

プロによるお家のケア

03

house maintenance

外が寒〜い冬も 暖かい床下で活動中！



この茶色いところが
アリの通り道

シロアリは暖かい時期に発生するイメージがありますが、実は1年を通して活動しています。特に最近の家は、暖房器具や加湿器などで床下の温度・湿度が上がって、冬場でも活発に活動できる環境です。もちろん、建築時には白アリ防除の薬剤を施工していますが、薬剤の効果は5年といわれていますので気になる方は再施工をおススメします。湿った場所を好むため、押入れや水回りはよく換気をする、庭に不要なものを置かないなど自分でできる予防策も行いましょうね。



ホームサービス部：横山
普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いしています。いつもニコニコ、和やかな人柄な日進堂のボウリング部長。

ペットと暮らす
家づくり

02

Living with pets

ひだまりのある窓際は 私の特等席です。

窓から家の外をじっと見ている猫。動くものが猫の脳を刺激し、日々の退屈のぎになっているそうです。また、日中は窓辺で陽に当たりながらゴロリとお昼寝をしていることもありますね。そこで！より快適に過ごせるよう、窓前の台座の幅を広げ、日光浴ができるスペースを設けてはいかでしょうか。はめ殺しタイプの窓や上げ下げ窓にすれば、自分で開けて外に出る心配もなく安心です。外の観察もお昼寝もできる、お気に入りの場所になるかもしれません。



コーディネーター：山地
マイホームは新生児の寝っ子の匂いを嗅ぐこと、たくさんおもちゃを買ってあげることです。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

営業マンのこころ強い 相棒といえばこれです。



トヨタ自動車
プリウス

営業マンにとって車はなくてはならない存在。移動手段としてはもちろん、車中で昼食をとったり、移動の合間に珈琲タイム、商談前には資料の確認をしたり話のすめ方を考えたり…。レストラン、カフェ、またある時はオフィスへとその姿を変えます。商談がうまく進み満足感と達成感でいっぱいの時も、またその逆の時も…私の喜怒哀楽にいつも気長に付き合ってくれました。そんな私の相棒も気が付けば走行距離30万km。安全運転で40万を目指していきたいです。



ホームアドバイザー：道満
お客様のマイホームの夢を叶える為、日々チャレンジ。安心して家づくりをして頂ける様に“わかりやすさ”をモットーとして頑張っています。

nissindo topics



AI住宅の便利な生活を 日進堂モデルハウスで体感！

今テレビやネットで話題の『AI住宅』、ご存じですか？声で照明を消したり、外出先から家の様子をカメラでモニターしたり、玄関の鍵を開け締めしたり…インターネットを通して家や家電をコントロールできるシステムを搭載した住宅です。高松市春日町にある日進堂のまちかど展示場では、そんなAI住宅システムを採用。不在時の宅配ボックス対応など、便利な生活を实际にご体感いただけます。ぜひお試しください！ ※展示場の場所は裏面参照



No.28
2020 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



手軽なのにしっかり旨い、 鶏のみぞれ煮

今月の野菜は冬の定番・大根です。鶏の旨味が大根おろしに溶け出した、煮汁までおいしいみぞれ煮を作りましょう。調理時間も短いので、一品足りないなあというときにピッタリな料理ですよ！大根おろしをさっと煮るとさっぱり味、しっかり煮るとこっくり深みのある味わいに。大根おろしを入れるタイミングで、味わい・仕上がりが変わりますので、色々試してみてくださいね。



ホームアドバイザー：岡崎
「日進堂のもこみち」こと、シェフ・オカザキ。この秋、インテリアコーディネーター資格試験に合格しました！

今月のプランター野菜

大根



ジアスターゼなど胃腸の働きを助ける数種の消化酵素が含まれる栄養野菜。葉にはカルシウムなども多いのでぜひ捨てずに活用しましょう。栽培中は栄養が切れるとスが入るので追肥を忘れずに。その際は肥料が根に触れないようプランターの端に添ってまくとよいですよ。ある程度大きくなったら害虫に注意。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

鶏もも肉	2枚	★	しょうゆ	大さじ3
大根（頭の方がよい）	1/2本		砂糖	大さじ3
にんじん	1本		みりん	大さじ2
さやえんどう	1パック		酒	大さじ2

大根おろしは
フードプロセッサーを
使えばあっという間に
完成します。

作り方

- 1 にんじんは皮をむいて輪切り、さやえんどうは筋をとって、共に塩ゆでしてザルに上げておく。
- 2 大根は皮をむき、おろし金ですりおろす。水気は捨てずに置いておく。
- 3 鶏もも肉は一口大にカットし、熱したフライパンで皮を下にして焼く。両面に軽く焼き目をつけたら、★の調味料と②の大根おろしを水気ごと加えて混ぜ合わせる。
- 4 フタをして鶏肉に火が通るまで、約15分弱火で煮る。
- 5 ①を加えて、ひと混ぜしたら完成。



豚肉や揚げた魚、肉団子で作っても美味しいよ！