

2  
2024  
February

# ニュースレター 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。

## メタシルシャープ



芯の摩耗が少なく、削らずに長時間書ける！マーキングや野書など建築用としても使える。※消しゴムで消せます。



## 金象印PROLINE ショベルレキ500



生コン、アスファルト、砂利、砕石の均し作業や鉄板の清掃作業にも最適。幅495mm。すくい部分は熱処理を施しているので丈夫！現場の声から生まれたプロ職人のための道具です。



## 金象印PROLINE ガラ入れスコップ

ガラ屑すくいに最適！コンクリート打設現場でのすくい作業にもおすすめです。狭い現場作業でも使いやすく、両手でも使用できるショベルグリップを採用。



## サビ取りアフロ君 シリーズ

しつこい汚れ・サビ等を電気ドリルの回転力を使って落とします。アフロ形状なのでどんな場所でもフィット！庄の屋カウンターにて各種展開中。



## 耐切削手袋シリーズ S-TEX581

薄手だけど高い強度、耐油性に優れたグローブです。滑り止め効果、透湿性、耐摩耗性もバツグン！



## マキタ 絞肌チップリー

空を切るように軽く切れる！充電式丸ノコに最適です。

## タジマ 充電丸ノコ用チップリー

薄刃設計で切断抵抗が少なく、バッテリーが長持ちします。



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。

弊社では3年前から外構(エクステリア)工事用のパースCADを導入し、依頼主様に工事前にイメージを共有できるようにしております。それまでは平面的な図面だけだったんですが、三次元の世界を提案することでお客様の考えとのギャップが解消されるだけでなく、お客様のワクワク感を醸成することにも繋がっています。方位による太陽光の当たり方や、季節による日射角の違いなどを事前に理解できることで、仕上がってから「こんなはずでは・・・」の解消にも貢献してくれます。エクステリアは家の顔にもなるし、来客が訪れる際の第一印象にもなっていきます。お客様の持ち家に対する思いを形にするべく、今後もお手伝いさせていただきたいと思っております。 文責：庄野(章)



外構パース

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)



AFTER



お洒落なシーリングスポットライト。お客様ご自身でご用意されました。



作り付けの棚はご主人様が奥様のためのこだわりを持って製作。

BEFORE



新しいキッチンへと交換。既存タイルの上からキッチンパネルを張り、天井のクロスも一緒に張り替えました。クラシカルでかわいらしい雰囲気がお好きな奥様。壁は一番好きなピンク色のキッチンパネルをご採択。天井の色をあえて水色のクロスにしたことで、ポップな雰囲気に仕上がりました。イメージ通りのキッチンになりましたと大変喜んでくださいました。



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.102

### アブラナ科 アブラナ属

カブ



別名では「すずな」と呼ばれ、春の七草の1つとしても知られている。アフガニスタン原産のアジア系と、地中海沿岸が原産のヨーロッパ系に分かれる。日本にも古くから伝わっていて、奈良時代には朝廷が栽培を推奨したという記録が残っている。春と秋に栽培が行われ、小カブだと1.5~2ヶ月ほどで収穫でき、寒さに強い上に寒いほど甘みが強まる。根の白い部分は淡色野菜、葉や茎の方は緑黄色野菜に分類され、後者の方が栄養価が高く、βカロテンやビタミンC、食物繊維が豊富に含まれている。栄養価だけでなく、炭水化物を分解する消化酵素ジアスターゼを含むところまでダイコンに似ているが、加熱すると非常に柔らかくなるので、ダイコンの様な煮込み料理には向かない。しかし加熱したものを食すると、肝臓の解毒作用が活性化するので、アルコール類とマッチングの相性が良さそうである。

材料 :カブ(葉も) 3個 鶏ムネ肉 1枚(250~300g) ◎酒・片栗粉(肉浸し用) 各大さじ1 ◎醤油 大さじ1/2  
★オイスターソース・醤油 各大さじ1 ★みりん 大さじ2 ごま油(仕上げ用) 大さじ1 コショウ(仕上げ用) たっぷり

### 作り方

- 1.カブは1cm幅で半月切り、葉や茎は4cm幅に切る。
- 2.鶏ムネ肉は筋に沿って2つに切り分け、繊維を断ち切る方向に5~10mm幅で削ぎ切り、◎に漬け込む。
- 3.多めの油を熱したフライパンで2の鶏ムネ肉を焼き、一旦取り出しておく。
- 4.強火でカブと葉を同時にサッと炒め、3の鶏ムネ肉と★を入れて一煮立ちさせ、仕上げのごま油とコショウを入れて軽く混ぜると出来上がり。※炒めすぎに要注意!

食べてみての感想…あんかけに包まれたチキンが主役の一品で、その主役を緑と白のカブが見事に引き立てている。子供も好きになりそうな甘辛マズ、野菜も一緒に喜んで食べてくれるおかげになりそう。もちろん大人にとっても、ご飯のお供がビールのおつまみの2役は軽くこなしてくれる。カブは炒めすぎたらトロトロ口になってしまうので、食感が残る程度に火を止められて良かった。おかげで、全体的な香ばしマの中にあって白い方は本来の甘マズ、緑の方はシャキシャキした食感をアクセントを与えてくれる。ちょうど春の七草の1つをこの時期にいただけ、旬の野菜の効果で体がより一層元気になった気がする。野菜を積極的に摂り入れる事で、最近とても流行っているインフルエンザやコロナ等の感染症に立ち向かえる抵抗力を身に付けていきたいと思う。

チキンとカブの中華炒め

