



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。

おすすめ商品ピックアップ!!



New!!

VESSEL ファインミニラチェット

隙間に入る最薄クラスで幅狭でも作業がスムーズ！高耐久で締め作業にも抜群の強度です。



下地探しどこ太pro 35mmマグネット付

滑りにくいエラストマークリップで手にぴったりとフィット！先端にマグネットが付いているので金属下地も探知できます。



おすすめ!

水系くんUFO型

ケースに入れているので、回転がしやすく糸が取り出しやすい！カッターも中に備え付けられています。



ステン八角十手シノ

錆びに強いステンレス製シノ。紐類をきつく締める場合にも使えます！

下地探しどこ太Basic 35mm

壁厚35mmまで対応する石膏ボード用の下地探し。ベーシックタイプ。



当店は左官鋺がかなり充実してます!!

＼これ全部コテ！／



プラスチック・ステンレス・木・先丸・角・ブロック・レンガ・仕上げ・目地・土間・スリム鋺など 庄の屋では様々な種類を取り揃えております！

道具箱も 各種在庫有り!



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、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。」

と記されている実践例がこちらになります。

今回お客様から「前々から模囲いが道路にはみ出しているのが気になっていただけでなく、手入れが何よりも大変になってきた」とご相談いただき、今まで綺麗に切り揃えて手入れされてきた生垣を、ブロック塀にリフォームさせていただきました！その際に出入口を以前よりも広げて、車が出やすいように施工しました。お客様からすれば、これまでの「手間がかかる、車が出にくい、見た目も気になる」という生垣から、見た目スッキリで機能性も兼ね備えて、手間いらずのブロック塀になったので、大変喜んでいただきました。様々な角度から判断し提案したおかげで、施工後のお客様の使い勝手にまで気を配る事ができました。構造物は一度作り上げたら、なかなか直すことが出来ません。着工前にどこまでお客様の声を聴けるかが、その後何十年の使用感に繋がってしまいます。これからも、複合的な提案力を発揮していきたいと思います。



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

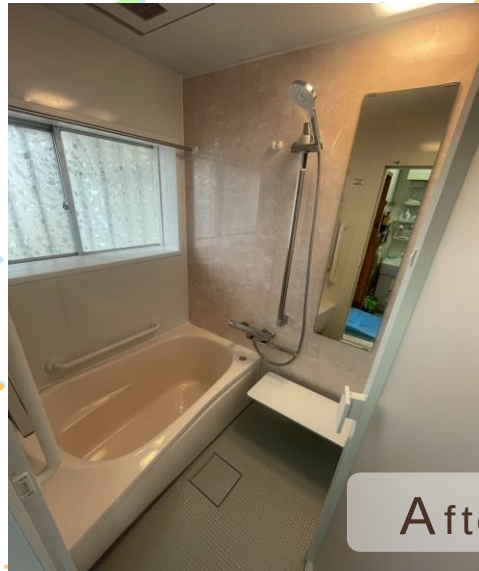
営業時間 7:00~18:00(月~土)

定休日 日曜日・第2土曜日
祝日(終日)





Before



After



在来からシステムバスへリフォーム。浴室換気扇のおかげで、梅雨のジメジメする季節でも浴室内がカラッと乾きます。湿度が高く浴室内が滑りやすいときの転倒リスクも大きく軽減。ページュカラーのアクセントパネルがナチュラルで穏やかな印象を与えてくれます。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.106

豆苗



マメ科 エンドウ属 原産地/エチオピア・中央アジア (エンドウ)

中国で中華料理の高級食材として利用されていた頃は、大きく育ったエンドウの若い葉と茎を積んでいたが、日本で水耕栽培の技術が確立されて通年での安定供給が可能となり、一気に一般家庭にも広がった。ほうれん草や小松菜、春菊やコラを上回るβカロテンやビタミン類、葉酸などを含み、緑黄色野菜に分類される。不溶性食物繊維が豊富に含まれていて、腸内環境の整備や有害物質の排出などに大変有効である。βカロテンとの吸収とも相まって、油との相性もよく炒め物が最も向いているが、サッと茹でて和え物や、生でドレッシングをかけてサラダとしてもいただける。根付きで販売されていることが多く、一度切っても浅い皿に入れて水に浸しておくと、再び生えて再度利用できる。完全に植物工場として天候に関係なく生産・出荷できるので、農薬を一切使わずに生産できるという、大変ありがたい野菜である。

材料(4人前): 豆苗 1束 ニンジン 2本 シーチキン 2缶 ごま油 大さじ1
鶏ガラスープの素 小さじ1 水 大さじ4くらい 塩コショウ 適量

作り方

1. ニンジンはスライサーでスライスしてから千切りに。豆苗は半分に切る。
2. フライパンにごま油を入れて中火にし、ニンジンを入れてしんなりするまで炒める。
3. しんなりしたら、油を切ったツナ・豆苗を投入し、ザッと和えたら鶏ガラスープの素と水を加える。
4. 豆苗が少ししんなりしたら味見をして、適宜塩コショウを足して出来上がり。

食べてみでの感想…見た目も量も、味の面でもニンジンが主体となった一品で、まずは春ニンジンの甘さが前面に押し出されている。ニンジンと豆苗の歯ごたえも楽しめる中で、脇役として豆苗がいい感じで引き立ててくれている。アクセントを与えてくれている上に、ツナが香ばしい風味を運んでくれて、より野菜本来の旨味を引き出している。ツナのおかげで調味料は控えめでもOKだが、塩コショウの代わりに麺つゆで和風テイストを上げてみたり、オイスターソースで中華風、にんにくチューブを入れてツマミ風にしたりなど、様々なバリエーションを試す事もできる。さらに栄養面でも、豆苗が加わることでバランスが格段に向上していて、タッパーに入れて冷蔵庫に保管すれば、副菜として食卓のレベルを上げてくれる存在である。作るのも超カンタンなので、やはりこれもタイパの良い一品であると言える。

豆苗とニンジンのツナ炒め

