

2025年1月27日

@ M's SQUARE

さいたま市産米&小麦による新商品開発について ～「玄米米粉クッキー」「肉汁きしめん」を開発～

武蔵野銀行(頭取 長堀 和正)では、「むさしのアグリノベーションプロジェクト」^{注1} および「見沼田んぼ“小麦”6次産業創造プロジェクト」^{注2}のもと、さいたま市見沼区で栽培したお米と小麦を用いた新商品として「玄米米粉クッキー」と「肉汁きしめん」を開発しました。

これに伴い、2025年1月30日(木)、商品発表会を本店ビル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。

今回商品化した「玄米米粉クッキー」は、米粉等の分野で全国トップクラスのシェアを誇る「みたけ食品工業株式会社」(戸田市、代表取締役社長 八田 武治)と、完全グルテンフリーの米粉パンなどで近年注目されている「有限会社かんながら」(所沢市、代表取締役 大舘 誠、店舗名「IYOTO」)との協働により開発しました。お米の加工品の可能性拡大にチャレンジするべく、玄米の味わいを活かすとともに健康意識を高めた商品となっています。

また、「肉汁きしめん」は、YouTube チャンネル「埼玉うどん子TV」で人気の武正倫氏プロデュースのもと、「翁の郷」ブランドで全国に知られる「株式会社岩崎食品工業」(蓮田市、代表取締役社長 神田 広人)との協働により商品化したもので、小麦の力強い風味と食感をお楽しみいただけます。

これら新商品と併せて、発表会では「株式会社山香煎餅本舗」(草加市、代表取締役社長 河野 文寿)と協働で商品化した「おこげせんべい」(2024年収穫の新米使用)や、主食用「むさしの米」を試食いただきます。

なお、新商品等は今後、当行100%出資の地域商社「むさしの未来パートナーズ」のクラウドファンディングサイト「IBUSHIGIN」や、2月15日(土)にイオンモール浦和美園で開催する「ぶぎんIBUSHIGINマルシェ2025」で一般販売してまいります。

注1 2023年より開始した「むさしのアグリノベーションプロジェクト」では、実践を通じ県内農業の課題解決に繋げていくことを目指しており、その一環としてさいたま市見沼区で米づくりに取り組んでいます。

注2 2014年にスタートした「見沼田んぼ“小麦”6次産業創造プロジェクト」では、さいたま市内でかつて行われていた小麦生産を復活するとともに、関連する新産業の創出(6次産業化)を目指しており、2015年よりさいたま市見沼区で小麦栽培を継続的に行っています。

次ページへ



《商品概要》

クラウドファンディングサイト「IBUSHIGIN」および2月15日（土）にイオンモール浦和美園（さいたま市緑区）で開催の「ぶぎん「IBUSHIGINマルシェ2025」で販売します。（「肉汁きしめん」と「むさしの米」はマルシェのみ限定販売いたします。）

玄米米粉クッキー  米粉加工：株式会社みたけ食品工業 製造：有限会社かんながら	・プレーン、かぼちゃ、紫いもの3種セット ・ビタミンB群や食物繊維、ミネラル等を多く含んだグルテンフリーの米粉を使用 ・GI（グリセミックインデックス）値が低く、血糖値の急激な上昇を防ぐ効果
肉汁きしめん 製造：株式会社岩崎食品工業	・「埼玉うどん子TV」武正 倫氏がプロデュース ・乾麺では珍しい「きしめん」タイプ ・「つけ」でも「かけ」でも美味しく食べられる
おこげせんべい 製造：株式会社山香煎餅本舗	・「彩のきずな」使用、サクサクとした軽い食感と、噛むほどに感じるお米のつぶつぶ感が特徴 ・2024年開発、大変ご好評いただいている商品
むさしの米（品種「彩のきずな」）	・当行がさいたま市見沼区で栽培 ・甘みや旨みのバランスが良く、弾力のあるなめらかな食感が特徴

《商品発表会》

日 時	2025年1月30日（木）10:00～11:00		
会 場	武蔵野銀行本店ビル2階 地域創生スペース「M's SQUARE」 （さいたま市大宮区桜木町1-10-8）		
出席者 （敬称略）	みたけ食品工業株式会社 有限会社かんながら 株式会社山香煎餅本舗 株式会社岩崎食品工業 埼玉うどん子TV 武蔵野銀行	代表取締役社長 代表取締役 代表取締役社長 代表取締役社長 頭取	八田 武治 大舘 誠 河野 文寿 神田 広人 武正 倫 長堀 和正
主 な 内 容	・各商品のコンセプト・特徴の説明 ・武蔵野銀行の米づくりの取り組み紹介 ・各商品の試食会		

以 上

報道機関からのお問い合わせ先
地域サポート部 羽鳥 達也、近藤 二三子
TEL (048) 641-6111（代）