

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：横山

普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いします。いつもニコニコ、和やかな人柄な日進堂のボウリング部長。



帰ってすぐに手を洗いたい！  
「玄関に手洗いコーナー」が人気です。

コロナ感染症の広がりで「家に帰ったら、まずは手洗い」がすっかり習慣づきました。が、家の玄関から洗面所までの道のりが、意外と長い。途中で手すりやドアノブなど、色々接触しなくてはなりません。そこで最近人気なのが、玄関ホールに小さな手洗いをつけるリフォーム。外から帰ったらすぐに手が洗えるので、菌やウイルスを不用意に家の中に持ち込まなくて済みます。また子供たちが外で遊ぶ分帰って帰って来ても、汚れた手でスイッチや壁紙を触って汚すことがなくなったと想定外の嬉しい効果もあるようです！

nissindo topics



WEB でいつでも体験できる！  
まちかど展示場 360° 内覧会。

マイホームを考えたからいろんなお家が見てみたい…でも忙しくてなかなか行く時間が取れないな…。そんなあなたにピッタリなのが、日進堂ホームページで開催中の360° WEB 内覧会。実際に建っている展示場の部屋の中をスマートフォンやパソコンで、まるでその場にいるかのように自由に見てまわることができます。気になる展示場があれば、実際に訪れてみてくださいね！

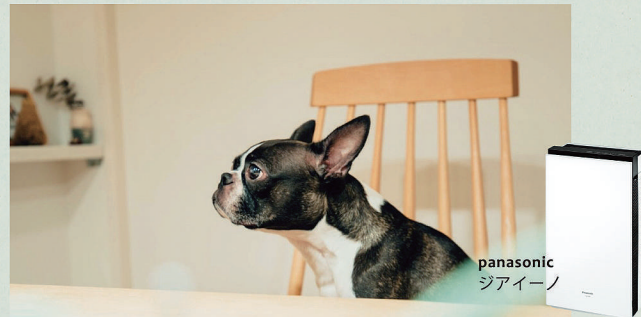
■日進堂ホームページ <https://nissindo.net>

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

えっ！もしかして…  
僕って臭いんですか？



仕事柄、お引渡し後の新居にお邪魔することがあります。その時々ちょっと気になるのがペット臭。飼い主の方は慣れてて気にならないかと思いますが、意外ととほつきり…。そこで「新居ではペットを飼いたいな」と思っただけなのに、空間除菌脱臭機です。最近耳にする次亜塩素酸を含ませたフィルターに空気を通過させて空気中の除菌・脱臭をするもので、付着した菌まで抑制。工事は給水配管と電源が必要なので、新築での設置がおすすめ。自動給水運転、お手入れは月に1回とメンテナンスも楽ちんですよ。



コーディネーター：藤田

慣れない育児に奮闘中なおかーさん…時にはおとーさん。子育てや実際に家を建てた経験を生かしたご提案をします。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites



工務部：田中

最近は便利な物がたくさん出ていて手軽に手に入ります。積極的に取り入れて快適に暮らしていきたいです。



アイスノン 瞬間爆冷スプレー 白元アース

灼熱の工事現場が一転、  
ひんやり天国にようこそ！

この夏は超猛暑。梅雨が明けるのが例年より遅かった分、秋に入っても暑さがまだまだ続きそうです。建築現場でも職人さんに水分補給や休憩をこまめにとってもらうなど、熱中症防止に気が抜けません。そんな時に僕が使っているのが【アイスノン 瞬間爆冷スプレー】です。服の上からシュッと吹きかけると、ジェット冷気がほてった体に広がります。一瞬ですが、生き返った気持ちに。特に背中に吹きかけると最高に気持ちがいいですよ！



No.32

2020 September

<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

トロリとろける  
茄子のクリームソース

今日の一品は秋なすを使った「青魚のグリルなすソース」です。なすを細かく刻んだ、まろみのあるクリームソースが、青魚の野趣を抑えつつ強い旨味を引き立たせます。魚は白身よりも、クセの強いイワシやサバといった青魚が僕的にはベスト。ソースに使うなすは皮をむけば、ソースが白く美しく仕上がるので、おもてなし料理にもなりますよ。



ホームアドバイザー：岡崎

「日進堂のもこみち」こと、シェフ・オカザキ。現在二級建築士の試験勉強に引き続き猛進中。あとちょっと、頑張ります！

今月のプランター野菜

なす



淡白な味わいで、和洋中どんな調理法にもなじむ万能野菜。秋に入ると朝晩の寒暖差でおいしさがぐっと増します。栽培は比較的簡単ですが、秋以降まで長く収穫するにはコツが必要。株の勢いが弱くなったら枝を切り戻して、株を若返らせて。水と肥料が大好きなので、切らさないように注意しましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

アジ	4尾	★	生クリーム	100 ml	■飾り用		
なす	中3本		固形コンソメ	1個		ベビーリーフ	適宜
オリーブオイル	大さじ3		塩コショウ	適宜		ピンクペッパー	適宜
ハーブミックス	適宜		砂糖	小さじ1			

作り方

- ① アジは3枚に下ろし、塩コショウを振る。なす1本は粗みじんに、2本は飾り用にカットして水にさらす。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、水気を切った粗みじんと飾り用のナスを炒める。透明感が出て柔らかくなったら飾り用だけ皿に取り分ける。
- ③ ②のフライパンに★を加え、煮立ててソースを作る。濃度が足りなければ水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 別のフライパンにオリーブオイル（分量外）を熱し、ハーブミックスを振ってアジを身側から焼く。軽く焼き目がついたら、ひっくり返して皮目をパリッと焼く。
- ⑤ 皿に③のソースを敷き、④のアジ、飾り用のなす、ベビーリーフ、ピンクペッパーを飾って完成。