



「肉汁うどん・おこげせんべい商品発表会」 & 「ぶぎん IBUSHIGIN マルシェ」の開催について

武蔵野銀行（頭取 長堀 和正）では、さいたま市内で栽培した小麦および米の加工品「肉汁うどん」および「おこげせんべい」を商品化いたしました。

これに伴う商品発表会を、2023年12月1日（金）、当行本店ビル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、当行100%出資の地域商社、むさしの未来パートナーズ株式会社（社長 草生 一英）のクラウドファンディング「IBUSHIGIN」の事業開始1周年を記念し、埼玉の「美味しい食」をテーマとした「ぶぎん IBUSHIGIN マルシェ」を、12月1日（金）・2日（土）の2日間に亘り開催し、両商品を限定販売いたしますので、お知らせします。

今般、商品発表・限定販売を行う「肉汁うどん」は、当行が2015年から展開している、さいたま市内での小麦生産復活と新産業創出に向けた「見沼たんぼ“小麦”6次産業創造プロジェクト」で栽培した小麦を使用し、「翁の里」ブランドで全国的に知られる株式会社岩崎食品工業（蓮田市、代表取締役 神田 広人）との協働により商品化したものです。

「おこげせんべい」は、当行が本年より開始した農業分野での実践を通じ課題解決に繋げていく「むさしのアグリイノベーションプロジェクト」で初収穫したお米を使用し、素材にこだわったせんべい作りで多くのファンを有する株式会社山香煎餅本舗（草加市、代表取締役 河野 文寿）との協働により商品化しました。

「ぶぎん IBUSHIGIN マルシェ」では、クラウドファンディング「IBUSHIGIN」で多くの支援を集めた事業者の方々を中心に2日間で10社が出店し、埼玉の美味しい物産品を販売いたします。加えて、クラウドファンディング経験者の方々をパネラーに招き、サイト活用のポイントや取組効果等を紹介する「IBUSHIGIN セミナー」、YouTubeチャンネル「埼玉うどん子TV」が注目を集めている武正 倫氏のトークショーなど、多様な切り口で埼玉の「美味しい食」の隠れた魅力や優位性などを広く発信していきます。

当行では、地域経済および社会の活性化に向け引き続き積極的に取り組んでまいります。

1. 肉汁うどん・おこげせんべい商品発表会

| | | | |
|--------------|--|-------|-------|
| 日時 | 2023年12月1日（金）9：00～9：45 | | |
| 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） | 株式会社岩崎食品工業 | 代表取締役 | 神田 広人 |
| | 株式会社山香煎餅本舗 | 代表取締役 | 河野 文寿 |
| | 武蔵野銀行 | 頭取 | 長堀 和正 |
| | むさしの未来パートナーズ株式会社 | 社長 | 草生 一英 |
| 内容 | <ul style="list-style-type: none"> 商品のコンセプトや特徴の説明 両商品および「むさしのアグリイノベーション」収穫米の試食 | | |

次ページへ

2. ぶぎん IBUSHIGIN マルシェ

| | | | |
|-----|-----------------------------------|---|--|
| 日 時 | 12月1日(金) 11:00~17:00 | 12月2日(土) 11:00~16:00 | |
| 会 場 | 武蔵野銀行本店ビル2階 地域創生スペース「M's SQUARE」 | | |
| 内 容 | 商品販売 | | |
| | 出店事業者さま | 取扱商品(主なもの) | |
| | 1日(金)・2日(土) 出店 | | |
| | 株式会社氷川ブリュワリー | (さいたま市) さいたま産クラフトビール | |
| | 有限会社アミナ | (加須市) スパイsex香るレトルトカレー | |
| | 株式会社武蔵ワイナリー | (小川町) 有機の里で造る自然派ワイン | |
| | 株式会社モリシゲ物産 | (さいたま市) 新鮮・安心なエゴマ油 | |
| | 1日(金) 出店 | | |
| | 株式会社鯉平 | (さいたま市) お酒のお供「うなぎスナック」 | |
| | 有限会社齋藤 | (羽生市) 国産ポークランチョンミート | |
| | Tomozy's Farm | (川越市) 減農薬・無化学肥料栽培米 | |
| | 蒟蒻屋本舗株式会社 | (鴻巣市) こんにやく由来の腸活ジュレ | |
| | 2日(土) 出店 | | |
| | 株式会社島野造園 | (東松山市) 管理栄養士監修 ピクルス | |
| | 有限会社かんながら | (所沢市) 完全グルテンフリー米粉パン | |
| | クラウドファンディング IBUSHIGIN セミナー | | |
| | 日時 | 12月1日(金) 10:00~11:30 | |
| | 定員 | 30名(事前予約制) 申込は武蔵野銀行各店またはむさしの未来パートナーズまで。 | |
| | 登壇者 | 株式会社鯉平 代表取締役 清水 亮祐 氏 町田屋旅館 町田 美喜雄 氏 Tomozy's Farm 田中 洋史 氏 有限会社齋藤 取締役 齋藤 伊織 氏 | |
| | 埼玉うどん子トークショー | | |
| | 日時 | 12月2日(土) 14:00~15:00 | |
| | 定員 | 70名(先着順、申込不要) 当日は11時より整理券を配布します。 | |
| | 登壇者 | 「埼玉うどん子TV」武正 倫 氏 埼玉県内のうどん店を紹介する人気Youtuberで、自身の初挑戦となったクラウドファンディングの裏話をお話いただきます。 | |

