



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 A-79815 **18Vリチウムイオンバッテリー**

大容量!!

マキタ新商品

18V12Ah **18V9Ah**

1回の充電で作業量がアップ↑↑↑
さらに耐久性も向上! ※店頭在庫有

夜間作業に! ライト・照明類



季節アイテム



担当チョイス! 新入荷商品

作業を快適に!



担当者おすすめ品コーナー

レジ横のカウンターにて
コーナー展開中!! 定番商品から
新商品・おすすめ商品まで!
ずらりと並んで見やすいです◎



秋の **Makita**

マキタフェア

南会場 **11月26日(水)**
朝9時~夕方5時
場所: 庄の屋



ファーストリフォーム Vol. 22

10月1日より新カタログ発行!!



手すり部材など豊富な住宅建材が掲載!
庄の屋にも置いてます(*'▽')

弊社経営理念に<私たちの行動指針2>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。

今年も徳島県総合防災訓練に行きます!

一昨年から毎年、呼びいただいておりますこの訓練、県知事や県職員、警察や消防、さらには自衛隊までもが一緒になって一堂に会してそれぞれの分野のブース展示や実動訓練のデモンストレーションを行っていて、今年は10/24(金)に開催されます。当社は環境技術センターさんからの依頼で、災害用のマンホールトイレである「シン・おだけトイレ」の展示とデモを担当しています。自衛隊や警察の特殊車両の出番の後に、同じチームの移動式浄化槽車やバキュームカー達と並んで、(株)庄の屋の軽トラでメイン会場前の広場に同時に乗り込んで行って、約3分で組み立てて、残り2分で一連の流れを説明するという5分間デモとなります。こうした場に出ることで、改めて自分たちで考えたこのトイレが、安心・安全づくりを通して地域社会に貢献できていると認識できるので、ありがたいです。今回は少し遠いですが、三好市の会場まで行って来ます。



since 1970

「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)





バリアフリーにこだわりつつ、既存の手摺を再利用するなど、コストを抑えました。車椅子が通れるように小便器を撤去し、結露や隙間風に悩まれていたため、床、壁、天井に断熱材を追加して温度差を軽減しました。床がコンクリートだったので、下地に木材を使用。踏み心地も改善しました。

After



簡易水洗トイレのリフォームのため、リクシルの洋風簡易水栓便器、トイレナRを採用。排水管の状態が不透明だったため、臨機応変に対応できます。

Before



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.111

小松菜



アブラナ科 アブラナ属 原産地: 東京都江戸川区小松川付近

小松菜は暑さにも寒さにも強く、半日陰でもよく育ち、プランターでも簡単に栽培できる。栽培適温は15～25℃で、発芽適温は15～30℃。秋冬まきは80～90日ほど収穫にかかるが、夏場は20数日と短い。肥料を好み、生育に合わせて少しずつ間引きしながら育てていく。病害や連作障害は少ないが、害虫に食べられやすい。1年中流通しているが、本来の旬は冬。ほうれん草とよく似た使い方をされるが、ほうれん草より灰汁が少なく、下茹でをしなくてもそのまま炒め物や煮物料理に使える。緑黄色野菜に分類されβカロテンやカルシウム多く含むが、寒い時期に育ったモノの方が葉の厚みも増して栄養分も増え、味も充実する。徳川将軍8代目吉宗公が、鷹狩りで休憩の際に出されたすまし汁に入っていた青菜を気に入り、その地名から小松菜と名付けられたという説が有力である。

材料: 小松菜 1袋 ちくわ 1袋 ★しょう油 大さじ1 ★酒 大さじ1 ★白だし 大さじ1 ★ハチミツ 小さじ1
ごま 適量 オリーブ油 適量

作り方

- 1.ちくわは斜め切りにし、小松菜は食べやすい大きさに切る。
- 2.フライパンにオリーブ油を敷き、小松菜とちくわを入れてさっと炒める。
- 3.ある程度火が通ったら、☆を入れて炒め、最後にごまを入れて完成。

食べてみての感想…何が食べたいか、スーパーの売り場を歩いて決めようとしたら小松菜と目が合って、相性のいいちくわと、にんじんと合わせて買って帰った。切って炒めるだけで出来上がったが、ちくわのプリプリ感と小松菜のシャキシャキ感と、にんじんの風味と彩りとで、食欲をそそる一品が出来上がった。甘辛いタレと絡んで、食が進む進む。白だしで味の深みが出ているので、ご飯が欲しくなるのはもちろんのこと、酒のお供としてもなかなかイイ感じだと思う。作り置きもOKで、冷蔵庫で冷やしておくと、副菜として活躍するだけでなく、小腹が空いた時用としても役に立つ。たったこれだけの手間と予算で、タンパク質、βカロテン、カルシウムが効率よく摂れるので、今後も「冷蔵庫のあり合わせで作るシリーズ」に加え、テキトーな時にパッパと作ってバランスの取れる、そんな食生活に役立てていきたいと思う。

小松菜とちくわの炒め物

