

プロによるお家のケア
03
house
maintenance

その「うっかり傷」、 コッソリなかったことに



日本ミラコン産業
クロス型取りなおし
3点セット

模様替えをしていて、つい壁紙を傷つけちゃったりありますよね。ひっかき傷やちょっとした破れでしたら、粘土のような補修用パテで簡単に自分でなおすことができますよ！ポイントはパテの色を周りの壁紙によく似た色にすること。どうしても似たような色にできないようでしたら、パテではなく、コンセントプレートの裏や動かさない家具・家電の裏などから壁紙を切り取って貼るといった荒業もあります(笑)！自分では自信がちよつと…という方はご相談ください。



ホームサービス部：白井
汚れなどはペンタイプの補修材もあります。下地の石膏ボードが割れてしまったり、広い補修はプロにお任せください！

ペットと暮らす
家づくり
02
Living with pets



コーディネーター：古津

実家の猫(9歳)の体重がとうとう8kgを超えました。長生きのためしっかり動いてダイエット頑張って欲しい…。



ドライバーで向きを変えるだけ！ 開けにくいドアノブが悩みを解消

ペットには入ってほしくない部屋。いつの間にかドアを開けられて困ったことはないですか？犬や猫は人間の行動をじっと観察し「ここはあそこを触ったら開くみたいだな」とドアノブにアタリをつけているそうです。賢いっ！ドアノブがジャンプで手をひっかけやすい「レバーハンドル」の場合は、ハンドルの向きをつかみずらい横ではなく「縦」方向へ設置するといいですよ。その際はハンドルが壁へぶつからないように気を付けて！ドライバー1本でお手軽に調整できます。

仕事で欠かせない
わたしの逸品
04
my favorites

スルスルなめらか！ 思考を邪魔しないペン運び



マルマン
Mnemosyne
ノートパッド&ホルダー

私のおすすめしたいアイテムはニーモシネのノートパッドです。はじめは何で読むのか？メネモシネ？分からず使ってました。いつの日かお客さんが「ニーモシネいいですね！」と言ってから、うれしげに使っています。質感や書き味が良く、お気に入りの万年筆でくらしえるをガシガシ書いても裏写りしません！大事な商談はもちろろん、思考をまとめたり、落書きしたり大活躍です。お気に入りの逸品えるよ！←おやじギャグ



保険課：坂口

浅く広く趣味が多いですが、最近はお酒と共に書道習っています。師範になって老後は書道サロンでもひらきたいなあ妄想中。



No.44
2022 November
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



ごぼうの野趣をまとった 甘旨鶏手羽煮

今月の一皿は鶏手羽とごぼうの煮物。甘辛いダシが手羽先に絡み、こっくりしたおいしさでお酒もごはんもすすむ一品です。ポイントはごぼうの処理。「皮を削りすぎない」「水にさらすのは短時間」の2つです。香りと栄養分が抜けすぎてしまうのを防ぎます。また、仕上げに針しょうがを乗せると、より香り高く、品よく召し上がれますよ！



ホームアドバイザー：岡崎

2年ぶりに高知から母が来ます。短い滞在期間なのにうどんを3軒行きたい!!とのこと。元気の源は健康でおいしく食べることでせね。食欲万歳!!

nissindo topics



くらしえる便り WEB版が登場。 家づくりの参考になるコラムも！

今まで紙でお届けしていた「くらしえる便り」がスマホやパソコンで読めるようになりました。紙面に掲載されている料理レシピや暮らしに役立つ情報はもちろん、『坪数別の注文住宅の価格相場と間取り例』『おしゃれな平屋の間取り・施工事例！テイスト別で紹介』といった家づくりのコラムなども掲載！今後は随時コンテンツを追加していく予定です。アクセスはホームページの一番下のバナーから。お楽しみに！

今月のプランター野菜 **ごぼう**



独特の香りが料理を引き立てるごぼう。地下にまっすぐ成長するので、プランター栽培よりも培養土袋を立てて栽培するのがおススメです。栽培は種から。品種は家庭栽培用の生食できるものや短根種が管理しやすく育てやすいです。栄養不足だとスが入るので、肥料は忘れずたっぷり！

栽培難易度 ★★★☆☆

材料(4人前)

手羽先	16本	鶏がらスープ	300ml
ごぼう	1本	濃口しょうゆ	大さじ2
さやいんげん	適宜	みりん	大さじ3
		はちみつ	大さじ1½

はちみつがなければ砂糖で代用しても！

作り方

- 手羽先は食べやすくなるよう、関節の軟骨と軟骨の間に切り込みを入れる。ごぼうは包丁の背で皮をこそげ落とし、乱切りにしたら水にさらす。さやいんげんはへたを切り落とす。
- 鍋に塩ひとつまみを入れた湯を沸かし、インゲンマメを2分程度ゆでる。氷水にさらして熱をとり、水けをきいたら食べやすいサイズにカットする。
- フライパンに油(分量外)を熱し、手羽先を皮目を下にして焼く。皮にこんがり焼き色がついたらひっくり返して同様に焼く。
- にごぼう、鶏がらスープ、残りの調味料を加え、フタをして15分煮込む。フタを外して煮汁が好みの濃さになるまで煮詰める。
- 皿に盛りつけ、さやいんげんを飾ったら完成！