以 上

報道機関からのお問い合わせ先
地域サポート部 妹脊 友太、坂上 浩介
TEL: 048-641-6111 (代)

埼玉の銘品が
大集合！



さいたま市産小麦100%
「ぶぎんの肉汁うどん」



ぶぎん IBUSHIGIN マルシェ

12月1日(金) 11:00 ~ 17:00
12月2日(土) 11:00 ~ 16:00

IBUSHIGIN 1周年企画
＼マルシェと同時開催／

クラウドファンディング
成功者が語る
「IBUSHIGIN」セミナー

IBUSHIGIN
いぶしぎん

埼玉うどん子TV
トークショー



※詳しくは裏面を参照ください。



むさしの米100%
「おこげせんべい」

開催場所 武蔵野銀行本店 2階 M's SQUARE

主催 武蔵野銀行 共催 むさしの未来パートナーズ

お問い合わせ 武蔵野銀行地域サポート部 妹脊・坂上
048-641-6111 (代表)
平日9:00-17:00

会場：武蔵野銀行 本店2階
M's SQUARE



銀行がうどんとお煎餅をつくっちゃった！？
埼玉の「美味しい」と出会えるまつり

見沼たんぼの「小麦」と「お米」でつくった商品披露



見沼たんぼ「小麦」6次産業創造プロジェクトで収穫した小麦を100%使用！
岩崎食品工業様にご協力いただき、埼玉の郷土料理「肉汁うどん」として商品化
小麦の風味豊かな麺と特製肉汁つが絶妙にマッチ。ぜひ、ご賞味ください。



武蔵野銀行が地域農業の課題解決を目指した「アグリイノベーションプロジェクト」初の加工品！
草加市の山香煎餅本舗様とのコラボで生まれたおこげせんべいは、炊きたてのお米の風味とおこげの旨味が絶妙に調和しており、一度食べたらずめられない美味しさです。ぜひ一度ご賞味ください。

武蔵野銀行/むさしの未来パートナーズブースにて限定販売！！

クラウドファンディング「IBUSHIGIN」セミナー

12月1日（金）10:00～11:30 ※先着30名 ※事前予約制

「クラウドファンディングに興味がある」という方必見！
購入型クラウドファンディング「IBUSHIGIN」についてご説明します！！また、過去にIBUSHIGINで成功を取めた4名をゲストに迎え、当事者だからこそ語れる生の声をお届けします。

《ゲスト》



株式会社鯉平 清水 亮佑様
「うなぎ廃棄ゼロ」を目指す、老舗川魚問屋の社長

町田屋旅館 町田 美喜雄様
鎌倉時代に途絶えた銘茶復活を目指す老舗旅館の主人



Tomozy's Farm 田中 洋史様
減農薬・無化学肥料の米づくりに奮闘する元消防士

齋藤商店 齋藤 伊織様
6次化を実践する畜産農家の若き後継者



【セミナーのご予約・お問い合わせ】
武蔵野銀行各店もしくは下記番号まで
むさしの未来パートナーズ代表電話：048-641-8150（平日9:00-17:00）

「埼玉うどん子TV」トークショー

12月2日（土）14:00～15:00 ※先着70名 ※申込不要

埼玉の美味しいうどん屋を発信する大人気Youtuberの「埼玉うどん子TV」武正 倫氏が武蔵野銀行にやって来る！
2023年6月に自身初となる「クラウドファンディング」に挑戦した武正氏に、動画では語られなかった裏話や支援者とのエピソードなどを直撃インタビューします！

マルシェ出店店舗で商品を購入いただいた方に本マルシェの限定うどんステッカーをプレゼント♪

みんなで一緒にあの言葉を言いましょう！！



※ステッカーは12月2日のみの配布です。
※当日は11時から整理券を配布いたします。



埼玉の「美味しい」に出会える マルシェ出店者紹介

見沼たんぼで育てた小麦やお米でつくった製品や、購入型クラウドファンディング「IBUSHIGIN」で大人気だった商品を扱うメーカーなどから、選りすぐりの店舗が出店！埼玉県の「美味しい」を存分にお楽しみください。

12月1日（金）11:00～17:00

- 武蔵野銀行/むさしの未来パートナーズ（うどん・煎餅）
- 氷川ブリュワリー（クラフトビール）
※1日目のみ15時より販売開始
- アローロカフェ（レトルトカレーほか）
- 荏胡麻屋（荏胡麻油ほか）
- 武蔵ワイナリー（無添加ワインほか）
- 齋藤商店（国産ポークランチオンミートほか）
- 鯉平（うなぎスナック）
- Tomozy's Farm（特別栽培米ほか）
- 蒟蒻屋本舗（腸活ジュレほか）

12月2日（土）11:00～16:00

- 武蔵野銀行/むさしの未来パートナーズ（うどん・煎餅）
- 氷川ブリュワリー（クラフトビール）
- アローロカフェ（レトルトカレーほか）
- 荏胡麻屋（荏胡麻油ほか）
- 武蔵ワイナリー（無添加ワインほか）
- 東松山ふおれ（ピクルスほか）
- IYOTO（米粉パンほか）

氷川ブリュワリー



荏胡麻屋



武蔵ワイナリー



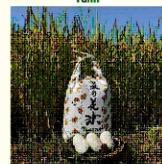
齋藤商店



鯉平



Tomozy's Farm



東松山ふおれ



蒟蒻屋本舗



IYOTO



※出店者は、予告無く変更になる場合がございます。



武蔵野銀行 武蔵野銀行/むさしの未来パートナーズ

2023年11月20日現在