

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：白井

オートロックの設定にもできるから、鍵のかけ忘れの心配もありません！最新の防犯機能でお出かけも安心ですね。



玄関ドアを入れ替えて わが家をイメージチェンジ！

マイホームの「顔」ともいえる玄関。しかし長年使っていると扉に傷がついたり、色あせて古びてくるもの。そんな時は思い切って丸ごと交換してはどうでしょう。最新の商品なら、鍵をカバンからいちいち取り出さなくても車のようにタッチするだけで施錠可能。断熱性も高いので、冬でも玄関はヒヤッとしないうれしいですね。鍵を閉めたまま採風窓で空気の入替えもでき、湿気や匂いがこもることもありません！ 工事はたった1日で完了。お家全体の印象がガラッと変わりますよ。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



コーディネーター：井内

最近貼って割がせるウォールステッカーにハマりました。白の壁にアクセントをプラスすることで気分もあがります！



成長や好みに合わせて形を変える、ニャンコのためのくつろぎ空間。

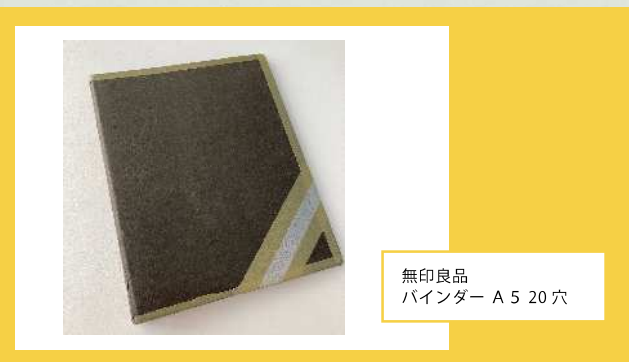
高いところが大好きな愛猫のために、飼い主さんの多くが取り入れたいと考えているのが、キャットウォークやタワー。ただ、固定してしまうと融通がきかない、外したらビス穴等が目立つ、タワーだと大きくて場所をとってしまう…など導入に躊躇される人も多いです。そんな方におすすめなのが LIXIL《猫壁：にゃんぺき》。壁にパネルを施工し、あとは肌当たりの良いフェルト地のパーツを自由に付けるだけ。マグネットで脱着可能なので猫の体格や性格・年齢に合わせて配置をアレンジ可能です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

ボロボロでも手放せない私だけの虎の巻



無印良品
バインダー A5 20穴

私のお気に入り、学生時代から使用しているバインダーです。打合せメモや仕事に必要なことを書き留めてますが、A5のサイズ感が丁度よく、表紙もしっかりしているので屋外で立ったままでも書き込みやすいのがポイント。ルーズリーフなので後で内容ごとにページを入れ替えたり、大事なことを振り返ったりと私だけの虎の巻です。何事もデジタルなご時勢ですが、紙に書く事で頭の中を整理できたり理解力が深まる気がします。



設計部：大西

世間をにぎわしているアウトドアームにすっかりはまり、休日には家族で BBQ や焚火を楽しんでいます。



No.39
2022 January

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



しっとりなめらか！ レバーと野菜の甘味が凝縮

今月の一皿はねっとり濃厚な『鶏レバーのパテ』です。セロリをたっぷり加え、レバーの臭みを感じさせないレシピとなりました。今回はシンプルに野菜とレバーのみで作りましたが、お好みでスパイスやナッツを加えていただいてもおいしいですよ。また、パンに塗って食べるだけでなく、ハンバーグやパスタに加えてコク出しアイテムとしても◎！



ホームアドバイザー：岡崎

ついに低温調理器を購入しました。まるで魔法みたいに柔らかく仕上がるお肉に感動です!! おススメしますよ。

nissindo topics



日進堂キャラクター・くらしえる LINE スタンプ好評販売中！

日進堂のイメージキャラクター・くらしえるが LINE スタンプになっているのをご存じですか？ LINE アプリの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。

今月のプランター野菜

セロリ



独特の香りで好き嫌いが分かれませんが、漢方薬にも使われる栄養豊富な香味野菜。茎・葉共に多くの栄養が詰まっています。栽培はポット苗から育てるのが簡単。植え付けから約2か月で収穫が可能です。収穫は外側から使う分だけをカットすれば、長く楽しむことができます。肥料好きなので追肥を忘れずに！

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

鳥レバー	200g	ローリエ	2枚	★	バター	15g
セロリ	½本	ブランデー	大さじ4		生クリーム	大さじ1
たまねぎ	½個	水	大さじ2		白コショウ	適宜
にんにく	1片	顆粒コンソメ	小さじ½		黒コショウ	適宜
バター	10g	生クリーム	大さじ4			
アンチョビ	フィレ3枚					

作り方

- レバーは一口大にカットし、流水で血抜きした後、牛乳（分量外）に浸す。セロリ、玉ねぎ、ニンニクはみじん切りにしておく。
- フライパンにバター、アンチョビ、にんにくを入れて火にかける。香りが立ったらセロリとたまねぎを加えて弱火でじっくり・じっくり炒める。
- 野菜に火が通り透明になったところへレバーを加える。レバー表面の色が変わる程度に軽く炒める。
- ローリエを加えてひと混ぜ。続いてブランデーを加えフランベしてアルコールを飛ばす。
- 水、コンソメを入れ、レバーの中心まで火が通るよう煮る。生クリームを加え、水分がある程度飛ぶまで煮詰めたらバットに移して粗熱をとる。
- ⑤と★の材料をフードプロセッサーにかける。滑らかになるよう丁寧！
- 器に盛り、出来上がり！