

「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

11日 月曜日 455cal	12日 火曜日 448cal	13日 水曜日 458cal	14日 木曜日 460cal	15日 金曜日 449cal	16日 土曜日 455cal	17日 日曜日
特のイタリア弁当 白身フライ 唐揚げ 焼きそば 金平ごぼう 玉子焼き	豚肉白菜旨煮 レンコンきんぴら 海藻サラダ ちくわ天	シーフードMIX 海老、イカフライ・唐揚げ アーリオオーリオ 野菜サラダ ポテトサラダ	横浜中華弁当 四川麻婆豆腐 鶏ももから揚げ ナムル 菜の花	アジフライ定食 ごぼうサラダ 野菜炒め レンコン梅和え	豚生姜焼き ハムカツ 野菜サラダ 三色おまめ	お休み
18日 月曜日 458cal	19日 火曜日 451cal	20日 水曜日 451cal	21日 木曜日 454cal	22日 金曜日 452cal	23日 土曜日 497cal	24日 日曜日
ハンバーグ & 照り焼きチキン 野菜サラダ ポテトサラダ	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	肉野菜炒め コーンコロケ ごぼうサラダ ひじき煮 小松菜おひたし	鶏もも照り焼き 贅沢海老ベシメルフライ アーリオオーリオ 野菜サラダ ポテサラ	豚バラ大根煮 海老かつ わかめサラダ 春菊おひたし	チキンカツ弁当 ペペロンチーノ 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～！