

「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

27日 月曜日 458cal	28日 火曜日 457cal	29日 水曜日	30日 木曜日 442cal	1日 金曜日 457cal	2日 土曜日 457cal	3日 日曜日
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	豚挽100%痺れる粒山椒 四川麻婆豆腐 海老かつ ナムル 黒豆	お休み	豚肉白菜旨煮 ひじき煮 レンコンきんぴら ちくわ天	鶏もも照り焼き マヨネーズ ペペロンチーノ 野菜サラダ ポテトサラダ	南インドCURRY rich&spicy うずら卵フライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	お休み
4日 月曜日	5日 火曜日	6日 水曜日	7日 木曜日 455cal	8日 金曜日 460cal	9日 土曜日 459cal	10日 日曜日
お休み	お休み	お休み	鶏もも照り焼き 白身フライ ペペロンチーノ 野菜サラダ ポテトサラダ	薄切り豚しゃぶ 焙煎ゴマダレ コロッケ 小松菜おひたし レンコン梅和え	鶏てん2枚 天つゆ小袋付き 春雨サラダ 野菜炒め 春菊	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～！