

<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。

今月のおすすめ



18V/14.4V 自動車用充電器

マキタのバッテリを車のシガーソケットから充電可能！付属のシガーソケットアダプタとUSB-PDケーブルを使用。市販の充電アダプタでも充電可能です。



スタッフおすすめ砥石3選！

金の卵 ストロング



通常の「金の卵」の切れ味を保つつつ、中厚設計で耐久性がアップ！切れ味と耐久性のバランスを両立した製品になります。耐久性による作業の安定性を重視するならこちらをおすすめ。

3M キューピトロンⅡ



3M独自の精密成型砥粒の技術で1.4倍の超高速切を実現！寿命が長いので力を入れて削る必要がありません。研磨時に発生する熱も低減。

両さんの切断砥石



創業1947年、研削砥石一筋の「タックス」が挑んだ本気の小型切断砥石。外径107mmで組んだことにより限界カット数を大幅にアップしたプロ仕様！



20th Anniversary

20th

20周年記念モデル

限定カラー
インパクトドライバー

18V充電式インパクトドライバーTD173のLXT20周年記念カラーとしてプレミアムブルー・プレミアムレッド・プレミアムイエロー・プレミアムグレージュの4色が限定発売！限定ロゴも♪



弊社経営理念に<私たちの行動指針3>に

「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。」

と記されている実践例がこちらになります。

年明け早々、鳥取・島根の山陰地方で、震度5強の地震が発生しました。南海トラフの最前線に住んでいる者としては、全くもって他人事ではありません。31年前の阪神淡路大震災で、最も被害が大きかったのは「火災」です。その火災の原因の6割は、電気からとなっています。そのため漏電遮断器（→①）を設置していれば、揺れた瞬間に一気に電気を止めてくれますが、夜に発生した場合には、街中全体が真っ暗となり家のの中もブラックアウト状態となります。それを防ぐために、バッテリ内蔵型LED照明（→②）を一緒におススメしています。これを付けば付けるほど、イザという時に電源が落ちても、5～6時間は点灯してくれて、真っ暗闇の不安な状況から大きく改善されます。「転ばぬ先の杖」ですが、ココ一番で大きな差がでてしましますので一度、電気火災対策を見直してみませんか？文責：庄野(章)

庄の屋チャンネルにて説明動画公開中



①漏電遮断機

②バッテリ内蔵LED照明

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)



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

After
- unit bath -

Before

TOTO／シンラ

築22年が過ぎて、ユニットバスの床等の落ちないカビが目立つようになってきたので、今回リフォームすることに。目に見えていたカビによる毎日のストレスがなくなり、入浴時間が楽しみになりました。打たせ湯機能追加で疲れも癒されます。帰省してきた子供たちも感動的に喜んでくれました。

After
- wash room -

Before

耐湿鏡 1500×1500

洗面所の鏡を大きくしたので、着る服をチェックする姿見のように使えるようになりました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のペジフルカルテ

VOL.114

レンコン (蓮根)



ハス科 ハス属

レンコンは古くから日本で親しまれ、穴のあいた形から「先を見通す」縁起物として正月料理にも欠かせない野菜です。冬に旬を迎えるレンコンは、寒さに耐えることでデンプンが糖に変わり、甘みと歯切れの良さが際立ちます。ビタミンCが豊富で、でんぶんに守られて加熱しても壊れにくく、食物繊維やポリフェノールも含まれます。徳島県は全国有数のレンコン産地で、出荷量は全国3位。吉野川流域の肥沃な土壌と温暖な気候に育まれ、シャキッとした食感とえぐみの少なさが特長です。地域の自然が生んだ、冬の滋味深い一品です。

材料: レンコン 150g ごま油 大さじ1
【A】片栗粉 大さじ2 ピザ用チーズ 30g 青のり 大さじ1 鶏ガラスープの素 小さじ1 塩 小さじ1/4

作り方

- ①レンコンは皮をむき、2~3mm幅の輪切りで6枚切り、残りをすりおろす。
- ②ボウルに①のすり下ろしたレンコンと、【A】を入れて混ぜる。6等分に丸め、輪切りにしたレンコンを乗せて軽くつぶす。
- ③フライパンにごま油を引き、輪切りのレンコンの面を下にして中火で焼く。こんがりとしたら裏返し、火が通るまで両面を焼いたら、完成！

食べてみての感想…ひと口目で感じるのは、レンコンの意外な表情だ。表面は餅を思わせるようにもっちりとやさしく、噛み進めるごとに内側からレンコン本来のカリッとした歯ざわりが現れる。その隙間を縫うように、コクのあるチーズが溶け出し、味わいに深みを与えている。ここで印象的なのが青のりの存在。磯の香りが加わることで、レンコンの土のニュアンスとチーズの乳脂肪のコクが調和し、全体の輪郭がくっきりとする。素材同士がぶつかるのではなく、互いを引き立て合っているのが心地よい。見た目以上に満腹感があり、小腹を満たす一品というより、パンを添えたランチの主役としても十分通用する仕上がりだ。和の野菜であるレンコンが、洋の要素と自然に溶け合うことで、調理次第で表情が大きく広がることを改めて教えてくれる。レンコンの可能性を、楽しく再発見させてくれる一皿である。

もちもちチーズれんこん

