

「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くにくく、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

28日 月曜日 460cal	29日 火曜日 455cal	30日 水曜日 452cal	1日 木曜日 456cal	2日 金曜日 445cal	3日 土曜日 458cal	4日 日曜日
千キン南蛮 ナポリタン コールスローサラダ ほうれん草ソテー	鶏肉と茄子の みぞれあんかけ ごほうサラダ ひじき枝豆 ちくわ天	横浜中華弁当 回鍋肉・春巻き マカロニサラダ ナムル 菜の花	鶏もも照り焼き 海老かつ ア－リオア－リオ 野菜サラダ ポテトサラダ	豚肉白菜旨煮 レンコン金平 わかめサラダ おくら	南インドCURRY rich&spicy ツナマヨフライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	お休み
5日 月曜日 456cal	6日 火曜日 451cal	7日 水曜日 449cal	8日 木曜日 455cal	9日 金曜日 463cal	10日 土曜日 464cal	11日 日曜日
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	鶏とたっぷり野菜 黒酢あんかけ 春雨サラダ レンコン 菜の花	挽肉たまねぎ炒めにケチャップ オープンオムレツ 照り焼きチキン 野菜サラダ ほうれん草ソテー	豚生姜焼き 白身フライ マカロニサラダ 春菊おひたし	横浜中華弁当 麻婆茄子・唐揚げ 春雨サラダ ナムル 菜の花	デミグラスソース 洋食屋メンチカツ ペペロンチーノ コールスローサラダ ごほうサラダ	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～！

