

「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

2日 月曜日 455cal	3日 火曜日 460cal	4日 水曜日 446cal	5日 木曜日 462cal	6日 金曜日 456cal	7日 土曜日 452cal	8日 日曜日
鶏もも照り焼き 白身フライ ナポリタン 野菜サラダ ポテトサラダ	麻婆茄子 鶏もも唐揚げ 中華春雨 たまごサラダ	ふんわり食感 絹豆腐ハンバーグ 蓮根金平 じゃがいもサラダ ちくわ天	シーフード ミックスフライ 海老・イカ・サーモン パスタ サラダ ソテー	肉じゃが定食 チキン南蛮 わかめサラダ おくら	鶏もも味噌焼 シシャモフライ マカロニサラダ 野菜サラダ レンコン梅あえ	お休み
9日 月曜日 456cal	10日 火曜日 455cal	11日 水曜日 460cal	12日 木曜日 462cal	13日 金曜日 458cal	14日 土曜日 457cal	15日 日曜日
とんかつ定食 マカロニサラダ 野菜サラダ 菜の花	鶏肉と茄子の みぞれあんかけ 蓮根金平 ひじき枝豆 ちくわ天	薄切り豚しゃぶ おろしポン酢 目玉焼きフライ 小松菜おひたし おくら	油淋鶏 春雨サラダ ナムル 菜の花	洋食ビストロ カニクリームコロッケ 照り焼きチキン 野菜サラダ パスタ ソテー ピクルス	豚丼風 白身フライ 野菜サラダ 小松菜おひたし	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ー！

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)  
**3,000円分**  
プレゼント