

プロによるお家のケア

03

house maintenance

### 高断熱性能の窓に変えて 最大 200 万円の補助！



自分でできる省エネ対策もそろそろ限界…。家計にのしかかる光熱費は、お得な補助金を活用して、建物から見直してみませんか？ 政府が進めている「住宅省エネ 2023 キャンペーン」の中でも注目の「先進的窓リノベ事業」は、断熱性の高い窓に交換するリフォームに対して、最大 200 万円を補助。快適な住み心地へとグレードアップしながら、冷暖房費の節約にもつながります。このほか、給湯器交換の補助事業も。面倒な申請手続きもこちらで対応しますので、まるっとおまかせください！



ホームサービス部：白井

補助金の額や工事の範囲など、制度の詳細はスタッフまでお気軽におたずねください。現地見積りも無料で行います！

ペットと暮らす  
家づくり

02

Living with pets

### うっかり粗相しちゃっても もうイライラ不要です



今回私がオススメしたいのは、サンゲツのペット用クッションフロア「消臭快適フロア」です。掃除しやすいようにさらっとした質感に仕上げられており、耐次亜塩素酸。消臭しても劣化しないのがポイントです。我が家にも 17 歳のダックスがいますが、ごくまれにトイレが間に合わないときがありますが、このフロアなら粗相してしまっても安心です。サンゲツのペット対応フロアは 9 種類。ペット用というだけあり、ペットが走っても滑りにくく適度なクッション性で、足腰にも優しい仕様です。



コーディネーター：平尾

我が家の 17 歳ミニチュアダックスフンド（もんた）です。帰りが遅くなると、真つ暗な中玄関でずっと待っていてくれるのは心詰まるものがあります。

仕事で欠かせない  
わたしの逸品

04

my favorites

### 見た目は華やか、 中身はプロ仕様のギャップ



先代の電卓はピンク。ボタンの文字が消えるまで活躍してくれました！



SHARP  
カラー・デザイン電卓  
EL-VN83

経理の仕事上で欠かせないのが「電卓」。一見どれも同じように見えますが、数字の配列だけでも「押しボタン配列」「計算機配列」と 2 種類あり、使い勝手が大きく異なります。また商品によってメモリー機能のキーの配列、税計算、早打ち対応など、機能そのものも随分変わってくるんです。私が歴代使っているものは、数字が見やすいように表示角度を変えられて便利。スリムでカラフルとデザイン面もお気に入りです！



経理課：橋本

筋金入りの米津玄師 lover。ライブツアーに行くことを心の支えに、仕事に励む日々です。

## nissindo topics

株式会社 日進堂

Panasonic MODULUS 新商品

# 太陽光発電 キャンペーン

期間限定 特別価格！

### 電気は「売る」から「使う」へ。 自己消費する暮らしを後押し！

光熱費の高騰で、圧迫される家計。少しでも何とかしたい！と最近熱い視線を集めているのが太陽光発電です。日進堂では 3 月 1 日～5 月 31 日の期間中、パナソニックの太陽光システムをご採用いただいたお客様に【太陽光モジュール】【パワーコンディショナー】のセットを特別価格にてご提供させていただきます！（まちかど展示場は対象外です）。くわしくはスタッフまでお問い合わせください！

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。



No.46  
2023 March

https://nissindo.net

# くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

## 春の訪れを感じる ごちそうサラダ



今回はほろ苦い春の野菜・菜の花を使った前菜です。ジューシーで甘い菜の花にハーブ、濃厚な旨味のサーモンとクセの強い素材をまとめるのは、自家製のカレー風味のマヨネーズ。かおり高いリッチなごちそうサラダとなりました。野菜は定番のレタスでも OK ですが、ぜひハーブを 1 種入れていただきたいです！



ホームアドバイザー：岡崎

自家製のマヨネーズに今回は風味の強いオリーブオイルを使いましたが、サラダ油やごま油でも OK です！

### 材料（4 人前）

菜の花	1 束	★	卵黄	1 個	☆	砂糖	小さじ 1
ハーブ	お好みで数種		すだち果汁	1 個分		カレー粉	小さじ 1
ラディッシュ	8 個		ワインビネガー	大さじ 1		ミックスハーブ	小さじ 1
サーモン（刺身用）	1 冊		塩	小さじ 2		マスタード	大さじ 1
			オリーブオイル	100ml		こしょう	少々

### 作り方

- ハーブは水で洗い水気をきる。ラディッシュは水洗い後、ひげ根と傷んだ葉を取り除いておく。
- 小鍋に湯を沸かし、小さじ 1 程度の塩を加えて菜の花をゆでる。軸の太さによるが、1 分前後でざるに上げ冷水に落として冷まし、水気をきる。
- サーモンを薄切りにしボウルに入れ、塩小さじ 1・砂糖小さじ 1 でマリネして冷蔵庫で冷やしておく。
- ボウルに★を加え、泡だて器で混ぜたら、オリーブオイルを少量加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。白っぽくなったら少量のオイルを加え、同様に繰り返す。オイルをすべて入れたら、☆を加えて風味を整える。
- よく冷やした皿に、野菜、サーモンを盛り付ける。上からオリーブオイルを回しかけ、ピンクペッパーを飾り、④のマヨネーズを添えて完成！

### 今月のプランター野菜 菜の花



ビタミン C の含有量は野菜の中でトップクラス。隅当たりのいい場所なら、深さが 20 cm 程度の浅めのプランターでも簡単に栽培ができます。花が咲く直前に蕾から 15 cm 程下の茎をカットし収穫を。暖かくなるにつれ害虫が付きやすいので、定期的に葉の表裏を見て害虫がないかのチェックが必要です。

栽培難易度 ★★★★★