



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!

MAX

充電式メッシュ筋カッタ PJ-C060



Φ6mmのメッシュ筋もトリガを引くだけで簡単に切断！2本同時に切断可能！力仕事から解放されます😊



Makita

高圧エア釘打 AN732H



クラス最小ボディ＆最軽量！コンパクトなのに従来機と同様の打ち込みが可能。取り回しが快適で狙いやすいです😊



担当者
おすすめ

ワークシューズ ESM-254

軽量＆通気性◎
つま先保護用の樹脂製先芯で履き心地も軽やかです。サイズ・カラー各種有！

EDWIN



Makita

充電式レスプロソー JR003G



先端のチェーンバイスでパイプを簡単固定！テコの原理で片腕でも狙った位置で楽に切断できます😊



【仕入担当/西村】

Makita
花型

充電式草刈機におすすめ！
良好な切れ味＆静音性を両立。



ソーラー充電式
投光器 300ルーメン



ソーラー充電でアウトドアや災害時・スマホの充電としても使用できます！

弊社経営理念に<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。

ドローン操縦士の資格を4人が取得しました！

元を正せば、防災的側面からです。小松島市の消防署から南海トラフ地震が発生した際に、署で所有しているドローンを飛ばして被災状況や救助に必要な情報を得るための非常時要員としてドローン操縦士の資格を取りませんか？と間接的に打診がありました。飛ばすためには、コントローラーを動かす者と空中のドローンを目視続ける者との2名がコンビにならないといけないとのことで、社内で有志を募ったところ2組(4名)が資格取得にチャレンジし、見事に全員が学科と実地の試験をパスして4名の操縦士が誕生しました。先日、全員が小松島消防署に登録しましたが、出番が無い事を祈りながら待機しています。こうして、(イザ！という時だけですが)地域の方々のお役に立てるよう、準備しております。が、そんな日が来ないのがベストだと思っています。文責：庄野(章)



↑4名のドローン免許証です

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)





在来工法の浴槽の交換工事をしました。足腰に不安な方でも安心して出入りできる「ベンチ付き浴槽」を採用。以前より広くなり、ゆったりとお風呂に入ることができます。

ご家族との思い出がある既存の青いタイルによく似たタイルを探していました。シンプルで美しいデザインが既存タイルとよく合って、美しい仕上がりになりました。お客様に喜んで頂けて良かったです。



After

システムバス
リクシル／アーバンシリーズ・ZB-1530HPL



Before



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.110

ワカメ



コンブ目チガイソ科 主な自然分布域：日本、朝鮮半島、中国、ロシアなどの東アジア沿岸部

1980年代以降から、東アジアだけでなく、欧州・南北アメリカ・オセアニアなどに人間活動に伴って世界各地に侵入し、世界の侵略的外来種ワースト100に選ばれた過去を持つ。食用とする国は日本と韓国・北朝鮮のみだが、日本では縄文時代から食されてきた遺跡が残っており、万葉集にもワカメを詠んだ歌がいくつかある。ワカメは低カロリーでありながら大変豊富にミネラルや食物繊維を含んでいる、特に褐藻に多い食物繊維であるアルギン酸は、食後の血糖値の上昇を緩やかにしたり、コレステロール値を下げたり、便秘改善効果の報告がなされている。また、ワカメ由来のペプチド類には血圧降下作用が示されたり、フコキサンチンには、抗酸化作用、抗肥満作用、抗腫瘍活性なども報告されている。ちなみに徳島県は2019年でのワカメ生産量は、宮城県、岩手県に次いで全国第3位(約13%)である。

材料(2〜3人前)： 生ワカメ 1パック しょうが 親指くらい ごま油 小さじ1 ポン酢 お好みで
★調味料 酒 小さじ1 しょう油 小さじ1 みりん 小さじ1 砂糖 小さじ1/2

作り方

- 1.しょうがは千切りにし、生ワカメは洗って食べやすい大きさに切る。
- 2.フライパンでごま油を熱し、しょうがとワカメを軽く炒める。
- 3.調味料★を入れ、軽く炒めたらポン酢をかけて出来上がり。

食べてみでの感想…切って炒めるだけのシンプルな料理だが、立派な副菜にもおつまみにもなっている。サッパリとしてヌルっとした食感の中から、しょうがのピリッとしたアクセントがいい役を果たしている。塩蔵ワカメってしばらく冷蔵庫の中で置いてても、水洗いしているうちに元の姿に戻っていくから、凄い技術だなと感心。最初、キッチンと洗わなかったから、塩味が残ってしまって大変なお味になってしまった(´_`;)。しかもワカメの切り方も大きめだったので、口の中が大パニックだった。初めて、野菜以外の海藻に挑戦してみたが、野菜にはない成分や食べ方がある等、新鮮な発見が多々あった。特に食物繊維が陸の野菜とは比べ物にならないレベルなので、これから毎日、少しずついいから取り入れていきたいと思う。海の恵みのありがたさを、改めて知ることが出来て良かった。

ワカメの生姜炒め

