

プロによるお家のケア

03

house maintenance

気が重い換気扇の掃除。  
丸ごと交換ですっきり！



「油でギトギトのレンジフード掃除がストレス…」そんなあなたに、日進堂のリフォームショールーム・住まいの相談館では「換気扇取り替えキャンペーン」を開催中です。台所全体をリフォームするのはちょっと大変ですが、レンジフードだけなら約半日とお手軽な工事でOK。最近の商品は自動洗浄機能が付いたり、スポンジで簡単に汚れが落ちるよう表面加工されたものなど、お手入れも楽チンです。お料理中、ガタガタ音がしたり吸引が弱いなぁと感じたら取り換えのサインですよ。



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ハウジング部長。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



コーディネーター：高橋

中3・小5の男の子のママ。仕事に家事と日々奮闘中。家族とDIYやお菓子作りをしてお家時間を楽しんでいます。



大好きなお散歩だもの。  
汚れを気にせず、思う存分遊んでね。

わんぱくで好奇心旺盛な犬を飼っているご家庭では、大好きな運動が思う存分できて、お散歩が好きになる工夫がお家づくりには欠かせません。毎日のお散歩が楽になる工夫の一つが玄関ポーチ脇の専用の足洗い場です。雨の日も、お散歩中泥んこになったとしても、家の外で汚れを落とすことができるので安心です。お湯が使えるようにしておけば、寒い冬でもペットも飼い主さんも快適！ プラス、お庭の隅にもトイレや足洗い場を設置しておくと、お庭をキレイに保てますよ。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites



管理部：土居

日進堂マラソン部長。お揃いのユニフォームを作ったのに、今年は丸亀ハーフマラソンが中止になって残念です。



ゴミトール（エコス）  
Shachihata

上手くはんこが押せないのは  
奥に潜んだゴミが原因！?

世の中では「脱はんこ」が叫ばれていますが、不動産の取引には押印は欠かせません。仕事柄はんこを押す機会が多い私が普段から愛用しているのが、この「ゴミトール」です。溝に紙粉やホコリ・朱肉といった汚れが溜まり、きれいに押せなくなってきたはんこをよみがえらせてくれます。使い方も簡単で、左のブラシ部分で印面奥のゴミを浮かび上げ、右側の清掃用ゴムに押し当てて汚れを取り除くだけ。ゴム印にも使えるので便利です。

nissindo topics



来春の入園・入学は新しいお家で！  
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と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ッチンと確認できますよ。また、すぐに住み始められるので家賃などの出費が抑えられるのもうれしいポイント。日進堂では現在、平屋・カリフォルニア・北欧・ボタニカルなど15棟の様々な【まちかど展示場】が勢揃いしています。ぜひ一度、ご覧くださいね！



No.34

2021 February

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

温かさが沁み入る  
冬の優しいごちそう

今月の一皿は、寒さで甘みの増した白菜を使ったクリームシチュー。とろりと柔らかくなった白菜が口の中でほどける、優しい味わいです。最後の生クリームは「あれば」で大丈夫ですが、入れた方がよりコクが増すのでぜひ。今回は手軽に市販のルーを使いましたが、もちろんホワイトソースから手作りしても！ その際は焦がさないようご注意ください。



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。萬古焼のどはん土鍋を手に入れたので、最近ご飯がおいしくなっています。

今月のプランター野菜



はくさい

95%が水分とヘルシーで、和洋中何にでも合う冬の万能野菜。栽培のポイントは「結球までは肥料を切らさない」「害虫が付きやすいので見つけたらすぐ捕殺」の2点。結球上部を押し固くなっていたら収穫時。すぐ収穫しない時は外葉を紐でくればばらばらOK。霜が降りてから収穫すると甘みが増します。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

白菜	1/2玉	鶏もも肉	1枚	市販のシチュールー	4皿分
たまねぎ	1玉	飾り用 スナップエンドウ ピンクペッパー	8本	水	600cc
にんじん	1本		適宜	牛乳	200cc
じゃがいも	大1個			生クリーム	100cc

作り方

- 白菜・じゃがいもはひと口大、たまねぎは5mm幅、にんじんは乱切りにカットする。じゃがいもはカット後、レンジで加熱し火を通しておく。
- 鶏もも肉をひと口大に切って塩コショウしておく。フライパンに油を熱し、鶏肉を軽く炒めたら肉の上に①のたまねぎ、にんじんを乗せ、ふたをして5分程度蒸し焼きにする。
- 鶏肉に焼き色が付き、野菜全体がしんなりするまで炒めたら、じゃがいも・白菜を投入。軽く混ぜ合わせ水を加えて10分煮込む。
- 白菜の軸に火が通ったらルーを加えて5分、牛乳と生クリームを加えてさらに5分煮る。
- シチューを皿に盛り、飾り用に塩茹でしたスナップエンドウとピンクペッパーを飾って出来上がり。