

プロによるお家のケア
03
house maintenance



ホームサービス部：上迫

ホームサービス部のいじられキャラ。元・塗装職人の経歴を活かし、お客様のお家のメンテナンスにお伺いします。



ホームセンターで500円程度で購入可能。約40色のカラーバリエーションがあるので壁紙や巾木など、使用箇所の色に合った色を選びましょう。



ちょっと気になる壁紙の隙間、実は簡単に埋めちゃえます。

壁紙を貼る時「壁と天井の角」「壁と壁の角」等には、コーキング材を打っています。皆さんのお家はこの部分が切れて、黒く筋がはいったようになっていませんか？ 原因は壁紙や下地材等の乾燥による収縮。欠陥ではありませんのでご安心ください(笑)。壁紙を貼って2年もすれば落ち着いてきますので、自分で直してみましよう。用意するモノは【壁用コーキング材】【雑巾やスポンジ】のみ！隙間にコーキングを塗り込み、はみ出た部分を濡れた雑巾等で拭き取るだけと簡単にできますよ♪

主婦目線の簡単お掃除術
02
house cleaning

梅雨がくる前に！イオンの力でぬめり解消。

年末の大掃除からはや半年。しとしとジメジメな梅雨が来る前にもう一度、家の中をサッパリさせて、次の大掃除までになるべく汚れをためない工夫をしておきましょう！排水口を掃除したら、アルミホイルを丸めてポイっと入れて、そのまま放置しておくだけ！水が流れるたびにアルミホイルが化学反応を起こして、排水口のヌメリやカビの発生を防いでくれますよ。小さく丸めすぎると排水口が詰まってしまうので、ご注意ください！



アルミホイルは水に触れる面積を増やすためにも、がっちがちにせず、できるだけふんわりさせておくのがいいみたい。



設計課：小林

そろそろイヤイヤ期が見え隠れしている1歳半のママ。できるだけ遊んであげたいので、とにかく家の中は時間をかけずにサッパリスッキリしておきたい！

仕事で欠かせないわたしの逸品
04
my favorites

やはりデザインは大切にしています。



TUMI 22611 ALPHA BRAVO

営業として日々駆け回っていると持って動く物がたくさんあります。資料・手帳・ローン電卓などなど。すべてが入り、きれいに整理ができるビジネスバッグなしでは仕事になりません。今使っているのはこのバッグ！これがかなり優秀で、必要な物すべてが入り文句なし！さらに！デザインが気に入っています。「機能美」と「収納美」を併せ持つ逸品です。隣にあるのはPCバッグ。これも大切な相棒です。



営業部：小林

「家」と「プランニング」が大好きな営業マン。眼鏡を愛し、所有本数は10本以上！その日の気分ですげ替えているが気づかれることは少ない(涙)。



No.06
2016 May

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

シャクシャクしたアスパラの爽快な歯触り。

日差しにみずみずしい初夏のにおいを感じたら、冷製パスタがおいしい季節！今回は旬野菜の旨味が引き立つ冷製オイルパスタをご紹介します。ニンニクの香りに移した香ばしいオイルと野菜、パスタを混ぜるだけとお手軽ですが、味はとっても二重丸。サラダ感覚で食べられ、食欲が落ちた時にもオススメです。アスパラガスのグリーンは栄養価が高く、ホワイトはクリーミーな舌触りと香り特徴。お好みに応じて使い分けてみてください。



営業部：岡崎

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

nissindo topics



みなさまのおかげで
5年連続 No.1

香川で家を作り続けて48年。大切な家づくりをお任せいただける方が、ひとり、またひとりと増え、おかげさまで日進堂は、地元ビルダー着工棟数ランキングで5年連続No.1を達成しました。お施主様が大切なお知り合いの方をご紹介くださるケースも増えています。どんなに時代が変わっても、変わらないのは、家族の大切さ。家族みんな楽しく過ごす日々を、家づくりからお手伝いいたします。

※地域住宅会社を対象とした2010年4月～2011年3月、2011年4月～2012年3月、2012年4月～2013年3月、2013年4月～2014年3月、2014年4月～2015年3月の注文住宅、建築分譲、アパートの着工棟数ランキング【日経ホームビルダー発表・住宅産業研究所調べ】

今月のプランター野菜 アスパラガス



一度植えると10年近く収穫できるお得な野菜。種からだ収穫までに時間がかかるので、根株から育てると手軽です。非常に大きく根を張るので、高さのある大型プランターで栽培しましょう。植え付け1年目は収穫は控えて、株を大きくすることに注力して。肥料と水切れには特に注意しましょう！

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

| | | | |
|--------|------|---------|-------|
| アスパラガス | 1束 | オリーブオイル | 120ml |
| ミディトマト | 8個 | にんにく | 2片 |
| 大葉 | 10枚 | 塩(味付け用) | 適宜 |
| パスタ | 320g | こしょう | 少々 |

酸味が強いトマトなら、ちよび砂糖を加えて和えるとコクが出るよ！

作り方

- 1 小鍋にオリーブオイル、潰したニンニクを入れて火にかけ、焦げ付かないよう低温でじっくりと香り移す(油で煮る感じ)。香りが立ったら、火から鍋を下ろしておく。
- 2 アスパラガスはピーラーで薄く根元側の皮をむく。塩(分量外)を加えた熱湯で1分茹でて冷水に取り、5cm程度に切り分ける。
- 3 塩(分量外)を加えた熱湯で、パスタを茹でる(規定時間+2分)。
- 4 大葉はせん切り、トマトは4等分しておく。
- 5 パスタが茹で上がったら、氷水に取り冷やす。冷えたらざるに上げてしっかりと水を切る。
- 6 ボウルに①のオイル、⑤のパスタ、アスパラガス、トマト、塩を加え、しっかりと混ぜ合わせる。(よく乳化させるのがポイント！)
- 7 皿に盛りつけ、大葉を飾ればできがり！