

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：鶴川

家づくり一筋、今年で勤続 20 年を迎えて一層仕事に力が入ります。家では愛犬のゆうさくが心のオアシスです。



お得に玄関ドアを交換して わが家をイメージチェンジ！

マイホームの「顔」ともいえる玄関。しかし長年使っていると扉に傷がついたり、色あせて古びてくるもの。そんな時は思い切って丸ごと交換してはどうでしょう。今実施中の「住宅エコリフォーム推進事業」を活用すれば工事の 40% (最大 35 万円) の補助が受けられます。最新の商品なら、鍵をカバンからいちいち取り出さなくても車のようタッチするだけで施錠可能。断熱性も高いので、冬でも玄関がヒヤッとしないのもうれしいですね。工事はたった 1 日で完了。お家全体の印象がガラリと変わりますよ。

nissindo topics



55 周年の日進堂へ GoGo ! 香川の分譲地フェア開催中

家づくりを行って 55 年目の日進堂では、現在【香川の分譲地フェア】を実施中です。建築業者の指定がない土地・全 73 区画を一挙大放。最大 161 万円引きになるプライスダウンの物件もあり、新居の建築地を探されている方必見です。期間中は、予約の上ご来場で 3000 円分のクオカード、該当の分譲地にて間取りプランニング・お見積りのご依頼で 1 万円分のクオカードをプレゼント。この機会をお見逃しなく！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

インテリアを邪魔しない 猫の足に優しいカウンター



この春、Panasonic からペット向けの建材【わんにゃん Smile 建材】が新登場。中でもご紹介したいのが、キャットウォーク・ステップとして活用できる「インテリアカウンター」です。水や汚れが浸み込みにくいカウンター表面には、すべりに配慮してコーティングが施され、猫が飛び乗ったりしても転落しにくくなっています。また、形や穴も自在に加工 OK。通りに合わせてくぐり穴を作ったり、棚の飾りをいたずらしないよう仕切りを設けたりと、猫も人も快適に暮らせるよう考えられています。



コーディネーター：三倉
断然犬派の私ですが、最近気が付けば毎日ネコ動画を見て癒されています。もしかして心変わりしたのか…?!と思う今日この頃。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

目線も効率も上げてくれる、 P C 作業の必需品！



持ち運びに便利なノートパソコンですが、デスクやチェアとモニターの高さが合わず、肩こりの原因になることも。この悩みを解消するためにモニタースタンドを利用している人も多いと思いますが、わたしのイチオシは便利な引き出し付きの IKEA の商品。キーボードとマウスを引き出し下のスペースにぴたり収納でき、デスク周りが簡単に整理整頓できます。肩こりもなく、作業効率も改善され生産性も上がります。



ホームアドバイザー：安藤
IKEA のミートボールの大ファンです。グレイビーソースとマッシュポテトが絶妙。海外っぽい食事が OK な方なら是非！



No.48
2023 July

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

ガツンとワイルドな 柔肌ポークソテー



今月は 1.5 ~ 2 cm と厚めの豚肩ロースのロースト。前日から黒コショウの効いたマリネ液に漬けておくことで、驚くほど柔らかく仕上がります。付け合わせには香ばしいジャガイモのローストとあえてフレッシュな食感を残したラタトゥイユを。ジューシーな夏野菜が、こってりした口をさっぱりさせてくれます。厚い肉は火が通りにくいので、油を回しかけながらじっくり火を通して。



ホームアドバイザー：岡崎
ハーブはバジル、ローズマリー、セージ、タイムなど、プロバンス地方で使われるブレンドハーブ【エルブ・ド・プロバンス】がおすすめ！

今月のプランター野菜

ズッキーニ



収穫量が多く初心者でも育てやすいズッキーニ。葉が広がり始めたら倒れないように支柱を立てて垂直栽培にしましょう。葉に泥汚れが付かず病気予防にもなります。花が咲き始めたらちょっと手間ですが人工授粉をして結実させて。収穫時期には水切れ・肥料切れ注意。株を弱らせないように小さめサイズで収穫すれば、長く楽しめます。

栽培難易度 ★★★★★

豚肩ロース	4枚	パプリカ	半分	黒コショウ	20粒程度
じゃがいも	2個	ズッキーニ	1本	にんにく	2片
アンチョビ(フィレ)	2枚	トマト	大1個	★ ミックスハーブ	2つまみ
ローズマリー	3枝	ナス	2本	オリーブオイル	大2
ケーパー	適宜			白ワイン	100ml

- 豚肉の両面に軽く塩をふり、黒コショウ、にんにくは荒くつぶしておく。密閉袋に豚肉と★を入れ、空気を抜いて冷蔵庫で一晩寝かす。
- じゃがいもは小さめの乱切りにする。フライパンにつぶしたニンニク、ローズマリー1枝、オリーブ油(大さじ2)を熱し、ジャガイモを炒める。
- イモに火が通ったら、アンチョビを加えつぶしながら炒め合わせる。仕上げにケーパー、塩を加え、皿に取る。
- 野菜は同じサイズの好みの形でカットする。フライパンにオリーブ油(大
- さじ2)を熱しパプリカとほんの少しの塩を加えて炒める。少し火が通ったら同様にズッキーニ+塩、ナス+塩の順に炒めていく。全体に火が通ったら、トマト+塩を加え、全体をさっと和えるように炒め合わせたらラタトゥイユの完成。
- 豚肉は汁気を切る。別のフライパンにオリーブオイル(大さじ1)を熱してじっくりと焼く。焼き色がついたらひっくり返して同様に焼く。
- 皿に肉、③のイモ、④のラタトゥイユ、ローズマリーを盛り付け完成！