

「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、豊かな土壤が、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 - もちもちしぐさず、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にくく、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 TEL 045-570-6616
センター FAX 045-570-6617

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

5日 月曜日 455cal	6日 火曜日 456cal	7日 水曜日 460cal	8日 木曜日 454cal	9日 金曜日 456cal	10日 土曜日 450cal	11日 日曜日
油淋鶏 マカロニサラダ 野菜サラダ 菜の花	2026年もやります頑張ります 九州南部のご当地弁当 イカゲソからあげ、佃煮 スペシャルハーモニー イカタル弁当 白身フライ 金平 昆布	豚挽100%痩れる粒山椒 四川麻婆豆腐 チキンカツ ナムル 黒豆	鶏もも照焼き サーモンフライ ペペロンチーノ コールスロー ポテトサラダ	肉じゃが定食 チキン南蛮 わかめサラダ おくら	洋食ビストロ 挽肉たっぷり オムレツ ケチャップ添え クリームコロッケ 野菜サラダ	お休み
12日 月曜日	13日 火曜日 453cal	14日 水曜日 461cal	15日 木曜日 447cal	16日 金曜日 460cal	17日 土曜日 463cal	18日 日曜日
お休み	唐揚げ弁当 マカロニサラダ 野菜サラダ 昆布	横浜中華弁当 回鍋肉・春巻き 中華春雨 ナムル 菜の花	豚肉白菜旨煮 ひじき枝豆 蓮根金平 ちくわ天	鶏もも照焼き メンチカツ ナポリタン 野菜サラダ ほうれん草ソテー	肉野菜炒め アジフライ 春雨サラダ ごぼう金平 小松菜おひたし	お休み