

「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 稻城	TEL	042-370-7676
	FAX	042-316-3162

31日 月曜日 453cal	1日 火曜日 457cal	2日 水曜日 440cal	3日 木曜日 452cal	4日 金曜日 449cal	5日 土曜日 454cal	6日 日曜日
特のいタル弁当 白身フライ 唐揚げ 野菜サラダ 金平ごぼう 昆布	横浜中華弁当 回鍋肉・春巻き マカロニサラダ ナムル 菜の花	若鶏みぞれ煮 野菜サラダ 蓮根金平 かぼちゃ	ハンバーグ <small>オニオンソース</small> 照り焼チキン アーリオアーリオ コールスロー ほうれん草ソテー	アジフライ定食 マカロニサラダ 挽肉もやし炒め レンコン梅あえ	鶏もも味噌焼き ハムカツ 高菜パスタ 野菜サラダ 小松菜おひたし	お休み
7日 月曜日 457cal	8日 火曜日 456cal	9日 水曜日 450cal	10日 木曜日 455cal	11日 金曜日 452cal	12日 土曜日 451cal	13日 日曜日
前回完売！ テミグラスソース 洋食屋メンチカツ パスタ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	薄切り豚しゃぶ 焙煎胡麻ダレ コロッケ 春菊 おくら	チキンカツ弁当 ナポリタン 野菜サラダ ポテトサラダ	横浜中華弁当 麻婆豆腐・肉シウマイ マカロニサラダ ナムル 菜の花	しょうが焼き とんカツ <small>カレー風味</small> 高菜パスタ 大根サラダ 小松菜おひたし	ヤンニョムチキン 春雨サラダ 菜の花 3色おまめ	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ー！

ギフトカード(アマゾン・QUOカード等)
3,000円分
プレゼント