

## －徳島県三芳菊酒造との加振日本酒醸造プロジェクト開始－

オンキョーグループの事業会社であるオンキョー株式会社（所在地：大阪府東大阪市、代表取締役社長：大 舘 宗徳）では、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。

そのような取組みの中、当社の振動・音の技術を用いた「食文化」への貢献プロジェクトとして、山口県の旭酒造 瀬祭 ～磨 migaki～に続き、徳島県にある酒蔵、三芳菊酒造株式会社（所在地：徳島県三好市、代表者：馬宮 亮一郎）とも音楽加振を使った日本酒醸造実験を開始し、クラウドファンディングサイト(Makuake)にて音楽加振の初回醸造品を限定販売することが決定いたしましたのでお知らせいたします。



Matured by  
**ONKYO**  
Since 1946



加振“あり・なし”を2セットにして販売

三芳菊酒造は「ワイルドサイドを歩け」といった標語を掲げ、日々チャレンジを重ねこれまでの日本酒造りの慣例や既成概念にとらわれない新しい日本酒を発信している酒蔵です。

三芳菊酒造がある三好市は、徳島県西部に位置し、地元産の山田錦と地元の名水とともに自然豊かな環境で酒造りが行われています。

また、杜氏である代表の馬宮氏は、地元ラジオ局でレコード紹介番組をもつほどの音楽愛好家。馬宮氏自身もギターを演奏し、酒蔵には音楽ライブ用の機材が並び三芳菊酒造では日々音楽とともに酒造りが行われています。

今回は、冷蔵室内で長年酒造りが行われているホーロー製の醸造タンクに、専用設計した加振器を12基設置。音楽醸造は、このようなタンク固有の響きも要因として、日本各地各酒蔵の特徴を持った味わいが生まれます。

三芳菊音楽醸造第1段は、オンキョーファンでもある馬宮氏とともに生まれた純米酒における自信作の現れとして、音楽加振による“酒のうまみ熟成効果”を体感いただけるよう、加振あり・なし2本をセットにしてご用意しました。

クラウドファンディングサイト（Makuake）で1500セット限定販売します。



三芳菊酒造酒蔵全景



ホーロータンクに取り付けた加振設備



吉野川と山々（徳島県三好市）

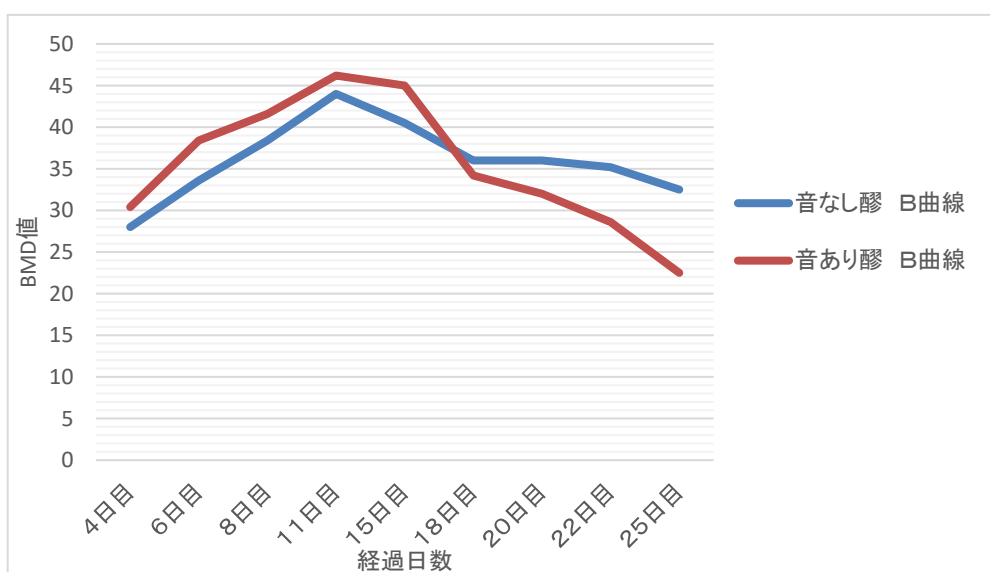


図1 加振の有無による発酵状況の様子

図1に示すグラフのピーク以降加振を加えた赤線が下がっており、発酵が進んでいることを示しています。

## ◆クラウドファンディング（Makuake）における販売について

本日 2021 年 6 月 30 日から、加振三芳菊飲み比べ 2 本セットが 1500 セット限定で販売開始されます。オリジナルコラボ缶バッチに加えて、初回の 600 セットには、ウエットスーツで使われている断熱素材を使ったコラボデザインボトルクーラー（720ml 用）の特典付きです。

販売サイトリンク <https://www.makuake.com/project/miyoshikiku-01/>



ロゴ入り缶バッチ



オリジナルデザインのボトルクーラー（特典）

## ◆三芳菊酒造との今後の取り組みについて

今後、音楽に限らずアニメコラボも含めた、加振楽曲の選定と原材料・精米度の変更ほか様々な醸造方法もトライしつつ、普段のお食事でお楽しみいただける音楽加振酒を継続的にご提供させて頂く予定です。

日本酒と音楽、どちらのファンの方々にもお楽しみいただける商品を企画中してまいります。どうぞ、ご期待ください。

## ◆Matured by Onkyo について

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。

## ◆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 高野 克己）との間で共同研究に関する契約締結を行い、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](http://dbs.nodai.ac.jp/html/397_ja.html)

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

三芳菊酒造では加振ありおよびコントロール（比較基準用）を同環境で醸造し、加振による傾向を把握するとともに、東京農業大学でサンプル分析も含めて、条件や加振方法の特徴抽出へ向けた検討も進めてまいります。

## 東京農業大学

### 【関連リンク】

- ◆ 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～（2020年7月1日付）

[https://onkyo.com/news/images/20200701\\_PR\\_sangaku-tokyonodai.pdf](https://onkyo.com/news/images/20200701_PR_sangaku-tokyonodai.pdf)

以上