

<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。

今月の  
おすすめ

HIKOKI

キャンペーン実施中!

～12/31まで



数量  
限定!

↑ バッテリーをプレゼント!

期間中にハイコーキ対象商品(55機種/セット品)をご購入頂くと、  
バッテリー1個(BSL36A18X)  
サービス致します!

KYOCERA

新作

充電式剪定ばさみ  
DSH1120L2



クラス最速! 切断速度0.3秒! 手ばさみと同じスピード感で切断が可能です。  
バッテリー残量が確認できるモニター搭載。



Makita

新作

多口充電ケース

複数のバッテリーをまとめて充電! バッテリー最大4個同時充電可能。建設現場などでバッテリーを複数使用する現場に最適です。収納スペースに合わせて縦置き・横置きを選択可能!

えっ!?

新作

ポータブル電源  
DSP2400



電源のない場所での電気機器の使用に。  
高出力2400W・急速充電! 充電しながら給電できるパススルー充電対応。豊富な入力、出力端子に対応。持ち運びに便利な大型両手ハンドル。

12月19日(木)マキタ展示会開催! in 庄の屋

詳しくは庄の屋公式LINE・ホームページで告知致します!

ホームページ



公式LINE

弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針1>に

「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。」.....

と記されている実践例がこちらになります。



アウトレットコーナー展開中!!

定期的に行っているワゴンセールですが、毎回大変好評です。型遅れだったり、少し古くなった在庫品を格安で並べていて、それらは機能的に十分使えるモノばかりです。元々、秋に行っていた感謝祭での名物コーナーだったのですが、新型コロナウイルス流行以降は感謝祭が諸事情によりなかなか開催できなくなってしまったので、その代わりに年に数回ほど不定期に行っております。「こんなん、まだあったんやなあ」とか、「これをこの値段でもらえるんはありがたいけん、またしてよ」という声をいただいているので、しばらく続けていこうと思っています。良かったら、のぞいて見て下さい。  
文責: 庄野(章)

since1970

「安心創造企業」

株式会社 庄の屋

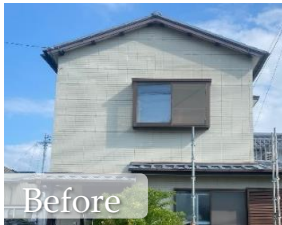
小松島市横須町9-28  
URL:www.shono-ya.com  
TEL(0885)32-2349(代)  
FAX(0885)33-1201

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)



# 窓交換で台風対策！ 外壁張り替えで明るい印象に



Before



After



After



施工中

「出窓だと台風の時が怖い」というお客様のご要望で、新しく窓交換を行いました。同時に外壁も新しく張り替えることに。外壁はアイジーサイディングを採用。窓はシャッター付きの雨戸に交換しました。これで台風で飛んできたモノが直撃しても安心です。

## アイジーサイディングとは…

さびに強い「ガルバ鋼板」を使用。軽量で耐久性・断熱性に優れた外壁材。飛来物に対しても高い耐衝撃性を持ちます。3つのシリーズからデザインを選択できます。デザイン性の高さも人気のひとつ。



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ



ヒルガオ科 サツマイモ属 原産地：中南米



鳴門金時は、サツマイモの中でも栗のようにホクホクとした食感と、上質な甘みが特徴の品種。果皮は全体的にムラのない紅色で、切ってみると白っぽいクリーム色の果肉だが、加熱すると鮮やかな黄金色に色づき、「金時」という名の由来になっている。主な産地は徳島県で、吉野川の河口や紀伊水道に沿った北東部の砂地で多く栽培されている。鳴門金時の収穫は8月下旬にスタートし11月頃まで続くが、最盛期は9～10月で本当に美味しくなるのは、収穫後2～3ヶ月ほど貯蔵されて熟成を終えたタイミング。主成分はデンプンだが、食物繊維が豊富でイモ類の中で最高の含有量を誇り、鉄、カルウム等のミネラルも多く含み、準完全食品と呼ばれている。尚、サツマイモに多く含まれているビタミンCは、加熱しても損失が少ない事も特徴である。

材料：サツマイモ 1本 鶏ムネ肉 1 ニンニク 大1個  
★しょうゆ 大さじ3 ★砂糖 大さじ2 ★マヨネーズ 大さじ 1～1.5

### 作り方

1. サツマイモを2cm角くらいに切り、サツと2～3回ほど水にくぐらせ灰汁を抜く。
2. 鶏ムネ肉も2～3cmに切って、ジップロックに酒(分量外)と共に入れて揉み込んで少し置いておく。
3. サツマイモを耐熱容器に入れて600Wで3分ほどチンし、その間に★を混ぜておく。
4. 油を敷いたフライパンで、サツマイモをこんがり焼き、皿に取っておく。  
あまり動かすとポロポロと崩れるので、最小限にする。
5. 鶏ムネ肉の袋に片栗粉(分量外)を入れて揉み込んでから焼き、焼き色がつくまで動かさずそっそしておく。  
両面に色が付いたら蓋をして蒸し焼きにする。
6. 鶏ムネ肉が焼けたら、4のサツマイモを★と一緒にに入れて炒め合わせ、サツマイモが崩れるので箸は使わずにフライパンを動かして絡める。
7. ★のタレが1/3になるまで煮詰めたら、皿に盛って完成！

食べてみての感想…今回はちょうど100回記念になるので何にしようかと考えてたり、友人からいただいたので鳴門金時にしたものの、おかげで言うよりスイーツのメニューが多くなかなか決められなかったが、今回のように鶏肉と調理するやり方があると知りチャレンジしてみた。思ったよりも手間がかかったが、多く作り過ぎたので弊社社員に分けてあげたら、軒並み好評だった(^\_^)。ムネ肉の淡泊さとサツマイモの濃厚さとのバランスが絶妙で、おかげでご飯の友になる事も出来る。甘辛の奥から、サツマイモ本来の甘さが滲み出てくる感じ。片栗粉でできた「おコゲ」の部分がいい役目を果たしていると思う。食べ始めると勢いが付き、一気に食べ切ってしまう(笑)



サツマイモと鶏ムネ肉の  
照りマヨ炒め