

プロによるお家のケア

# 03

house maintenance

## 高断熱性能の窓に変えて 最大 200 万円の補助！



除湿・冷房と空調家電が活躍する季節ももうすぐ。でも、こまめにできる光熱費対策にも限りがありますよね。そこで住まい自体の省エネ化を検討しませんか？ 政府が実施中の「先進的窓リノベ事業」では、断熱性の高い窓に交換するリフォームに対して最大 200 万円を補助。住まいを快適な住み心地へとグレードアップしながら、冷暖房費の節約にもつながります。なお予算がなくなり次第、補助金は終了となりますので、リフォームを検討される方は、ぜひお早めにご相談ください。



ホームサービス部：横木  
部歌もいまだ歌える、元・高商野球部です。面倒な申請の手続きも、こちらで対応いたします。安心してお任せください！

ペットと暮らす  
家づくり

# 02

Living with pets

## 穴があると気になるのは 人だけじゃないのです



ペットと一緒に生活していると、コンセントの穴に爪を入れて遊んだり、歯がかゆくて電気コードをかじったりする様子をよく見かけます。最悪の場合、感電や発火の可能性もある危険な行為。簡単にできる対策として、コンセントやコードが見えないようにカバーを設置する方法があります。新築の場合でしたら、そもそもコンセントをちょっと高い位置に設置したり、コードが見えないような間取りの工夫も有効です。小さな対策で家族全員が安心して生活できる空間づくりをしていきたいですね！



コーディネーター：原井  
上の写真は我が家のフェレット・琥珀君。見かけによらず力持ちで、重たいものも自分のテリトリーへ運んでいけます。デザートを窃盗されることも…。

仕事で欠かせない  
わたしの逸品

# 04

my favorites

## ビジュアルも使い勝手も 魅せるファイル。



外はブラック、中はグレーと  
バイカラーでカッコいい！

セキセイ  
クリップファイル  
ベルポスト（二つ折り）

私が普段愛用しているのが「クリップファイル」。お客さまへちょっとした資料を持参する時や書類の携帯に便利です。革調なので高級感があり、表紙付きということで中身も見えず契約書類にもピッタリ。マグネットクリップなので書類に跡も残らず、ファイルにはさんだまま書類へ記入して頂けます。ペーパーレス化が進めばこういった物は必要なくなってくるのですが、現状ではまだまだ活躍してもらっています♪



不動産事業部：松本  
ハウズドゥ！のスタッフとして入社し1年目の、まだまだ新参者です。野球・水泳・ギター・アニメと色々嗜んでおります。

### nissindo topics



#### 住まいの図書館 東支店 志度町に移転オープンします！

高松市牟礼町にて営業しておりました、日進堂の家づくりショールーム「住まいの図書館 東支店」が、5月より志度町に移転オープンします。場所は「回転寿司 こども」様の南隣。東讃エリアのみなさまの家づくりを、スタッフ一同、より一層サポートしてまいります！家づくりをお考えの方は、お気軽にご来場ください。

住まいの図書館 東支店  
さぬき市志度町 2146-3 1F ☎087-884-6020



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.47  
2023 May  
https://nissindo.net

# くらしえる便り



育てた野菜でクッキング  
01  
kitchen garden

## 海の塩味が引き立てる 福福しい豆の香り

春もたけなわ！となると、スーパーに豆が出まわってきます。今回は柔らかなそら豆とグリーンピースをソースのアクセントに使った、魚とわかめの蒸し物です。わかめと魚から出る強い旨味と塩味を、豆の甘味が優しく受け止めてくれます。豆類は面倒でも「さや付き」を。むき豆とは香も柔らかさも全然変わりますよ。



ホームアドバイザー：岡崎  
今回はタラをしましたがサケやタイなど、なんでも合います。魚とわかめの塩味具合で増減は調整してください。

今月のプランター野菜



### そら豆

空へ向かってサヤが育つことから名付けられたそら豆。種・苗、どちらからでも簡単に育てられる初心者向けの野菜です。株が生長すると倒れやすくなるので、支柱とひもで囲む「あんどん仕立て」で支えてあげるのがポイント。特に肥料好きなので、葉色が薄かったり生育が遅い場合は、追肥をしてあげましょう。

栽培難易度 ★★★★★

### 材料（4人前）

そら豆	10さや	魚の切り身	4切	生クリーム	100 ml
グリーンピース	10さや	塩・こしょう	少々	かんきつ果汁	小さじ 1
コンソメ	固形 1個	生わかめ	100 g	アスパラガス	8本
水	100 ml	白ワイン	100 ml	ピンクペッパー	少々

### 作り方

- 魚は両面に塩・こしょうを軽く振って休ませておく。アスパラガスは根元の皮をむいて塩ゆでしておく。
- フライパンに水とコンソメを入れて沸かし、さやから出した豆を茹でる。
- 豆に火が通ったら鍋から取り出し、そら豆は皮をむく。飾り用に1/3ほど取り置き、残りは粗みじんにする。
- 別のフライパンに水洗いしたわかめを敷き、上に魚の切り身を重ならないように並べて白ワインを振る。フタをして、中火で5分蒸す。
- ③の鍋に残っているコンソメに生クリーム・かんきつ果汁を加える。味をみて、塩・こしょうで味を調える。
- 皿にわかめ、魚を盛りつける。周りに④のソースをまわしかけ、豆、アスパラガス、ピンクペッパーを飾ったら完成！