

4

April

# ニュースレター 月刊 庄の屋

## 今月のオススメ

### Makita



便利な機能を追加！**掴みやすいスリーブ形状**と、**ワンタッチビット装着**でさらに使いやすくなりました。



### ADP002G USB用アダプタ

マキタバッテリーでスマートフォンからノートパソコンまで高速充電！同時に使用可能です。

### ML014G 充電式タワーライト

明るさ5倍！最大高さ2.4mから照らすタワー型ライト。角度可変できる3個のライトユニットであらゆる場面に対応できます。



### WAKAI ステンレス プレミアムダンパ

下穴なしでステンレス鋼板に楽に打込みができるセルフドリルネジ！



### Hasegawa RLH

### アウトリガー脚立ハチ型

横倒れ防止のアウトリガーを標準装備。通常の脚立と比べて1.7倍倒れにくい！

#### 壁際作業もスムーズに



アウトリガーは4本個別に設置できるので、壁に寄せた設置が可能。



## 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。

弊社経営理念に＜私たちの行動指針＞に

**「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。」**  
と記されている実践例がこちらになります。

先日の3/19(木)に、弊社の経営指針発表会を、社員全員と税理士の先生と、メイン銀行の担当者さんで行いました。今回、初めてオンライン開催にチャレンジしてみました。スタート時に少し行き違いがあったものの、だいたい予定していた時間内に終了したのですが、今回は「創業の精神」と「経営理念」のできた経緯やそこに込められた意味を全員で読む時間をしっかり取りました。会社の方向性や現状認識は当然行っておりますが、それと同時に1人1人が向こう半年で何に重点を置いて、どういった形での成長を目指すのかという個別の発表も行いました。自分の目指すところは、人に話すと格段に可能性が高まります。そんな空気を皆で共有出来て、なかなか貴重な時間でした。文責：庄野(章)



※写真はイメージです

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

生垣だった敷地境界を、ブロック+フェンスへリフォームしました。カーブした敷地に合わせて、基礎からブロック積みまで丁寧に施工し、曲線に沿ったきれいな仕上がりに。木調フェンスと門扉も設置し、見た目のすっきり感と使い勝手が向上しました。



Before



東洋工業「コード」

シャープな陰影が美しいスタイリッシュなデザインが特徴です



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.116

菜の花

アブラナ科 アブラナ属 原産地/地中海沿岸、西アジアなど諸説あり



春の訪れを告げる野菜といえば、やはり菜の花。アブラナ科の若い花芽を食べる野菜で、日本では古くから春の味覚として親しまれてきました。ほろ苦さの中にほんのり甘みがあり、おひたしや和え物、パスタなど幅広い料理に合います。栄養面では、βカロテンやビタミンC、葉酸、カルシウムなどを豊富に含み、冬の間に落ちがちな免疫力を支える心強い存在です。特にビタミンCは風邪予防にも役立つと言われていています。徳島でも春になると店頭に並び始め、食卓に彩りを添えてくれます。少しの苦味を楽しみながら、春のエネルギーを体に取り入れてみてはいかがでしょうか。

材料(1~2人分): 菜の花 1束 白ごま 適量  
【A】練りからし チューブ4cm 白だし 大さじ1/2 ポン酢 大さじ2

作り方

- ①菜の花は洗って茎と葉に切り分けておき、【A】は先に混ぜておく。たっぷりの湯を沸かしてひとつまみの塩を入れ、茎の方から入れて30秒、加えて葉の部分も入れてさらに30秒ゆでる。
- ②取り出して冷水で冷まし、3cm程度に切る。
- ③【A】で和えてから、白ごまをトッピングにして出来上がり。

食べてみての感想…菜の花のほろ苦さと、からしのキレが絶妙に合う一品で、ポン酢のまったり感と共に嘔むたひ春の香りが広がる。シンプルな味付けだからこそ、素材の良さが際立ち、口にほんのり残る辛味が心地いい。シャキッとした歯ざわりが心地良く、冬から春へと季節の移ろいを感じることが出来る。ごまの香ばしさがアクセントになっていて、冷やして食べると、よりキリッと締まる。調理時間は、10分もかからなかった。【A】をかけずに冷蔵庫で保存すれば2~3日はもつので、取り出して食べる直前にかけてるのがおススメ。生命力を感じられる食材なので、積極的に摂り込んで免疫力を高めていきましょう！

ブロッコリー & ちくわのごま和え

