

2022年10月31日

「魔女のコッペンパ」および日本薬科大学との連携による さいたま市産小麦使用の新製品開発と「完成報告会」開催について

武蔵野銀行（頭取 長堀 和正）では、さいたま市のカフェカーrier「魔女のコッペンパ」（ディボークラフト株式会社、代表取締役 諸田 三比呂）および日本薬科大学（学長 丁 宗鐵、伊奈町）と連携しさいたま市産小麦を使用した新製品を共同開発しました。

この新製品の完成報告会を、2022年11月7日（月）、当行本店ビル2階の地域創生スペース「M's SQUARE」にて開催いたしますので、お知らせします。

当行では、2014年より、さいたま市内での小麦の生産復活とそれを用いた新産業創造を目指す「見沼たんぼ“小麦”6次産業創造プロジェクト」に取り組んでおります。

本プロジェクトの主旨に賛同した「魔女のコッペンパ」が、プロジェクトで収穫したさいたま市産小麦を用いた製品（焼き菓子）作りに挑戦するにあたり、食と健康に関する豊富な知見を有する日本薬科大学との連携をアレンジしました。

同大学では、漢方や薬膳といった知識を活かし、「魔女のコッペンパ」の世界観を製品に表現するため、ハーブ等の食材の使用をサポートし、新製品開発に至ったものです。

今般の新製品は、当行グループの地域商社「むさしの未来パートナーズ」の購入型クラウドファンディング「IBUSHIGIN」にて限定販売を行ったのち、「魔女のコッペンパ」の実店舗にて市販していくことを予定しております。

1. 新製品の概要

| 製品名 | 主な食材と期待される効果 |
|----------------|--------------------------|
| 魔女レーヌ（マドレーヌ） | いちじく（高血圧予防や消化吸収を助ける効果） |
| 黒猫魔フィン（マフィン） | バナナとニホンハッカ（整腸効果など） |
| フィ魔ンシェ（フィナンシェ） | 金柑（血流改善など）と黒ゴマ（アンチエイジング） |
| 魔女の指（クッキー） | ローズヒップ（美肌や整腸効果） |
| 目玉ちゃん（チョコレート） | ラズベリー（風邪などへの抵抗力アップ） |
| ゾンビの手（チョコレート） | バジル（強壮や沈静効果） |
| カエルにされた王子のスコーン | レモンバーベナ（消化促進、沈静効果） |

2. 完成報告会について

| | | | |
|--------------|---|-------------|-----------------|
| 日 時 | 2022年11月7日（月）10:30～11:00 | | |
| 会 場 | 武蔵野銀行 本店ビル2階「M's SQUARE」 （さいたま市大宮区桜木町1-10-8） | | |
| 出席者 （敬称略） | ディボークラフト株式会社 カフェカーrier「魔女のコッペンパ」 | 代表取締役 店長 | 諸田 三比呂 菅原 宏美 |
| | 日本薬科大学 武蔵野銀行 | 副学長 頭取 | 都築 稔 長堀 和正 |

以上

報道機関からのお問い合わせ先
地域サポート部 地域価値創造室 渡邊 優理恵
TEL (048) 641 - 6111 (代)