

「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 稻城	TEL	042-370-7676
	FAX	042-316-3162

3日 月曜日 455cal	4日 火曜日 459cal	5日 水曜日 457cal	6日 木曜日 454cal	7日 金曜日 460cal	8日 土曜日 451cal	9日 日曜日
横浜中華弁当 回鍋肉・油淋鶏 春雨 ナムル 菜の花	特選テミグラスソース チキンカツ弁当 ナポリタン 野菜サラダ ポテトサラダ	薄切り豚しゃぶ 焙煎胡麻ダレ コロッセ 小松菜おひたし おくら	南インドCURRY rich & spicy うずら卵フライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	海苔タルタル弁当 鶏もも唐揚げ・ちくわ天 白身フライ サラダ 金平 昆布	ヤンニョムチキン 春雨サラダ ナムル 菜の花	お休み
10日 月曜日 457cal	11日 火曜日	12日 水曜日 450cal	13日 木曜日 449cal	14日 金曜日 453cal	15日 土曜日 454cal	16日 日曜日
甘だれ肉団子 ハムカツ マカロニサラダ 野菜サラダ ピクルス	お休み	豚肉白菜旨煮 海藻サラダ ごぼう金平 ちくわ天カレー風味	唐揚げ弁当 マカロニサラダ ひじき枝豆 春菊	鶏もも照り焼き サーモンフライ アーリオアーリオ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	肉野菜炒め ソーセージカツ 春雨マヨネーズ わかめサラダ 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

紹介するだけ！
何度でも貰える！
キャンペーンやってるよ～！

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)
3,000円分
プレゼント