

フロによるお家のケア

03

house maintenance

## 手洗い水栓は手をかざすだけの「タッチレス」へ



新型コロナウイルスに加え、インフルエンザも気になるこれらの季節。「家に帰ったらまずは手洗い」が改めて習慣ついた今でも、できるだけ人や物との接触は避けたいもの…。そこで注目されているのが「タッチレス水栓」です。手をかざすだけで水が出るので、帰宅後の汚れた手でも、水栓レバーや蛇口にノータッチで手洗いができ、接触感染のリスクを減らせます。また、手洗い時の水の出しっ放し防止にも！子どもから大人まで、簡単＆使いやすく。新しい生活様式の暮らしをもっと安心・便利にしませんか。



ホームサービス部：横山  
普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いしています。いつもニコニコ、和やかな人柄な日進堂のボウリング部長。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



コーディネーター：廣田  
3歳になった元気な女の子のママ。思い通りにいかない日もあります。子育てでも仕事も楽しくがモットーです!!



※写真はイメージです。記事内の商品ではありません。

## ガリガリしたってへっちゃら！おしゃれインテリア空間を守る壁

かわいいペットといっしょに暮らす、こだわりの詰まった新しいお家。素敵なクロスを選びたいけど、ペットによる引っかき傷が気になる…。そんな方におすすめの商品がコレ！DAIKENさんの「ハビアウォールハードタイプ」。特殊強化化粧シートを採用した壁材で、ペットによる引っかき傷が付きにくくなっている商品です。壁の下部のみこの壁材を使用すれば、上部は好きなクロスを貼ることができますよ。素敵な空間で大好きなペットといっしょに暮らしたい家庭におすすめです。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites



設計部：鈴木

DIYが趣味です。毎年、庭の自作ピザ窯でピザをふるまうのが楽しみです。今年もは身内だけで小ぢんまりですね…。



強力パンチ HD-410N  
カル事務機

## トントンのガチャ、スーと綴じられて大量の書類でもストレスフリー

設計業務では各種申請書類の取りまとめや図面の整理をすることが多く、ファイルに閉じる際 10 枚ずつパンチで穴をあけるのでは非効率です。そこで、100 枚以上同時に穴あけができる強い味方がこの強力パンチです。書類や図面を揃えて、ガイドに沿って設置した後レバーをグッと押し込むだけで一気に穴あけが完了。小分けして穴あけると、位置が微妙にずれファイルに綴じ難くなることもあります。この強力パンチなら一発なのでそんな心配はありません。



No.33

2020 November

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

## 無限に食べられそうな魅惑のから揚げ

今月ご紹介する一皿は「油淋鶏（クーリンチー）風鶏の唐揚げ」です。肉の下味にしっかりと砂糖を使って甘めに仕上げたから揚げと、かんきつ類のしぼり汁をたっぷり効かせたフルーティな香味ダレが私流。しょうがの香りとピリッとした辛味で、一層さっぱりと食べられますよ。この香味ダレ、薬味をたくさん使っているのだから揚げにもビッター♪



ホームアドバイザー：岡崎

「日進堂のもこみち」こと、シェフ・オカザキ。先日、にこ池、仁淀ブルーを見に行き、じんわり心癒されました。

## nissindo topics



## 来春の入園・入学は新しい家で！モデルハウス続々登場。

新しい住まいのカタチを検討するタイミングの中で一番多いのが「子供の入園・入学を機に」です。そんな来春新生活を控えたご家族にオススメなのが、すぐにご入居できるモデルハウス！モデルハウスを選ぶメリットはなんといっても建物を実際に見て確かめられること。収納の使い勝手やリビングの広さ、日当たり、眺望、車の出入庫のしやすさ…といった住み心地をキチンと確認できます。また、すぐに住み始められるので家賃などの出費も抑えられますね。日進堂では現在、平屋・カリフォルニア・北欧・ポタニカル・フレンチシックなど約 20 棟の様々な【まちかど展示場】が勢揃い。ぜひ一度、ご覧ください！

今月のプランター野菜



普段スーパーに売っているしょうがは根が肥大した「根しょうが」。栽培はほぼ輸入付るだけと簡単ですが乾燥に極端に弱いので、発芽したら敷き藁などでカバーしてあげましょう。収穫後は新聞紙に包み冷暗所に置くか、細かく刻んだりすりおろして冷凍すると風味を残して保存できます。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

鶏もも肉	2枚	★	塩	小さじ2	※	やさしいお酢	大さじ3
片栗粉	適宜		砂糖	小さじ4		醤油	大さじ3
キャベツ	1/4玉		みりん・醤油	各小さじ2		長ネギ	1/2本
しょうが	1袋		卵	1個		柚子絞り汁	1/2個分

作り方

- 鶏もも肉は食べやすい大きさにカットする。ボウルに入れ★の材料を揉みこんで下味をつける。
- 長ネギはみじん切り、しょうがは半分をみじん切りに、半分を千切りにする。キャベツは千切りにして2、3分水にさらしてサルに上げる。
- ②でみじん切りにしたしょうがと※の材料を混ぜ合わせて、香味ダレを作っておく。
- 揚げ油を 160～170℃に熱し、①の鶏肉に片栗粉をつける。皮目を下にして入れ、カリッとなるまで揚げる。
- 皿に②のキャベツと④の揚げ鶏を盛り合わせる。鶏が熱々のうちに③の香味ダレをタッパーにかけて完成！