

フロによるお家のケア

03

house maintenance



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ボウリング部長。



帰ってすぐに手を洗いたい！
「玄関に手洗いコーナー」が人気です。

コロナ感染症の広がりで「家に帰ったら、まずは手洗い」がすっかり習慣づきました。が、玄関に入ってから洗面所まで移動する間に、手すりやドアノブなど、色々接触しなくてははいけません。そこで最近人気なのが、玄関ホールに小さな手洗いをつけるリフォーム。外から帰ったらすぐに手が洗え、菌やウイルスを不用意に家の中に持ち込まずに済みます。また子供たちが外で思う存分遊んで帰ってきても、汚れた手でスイッチや壁紙を触って汚すことがなくなったと想定外の嬉しい効果もあるようです！

ペットと暮らす家づくり

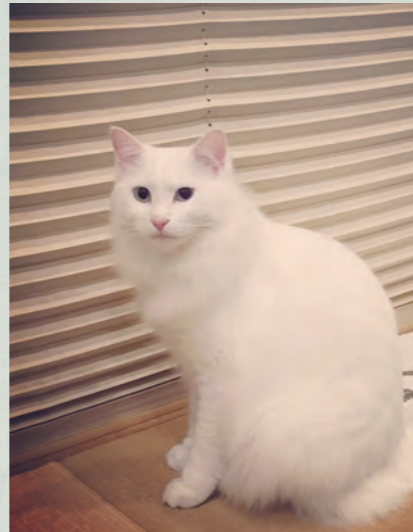
02

Living with pets



リフォーム課：合田

昭和レトロファン。路地で古い家屋を見て歩き、銭湯に浸かると気分爽快です！



爪が立たないスクリーンに変えて、ぼろぼろカーテンとさようなら。

3歳の MIX 雄猫、げんくんと暮らしています。完全室内飼いで、帰宅とするといつも玄関までお出迎えしてくれるかわいい子です。そんな室内飼いの猫との暮らしで気をつけたいインテリアポイントは、猫の習性を理解した素材・建材選び。特に風でヒラヒラと揺れ動く布カーテンは爪に引っ掛かりやすく遊んで破かれてしまうので、窓辺にはロールスクリーンがおすすめです。カラーも豊富で調光できるものや遮光など機能性の高い種類もありますので、楽しんで選んでくださいね。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites



営業部：植田

庭園巡りが大好きで、東京をはじめ日本各地の庭園を回っています。一番のお気に入りには東京の小石川植物園です！



マイスターシュテュック 149 MONTBLANC

家族にとって思い出のワンシーンに花を添えてくれる名脇役。

大抵の人にとって、一生に一度の大きな買物が住宅です。その大切な「契約」というセレモニーでサインをする時、100 円のボールペンでは、あまりにも悲しすぎる。やはりそれに見合った良品をと思い、約 30 年前に買い求めたのが万年筆の代名詞ともいえるモンブランです。普段使いにはしない「お客様専用」の万年筆。ずっしり重厚感のある太いペン軸、手にじっくり馴染む感触で、サインをするシーンを印象深いものにしてくれる逸品です。

nissindo topics



内外 W 断熱に、憧れの塗り壁。
新商品「とこはる暮らし」誕生。

この春、日進堂の住宅に新しく加わったのが新商品【とこはる暮らし】です。花粉に悩まない朗らかな春。避暑地にいるみたいに涼しい夏。寒暖差も気にならない爽やかな秋。暖かい部屋で裸足で歩く冬…。一年を通して薄手の綿シャツで過ごせる、快適な家をつくりました。また安心の構造と高性能な設備の、耐震・省エネに優れた住まい【ユニハビ】も併せて登場！ 今なら新商品発売を記念したお得なキャンペーンも実施中です。家づくりをお考えの方はぜひ日進堂へご相談ください！ (新商品の詳細はスタッフまでお問い合わせください)



No.35
2021 April

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



思い立ったら 10分で完成。
満足度大な超速レシピ

今月の一皿は、材料さえあればすぐできる、レタスを使った時短レシピ。プリプリな海老、シャキシャキレタス、ジューシーなマッシュルームと、食感も楽しいレシピです。濃厚なオイスターマヨソースでご飯がすすみますよ！ 調理のポイントはレタスを入れて混ぜたらすぐ火を止めること。レタスは余熱でも十分に火が通るので、火にかけすぎるとクタクタになっちゃいます。



ホームアドバイザー：岡崎

いよいよ丸亀新ショールームが OPEN！ まだ新しいので緊張しながら毎日過ごしています。ぜひ遊びに来てくださいね。

今月のプランター野菜



和名はチシャ(乳草)といい、日本でも奈良時代から食されていた野菜。一般的な玉レタスの他、リーフレタス、ロメインレタス、カットレタス、莖レタスと色々な種類があり、栄養価も種類によって大きく異なる。初心者が栽培するなら栽培期間が短く手がからないうりレタスがおすすめ。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

レタス	1/4玉	にんにく	1片	オイスターソース	大さじ1
エビ	20尾	サラダ油	大さじ1	しょうゆ	大さじ1
マッシュルーム	12個	片栗粉	適宜	酒	大さじ1
				マヨネーズ	大さじ2
				砂糖	小さじ1

作り方

- レタスは食べやすい大きさにちぎる。マッシュルームは小ぶりならそのまま、大きければ半分に切る。
- エビは殻と背ワタを取り、軽く塩コショウ(分量外)をして片栗粉をつける。
- フライパンにつぶしたにんにくとサラダ油を入れて火にかける。香りが油に移ったら、にんにくを取り出し、エビとマッシュルームを炒める。
- エビに軽く火が通ったら、★の調味料を加えて炒め合わせる。
- ④にレタスを入れ、全体をざっくりと混ぜ合わせれば完成！

レタスのシャキシャキ感を残したいので、ココは手早く！