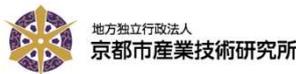


報道発表資料
(経済同時)

令和6年6月28日



Matured by
ONKYO
Since 1946



京都市文化市民局
〔担当：文化芸術都市推進室〕
〔電話：075-222-3119〕

京都市交響楽団
〔電話：075-222-0347〕

(地独)京都市産業技術研究所
〔電話：075-326-6100〕

京響オーケストラ演奏を聴かせて醸造した日本酒を発売！

この度、京都市交響楽団、オンキヨー（株）、佐々木酒造（株）、(地独)京都市産業技術研究所とのコラボレーションにより、「京都酵母[※]」を用いた醸造時に京都市交響楽団の演奏（常任指揮者沖澤のどか指揮）を聴かせて製造した日本酒を発売します。

※「京都酵母」：京都市産業技術研究所が独自に開発してきた酵母

1 商品情報

- (1) 商品名 聚楽第 京乃響（日本酒純米吟醸）
- (2) 製造 佐々木酒造株式会社
- (3) 販売価格 3,300円（税込）
- (4) 内容量 720ml
- (5) 生産本数 300本（限定）

音楽を聴かせたお酒、『加振酒』って？

オンキヨー（株）の加振技術により、醸造時に
音楽を振動として伝えるという新しい製法で作られたお酒です！



拡大 🔍



2 販売方法

- (1) 令和6年7月27日（土）「京都市交響楽団 第691回定期演奏会（沖澤のどか指揮）」
京都コンサートホール2F大ホールホワイエ『特設ブース』で先行販売
※飲食ブースでもグラス販売

当日、限定イベント開催！！

購入された方の中から抽選で10名様に
「沖澤のどか」直筆サイン入りプログラムが当たるチャンス！！

- (2) オンライン販売 **後日購入可能！**
ONKYO DIRECT（オンキヨーの公式ショップ）で販売



(ONKYO DIRECT 公式サイト)

3 問い合わせ

京都市交響楽団事務局 営業・マーケティング課

電話：075-222-0347 FAX：075-222-0332