

# ニュースレター 月刊 庄の屋

6  
June

## 今月のオススメ

### 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。

各メーカー空調服取扱ってます。  
お気軽にお問い合わせください！



イチ  
オン

### ズバ落ちシート



手についた油よごれや、塗料・接着剤を強力に除去！手だけでなく、石材に付着したコーキング材や汚れ落としにも使えます。

新商品



MAX

### エアホース 限定カラー コバルトブルー-ホワイト

よれにくく、取り回し抜群です

※コバルトブルー-ホワイトご購入で  
今なら『ホースバンド』もプレゼント！

注目!



Makita  
BIBBlue

解体作業から鋼材の切断に最適です。パイメタルブレードで熱に強く折れにくい、長寿命！

注目!

### 熱中症計 黒球式

屋外でも使用可能！熱中症の注意レベルを自動で切り替えて表示と警告ランプとアラームでお知らせします。



数量  
限定

弊社経営理念に<私たちの行動指針>に

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。  
と記されている実践例がこちらになります。

当社では、産前からの休暇と、産後の育児休暇を1年以上に亘って取得してもらっています。かれこれ9年ほど前に、元助産師さんだったコンサルタントさんと共に、「復職支援プロジェクト」と称し、その辺の制度を整えていったおかげで、今年の4月に1人、5月にもう1人が復帰しました。共に母となって、慌ただしい毎日の中で育児と家事とをこなしてきているので、セルフマネジメント能力が上がっている気がします。この春から保育園に預けて入社してくれてるんですが、今後は熱が出たとかで呼び出されることもあるかと思いますが、そんなのは小さい子どももあるあるなので、長く働いてもらって企業戦力としてのレベルも上げていってほしいと思います。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)





「将来、車椅子になっても安心して使えるようにしたい」という施主様の想いから、横幅を広く確保し、使いやすさにこだわったトイレ空間を施工しました。

After



車椅子での動線を考え、できる限り広く使えるよう工夫しました。紙巻器には立ち座りをサポートする「立座ラク棚付」を採用。  
壁付け水栓やフチなし便器で、お掃除のしやすさにも配慮。収納も設置し、清潔感のある落ち着いた空間に仕上がりました。毎日使う場所だからこそ、快適さと安心感を大切にしました。

主要設備

TOTO ビュアレストEX/手洗いなしタンク・便器  
アプリコット/F2A  
フロア収納キャビネット/UYC09  
コンパクト手洗器/ULRA1LTBNNNNN1NN  
鏡/丸型 450mm

Before



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.118

キュウリ

原産地/インド北部



キュウリは、夏の食卓に欠かせない身近な野菜。原産地はインド北部で、日本には平安時代頃に伝来したと言われています。現在、日本有数の産地は宮崎県・群馬県・埼玉県などで、全国各地で栽培されています。実は世界でも栽培量の多い野菜の一つで、日本でもサラダや酢の物、漬物など幅広く親しまれています。消費量が多い県としては、宮崎県や福島県などが知られ、地域ごとの食文化にも深く根付いています。約95%が水分ですが、カリウムを含み、暑い季節の水分補給や体の熱を逃がす手助けにも役立つと言われています。昔は曲がったキュウリは敬遠される時代もありましたが、今では味に違いはないことが知られ、食品ロス削減の観点からも見直されています。冷や汁や浅漬けなど、夏を感じる味として楽しみたい野菜です。

材料: キュウリ 1本 ごま 適量

【A】塩 小さじ1 ごま油 大さじ1 チューブにんにく 1cm チューブ生姜 1cm 鶏がらの素 小さじ1

作り方

- ①好きなサイズにキュウリを切り、軽く塩もみする(材料外)
- ②ジップロックに【A】を入れて、よく揉んでおく。
- ③その中にキュウリを投入し冷やしておき、最後にごま振って完成。

食べてみでの感想…包丁を入れたキュウリの断面に、しっかりと調味料が染み込み、ごま油の香ばしさと鶏がらの旨みがあとを引く一品。そこへ生姜とニンニクが絶妙に効いていて、口に入れた瞬間はさっぱり、でも後から「もう一個…」と箸が止まらなくなる「やみつき感」があります。居酒屋で最初に出てきて、秒で消えるメニュー。キュウリのパリッとした食感も心地よく、冷蔵庫でしっかり冷やしたことで、初夏にぴったりの爽快感。焼肉やビールのお供にはもちろん、暑い日の副菜としても大活躍しそうです。黒ごまのアクセントも映えて、シンプルなのに満足感の高い一皿でした。

やみつきキュウリ

