

「会津こしひかり」の魅力とは？

一心屋がこだわる「会津こしひかり」は、福島県会津地方で育まれたブランド米。
雪解け水が育む清らかな水、昼夜の寒暖差が大きい気候、豊かな土壌が、美味しさの秘密です。

◆「会津こしひかり」が特別な理由

- ☒ 甘みと旨みが際立つ－しっかりとした味わいで、おかずとの相性抜群！
- ☒ 粘りと弾力のバランスが絶妙－もちもちしすぎず、ほどよい弾力が魅力
- ☒ 冷めてもふっくら美味しい－時間が経っても硬くなりなく、お弁当に最適

◆こだわりの厳選米を、この価格で！

現在、お米の価格が高騰する中で会津こしひかりを使用するのは希少。
しかし、一心屋は「美味しさに妥協しない」という信念のもと、変わらず提供を続けます。
一粒一粒に感じる確かな美味しさ。
ぜひ、お弁当と一緒に「会津こしひかり」の違いをご堪能ください！



一心屋 川崎 検索



一心屋 TEL 044-277-0565
FAX 044-276-0793

川崎給食センター TEL 045-570-6616
FAX 045-570-6617

一心屋 稲城 TEL 042-370-7676
FAX 042-316-3162

13日 月曜日	14日 火曜日 457cal	15日 水曜日 454cal	16日 木曜日 451cal	17日 金曜日 460cal	18日 土曜日 452cal	19日 日曜日
お休み	デミグラスソース 洋食屋メンチカツ マカロニサラダ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	横浜中華弁当 四川麻婆豆腐・海老かつ 春雨サラダ ナムル 菜の花	豚バラ大根煮 目玉焼きフライ わかめサラダ 春菊おひたし	鶏もも照り焼き イカフライ アーリオオーリオ 野菜サラダ ポテサラ	南インドCURRY rich & spicy ささみフライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	お休み
20日 月曜日 453cal	21日 火曜日 450cal	22日 水曜日 449cal	23日 木曜日 462cal	24日 金曜日 457cal	25日 土曜日 454cal	26日 日曜日
唐揚げ弁当 マカロニサラダ レンコン金平 春菊おひたし	洋食ビストロ 挽肉たっぷり オムレツ ^{ケチャップ添} 照り焼きチキン 野菜サラダ	豚しょうが焼き コーンバターフライ 春雨サラダ ごぼうサラダ かぼちゃ煮	超有名ブランド！ 具沢山ソースクリーミータルタル シーフードミックス 海老・イカ・サーモン パスタ サラダ ソテー	チンジャオロース ヤンニョムチキン 春雨サラダ レンコンマリネ 菜の花	薄切り豚しゃぶ おろしポン酢 コロケ 春菊おひたし おくら	お休み

＼ オフィス弁当でお困りの方をご紹介ください！ /

ご紹介キャンペーン

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)
3,000円分
プレゼント

紹介するだけ！
何度でも貰える！
キャンペーンやってるよ～！