

経営理念 安心創造企業

く私たちの使命>

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。

く私たちの日標>

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。 く私たちの行動指針>

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。

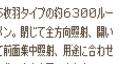
3. 私たちは、常に新しいものに挑戦し、付加価値の創造に全力で取り組みます。

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。

矢田電気 LED電球付クリップランプ

5枚羽タイプの約6300ルー メン。閉じて全方向照射、開い て前面集中照射、用途に合わせ て使い方を変更できます。





今月のオススメ!



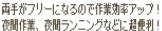
手放しで前方を照らす。マグネット式でボ ンネットなどに貼り付けも可能。ネジ付き なので三脚に取付けもOKです。

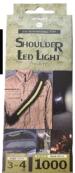


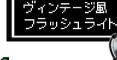


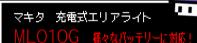
ショルダーLEDライト













最大80°まで傾いても起き 上がるダルマ式ライト。 360° 照射0Kです。





マキタ 充電式ワークライト

伸ばしても折り畳んでも使 えるバー型ライト。収納可 能なメタルフック付き。



マキタ 充電式スタンドライト

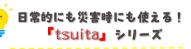
様々なバッテリーに対応!最大光度 36001m。明るさ20%アップで現 場を明るく照らしてくれます。





多彩な照射モードで遠くも近くも明るく 照らします。角度調節可能で、少し弱っ てきたバッテリでも使えます(^^)





suita 手に持つだけで点灯します

いつで



直管型が新登場しました

弊社経営理念に書かれている<私たちの目標>に 「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10.1を目指します。」 と記されている実践例がこちらになります。

「令和27年に蛍光灯の製造が完全に終了して、全てLED照明に取って変わられます」と

いうTVのCMを時々見かけます。「まだいける」と思ってたら、あっという間に間際になり、 工事の順番待ちになったりしがちです。そうなってからバタバタしてしまって、「少し高 い工事費でもやむを得ないので早く!」と言われるケースも、これまでに何度も見受け られました。なので、どうせなら、早めにLED化の工事をやっときませんか?取り替えた その日から光熱費の削減にもなり、当社の実例でも驚くほど減っています。それに、 TSUITA(ツイタ)というリチウムイオンバッテリ内蔵のLED照明を出入口の近辺に設置し ておけば、地震や落雷による停電で真っ暗になってしまってもそこだけは6時間点灯 しつ放しです(^^)。という具合に、防災とリフォームを複合的に提案し、施工させていた だいております。

since1970

「安心創造企業」



小松島市横須町9-28 URL:www.shono-va.com TEL(0885)32-2349(代) FAX(0885)33-1201

営業時間 6:30~18:30(月~金)

 $6:30\sim18:00(\pm)$

定 休日日曜日:第2土曜日 祝日(終日)



施工事例

補助金を活用!

断熱効果を高めて電気代を抑える内窓リフォーム







YKK/マドリモ 内窓 プラマードU



内窓の工事をさせて頂きました。内窓効果で断熱性能が高まって お部屋の冷房設定が2℃上がりました。夏場だけでなく、これか らの寒い冬にかけて暖房性も期待できますね。先進的窓リノベ事 業にて補助金が利用できたので、「この機会にリフォームできて よかった」とお客様からお声をいただきました。

📂 社長(シュニア野業ソムリエ)のペシフルカルテ

VOI.99

空心菜 (クウシンサイ)



ヒルガオ科 サツマイモ属 原産地:中国南部や東南アジア

元々中国で、ヨウサイやエンサイと呼ばれている。茎が空洞のため、「空芯菜」と書くことがあるが、これは登 録証称された商品名となっている。夏の暑さに強く、真夏でも収穫できるので、沖縄では貴重な葉野菜と なっている。オーストラリアのアボリジニの間でも、古くから食べられていた。湖沼に浮かびながら根を生やし 広がっていくので、水質浄化に一役買いながら野菜として栽培して出荷している岐阜県阿木川ダムのよう な事例もある。βカロテンがホウレンソウの4~5倍、カルシウムは約4倍、ビタミン Cは約2倍と栄養豊 富な緑黄色野菜で、茎が空洞だけに火が通りやすく、シャキシャキした歯ごたえが炒め物などに向いている。 ニンニクとの相性が良く、中華料理やタイ料理でも重宝されている。ポリフェノールや鉄分も豊富で、抗酸 化作用や疲労回復、貧血予防にも効果的な野菜である。

材料:空心菜1袋(適宜) 炒め油 多めの適宜 ニンニク 大1個 ★鶏がらスープの素 小さじ1 ★天然塩 ひとつまみ ★熱湯 大さじ3 ★こしょう 少々

作り方

1.空心菜を3~4cmに切り、ニンニクはみじん切りにし、★を混ぜておく。

2.フライパンに油とニンニクを入れ過熱し、弱火でニンニクの香りが出るまでじっくりと炒める。

3.ニンニクの香りが十分に出たら強火にして油の温度を上げ、一気に空心菜を炒める。★を一気に入れてジュッと全体を混ぜ て完成。

食べてみての感想…シャキシャキの歯ごたえがいい味を引き出してくれて、 次々と箸が止まらなくなる。やはリニンニクとの相性がパッチリで、空心 菜本体にはクセが無いだけに、旨味が浸みこみやすい。茎の中が空洞な分、 火がすぐ通って調理がしやすく、その分熱で壊されるピタミンCを少なく出 来る。暑り地方の野菜だけあって、スタミナ料理にも向りてりて、油を 使った肉料理などだとSカロテンの吸収も促進されるので、Win-Winの関係 が築けている。作り置き野菜としても使えて、野菜が不足していると感じ る時に一品足すだけで、大きく様相と栄養バランスが変わってくる。根元 の切り口を水に浸しておくと長持ちするが、そこから根を生やして自生で きてしまうほど生命力が高い。本当に夏場の葉物野菜として、特に緑黄色 野菜が市場に出回りにくい時期における、救世主的な野菜である。

