

12  
December

# 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



### オリオン機械(株) ジェットヒーターHP HPE80A

地球環境に配慮したエコ設計のヒーター。暖めた空気をファンで送風する仕組みで、内装工事・コンクリート養生・作業場の暖・塗料の乾燥などに使用！



### タジマ 暖雅ベスト2 HD-VE721N

10秒で即効暖かい！最大65℃まで発熱するインナータイプの薄型ヒーターベスト。立体クッション構造で背中への凹凸にもヒーターが密着。

### マキタ 充電式鉄筋結束機 TR001GZK

太径1.6mmのワイヤで高い結束力！「ワイヤ引き戻し機構」搭載。送り出したワイヤを引き戻すことで鉄筋同士を強力に密着させます。



## 小松島市で開催される オープンファクトリー「HEROES」 に庄の屋が参加します！

とき **12月25日(木)クリスマス**  
場所: 庄の屋 倉庫

- ①10時～11時  
型抜きコンクリートにペイント
- ②14時～15時  
配管パイプの照明づくり

詳しくはHPからどうぞ  
ぜひご参加ください！



### グローバルソー ホエ刃 バリギレ

カーブ形状が太枝にしっかりフィット！梁や太枝をザクザク切断します。

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。

## ゴミ出しカレンダーを出し続けて、15年が過ぎました。

小松島市の発行するゴミ出しカレンダーが少し見づかったのと、大通りに面していない弊社を少しでも知っていただこうと、2010年より隔月で表裏に印刷して発行し続けています。おかげで「毎週の曜日ごとに、ゴミを出すスケジュールが習慣化され、出し忘れや出し間違いが減った」というお声をいただいております。この場所で50年以上も事業をさせていただいている、ご恩返しの意味もあるので、そんなお声は素直に嬉しいです。少しだけPRの部分も入っていますが、これもまた参考にしてみてください。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)





TOTOのショールームでお客様と一緒に相談しながら決めました。グレーとホワイトを基調にコーディネート。手洗いは壁出し自動水栓・背面パネル仕上げにしました。収納も多く、機能的にも見た目的にもスッキリとまとまっています。



Before



After



白アリを心配していましたが、下地を確認すると問題の無い状態で安心しました。お忙しい中、施主様には何度もショールームに足を運んで頂きました。仕上がりにご満足していただいて、とても良かったです。

トイレ / TOTO ネオレストRS3 CES9530W  
手洗いカウンター / TOTO レストルームドレッサー  
工期/約5日（解体から仕上げまで）



## 社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.112

長ネギ



ユリ科 ネギ属 原産地: 中国西部・シベリア

現在、単位作業時間当たりの売上は1番高い野菜となっている。日本は単位面積当たりの生産高は世界一で、生産高は世界2位である。病害虫に強い上に、台風時に周りの畑が全滅するような塩害が起こっても、ネギだけは生き延びている。特有の匂いや辛味の元である硫化アリルは、血液を固まりにくくして血栓を防ぐと共に、血糖値を下げて血圧上昇を抑える効果が認められている。さらに硫化アリルは、胃液の分泌を促して、食欲増進や消化促進で胃腸を健康にする働きもある。

材料(5食分): ネギ 大1本 味噌 150g オリーブ油 大さじ2

### 作り方

- 1.ネギを斜め小口切りにして、味噌150gに絡める。
- 2.ラップをかけ、軽い重石を乗せ、1日漬け置く。
- 3.フライパンに油を熱し、ネギ・味噌を中火で炒め全体がなじんだら出来上がり。

食べてみでの感想…ネギと味噌の双方の長所を伸ばし合うコンビネーションで、一口食べた瞬間からご飯が欲しくなるといぐらい、最高のお友となっている。噛めば噛むほど、ネギの歯ごたえと共に味噌の旨味が口の中に広がりつつ、ネギの甘さも一歩遅れてやってくる。今度はもっとネギを大きく切っても良かったかもしれない。冷蔵庫に保存しておくと、これだけで一食が成り立ってしまう。当然、日本酒との相性も最高で、つつい両方の量が進んでしまうので、そこだけは注意が必要である(^ ^)。

ネギの油味噌炒め

