

8
August

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。

今月のオススメ!

空調服入荷してます!

カラー・サイズ・デザイン等各種ございます。店頭にて試着も出来ますのでぜひご来店下さいませ(*^-^*)



マグネットジョイント ツインカラー



カラビナ付きでバッグやフ
ローティングベストなどに
簡単に取り付け可能! プラ
イヤー、ハサミ等の小物の
携帯に便利なマグネット
ジョイント。

スコップ各種

ガラスくい、め
ちゃ軽など多種
多様なスコップ
を置いてます!



入荷しました! 防災グッズ



庄の屋オンラインストアでも販売してます♪



New!!
防災バッグセット
32点セット



New!!
非常用
トイレセット



弊社経営理念に書かれている<私たちの行動指針2>に

「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。」
と記されている実践例がこちらになります。



マキタ・ミニ店頭セール、今年も行いました!

年々値上がりし続ける電動工具類ですが、少しでもお安くお買い求めいただける場を、定期的に弊社の店頭で行っています。大がかりな展示会だと年に何回も出来ないもので、規模を小さくして開催の回数を増やすようにしております。普段よりもマキタさんの協力を多めにいただき、少しでも安くお渡しできるようにしております。それだけでなく、専門性の高い質問にも答えてもらえる場にもなっていますし、人気の高い製品の実演機を何台か持って来てもらってしますので、それを見ていただくだけでも普段よりも値打ちの高い場になっております。今回も、これまでお使いのバッテリーで活用できる冷温庫を、暑さ対策のために数台、普段よりも安くお買い上げいただきました。マキタさんと相談しながら定期的に開催しておりますので、次回の予定などは弊社の西村宛に問い合わせさせていただくと最新の情報が入手できます。気になるモノがございましたら、何なりとお声掛けしてみてください。文責: 庄野(章)



Makita

since1970

「安心創造企業」

株式 庄の屋
会社

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)





After

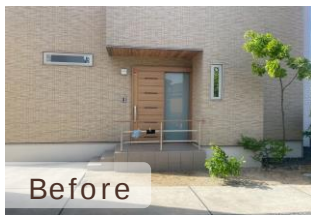
サイクルポート設置



After

正面から

駐車や乗り降りしやすい、片側のみ柱のあるカーポートとサイクルポートを同時に施工しました。風が入ってしやすい場所なので、台風対策のオプション「サポートセット」と「熱線反射パネル」を採用。シャープでスタイリッシュなフラットデザインの屋根ですっきりシンプルな仕上りに。



Before



Before



After

カーポート設置



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.108

オカワカメ

ツルムラサキ科 アカザカズラ属 原産地／南アメリカ



別名をアカザカズラ、または雲南百薬や琉球百薬と言い、葉物野菜の中では大変栄養価が高く、茹でると粘りが出てワカメに近い食感となることから、オカワカメと一般的に呼ばれている。多肉質の葉で、非常に重いツルとなるので、他の樹木に絡まって枝を折って倒すこともある。夏にツルを伸ばして大きく育った葉を摘んで食用にするが、野菜としての知名度はさほど高くないので、市場に出回することは少ない。生だと非常に苦いので茹でてから酢の物やお浸し、味噌汁の具に使われることが多い。葉酸、マグネシウム、カルシウム、ビタミンAの他にもミネラル類が豊富で、葉だけでなく地下茎や茎まで全て食料になる。育てやすい植物で、かつ葉っぱがハート型なので、ゴーヤの様にグリーンカーテンとして窓を覆ったり、室内用の映える観葉植物としても近年、人気が高まっている。

材料(2人前): オカワカメ 好きなだけ かつお節 好きなだけ ポン酢 好きなだけ

作り方

1. オカワカメを熱湯で10秒ほど茹でる。1度に茹でるのは10枚までにすると、均等に火が通りやすい。
2. ザルにあげて水を切った後、食べやすい大きさにカットする。
3. かつお節とポン酢をかけて出来上がり。食べる直前まで、冷蔵庫で冷やしておくのがおススメ。

食べてみての感想…今回、人生初のオカワカメへの挑戦だったが、いい意味で想像を裏切られた。一口目、先に「聞いてた通りのぬめり」と、考えてた以上のアリアリの肉厚の食感と、考えてなかったその後からくるシャキシャキ感。陸のワカメというよりも、それを超えているかもしれないと思った。しかもオカワカメ自体にこれといった味が付いていないために、ポン酢やかつお節の風味に染まりやすい。作り方は超カンタン、本体を10秒茹でて切って、ポン酢をかけてかつお節を振るだけ。とにかく手間要らずで、しかも冷蔵庫で作り置きが出来てしまう。真夏の食欲が落ちる時期のもう一品にピッタリ。一度食べたら、定期的に欲しくなる。栄養的にもバランスが偏りがちな季節なので、夏バテ防止のために、プランターに植えておくのもアリだと思った。雑草並みの生命力なので、めっちゃめっちゃ育てやすいとのことだ。

オカワカメのかつお節ポン酢

