

8

August

ニュースレター 月刊 庄の屋

スタッフ一押し!!



Makita

充電式インパクトドライバ TD005G

ヘッド長100mm・軽量化100gダウンでコンパクト化&軽量化を実現!!狭い場所での作業も、長時間作業も快適に。操作パネルも後方に配置で使いやすさUP!

後方配置



小型化



Makita

DCブラックタフコートチップソー

刃先の鋭角化+段付チップで約1.3倍の切断スピード! 木材や接着剤の汚れを抑えるプレミアムタフコーティング。スピードとコスパ重視です。

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。



エアークラフト ACベスト AC2094HB 2026年モデル

首元や脇、上半身に風がダイレクトに当たるハイバックベスト! ヘルメット装着時にも被れる大型フード付き。UVカット+遮熱効果を備えています。



KYOCERA

ガーデンシュレッダー

粉碎音が静かなのに強力! 音が気になる住宅地での枝木の粉碎に最適です。



弊社経営理念に<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。

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。

マキタの店頭ミニ展示販売会を行いました!

去る6月某日、メーカー担当者さんが早朝から設営し、多くの方にお越しいただきました。と言いますのも、7月から値上げが決まっていたので、旧値の安いうちにという意向で丸一日、実演機を見たりしながらお買い上げもしていただきました。去年や一昨年から何かにつけて値上げの話ばかりなのに、その上で今回も原料不足で入荷待ち、届いたときには想像以上の上り幅。一体、世の中はどこで落ち着くんだろうか、などといういろいろ考えてしまいます。少なくとも弊社は、先に仕入れて1日でも値上げのタイミングを遅らせたり、メーカーさんとの協力の上で、お手元に少しでもお安く届けられるよう、努力と工夫をしていきます。今後ともよろしくお願いします。



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

「仕様はお任せします」とご依頼いただき、衛生面・清掃性・使いやすさを重視してご提案しました。センサー式の小便器・自動水栓を採用し、接触を減らして衛生面を向上。床には**TOTO「ハイドロセラフロア」**を使用し、抗菌・抗ウイルス・防臭・防汚性能に優れた、お手入れしやすい仕上がりとなっています。



Before



TOTO『ハイドロセラフロア』ってどんな床？

トイレや洗面所などの水まわりに適した、高機能な陶板床材。キズや摩耗に強く、長期間きれいな状態を保ちやすいのが特長です。さらに、ハイドロテクト技術により、防臭・防汚・抗菌・抗ウイルス効果も備えています。



社長(ジュニア野菜ソムリエ)のベジフルカルテ

VOL.119

ゴーヤ



夏野菜の代表格、ゴーヤ。正式には「ニガウリ」、沖縄では「ゴーヤー」と呼ばれます。原産は熱帯アジアとされ、中国を経て16世紀ごろ日本へ伝来。沖縄では琉球王朝時代から親しまれ、暑い夏を乗り切る食材として食卓を支えてきました。特に豊富なのがビタミンCで、生100g中76mg。抗酸化作用により、肌や粘膜の健康維持を助けます。またカリウムは余分なナトリウムの排出を促し、食物繊維はおなかの調子を整えるのに役立ちます。独特の苦味成分「モモルデシン」は、食欲を刺激するといわれ、夏バテ気味の時にもぴったり。苦味が苦手なら、薄切りにして塩もみすると食べやすくなります。まさに「良薬は口に苦し」を体現する、夏の元気野菜です。そしてこのベジフルカルテは今回で120回目という事で、ちょうど10年になりました。始めた時の第1回目も今回のゴーヤだったので、1周回ってきた感じです(^)

材料(2人前): ゴーヤ 1本 ちくわ 2本 塩 少々
☆めんつゆ 大さじ1 ☆砂糖 ひとつまみ ☆マヨネーズ 大さじ4〜

作り方

- ①ゴーヤは縦半分に切って種を取り除き、5mm幅の斜め切りにする。ちくわは3〜4mm幅の斜め切りにする。
- ②鍋に湯を沸かし、塩を加え、ゴーヤを30秒ほど茹でる。すぐに氷水にさらし、ザルにあげ、キッチンペーパーで水気をよく絞る。
- ③ボウルに☆を合わせ、ゴーヤとちくわを加えて和えれば出来上がり。

食べてみての感想…ゴーヤと聞くと苦味を思い浮かべますが、この一品はひと口でそのイメージが変わります。さっぱりとしたゴーヤはほどよい苦味とシャキッとした歯ごたえが心地よく、ちくわのやさしい甘みと旨味が絶妙に調和。だしの風味が効いたマヨネーズが全体をまろやかに包み込み、コクがありながらも後味はさっぱりしています。かつおや昆布の旨味がゴーヤの個性を引き立て、つつい箸が進む味わいです。毎日の暑さで食欲が落ちがちなこの季節でも食べやすく、ご飯のおかずはもちろん、お酒のおつまみや副菜にもぴったりです。夏らしい、夏ならではの旬をおいしく楽しめる一皿でした。

新玉ねぎの大葉漬け

