

「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

7日 月曜日 456cal	8日 火曜日 454cal	9日 水曜日 457cal	10日 木曜日 458cal	11日 金曜日 463cal	12日 土曜日 450cal	13日 日曜日
2025年 注文数最多更新中 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	横浜中華弁当 四川麻婆豆腐・海老かつ マカロニサラダ ナムル 菜の花	おぼんざい 鶏もも味噌焼 メンチ シウマイ 鯖焼き 金平 わかめサラダ おひたし かぼちゃ煮	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	豚野菜炒め 和風ゆず醤油ソース ハムカツ ひじき枝豆煮 小松菜おひたし	チキンカツ弁当 ナポリタン 野菜サラダ ポテトサラダ	お休み
14日 月曜日 453cal	15日 火曜日 450cal	16日 水曜日 459cal	17日 木曜日 455cal	18日 金曜日 457cal	19日 土曜日 452cal	20日 日曜日
唐揚げ弁当 マカロニサラダ レンコン金平 春菊おひたし	洋食ビストロ 挽肉たっぷり オムレツ ケチャップ添 照り焼きチキン 野菜サラダ	豚丼風 サーモンフライ 春雨サラダ 小松菜おひたし ポテトサラダ	横浜中華弁当 甘辛肉団子・春巻き 野菜炒め ナムル 菜の花	鶏もも照り焼き マヨネーズ ペペロンチーノ 野菜サラダ ポテトフライ	南インドCURRY rich & spicy ささみフライ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	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～！