

Pickup!

今月のおすすめ!



HIKOKI

新商品はこちら!



コードレス インパクトドライバー WH36DD

- ・アプリで「細ピスモード」を選択可能!
- ・3灯→9灯LEDライトに進化!
- ・スイッチパネルでライトの照度を「強」「中」「弱」に切り替え可能!
- ・操作パネルにバックライトを搭載!



高圧エアコンプレッサ EC4516HY

- ・スクエアデザインで設置面積が小さい!
- ・大型LCDパネル&操作ボタン搭載!
- ・バッテリー充電機能を搭載!
- ・タンク再充填が圧倒的に早い!
- ・低振動!

レーザー墨出し器



切断砥石

春フェアのお知らせ

庄の屋で注文すれば
お買い得に買える!!



台車

脚立



足場台

春の情熱

セール開催中!

工具箱

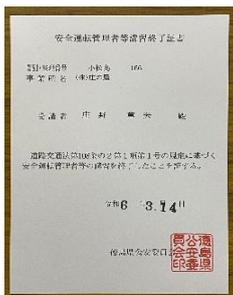
ハセガワフェア

弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針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。」
と記されている実践例がこちらになります。

安全
運転

毎年の事ですが、今年も安全運転管理者講習に行ってきました。今回からオンラインでも受講できるって話なので早くからそれで申し込んだところ、外せない出張が入ってしまい日時を変更してもらいました。ところがその日も先約ありの日で、結局年度末の最終日になってしまったので汗。しかも2年連続で・・・でも何とか都合をつけて行って、なかなか聞けない話を聴かせていただきました。実際の事故事例の映像や再現フィルムとかを観てたら、ホント身につまされますよね。車社会の恩恵をさんざん享受していますが、その分「一步間違えば・・・」というダークサイドの話を知るほどに背筋が凍る思いです。弊社もここ数年は事故がかなり減ってきているので、今以上に全員で安全運転を心掛けていきながら、全メンバーの健やかな毎日と、保険料の評価割引が多くなることを祈っています(^^)。



講習修了証書の写真



since1970

「安心創造企業」

株式会社 庄の屋

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)



施工事例

華やかな柄のクロスで 可愛いキッズトイレルームへと変身!

M幼稚園様

大人用のトイレから幼児用のトイレにリフォームしました。この機会に内装も一新。園の先生のご希望でクロスはクローバー柄でかわいらしく仕上げました。クロスに合わせ、窓枠も塗装させていただきました。お部屋の雰囲気により、明るく華やかになりました。



Before



After

クロス：サンゲツ/RE-5372



お部屋の雰囲気を明るくするクローバー柄

クッションフロア：サンゲツ/HM-11163



足触りの良いざらついたエポキシとモルタルのような質感が特徴の無地調のデザインです。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.92

【にんじん】



セリ科 ニンジン属 原産地：中央アジア

野菜の中では炭水化物が多く、ショ糖を含んでいるために、特有の甘味を持っている。ビタミンAの前駆体となるカロテン類が豊富で、根菜類では唯一の緑黄色野菜に分類される。そのカロテン類も、2004年の国際家政学会の発表によると、油を使うなら200度もの高温は避け、短時間での調理にとどめる方が消化・吸収が良くなる。にんじんの皮は、出荷されるときに強い力で機械洗浄されるため、表面のかたい部分はおかた剥けていると言われている。βカロテンなど色素成分になっている栄養素は色の濃い皮の部分に多く含まれているので、なるべく皮ごといただく方が栄養的に多く摂取できる。βカロテンには粘膜を正常にする働きがあり、皮膚や口、目、消化管などの表面を健康に保つ作用がある。尚、にんじんはGI値が高いので糖尿病の方は食べない方が良いという説があるが、膨大な量のにんじんを食べなければ血糖値が上がることはなく、むしろにんじんの栄養価を逃す方がもったいない。

材料(4人分)：にんじん中型2本 ベーコン6枚 オリーブオイル小さじ4 塩小さじ1/2

作り方

- ① にんじんを4~5cmの長さで細切りにし、ベーコンも同じくらいの太さで細く切っておく。
- ② ①をボウルに入れて均等に混ぜてベーコンが重ならないようにし、塩を入れてもうひと混ぜする。
- ③ ②を船形にしたアルミホイルに乗せ、オリーブオイルをふりかけて、オーブングリルで13分焼くと出来上がり。

食べてみての感想…先月に引き続き、超カンタンおススメ料理です。切って混ぜてオイルぶっかけ焼けば終わりなので、作っているという感覚がなく、何か別のものを作りながらもう一品欲しいと思った時にちょうどいい感じです。先日、徳島県が主産地の春にんじんをいただいたので作ってみました。本来の甘みを引き出すためにポリポリという食感が残る程度に焼け具合を設定しました。最初の一口目はベーコンと塩の方が勝るんですが、その後はそれが狙い通りににんじんの引き立て役となって、噛むほどにより甘みを感じるようになります。最近、野菜摂取が少ないなあとか、冷蔵庫に残っているにんじんをどう消費しようか考えてる方にもピッタリのメニューです。ご飯にも酒のつまみにも合う、カラダにも良い一品が片手間で出来上がります。

にんじんとベーコンのホイル焼き

