

# News Letter

July 7

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。

## 今月の おすすめアイテム!



ひんやり冷たい! 富士山の水を使用したウェットティッシュの様なポディシート。200枚入りの大容量で、暑い夏場の現場で大活躍! 各種取扱い有り※試供できます

ここから  
通販もできます



庄の屋  
ONLINE  
STORE



chusan  
ネックリング

広い冷却面が首にしっかり密着する形状で、熱を吸収してひんやりと26度を維持します。



シンク測定  
墨付けインク&空っぽマーカ-  
自由にインクが選べて  
墨つぽにも使える!

暗い下地でも見やすい水性インク全8色。墨ツポにも使えて! 空っぽマーカ-にも使える! インクの補充が可能。墨液(建築用墨液)も入れられます。



イネチャージ  
クーラーボックス  
ステンレスボトル

冷凍ペットボトルを凍ったまま持ち運びできる真空ステンレス缶。600mlペットボトル×6本、または350mlアルミ缶×8本を収納可能。隙間に市販の保冷剤を入れて冷え冷え空間をキープします!



マルチカッター

庄の屋ではマルチカッターの売れ筋商品を多数取り扱ってます!

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。



環境技術センター様と撮った集合写真



今年もまたまた社員みんなと行ってきました、横須海岸の一斉リフレッシュ(清掃)! 早くからの晴れ予報のおかげで、気持ちと体の準備も整えて朝7:00に現地に到着しました。今年もフライングスタート集团のおかげで、目に見える範囲にゴミは既に無く、途中まではただの波打ち際ウォーキングでした(^^)。ふとテトラポッドと防潮壁の間を見るとペットボトルが落ちていて、そこに行くとペットボトルの山盛りだけでなく、壊れたコンテナや諸々のビニールごみが1人ではとても運び切れないくらい捨てられてました。何かお宝を掘り当てたような気分になり、歩いてきた初対面の方や、弊社社員たちに声を掛けて手伝ってもらい、その場を完璧にキレイにして立ち去れたのです! 今年も徳島県環境技術センターさんと合流して、普段とは違う交流の仕方でお互いの仲間意識を高めることが出来たし、弊社社員一同も全員が時間通りに集合して意義ある活動に参加できました。この地は弊社にとって特別な場所なので、これからも貢献していきたいです(^^) 文責: 庄野(章)

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

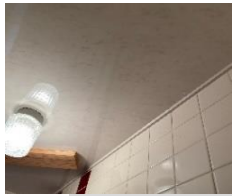
営業時間 6:30~18:30(月~金)  
6:30~18:00(土)  
定休日 日曜日・第2土曜日  
祝日(終日)



# バリアフリーで安心安全なトイレへ

## TOTO/手洗い付きトイレ ピュアレストEX

全体的にやや丸みを帯びたデザインで見  
た目がオシャレ。お手入れのしやすい  
スッキリとした形状が特徴。



Before



After

新しくトイレを取り換えると同時に床をバリアフ  
リーにしました。危険な段差が解消され、出入りが  
しやすくなりました。結露によるクロス汚れ防止の  
ために天井にキッチンパネルを張りました。



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.95

【キュウリ】



ウリ科 キュウリ属 原産地：インド北部ヒマラヤ山脈近辺

和名きゅうりの呼称は、実が熟すると黄色くなり、古く日本では黄色くなったものを食用にしていたので、黄色いウリを意味する「黄瓜」(きうり)を語源とする説が有力。果実成分の95%が水分なので、暑い季節や地域では水分補給用として重用されてきた。日本では遣唐使と共にもたらされたが、当時は薬用であった。水戸黄門として有名な徳川光圀公からは酷評され、さらにはきゅうりの切り口が葵の御紋に似ているという理由で、輪切りが禁止された時代もあった。が、江戸時代末期には品種改良によりブレイクし、一気に広がった。最近では、表面にできるブルーム(白い物質)が農薬のように見えると嫌がられるので、ブルームレスきゅうりが多く作られている。旬は文句なしに夏で、淡色野菜の割には、ビタミンC、カリウム、カルシウム等のミネラル類や、皮にはβカロテンを比較的豊富に含まれている。

材料：きゅうり 2本 梅干し 2個 青ジソ 2枚 ★塩こんぶ 2つかみ ★白ごま 小さじ2 ★ごま油 小さじ2

### 作り方

- 1.きゅうりはピーラーで縦に3本ほどスジを入れて、5mm程度で輪切りにする。梅干しは種を取り、包丁の背で叩いて細かくする。青ジソは細く切っておく。
- 2.ジップロックにきゅうりと梅干しを入れ、★も一緒に入れて良く揉んで冷蔵庫で5分ほど寝かせる。
- 3.冷蔵庫から出し、切った青ジソを入れて、さらに軽く揉んだら出来上がり。

食べてみてる感想・・・ 一口目、すごくサッパリしてるから、めっちゃ食べやすい。きゃつりもの体温を下げる効果があるので、夏の暑い日に食欲が落ちた時でも食べれそう。梅干しの酸味が食欲をそそり、ご飯と仲良しの友達になれる。きゃつりのポリポリしたみずみずしい食感の間からしみ出る塩こんぶの旨味が、さらに食欲向上に貢献してくれる。大葉がさらに涼感を増やしているの、それぞれが役目をキッチリ果たして、調和した感じになっている。おすそ分けで大量にいただいたとしても、次々と消費していけそう。作り置きも2～3日は全然OKで、もう一品、の脇役にピッタリ。カンタンに作れるので、この夏はきゃつりといえはコレ！になりそうな気がする(^ ^)。

キュウリと梅の旨味和え

