

2025年4月24日

## さいたま市産米を用いた純米吟醸酒『むさしの』商品化について

武蔵野銀行（頭取 長堀 和正）では、さいたま市見沼区で栽培したお米を用いた純米吟醸酒『むさしの』を商品化し、2025年4月25日（金）より、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「IBUSHIGIN」にて販売を開始いたしますので、お知らせします。

当行では、2023年、実践を通じ県内農業の課題解決を目指す「むさしのアグリイノベーションプロジェクト」を立ち上げ、その一環としてさいたま市見沼区で米作りを行っております。

栽培したお米は主食用とするほか、せんべいや米粉クッキーなど加工品開発にも取り組んでおり、今回の純米吟醸酒『むさしの』商品化もこれに連なるものです。

県内の老舗酒蔵（明治15年創業）麻原酒造株式会社（毛呂山町、代表取締役 麻原 健一）に協力いただき、2024年より試作品製造に着手し、今般、幅広い方々にお楽しみいただける品質および数量が確保できるようになりましたことから、販売に至ったものです。

『むさしの』はさいたま市見沼区で栽培した「彩のきずな」を100%使用し、麴も同じ米から製造した精米歩合60%の純米吟醸酒で、穏やかな果実香、ふくよかな程よい甘さと軽やかな飲み口が特徴となっており、素材の味を活かした和食と一緒に楽しみいただける商品となっております。

	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 武蔵野銀行が育てた 「彩のきずな」100%使用</li><li>・ 米・水・米麴すべてが埼玉県産</li><li>・ アルコール度数 14%</li><li>・ 容量 720ml</li></ul>	
---	---	---

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  
TEL (048) 641 - 6111 (代)

《参考》

購入型クラウドファンディングサイト

**IBUSHIGIN**

むさしの未来パートナーズ

純米吟醸

武蔵野銀行が育てた  
「彩のきずな」100%使用  
米・水・米麹すべてが埼玉県産



純米吟醸「むさしの」

クラウドファンディング挑戦中！

4月25日(金)~5月31日(土)

購入はこちらから→



本件は武蔵野銀行グループの地域商社「むさしの未来パートナーズ」が運営する  
購入型クラウドファンディングサイト「IBUSHIGIN」で取扱うプロジェクトです。  
また、掲載は4月21日時点の情報です。内容が変更になる可能性がありますのでご了承ください。