

プロによるお家のケア

03

house maintenance

キッチンが快適になると生活が快適になります。



家族構成や生活スタイルが大きく変わることの多い春。この季節にご相談が多いのがキッチンリフォームです。「設備が古びてきた」「お掃除しやすいIHヒーターにしたい」「趣味のお菓子作りやそば打ちがしやすい広い作業台が欲しい」「孫がよく遊びに来るので調理中も目が届くように」…。キッチンをリフォームする理由はご家族によって様々。一日に何度も使うキッチンだからこそ、ストレスのないスペースにチェンジ！ 毎日を便利にしていきたいませんか。



ホームサービス部：白井
ご要望によって、ご提案も大きく変わります。しっかりお話しをお聞かせください。使いやすい設備もご提案します。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

階段下の狭いスペースも愛犬にとっては寛げる空間



番犬として外で暮らすことの多かった犬も、今では、人と同じようにお家の中で暮らすことが多くなりました。一緒に暮らす家族だからこそ、犬にもお家の中で快適に過ごしてもらいたいですね！ 天井が低く狭い階段下のスペースは、収納として使うことも多いですが、囲まれた空間を好む犬にとってはベストポジション!! リビングにペットゲージを置いて、お部屋を狭くしてしまうのではなく、階段下スペースを有効活用し、人も犬も寛げる空間にしてみたいかですか？



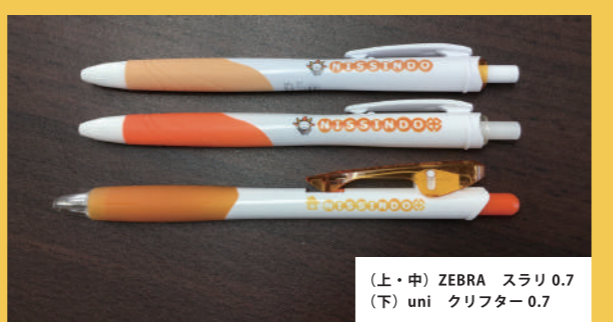
コーディネーター：佐藤
昨年末、新たに家族（柴犬）を迎えました。子犬のうちは何かと手が掛かるけど、日々の成長が楽しみです。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

意外と使いやすい！？日進堂ボールペン



(上・中) ZEBRA スラリ0.7
(下) uni クリフター0.7

営業スタッフにとって、商談や社内での打ち合わせに欠かせないボールペン。一口にボールペンと言っても100円程度のお手頃なものから高級なブランド物まで幅広くありますが、僕にとって一番大切なのは使いやすさ！そこでオススメなのが、当社のノベルティボールペンです。打合せ中、たまにお客様にお貸しすると「使いやすい！」と好評なんです。僕が愛用しているのは写真一番下の初期型モデル。ノック式より、クリップ式が僕的にはしっくりくるんです。



ホームアドバイザー：土居
最近、子ねを飼い始めました。前から飼っているハムスターにとって、ストレスになっていないかちょっと心配です。

nissindo topics



皆さまのおかげで！

9年連続、香川県着工棟数 No.1

この日進堂は、地元ビルダーを対象とした着工棟数ランキングにおいて、香川で9年連続・四国でも5年連続でナンバーワンを獲得することができました。これもひとえに皆さまのご愛顧のおかげ。本当にありがとうございます。日進堂は今年で設立52年。これからももっと、ずっと、お客さまに家創りを楽しんでいただけるよう、スタッフ一同全力でサポートいたします。

※地域住宅会社を対象とした2010年～2018年度までの注文住宅、建売分譲、アパートの建築棟数ランキング【住宅産業研究所調べ】



No.29
2020 March

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



食欲をダイダイ刺激する、ガーリック風味のマカロニ

今月の一皿はニンニクの風味が効いたマカロニサラダです。ベーコンは厚切りをたっぷり、野菜もたくさん入れて食べ応え満点なおかずサラダとなりました。ポイントは、茹で上がったマカロニにニンニクオイルをまよわせること。香りをより楽しみたい人は、香りづけで使うニンニクを潰すのではなく、みじん切りにしてオイルと一緒に使うといいですよ。



ホームアドバイザー：岡崎
「日進堂のもこみち」こと、シェフ・オカザキ。この度、インテリアコーディネーター資格試験に合格しました！

今月のプランター野菜



ニンニク

料理の風味づけなど、食欲をそそる香りが特徴の万能野菜。栽培はホームセンターなどで種となるニンニクを購入し、1片ごとにばらして植えていきます。ポイントは暖地用の品種を選ぶこと、表面がしっかり乾燥してから水をやること。途中花芽が出たら都度切り取って。花芽もニンニクの芽として食べられます。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

マカロニ	150g	ニンニク	2片	マヨネーズ	大さじ5
厚切りベーコン	150g	枝豆（冷凍）	20さや	塩コショウ	適量
ニンジン	1/2本	コーン（缶）	100g程度	砂糖	ひとつまみ
スナップエンドウ	1パック	オリーブオイル	大さじ3	パプリカパウダー	適宜

作り方

- ① ベーコン、スナップエンドウは1cm角、ニンジンは薄切りにする。枝豆は豆を出し、コーンは水気を切る。
- ② スライスしたニンニク1片分を、油で揚げて色付けておく。
- ③ フライパンに軽くつぶしたニンニク1片とオリーブオイルを入れて焦げないようにふつふつと炒めて、ニンニクの香りを油に移す。ニンニクがきつね色になったらベーコンを加えてじっくり炒めて火から下しておく。
- ④ 塩（分量外）を加えた湯で、マカロニを時間より長めに茹でる。茹で上がり1分前にニンジン、スナップエンドウを加え、時間が来たら一緒にザルに上げて冷水にさらす。
- ⑤ ボウルに水気を切った①、③のオイルとニンニク、ベーコン、枝豆、コーン、マヨネーズ、塩コショウ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 皿に盛り、②のガーリックチップ、パプリカパウダーを飾ったら完成。