

10周年記念 PROJECT
『アイドルマスター ミリオンライブ!』楽曲加振熟成酒「Thank You!」
発売日決定のお知らせ



オンキョー株式会社（所在地：大阪府大阪市、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や振動に関する技術ノウハウを異業種に展開し、新しいビジネス創造を進めております。今回、新たな音楽食品ビジネスについて、福島県喜多方市の「大和川酒造店」との協業において企画、製造しました「アイドルマスター ミリオンライブ!」^{※1}楽曲加振熟成酒「Thank You!」の発売日が決定しましたのでお知らせいたします。

本商品の特徴ですが、福島産の「夢の香」を使用、大和川酒造店の代表銘柄「弥右衛門」をベースとし、加振楽曲「Thank You!」^{※2}をホーロータンクに取り付けた加振器にて、加振期間（24時間30日間）中、じっくり聴かせ熟成させました。「Thank You!」の日（2023年3月9日）に加振スタートし、精米歩合を39%（Thank You!）にした10周年記念PROJECTに相応しい最高級純米大吟醸となっております。アルコール度数は16%、加振有はゴールドラベル、加振無はシルバーラベル、「720ml・300ml」共にオリジナルパッケージ仕様となっており、当社技術ノウハウの証として、「Matured by Onkyo」の食品加振ライセンスロゴが付与されております。

販売本数は、720mlが限定500本、300mlの「加振有・無」飲み比べセットが限定1,500setとなっており、2023年7月26日（水）11:00より、通販サイト「ONKYO DIRECT」、秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle- /音アニ2号店」にて販売開始致します。

秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle- /音アニ2号店」では、加振有・加振無の無料飲み比べ試飲を実施致します。味の変化を楽しんで頂き、「Thank You!」を五感で感じながら「おめでとう」「ありがとう」の気持ちを込めて一緒に10周年をお祝い出来れば幸いです。この機会にご来店下さいませ。

<https://onkyoanime-lifestyle.com/info/5252210>

※お一人様1日1回（加振有15ml+加振無15ml）となります。

※なくなり次第終了となります。

※1 「アイドルマスター ミリオンライブ！」

2013年に『アイドルマスター』シリーズのソーシャルゲームとして誕生し、2017年にアイドルライブ&プロデュースゲームとして「アイドルマスター ミリオンライブ！シアターデイズ(通称：ミリシタ)」がリリース。ミリシタでは、ユーザーはプロデューサーとして、765プロライブ劇場(シアター)を舞台に活躍するアイドルたち52人をプロデュースできる。2023年7月29日(土)・30日(日)ポートメッセなごやにて、『THE IDOLM@STER MILLION LIVE! 10thLIVE TOUR Act-2 5 TO SP@RKLE!!』が開催される。

アイドルマスター ミリオンライブ！シアターデイズ公式サイト
<http://millionlive.idolmaster.jp/theaterdays/>

『THE IDOLM@STER MILLION LIVE! 10thLIVE TOUR Act-2 5 TO SP@RKLE!!』
https://idolmaster-official.jp/live_event/million10th/information/act2.php

アイドルマスター ミリオンライブ ブランド公式 Twitter
@imasml_765PRO
https://twitter.com/imasml_765PRO

※2 加振楽曲

楽曲名：「Thank You!」
アーティスト：765 MILLIONSTARS
作詞：BNSI(モモキエイジ)
作曲・編曲：BNSI(佐藤貴文)
制作協力：株式会社バンダイナムコミュージックライブ
©2006 Bandai Namco Music Live Inc.

■商品セット概要



パッケージ裏面
加振楽曲「Thank You!」の歌詞を掲載

THE IDOLM@STER™& ©Bandai Namco Entertainment Inc.

JASRAC 出 許諾番号：2305250-301



※加振あり／なしの飲み比べセット

300ml 2本
飲み比べセット



パッケージ裏面
加振楽曲「Thank You!」の歌詞を掲載

THE IDOLM@STER™& ©Bandai Namco Entertainment Inc.

