

# News Letter

月刊『庄の屋』

May

5

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し、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。

Pickup!

## 今月のおすすめ!



New! 入荷しました!



### 充電式チェーンソー

以前紹介した京セラの家庭向け充電式チェーンソー「BHCS-1810L1」が入荷しました!!

### 防虫対策



カウンターにて春夏アイテム展開中! お店の中もリニューアルしてます

### 草刈りチップソー

### 除草剤

## 庄の屋オンラインショップ 始めました!



こちらから

## Makita 在庫あります



弊社経営理念に書かれている＜私たちの行動指針1＞

「私たちは、お客様目線を大切にし、気配りの行き届いたサービスを提供します。」

と記されている実践例がこちらになります。

### 1F工事部



弊社の工事部は3年前に事務所の2階に移転したのですが、相談にお越しになられたお客様とすぐにコンタクトが取れるようにと、不在の際に代わりに伺った内容をダイレクトに工事系スタッフに伝えるようにという意味を込めて、再び1階に集結することになりました。その分だけ店舗部分を縮小したものの、逆に不良在庫を見直した上に置き場もお客様が探しやすいように動線を短く集中させることが出来ました。去年の暮れの棚卸しをやってる時に、3月いっぱいには移転しようと声をかけて、ちょうど3月末に引っ越しが完了しました。やはり、お互いが顔を見ながらコミュニケーションを取るのがいいですね。お客様への対応も早くなったし、一体感が醸成されているようにも思います(^^)。

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)





商品：YKK玄関引き戸

ドアハンドルが取付可能モデルなので、取り付けさせていただきました。

リフォーム理由：玄関ドアの鍵の不調から。



お客様の声

開閉しやすく、デザインも前のドアよりアカ抜けた感じで良くなりました。



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.93

【アスパラガス】



キジカクシ科 クサスギカズラ属 原産地：地中海沿岸

苗を植えてから3年目以降に出てくる若芽を食用にするため、2~3年経たないと収穫できる様にはならないが、その後は10年間くらいは同じ株で次々と芽が出てくる。旬は5~6月ごろ。ドイツでは、日本のタケノコのように、春から初夏にかけての味覚として珍重されている。アスパラガスを生のまま長時間おくと、繊維が変化して硬くなり苦味も増してしまうため、さっと茹でてから保存すると良い。ビタミンA、C、E、B1、B2、葉酸、アスパラギン酸、オリゴ糖などを含む。アスパラギン酸は、アスパラガスから発見されたアミノ酸の一種であり、新陳代謝を高め、利尿作用や疲労回復、スタミナ補強にも役立つ。穂先にはルチン(ビタミンP)が含まれていて、血圧を安定させ、動脈硬化を予防する効果が期待されている。アスパラガスのオリゴ糖は、腸内善玉菌のビフィズス菌を効率的に増やし、腸内年齢を若々しく保ってくれる。

材料：アスパラガス1束 おろしショウガ小さじ1 白だし大さじ1 かつお節適量

作り方

- 1.アスパラガスの下部分の1/3をピーラーで皮をむき、食べやすく切って塩を少々加えた湯で茹ごたえ良く茹でる。
- 2.茹で上がったら、冷水に入れて色止めする。
- 3.水を切ったアスパラガスをボウルに入れて、白だし・おろしショウガで和え、かつお節をふりかけて出来上がり。

食べてみての感想…… シャリシャリの食感から溢れ出す、白だし&かつお節の旨みとアスパラ独特の甘み。なるほどこれがオリゴ糖かと納得。片手間で作れる副菜で、あと一品何か欲しい時にピッタリな上に彩りもGood。切って茹でて和えるだけなので、手際良くやったら5分で完成するが、かけた手間に対するレバレッジは相当高い。しかもこんなにカンタンに、上記の栄養素を取り込むことが出来るのがあるがたい。アスパラの部位によって異なる食感を楽しむ、みずみずしい生命力をいただいていると実感する。アスパラ本来の味に気づかせてくれるために、ショウガが絶妙の脇役となって、食欲もかき立ててくれる。正直言って、かなり食前の予想を超えている。肉類の引き立て役としてではなく、堂々と主役を務められる素材なのだと思わせられた一品だった。

アスパラガスとショウガの  
サッパリおひたし

