

ニュースレター  
月刊 庄の屋

1  
2024  
January

謹賀  
2025  
新年



本日の  
おすすめ

スライド式  
ハツリハンマー

用途に合わせて  
2種類の頭部形状  
が選べます！

ヤリ型      パチ型

激安!

Bloom  
ゴアテックスJKT

業界初の伸縮  
ゴアを搭載し  
てます！



ブルー・オレンジ・マゼンタ

アイトスの作業服  
なども取り扱って  
おります！



タジマ *New!*  
暖雅ベスト2

10秒で暖かい！背中に  
密着する立体クッション  
構造採用です。



Makita

ハンマドリル *New!*  
HR2670

耐久性を維持した  
まま穴あけスピー  
ド約45%アップ！



充電式 *New!*  
オービタルサンダー  
BO085CG

バッテリーを分離させ  
て製品本体を小型・  
軽量化。作業の負担  
を軽減します！



年末年始セール  
すごい!

年末年始の期間中、庄の屋入口付  
近にて**アウトレットセール**を開  
催致します！



電動工具・大工道  
具・建築金物などを  
**大特価**で販売！



早い者  
勝ち!!

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、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に向かう準備がこちらになります。



今年で実は2年目となりますが、社内で「7つの習慣 (スティーブン・R・コヴィー著)実践会」という名の勉強会を行っています。全世界で4000万部以上、日本国内でも240万部以上も販売されたビジネス書歴代No.1の不滅の名著ですが、毎月1回3名ずつが読み込んで深い理解を得ています。第5の習慣をコミュニケーション力向上に役立てる者もいれば、第6の習慣でシナジーに繋げたりなど様々ですが、教える側にとっても毎回到って発見と驚きがある、とても意義深い1冊です。読んで学ぶだけでは意味が薄いので、必ず1カ月後に実践の報告時間があり、そのための自己宣誓も毎回行って日々の業務と生活に落とし込んでいきます。500ページ以上もある分厚い本ですが、12回に分けて仲間たちと一緒に進めていくので、「終わってみれば、あっという間だった」という感覚です。共通言語で話せるメンバーが増えてきたので、これから益々人間力を磨き合っていくのが楽しみです。 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

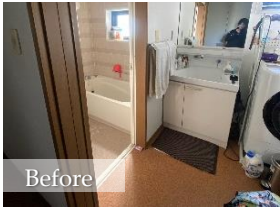
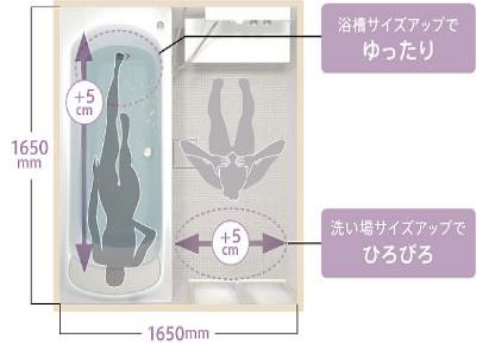
営業時間 6:30~18:30(月~金)  
6:30~18:00(土)  
定休日 日曜日・第2土曜日  
祝日(終日)





浴室を従来の1616サイズから1717サイズへと拡張しました。「海風で砂が入ってくる」というお悩みがあり、窓も一緒に塞ぐことに。せっかくならこの機会にと、クロスとクッションフロアも張替えました。浴室がゆったりと落ち着く癒しの空間になりました。

シンラ：1717サイズなら！



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

シイタケ

キシメジ科 シイタケ属 原産地：ポルネオ

Vol.101



原産地はポルネオで、日本を経由して中国や朝鮮に伝わった事が、DNA解析で判明している。適温は10～25度で、自然界では初夏や秋に子実体が発生する。よく似た条件で発生し、外観も似ているツキヨタケは毒キノコなので要注意である。流通している中に、生シイタケと干シイタケがある。今回使っている生シイタケの生産量全国1位は徳島県で、全体の1割を占める。菌床栽培が盛んで、大きな栽培設備を用いて生産するが、農薬や虫の心配がないので、基本的に洗わずにそのまま食べる。BBQでも主役並みに活躍するが、その際は白い方を決して下に向けずに、上に向けたまま片方だけ焼き、白いヒダに水滴みたいなのが付きたら食べ頃となる。天恵菇(てんけいこ)は徳島県で開発されたプレミアムしいたけで、直径7cm以上の大きさと一般的なシイタケの3倍の旨み成分(グアニル酸)を含んでいる希少品種である。

材料：シイタケ 12枚位 バター 大さじ1 醤油 大さじ1

作り方

- 1.シイタケは軸を切り落とし、傘が大きかったら半分に切ったり、そのまま使う大きさなら十字に切れ込みを入れる。
- 2.フライパンにバターを熱し、シイタケを炒める。
- 3.火が通ったら醤油を回しかけて、サッとひと混ぜしてシイタケに絡め完成！

食べてみての感想…フリッリの食感からしみ出てくる旨味成分に、魚がし醤油の甘辛味が絶妙に絡まってどこかの高級料理かと勘違いさせてくれる。「陸のアワビ」と称されるのも、納得。今回、軸の部分も捨てずに、縦に裂いて同じようにバターと醤油で炒めてみたら、これまた違った食感で、同じ材料なのにそれぞれが交互に引き立て合い、楽しませてくれていた。調理方法も至ってシンプルで、切って炒めるだけなんだけど、取り分けた小皿にスタチを絞りにかけると、爽やかな酸味が元来の香ばしさとバターのコクを引き立てて、食欲が倍増する。しかも基本的にローカロリーなので、多めに食べても罪悪感を感じずに済む(^ ^)。お歳暮でいただいたシイタケが、短時間でこんなに色々なメニューに変身するのに驚いた。我が家ではBBQの際も、肉よりシイタケが人気となるので、そのまま焼いたり炒めたりするのが一番だなと改めて思い知った。

シイタケの  
バター醤油炒め

