

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：白井

花粉やPM2.5といった屋外のアレル物質を室内に侵入させないフィルターを、空気の吸い込み口に付ける方が多いです。



健康は毎日吸い込む空気から。フレッシュな空気を取り入れよう。

2003年に24時間換気が義務付けられて20年が経とうとしています。最近リフォームでお伺いしたおうちでたまにお見かけするのが、モーターの故障で止まったままになっている換気扇。特に止めたままでも問題ないと思われがちですが、近年の住宅の多くは気密性が高いので、普通に生活しているだけで室内の空気は外に出ていきづらいです。空気が溜まるのでハウスダスト、カビ、ダニ、結露も発生しやすくなります。特にアレルギーのあるご家族がいるおうちは、修理交換をおすすめします。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

飼ってない人は分かる！嫌なペット臭に対策を。



玄関を開けてお客さまが開く「あら、わんちゃん飼ってるのね」。いつも一緒にいるから感じないけど、もしかしたら臭いのかも！お家の中でペットを飼っていると、お客さまが来た時に気になるのが独特のペット臭です。そんな時、脱臭機や空気清浄機を設置するのもいいですが、トイレやペットフードのすぐそばに換気扇をつけるのはいかがでしょうか。湿気も匂いを含んだ空気もすぐに屋外へ排出されるので、家の中に嫌な臭いがこもってしまうこともありませんよ。



コーディネーター：大岡

肩こり対策のストレッチにハマってます！じんわり温まり、寝る前の習慣にしています。整体師さんのYouTubeがおすすめ！

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

平凡な日常に旅のワクワクをプラス！



トラベラーズノート レギュラーサイズ

ここ数年使用しているのが「トラベラーズノート」。日常を旅のように過ごすことをコンセプトに作られた手帳なんですけど、日々の仕事を旅のイベントとして捉えることができれば素敵だなと思い使い始めました。また使い込むほどに味が出る革カバー、シンプルな構造のため自由にカスタマイズできるのも大きな特徴です。ビジネスというかたいシチュエーションで、旅のパーツを使うことで、少し心にゆとりが生まれる気がします。



エクステリア課：山本

現在、記憶力の活性化のため、無意識の第六感とも呼ばれる自己受容感覚を訓練する方法を模索中です。

nissindo topics



皆さまのおかげで！ 11年連続、香川県着工棟数 No.1

この日進堂は、地元ビルダーを対象とした着工棟数ランキングにおいて、11年連続で香川県ナンバーワンを獲得することができました。これもひとえに皆さまのご愛顧のおかげです。本当にありがとうございます。日進堂は今年で設立54年。これからももっと、ずっと、お客さまに家創りを楽しんでいただけるよう、スタッフ一同全力でサポートいたします。

※地域住宅会社を対象とした2010年～2020年度までの注文住宅、建売分譲、アパートの建築棟数ランキング【住宅産業研究所調べ】



No.40 2022 March

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

ひとさじが沁み入る やさしい甘さ



今月の一皿は食欲がない時にもうれしい、目にも鮮やかなかぼちゃのポタージュです。じっくりと火を通した野菜の甘味を引き立てるよう、使っている調味料はコンソメと少々塩コショウのみ。コクを出すために生クリームを使っていますが、牛乳でもOKです。ジップロックなどの保存袋に入れて冷凍も可能です。



ホームアドバイザー：岡崎

無水調理鍋レジェロのモニターになりました。早速作った新玉ねぎとトマトの鳥足煮込みは、スープが大変美味！

今月のプランター野菜

かぼちゃ



βカロテン、ビタミンが豊富に含まれる、代表的な緑黄色野菜。ツルが長く伸びるのでベースが狭い場合は支柱・ネットを使って空中栽培が可能です。実がテニスボールサイズになったら肥料を追加、実とツルの間の軸がコルク状になったら収穫を。収穫後はすぐ食べずに半月程度追熟させると甘味が増します。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

かぼちゃ	1/2個	水	300cc
たまねぎ	1/2個	コンソメ	固形1個
にんじん	1/2本	生クリーム	100cc
セロリ	1/4本	塩・こしょう	適量

かぼちゃの甘さが控えめなようなら砂糖を加えても！

作り方

- かぼちゃは皮をむき、一口大にカットする。たまねぎ、にんじんは薄くスライスし、セロリは筋を取ってみじん切りにする。
- 鍋に切った野菜、水、コンソメを入れて弱めの中火で約15分コトコト煮込む。野菜が柔らかくなり、水分がなくなってきたら火を止める。
- ②を汁ごとフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
- ③を鍋に戻し入れ、好みの固さになるよう生クリームを加えて伸ばす。
- 鍋を弱火にかけて、塩こしょうで味を調整する。皿に盛り、付け合わせのパゲット添えたら完成！