



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。

Makita

今月のおすすめ

新商品ラインナップ!!

出た!!

充電式クリーナ CL200FD

サイクロン一体式の10.8V充電式クリーナーが登場! 軽くて驚くほど静か。人の従来が多い施設や騒音を気にする現場の清掃に最適です。18V同等のパワフルな吸引力!



28mm充電式ハンマドリル HRO11GRDX

穴あけスピードが約30%アップ! 作業効率向上&コンパクトで軽量&低振動で快適作業を実現しました。集じんシステムを外せば通常のハンマドリルにチェンジします。



充電式ブロウ MUB003GZV

ブロウと集じんを簡単切替! 40Vmaxでハイパワーブラシレスモーターでパワフル。落ち葉の吹き飛ばしから吸込みまで1台でこなします。



充電式マグネットライト ML819

強力マグネットで金属部に簡単装着。ライト部分は折りたたみ式で回転! 狭所でも設置しやすい小型ボディで自在に照らします。フックで吊り下げることも可◎



充電式マルチツール TM53DZ

パワフルかつ握りやすい細径グリップで使いやすさを徹底追究! 先端工具を付け替えて、切断・研削・剥離等の作業を1台でこなします。



弊社経営理念に<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がこちらになります。

毎週の最初の日の朝、時間帯や部門別に分かれていますが、弊社では朝礼を行っています。その際に「創業の精神」と「経営理念」を全員で唱和するんですが、その後に(一社)倫理研究所発行の「職場の教養」を活用しています。これは毎日1日ごとに、13~14行とコンパクトに他社事例からの提案やトピックスをまとめてくれていて、それを参加者全員で輪読して感想を述べ合うといった流れが、おかげでできています。入社したての10代の社員は、最初はなかなか口が重たかったですが、今ではすらすらとまとめて発表が出来るようになっていきます。やはり「習うより慣れろ」で、ずっとやり続けることで人前でのアウトプットが出来るようになり、その上で倫理観の積み重ねに繋がっていると確信しています。倫理観って一見難しく感じがちですが、事例をもとに少しずつ理解が深まっていくモンなんだなと、改めて感じさせられています。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)





After



リクシル/AB-YS3型 シャイングレー

既存のブロック塀の上部を隠すため、手前に支柱を設置施工しました。同時に、土から石灰石の敷き込みも行い、すっきりとしました。



施工中

フェンス工事では、リクシル・三協アルミ・四国化成・YKK等の様々なメーカーから選択していただけます。ご自宅に最適な目隠しフェンスを選ぶときの着眼点は、高さ、デザイン、素材の3点。「木目調のデザインにしたい」「メンテナンス優先」等、何でもお気軽にご相談ください。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.113

ジャガイモ

ナス科 ナス属 原産地: アンデス山脈



江戸幕府が出来ようとする頃にオランダから持ち込まれ、インドネシアのジャガタラ(現在のジャカルタ)経由で伝来したから「ジャガタライモ」と呼ばれていて、それが短縮されてジャガイモとなった。最も歴史の変革に貢献した作物で、新大陸と呼ばれていた南米から持ち帰ったジャガイモが冷涼地でも育つため、それまで食料の安定供給が難しかったプロイセン王国(現在のドイツ)では、国策で栽培を奨励し、急速に国力を高めることとなった。日本でも飢饉対策として全国的に普及していれば、江戸時代の三大飢饉も防げたのに、という研究者は多い。育てやすい作物ではあるが、連作障害が起こりやすいため、同じナス科の作物の後で栽培するのは避けた方がよい。

材料(5食分): ジャがいも (中)1個 ちくわ 2本 バター 10g
青のり 小さじ1 岩塩 適量 ブラックペッパー お好みで

作り方

- 1.ジャがいもの皮を取り洗ってから、一口サイズに切って耐熱容器に入れてラップし、600wで4~5分ほどチンする。その間にちくわを薄切りにしておく。
- 2.フライパンを熱しバターを入れて溶かしたところに、ジャがいもとちくわを投入し、両方に焼き色が付くまで炒める。
- 3.焼き色が付いたら、青のりと岩塩とブラックペッパーを振りかけて完成。

食べてみでの感想…お歳暮でいただいた、ジャがいもで作ってみた。一口目はジリッとすが、食べ進めていくうちにほっこりした甘さと、バターの香ばしさが伝わってくる。ホクホクしたジャがいもと、プリッとしたちくわという、食感の違う食材がこんなに合うとは思わなかった。この子達とバターがストックされていたり、また作ってみたい。半分残ったので、小腹が空いた時用に冷蔵庫に保存しといた。人間は、ジャがいも1個とちくわ1本でお腹がいっぱいになるんだと判明した(^ ^)

じゃが&ちくわのバター炒め

