



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。

スタッフ-押し!!



PROLINE 配管職人 ミニ P柄

全長620mmと短めなので狭い現場や横穴掘り、細い溝掘りに最適なミニショベル!

なだらかな角度で土こぼれを抑え、一度たくさんの土をすくえます。横方向の掘削でも柄が穴の縁に干渉しにくい構造。

←なだらかな頭部角度



金象印 ロングパイプ柄 ホームショベル丸

高身長の方や穴掘り作業に最適!

従来品と比べて柄が長いので、長時間作業による腰への負担を軽減! 頭部はホームサイズなので取扱いやすいショベルです。



マキタ DCタフホワイト チップソー

高耐久+低振動+鋭い切れ味+省エネを両立した高性能モデル!

充電式草刈機に最適化された設計。薄刃ファインチップ仕様で鋭い切れ味が長続きます。



シンワ 仮設エレベル マグネット付き

絶対に落としたりしたくない場所での作業に最適!

ハンマーで単管を叩いた際の強い衝撃でも落ちない最強マグネット付きです。

弊社経営理念に<私たちの行動指針4>に

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。
と記されている実践例に向かう準備がこちらになります。



6月某日に、毎年恒例の外部講師をお迎えしての研修を行いました。今年のテーマは「片付け・収納術」。「ゴジカル」にもお呼びがかかる先生に来ていただいて、各自の机周りや引き出しの中、倉庫内の片づけを午前午後に分けて行いました。最初は動きが鈍かった者も、やっていくにつれ動きに迷いがなくなり、心なしか表情も普段よりスッキリしているように見えました。日常業務の中ではそれだけに集中することが難しいので、今回のように計6時間も、しかもみんなで一緒にできたことは、大きな経験になりました。とにかくみんなで一斉にやると、1人でする時みたいに途中で動画やおやつタイムに入れないのが良かったですね(笑)。事務所が見るからに変わりましたので、今後の仕事効率にもプラスになると確信しています。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)





After



断熱材 パーフェクトバリア

パーフェクトバリアは断熱性能だけでなく、施工性や環境にも配慮された断熱材です。



- ・吸音効果があり、生活音を軽減
- ・接着剤不使用で、人にも環境にもやさしい
- ・チクチクしにくく、施工性が良い
- ・湿気がこもりにくく、乾きやすい素材
- ・弊社でも一部在庫を確保しており対応可能



床材やアクセントクロスにこだわり、キッチンにはタカスタンダード「トレーシア」を採用。カップボードも合わせて設置し、統一感のある空間に仕上がりました。また、断熱材には「パーフェクトバリア」を使用し、二重窓も施工。断熱性・快適性を高めています。室内干し用のホスクリーンや、使いやすさを考えた収納計画、コンセント増設など、暮らしやすさにも配慮しました。施工中には、ニッチやキッチン横の柱デザイン、天井の木目提案なども行い、お客様にも大変喜んでいただきました。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.119

新玉ねぎ



春の訪れを感じさせる新玉ねぎは、通常の玉ねぎより早く収穫され、乾燥させずに出荷されるため、水分が多く甘み強いのが特徴です。玉ねぎの原産地は中央アジアとされ、日本へは江戸時代末期に伝わりました。本格的な栽培は明治時代に北海道で始まり、その後全国へ広がりました。現在の主な産地は北海道、佐賀県、兵庫県で、春先に出回る新玉ねぎは兵庫県の淡路島や佐賀県が有名です。特に淡路島産は甘みの強さで全国的な人気を誇ります。5月下旬に淡路島を訪れた際、産直市で買ってきてた新玉ねぎが保冷庫に残ってたのと、たまたま動画で見たこの料理が美味しそうだったので、迷わず作ってみました。

材料(2人前): 新玉ねぎ 1個 大葉 10枚 レモン果汁 大さじ1 オリーブオイル 大さじ2 塩 小さじ1/2
にんにくチューブ 小さじ1 黒コショウ 定量 黒ゴマ お好みで

作り方

- ①新玉ねぎを半分に切って、その後スライスさせてジップロックに小さじ1の塩と一緒にに入れてよく揉んで30分ほど馴染ませる。
- ②しなっとなったら、細切りにした大葉とレモン果汁とオリーブオイルとにんにくチューブと黒コショウを入れて、更に揉んで30分寝かせて冷蔵庫で馴染ませる。
- ③ジップロックから出して皿に盛り付け、黒ゴマを振りかけて出来上がり。

食べてみての感想…シャキシャキとした玉ねぎの食感に、爽やかな大葉の香りが重なり、一口食べるごとに箸が進む一品です。玉ねぎ特有の辛みは漬け込むことでほどよく和らぎ、甘みとうま味が引き立ちます。暑さで食欲が落ちやすい季節でも、さっぱりと食べられるのが魅力。冷蔵庫でしっかり冷やせば、さらに味がなじみ、ご飯のお供やお酒の肴にもぴったりです。玉ねぎには、硫化アリルやケルセチンと呼ばれる成分が含まれています。これらは玉ねぎ特有の香りや辛みのもとで、健康維持に役立つ成分として注目されています。大葉にはβ-カロテンやカルシウム、香り成分のヘリルアルデヒドが含まれ、爽やかな風味だけでなく食欲増進にもひと役買っています。香りと辛みが織りなす夏のごちそうで、気が付けば箸が止まらない。主役にも脇役にもなれる、まさに“ご飯泥棒”な一皿です。

新玉ねぎの大葉漬け

