

「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りなく、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

28日 月曜日 457cal	29日 火曜日	30日 水曜日 458cal	1日 木曜日 451cal	2日 金曜日 449cal	3日 土曜日	4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	お休み	横浜中華弁当 回鍋肉・油淋鶏 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	豚バラ大根煮 マカロニサラダ 大根サラダ ちくわ天	お休み	お休み
5日 月曜日	6日 火曜日	7日 水曜日 464cal	8日 木曜日 451cal	9日 金曜日 455cal	10日 土曜日 457cal	11日 日曜日
お休み	お休み	ハンブルグステーキ 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	麻婆春雨 海老かつ 菜の花 黒豆	鶏もも味噌焼き カレイ白身天 山菜パスタ 蓮根金平 かぼちゃ	豚しょうが焼き かぼちゃコロッケ 春雨サラダ 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

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～！