



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。

今日のピックアップ!



2024 9月末日まで大特価で販売致します!

SUMMER SALE!!



RYZB
はしご兼用伸縮脚立
凹凸のある場所で活躍する伸縮タイプ



DRSB/DRSWB
脚部伸縮足場台
段差で使える脚部伸縮タイプ



LGフリップエヌライト
アルミ上わく付き脚立
折りたたみ簡単で軽量!
持ち運び便利な上わく付き脚立



LH2/LH3
脚部伸縮スタビライザ付き
2連・3連はしご
スタビ付きで安定性抜群!

脚軽 キャッシュバック
キャンペーンも開催中!
最大2,000円! 現金還元!



限定10台の
アウトレット商品も!?

詳しくは担当の西村まで



SDチップソー
美神



鮫肌よりもよく切れる!



@SHONOYA.SHOP

「マキタ工具」専用

庄の屋インスタアカウントがスタート!

店舗販売・通販もしております!
ぜひご利用ください。



40Vmax
充電式フロアタック
ST003G

庄の屋店舗にて
試し打ちできます!



弊社経営理念に書かれている＜私たちの行動指針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。」

と記されている実践例がこちらになります。

LED交換サービス

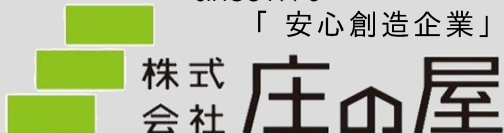


開始しました!

既に2017年に蛍光灯器具が生産中止し2027年に蛍光灯照明も供給ストップする関係で、蛍光灯価格が昨年から最大90%も爆上りし、照明器具のLED化は必須課題となってきます。LED照明器具も値上げが予想されているのに、さらに間際となったら世の中がバタバタして、在庫や手間の不足に伴う価格高騰が予想されるので、早めの対応が求められています。弊社も数年前から倉庫や事務所の蛍光灯・水銀灯をLED化しておりますが、比較すると5～6割の省エネ・光熱費削減に繋がっています。昨今の電力代上昇にはなかなか抗えませんが、自分たちで出来る対策を少しでも早めに行うことにより、支払う経費の差になってくると思います。今回、弊社は(株)光通信さんや(株)アイリスオーヤマさんと連携を組むことが出来るようになり、かなり価格的にもお役に立てる提案が出来るようになりました。お考えの際には、一声かけてみて下さい。光熱費と設置費用の両方で、コスト軽減にお役に立てると思います。

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)



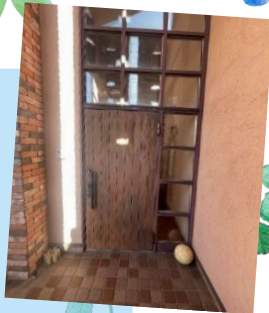
断熱性のドアなので夏場は外からの熱を遮断し、寒い冬は冷気を取り込みにくくなっています。『カバー工法』でたった1日で交換が完了しました。

商品：YKKAP玄関ドアD30



After

Before



先進的窓リノベ
2024事業

断熱ドアに交換された場合、先進的窓リノベ事業より補助金が交付されません。ぜひチェックしてみてください👀



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.96

大葉 (青じその別名)



シソ科 シソ属 原産地：ヒマラヤ・ミャンマー・中国南部

縄文時代の遺跡からその種実が出土しているものの、本格的な栽培が始まったのは平安時代以降とされている。中国名は「紫蘇」で、和名の「シソ」はここから来ている。伝説で、食中毒で死にかけた子供に、紫のシソの葉を食べさせたところ蘇ったため、この葉を「紫蘇」と呼ぶようになったと伝えられている。シソは本来、赤シソのことで、青シソはその変種である。大葉はβ-カロテン、カルシウム、ビタミンB1の含有量が野菜の中でも群を抜いて多い。さらに特有の香りの元である精油成分のペリラルデヒドが、嗅覚神経を刺激して胃液の分泌を促し食欲を増進させるだけでなく、健胃作用や強い殺菌作用により食中毒の予防にも効果があり、ポリフェノールの一種である香り成分には、強い抗酸化作用がある。糖尿病予防や、アルツハイマー病防止効果も見込まれていて、今後ますます注目を集めそうな野菜である。

材料:大葉 60枚 入りごま 小さじ1 ★しょうゆ・砂糖 大さじ2 ★鶏がらスープの素 小さじ1
★酢 小さじ1 ★砂糖 ひとつまみ ★にんにく(チューブ) 20cm位

作り方

- 1.大葉は洗って水気を切り、軸を切り落として太めの千切りにする。
- 2.ボウルに★を入れて混ぜ、その上に大葉を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3.炒りごまを加えて、サッと混ぜたら完成。

食べてみでの感想・・・最初は、大葉が単品料理になるのが半信半疑だった。でも実際に完成品を口に運んでビックリした。ナムルの濃い味付けと、ごまの香ばしさの中から噛みしめるほどに大葉ならではの爽やかな風味が出てきてスッキリとした後味になり、これだけでゴハンがススム。かねてより、「大葉は栄養価が高いけど、添え物とかの脇役ばかりで多量に摂取するのは難しいよな」と思っていただけに、このナムルはめっちゃ衝撃的！夏バテ対策に必要な栄養素が含まれているだけでなく、食欲増進作用、食中毒防止作用も兼ねている一品なので、作り置きして冷蔵庫に入れておけば、暑い夏の救世主になるかもしれない。ただ、これだけの量をスーパーとかではなかなか揃わないのが難点なので、来年からは自家栽培にチャレンジしてみたいとも思った。

大葉のナムル

