



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!



SOLA
コンパクト
マグネットレベル

小さくて軽量! 手軽に持ち運びできる、ベルト装着ホルダー付きの便利な水平器

入荷しました



Delco
シーリング材専用
硬化防止キャップ

効果は約3カ月保存!
キャップを奥まで差し込むだけでシーリング材の硬化を遅らせることができます

おすすめ
です。

SONAETE
防災リュックセット



通販もできます!



千オン
商品

インテリアとして映えるデザイン性の高い防災リュックセット。おしゃれだから普段使いも出来ます!

スカット
ディスクセット
お風呂の鏡用

市販の歯磨き粉をつけて、お風呂の鏡のやっかいな水垢(鱗状痕)を簡単に研磨!



ファンベスト・ジャケット (空調服)

炎天下の屋外作業、空調設備のない現場、アウトドアなどのレジャーにも大活躍!



その他にも
多数メーカー取扱いしています。

6月開催決定!!



ミニ展示会
開催します!!



※詳細・日程等は庄の屋公式LINEで配信予定です。

弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針>

「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。」

と記されている実践例がこちらになります。

「1on1ミーティング」

年に2回、毎年5月と11月に行っています。

その名の通り1対1で、社員・パートに関係なく、経営者との個人面談みたいな時間です。これまでは、仕事面はもちろんですが仕事以外の部分を良く知りたいたいと思い、いろんな話をしているうちに気が付けば1時間以上が過ぎていました(^^)。その後、普段からも話がしやすくなって、社内の改善にも結び付いているので大変有意義だなと感じています。今回は、出張がこれから多くなるので、テーマを絞って30分を上限にして話し合うことにしました。報告事項や相談、提案に繋がるものなどが主なテーマになっています。体調を整えて、傾聴していきたいと思えます。 文責:庄野(草)



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)



在来工法の浴室からユニットバスへ

After



TOTO/システムバスルームサザナ



Before



冷たいタイル張りの在来工法の浴室から断熱性に優れたユニットバスにリフォームしました。浴槽がまたぎやすい高さに設計されていて、安全に入浴することが出来ます。手すり兼用のスライドシャワーバーを設置。脱衣場の洗面台取替えと床の張替えもさせて頂きました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.94

【新ゴボウ】



キク科 ゴボウ属 原産地：アジア・ヨーロッパ

原産地は日本よりも気温が低い地域で、根部の耐寒性は高く、地上部が枯れても根は変質しない。連作障害の影響を非常に受けやすく、キク科のレタスや春菊などを、4~5年は作っていない水はけの良い畑で栽培する。海外では韓国や中国の一部でしか野菜として栽培されておらず、中国では薬用として、欧米ではハーブ(民間薬)として利用されている。旬は11~1月ごろで、新ゴボウの旬は初夏(6~7月)となる。ゴボウの皮には、抗酸化成分であるポリフェノールの一種の、クロロゲン酸が豊富に含まれている。長時間水にさらすと失われるので、調理の際は皮をむかず泥を洗い落とす程度にして使われる。さらにゴボウには可食部100g中に5.7gと豊富な食物繊維が含まれているので、近年1日あたりの摂取量が不足していると言われる中、大量の供給源となる。さらにカリウム、マグネシウム、亜鉛などの微量ミネラルも多く含む。

材料：新ゴボウ 1本 片栗粉大さじ 1~2 ★しょうゆ・砂糖各 大さじ2 ★酢大さじ1

作り方

- 1.ゴボウは土を洗い落とし0.5~1cmに輪切りにし、ボウルに入れて片栗粉をまぶす。
- 2.フライパンに多めの油を熱し、1のゴボウを軽く焦げ目がつくまで炒める。揺すってくっつかないようにしながら、中火で5分~が目安。
- 3.そのまま塩を振ってもOK。タレ味の場合は、振らずに★を混ぜたタレにくぐらせて出来上がり。フライパンには戻さない。
- 4.よりカリカリ度をアップさせたい場合は片栗粉を多めに振り、多めの油でよりじっくりと炒める。

食べてみでの感想... ・・・ ほくほくの後にはシャキシャキとした食感で、よく噛むほどにゴボウ本来の旨味を味わえる。焼き鳥のように塩味とタレ味の両方を作ってみたいが、どちらもハシが止まらない。普段はゴボウ単体で味わう事ってなかなか無いが、たったこれだけの調理でバリバリの主役になれるんだと発見した。切ってまぶして炒めるだけで酒のつまみやおやつはもちろん、ご飯の副菜やお弁当の一品にも使えるモノが出来上がる。中国では野菜というより漢方薬の材料になるゴボウを、こんなにもカンタンに大量に食することが出来ることがありがたい。水溶性と不溶性の食物繊維が、それぞれ豊富に含まれているので、ご腸内の清掃活動にも多大な貢献をしてくれている。最近話題の腸活には欠かせないメンバーで、近年増え続けている大腸ガンの予防効果も期待できるスーパーフードである。

カリカリゴボウの甘辛炒め

