

「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。



一心屋 川崎 検索

◆ 「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 - もちもちしそうで、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！

TEL 044-277-0565

一心屋

FAX 044-276-0793



川崎給食 TEL 045-570-6616  
センター FAX 045-570-6617

一心屋 TEL 042-370-7676  
稻城 FAX 042-316-3162

16日 月曜日 453cal	17日 火曜日 461cal	18日 水曜日 449cal	19日 木曜日 460cal	20日 金曜日 462cal	21日 土曜日 464cal	22日 日曜日
<b>唐揚げ弁当</b> マカロニサラダ 野菜サラダ 昆布	横浜中華弁当 回鍋肉・春巻き 中華春雨 ナムル 菜の花	アジフライ定食 ごぼうサラダ 野菜炒め かぼちゃ煮	鶏もも味噌焼 海老かつ 山菜パスタ 蓮根金平 ポテトサラダ	薄切り豚しゃぶ 焙煎ゴマタレ かぼちゃコロッケ おくら 三色おまめ	麻婆豆腐 チキンカツ ナムル 菜の花	お休み
<b>23日 月曜日</b>	<b>24日 火曜日 449cal</b>	<b>25日 水曜日 460cal</b>	<b>26日 木曜日 451cal</b>	<b>27日 金曜日 458cal</b>	<b>28日 土曜日 457cal</b>	<b>1日 日曜日</b>
<b>お休み</b>	挽肉たまねぎ炒めにケチャップ オープンオムレツ 照り焼きチキン コールスローサラダ ほうれん草ソテー	肉野菜塩だれ炒め サーモンフライ マカロニサラダ 海藻サラダ 小松菜おひたし	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	厚切りハムカツ 唐揚げ・メンチ アーリオオーリオ 野菜サラダ ポテトサラダ	鶏もも照り焼き マヨネーズ ペペロンチーノ コールスローサラダ ポテトフライ	お休み

