



ニューズレター 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

フジクリーン

2026年4月1日発売

浄化槽CB型



電気代30%以上削減！省エネで経済的！



庄の屋では浄化槽申請&設置&補助金申請もしております。お気軽にご相談ください！

今年も参加します！

小松島市 オープンファクトリー

詳細決まり次第HPにて更新予定！



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し、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。

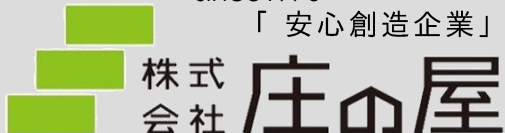


ルールブックを見直しました！

今月の社内ミーティングで、社員全員で自社のマニュアルとも呼ぶべきルールブックをアップデートしました。改めて見直すと、しっかり出来ている項目もあれば、まだ不十分な部分もあったりします。あいさつなどの基本的な事から、倉庫内や社用車の件、事務所内や現場などの場面場面において事細かに書かれていて、全部で85項目に及びます。高校生が明日入社してもこれを見て動けるように、と思って作成したんですが、時間と共に加筆修正が必要になったり、削除した方がいいものも出てきます。これも全て、メンバーそれぞれを動きやすくしてお客様のお役に立ち、間違っても不快な思いをさせないための当社なりの基本動作の集大成です。これらを共有しながら、気配りの行き届いたサービスを今以上に高めていきます。

since1970

「安心創造企業」



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)

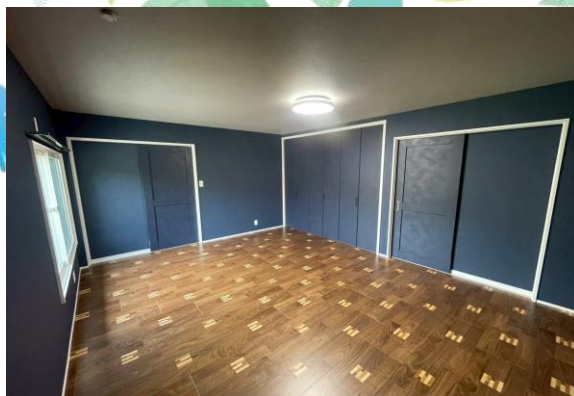
定休日 日曜日・第2土曜日
祝日(終日)



Before



鉄筋倉庫の2階

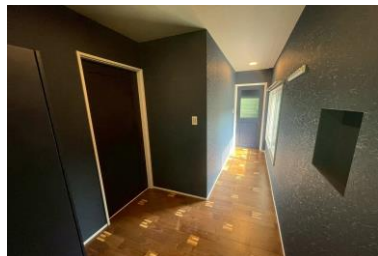


After

鉄骨倉庫の2階部分を居室へと改修。特に「色使い」にこだわり、天井や壁のクロス、巾木や建具の枠といった細部に至るまで、統一感のある色合いに仕上げています



HPで施工事例公開中!



元々の倉庫ならではの広い空間を活かし、開放感のある居室と大容量の収納スペースを確保。使い勝手とデザイン性を両立した空間に。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.117

タケノコ



原産地/中国南部

春の訪れを告げる食材である、タケノコ。地中から顔を出してわずか10日ほどで竹へと成長するほど生命力にあふれ、その勢いをいただくことで、私たちの体にも元気をもたらしてくれます。食物繊維が豊富で腸内環境を整え、カリウムも多く含まれるため、体内の余分な塩分を排出する働きも期待できます。古くは平安時代から食され、日本の春の味覚として親しまれてきました。若竹煮や炊き込みご飯、天ぷらなど、調理法によってさまざまな表情を見せてくれるのも魅力です。旬の短いこの時期に、自然の恵みと季節の移ろいを感じながら味わいたい一品です。

材料: ゆでタケノコ 150g バター 10g しょうゆ 小さじ2 黒こしょう 少々

作り方

- ①タケノコを薄切りにしておく。
- ②フライパンでバターを溶かしてタケノコを強火で炒める。
- ③焼き目が付いたら醤油を回しかけてさっと絡め、仕上げに黒こしょうをふりかけて出来上がり。

食べ比べての感想…茹で終えたタケノコをいただけるご縁に恵まれたので、5分で完成するお手軽おつまみ系を作ってみました。タケノコの食感に、バターしょうゆの甘辛まじりッとしたこしょうが効いて、あとからあとから欲しくなる。煮物や炊き込みご飯だけでなく、新たなタケノコの食べ方を見つけた気分。強火でサッと焼き、色が付くぐらいでちょうど良い。茹で済みなので、一瞬で火が通る。薄切りといっても、7~8mmで切った方が、食べ応えがあるのでおススメ。最後に、しょうゆをジュッと入れてすぐ火を止めて正解。この上から鰹節をかけたり、七味を振ったりして味変も楽しめる。

タケノコのバター醤油炒め

