

「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らにくく、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

10日 月曜日 456cal	11日 火曜日 454cal	12日 水曜日 462cal	13日 木曜日 458cal	14日 金曜日 449cal	15日 土曜日 457cal	16日 日曜日
2025年 注文数最多更新中 九州南部のご当地弁当 イカゲノからあげ、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	肉じゃが定食 目玉焼きフライ わかめサラダ 小松菜おひたし	油淋鶏 マカロニサラダ 野菜サラダ 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	鶏てん2枚 天つゆ小袋付き 切り干し大根 ひじき枝豆 春菊	豚丼風 マカロニサラダ 金平ごぼう 小松菜おひたし	お休み
17日 月曜日 458cal	18日 火曜日 446cal	19日 水曜日 451cal	20日 木曜日 448cal	21日 金曜日 454cal	22日 土曜日 452cal	23日 日曜日
厚切りハムカツ 唐揚げ・メンチ アーリオアーリオ コールスロー ポテトサラダ	NEW! ふんわり食感 絹豆腐ハンバーグ 蓮根金平 ひじき枝豆 わらび餅	鶏とたっぷり野菜 黒酢あんかけ マカロニサラダ レンコン 菜の花	豚肉と野菜の 柚子胡椒炒め コーンコロッケ 山菜パスタ わかめサラダ	鶏もも照焼き サーモンフライ アーリオアーリオ 野菜サラダ ポテトサラダ	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	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～！