

高知県「井上ワイナリー」×「オンキヨー」×「ライトアップショッピングクラブ」3社共同開発。 音楽を聴かせて熟成させたワイン「時乃奏」が1月27日（月）より発売開始！

高知県香南市の温暖なテロワールと「井上ワイナリー」の卓越した醸造技術、「オンキヨー」の加振技術で聴かせる「高知交響楽団」演奏の音楽により、唯一無二のワインが誕生しました。

総合カタログ通販ライトアップショッピングクラブの「食彩倶楽部」は、高知県香南市にあるワイン製造所「井上ワイナリー」、音を扱うR&Dカンパニー「オンキヨー」と3社で共同開発したワイン「時乃奏（ときのそう）」を、1月27日（月）より数量限定で発売いたします。

LightUp Shopping Club



ONKYO



ライトアップオンラインストア特集ページ

https://lightup.sc/250127_01

■モーツァルトの響きで熟成を重ねた 高知生まれの深紅の雫

オンキヨーは、熟成中のワインに音楽振動を与えることで生じる酵母への影響を、東京農業大学と分析。「時乃奏」も、その技術を活かして仕上げました。

使用した品種は高知県香南市産の「タナ」。濃い色と味わいに力強さがある欧州品種の黒ブドウです。同市の井上ワイナリーで丁寧に醸造、高知交響楽団による「モーツァルトフルート協奏曲第1番」の音楽振動を与えて熟成させた、言わばオール・メイドイン高知の1本です。



樽の側面に楽曲の援動を伝える「加振器」を取り付けてワインを熟成。通常の樽熟成とは異なる味わいに仕上がりました。

■本件に関するお問い合わせ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26F

PR担当：佐藤 TEL:03-6872-5315 / FAX:03-6872-5344 / E-mail:hinako.sato@lusc.jp

LightUp Shopping Club



■『時乃奏』2023タナ

プラムやブルーベリーの華やかな香りに、タンニンは程よくシルキーな感触で、数年間の熟成を経過したかのような、バランスの良い赤ワインです。

しっかりとしたミディアムボディで、肉料理と好相性。すぐに飲んでも愉しめますが、さらに熟成を重ねればより複雑さが増すポテンシャルも併せ持っています。まるで交響楽団が奏でる音色に包まれるような、豊かな旨味とコクをご堪能ください。

▼商品情報

〈時乃奏〉2023タナ／赤1本 9,500円（税込・梱包送料込）

商品番号：123-333-01-01

品名：果実酒／容量750ml／原産国：日本

★製造元：井上ワイナリー株式会社／生産地：高知県香南市／ブドウ品種：タナ

※商品の交換・返品はお受けできません。

※沖縄県および島しょ地域にはお届けできません。

※お申込み多数の場合、お届けできない場合やお届けまでにお時間をいただくことがあります。

*ご購入はライトアップオンラインストアより。

ライトアップオンラインストア商品ページ

https://lightup.sc/250127_02

▼商品に関するお問い合わせ及びウェブサイトのご案内

株式会社ライトアップショッピングクラブ

■カスタマーサービスセンター 0120-645-808（携帯電話からは0570-020-176 ※有料電話）

■ホームページ https://lightup.sc/250127_03

■オンラインストア https://lightup.sc/250127_04

■ライトアップショッピングクラブについて

1971年、レコードの通信販売会社「CBS・ソニーファミリークラブ」としてスタート。アメリカやヨーロッパの輸入雑貨、家庭用品、衣料品を手掛けるようになり、1983年には銀座に直営店をオープン。“通信販売と実店舗”を連携するマルチチャネルのスタイルをいち早く導入し、通信販売の先駆者としてエンタテインメント性に富んだショッピングを追求し続けてきました。現在は、カタログ・DMなどの「印刷媒体」と「直営店」に「オンラインストア」を加えた3つの柱を中心にビジネスを展開しています。一時の流行に惑わされず、上質を極めたもの、長く愛されるもの、従来にない新しいもの、他とは違う独創的なものなど、物語性のある商品をお届けすることを大切にしています。2024年5月、朝日新聞グループに加わりました。

■本件に関するお問い合わせ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26F

PR担当：佐藤 TEL:03-6872-5325 / FAX:03-6872-5344 / E-mail:hinako.sato@lusc.jp

LightUp Shopping Club

■井上ワイナリーについて

井上ワイナリーは1884年創業の長い歴史を持つ井上石灰工業が母体です。石灰をベースに開発したJAS法有機栽培に適合した資材「icボルドー」は国内外で知られる殺菌剤で発売以来、ブドウ栽培を始め多くの果樹栽培の品質向上に大きな役割を果たしてきました。その事業で得られたノウハウを活用しブドウ栽培には向かないと言われるこの高知で土地に適したブドウを育てて地域ごとのワインを造ろうと2012年から挑戦を始めました。高知は豊かな自然が育む食材の宝庫であり、独自の食文化が酒文化を持つ個性的な土地柄です。この高知ならではのワインの誕生で、高知の食文化の可能性をさらに深めていけたらと願っています。



◆Matured by Onkyoについて

オンキョールーツの1946年創業以来、オンキョー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。

【関連リンク】

- ・オンキョー音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>
- ・音楽食品カタログ <https://www.onkyo.net/category/all-products>

Matured by
ONKYO
Since 1946

◆オンキョーと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)醸造科学科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 徳田宏晴教授らとの間で、加振器を使用して与え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

■本件に関するお問い合わせ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26F

PR担当：佐藤 TEL:03-6872-5315 / FAX:03-6872-5344 / E-mail:hinako.sato@lusc.jp

LightUp Shopping Club