

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム部：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なので、すぐに作業着が汚れてしまいがちです。かわいさ1児のハハ。



屋根材のポリカーボネイトは、色、透明度、防汚加工、熱線カットなど様々な条件から選択可能。

夏の日差しも、突然のどしゃぶりも、屋根で守る快適な暮らし。

日当たりが良すぎるリビング外のテラスや、雨が吹き込む2階バルコニー。『ココに屋根があつたらなあ』とちょっと不便に思うことはありませんか？ 実はこちらの屋根、工事は1日〜と簡単に後から設置できるんです。外壁に穴を空けるのは…と不安に感じる方には、穴空け不要の「独立タイプ」もあり！ デザインにこだわる方には、パーゴラのような木目調の商品もありますよ。これからの暑い季節、日差しをちょっと遮るだけでも室内の快適さは変わってきます。ぜひ検討してみてくださいね。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

家族のそばが安心なのはペットも一緒です



犬や猫の睡眠時間は一日平均12〜16時間だそうで、一日の半分は寝ています。だからこそ、どんなに飼い主と仲良しなペットも一人で静かに安らげる空間が必要…。そこでご提案なのが、人間の動線上ではないLDKそばにペットの居場所・インナーテラスを作ってあげること。床は掃除がしやすいタイル仕上げ。外の景色を眺めたり、家族の帰宅をお出迎えできるように、低い位置に小窓を作ってあげたり…。家族の気配を感じつつ、リラックス出来るっておきの場所です。



コーディネーター：三好
実家で小型のMIX犬を飼っています。私の使っていた部屋が今ではこの子の部屋。一番落ち着く場所らしく、お昼寝やお留守番はいつもこの場所で寛いでいます。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

気分が乗らない日だって仕事モードスイッチON!



J-AXIS Hシリーズ

学生時代アルバイトをしていた時から習慣になっているのが、仕事には必ず腕時計をつけること。もちろん時間をパッとすぐに確認するためですが、腕時計をつけると仕事モードに気持ちを切り替えられるから…が本当の理由かもしれないです（腕時計を忘れた日には何となくソワソワ）。現在使用しているのは雑貨屋さんで見つけた数字をはっきりとよく見えるもの。このメーカーさんの時計がお気に入り、現在2代目です。仕事のお供には必要不可欠な存在なんです。



総務課：漆原
趣味は好きなバンドのライブに行くこと。県外にも遠征に行き、ライブ終わりにその土地の美味しいものを仲間と食べることに至福の喜びを感じます。

nissindo topics



7月27日(土)・28日(日)は楽しいイベント満載な日進堂へ!

7月27日(土)・28日(日)、日進堂ではまわって楽しい『家づくりフェスタ』を開催。家づくりショールーム・住まいの図書館には小さなお子さんから参加できる【ワークショップ】やおいしい【グルメ屋台】が登場！他にも、人気ミュージックパークの年間パスが当たる【まちかど展示場クイズラリー】、夏休みの宿題にぴったりな【大工さんお仕事インタビュー】など、イベント盛りだくさんでお待ちしています。詳細はHP(7/16UP予定)にて。



No.25
2019 July

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

大葉 + 生クリームで簡単フレンチ☆

今月の一皿は「サバのグリル青じそソース添え」です。脂がしっかりと乗ったサバもさっぱりした青じそのクリームソースで、臭みなくあっさりとした料理に仕上がりました。ソースは火を通さず、ミキサーにかけるだけととっても簡単。すり潰してしまうので、家庭菜園で固く育った青じその消費にもおすすめです。このソース、お肉や冷製パスタとの相性も良さそう。ぜひ試してみてくださいね！



ホームアドバイザー：岡崎
先日、しりと動物園で餌やり体験をしました。僕の手からおいしそうに食べてくれるかわいい姿に癒やされました。

今月のプランター野菜

青じそ



多くの料理や薬味に活躍する青じそは家庭菜園にピッタリ。他の緑黄色野菜と比べても特にβカロテンやビタミン類を多く含む栄養価の高い野菜です。種まき栽培の場合は、葉同士が触れ合わないようしっかりと間引きを。日当たりが良すぎると葉が固く口当たりが悪くなるので、栽培場所に注意しましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

| | | | | |
|-------|-------|-------|------|-------------------------------------|
| サバ | 4切れ | プチトマト | 1パック | ★ 塩・こしょう 適宜 砂糖 小さじ1 レモン汁 小さじ1 |
| 大葉 | 10枚 | ズッキーニ | 1本 | |
| 生クリーム | 200ml | | | |

作り方

- 1 サバはペーパータオルで水気を拭きしっかりと目に塩コショウをふる。ズッキーニは食べやすい大きさに切っておく。大葉は軸をカットする。
- 2 ズッキーニをフライパンで焼き目が付くまで焼き、皿にとっておく。
- 3 青じそと生クリーム少々をミキサーにかける。大葉が細くなめらかになったら残りの生クリーム、★の調味料を加えて、好みの固さになるまで混ぜ合わせる。
- 4 魚焼きグリルでサバを焼く。グリルが両面焼きなら皮目を上にして中・強火で6〜7分。片面焼きなら皮目を下にして中・強火で4〜5分、返して4〜5分。
- 5 皿に③のソースを敷き、サバ、焼き目をつけたズッキーニ、プチトマトを盛り付けて完成。