

プロによるお家のケア

03

house maintenance



メンテナンス課：本多

実年齢に比べ、「見た目」も「スタミナ」も「パワー」も若い、スーパーな男。普段はお家の定期点検など、アフターメンテナンスにお伺いしています！

コレ便利です！

既存の24時間換気吸気口にフィルターだけ貼り付けて使用。角型・丸型とあり形に合わせて選んで。3枚入り定価800円。

フィルタレット
空気清浄
フィルター
(3M)

春の暖かな空気はそのままに、イヤな花粉だけシャットアウト！

寒さも和らぎ、気持ちのよい春の訪れと共に、やってくるのが花粉。花粉アレルギーの方にとっては憂鬱です。外の空気をなるべく部屋に入れたくないと、24時間換気の電源を切る方もいらっしゃいますが、これはNGです！洗濯物の室内干しが多いとお部屋の湿度も高くなるため、室内にカビ・ダニが発生すること。そこでオススメなのが、24時間換気の吸気口フィルターを花粉を除去してくれる高機能タイプに変更すること。これで新鮮な空気をお部屋に取り入れられますよ！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

かわいいペットと無理なく快適に暮らそう



家族の一員であるペット。ずっと一緒にいるからこそ、お互いが気持ちよく快適に暮らしたいですね。今回からペットと暮らす家づくりの工夫をご紹介します！まず最初にご紹介するのは強化壁紙。通常の壁紙だと犬や猫が飛びついたただけですぐに傷付いてしまいますが、強化壁紙なら猫がバリバリ爪とぎをしても大丈夫。表面を特殊コートしておりキズが付きにくくなっているんです。また擦り寄って汚れがちな角っこも防汚効果の高い壁紙を選べば、簡単に汚れが拭き取れます！



広報企画課：佐々木

現在クロネコ(9歳)と暮らす日進堂の広告担当。小学生の頃からドーベルマン、ブルテリア、トラと生活するのが夢です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

ペンのチカラで狙え、なんちゃって美文字!?



ZEBRA SARASA CLIP 0.3mm

パソコンで文字を打つことが主流になったとはいえ、「書く」ことから解放されることはないですね。字を書くのはとっても苦手…でも少しでもキレイに見せたい！という私が愛用しているのが、こちらのボールペン。サラサラ書けるこの書き心地とゲルインキの発色の良さで、文字がはっきり、美しく見えます(多分)。また、手帳など枠の小さい所へ書き込む事も多いため、文字がつぶれないよう一般的なものより細い0.3mmの芯を使うところもこだわりです！



総務課：森

採用活動から社内イベントのゲーム考案まで手がける日進堂の何でも屋。タウン誌の飲食店情報をニヤニヤ眺めるのが至福の時間です。



No.17
2018 March

www.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

カリカリの麺にからむ干し椎茸のコク旨あんかけ



今月の野菜は小松菜です。クセがないので和食からイタリアンまで使い勝手のいい野菜ですよ。今回は中華、あんかけ焼きそばに使ってみました。オイスターソースと干し椎茸の深いコクを、みずみずしい小松菜が軽やかにまとめてくれます。チンゲンサイを代わりに使ってもいいですね。料理のポイントは、水溶き片栗粉を使用する30分前につけておくこと。ダマにならずに仕上がりますよ！



営業部：岡崎

異動で丸亀勤務となり、只今ランチのお店を絶賛開拓中です。唐揚げの美味しいお店を教えてくださいー☆

nissindo topics

50周年を記念して、ご新築のお客さまに

プレゼント・グレードアップ特典 をご用意！



空気清浄機 (DAIKIN ACK55U) 宅配ボックス (Panasonic COMBO-F CTR2153)

テレビ (SHARP AQUOS LC-22K45) 全部で約30コース！

香川の皆さまのおかげで、日進堂は家づくりを始めて50年目を迎えることができました。日頃のご愛顧に感謝を込めて11月末までに当社にてご成約いただいたお客さまにテレビなどの家電プレゼント、設備のグレードアップなど約30コースの【50周年記念特典】をご用意しております！

特典適用には条件がございます。詳細は弊社社員までお問い合わせください。

今月のプランター野菜

小松菜



ほぼ一年中栽培でき、種まきから収穫まで1か月と成長が早い、手軽な葉物野菜。柔らかな葉に虫が付きやすいので、種をまいたら防虫ネットをかぶせて育てましょう。草丈が20cm程度になったら収穫を。複数のプランターに10日おきに種まきしておけば、収穫を長く楽しむことができますよ。

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

豚肉切り落とし	200g	中華麺	4玉	酒	大さじ3
小松菜	1束	サラダ油	大さじ4	薄口しょうゆ	大さじ4
長ねぎ	1/2本	にんにく	1片	★ オイスターソース	大さじ4
水煮タケノコ	1/2個	鷹の爪	1本	砂糖	大さじ1
干し椎茸	2個	水溶き片栗粉	大さじ4	みりん	大さじ1

作り方

- 干し椎茸は水300ccに入れて戻す。豚肉は塩コショウ(分量外)をして下味をつけておく。
- ①で戻した椎茸は石づきを切り落とし、タケノコと共に3mm程度の厚さに切る。小松菜はざく切り、長ねぎは斜め切りにしておく。
- フライパンにサラダ油を熱し、麺をフライパン全体に広げて入れる。両面とも、焼き色が付くまでじっくり焼いて皿に盛り付ける。
- ③のフライパンにサラダ油大さじ1を加え、つぶしたニンニク、鷹の爪を香りが出るまで炒める。続けて豚肉、タケノコ、椎茸を加える。
- ④に①でできた干し椎茸の戻し汁と★を加え、ひと煮立ちさせる。小松菜、長ねぎを加えてしんなりしたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 仕上げにゴマ油大さじ1(分量外)を加えて、麺にかけたら出来上がり。