

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：横山

当社のホウリング部長。普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いします。和やかな人柄で、おばさま達の人気者！

コレ便利です！

アルボナーズ (アルボース)

アルコールは油との親和性も高いので、キッチンまわりの油汚れにも驚くほど効果的です。ただし、使用の際は十分換気の上、火気厳禁です！



### 意外と気になる、ステンレスの指紋ササッとひと拭きで輝きが蘇る！

レンジフードやキッチン天板、ドアの取っ手、タオル掛け、家具などなど…家の各所にあるステンレス素材。シャープなフォルムで清潔感もあり、しかも丈夫と良いトコづくしなんです。手で触ると跡がべったり残るんですよ。この指紋汚れが拭いてもスッパリ取りきれないのが悩み所。そのまま放置しておくと、そこから錆びが発生することも…。そんな時は消毒用アルコールを吹きかけ、乾いた布でひと拭き。簡単にピカピカになりますよ。

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

### 畳の汚れは天然素材ですっきりさっぱり



畳の間で転げまわって遊ぶ子どもたち。見ていてほのぼのする光景ですが、あれ？畳の掃除は十分だったかしら、と気になった事はありませんか？今日はそんな貴方におすすめの畳の汚れをすっきり落とすお掃除法をご紹介します。用意するのは使った後のお茶の葉。しっかり水気を切って畳の上にばら撒き、畳の目に沿ってほうきで掃きます。最後に雑巾で乾拭きして仕上げると驚くほど綺麗になりますよ。天然素材を使ったお掃除法なので赤ちゃんやペットのいるお家でも安心です！



受付：ステンランド

名字がカタカナですが実は(?)日本人です。アメリカ人の夫、1歳の娘と3人で丸亀に住んでいます。移動手段はママチャリ。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

### 普段持つサンスケにこそ建築士の美意識を



(左から) 大判図面用、卓上用、携帯用

STAEDTLER 三角スケール 高精度オールアルミ製 建築士用

建築図面の中に、寸法は当然記載されています。が、知りたい部分にない場合どうするか。そんな時登場するのが【三角スケール(通称サンスケ)】です。横から見ると三角柱のカタチで、三面の両側に計6種類の異なる縮尺の目盛りがついた縮尺定規。図面の縮尺に合わせて定規を当てれば、面倒な計算なく、実際の長さが読みとれる便利な品です。愛用しているのはアルミ製。程良い重量感で取り回しも良く、樹脂製のように角が欠けたり変色せず、長年使用しても美しい姿を損なわないのが好みます。



設計課：松永

音楽とメガネに強いこだわりアリな、この道20年目の設計士。お酒を愛しすぎて、肝臓の具合が気になる今日この頃。

### nissindo topics



### 新しいCMできました！ Mr.NISSINDO 誰だか分かるかな？

日進堂では現在、新CMを放送中です。コーポレートカラーのオレンジジャケットに身を包んだ「Mr.NISSINDO」が、家づくりという迷路に迷い込んだご家族を家の完成までスムーズにご案内するストーリー。CM中には営業、コーディネーターなど、普段実際にお客さまの家づくりをサポートさせていただいているスタッフが登場しています。プロのヘアメイク+個性的なメガネで分かりづらいですが…ぜひ探してみてくださいね！動画はYouTube【日進堂】で検索！



No.08

2016 September

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



### 味噌、ナス、豚バラが織りなすガッツリ美味どんぶり

煮てよし、焼いてよし、揚げてよし。どんな調理法もOKな万能野菜・ナスが今回の主役です。ナスは本当に軽〜く火を通すだけなので、サクサクとしたフレッシュな食感。こってり豚バラを使い、尚かつ甘じょっぱい味噌ダレの味付けながらも、ナスとみょうがの爽やかさで意外にあっさり食べられます。もっと濃厚にしたい方はナスにしっかり火を通してトロトロ食感にするといいですよ。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカサキ。最近、自宅を新築&結婚して、幸せいっぱいの毎日を送っています。

### 今月のプランター野菜 ナス



一度切り戻すことで、初夏〜10月頃まで長く収穫が楽しめるお得な野菜。根は深く張っていくので、深めのプランターを選んで植えましょう。株の育成具合は紫色の花を見て判断。色が白っぽくなったりめしべが短いようなら栄養不足のサインです。乾燥に弱いので水切れに注意してあげましょう。

栽培難易度 ★★★★★

### 材料(4人前)

ナス	中4本
豚バラ(薄切り)	250g
ししとう	8本
みょうが	1本

味噌	大さじ2
砂糖	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
塩	少々

塩・コショウ	適宜
白ごま	適宜
ごま油	適宜

### 作り方

- ナスは8〜10等分のくし形に、みょうがはせん切りにして、それぞれ水にさらす。アクが抜けたら、キッチンペーパーで水気を切っておく。
- グリルでししとうを素焼きする。★の調味料を混ぜ合わせておく。
- フライパンに豚バラを入れ、塩コショウをしっかり目に加えて炒める。肉の色が変わったら、水気をふいたナスを加える。

豆板醤などを足してピリ辛テイストにしてもおいしいよ！

- ナスの表面に油が回ったら、フライパンに★を加え、味噌だれが軽く煮詰まるまで炒める。
- 丼にご飯をよそい、豚バラ、ナス、を盛りつける。
- 上にししとう、みょうが、ごまを飾り、ごま油をひと垂らして出来上がり！