

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム課：横木

部歌もいまだ歌える、元・高商野球部です。後輩たちが県代表として甲子園への出場を決めてくれて、感無量です！



写真はLIXILより

「ただいま」も「いってきます」もいつもより気持ちいい。

気温・湿度が高い夏、ちょっと嫌なあと感じるのが、玄関にムワッと漂う靴の臭い。そんなおうちにおすすしたいのが調湿壁材「エコカラット」です。空間に漂う臭いの原因成分を吸着し、珪藻土や壁紙より短時間ですっきり脱臭。また湿度が高い時は湿気を吸収し、乾燥している時は湿気を放出と、すぐれた調湿性能で快適な湿度を保ってくれます。最近はデザインも増え、石や木のリアルな素材感を表現したものも。狭い空間ならDIYで貼ることもできますよ。施工に自信がない方はご相談くださいね。

nissindo topics

日進堂 × 泊 Rutto

Summer Campaign

ゲストハウスの無料宿泊券が当たる！

ショールームご来場キャンペーン 8月末まで開催中！

日進堂では8月末まで、住まいの図書館・相談館にご来場いただいた方に、ゲストハウス『泊 Rutto』の無料宿泊券を抽選で6組にプレゼントします！『泊 Rutto』は自然豊かな香川県の三豊市詫間町・豊浜町にあるゲストハウス。香川で非日常を楽しめる4棟の中から好きなゲストハウスをお選びいただけます。抽選参加条件など、キャンペーンの詳細はスタッフまで。皆さまぜひご家族そろってお越しくださいね！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

新築時に考えてあげたい ペットの癒しスペース。



我が家は古い家屋 + 田舎暮らしということもあり、裏庭があります。愛犬はその裏庭に放たれていて、いつも元気よく駆け回っていました。夏は一緒に夕涼み。冬は雪をかき集めてかまくら作り。人間にも癒しの場所が必要なように、犬にとってもそういうスペースって大事なんじゃないかなって思います。思う存分遊べるドッグランだったり、飼い主さんと一緒に過ごせるインナーテラスだったり。お家づくりの際、人もペットも笑顔で暮らせるお家を考えてみませんか？



コーディネーター：佐々木

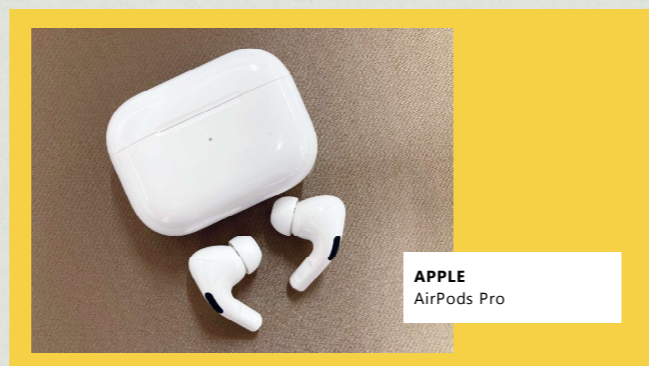
猫より犬派なのですが、私を良く知る人から「猫っぽいところがある」と言われたことが。猫っぽいとはいいたい…？

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

コードレスだとこんなにもストレスレス！



APPLE AirPods Pro

お客さまや社内スタッフ、職さんに金融機関…何かと電話が多い営業職です。イヤホンをつけて電話をする機会も多いですが、マスク紐に絡まってついイライラ…。そんなストレスを改善してくれたのが、ワイヤレスイヤホン。マスク紐と干渉することなくスマホとの接続もスムーズ。ノイズキャンセリング付きなので相手の声もとても聞き取りやすいです。仕事だけでなく、音楽を聴いたりプライベートでも日々愛用中！



ホームアドバイザー：植田

最近の楽しみは4歳と2歳の娘たちの成長。次女も会話ができるようになってきたので話を聞くのが楽しいです。



No.37

2021 August

https://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

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden



アレンジも自由自在！ 魅惑の餃子ワールド

今月の一皿はみんな大好きな「ぎょうざ」。より気軽に作れるよう、材料もシンプルにしてみました。キャベツの甘味と食感が際立って、優しい味わいに。プラスお好みで、定番のニラやニンニク、また旨味の強いキノコや食感のいいレンコンなんかも入れてもいいですよ。調理のポイントが豚肉をペースト状になるまでしっかりと混ぜてから鶏がらスープを入れること。これでジューシー間違いなし！



ホームアドバイザー：岡崎

餃子はしょうがたっぷり、ニンニク入れない派です。最近、ミツカンの「だしまるぼん」にハマってます。おいしいよ！

今月のプランター野菜

キャベツ



ビタミンC、K、U、食物繊維など栄養価の高い使い勝手の良い万能野菜。含まれるビタミンは熱に弱く水溶性のものが多いので、生食がおすすです。栽培中は結球するまでは肥料を切らさないように気を付けて。虫がつきやすいのでネットなどで予防をしましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (20個分)

キャベツ	1/2玉	★	しょうゆ	小さじ1	鶏がらスープの素	大さじ1
豚ひき肉	200g		砂糖	小さじ1	ぎょうざの皮	大判 30枚
しょうが	1片		みりん	小さじ1		
			塩・コショウ	少々		

作り方

- キャベツは5mm程度の粗みじんにする。しょうがはすりおろし、鶏がらスープの素は水100cc(分量外)に溶かしておく。
- ボウルに豚ひき肉を入れ塩・コショウをしたら、ペースト状になるまでしっかりと混ぜる。続いて★の調味料、しょうがを加えて混ぜる。
- ②に鶏がらスープを数回に分けて加え水気がなくなるまで混ぜる。
- ③にキャベツを混ぜ、ぎょうざの皮で包む。(餡が柔らかい場合、冷蔵庫で冷やすと包みやすくなります)
- フライパンにサラダ油を熱し、ぎょうざを並べる。軽く焼き色がついたらお湯100cc(分量外)を加えてフタをし、蒸し焼きにする。
- 水分がほとんどなくなり、パチパチ音がしてきたら、フタをはずして水気を飛ばしたら完成！