

「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

14日 月曜日 453cal	15日 火曜日 455cal	16日 水曜日 458cal	17日 木曜日 451cal	18日 金曜日 455cal	19日 土曜日 456cal	20日 日曜日
唐揚げ弁当 マカロニサラダ レンコン金平 小松菜おひたし	鶏もも照り焼き イカメンチ ナポリタン コールスロー ほうれん草ソテー	チンジャオロース 中華春巻き 春雨サラダ ナムル 菜の花	肉じゃが定食 チキン南蛮 わかめサラダ 春菊	洋食ビストロ カニクリームコロッケ 照り焼きチキン 野菜サラダ パスタ ソテー ポテサラ	油淋鶏 春雨中華 野菜炒め 菜の花	お休み
21日 月曜日 456cal	22日 火曜日 451cal	23日 水曜日 454cal	24日 木曜日 455cal	25日 金曜日 458cal	26日 土曜日 454cal	27日 日曜日
2025年 注文数最多更新 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 マカロニサラダ レンコン 菜の花	南インドCURRY rich&spicy ささみフライ 野菜サラダ ポテトサラダ	鶏もも照り焼き 海老かつ アリオアリオ コールスロー ほうれん草ソテー	肉団子 ハムフライ マカロニサラダ 野菜サラダ ピクルス	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	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

紹介するだけ！
何度でも貰える！
キャンペーンやっってるよ～！

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)
3,000円分
プレゼント