

「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ー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ーもちもちしすぎず、ほどよい弾力が魅力
- ☒ 冷めてもふっくら美味しいー時間が経っても硬くなくにくく、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

18日 月曜日 462cal	19日 火曜日 456cal	20日 水曜日 450cal	21日 木曜日 457cal	22日 金曜日 457cal	23日 土曜日 454cal	24日 日曜日
横浜中華弁当 シウマイ・春巻 唐揚げ 野菜サラダ 春雨 大学芋	鶏もも照り焼き フィレオフィッシュ ペペロンチーノ コールスロー ポテトサラダ	肉野菜炒め すりおろしわさびドレッシング ポテトコロッケ 蓮根金平 ひじき煮	厚切りハムカツ 唐揚げ・メンチ アーリオオーリオ コールスロー ポテトサラダ	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	豚生姜焼き サーモンフライ 春雨サラダ 野菜サラダ 小松菜おひたし	お休み
25日 月曜日 456cal	26日 火曜日 448cal	27日 水曜日 455cal	28日 木曜日 451cal	29日 金曜日 459cal	30日 土曜日 462cal	31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	豚肉と野菜の 柚子胡椒炒め コーンコロッケ ひじきマヨサラダ 小松菜おひたし	チキンカツ ナポリタン 野菜サラダ ほうれん草ソテー	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	とんかつ定食 金平ごぼう 野菜サラダ 春菊おひたし	鶏もも照り焼き マヨネーズ ペペロンチーノ 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～！