

7 July

ニュースレター 月刊 庄の屋

今月のオススメ!

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。

2025年6月1日より『熱中症対策』が義務化開始!

建設業・製造業・運送業など熱中症による死傷者が多い業種に義務付けられます。

黒玉付き熱中症指数計

みはりん防プロ

熱中症指数、温度、湿度、危険度ランク等を表示&アラーム設定。屋内・屋外兼用で使用できます。付属のベルトで装着・固定可能。精度重視の方はこちら!



ポータブル簡易熱中症計

熱中症やインフルエンザの注意レベルを自動で切り替えてお知らせ。付属のバンドで鞆やベルトに付けて使用できます。防水仕様!



屋内向け熱中症指数計

みはりん防ジュニア

電池を入れるだけで自動でアラーム設定!ストラップ付き。気軽に使うならこちらがおすすめ。



Makita 充電式集じん機 新商品

VC014GZ

伸縮ホース付き。1.5kgのペットボトルを持ち上げる吸引力で、清掃作業の効率をアップします!



らく巻フラットナイロンカッタ 新商品

A-79435

回転中に底面をタップするだけでコードが繰出!お手軽に草刈り作業が出来ます。



マキタミニ展示会in庄の屋
7月15日開催予定!!
公式LINE&各SNS&HPにて
お知らせします!

期間限定のお得なキャンペーンも...!?
バッテリーがお得に買える???
詳しくは工具担当 西村まで
お問い合わせください(^)/

弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針5>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。」
と記されている実践例がこちらになります。

AI研修を行いました!

去る6月14日(土)の丸1日雨が降る中、外部講師をお招きして社員全員で受講しました。chatGPTのアプリをスマートフォンに取り込むところから始めて、自分で作文を作ってみたり、100年後の当社の姿を予言めいた形で教えてもらったりしました。手書きの文章も、かなり下手な字でも読み取ってくれます。講師の方のスマートフォンには、話の内容を全部文字化するだけでなく、要約して残してくれるアプリも入って、会話の内容を全て拾ってくれます。AIの情報収集能力と解析力の凄まじさを肌で感じ、今後どう生かしていくかが大事なところです。業務内容の改善に大きく役立っていくことが、これから当たり前になる時代なんだと痛感しました。文責:庄野(章)

驚きと共に真剣に勉強中! ↓





After



クロス：サンゲツ RE55417
フィルム汚れ防止壁紙 バリアタイプ

カタログを見て施主様自ら敷石を選びました。植木を撤去してコンパクトに。お気に入りの空間になりました。



敷石：東洋工業 プラーガボーダー

天然石のような輝きと上質な石目調が人気。透水機能で雨の日でも水がたまりにくいのが特徴です。



Before



Before

長年にわたって拭き掃除をしていたため、クロスの汚れが目詰まりしていました。この機会にお手入れのしやすいクロスへ張り替えました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

Vol.107

アブラナ科 アブラナ属 原産地/中国・華中地方

チンゲン菜



中国では古くから親しまれ、白菜の一種として古くから中華料理に用いられてきた。日本では1970年代に広まり、現在では全国で栽培・流通されるようになる。クセがなく食べやすいため、中華だけでなく和食や洋食などさまざまな料理に取り入れられている。栄養価が高いのも魅力のひとつで、特にβ-カロテンが豊富で、体内でビタミンAに変換されることで皮膚や粘膜を守り、免疫力の向上にもつながっている。また、ビタミンC、カルシウム、カリウムも多く含まれており、風邪予防や骨の健康、高血圧対策にも効果が期待され、食物繊維も含まれているため、腸内環境の改善にも役立っている。調理の面でも優れており、加熱しても栄養の損失が比較的少なく、シャキシャキした食感を楽しむことができる。油を使う料理との相性もバッチリで、炒め物やお浸し、スープなど様々な場面で活躍している。

材料(2人前): チンゲン菜 1株 豚肉 200g マイタケ 1パック

【調味料A】鶏ガラスープの素 小さじ1 オイスターソース 大さじ1 しょうゆ 大さじ1 おろしニンニク 3~4cm ごま油 適宜

作り方

- 1.チンゲン菜は約2cm幅に切り、芯と葉を分けておく。マイタケは食べやすい大きさに割く。
- 2.フライパンにごま油をひき、豚肉を炒める。色が変わってきたら、チンゲン菜の芯とマイタケ、調味料Aを入れて炒める。
- 3.最後にチンゲン菜の葉を入れて、しんなりしたら完成。

食べてみでの感想…これから暑くなる季節にピッタリの、時短系スタミナ料理。10分で作れるありがたさと共に、豚肉の中におっぶり含まれているビタミンB1が、疲れた体を回復に導いてくれる。チンゲン菜はβカロテンとカルシウムが豊富で、油と一緒に摂ることによって吸収率もアップするから、理に合っている一品。中華風に味付けされた豚肉の香ばしさと、チンゲン菜のみずみずしさとバランスのおかげで、次々と箸が伸びる。そんな中にフリフリしたマイタケが加わっていることで、食感の幅が広がっている。この1品で、ビール350ml缶を2本空けられる自信はある。チンゲン菜は1年中手に入る食材なのに、こんなにも栄養面で秀でているので、意識して食べるようにしていきたい。今回で、そんな事に気付ける超カンタン料理に出会うことが出来た。

チンゲン菜と豚肉の中華炒め

