

報道発表資料
(経済同時)

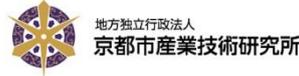
令和6年6月28日



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、醗酵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