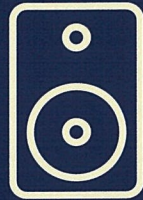


# オンキヨーの加振酒

—音楽振動熟成—



オンキヨーのオーディオ技術で

音楽を聴いたお酒

—東京農業大学との共同研究—

発酵

お酒の酵母が音楽を聴いて

と

活性化する条件に関して



科学

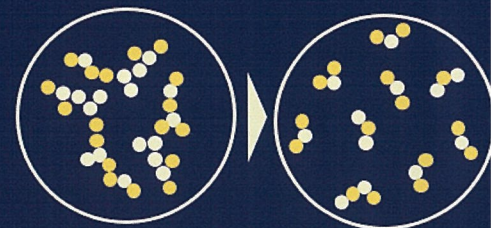
研究成果を発表

水素結合が切れ

アルコール分子を含む

クラスターが細かくなると

考えられます



それはつまり

## お酒の新しい可能性

Matured by  
**ONKYO**  
Since 1946

音楽振動熟成



公式HP