

News Letter

March 3
月刊『庄の屋』

経営理念 安心創造企業

<私たちの使命>

私たちは、建設工事・防災用品の企画製造・建設資材の販売事業を通じて、安全・安心で快適な住生活環境を創造し、地域社会に貢献します。

<私たちの目標>

私たちは、複合的な提案力を持ったプロ集団で、お客様信頼度No.1を目指します。

<私たちの行動指針>

1. 私たちは、お客様目線を大切に、気配りの行き届いたサービスを提供します。
2. 私たちは、お客様に感謝し、末永いお付き合いの中でそのご恩に報いていきます。
3. 私たちは、常に新しいものに挑戦し、付加価値の創造に全力で取り組みます。
4. 私たちは、自己の可能性を信じ、仕事を通して人間力に磨きをかけます。
5. 私たちは、社会的常識・良識・倫理観を持って行動し、法令を遵守します。
6. 会社は、社員一人ひとりの成長を支援し、社員とその家族の幸せを追求します。

今月のピックアップ

プロ仕様



2024年1月に発売!



充電式インパクトドライバ TD003GZ

40Vmaxバッテリーでパワフル出力! ナットが緩むと自動停止する「逆転オートストップモード」搭載



76mm充電式コンパクトカッター MC300DZ
小型で軽量!狭い場所での切断に最適です



庄の屋チャンネルで解説しています!



充電式ワークライト ML012G

マキタ初! 折り畳みできる広範囲に照射するバー型のワークライト。

2024年1月に発売!

家庭向け工具

KYOCERA 家庭向け

POWER シリーズ



充電式チェーンソー BHCS-1810L1

最小ビット、薄刃のソーチェーンで切れ味滑らか!



充電式スクロードライバ BDX-4V

組立式の家具や分解、軽作業の穴あけからネジ締めまでラクラク!手動も電動も◎

充電式インサート交換ドライバ DTD500

早春発売

マキタフェア開催!

3/8(金)・3/9(土)

マキタ徳島営業所 特設会場にて!



庄の屋では前売り・後売りもしております! 工具担当・西村までどうぞ!

弊社経営理念に書かれている<私たちの目標>

「私たちは、複合的な提案力を持ったプロ集団で、お客様信頼度No.1を目指します。」と記されている実践例がこちらになります。

浄化槽のマンホールを災害時用のトイレにしてしまう「おだけトイレ」の提案は、5年も前から続けて行っていますが、今回さらに地震の際の火災の原因の6割以上が電気配線からという事実を基に、「感震ブレーカー」と「いつでもランプ」の工事も始めました。震度5強以上の揺れに反応してブレーカーを即座に落として防火するのですが、それが夜中だと真っ暗のブラックアウト状態になってしまいます。その際に、いつでもランプのLEDライトが6時間点きっ放しになってくれます。このセットで、イザという時の安全と安心をお届けできます。さらにタカラスタンド製のシステムバスだと、浴室の構造自体が耐震設計になっているので、入浴中でも浴室の壁と天井が守ってくれます。これらはごく一部ですが、そんな防災の見地からも、複合的な提案をさせていただきます。

感震ブレーカー 『瞬断』



いつでもランプ 『tsuita』



since1970

「安心創造企業」



小松島市横須町9-28
URL:www.shono-ya.com
TEL(0885)32-2349(代)
FAX(0885)33-1201

営業時間 6:30~18:30(月~金)
6:30~18:00(土)
定休日 日曜日・第2土曜日
祝日(終日)



施工中



施工後

エコワター

太陽熱をより簡単に、より効率良く集熱。年間燃料費を大幅に節約します。



施工前



K町M様邸

古くなった太陽熱温水器を新しく長府のエコワターに取り換えました。1日で無事取付完了し、お客様にも安心して使用していただいております。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.91

【ブロッコリー】



アブラナ科 アブラナ属 原産地：地中海沿岸

もともと野生キャベツの変種で、イタリアで品種改良されて発達した。野菜としての旬は12～3月の冬場で、収穫後すぐに冷凍保存しないと変色がすすんでしまう。冷蔵技術が未熟だった頃は、カリフラワーが殆どだったがコールドチェーンの発達と共にブロッコリーが凌駕してくるようになった。ビタミンB、C、Kやβ-カロテン、鉄分を多く含む。特にビタミンCは茹でて減少しても、生のレモンやイチゴよりも多い。すぐに蕾が黄色くなって口当たりも悪くなるので、生の場合はなるべく早く食するのが望ましいが、固ゆでして保冷袋に入れて冷蔵か冷凍すると日持ちする。カイワレ大根のように発芽したてのものを食用にする事もでき、それらはブロッコリースプラウトとして、スーパーでも売られている。結婚式の新婦からのブーケスならぬ、新郎からのブロッコリートスが行われ、受け取った人が次の花婿になると言われている。

材料(4人分)：大根1房 ★すりごま大さじ1 ★麵つゆ大さじ1 ★かつお節(小分け)1袋

作り方

- ①ブロッコリーを食べやすい大きさに切って茹でる。
- ②①をタッパーに入れ、★を加えて箸で和える。

食べてみての感想… 究極のカンタン料理、と言い切ってしまうにいく程のよくておいしい味です。ただブロッコリーの茹で加減だけ気をつければ、冷蔵庫の中で2～3日はいつでも食べられる常備菜として威力を発揮してくれます。1リットルの水に塩を小さじ2杯入れて沸騰させ、茎の部分を30秒だけ先に投入しその後で先の蕾の部分を入れて2分ほど茹でれば両方が丁度いい感じに出来上がってきます。その後、水に晒さずにそのまま冷まして使うのも大事なポイントです。ブロッコリーは、そのまま保存するとすぐに萎びてしまうので、買ってきただけ茹でた状態で、その上に麵つゆとすりごまぶっかけて、かつお節をトッピングすれば、いつでもOKの状態でも保存も効くから一石二鳥効果です。かつお節とブロッコリーの相性も絶妙で、旨みがジュワッと滲み出てきます。しかも後味スッキリ。超おすすめです(^ ^)。

ブロッコリーの麵つゆゴマおかか

