

新商品開発に向けた取り組みのお知らせ (OcciGabi)

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、株式会社日本旅行北海道（所在地：札幌府中央区、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。）とともに、地域産品振興・販路開拓に関する取り組みを進めております。今回、株式会社 OcciGabi（オチガビ）（所在地：北海道余市町、代表取締役 落 雅美、以下「OcciGabi」といいます。）と共に当社の加振技術であるを用いた音楽振動熟成のワインの共同開発を開始いたしましたので、本日 2023年3月8日、お知らせいたします。新たに開発される商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付される予定です。

現在、長期熟成の実験中のため、音楽振動熟成による商品は、ございませんが、共同開発の開始を記念し、当社は、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 につぼんのグルメショー」において、OcciGabi の通常商品を店頭販売致します。通常商品をお楽しみいただき、今後の当社と OcciGabi とによる共同開発の音楽振動熟成商品にご期待ください。



【OcciGabi ワイナリーについて】

～日本一のワインを目指して～ ワイン醸造家の落希一郎氏

20代半ばで西ドイツの国立ワイン学校に学び、ウィーン郊外オーストリアの国立醸造所でも研修を受けました。

1977年に彼の地より持ち帰った40のヨーロッパ系ワイン用ぶどう品種を、最初は岩見沢と留萌の中間点にある浦臼町で育て、1988年からは長野県北部に転身。更に1991年から2012年の足かけ22年間は新潟市の砂地で、主にフランス・ポルドー地方の主力品種であるソーヴィニオン種のぶどう作りに精を出しました。2012年、近年の温暖化に対処しつつ北海道を真のワインランドにすべく余市町に転進、現在に至っています。

～OcciGabi ホームページより～

<https://www.occigabi.net/>

室内空間に大型 3way スピーカーで音楽を届け、かつ加振器による枕木からの振動を合わせることで対象となる樽に音楽振動熟成を届けます。なお、現在、長期熟成実験を行っており、時間経過後の結果により商品化を目指します。



【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】

- ◆オンキョ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/>

◆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、OcciGabiの商品販売は、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

◆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

◆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・香気成分・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/>