

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！



国が現在サポートしてくれている電気代などの負担軽減策も 9 月使用分まで（継続されるかは 9 月 1 日時点で未定）。今年の冬は一層の光熱費値上がりが濃厚です。でも自分で行う節電ももう限界！ それなら家自体の省エネ化を検討しませんか？ 政府が実施中の「先進的窓リノベ事業」では、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。住まいを快適な住み心地へとグレードアップしつつ、冷暖房費の節約にもつながります。適用には工事契約が 12 月末まで。お急ぎ下さい！



ホームサービス部：鶴川

予算がなくなり次第、補助金は終了となりますので、リフォームを検討される方は、お早めにご相談ください。

nissindo topics



年に一度のお得なチャンス！ 決算ならではの特別な特典満載。

日頃のご愛顧に感謝して、日進堂では 9 月 16 日（土）より決算総力祭を開催！ 11 月末までの期間中、【まちかど展示場】ご契約で「全居室エアコン設置」+「空気清浄機」をプレゼント。また【注文住宅】ご契約で「テレビボード+エコラット」「折り上げ天井」「造作洗面台」「内・外装グレードアップ」「カップボード」「食器洗い乾燥機」などなど、50 万円分の人気のオプション工事をご用意しました。お得なこの機会を、お見逃しなく！

ペットと暮らす
家づくり

02

Living with pets



コーディネーター：中村

実家でフレンチブルドッグを飼っています。甘えん坊でわがまま、でも可愛くてたまらない存在です。



塗って空気をキレイに！ 高性能な光触媒のエコ塗料

ペットと一緒に暮らしていく中で気になる問題の 1 つが「臭い」。サンワカンパニーが発売している壁塗料「オプティマス」はそんなペットの気になる臭いを消臭してくれる塗料です。臭いの 70% は上昇するそう。塗料は粘度が高いため、壁はもちろん、効果的に消臭できる天井にも塗りやすいです。マットな質感の仕上がりで、おしゃれな落ち着いた空間に仕上がるのもうれしいところ。壁紙の上からも塗布できるため、リフォームにもオススメです！

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

アウトドアにもピッタリ！ 炎天下の神アイテム



工事現場は暑いからといって休みにはなりません。職人さんたちは酷暑の炎天下でも熱中症に気を付けつつ作業を行って来ており、本当に頭が下がります。そんな職人さんたちの間で近年人気なのが小型ファンの付いた作業着「空調服」。ファンで服の中に空気を取り込み、風を通すことで汗を蒸発させ、その際の気化熱で身体を冷やしてくれるのです。着るだけで涼しく快適に過ごすことができる画期的なアイテム。おすすめです！

工務部：佐々木

最近はファッションブランドとのコラボ商品も登場。いかにも作業着というデザインではなく、おしゃれな見た目のものが増えました。



No.49

2023 September

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



柑橘の香りとすっぱさが 癖になるパスタ

夏の疲れで食欲が落ちたら、お隣徳島の名産・すだちを使ったクリームパスタをどうぞ。爽やかな香りと酸味が食欲を刺激してくれますよ。材料はシンプルにすだちとクリームだけでも OK ですが、今回はエビとホタテといった海鮮をプラスしてより美味しさをアップ！ 仕上げにすだちの皮をすりおろすことで、より柑橘の香りが楽しめますよ。



ホームアドバイザー：岡崎

市販の柑橘類を使用する場合は、塩をつけて揉み洗いするなど、皮をしっかりと洗ってくださいね。

今月のプランター野菜

すだち



徳島の名産品・すだち。日当たりと風通しの良い場所であれば、鉢植えでも簡単に栽培可能です。植え付けて 3 年は摘果して木自体の成長を促すこと。3 月には内部の枝までしっかり光が届くよう、剪定をしてあげましょう。また実が傷つかないようにトゲもカットして OK。鉢植えの場合は根詰まりを防ぐために、2 年ごとに植え替えを。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4 人前）

エビ	8 尾	オリーブオイル	大きじ 1	生クリーム	200ml
ホタテ（刺身用）	8 個	すだち	20 個	塩	小さじ 1
にんにく	1 片	スパゲッティ	320g	粉チーズ	大きじ 3 程度

作り方

- エビ、ホタテは両面に塩少々（分量外）を振る。にんにくは皮をむいて包丁の腹で軽くつぶす。
- フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ火にかける。にんにくの香りがオイルに移ったらホタテとエビを加えソテーする。軽く焼目が付いたら皿に取り出す。
- すだちは飾り用に 12 枚薄くスライスし、それ以外は皮部分はすりおろし、実はしばって種を取り除く。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かす。塩（分量外）を入れ、スパゲッティを袋の表示時間通りにゆでる。
- フライパンに生クリーム、塩を入れたら弱火にかけ、とろみがつくまで 2 分程度煮詰める。パスタ、エビ・ホタテを加え、ソースが絡むようにしっかり混ぜ合わせる。
- 火を止め、すだちの果汁、粉チーズを加えたら軽く混ぜ合わせて皿に盛る。上にスライスしたすだち、粉チーズ、すりおろしたすだちの皮を飾る。