

プロによるお家のケア

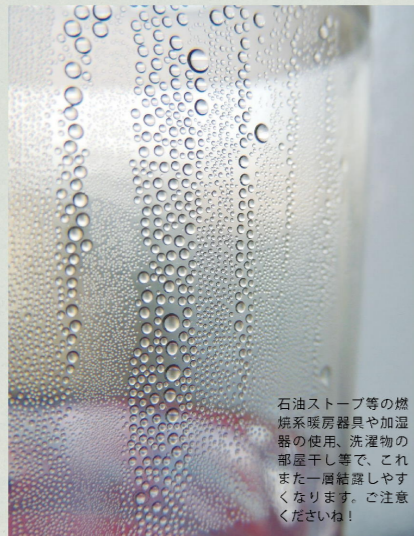
03

house maintenance



工務部：横山

当社のハウリング部長。普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いします。和やかな人柄で、おばさま達の人気者。



石油ストーブ等の燃焼系暖房器具や加湿器の使用、洗濯物の部屋干し等で、これまた一層結露しやすくなります。ご注意ください！

### 不快な結露とさよなら♪ しっかり換気で余分な湿気を放出

気温が下がってくると気になる結露。窓下がびしょびしょに濡れたり、カビが発生したり…本当にイヤですね。最近の住宅は気密性が高いが故に、状況によっては換気を行わないと結露しやすいので注意が必要です。24時間換気システムがあるお家でも「電気代がもったいない」「音がうるさい」とスイッチオフしているのをたまにお見かけしますが、これは結露を助長させてしまうのでNG！24時間換気システムのないお家は定期的に窓を開け、家の中に空気を通して湿度を外へ逃がしてやりましょう。

### nissindo topics



### ファイナンシャルプランナーによる『家づくり相談会』を行っています。

家づくりで気になるのはやっぱりお金のこと。日進堂では安心してマイホームをご購入いただけるよう、ファイナンシャルプランナー（FP）による住宅相談会を開催中です。住宅相談の経験豊富なFPが、今後のライフプランから適正な住宅予算と資金計画をご提案。無理なく・無駄なくマイホームを手に入れるお手伝いをいたします。費用は無料！日進堂各支店にて不定期にて開催中です。気になる方は下記までお気軽にお問い合わせください。



日進堂では11月8日まで『決算総力祭』を開催中！お得な成約特典もあり！詳しくはHPをご覧ください。ホームページ / www.nissindo.net

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

### やっかいな網戸汚れも ササッとひと撫で

年末の大掃除って大変ですよ。本格的に寒くならないうちに、窓のお掃除だけ済ませてはいかですか？窓ガラスにオススメなのが「新聞紙」です。クシャクシャに新聞紙を丸め、湿らせる程度に水をつけてガラス面を拭き、次に乾いた新聞で拭きあげればインク力でピカピカに！面倒な網戸掃除は、水で濡らしたエチケットブラシ（使い古しや100均グッズでOK！）で網戸を軽く撫でるだけ。驚くほど汚れが落ちますよ。裏技で窓も網戸もピカピカにしてみてくださいね！



網戸掃除をする時は、ほこりが室内に舞い込まないよう、窓を開めてから行ってね。内側から掃除する際は、風向きに気をつけて！



コーディネーター：高橋

主婦歴11年目。当社コーディネーターブログを担当し、くらしえるをこよなく愛する。9歳・6歳の男の子のママ。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my selection

### 打合せ内容も行動計画も この1冊に完結



Franklin Planner UNIVERSAL Weekly Refill

使い始めて4年目になりますが毎日手放せないのがこの手帳。見開き1週間のスケジュールページは縦型時間軸で管理でき、空き時間が感覚的に分かってとても便利です。次ページの見開きはノートになっていて、この一週間でやるToDoリストや打合せのメモなどを自由に書き込むことができます。緻密なスケジュールリングとラフなノートの併せ使いが、打合せの多い僕にはピッタリですね。



営業部：丸山

「マル、丸ちゃん」の愛称で社員やお客様、職人さんから愛がられる野球男子。好きな食べ物は魚肉ソーセージ♡



No.03

2015 November

www.nissindo.net

日々を楽しむ、生活を楽しむ。暮らしに YELL を！

口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

### クリーミー&ホクホクな じゃがいもの食感

主な材料はじゃがいも、牛乳のみと、思い立ったらすぐできるシンプルグラタン。わざわざ小麦粉からホワイトソースを作らなくても、イモのでんぷん質で自然とソースにとろみが出るのでお手軽に作れますよ。じゃがいもを薄切り・乱切りと切り分けて食感の違いを出し、食べて楽しい一皿に仕上げました。具材はベーコンやタマネギ、マッシュルーム、コーンなどを入れてアレンジしても。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。自宅に遊びに行く、フレンチコースでもてなしてくれるらしい。



### 今月のプランター野菜 じゃがいも



3ヶ月程度で収穫でき、植えてしまえばあとは簡単！と初心者におすすめのじゃがいも。土の中で大きくなるため、プランターは深型プランターを使用しましょう。種芋の上部に子芋ができるので、最初はプランター半分の深さに植え付け、成長するにつれ徐々に土を足していくのが栽培のポイントです。

栽培難易度 ★★☆☆☆

### 材料（4人前）

じゃがいも 5個  
（※品種は何でもOK！）  
牛乳 500ml

パセリ 1枝程度  
ナツメグ 小さじ1  
塩コショウ 適量  
溶けるチーズ 適量

材料はたったコレだけ！  
おうちに常備してる  
食材でできますよ。

### 作り方

- 1 じゃがいも4個は皮をむき、スライサーで薄く切る。残りの1個は小さめの乱切りにする。  
*切ったじゃがいもは水にさらさないで！*
- 2 薄切りじゃがいもをテフロン加工のフライパンに入れ、牛乳をひたひたに注ぐ。塩・こしょう・ナツメグを加え味をみて、焦げないように時々混ぜながら弱火でじっくり煮る。
- 3 乱切りしたじゃがいもは柔らかくなるまで塩茹でし、ざるに上げる。
- 4 ②が柔らかく煮えたら耐熱容器に並べ、チーズを散らす。③をバランスよく上に置き、オーブントースターできつね色になるまで焼く。
- 5 みじん切りにしたパセリを上に乗せて完成。