

オンキヨー株式会社グルメショー出展のお知らせ

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、株式会社 東武百貨店 池袋本店主催の『第4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4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 池袋本店で2023年9月7日（木）から12日（火）までの6日間で開催されます。

津々浦々の絶品グルメを味わえる当グルメショーは4回目を迎え、今回は過去最多となる92店舗が集結します。映えスイーツや、ブランド牛を使用した肉弁当、豪華海鮮弁当、秋を感じる栗の和菓子など47都道府県の推しグルメが目白押しとなっております。

- ・開催日時 2023年9月7日（木）～12日（火） 6日間 午前10時～午後7時
※イトインは閉場30分前がラストオーダーとなります。
- ・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/6057>



当社は、3月に行われた『第3回「47都道府県 につぼんのグルメショー」』に続きまして、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「加振酒」等の商品を販売致します。「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。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「加振酒」を一堂に集めた催事でもあり、全国各地の「加振酒」をお買い求めいただける貴重な機会となります。「加振酒」には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。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「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で醸造されたお酒です。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であることを示す「加振酒」として広めていきます。

また、お客様に商品を試飲していただくことも予定しており、当社の音楽振動技術により振動が行われたお酒「加振酒」（振動あり）と、当社の音楽振動技術により振動が行われていないお酒（振動なし）との飲み比べも予定しております。ぜひ、お足をお運びいただき、振動ありのお酒と振動なしのお酒との飲み比べ等をお楽しみください。また、「音楽振動熟成」を感じていただけるデモンストレーションモデルの設置も予定しております。

販売予定商品は、下記をご覧ください。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

・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）

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

Sake wave feS 720m (Matured by Onkyo)

・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)

・山野酒造株式会社 (大阪府)

純米吟醸 かたの桜 音楽振動熟成 720ml (Matured by Onkyo)

・北雪酒造株式会社 (新潟県)

北雪 純米 加振音楽酒 (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

- ◆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://db.s.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

経営企画部 知財法務課 多根 : 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/>