

「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、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

31日 月曜日 454cal	1日 火曜日 453cal	2日 水曜日 461cal	3日 木曜日 454cal	4日 金曜日 451cal	5日 土曜日 460cal	6日 日曜日
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 コールスロー ポテサラ	ふんわり食感 絹豆腐ハンバーグ 切り干し大根 ひじき煮 ちくわ天	麻婆茄子 スパイシー唐揚げ マカロニサラダ ナムル	チキンカツ弁当 ナポリタン コールスロー 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	薄切り豚しゃぶ 焙煎ゴマダレ コロッケ 小松菜おひたし こんにゃく梅和え	お休み
7日 月曜日 455cal	8日 火曜日 457cal	9日 水曜日 454cal	10日 木曜日 462cal	11日 金曜日 460cal	12日 土曜日 453cal	13日 日曜日
唐揚げ弁当 マカロニサラダ レンコン金平 春菊おひたし	肉じゃが定食 コーンフライ わかめサラダ おくら	鶏もも照り焼き サーモンフライ アーリオオーリオ 野菜サラダ ポテトサラダ	甘辛肉団子 中華春巻き 野菜炒め ナムル 菜の花	とんかつ定食 マカロニサラダ 野菜サラダ 胡麻和え	麻婆春雨 白身フライ 野菜サラダ 菜の花	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～！

