

プロによるお家のケア

# 03

house maintenance



リフォーム部：横木

部歌もいまだ歌える元・高野野球部。公立高校が頑張った今夏の第100回甲子園、熱中しました！



▲水回りの工事は失敗したときに水漏れという大きなリスクが伴うので、専門業者におまかせくださいね！



▶浄水機能が付いてもスッキリフォルム

takagi  
みず工房スタンダード  
JA306MN

## 年季の入ったキッチンの蛇口、すぐに取り替えられますよ。

「水切れが悪く、いつもポタポタ…。グラグラしてるし、水垢がこびりついてさびも出てきたなあ」。1日何度も使うからこそ傷みも早い蛇口。そんな古くなったキッチンの蛇口水栓、実はすぐに交換できるのを知ってましたか？ 最近はシャワーだけでなく、浄水器つき、センサーで水の出し・止めができるものなど、様々な機能がついたものが出ています。また節水タイプのものが多いので、水道の使用量も少なく済むメリットも。取り替え工事は簡単なものなら1時間程度。年末の大掃除前にかかれますか？

ペットと暮らす家づくり

# 02

Living with pets

## 網戸に駆け上ってもどんとこい！の安心感



気まぐれなペットたちは、時たま飼い主が思わず「やめてー！」と言いたい行動をとることがありますね。その代表が爪とぎ。せっかく買った爪とぎには目もくれず、ソファでバリバリ、壁でバリバリ、扉でバリバリ、そして網戸でも…。実はネットを樹脂加工したのやステンレスワイヤー製など、爪とぎ対策に強化された網戸があります。これでもし網戸によじ登っているペットを見ても焦ることなく、遊んでいる様子を見守っていただけますね！



コーディネーター課：西本  
時間がもったいない！と言われるような過ごし方が最高の贅沢だと思ってます。ペットとのんびり過ごす余生が夢です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

# 04

my favorites

## 営業にとって、白に勝るワイシャツはなし！



お客さまと接する営業職は第一印象が最も大切です。僕が日頃から気をつけているのは「清潔感」。ここ数年特に意識して実行しているのが、ワイシャツをすべて【白色】に統一することです。以前はおしゃれなストライプや色モノも着ていましたが、今はすべて白！朝、パリッとした白いシャツに袖を通す度、気持ちもキリッと引き締まります。無難になりすぎないよう、おしゃれは生地の織り地、袖などの裏地、カフスなどでさりげなく自分なりに楽しんでます。



ホームサービス部：山吹  
職場ではいつもビシッとスーツを着こなした「サ・ビジネスマン」だが、家では妻+3姉妹と女子に囲まれて肩身の狭いお父さん。ビールがなにより大好き。

## nissindo topics



## 話題のAI住宅、モデルハウスで体感できます！

今テレビやネットで話題の『AI住宅』、ご存じですか？ 声で家電を動かしたり、外出先から家の様子をモニターしたりと、インターネットを通して家や家電をコントロールできるシステムを搭載した住宅です。実は日進堂の一部のまちかど展示場は、AI住宅システムを採用。映画に出てくるような未来感いっぱいの暮らしを、実際に体感いただけます。ご来場の際は、ぜひお試しください！

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。



No.21

2018 November

www.nissindo.net

# くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

# 01

kitchen garden

## 色鮮やかさがおいしさの証！ 栄養も満点な一皿。



今月は、ほうれんそうを使ったグリーンカレーです！ 鮮やかな緑色のルーとカラフルな野菜が食卓を華やかに彩ります。ほうれんそうをたっぷり使っていますが、カレー粉の香りとココナツのまろやかさで薬物特有の青臭さは全く感じないので苦手な方にもOK！ ホウレンソウは、余裕があればぜひ裏ごしを。舌触りが滑らかになり、仕上がりが格段に良くなります。辛さは下のレシピで中辛程度。鷹の爪の量で辛さを調整して。



営業部：岡崎  
甘党の私。「砂糖」にもこだわりがあり、先日スーパーを何軒かはしごしてようやく見つけることができました。

今月のプランター野菜

## ほうれんそう



寒い冬にグンとおいしさと栄養価が増す、栄養満点野菜の代表格。栽培は手軽、種まきから収穫まで1・2ヵ月と栽培期間も短いので、園芸初心者にもおすすめの野菜です。種は時期をずらしてまけば、少量ずつ長期間収穫が楽しめます。サラダほうれんそうなど生食できる柔らかな品種も人気です。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

ほうれんそう	2把	おろししょうが	1片分	★	ココナツミルク	1缶
水	100cc	カレー粉	大さじ4		固形コンソメ	1個
鶏もも肉	180g	ガラムマサラ(あれば)	適量		砂糖	小さじ1
トッピング野菜(お好みで！)	適宜	小麦粉	大さじ2		鷹の爪	1本
					塩・こしょう	適量

作り方

- 鶏肉に塩、こしょうで下味を付ける。
- ほうれんそうは普段より柔らかか目に茹で、氷水にとって色止めする。水気を絞る、ざく切りにしたら、フードプロセッサーやすり鉢で水を加えてペースト状にする。
- 鍋にサラダ油(大さじ1)を熱し、**①**の鶏肉を両面焼いたら、パットに取り出し1.5cm幅にカットする。
- ③**の鍋にサラダ油(大さじ1)を熱し、しょうが、カレー粉、ガラムマ

- サラ、小麦粉を加えて炒める。香りが立ったら**②**のほうれんそう、★を加え、15分弱火で温める。煮詰まって水気が足りないようなら水を適宜足す。塩・こしょうで味を整える。
- 野菜はそれぞれ好みの形に切って、素揚げにする。火の通りにくいものは170℃の油で2分程度、火の通りやすいものは180℃で数秒でOK。
- 皿にご飯をよそい、**④**のルー、**③**の鶏肉、**⑤**の野菜を盛りつけて完成！