

「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

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
唐揚げ弁当 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 烙煎ゴマダレ 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
23日 月曜日	24日 火曜日 449cal	25日 水曜日 460cal	26日 木曜日 451cal	27日 金曜日 458cal	28日 土曜日 457cal	1日 日曜日
お休み	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 アーリオアーリオ 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

＼ 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～！

