



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。



## 便利アイテムを紹介します!



**VERANCE**  
カッターナイフ  
木樹脂グリップ採用。  
**手汗や油で滑りにくい!**

各種カラー取り揃えてます



**metacil**  
メタルペンシル

芯まで金属の鉛筆。芯の摩耗が少ないから**削らなくても長い時間書き続けられる!**

替え芯も有ります



**VESSEL**  
ウッディ貫通ドライバー  
木樹脂採用。**油が付いた手でも滑らない**ノンスリップグリップ。



**トンボ工業**  
スコッパー

刃先の角度が4段階に変化!  
**これひとつで簡単に「掘る」「すくう」「かき集める」「起こす」**が出来ます。



**楽々タタムくん**

こんな風に引っ掛けて使えます

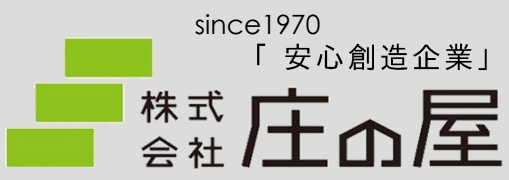


ハトメ付きのメッシュシートを**一人で簡単に速く折り畳めます。**

弊社経営理念に書かれている＜私たちの行動指針4＞

**2. 「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」**と記されている実践例がこちらになります。

毎年、5月と11月に**1on1ミーティング**を全メンバーと行なっています。11月は、今年の振り返りと来期に向けての意気込みを聴くというのが大きなテーマとなっています。その話し合いの中から会社としての課題も同時進行で浮き彫りにしていき、働きやすい環境づくりに役立っています。おかげで、来期の最優先事項が見えてきました。それを通して、各自が自分の可能性を最大限発揮できるように、少しずつ着手していく計画です。でも、全員が関わらないとできない内容なので、これが完了した暁には社内の全員が達成感をもってステップアップしていることと確信します。1on1ミーティングから出てきた改善案は、今後の大きなターニングポイントになると思うので、今からめっちゃ楽しみです。文責：庄野(章)



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

## 和式から洋式トイレへ

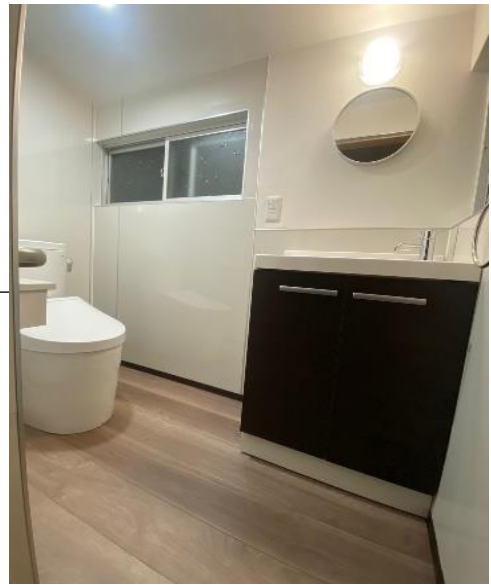
T町N様邸

和式トイレから洋式へリフォーム。  
ウォシュレット取付・床の段差解消をしたため伸び伸びと使えるようになりました。スタイリッシュにしてほしいとのご要望だったので、内装はグレー・ブラウン系の素材を選びました。



Before

After



トイレ/TOTO ピュアレストEX  
手洗い器/LIXIL リフラ  
照明/オーデリック



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.89

【大根(ダイコン)】



アブラナ科 ダイコン属 原産地：地中海・中央アジア

紀元前2200年の古代エジプトで、今のハツカダイコンに近いものが、ピラミッド労働者の食料とされていたのが最古の記録とされているが、日本では仁徳天皇の時代に「於朋泥(おほね)」として日本書紀に登場している。一般に食されるようになったのは江戸時代からで、江戸近郊に練馬等の特産地が広がり、凶作時や冬場の保存食として漬物や切干しなどの保存食が工夫されてきた。現在は冬野菜の代表格扱いであるが、夏場でも北海道や東北地方から出荷されて、1年中出回っている。最大多数派の青首大根は、部位によって味わいが違うとされている。クビと呼ばれる葉に近い部分は汁が多くて甘みがあるためにサラダや大根おろしに、サキと呼ばれる先端部分は汁が少なく炒め物や味の濃い料理に向いている。中央部分は、身がしっかりしているので、おでんやふるふき大根等の煮込み料理に多く使われている。

材料：大根丸ごと1本 サバ缶2缶 酒大さじ2 麵つゆ(3倍濃縮)大さじ2 米1つまみほど

作り方

- ①大根の皮をむき大きめに切って、火が通りやすいように切れ込みも入れておく。米をひとつまみ入れて茹で、中まで串が通るくらいになったら、ザルに空ける。
- ②鍋の中に大根を戻し、全部浸るくらいに水を入れ、サバ缶を汁ごと投入し、酒と麵つゆも加えて煮込む。
- ③大方煮えたら火を消してしばらく放置し、味がしみて大根が沈んだら再度煮詰めて、器に移して完成。

食べてみての感想… ぶり大根のカンタン版で、青魚と大根って相性がいいんだなと実感する。ホッコリして温まってお腹にも優しい感じ。適度な味付けの大根が次々とほしくなる。満腹になっても、大根メインなので嬉しいローカロリー。そして、食べ終わった後に、幸福感に包まれる。寒い日の大根って、体の芯から温めてくれる効果があると思う。実際のところ調理といっても大根を輪切りにして、皮むいて煮込むだけ。大根の良さをサバ缶が引き立ててくれる。1本まるごと使うので、いただきものの大量消費にもピッタリ。そして何よりもありがたいのは、一晩寝かせた翌朝の大根が一番味がしみて、サバとの一体感があるということ。作り置きにも威力を発揮してくれる(^ ^)。



大根のサバ缶煮込み