



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、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



道路線引きスプレー用 線引き器具



スプレー ライナー

道路線引きスプレー



道路線引き用スプレーをセットするだけで簡単にライン引きが出来ます！駐車場・道路・工場・倉庫・運動場などのアスファルト面に。

防錆潤滑剤



WD-40

強力な浸透力で少量でもしっかり効果を発揮！精密機械、電子機器等あらゆる金属の可動部分のきしみを解消します。

配管補修テープ

超強力タイプ



アロンテープ グレー SRG-2

テープ同士が自己融着して破損部や漏れ、にじみ部分を強力に防ぎます。両面どちら向きでも使用可能！濡れた状態でも補修できます。



レクター アロンテープ

塗れている箇所に強く引っ張りながら巻き付けるだけでテープ同士が自己融着して破損部分を防ぎます。



マキタフェア開催

3月7日(金) 10時~17時

3月8日(土) 9時~16時半

マキタ徳島営業所内特設会場にて

マキタ福袋

早い者勝ち!!

チップソー大特価!
庄の屋店舗にて
数量限定で販売!



充電式ブロア / UB002GZL



ガーデンノズル仕様



コンパクトなのに軽量かつ大風量&パワフル! 全長859mmあるので立ったまま楽に作業できます。



充電式ハンディソー MUC029GZN

枝打ち作業から雑木切断まで対応! コンパクト&ハイパワー。薄刃M11仕様で繊細な部材も切断可能です。



弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針>に

「**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。**」

と記されている実践例がこちらになります。



当社は毎月1回、社員全員参加のミーティングを行っています。現状報告や予定の事前連絡などはありきたりですが、1つの大きな特徴は、毎月1つのテーマに合わせてグループディスカッションを行っている点です。全員で一斉に話し合おうとすると、若いメンバーが発言しづらくなるので、多くても7人、通常は4~5人に分けて全員が発言しやすくしています。最後にグループの代表者が全員の前で話し合った内容を発表しますが、発表者も議事進行役のグループ長も、入室時のくじ引きで決まる仕組みです。発言も進行も発表も、みんなやっていくうちに上達してきます。1回の発言は2分以内とか、建設的な空気を作る等のルールは決めているので、グダグダした長い会議にならないのが良い点だと思います。時間を守りながら進めるので、集中して取り組んでくれます。おかげで弊社のメンバーは、研修等でグループディスカッションがあったとしても得意な方だと思います。こんな体験を積み重ねながら、共に成長していきたいと願っています。

文責：庄野(章)

since1970

「安心創造企業」



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)





キッチンの交換と脱衣場のリフォームを行いました。年明けに家族が帰ってくるので、この機会に模様替え。内装は任せていただいたので、こちらでセレクト。久々に帰ってきたお孫さんが「きれいになってる！」と喜んでくれたとのこと(^^)『新しいキッチンでみんなで料理を作ってお正月料理をおいしくいただきました。リフォームしてよかった』と嬉しい言葉をいただきました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.103

アブラナ科 アブラナ属 原産地/地中海岸

ケール



苦味や青臭さがあるので日本では青汁やグリーンスムージーの材料として利用されるが、欧州やアフリカでは生食もできるように味を改良して一般的な料理の食材として使われている。紀元前200年には古代ギリシャで食用として栽培され、欧州全土に広がった。気候に合わせて背の高さや葉の広げ方を変えるので、耐暑性・耐寒性が強く中世ヨーロッパを飢餓やビタミン不足から救った。アメリカでは奴隷と共にアフリカから渡って来た後、南部の家庭菜園では冬の定番野菜となり、貧しい農民の貴重なミネラルとビタミンの供給源となった。1990年頃から栄養的に注目され始め、2010年頃にはセレブの間でスーパーフードとしてブレイクし、様々な料理で人気の食材になっている。ビタミンK、A、C、B2、B6、葉酸だけでなく、マンガン、鉄、カルシウム、カリウムなどのミネラルや食物繊維が、一度に摂れるありがたい野菜である。

材料:ケール 3枚 卵 1個 マヨネーズ 小さじ2 オイスターソース 小さじ1 こしょう 少々

作り方

- 1.ケールをザク切りにした後、フライパンに油を引いて熱し、溶き卵を流し入れ箸で大きく混ぜてから一旦皿に取る。
- 2.フライパンを軽く拭き、マヨネーズ(小さじ1)を熱し、ケールを炒める。
- 3.火が通ったら卵を戻し入れ、オイスターソース、マヨネーズ(小さじ1)、こしょうを加え、ザッと炒めたら完成!

食べてみでの感想…キャベツの親戚だけあって葉の見え目とかはそっくりだが、食べてみると結構違う。表面がぬるっとして一瞬ワカメっぽく感じるが、そのあとでキャベツに近い食感がやって来る。青汁の原材料という事で、苦さを覚悟していたが、さほどでもない。ビタミンAが多く含まれているので、油を使った料理にすれば吸収が良くなるため、このマヨネーズ炒めは栄養面でも正解である。さぼる状の卵がいい仕事をしていて、主張し過ぎないけど存在感を発揮している。そしてマヨネーズ味が食欲をそそってくれるので、ハシが忙しくなってしまう。調理カンタンな上にこのままご飯に乗っけてもイケそうなので、時短食にもなり得る。とにかくケールがスーパーフードと呼べる存在なのに、想像以上に親しみやすい。いろんな形で取り入れることが出来れば、風邪に対しても抵抗力が増してインフルエンザの予防にも繋がっていきると確信する。

ケールと卵のマヨネーズ炒め

