

「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

14日 月曜日 454cal	15日 火曜日 453cal	16日 水曜日 449cal	17日 木曜日 458cal	18日 金曜日 454cal	19日 土曜日 458cal	20日 日曜日
特のイタル弁当 白身フライ 唐揚げ 焼きそば 金平ごぼう 玉子焼き	チンジャオロース ヤンニョムチキン 野菜サラダ 菜の花 黒豆	アジフライ定食 ごぼうサラダ 野菜炒め かぼちゃ煮	厚切りハムカツ 唐揚げ・メンチ たまごサラダ コールスロー ほうれん草ソテー	肉野菜炒め イカメンチ マカロニサラダ ひじき煮 こんにゃく和え	デミグラスソース メンチカツ ペペロンチーノ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	お休み
21日 月曜日	22日 火曜日	23日 水曜日	24日 木曜日 451cal	25日 金曜日 460cal	26日 土曜日 455cal	27日 日曜日
お休み	お休み	お休み	鶏てん2枚 天つゆ小袋付き 野菜炒め レンコンサラダ 春菊おひたし	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 ほうれん草ソテー	肉野菜炒め ハムカツ 春雨サラダ 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

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～！