

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム部：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きなので、すぐに作業着が汚れてしまい嫁に叱られています。かわいい1児の父。



▲点検や薬剤の再散布も行っていきます。お気軽にご相談ください。

▶脱衣所・キッチンなどに設けられた点検口から床下へ。



### 羽の生えたアリ、見ませんか？ 築浅のおうちでもご注意ください。

基礎や柱を食い荒らし、家に深刻なダメージを与えるシロアリ。発生時期は5月と言われますが、近年は温暖化で時期が早まっているそうです。ちなみに「去年の春に羽アリを見かけたけど、その後見ないから大丈夫」というのは間違い。飛び出してきた羽アリはコロニーのほんの一部で、大部分の白アリたちは残ってそのまま生息し続けています。新しいお家でも新築時の白アリ保証は5年～10年。薬剤の効き目が切れてきたら要注意です。

### nissindo topics



### 「この春、暮らしを新しく」。 増税にまつわる相談会も実施。

日進堂では3月2日・3日と「春の住まいづくりフェア」を開催します。当日はショールーム・まちかど展示場にて家づくり資金相談会を実施。「増税前と増税後ではどちらが得?」「いつまでに契約すれば8%が適用になるの?」など、消費税増税の前に気になる情報をお伝えします(後日の場合は予約制)。また岡山に新ショールームを開設した記念特典として、3月末までにまちかど展示場(一部対象外)をご契約いただくと全居室にエアコンをプレゼント中!

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

### ペットと一緒にごろん、くつろぐ至福のひとつとき。



「くつろげる畳コーナーや和室が欲しいけど、すぐに痛みそう」。ペットを室内飼いにしている多くの方が悩むのが畳です。そんな方にはダイケン製「健やかおもて」はどうでしょう? い草でなく和紙できており、傷付きにくい強度が自慢です。万が一畳の上でおしっこをされても、撥水性があるのでさっとひと拭き。とってもお手入れがしやすいですよ。また、織り柄やカラーバリエーションも豊富で、インテリアに合わせてお好みで自由に選べるのもいいですね!



コーディネーター：上村  
犬が好きで、ペットショップに行くとき必ずドッグコーナーへフラフラ...笑。かわいい姿にいつも癒されています。家では熱帯魚を飼育中。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

### 長年の友だちみたいに 気心の知れた仲。



私が大学時代からずっと愛用しているのが、この Nikon のデジタル一眼レフカメラです。だいぶ古い型なんですけど名機と謳われるだけあり、とても使いやすく、10年近く大切に使っています。現在は家づくりの記念にと工事の建築現場写真や、完成したまちかど展示場・内覧会の広告用写真を主に撮影しています。最近、建物の魅力をもっときれいに伝えたいと、広角レンズを購入して色々チャレンジ中。仕事以外では、日常の中でふと目が止まる風景を撮影しています。



ホームアドバイザー：松山  
手芸・工作が大好きなDIY女子。住まいの図書館丸亀に在籍している「くらしえる」のキュートな人形が作りました★



No.23

2019 March

www.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

### サクサク衣の中に潜む 凝縮された春の甘み

今月のメニューは、僕も大好きな新玉ねぎを使ったかき揚げです。玉ねぎは切り方を変えることで、食べたときに【カリカリ】【とろり】と2つの食感が楽しむことができますよ。サクサクの天ぷら衣を作るコツは、冷水中に卵を加える点。白身が残らず均一なサラッとした卵水ができます。食べる際は天つゆでもいいですが、僕のオススメは岩塩。新玉ねぎの濃厚な甘さを引き立ててくれますよ。



ホームアドバイザー：岡崎  
2月末に大阪へ新喜劇を見に行く予定。何も考えず笑って、気分転換・ストレス発散になるので大好きなんです。



今月のプランター野菜

たまねぎ



家庭料理には欠かせない、定番の万能野菜。種からも育てられますが、初心者は夏頃ホームセンターに出回る小さな玉が詰められた「オニオンセット」がオススメ。夏に植えると冬には収穫できてお手軽です! 収穫が遅れてトウがたつと、おなじみのネギ坊主ができてしまうので、小さなうちに摘み取って。

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

新玉ねぎ	2玉	小麦粉	1.5カップ
桜エビ	1袋	卵	1個
揚げ油	適量	冷水	400cc

他にアスパラガスやコーンを入れてもおいしいよ!

作り方

- 1 玉ねぎは1/4個を残してすべてを繊維にそって薄切り、残りの1/4個はくし切りとする。
- 2 大きめのボウルに玉ねぎ・桜エビを入れたら、大きじ1の小麦粉(分量外)を加える。ザックリ混ぜて全体に薄く打ち粉をしておく。
- 3 別のボウルに冷水を入れ、卵を割り入れて溶き、卵水を作る。
- 4 小麦粉に3の卵水を様子を見ながら加え、ザックリと混ぜ合わせる。
- 5 4に2を加えて天地を返すようにザックリと混ぜ合わせる。
- 6 1個分をお玉やスプーンですくいとり、180度に熱した油に入れる。入れた際にバラバラに散った具は、かき揚げの上に載せていく。3~4分かけてカラリと揚げる。
- 7 天つゆや塩を添えて、盛りつけたら完成。熱々のうちに召し上がれ!