

プロによるお家のケア

03

house
maintenance

お得なリフォームで 電気代を抑えて快適に！



冷たい風が吹き出すととたんに気になるのが、我が家の電気代。とはいえ、エアコンをつけないわけにもいかず…毎月の請求を見るのが怖いです（笑）そんな方におすすめしたいのが、住宅の断熱リフォーム。窓を二重窓にしたり、外壁、屋根断熱などを省エネ仕様で改修するのはいかがでしょう！ 昨年末に始まった、国の「こどもエコすまいる支援事業」でお得に改修することができます。省エネリフォームと併せて行う、子育てやバリアフリー対応のリフォームも補助の対象。お見逃しなく！



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！ 面倒な申請もおまかせください。

ペットと暮らす
家づくり

02

Living with pets

外は危険がいっぱい！ 格子ドアで脱走防止。



帰宅すると玄関前までお出迎えしてくれるペットは多いですね。動物は好奇心旺盛なので、そのまま飛び出ていってしまう！なんてことも。屋外は車も走って危険ですし、暗いとすぐに探すこともできず遠くに行ってしまうかも…と心配です。そこで、玄関ホールやペットが飛び出ていきそうな場所に扉を付けてみてはどうでしょうか。通常の扉だと風通しが悪くなったり、暗く圧迫感があつたりするので格子状のドアや半透明のパネル扉などがお勧めですよ。



コーディネーター：山地

帰宅後一番にする事は手洗い、うがい、猫吸いです。1分くらいは吸わせてくれますが最後は必ず噛まれます。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

添えられた気持ちが、 働く意欲の支えに。

うれしい
イニシャル入り！

ERI.K

PRAIRIE
コードバン名刺入れ

私がおすすめしたいのは、10 年永年勤続表彰で会社から頂いたコードバンの【名刺入れ】です。メインポケットの他にもカードホルダーが5つあり、いただいた名刺はもちろん、提示することの多い設計士の資格証もスムーズに出し入れできます。この名刺入れ、使いやすいたはもちろんですが、頂いた時に社長直筆のお手紙が添えられていたのが何よりも一番の思い出。来年は 20 年。表彰を目指して引き続き頑張りたいです！



設計部：小林

毎日仕事に家事育児に奮闘中。目が回るように忙しい中、夜な夜なお布団の中で TVer でドラマを観るのが至福の時間です。



No.45

2023 January

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

大根のみずみずしさを そのまま衣に封印。

寒さが進むと甘みが増しておいしい大根が今月の食材です。定番の煮物やお鍋にもいいですが、今回は唐揚げとポターージュにしてみました。唐揚げは衣のカリカリ感と大根のジューシーさと触感のコントラストが秀逸！ お酒のあてにもピッタリです。またポターージュは熱を加えて休ませることで大根の甘味が増し、優しい口当たりの一品になりました。



ホームアドバイザー：岡崎

唐揚げは揚げてしばらく置いておく、大根から水分が出て衣がシナシナになります。ぜひ揚げたてを召し上がれ！



今月のプランター野菜

大根



生食、煮物と幅広く使える万能野菜。深型のプランターならミニ大根がおすすめ。栽培期間が短く簡単なので種から栽培可能。生育中は虫がつきやすいので、見つけたら捕殺を。また肥料が切れるとスが入るので、切らさないようにしましょう。収穫は立ち上がっている葉が横に広がりはじめてからがベスト。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

大根
しょうが
しょうゆ
てんぷら粉10 cm程度
1 片
小さじ 2
適宜大根
たまねぎ
牛乳1/3 本
1/4 個
800ccコンソメ（固形）
塩
コショウ
パセリ2 個
少々
少々
適宜

作り方

- ① 大根は頭の部分を唐揚げに、先の方をスープに使う。それぞれ皮をむき、唐揚げ用は 1 cm の拍子切り、スープ用は小さめの乱切りにする。タマネギはみじん切りにする。
- ② ビニール袋に唐揚げの大根、すりおろしたショウガ、しょうゆを入れ、10 分程度置いて下味をつける。
- ③ 鍋にスープ用の大根、かぶるくらいの水（分量外）、塩少々を加え沸騰させる。沸騰後は火からおろして大根

が透明になるまで 20 分程置く。

- ④ ③の水気を切り、ミキサーにかける。少し粒が残るくらいのペースト状になったら鍋に戻し、牛乳、コンソメを加えて火にかける。
- ⑤ 沸騰したら火を止めて 20 分休ませる。塩コショウで味を調え、刻んだパセリを飾りポターージュは完成。
- ⑥ ②の漬け汁を捨て汁気を切る。てんぷら粉をまぶして 180℃の油でカリッと揚げれば唐揚げも完成！

nissindo topics



ありがとうの気持ちを込めて、 ご成約キャンペーン開催！

明治 34 年に菓子屋として創業した日進堂は、不動産業を始めて今期で 55 年を迎えます。感謝の気持ちを込めて、日進堂では新築住宅ご成約キャンペーンを実施中です。新生活にうれしい人気のおしゃれ家電・家具、家族で楽しむキャンプ道具や旅行券など 55 種類の中から自由にお選びいただけますよ！ 期間は 2 月末まで。なおキャンペーンの適用は、対象のモデルハウス、建築の請負（コトイエを除く）をご契約いただいたお客様に限りま。おうづくりをお考えの方は、ぜひ日進堂へお越しくださいね！