

3

March

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、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

春のマキタフェア

3月6日(金) 10:00~7:00

3月7日(土) 9:00~4:00

場所: マキタ 徳島営業所特設会場

HiKOKI

コードレスコンクリート釘打機
NC1840DA



エアなしでパワフルな釘打ちを実現! 排気が出ないので屋内でも快適に作業ができます。安定したまっすぐな打ち込みで、不要な時は折りたためます。



期間中は庄の屋店舗でもフェア価格でご購入 & ご相談いただけます(*^ω^*)

Makita New

充電式防じんマルノコ KS515D
切断スピード約20%アップで高能率!



充電式防ブロウ MUB003G
ブロウと集じんを簡単切替!



シンワ 内装工具シリーズが新発売!!



プロの現場からDIYまで幅広く使える
内装工具シリーズ DEBUT!

お気軽にお問い合わせください!

弊社経営理念に＜私たちの行動指針1＞に

「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。」

と記されている実践例がこちらになります。



弊社には3名の2級建築士が在籍し、建築士会にも登録しています。その建築士会と一緒に弊社が力を入れているのが、「耐震リフォーム」です。もし今、大きな地震が来た場合、逃げ込むはずの避難所自体が、耐震基準を満たしているか、もし適合していたとしても、見知らぬ人達とプライバシーの無い状態で共同生活できるのか、トイレなどの設備は十分なのか、等々そこかしこに課題が山積されています。なので、自宅を今のうちに改修して、震度6強や7の地震が来ても何とか自宅を住めるようにしておきましょうというのが、建築士会からの提案です。能登半島地震でも昭和56年以前の耐震基準のままの家の倒壊率は40%を超えていますが、最新の基準をクリアするための補強工事後に、住めなくなったのはわずか1%です。今ならまだ、耐震診断を経て工事すれば、補助金も出るしその期限までまだ時間もありません。平和なうちに対策を講じておきませんか?

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

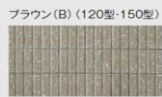
高齢になり、マキ囲いの手入れが難しくなってきたため、ブロック塀へ変更しました。現場で実物見本を確認し、完成イメージパースを作成して仕上がりを共有した上で施工しています。道路沿いへの張り出しも解消され、仕上がりにご満足いただきました。



Before

東洋工業

みかげ (M) (120型・150型) ベージュ (BG) (120型・150型)



東洋工業の「ST LIB」シリーズは、自然の岩肌をリアルに再現した化粧ブロックで、よくおすすめしている商品です。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.115

ブロッコリー



アブラナ科 アブラナ属 原産地/地中海沿岸

この時期から出てくる、冬の寒さにじっと耐えてきたブロッコリーは、糖度を高め、ぎゅっと甘みを蓄えます。霜に当たることで細胞内の糖が増え、えぐみが抜け、驚くほどまろやかな味わいになるだけでなく、ビタミンCはレモンに匹敵し、βカロテンや食物繊維も豊富で、インフルエンザが流行っているこの時期向けの「食べる免疫対策」です。特に徳島県は全国有数の産地として知られ、冬場の出荷量はトップクラスを誇ります。小さな蕾が密集する姿は、生命力の象徴です。寒さを乗り越えてこそ甘くなるというその姿は、人間の生き方にもどこか重なります。食卓に並ぶ一株に、冬を越えた大地の力強さを感じつつ、この時期ならではの甘さを味わってみてはいかがでしょうか。

材料(2人分): ブロッコリー 1株 ちくわ 1袋(5本)
【A】めんつゆ(2倍濃縮) 大さじ3 白すりごま 大さじ1

作り方

- ①ブロッコリーは小房に分けて、大きさに応じて一口サイズに切る。ちくわは縦に4等分に切ったら3~4cm幅に切る。【A】は先に混ぜておく。
- ②電子レンジ対応の耐熱容器に、ブロッコリーとちくわを入れてラップをし、600Wで4~5分間チンする。
- ③取り出して、【A】を入れてよく混ぜ合わせたら、出来上がり。

食べてみでの感想…ブロッコリーとちくわっていう、あまり見ない顔合わせだけど、お互いがそれぞれの良さを引き出すパートナーって感じ。食感や食味、さらに栄養面でも、それは当てまっている。ちくわの弾力が、ブロッコリーに沁み込んだ麺つゆの旨みをこれでもかと引き出してくれるし、ちくわのシンプルな存在感にブロッコリーは彩りと畑からの恵みを重ね合わせている。その2つの主役を、ゴマの風味が見事に繋ぎ合わせている、なんて偉そうに書いてはいるけど、やったことは切ってチンして混ぜただけ。それだけの時間で、これだけの満足感を引き出せるんだから、ナントカパフォーマンスは相当高い。要る分だけ小皿に盛れば2~3日は日持ちがするので、常備菜という名前で食卓の脇役としても活躍してくれる。

