

プロによるお家のケア
03
house
maintenance



ホームサービス部：白井
無料で設置ができるかど
うか、お伺いしてお調べ
いたします。お気軽にご
連絡ください。

台風時だけじゃもったいない。
日常使いで快適性も UP。

近年の気候変動で、台風や突風、竜巻などによる被害のニュースがよく聞かれます。「飛ばされた物でうちも窓が割れないかな」とつい心配になりますよね。そんな心配から家を守ってくれるのがシャッターです。雨戸より力いらずで、最近ではリモコンはもちろん、スマホで外出先から操作できる商品も。また、スリットを開け閉めできる商品なら、すだれのように日差しをカットしつつ、風と明かりを採り込むこともできますよ。窓のまわりにはスペースが確保できれば、リフォームで後付け可能。ぜひご相談ください！

ペットと暮らす
家づくり
02
Living with pets



コーディネーター：藤田
3歳と1歳の子育て奮闘中
mother。私自身も大型犬
を飼いたい願望あり
なので今から少しずつ計
画中です！

愛犬も露天風呂気分!?
お湯の出る大型水場は使い勝手抜群。

ここ最近、外出を控えてお庭で BBQ やガーデニングを楽しむ方が増え、注目をあびている商品といえばガーデンシンク。中でも今回ご紹介するのは愛犬家にもおすすめな『ペットバス』です!! お風呂のように少し深めに造られており、散歩帰りに足を洗ったり、シャンプーをしたり、水槽を洗ったりと便利に使えます。また温水仕様、シャワー付きなどお好きな水栓柱と組み合わせれば使い勝手◎。見た目もタイル調やウッド調などおしゃれな商品が増えたので、お家の雰囲気にあわせて、ご検討してみてください。

仕事で欠かせない
わたしの逸品
04
my favorites

置き鍵派の方々、
まだ植木鉢の下ですか？



不動産業界では賃貸や売マンションの内覧申込みがあるとスタッフが現地へ行きご案内するのが通例でした。最近では、少しでも早くご案内できるようにと、現地に物件の鍵を入れたキーボックスを設置している物件が多いです。このキーボックス、開け閉めは暗証番号で管理。フェンスやガス管といった動かせないものに固定できるので、鍵紛失の心配もありません。家族に鍵を持たせたくない「置き鍵派」のご家庭に便利です！



不動産部：塩崎
パンダ好きを公言してきた私ですが、今はもっぱらフレブル、ボスデリ好き。実家のフレブル・みるちゃんに、贈るたびいつも熱烈歓迎され感謝しています。

nissindo topics



お正月は新しいお家で！
モデルハウス続々登場しています。

新しいおうちを検討してるけど、間取りなど色々考えるのがちょっと面倒…。そんな方におススメなのがすぐにご入居できるモデルハウスです！モデルハウスを選ぶメリットはなんとい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、窓からの眺望、車の出入庫のしやすさ…といった住み心地をキ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、完成・建築中合わせて 28 棟の【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.43
2022 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



セロリの風味でおいしさ UP!
すぐでき時短カフェ飯

今月の野菜はセロリ。セロリの風味を生かしたカフェ飯をご紹介します。具材はひき肉、セロリ、トマトソース。そう！ひと口ほおばると、口の中でミートソースが完成。トマトソースの酸味であっさりしたレシピなので追いチーズでコクをプラスするのもおすすめです。市販のトマトソースを使えば 10 分もあればできちゃう、お疲れの日のお助けレシピです。



ホームアドバイザー：岡崎
セロリは火を通せば香りが弱まりますが、火を通しすぎるとシャキシャキ感がなくなりますのでご注意ください。

今月のプランター野菜

セロリ



独特の風味で好き嫌いが分かれる香味野菜ですが、カリウム、ビタミン類が多く栄養豊富。茎よりも葉に栄養が多いです。成長時に茎に光が当たらないよう株の周りを囲ってやると、市販のような柔らかな茎に。使用する際は外側の茎から収穫すると長期間楽しめます。肥料が切れると成長が鈍るので注意。

栽培難易度 ★★★

材料（4人前）

あいびき肉	200g	カットトマト水煮缶	1缶	卵	8個
セロリ	1本	にんにく	1片	バター	40g
ナツメグ	少々	塩	小さじ1/2	ごはん	4人分
塩・コショウ	少々	砂糖	小さじ1/2	パセリ(飾り用)	少々

作り方

- 1 にんにくは薄くスライス、セロリは茎の皮をむいて粗みじん切りにする。葉の部分は取りわけておく。
- 2 トマトソースを作る。鍋に油(分量外)とにんにくを入れて火にかけ、香り立ったらトマト缶を加えて弱火で約 30 分。トロリとするまで煮詰めたら塩・砂糖で味付けする。
- 3 フライパンに油(分量外)を熱し、あいびき肉を炒める。全体にバラリとしたらセロリを入れて軽く炒め、塩コショウ、ナツメグで味付けをする。
- 4 ボウルに卵を 2 個溶き、小さめのフライパンにバター 10g を熱してオムレツを作る。同様に計 4 個作る。
- 5 皿にご飯、オムレツ、そぼろの順に盛り、トマトソースを添える。セロリの葉、刻んだパセリを飾り完成！

お手軽に市販のトマトソースでも、その場合、砂糖のみを加え風味を飛ばす。