

「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

9日 月曜日 457cal	10日 火曜日 451cal	11日 水曜日 456cal	12日 木曜日 457cal	13日 金曜日 454cal	14日 土曜日 455cal	15日 日曜日
前回完売！テミグラスソース 洋食屋メンチカツ マカロニサラダ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	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	薄切り豚しゃぶ おろしポン酢 コロッケ 小松菜おひたし おくら	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	南インドCURRY rich&spicy ささみフライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	鶏肉味噌焼 かぼちゃコロッケ マカロニサラダ 野菜サラダ 小松菜おひたし	お休み
16日 月曜日 464cal	17日 火曜日 449cal	18日 水曜日 457cal	19日 木曜日 455cal	20日 金曜日 454cal	21日 土曜日 451cal	22日 日曜日
ハンフルグステーキ ロティール アーリオアーリオ 野菜コンソメ ほうれん草ソテー	豚バラ大根煮 カレイ白身天 わかめサラダ かぼちゃ煮	チンジャオロース 海老かつ 春雨サラダ ナムル 菜の花	鶏もも照り焼き ミートオムレツ ペペロンチーノ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	とんかつ定食 マカロニサラダ ひじき枝豆 春菊おひたし	ニラもやし炒め コーンフライ 野菜サラダ 玉子焼き	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～！