

「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

13日 月曜日 458cal	14日 火曜日 455cal	15日 水曜日 461cal	16日 木曜日 440cal	17日 金曜日 456cal	18日 土曜日 455cal	19日 日曜日
洋食ビストロ コーンコロッセ 照り焼きチキン 野菜サラダ パスタ ほうれん草ソテー	肉じゃが定食 サーモンフライ わかめサラダ おくら	油淋鶏 ごぼうサラダ 野菜炒め 菜の花	ふんわり食感 絹豆腐ハンバーグ 蓮根金平 野菜サラダ かぼちゃ煮	とんかつ定食 マカロニサラダ 野菜サラダ 春菊	ヤンニョムチキン 春雨サラダ コールスロー 3色おまめ	お休み
20日 月曜日 450cal	21日 火曜日 454cal	22日 水曜日 464cal	23日 木曜日 451cal	24日 金曜日 455cal	25日 土曜日 459cal	26日 日曜日
横浜中華弁当 唐揚げ シウマイ ニラ焼きそば 玉子焼 根菜 甘味	薄切り豚しゃぶ おろしポン酢 海老かつ おくら かぼちゃ煮	テミグラスソース 洋食屋メンチカツ マカロニサラダ コールスロー ほうれん草ソテー	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	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	麻婆春雨 コロッセ 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**

紹介するだけ！  
何度でも貰える！  
キャンペーンやってるよ～！

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)  
**3,000円分**  
プレゼント