

2022年9月6日

「創業70周年記念クラフトビール完成披露式」 および「さいたま小麦マルシェ」の開催について

武蔵野銀行（頭取 長堀 和正）では、創業70周年記念事業の一環として、さいたま市産小麦を使用したクラフトビールを製造しました。

本クラフトビールの完成披露式を、2022年9月9日（金）、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。

あわせて、本クラフトビールを含む、埼玉県産小麦を用いた魅力ある製品を扱う店舗が出店する「さいたま小麦マルシェ」を、9月9日（金）・10日（土）の2日間にわたり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。

今回完成披露を行うクラフトビールは、同プロジェクトにて栽培した小麦を使用し、株式会社氷川ブリュワリー（さいたま市大宮区、代表取締役 菊池 俊秀）との協働により製造したもので、「さいたま小麦マルシェ」にて限定販売いたします。

なお、クラフトビールの売上は、武蔵一宮氷川神社にてホタルが生息できる自然空間の保全・創出に取組む「氷川ほたるの会」に寄付します。

また、「さいたま小麦マルシェ」では、小麦製品の販売のほか、「埼玉産小麦ネットワーク」代表の入江三臣氏と「埼玉を日本一の『うどん県』にする会」会長の永谷晶久氏による特別トークセッションや、まんじゅう作りが体験できるワークショップなどを通じ、埼玉県産小麦と食文化の魅力を紹介します。

当行では、地域経済及び社会の活性化に向け今後も積極的に取り組んでまいります。

1. 創業70周年記念クラフトビール完成披露式

日 時	2022年9月9日（金）16：30～17：00
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）	株式会社氷川ブリュワリー 代表取締役 菊池 俊英 武蔵野銀行 頭取 長堀 和正
備 考	・披露式終了後、「創業70周年記念クラフトビール」を「さいたま小麦マルシェ」会場で販売します。 ・ビールは瓶またはサーバーよりカップで提供します。

次ページへ



2. さいたま小麦マルシェ

日 時	2022年9月 9日（金）	13:00～19:00
	2022年9月10日（土）	11:00～16:00
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）	
内 容	小麦製品販売	
	出店事業者の皆さま	主な製品
	株式会社氷川ブリュワリー（さいたま市）	クラフトビール
	魔女のコッペンパ（さいたま市）	パン、焼菓子など
	ついたちまんじゅうの会（さいたま市）	まんじゅう
	株式会社岩崎食品工業（蓮田市）	肉汁うどん
	こすもす作業所（鶴ヶ島市）	焼菓子など
	菓匠幹栄（桶川市）	どら焼きなど
	特別トークセッション（9月10日 12時） 埼玉産小麦ネットワーク 代表 入江 三臣氏 （前田食品株式会社 代表取締役） 埼玉を日本一の「うどん県」にする会 会長 永谷 晶久氏	
	まんじゅう作りワークショップ（9月10日 14時および15時） 講師 ついたちまんじゅうの会 各回 4組8名（予約制）	

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 郷 大助、古梶 祐司
TEL (048) 641 - 6111（代）

朝まんじゅうに昼うどん ひっくり返って漬うちわ

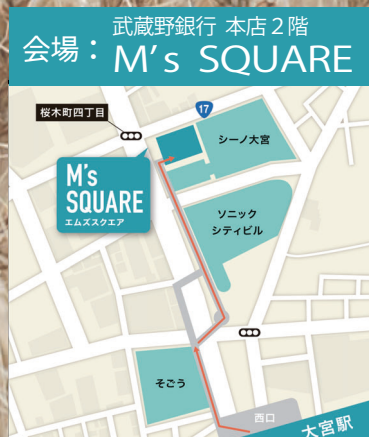
夜はグイッと地クラフトビール



開催日時：9月9日(金)13時～19時

10日(土)11時～16時

※開催時間が変則的ですので、ご注意ください。



More For You
もっと、街・暮らし・笑顔のために

 武蔵野銀行



埼玉の食文化の中心にあった小麦。埼玉の伝統食を紹介する書籍「埼玉の食事」の冒頭には「朝まんじゅうに昼うどん」（ハレの日には、朝にはまんじゅう、昼はうどんを食べるという、農家に広く伝わる言葉）が紹介されています。当行では、地域で途絶えてしまった小麦生産復活の可能性を模索する「見沼たんぼ小麦6次産業創造プロジェクト」の取り組みを継続しています。

今回、埼玉の食文化の中心にあった「小麦」の魅力や歴史、現代における新たな食べ方などを広く共有する機会として、「さいたま小麦マルシェ」を開催します。



特別セッション「埼玉麦トーク！」 9/10(土) 12時～13時半



埼玉の小麦を知り尽くしたお二人による特別トークセッションを開催します。

埼玉県内の多様なうどん文化を自身の目と舌を通して応援する“埼玉を日本一の「うどん県」にする会”会長として県内や各種メディアを奔走する永谷晶久さんと、埼玉県産小麦の製粉会社「前田食品」の代表取締役であり、埼玉産小麦の生産拡大のための生産者支援と、飲食店などへの普及のために県内を広く奔走する入江三臣さんにお話しいたします。モデレーターは、(一社)埼玉を食べるの安部邦昭さんが務めます。

永谷晶久氏 (写真左)

埼玉を日本一の「うどん県」にする会：会長
東京大学うどん部：名誉顧問

入江三臣氏 (写真右)

前田食品株式会社 代表取締役
埼玉産小麦ネットワーク 代表



70周年記念特別醸造ビール披露



創業70周年を記念して、氷川ブリュワリー（さいたま市）で特別に醸造された記念クラフトビールの披露と販売を行います。このビールには、当行の小麦6次産業創造プロジェクトで生産された小麦が使用されています。

9/9(金)16時半～披露式典



LOVE 埼玉小麦製品販売



日頃から埼玉県産の小麦を扱う埼玉県内の飲食店やパン店、和菓子店や食品製造メーカーなどから、選りすぐりの店舗が出店！埼玉県産の小麦製品の多様性と美味しさを、存分にお楽しみください。

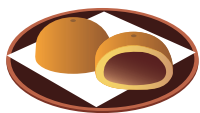


出店予定：

- ・氷川ブリュワリー（クラフトビール）
- ・魔女のコッペンパ（コッペパンほか）
- ・ついたちまんじゅうの会（まんじゅう）
- ・岩崎食品（うどん（乾麺・生麺）ほか）
- ・こすもす作業所（焼き菓子ほか）
- ・菓匠幹栄 CafeLatte57℃（どら焼きほか）



まんじゅうワークショップ



埼玉の小麦文化を体験する、まんじゅうづくりのワークショップを開催します。講師は、ついたちまんじゅうの会の会長・藤宮製菓の佐藤さんです。体験は45分で、9/10(土)14時からと15時からの2回開催します。定員は先着4組まで、事前申込みが必要です。



←お申込み URL：

<https://forms.gle/8eYP2CrjLG6BWddt7>

さいたま小麦フェス企画・運営協力：(一社)埼玉を食べる

More For You
もっと、街・暮らし・笑顔のために



武蔵野銀行

お問い合わせ：048-641-6111（地域サポート部まで）