

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム課：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きで、すぐに作業着が汚れてしまいがち。に叱られてます。ただいま新居を建築中！



落ち葉がつまりやすい場合は、落ち葉避けのネットを雨樋に設置するのもいいですよ。雨どいの掃除・補修は高所での作業になりますので、十分注意して行ってください。

雨どいのメンテナンスは定期的に。雑草が生えることもあるんです。

家の部材の中でもあまり存在感のない【雨どい】。ですが意外と重要な役割を果たしているのをご存じですか？ 屋根に降った雨を受け止め計画的に排水することで、家の基礎や外壁がむやみに濡れて痛むのを防いでくれるんです。そんな大切な雨どいですが、雨水だけでなく落ち葉や土ゴコロといったゴミをもしっかり受け止めてしまうのも事実。最近はゲリラ豪雨で雨量も増えています。定期的にゴミを取り除き、補修をすることで「詰まって水があふれた！」なんて事態を防ぎましょう。高所での作業が難しいようなら、無理せず日進堂までご連絡ください！

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

毎日の清潔は安心素材で手に入れよう

今回は安心素材を使った除菌テクニックをご紹介します！ 市販の除菌剤はアルコール入りがほとんど。小さなお子様のいる家庭ではちょっと…という時に活躍するのがお酢です。水1：酢1にほんの少しの塩を溶かしスプレー容器に入ればナチュラル除菌剤の出来上がり。フローリングや畳、トイレ、窓はシュッとふき取るだけ！ シンク・排水溝は寝る前にシュッと置いてOK。アルコールより効果は薄いかもしれませんが自然素材で清潔な毎日をGetです！



注意！ 酢は酸性のため、塩素系洗剤と混ぜると非常に危険です。また、鉄や大理石、白木など素材によっては材を痛めますので、目立たない所で試してからご使用ください。



設計課：原内

もうすぐ2歳になる可愛い息子の子育て中！ 世界一の親バカへまっしぐらの母ちゃん建築士です！

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

高額な不動産の契約、緊張の瞬間に頼れる一本。



PARKER アーバン

不動産仲介課という部署で、個人の大切な資産である不動産を取り扱わせて頂いています。取引の中では契約書にご署名を頂く場面があり、その際に必ずこのペンを使っています。不動産は個人が購入するもので一番といてもいほど高額な商品。その売買契約書に署名いただくことは非常に重い意味があると思っています。このペンは夫婦でお世話になっているご夫妻から誕生日に頂いたもの。自分では買わない少し質の良いペンで、お客様の大切なシーンに臨んでいます。



仲介課：楠田

常にパリッとスーツを着こなし、日進堂一スマートな営業マン。社内野球部ではキャッチャーだが「ショートも激上手」だそう。



No.14

2017 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



甘酸っぱくって、ほっこり さつまいも入り酢豚

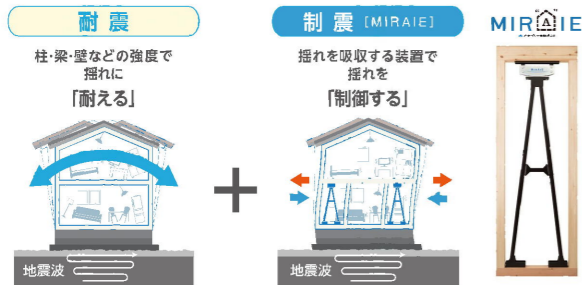
秋の味覚といえばたくさんありますが、家庭で手軽に栽培できる「さつまいも」が今日の主役です。子どもから大人まで万人に愛されるこの食材を、今回は酢豚の材料に使ってみました。ホクホクねっとりした食感がピーマン、玉ねぎのシャキシャキ感と相まって、食べていてとても楽しい一皿。【豚肉+お芋】と食べ応えもあるので、育ち盛りのお子さんがあるご家庭にもピッタリなメニューです。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。最近シャキシャキして美味しい！と、スイカの漬物にハマってるそう。

nissindo topics



最高等級の「耐震構造」と最新の「制震技術」が合体

日進堂の家は、耐力パネル等を採用した頑丈な構造で、耐震等級【最高位3】が標準仕様。加えて、地震の揺れ幅を最大90%吸収する制震ユニット「MIRAIIE」を装備し、本震にも余震にも強さを発揮する安心の住まいとなりました。「MIRAIIE」は高層ビルや斜張橋にも採用される、信頼の住友ゴムが開発した制震ユニット。熊本地震でも倒壊ゼロ、損傷もほぼなしとその実力は折り紙付きです。「大切な家族に確かな安心を約束したい」。私たちはそんな願いを込め、家づくりを行っています。
※プランなどのご要望により、該当しない場合もございます。

今月のプランター野菜

さつまいも



さつまいもは根を収穫する根菜類。プランターは土がたっぷり入る、深型のものを用意しましょう。培養土が入った大きな袋や土嚢袋でも栽培OK。水を時々やる以外、肥料も不要とほぼ手間いらずで栽培できます。収穫の目安は、茎や葉が黄色くなりはじめた頃。初心者でも「収穫の秋」を満喫できますよ。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

豚ロース	300g	さつまいも	1本	酢	大さじ3
酒	大さじ1	にんじん	1本	しょうゆ	大さじ3
しょうゆ	大さじ1	玉ねぎ	1個	砂糖	大さじ3
みりん	大さじ1	ピーマン	3個	お酒	大さじ3
片栗粉	適量	赤パプリカ	1/2個	みりん	大さじ3
		ヤングコーン	5本	オイスターソース	大さじ1
				水とき片栗粉	適量

作り方

- 1 豚肉は一口大に切る。ビニール袋に★と一緒に入れてよく揉み込み、しばらくおいて下味をつける。
- 2 にんじんは乱切り、玉ねぎはくし切り、さつまいも・ピーマン・パプリカは一口大にカットする。にんじん・さつまいもは耐熱容器に入れレンジで3分加熱しておく。
- 3 ◎をボールに混ぜ合わせておく。
- 4 170℃に熱した油で①を揚げ、バットに移す。続いてにんじん、さつまいも、その他の野菜の順にサッと油通したら、同様にバットに上げる。
- 5 鍋の揚げ油を空け、④を戻し入れる。③の合わせ調味料を加えて、全体に行き渡るようからめる。
- 6 最後に水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成。