

@ M's SQUARE

当行栽培の米&小麦による新商品開発について

～1月16日・17日の「新春ぶぎんマルシェ」にてお披露目！～

武蔵野銀行(頭取 長堀 和正)では、「むさしのアグリイ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}のもと栽培した米と小麦を用いた新商品として、「おこげせんべい 蒲焼き味」「ぶぎんの煮ぼうとう」「オリジナルエール『さいたま育ち ぶぎんプレミアム』」を開発いたしました。

今般開発の3商品を、2026年1月16日(金)・17日(土)開催の「新春ぶぎんマルシェ」にてお披露目し限定販売いたしますので、お知らせします。

「おこげせんべい 蒲焼き味」は、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、代表取締役社長 河野 文寿)と、うなぎ・淡水魚の老舗問屋として江戸時代からの伝統を受け継ぐ株式会社鯉平(さいたま市見沼区、代表取締役 清水 亮佑)との協働により開発しました。サクサクした食感とともに、お米のほんのりとした甘さと調和したうなぎのたれの風味を楽しんでいただける商品となっております。

「ぶぎんの煮ぼうとう」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)と協働し、近代日本経済の父「渋沢栄一翁」が愛した埼玉県郷土料理を乾麺として商品化しました。平たく太い麺で小麦の持つ自然な味わいと食感をお楽しみいただけます。

「オリジナルエール『さいたま育ち ぶぎんプレミアム』」は、さいたま市初のクラフトビール醸造所である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)の人気商品「さいたま育ち」に、当行が栽培した小麦と米(さいたま市産イセヒカリ)をブレンドしたオリジナル商品です。どなたにも楽しんでいただける、すっきりとした飲み口が特徴となっております。

なお、お披露目にあたっては、これら3商品とともに当行栽培の「むさしの米」新米をご試食いただきます。

注1 2023年より開始した本プロジェクト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、現在はさいたま市見沼区と行田市で米づくりに取り組んでいます。

注2 2014年にスタートした本プロジェクトは、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、2015年よりさいたま市見沼区で小麦栽培を継続的に進めています。

《商品のお披露目について》 各商品の特徴の説明・試食を行います

日 時	2026年1月16日(金) 13:00～14:00		
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)	株式会社山香煎餅本舗	代表取締役社長	河野 文寿
	株式会社鯉平	代表取締役	清水 亮佑
	株式会社岩崎食品工業	代表取締役社長	神田 広人
	埼玉うどん子TV		武正 倫
	株式会社氷川ブリュワリー	代表取締役	菊池 俊秀
	武蔵野銀行	頭取	長堀 和正

次ページへ






《各商品の概要》

1月16日（木）・17日（金）「新春ぶぎんマルシェ」およびクラウドファンディングサイト「IBUSHIGIN」で販売します。

<p>おこげせんべい 蒲焼き味</p>  <p>製造：株式会社山香煎餅本舗 協力：株式会社鯉平</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・埼玉県ブランド品種「彩のきずな」を使用 ・2024年開発の「おこげせんべい」と老舗うなぎ問屋の「うなぎのたれ」をコラボ ・サクサクした食感とともに、お米のほんのりとした甘さと調和したうなぎのたれの風味が楽しめる一品
<p>ぶぎんの煮ぼうとう</p>  <p>製造：株式会社岩崎食品工業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「埼玉うどん子TV」武正 倫氏がプロデュースした当行の「うどんシリーズ」第3弾 ・「渋沢栄一翁」が愛した埼玉県の郷土料理 ・小麦の持つ自然な風味と食感を楽しめる一品
<p>オリジナルエール 「さいたま育ち ぶぎんプレミアム」</p>  <p>製造：株式会社氷川ブリュワリー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当行栽培の小麦を用いたクラフトビール第3弾 ・材料すべてがさいたま市産のクラフトビール「さいたま育ち」に、当行栽培の「イセヒカリ」をブレンド。 ・どなたにも楽しんでいただけるすっきりとした飲み口が特徴

（ご参考）当行栽培「むさしの米」について

「新春ぶぎんマルシェ」では3品種のうち「彩のきずな」を販売いたします。

<p>イセヒカリ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・さいたま市見沼区で栽培 ・あっさりした味わいと歯ごたえがある食感が特徴
<p>コシヒカリ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・さいたま市見沼区で栽培 ・甘みやねばりが強く、冷めてもおいしいのが特徴
<p>彩のきずな</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・行田市で栽培 ・甘みや旨みのバランスが良く、弾力あるなめらかな食感が特徴

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)