

COMPANY

skyteek



SERVICE / 2つの事業



建設事業

(外壁・サイディング・シーリング)

無災害・無事故を徹底し、お客様のご要望に合わせた工事をします。



飲食事業

(七龍・焼肉店)

グループ会社(ル・シエル株式会社)にて、焼肉店を運営しています。



「建物を守り続け、進化し続ける会社」をモットーに、より優れた技術や人材育成に力を入れ、建設事業をメインに幅広い事業を展開する会社です。

私たちは、必要としているお客様のニーズに合わせて、柔軟に対応できるよう成長し続け、安定した品質を提供し続けられるように心がけています。現状維持に満足せず、技術の向上や人材育成にも一層注力してまいります。



COMPANY PROFILE

会社名	有限会社スカイテック
代表	代表取締役 鈴木 勝行
設立	平成12年
資本金	5,000,000円
ホームページ	https://sky-tc.jp/
メールアドレス	skyteek@citrus.ocn.ne.jp
建設業許可	静岡県知事許可(般-5)第036262号
事業内容	外壁工事・シーリング工事・内装、外装リフォーム
グループ会社	ル・シエル株式会社(飲食事業)

ACCESS

本社	〒420-0068 静岡県静岡市葵区田町7丁目59
TEL	054-254-6000
FAX	054-254-6090

HOMEPAGE & SNS

ホームページ	https://sky-tc.jp/
七龍サイト	https://tsu-ryu.com/
七龍インスタ	https://www.instagram.com/tsuryu.shizuoka/



七龍インスタ



七龍サイト



ホームページ

<https://sky-tc.jp/>

スカイテック 静岡県

無限力

無限の力がここにある。



会社案内
有限会社スカイテック

business of

Works

WORKS / 建設事業 (外壁、サイディング、シーリング)

当社では、お客様の要望やデザインコンセプトに基づいて建物の構造やデザインに最適な外壁工事を行います。建物の耐震性、耐風性、耐火性などの要件を満たす建築資材の選定、図面制作、現地の施工・管理まで承っております。

工事一覧

塗装工事	重ね塗り工事
剥がれ補修工事	コーキング打設工事
張り替え工事	その他建設工事全般

施工事例



before after



before after



安全・安心へのこだわり

日々変わりゆく現場・建設業界で素早く対応できるよう、情報共有や災害事例を用いた安全衛生教育を行っております。目標である労働災害「ゼロ」達成するため、日々の経験談や情報共有、安全への取り組み結果報告などを行い、全社員の意識向上と連携をはかっております。

6つの安心メニュー

安心適正価格	安心長期保証
安心プロ施工	安心業務一貫体制
安心サポート	安心点検メンテナンス



適正価格へのこだわり

効率的な工程管理、無駄のない材料発注など、お客様にかかるコストを抑える努力をしております。利益分が乗りすぎた価格ではなく、業界水準、適正な価格での工事をお約束致します。お客様に十分ご納得頂いた上で、施工をさせていただきます。

WORK POINT
01 / 提案力

お客様のご要望に基づき、最適な工事の提案

経験豊富な専門家がお客様の建物について綿密な調査や分析を行い、最適な工事や設計を提案します。また、最新の技術やトレンドを把握しており、斬新なアイデアや創造的な解決策を提供することもできます。



WORK POINT
02 / 低コスト

一貫体制による中間業者を削減し低コストを実現
材料を直接仕入れ、自社設計・施工にすることにより中間業者のコストを削減し、トータル価格を抑えることが可能です。材料の最適な選択やコスト削減策を実現し、お客様に提供しやすい価格帯になるよう努力しております。



WORK POINT
03 / 施工力

長年にわたる経験と専門知識を最大限に活かす
熟練した技術者や職人が作業を担当し、営業部と工事部と連携を取りながら正確で確実な施工を実現します。また、安全面への配慮も重視し、効率的かつスムーズな工事を行います。



business of

Food

FOOD / 飲食事業

食とエンターテインメントの融合をコンセプトに、味の美味しさの追求はもちろんの事、様々な演出やサービスを含め、お食事の場の空間ごと楽しみ頂く事を追求した焼肉店を運営しています。

店舗・メニュー(一部)



店舗外観



ホルモン



冷麺



美味しさへのこだわり

「素材の美味しさを追求」
お肉そのものが持つ本当のおいしさをお客様にお届けするため、肉質にこだわり、熟練の技でカットし、手をかけて仕込んでいます。安心して提供するために、適切な温度管理に加え、保管と調理する場所、保管方法を細かく規定し、安全性を確認しています。