

プロによるお家のケア

# 03

house maintenance

## 到達前に済ませよう、自分でできる台風対策



台風が通過するたびにニュースになるのが台風被害。まさか自分の家が！とならないように、台風への備えを確認しておきましょう。飛んでいって近所へ迷惑をかけそうな、植木鉢やプランター、洗濯ハンガーなどは屋内へ入れるか、柱などしっかりしたものに縛って固定を。雨樋、バルコニーの排水口には落ち葉やゴミがたまっていませんか？ 大量の雨で詰まってしまうと雨漏りになることも…。高所の作業が不安な場合は、日進堂までご連絡ください！



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

## 室内飼いのストレス、肥満。特有の悩みを楽しく解消



この写真はイメージです商品とは異なります

【大建工業】ねこステップ



本体カラーは木目の他にホワイトもあり。壁が汚れないよう背面パネルも用意されています。

猫は犬と違い、広い場所を駆け回るよりも、ジャンプしたり、上ったり下ったりといった上下運動を好む習性があります。そこでオススメなのが大建工業さんの「ねこステップ」です。室内の壁に簡単に設置でき、表面は猫がすべらないよう配慮したエンボス加工で安心安全。スッキリとしたデザインはお部屋のインテリアとも合わせやすいです。高い所が好きな猫の移動範囲も広がり、運動不足による肥満や病気予防にも役立ちますよ。



設計部：清水

猫2匹・ハムスター・爬虫類を飼っています。帰宅するといつも玄関でお出迎えしてくれる愛猫に、毎日癒されます。

仕事で欠かせないわたしの逸品

# 04

my favorites

## ぼくの命と腰を守る、草抜き作業の救世主



大建 金葉 全鋼三角ホー 1350mm

住宅営業の仕事の一つに、分譲地やモデルハウスの整備があります。お客さまがいつ見ても「いい物件だな」と思っていただけのように定期的に清掃活動を行っていますが、今の時期特に手ごわいのが分譲地の草抜き。その際大活躍してくれるのが「削る・耕す・均す」を1本で担ってくれる農具・三角ホーです。尖った刃先でサクッと根元から雑草を刈り取り可能。立ったまま作業ができ効率がいいので、暑い日も作業があったという間に終わります。腰痛持ちの体も助かってます。



ホームアドバイザー：屋敷

入社時より20kg増えた体重をなんとかしようと、ここ数年ダイエットに挑戦中。ピーク時より10kg落として現在74kgに！

## nissindo topics



## 日進堂キャラクター・くらしえる LINE スタンプに登場！

日進堂のイメージキャラクター・くらしえるがLINEスタンプになりました！ 日常的に使いやすい全16種類を販売中です。スタンプショップの検索窓に「日進堂」「くらしえる」と入力していただくと、クリエイターズタブにスタンプが表示されますよ。毎日使えるかわいい16種類のスタンプで、みんなに笑顔を届けます！ LINEユーザーの方は是非チェックしてみてくださいね。



No.26  
2019 September

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

## 蒸し器いらずでお手軽 フライパン焼売



今月はニラをたっぷり入れたシュウマイ。肉も野菜もしっかり摂れて言うことなし！な一皿ですよ。しっかり食べて残暑を乗り切りましょう。ポイントは「厚めの餃子の皮を使うこと」「ひき肉は脂身が多めものを使うこと」。野菜と肉から出る旨味と油とを皮がしっかり吸って、より美味しくなります。食べる時に、柚子胡椒などを添えても美味しいですよ！



ホームアドバイザー：岡崎

高知・大橋通りの和菓子屋さんの蒸しようかんを久々に食べました。思い出深いとってもおいしい夏限定和菓子です。

今月のプランター野菜

にら



スタミナ野菜の代名詞。抗酸化作用を発揮するβ-カロテン、ビタミンE・Cのほか、カリウムやカルシウムも含む栄養満点の野菜です。栽培はタネ、苗どちらでも簡単。株をしっかり育てるため1年目は収穫せず、本格的な収穫は2年目から。株が弱るので花の蕾がいたら取り除くようにしましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

|        |      |            |      |      |      |
|--------|------|------------|------|------|------|
| 豚あらびき肉 | 300g | 片栗粉        | 大さじ2 | みりん  | 大さじ1 |
| にら     | 1束   | しょうがのすりおろし | 少々   | 塩    | 小さじ1 |
| 玉ねぎ    | 1/2個 | オイスターソース   | 大さじ2 | 砂糖   | 大さじ2 |
| キャベツ   | 1/4個 | しょうゆ       | 大さじ1 | 餃子の皮 | 1袋   |
| 豆もやし   | 1袋   | 酒          | 大さじ1 | ポン酢  | 適宜   |

作り方

- 1 にらは1センチ幅、キャベツは1口大に、玉ねぎはみじんぎりにする。
- 2 ボウルに豚肉と★の調味料を加え、粘りが出るまでよく混ぜたら、みじん切りにした玉ねぎ、片栗粉を加えてさらに混ぜ合わせる。
- 3 親指と人差し指で輪を作り、輪の上に餃子の皮を置く。皮の中心に2の肉あんをスプーン1杯分程度乗せたら、軽く握り込むように皮を寄せて円柱状に形づく。
- 4 フライパンにキャベツともやしを敷き詰め、野菜の上に3のシュウマイを載せる。
- 5 フライパンにふたをして、弱火〜中火にかける。10分経ったら水を30ccほど加え、さらに5分蒸し焼きにする。
- 5 串を刺して、中まで熱くなっていたら出来上がり。豪快にフライパンのままテーブルへ出し、ポン酢を添えたら完成！