

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。

Trakita 新商品

充電式洗浄器 MHW180D



エンジンなしだから燃料不要で音が静か。すぐに取り 掛かれるし、コンセントもコードも不要。あとは水だ け。連続作業時間約1時間40分(※Lowの場合)







サッシ掃除 洗車

庄の屋『マキタ工具』専用

店舗販売・通販どちらもOK!

Instagram

充電式高枝チェンソ・ MUA200D



脚立に登らなくても高い 所の太枝が切れる!届い たらあとは力不要でマシ ン任せ(*'▽'*)



マキタに特化したページです。 充電式チェンソー

MUC027G

燃料不要、静かですぐかかる!

Bluetoothの音楽がこれのお かげで「どこでもオーディオ ルーム」。YouTubeをド迫力 と供に!





弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針3>に 「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。」

1充電作業量目安:杉丸太200mm×約70本(5.0Ah)

と記されている実践例がこちらになります。

|庄の屋ホームページが新しくなりました!



今回、ようやく自社で編集や改修ができるようになり、自由度が格段にアップしました。 最新情報の更新だったり、自社制作動画をそこかしてに盛り込んでみたりしています。でも何と言って も、自分たちの紹介を本人が書いているので、メンバーそれぞれの味が出てこれで良かったなと思って います。まだまだアップグレードできる余地はあるので、今後ますます楽しみです。



それと弊社は様々なSNS発信を行っていて、動画だけでなくインス タグラムやフェイスブック等も頻繁に更新しています。それらの投稿 からもこのホームページを紹介できるのも、嬉しい進化です。ついに、 全てが繋がってくれたと感じました(^^)

∠Instagram



SHONOYA INFO

Facebook

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)



自分好みにカスタマイズ! ガラスタイル張りのこだわりの造作風洗面台





Before

アイカ工業『スマートサニタリー』 収納などをカスタマイズできる造作風洗面台。鏡ま わりに、ガラスタイルを張りました。下地にステン板を張ったので、マグネットもくっつきます。浮かせる収納で広々と使えてお掃除もしやすい(^^♪ ガ ラスタイルの華やかさも相まって、とても素敵な仕 上りになりました。



タイル: 名古屋モザイク 『ニューヨーカーガラス』



手づくり感のあるラフな表 情で形状パリエーションが 豊富。透明素材の美しさを 際立たせるクールなカラー も魅力です。

AFTER



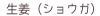






🐸 社長(シュニア野業ソムリエ)のペシフルカルテ

VOI.98







インドでは紀元前300~500年にはすでに保存食や医薬品として使われていた。日本には中国 経由で紀元2~3世紀に伝わり、奈良時代から栽培が始まっている。中世ヨーロッパではショウ ガの需要がコショウに匹敵するほど高まり、14世紀のイギリスではショウガ1ポンド(約450グラム) でヒツジ1頭の価格に相当した。世界的にはインドなどの気温の高い地域で多く生産され、日 本では高知県が圧倒的である。カツオのタタキの付け合わせに欠かせない存在で、殺菌や臭み 消しの効果もある。寿司屋で出されるガリも、ショウガをスライスして甘酢で漬けたモノで、生魚 系の食事と相性が良い。古代中国の孔子が論語の中で「毎食、少量の生姜を」と書いていた ほど、古くから健康に効果的と言われ、健胃作用や発汗作用、疲労回復や食欲増進等の効 能で、夏冬問わずに体の機能を高め、代謝を活性化してくれる存在である。

材料:ショウガ 2片(約50g) ニンジン 中1本 塩 小さじ1/4 ★蜂蜜 大さじ2 ★レモン汁 大さじ1(レモン1/2コ分) ★オリーブ油 大さじ1

作り方

1.ショウガとニンジンは、出来るだけ細い千切りにする。

2.両方を混ぜ合わせて塩をふって軽くかき混ぜ、しんなりするまで5分ほど置く。

3.★の材料を混ぜ合わせて、【2】に加えてひと混ぜし、ふんわりとラップをしてレンジで1分加熱。そのままレン ジの中で5分置くと出来上がり。トッピングにレーズンやくるみを乗せると尚楽しい。

食べてみての感想…最初に蜂蜜の甘さ。ポリポリと噛んでたら、次にニン ジンの甘みが来て、その後、キタ♪―――O(≥▽≤)O―― −♪ ショ ウガのピリピリ感!! せして体温が上昇してきて、汗がじんわり。すぐに 胃が元気になってきて、もう一口、もう一口と欲しくなる。ジンジャー エールや寿司屋のガリでもわかるように、ショウガと甘さは相性がいい。 副業というよりも、デザートに近い感覚。たまたまあったクルミをトッピ ングしてみたら、なおその感じが向上した。ニンジンに多く含まれるβ-カ ロテンも、オリープ油と一緒なので吸収率がアップするという合理的な組 み合わせ。食後は、胃の中だけでなく全身がホカホカする。これから寒く なっていく季節、代謝を上げて風邪をひきにくい体にするのに、最強の食 材はショウがであると改めて認識した。

