

2026年3月6日

当行栽培米を用いた純米大吟醸『むさしの』 & 発泡タイプ日本酒『SPARKLING MUSASHINO』の商品化について

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」^注のもと、行田市にて栽培したお米を用いた純米大吟醸『むさしの』および発泡タイプの日本酒『SPARKLING MUSASHINO』を商品化し、2026年3月10日（火）より、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」にて販売いたしますので、お知らせします。

当行では2024年より、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）の協力のもと、自行で栽培したお米を用いた酒造りに挑戦しており、同年の試作品開発を経て、2025年には純米吟醸『むさしの』を一般販売し好評いただいております。

酒造り3年目を迎えた今回は、埼玉県ブランド米「彩のきずな」を100%使用し、より贅沢に米を磨いた大吟醸『むさしの』として仕立てるとともに、これをベースとした発泡タイプの『SPARKLING MUSASHINO』を商品化しました。

なお、クラウドファンディング「IBUSHIGIN」では両商品（各720ml）のセットのほか、『むさしの』を用いた生チョコレートや自行栽培の「彩のきずな」を原材料とした「おこげせんべい」とのセットなどをご用意しています。

^注 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、さいたま市および行田市にて米づくりに取組むとともに、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います。

《商品概要》

<p>純米大吟醸『むさしの』</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ・埼玉県のブランド米「彩のきずな」を100%使用、麴も同じ米から製造しました。 ・精米歩合50%と、より贅沢にお米を磨いた芳醇甘口の大吟醸酒です。 ・高い吟醸香と濃厚な旨味が特長で、カルパッチョやフルーツ前菜などとよく合います。
<p>発泡タイプの日本酒『SPARKLING MUSASHINO』</p> 		<ul style="list-style-type: none"> ・純米大吟醸『むさしの』をベースに炭酸ガスを加えた発泡タイプの日本酒です。 ・清涼感と心地よい渋みを感じられ、さっぱりとした余韻を楽しめます。 ・赤身のステーキやアヒージョなどと相性が良く、冷やしてお飲みいただくのがおすすめです。
<p>* 詳しい商品ラインナップは右の2次元コードよりご覧ください。</p>		

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)

以上