



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。

👍 おすすめ商品を紹介します!!



どでか オニヤンマ

手の平からはみ出るとどでかサイズで虫が嫌がります！コンパクト抜群＆虫が忌避する警戒色！野外作業やアウトドアで大活躍！



新商品

充電式クリーナー CL004G

電動回転ブラシ付き。カーペット用のノズルが付いた、カーペット清掃に特化した業務用モデル。高耐久のモーターがノズル部分に搭載されて回転ブラシを電動で動かしてゴミを集めます！



黒豹チップソー

軽い切れ味とスムーズな切断！桧木も集成材もらくらく切れます。

ハイコーキ 黒鯨

軽い切れ味！

マキタ 鮫肌



展示中!!

自動整準 レーザーレベル

myzox



新商品

コンプレッサ AK-1310E

ジュラシックレッド
(限定カラーモデル)

MAX

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、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。」

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。



制限外積載許可申請書

今年もちゃんと、制限外積載許可申請書の手続きが完了しました。2t車で、6mの鉄筋や4mのワイヤーメッシュを運ぶために、毎年更新し続けています。昔は無しで走ってた時代があったそうなのですが、今は1日も空白が出来ないように早め早めに事務の女子が動いてくれています。そして写真の許可証を、各車に常に乗せて運転しています。コンプライアンスの重要性は年を追うごとに大きくなっていきます。でも、ちゃんとやっていたら問題なく業務に取り組めるので、引き継いでやり続けてくれている担当女子に感謝です。窓口が地元の警察署なので最初は少し敷居が高かったんですが、慣れてくると道沿いの工事で道路使用許可が必要な場合があっても、意識し過ぎずに申請が出来ようになってきます。改めて、経験値を高める意味においても、有意義なハードルだなと思います(^^)。

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 7:00~18:00(月~土)

定休日 日曜日・第2土曜日
祝日(終日)



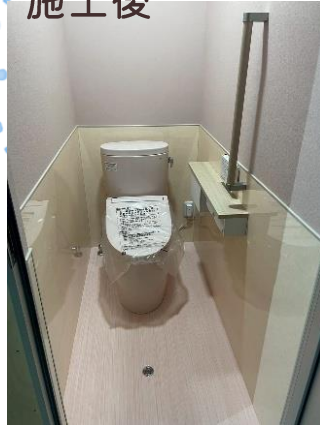


仮設トイレ



施工中

施工後



社員の皆様がゆったりと過ごせる空間に生まれ変わりました。男子トイレと女子トイレでカラーを分けていてとてもかわいらしい仕上がりです。ピンクとブルー。こだわりポイントですね。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.105

ヒガンバナ科 ネギ属 原産地／中国

ニラ



ニラの野菜としての旬は4～8月。「韭」は春の季語でもある。栽培しやすく、5cmほど残して鎌などで刈り取れば、そこからまたどんどん出てくるので、一つの株から年に4～5回収穫できるといわれる。古事記や万葉集にも記述が残されているほど、古代から国内で栽培されていた。β-カロテンの含有量がかなり豊富で、ニンニクと並んでスタミナがつく食材として利用されている。古来より漢方薬としても利用されており、体を温めたり血行を良くしたり、新陳代謝を活発にするとされてきた。独特の匂い成分の元であるアリシンが、殺菌作用や免疫機能を高めるだけでなく、血栓をできにくくして心筋梗塞や脳梗塞のリスクを下げる働きもする。栄養面ではβ-カロテンだけでなく、ビタミンC、ビタミンK、カルシウム、リン、鉄、葉酸に加えて、野菜では珍しくビタミンEまで豊富に含まれている。

材料(2人前): ニラ 2束 ☆すりゴマ 大さじ2強 ☆砂糖 大さじ1 ☆しょう油 大さじ1 ☆マヨネーズ 大さじ1

作り方

- 1.ニラを3cmにカットして耐熱皿に広げ、ふんわりラップで600W×2分30秒ほどレンジで加熱し、粗熱を取る。
- 2.【1】のニラの粗熱が取れたらしっかりと水気を絞って切り、☆の分量と混ぜる。
- 3.十分に和えたら、皿に盛り付けて完成

食べてみての感想…酢味噌和えに近い見た目と食感だが、噛んでからの味が全然違う。甘酸っぱい味付けが、ニラ独特の匂いを消してくれている。そしてニラ本体の甘みも味わえるから、とても食べやすい緑黄色野菜料理である。これだけでもご飯がススムが、副菜として栄養バランスを取ってくれる役割もありがたい。作るのが超カンタンなので、栄養的なタイムパフォーマンスは抜群である。ニラ2束を料理したら、小皿1枚に収まってしまったので、大量消費にも向いている調理法だと思う。ただし、換気をしっかりやらないと部屋中にニラ特有の匂いが充満するので、要注意。でもその匂いの元であるニラ本体の様々な効用や効果を、これから夏に向かう季節の中では是非とも摂り入れていきたい。改めて夏バテ防止に最適な野菜だと認識できたので、今後もっと計画的にいただきながら、自分の身体を大事にしていきたいと思う。

ニラのマヨ醤油ゴマ和え

