Matured by Onkyo）

積丹ジン KIBOU〜きぼう〜 500ml

・株式会社 OcciGabi（北海道）

ゲヴェルトラミナー 750ml

キュヴェ・カベルネ 750ml

アコロン 750ml

●日本酒

・株式会社旭酒造（山口県）

交響曲 獺祭〜磨〜 720ml（Matured by Onkyo）

・三芳菊酒造株式会社（徳島県）

飲み比べセット（Matured by Onkyo）

猩猩「畜音酒（レコ酒）」720ml 180ml×3セット（Matured by Onkyo）

Sake wave feS 720ml（Matured by Onkyo）※参考出品

・菊池酒造株式会社（岡山県）

燦然 蔵リズム（Matured by Onkyo）

・株式会社増田徳兵衛商店（京都府）

月の桂 旭米純米酒 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

・西條合資会社（大阪府）

天の酒 純米吟醸 無濾過生 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

・山野酒造株式会社（大阪府）  
純米吟醸 かの桜 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

●アニメコラボレーション

・シャトー・ジュン株式会社（山梨県）  
『THE ANSWER』楽曲加振熟成ワイン 720ml（Matured by Onkyo）

・三芳菊酒造株式会社（徳島県）  
『涼宮ハルヒの憂鬱』楽曲加振熟成酒 720ml 3種の味わい（3本入）（Matured by Onkyo）

・武甲酒造株式会社（埼玉県）  
『あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。』楽曲加振熟成酒 720ml（Matured by Onkyo）

・松岡醸造株式会社（埼玉県）  
おそ松さん加振日本酒『音松酒』720ml（Matured by Onkyo）  
おそ松さん加振日本酒『音松酒』カップ酒 180ml（Matured by Onkyo）  
おそ松さん加振日本酒『音松酒』カップ酒 180ml 6本セット（Matured by Onkyo）

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

当社ルーツの1946年創業以来、当社は音を扱う専門メーカーとして測定器だけの評価に頼らず、感覚量を技術に落とし込むといったオーディオ設計を行ってまいりました。

“物理的な正しさで再生純度を高め、音楽表現力を引き出すオーディオ設計を食品に応用し、音楽がもつ自然の力を使って素材のポテンシャルを最大限に引き出す”をテーマに音楽振動が酵母に与える影響について東京農業大学とともに研究解明を進めております。

それぞれの環境に合わせた最適な音楽加振と味への追求を「Matured by Onkyo」として掲げ、今後多くの分野において付加価値のある提案を行ってまいります。

*Matured by*  
**ONKYO**  
*Since 1946*

【関連リンク】

◆当社音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>

◆日本旅行北海道との連携について

当社は、2022年9月16日にお知らせしましたとおり、「技術と人と企業と地域を繋げた地域活性化の実現」を目的とし、2022年9月15日に連携協定を締結しました。また、当該連携協定に基づき、2022年12月19日にお知らせしましたとおり、当社と日本旅行北海道とは、地域産品振興・販路開拓に関する契約を締結し、当社技術を

活用し、地域産品振興・販路開拓を推進しております。今回、株式会社奥尻ワイナリー、株式会社積丹スピリット等の商品の販売は、当社と日本旅行北海道との連携により実現致しました。



【関連プレスリリース】

- ◆ オンキヨーと日本旅行北海道が連携協定を締結（2022年9月16日付）

[https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916\\_PR\\_NTA\\_FINAL\\_20220915.pdf](https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916_PR_NTA_FINAL_20220915.pdf)

- ◆ オンキヨーと日本旅行北海道が新たな契約を締結（2022年12月19日付）

[https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA\\_ONK\\_release.pdf](https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA_ONK_release.pdf)

当社は、Onkyo ブランドのオーディオ製品やスピーカーの技術を支えてきた研究開発部門とマーケティング部門を新設分割し、これまでのオーディオ技術、ノウハウを新分野に展開しようと設立した会社です。当社は、「楽しむ音」から「役立つ音」へとのスローガンのもと、老舗オーディオメーカーとして長年培った「音」の技術を、食品・医療などの新たな分野へ昇華させる取り組みを全社一丸となって行っています。当社は、今後も、このスローガンのもと、新たな取り組みを行ってまいりますので、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

経営企画部 知財法務課 多根： [yasuyuki.tane@jp.onkyo.com](mailto:yasuyuki.tane@jp.onkyo.com)

※当社では、新型コロナウイルス感染防止のため、テレワークを実施しています。お問い合わせの際は、メールにて担当者までお問合せいただけますよう、よろしく願いいたします。

ホームページ：<https://onkyo.net/>