

「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

16日 月曜日 456cal	17日 火曜日 454cal	18日 水曜日 458cal	19日 木曜日 460cal	20日 金曜日	21日 土曜日 459cal	22日 日曜日
2026年もやります頑張ります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	豚肉白菜旨煮 タラモサラダ 蓮根金平 ちくわ天	南インドCURRY rich&spicy サーモンフライ たまごサラダ ほうれん草ソテー	チキンカツ弁当 ナポリタン サラダ パンフキン	お休み	ハンバーグ 照り焼きチキン アリオアリオ コールスロー ポテトサラダ	お休み
23日 月曜日 462cal	24日 火曜日 451cal	25日 水曜日 449cal	26日 木曜日 462cal	27日 金曜日 460cal	28日 土曜日 464cal	29日 日曜日
テミグラスソース ハンバーグ &チキン南蛮 ペペロンチーノ 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	アジフライ定食 ごぼうサラダ 野菜炒め レンコン梅和え	鶏もも照焼き コーンコロッケ アリオアリオ 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 唐揚げ ナムル 大学芋	肉野菜炒め ハムカツ マカロニサラダ わかめサラダ 小松菜おひたし	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