JASRAC 出 許諾番号 : 2305248-301

【販売情報】

- 販売先① : 通販サイト「ONKYO DIRECT」
https://onkyodirect.jp/shop/pages/MILLIONLIVE_THANKYOU.aspx
- 販売先② : 秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle- /音アニ 2 号店」
<https://onkyoanime-lifestyle.com/info/5252210>
- 販売開始 2023年7月26日(水) 11:00~
- 販売価格① 8,800円(税・送料込) 720ml / 限定 500本
- 販売価格② 6,600円(税・送料込) 300ml×2本飲み比べセット / 限定 1,500set
- 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
- 酒質 日本酒(純米大吟醸)
- 精米歩合 39%
- アルコール度数 16%
- 発売元 オンキヨー株式会社
- 製造元 大和川酒造店

※販売期間については状況により、予告なく期間を変更する場合がございますので、予めご了承ください。

【大和川酒造店との取り組み】

大和川酒造店は、江戸時代中期の寛政二年(1790)創業以来、九代にわたって酒を造り続けてきました。変わることのない清冽な飯豊山の伏流水を仕込み水として使用し代々の杜氏の一途な心意気によって「弥右衛門酒」をはじめとした銘酒を生み出してまいりました。一方、使用する酒造好適米は、早くから自社田や契約栽培農家で収穫された無農薬、減農薬無化学肥料の良質な米に切り替えました。また自社の田んぼやそば畑を耕し、いのちを育む「農」の世界にも挑戦しております。日本の食文化を代表する日本酒が世界に認められ始めておりますが、当店はその先駆けとして台湾、香港、アメリカ、カナダ、イギリス、オーストラリア、ブラジルなどといった海外にも進出し、「弥

右衛門」や「良志久」などが好評を博しています。

今回、当社の加振振動技術により楽曲を聴かせた加振酒として、「Thank You!」を仕込み期間中しっかり聞かせ熟成醸造を行い、「Thank You!」を聴いて育った酵母が作り出す新たな味わいの「アイドルマスター ミリオンライブ!」楽曲加振熟成酒「Thank You!」が完成しました。

<http://www.yauemon.co.jp/>



「アイドルマスター ミリオンライブ!」楽曲加振熟成酒「Thank You!」を試飲して 大和川酒造店 杜氏／佐藤 哲野様からのコメント

発酵をスタートしたところから加振を行ったものを行わなかったものを比較した結果、明らかに経過に差が現れ、完成したお酒の味にも変化が現れたと思います。

純米大吟醸タイプのお酒を造るため、ゴージャスな香りが出る酵母を採用しました。加振をしたほうが明らかに華やかな吟醸香がより強く感じられ、味わいもみずみずしくなめらかで、スムーズで優しい印象があります。興味深いことに、加振を行ったもろみの発酵経過が穏やかであった点も注目すべきです。これにより、低温でゆっくりと発酵が進み、米の風味が美しく現れていると思われれます。このお酒は、冷やしてワイングラスなどの香りが存分に楽しめる酒器でお楽しみいただきたいです。

非常に興味深い結果が得られたことで、発酵の奥深さや加振が微生物の活動に与える影響について考えるよい機会となりました。今後の展望についても、大いなる可能性を感じる企画でした。

「Matured by Onkyo」

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。“物理的な正しさを再生純度を高め、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。

<https://onkyo.net/matured/>

「東京農業大学との共同研究」

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。現在研究酵母の対象を広げ、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

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/>

※この製品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 マーケティング部
担当：亀井（かめい）、高橋（たかはし）、桑原（くわばら）
電話番号：03-6260-7660

お客様からのご注文・お支払・納期等のご相談：ONKYO DIRECT お客様窓口

TEL 050-3388-9422

ec-shop@onkyodirect.jp

受付時間 10:00～17:00（土・日・祝日・指定休業日を除く）

* 電話番号を掲載いただく場合は、ONKYO DIRECTの番号を掲載願います。

* 記事を掲載いただく場合は必ず、「THE IDOLM@STER™& ©Bandai Namco Entertainment Inc.」の権利表記を入れて下さい。