

News Letter

September
9

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、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。

Makita

今日の PikUp!!

9月上旬に
マキタフェア
開催予定!

充電式マルチツール 7月に発売!
TM001GRDX

40V Max



STARLOCK-MAX対応重負荷作業が可能!
仕上げ材の切断(床材納め)をはじめ、各種切断・研削・剥離等、豊富な先端工具で多様な作業に対応します。

充電式洗浄器 7月に発売
MHW180DZ

40V Max



電源・水道の無い場所も、どこでも洗浄! 充電式なのでAC100V電源が不要。軽量を持ち運びがしやすく、玄関まわり、サッシ、ガーデニング、洗車など幅広くお使い頂けます。

充電式ファン
CF203DZ

まだまだ暑いこの時期に大人気! 小型で軽量なので現場や車内、キャンプなど様々な場所です。



売れてます!!

HIKOKI

コードレスポールソー
CSP 1820DA

6月に発売!



コードレスポール
ヘッジトリマ
CHP 1825DA

手が届きにくい高い木も枝もラク切れる! 簡単にポールの伸縮が可能で自分でお手軽に作業できます。

コードレスチェーンソー
CS 1825DC



本体サイズが約45%小さくなりました。軽量をコンパクトなので高所作業時にも使いやすい!

虫駆除スプレー
各種取り扱ってます!



弊社経営理念に書かれている<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。」と記されている実践例がこちらになります。

自社製オリジナルに加えて、取扱商品が続々と増えています!



1月4日に、浄化槽設置型の「シン・おくだけトイレ」を能登半島に届けてきたレポートは書かせていただきましたが、それ以外にも屋内用の「ベンキング」や「ベンクイーン」の取扱いも始まりました。天候や寒暖に関係なくトイレの用が足せるので、お互いの強みで補完し合える関係になっています。簡易型雨量計「雨ダス君」や、面で支える家具転倒防止突っ張りジャッキ「耐震君」は以前から売れてますが、地震時の火災を防ぐ感震ブレーカーや、遮断後の真っ暗闇状態を補うために6時間点灯し続けるLED照明も常時お渡しできるようにしています。普段使いも出来て、イザという時には転倒した木材の解体で役に立つ工具を集めた、災害対策工具セットも弊社ならではのオリジナルです(^^)。



シン・おくだけトイレ



ベンキング



ベンクイーン



雨ダス君



耐震君



感震ブレーカー



LEDライト



災害用工具セット

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)



生垣からドッグフェンスへ 愛犬が安全に自由に遊ぶお家に



BEFORE



AFTER



フェンス：三協アルミ「レジリア ハイタイプYK3」

「ワンちゃんが敷地内を自由に走れるようにしたい」「脱走する危険も防ぎたい」というお客様のご要望で、生垣からフェンスにリフォームすることに。使用した部材は三協アルミの「レジリア ハイタイプYK3」。カタログを見たときに数ある商品の中からこのデザインが目にとまり、ご採択していただきました。リフォーム後はワンちゃんも自由にのびのびと遊べるようになって、お家の方もひと安心のリフォームとなりました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.97

ナス



ナス科 ナス属 原産地：インド東部

暑さに強く、10度以下では生育が悪くなるという典型的な夏野菜で、実が日光不足になると発色不良の原因となる。連作障害が出やすいので、接ぎ木苗を使わない場合は3~5年はナス科の野菜を作っていない畑で育てる。7~8世紀に中国から日本に伝わり、奈良時代の記録には貴族への進物にナスの粕漬が使われていた記述が残っている。果実の93%以上は水分で、他の野菜よりも低カロリーの上に、脂肪燃焼ビタミンと呼ばれるビタミンB2などをバランス良く含んでいる。コリンという機能性成分も含まれていて、血圧やコレステロールを下げ、動脈硬化を防ぎ、肝臓の働きを良くする等の効能が報告されている。皮の色素のナスニンは抗酸化作用のあるポリフェノールの一種で、さらにヘタに含まれる天然化合物に、子宮頸がん細胞への抑制効果があることが、名古屋大学の研究チームから今年の1月に発表された。油料理と抜群に相性が良い。

材料:ナス 3本 ニラ 1/2束 油 適量 ★ごま油 大さじ3 ★しょうゆ 大さじ1 ★鶏がらスープの素 大さじ1
★コチュジャン 大さじ1 ★酢 大さじ1 ★蜂蜜 大さじ1 ★にんにく(チューブ) 3cm位 ★白炒りごま 大さじ2

作り方

- 1.ナスが縦に入る容器に★を全部混ぜ合わせ、ニラを全部5mmにカットして容器に入れて混ぜておく。
- 2.ナスを5mmの厚さでスライスし、適量の油をしいたフライパンで焼き目がつくまで焼く。
- 3.ナスに火が通ったら、★の容器に漬けて出来上がり。保存も出来るが、出来立ての方がオススメ。

食べてみでの感想…タレの甘辛ナとゴマ油の香ばしみのマッチングが絶妙。ナス本来のみずみずしさが、しつこ過ぎないように中和してくれるので、次々と食べれてしまう。トッピングの白ゴマとニラが、後から追いかけてきて演出しているから、元々淡泊なナスを三層四層の味のステージにしている。誰にでも食べやすく、暑い時期のスタミナ補給料理としてもパッチリだし、ビールのお供にも文句なし(今回もノンアルコールと一緒にいただきました)! ナスをスライスして炒めたものを、先に混ぜておいた漬けたれに沈ませるだけなので気がついたら出来上がってる感じ。本当にナスは油料理に合うって実感するし、あまり自己主張しないけどいい仕事してくれる。体温を下げてくれる効果もあるので、夏バテ対策にも強い味方を得た心地がする。

ナスのごま炒め

