

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（増田徳兵衛商店）

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：大拙 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に関する技術やノウハウを異業種に展開し、新しいビジネスを創造することを目指して協業を進めております。その中で進めている、醸造酒や食品への音楽加振による熟成を目的とした、音楽食品ビジネスについて、「Matured by Onkyo」を掲げた商品拡大にむけ、今回、株式会社増田徳兵衛商店（所在地：京都市伏見区、代表 増田徳兵衛、以下「増田徳兵衛商店」といいます。）と共に当社の加振技術を用いた音楽振動熟成の日本酒を開発し、新商品として2023年3月9日から発売することになりましたのでお知らせ致します。この商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

また、当社は、この商品を、東武百貨店池袋店において2023年3月9日（木）～14日（火）まで6日間にわたって開催される「47都道府県 にっぽんのグルメショー」で店頭販売致します。お手に取って頂き、試飲でお確かめ頂くこともできますので、併せてご案内致します。

TSUKI NO KATSURA
SAKEMatured by
ONKYO
Since 1946

【新商品概要】

月の桂 旭米純米酒 音楽振動熟成（720ml） ¥3,750（税込）

京都産の旭米を月の桂で復活栽培し仕込まれた純米酒。

酵母は京都市産業技術研究所が開発した京都酵母「京の華」が使われています。

水面に映る月をイメージした二胡のオーケストラ楽曲「二泉映月」を酵母に届けました。



【増田徳兵衛商店について】

1675年（延宝3年）創業。京都・伏見で最も古い歴史をもつ造り酒屋の一つです。

日本で初めての「スパークリングにごり酒」を発明し、さらに翌年には磁器の甕で長期熟成させた「純米大吟醸古酒」を貯蔵開始するなど、新ジャンルを確立し両者の“元祖”として伝統を守り続けています。

近年では地元産の酒米の復活・栽培や、低アルコール酒開発などにも着手。伝統の酒造りと現代的な感性を融合させた味わいを追求しています。

～月の桂ホームページより～

<https://tsukinokatsura.co.jp/>

【東武百貨店：47都道府県 につぼんのグルメショーについて】

今回、「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。）を、東武百貨店池袋店において、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 東武百貨店池袋店 8階 催事場

【関連プレスリリース】

◆オンキヨー株式会社グルメショー出展のお知らせ（2023年3月8日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/ex/>

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。

“物理的な正しさと再生純度を高め、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/>

◆東京農業大学との共同研究について

加振器による振動および音を利用した発酵メカニズムについては、2020年7月1日付「加振器による振動および音を利用した発酵技術の開発について～東京農業大学との「食」に関する共同研究を開始～」にて発表しておりますとおり、東京農業大学（東京都世田谷区、学長 江口文陽）との間で共同研究に関する契約締結を行い、発酵技術の共同研究を実施しております。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授との間で、加振器を使用した発酵時の酵母の成分・機能の変化などの研究を行っております。様々な条件下で効果的な加振器の設置方法および加振の仕方、また音の周波数帯域の違いによって、菌体増殖・香り成分・各種有機酸などに与える影響を解明してまいります。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授

紹介ページ：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

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

開発部 開発課 北川 : norimasa.kitagawa@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きますよう、よろしくお願いいたします。

ホームページ : <https://onkyo.net/>