



リフォーム課：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きで、すぐに作業着が汚れてしまい娘に叱られます。ただいま新居を建築中！

## 台風の前には外壁もチェック！ その隙間から雨漏りが起きるかも

お家の外壁、よく見たことありますか？もし、外壁の縫隙目にひび割れや隙間が入っていたら要注意です！普段は特に問題ありませんが、これからやってくる台風が曲者。強風でおられた雨水が横から吹き付けると、ひび割れの隙間から雨水が入って雨漏りをすることがあります。割れていても、コーティング箇所を押してみて、ゴムのような弾力がなくなってきたら、劣化してきた証。そろそろコーティングの打ち直しをご検討くださいね。



## 真夏の熱～い日差しで ダニを根こそぎ退治

高温多湿の夏は、アレルギーの原因にもなるダニが最も繁殖しやすい時期です。今回は特に温床となりやすい、枕やぬいぐるみから手軽にダニを駆除する方法をご紹介します。用意するのは黒いゴミ袋。中にぬいぐるみなどを入れて口を閉じ、カラッと晴れた10～14時の日差しの強い時間帯に天日干しするだけ。袋から出したら、表面に掃除機を当てて死滅したダニをしっかりと吸い取れば任務は完了。今夜はかわいいパンダちゃんと、いい夢が見れそうです。



仲介課：塩崎  
一昨年、主婦の仲間入り。日々、仕事と家事の両立に追われながらも体重増に悩む…。なんて言ひながらスイーツには目がない。



## 外出先でもオフィスの 効率と快適さを



土木課：細谷  
最新デジタルアイテムには目がない、超がつくほどのガジェット好き。カラオケの十八番は吉川晃司、COMPLEX。

## nissindo topics



日進堂 サマーフェス！  
7/22 sat 23 sun

ワークショップに縁日、  
おいしい移動販売もやってくる！

日進堂では7月22日(土)、23日(日)の2日間、香川県下18箇所にて【住まいのEXPO】を開催します。LEDランタン、ジェルキャンドルといった夏休みの宿題にぴったりなワークショップイベントの他、おいしい移動販売、お父さん・お母さんも子供に戻って楽しめる夏祭り屋台も登場。他にもイベント盛りだくさんで、皆さまのご来場をお待ちしています！開催場所など詳細は、LINE、Facebookで随時更新中。7月22日(土)の新聞折込チラシもご確認ください。



No.13  
2017 July

www.nissindo.net

日々を楽しむ、生活を楽しむ。暮らしにYELLを！  
日進堂がお届けします。

# くらしえる便り



## 爽やかな夏の香り みょうが入りチキン南蛮

子供から大人まで、みんな大好きなチキン南蛮。タルタルが乗っているだけで、ちょっと幸せを感じるのは僕だけでしょうか？今日は南蛮酢に刻んだみょうがをたっぷり加えて、ちょっと大人風味に仕上げてみました。鶏肉をアヒやサバなどに替えるのもオススメ！みょうがの香りが魚の生臭さを消しておいしく頂けますよ。お酢の効いたさっぱり南蛮漬けで、食欲が落ちる夏を乗り切りましょう！



営業部：岡崎

「日進堂のもみち」と、シェフ・オカザキ。先日お客様に沢山の生しらすを頂き、しらす三昧毎日です♥

### 材料（4人前）

鶏もも肉	500g	ゆで卵	4個	レタス	4枚
からあげ粉	適量	きゅうりのキューチャン	1袋	トマト	中2個
玉ねぎ	1/2個	マヨネーズ	大さじ4	しその葉	10枚
みょうが	6個	こしょう	少々	糸唐辛子	適量
◎		しょうゆ	100cc		
		酢	300cc		
		砂糖	大さじ5		



みょうが

シャキシャキとした歯ごたえと独特の香りで夏の食卓には欠かせない香味野菜。育てるのはとても手軽で、一度植えてしまえば手をかけなくても4・5年は続けて収穫できます。直射日光は避けて、日陰で栽培を。普段食べているのは実は花のつぼみ部分。収穫しないと可憐な花の姿が楽しめますよ。

栽培難易度 ★★★★★

### 作り方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り、からあげ粉をまぶしておく。玉ねぎ、みょうがは薄切りに、しその葉は千切りにして、それぞれ水にさらす。
- 2 ★の材料でタルタルソースを作る。ゆで卵、水切りしたきゅうりのキューチャンを細かく刻み、ボウルで調味料と混ぜ合わせる。
- 3 ◎の南蛮酢の材料を鍋に入れる。火にかけて砂糖が溶けたらバットに移す。よく水気を切った①の玉ねぎ、みょうがを南蛮酢につけておく。
- 4 ①の鶏肉を油で揚げる。揚がったら熱々のうちに③の南蛮酢に浸けていく。
- 5 皿に④のからあげ、レタス、トマト、を盛り付け、糸唐辛子、①のしそ、みょうがを飾る。②のタルタルソースを添えたら、完成！