

プロによるお家のケア

03

house maintenance



工務部：横山

当社のハウリング部長。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！

GS No.650 シリコンスプレー (グリーンエース)

日進堂オーナー様にお渡ししているメンテナンスBOXに入っているのが、このスプレー。お店で選ぶ際は、素材に優しくベタつかない「無溶剤タイプ」がオススメです！

### シュッ！とひと吹きで住まいのイライラを解消

暑い夏も過ぎ、過ごしやすくなってきましたね。涼しくなっていくにつれて発生するのが、建材の乾燥収縮による軋みや異音。例えばドアの丁番がグューグュー鳴ったり、襖や障子など建具の滑りが悪くなったり…。そんな時に便利なのが今回ご紹介する「シリコンスプレー」です。金属の動いている部分にシュッ！ 敷居や鴨居にシュッ！ ひと吹きで素材の表面にシリコン皮膜を作り、滑らかスムーズに動くようになりますよ。

### nissindo topics



### 日進堂 感謝祭 vol. 4 ! ご来場ありがとうございました

7月25日(土)、26日(日)の2日間、高松・丸亀の2会場で行いました【日進堂 感謝祭 vol.4】！ おかげさまで3,101人、1,026組と大変多くのお客様にご来場いただき、ありがとうございました。私たちにとっても、たくさんの笑顔に出会えた幸せな2日間でした！ 今後もたくさんの笑顔に出会えるよう、日本いち笑顔をつくる住宅会社を目指して家づくりに取り組んでまいります。

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

### 便座裏の頑固なシミも湿布法で簡単キレイ♪

ちょっと油断をするとすぐに汚れが溜まってしまうトイレ。特に便座裏のシミは一度付いてしまうと簡単には取れない頑固者です。そんな時には湿布法がオススメ！ まずは汚れが付着している部分にハイター等の塩素系洗剤を薄めて散布し、トイレトーパーで5分程度覆ってみてください。仕上げに濡れ雑巾で拭きとれば、スッキリきれいになりますよ。便座はプラスチック材なので、痛めないよう様子を見ながら時間を調整してくださいね。



サンボールやクエン酸などの酸性洗剤と、ハイターやカビ取り剤などの塩素系洗剤を混ぜると非常に危険です。使用の際は換気を十分に行ってください。

注意！



経理：橋本

主婦歴ウン十年と、日進堂イチのベテラン主婦。掃除の他にも礼儀作法など、色々教えてくれるみんなのお母さん。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my selection

### 武骨カッコいい！メジャーの指定席です



TRUCK シロクマ舎 ヘルトキーホルダー

本来の用途はキーホルダーですが、私は何かと迷子になりがちなのでメジャーを付けてます。建築現場に通っていると、持ち物が汚れたり傷んだりすることもままありますが、最初っから使い古した風合いのレザーなら、汚れても逆にかっこよく見えちゃうから、ちょっとだけかっこつけたいコーディネーターには大変ありがたい品なんです(笑)。



住まいの相談館 支店長：山田

工具持参で現場を日参する、現場♥なコーディネーター。車の上に書類を載せたまま走るうっかりエピソードも持つ。



No.02 2015 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



### コク甘ねぎソースでいただく 柔らかかポークソテー

今回のプランター野菜は『ねぎ』です。一見『めたく和え』のように見えるねぎソースですが、味はちゃんとフレンチ★ 本来は生クリームを使用しますが、代わりにどのお家庭にもあるコーヒー用のパウダーミルクを使って、簡単にしました。豚肉は火を通しすぎず、蒸し焼きにすることで柔らかく仕上げるのがポイント。ねぎの甘みが効いたクリーミーなソースが豚肉の旨みを引き立てます。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」にと、シェフ・オカザキ。自宅に遊びに行くと、フレンチコースでもてなしてくれらしい。

### 今月のプランター野菜 葉ねぎ



食卓の薬味に欠かせない葉ねぎは、手がかからず初心者でも育てやすい野菜。夏時きの葉ねぎは品種にもよりますが収穫時期も10月～2月と長く楽しめます。収穫の際は地面から3～5cmの所でカットするのがオススメ。そこから新しい葉が伸びてくるので、繰り返し収穫することができますよ！

### 材料(4人前)

豚ロース肉 4枚  
(※トンカツ用など厚切り)  
葉ねぎ 2束程度  
たまねぎ 1/2個

A { 水 100cc  
顆粒コンソメ 大きじ1 1/2  
クリープ(コーヒー用ミルク) 大きじ6  
すだち果汁 1個分  
塩コショウ 適宜

にんにく 1片  
サラダ油 大きじ2  
バター 10g  
片栗粉 少々  
アスパラガス(飾り用) 8本

### 作り方

- 1 葉ねぎは1cmのざく切り、玉ねぎは粗みじん切りにする。豚肉は脂と肉の間にある筋を3～4カ所切り、塩コショウをする。
- 2 フライパンにサラダ油とにんにくを熱し豚肉を焼く。中火で片面に軽く焼き色を付けたら肉を返し、蓋をして弱火で5分したら肉を取り出す。
- 3 フライパンに玉ねぎを入れ、半透明になったら葉ねぎを加え焦がさな

- 4 いように炒める。Aを加え、塩コショウで味を調整し、全体がなじむようにしっかり混ぜ合わせる。
- 5 ③にバターを加えてコクを出し、水溶性片栗粉でとろみをつける。仕上げにすだち果汁を加える。