



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。

今月のオススメ! Makita

Uハンドルができました!

40V max

充電式スプリットモータ
MUX02GZ (40V)

定価 61,300円(税抜)

New!

MAX

スーパーエア・コンプレッサ
AK-HL1310E2 ブラック

定価 224,000円(税抜)

ワンタッチでフェイルタ
清掃ができる「ブッシュ
Dメンテ」搭載!



マキタ展示会開催!

9/5日(金)・9/6日(土)

会場：(株)マキタ徳島営業所 特設会場
徳島市末広3-1-3

9/5 午前 10時～午後7時

9/6 午前 9時～午後4時



ALINCO

ALINCO

New!

3WAY キャンプ台車
アウトドアセット
TREC100S
オープン価格

セット内容

- TREC100 (引き台車) ×1
- TREC25 (コンテナ+フタ) ×2
- TREC2 (カップホルダー2個) ×1



引き台車

平台車



D585mm×W923mm×H252mm

コンテナ+フタ



D569mm×W410mm
×H348mm

テーブル



D573mm×W858mm
×H570～670mm

機能性と快適性を装備! アウトドアに
ぴったりな3WAYトレックカート

弊社経営理念に書かれている<私たちの使命>に

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。」と記されている実践例がこちらになります。

浄化槽の転換工事を、自社で完結させます!

小松島市内にお住まいの方から、トイレの水洗化リフォームのご依頼をいただきました。小松島で水洗トイレにするためには、必ず合併浄化槽を設置しなければなりません。まずは現地ヒアリングから。現場を確認しながらお客様の要望を聞き、計画を立てます。そして次に、保健所への浄化槽申請と市役所への補助金申請。これらは、当社で両方できます。次に、現場施工。協力して下さる水道工事業者さんと連携を取りながら、補助金の交付申請に必要な現場写真を、工程ごとに浄化槽設備士が写り込んで撮影。これら補助金をいただくのに必要な、設備士の段取りや申請が自社で全てできます。そして、リフォーム工事が完了すると同時に、役所の窓口へ必要提出書類を揃えてお施主様の口座に1日でも早く補助金が届くように提出し、完了します。



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)

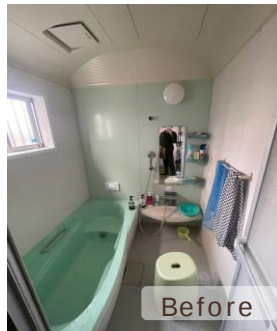
定休日 日曜日・第2土曜日
祝日(終日)





浴室空間を広くみせるため、浴室の鏡を横にしました。ダークブラウンの木目調アクセントパネルとホワイトの浴槽、大きな横長の鏡で、より快適なバスタイムに。

【浴室】



Before



After

【脱衣洗面室】

After



システムバス/リクシル リデア1616
洗面化粧台/リクシル ピアラ・ミラーキャビネット
壁紙・クッションフロア/リリカラ



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.109

ゴーヤ (標準和名: ツルレイシ)

ウリ科 ツルレイシ属 原産地/ボルネオなどの熱帯アジア



NHK連続テレビ小説「ちゅらさん」で、一気にその名が全国的に知れ渡った。夏バテに効く健康野菜・ダイエット食品としての知名度も同時に上がり、全国で食用栽培されることとなった。日本へは中国を経て渡来したとされている。江戸時代の文献にその名が残っているが、年代は不明である。ゴーヤ1本あたりのビタミンC含有量は、キュウリやトマト1個の約5倍、レモン1個の約2倍である上に、ゴーヤのビタミンCは加熱に強く壊れにくい。その他にもβカロテン、ビタミンE、カリウム、食物繊維も豊富で、糖質をエネルギーに変えるビタミンB1も含まれる。ゴーヤ独特の苦味を和らげる食材の一番手はかつお節で、沖縄料理で数多くこの組み合わせが見られる。あと、アミノ酸たっぷりの肉や魚と一緒に調理したり、油を使って高温で炒めるのも有効で、そう考えるとゴーヤチャンプルーは理に合っていると、納得してしまう(^ ^)

材料(2人前): ゴーヤ 1本 かつお節 好きなだけ しょう油・砂糖 各大さじ1 ごま油(炒め用) 適量

作り方

1. ゴーヤを縦に半分に切って中のワタをスプーンで取り出し、2~5mmのお好みの幅に切る。
2. ごま油で炒めて、砂糖・しょう油を入れる。シャキシャキ感が失われないように、炒め過ぎに注意する。
3. 炒めたらタッパーに入れ、多めのかつお節となじませる。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして出来上がり。

食べてみでの感想...ゴーヤ本来が持っている元々の苦さと、かつお節の香ばしさが絶妙のマッチングとなっている一品。作り置きで冷蔵庫に保存しておけば3日は楽しめる、「まずビール!」という家に帰ってからの至福の1杯目のお友となる。それだけでなく、ご飯の副菜となって野菜不足を補ってくれたりもする。夏が旬のゴーヤから多くの元気をもらえる上にローカロリーなので、余計な心配をしなくてもいい。調理方法もめっちゃカンタンで、切って炒めるだけの上に、調味料も2種類だけ。BBQの時に、フライパンと砂糖としょう油さえあれば、ほんの一手間で出来てしまう。肉類や魚などの動物性タンパクとの相性がいいので、味変と栄養バランスの両方の意味で今度試してみようと思う。作るときに炒め過ぎないようにすると、みずみずしさが残るのでオススメ。

いつでもゴーヤ (常備菜)

