PRESS RELEASE

報道関係各位

2020 年 7 月 29 日
オンキヨー株式会社

「獺祭」×オンキヨー　共同制作プロジェクト進行中
～振動・音を利用した「食文化」への貢献～

オンキヨー株式会社は、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。

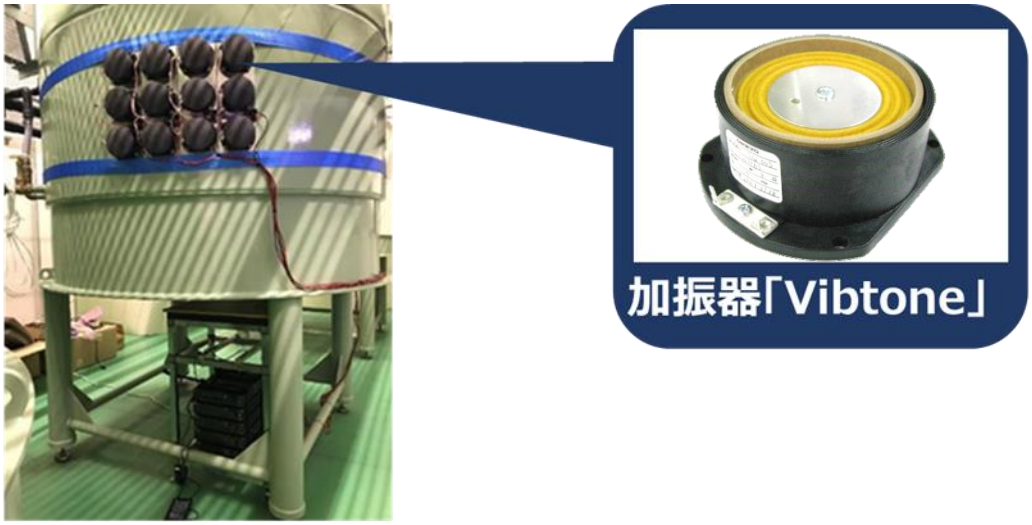
そのような取組みの中、当社の振動・音の技術を用いた「食文化」への貢献プロジェクトとして、旭酒造「獺祭」と日本センチュリー交響楽団との共同制作プロジェクトを行っています。そしてこの度、2020 年 12 月開始予定の醸造樽での本仕込みに向けて、Vibtone と専用アンプを使用した最適な取り付け作業を開始いたしました。

獺祭
DASSAI

日本酒の市場規模は 4,350 億円となっており、世界的にも日本食ブームが広がっていることもあり、日本酒の輸出量は年々増加し、2008 年と比較して 2018 年の輸出金額は約 3 倍となっております。また、日本酒や醤油、納豆といった発酵食品の分野は、昨今における健康志向の高まりにより、今後さらに需要が大きくなることが期待できる分野であります。

そのような中、当社は本プロジェクトにおいて、加振器「Vibtone」と専用開発したアンプを使用し、醸造樽に最適な振動を与えることに寄与し、豊かな食文化への貢献を目指しております。

旭酒造様からは、「獺祭にちなんだ曲を作曲していただいて、それを響かせながら聴かせながら造った酒。



醸造樽への取り付けの様子

ONKYO

PRESS RELEASE

一体どんなものになるのか想像もつきませんが、きっと今までにない素晴らしいものが出来上がるのではと楽しみにしています。」とコメントをいただいており、2020 年 12 月の本仕込みに向けて、共同制作プロジェクトを進めております。

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 髙野 克己）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。

東京農業大学との産学連携研究により発酵過程で加振器を使用し、直接的に振動および音を聴かせることで、醸造に与える効果・効能に関する技術研究を共同で行うことと共に、日本を代表する酒造ブランド「獺祭」とのコラボレーションにおいて、「Sound by Onkyo」の提供を進め、オーディオというビジネス分野に囚われない新たな価値提案を行うことにより、驚きと感動を提供する当社の経営理念である「VALUE CREATION」を実現してまいります。

◆獺祭について

旭酒造株式会社が 1990 年から展開している日本酒の純米大吟醸ブランド。

美味しさにこだわり、日本酒の伝統的な製造体制である杜氏を置かず、社員によるお酒造りを行っています。

美味しさを追求するため、IT や機械を使いつつも、12 階建ての本社蔵では 120 名を超す製造スタッフが丁寧に手作業で獺祭を造っています。

伝統や手造りという言葉に安住することなく、変革と革新の中からより優れた酒を創り出そうとするのが、獺祭の姿勢です。

◆東京農業大学との共同研究について

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

◆加振器「Vibtone」について

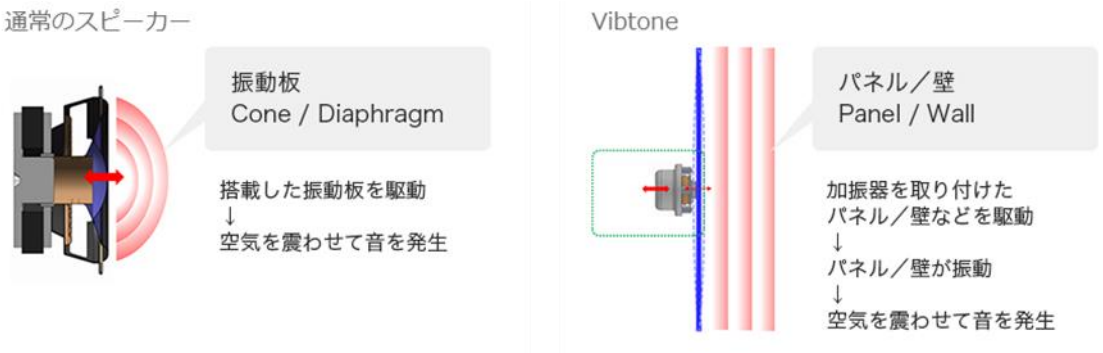
当社の加振器（Vibtone）は、振動を利用して音を出すものです（下右図参照）。

通常のスピーカーでは振動板を振動させることで音を出しています（下左図参照）が、水や湿度が高い環境下での使用には適していません。加振器はパネルなどを振動させることで音を発生させますので、浴室、キッチン、あるいはインターフォンなど防水性、気密性が必要な空間でも設置・音を鳴らすことができるものです。東京農業大学との研究においても、防水性、気密性を保持した状態でも適切に振動を加えることができます。

他にも、スマートフォンなどに適した小型タイプからアンプ内蔵タイプなど、用途に応じ 6 種類のラインナップを開発・

PRESS RELEASE

商品化しております。



【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

◆ 加振器について
紹介ページ　：https://biz.onkyo.com/vibtone/technology/

◆ 日本センチュリー交響楽団×「獺祭」×オンキヨー共同制作プロジェクト始動（2020 年 2 月 17 日付）
～日本センチュリー交響楽団と旭酒造「獺祭」のオリジナル楽曲発表～
https://www.jp.onkyo.com/news/information/topics/20200217_dassai_project.pdf

以上

ONKYO