

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム部：横木

部歌もいまだ歌える元・高商野球部。公立高校が頑張った今夏の第100回甲子園、熱中しました！



カーテンがなくても外からの視線を遮ってくれるのも嬉しいポイント。外部から手が届きにくい、上下2ヶ所に錠付き。全5色。(写真はLIXILの可動ルーバー雨戸)

### 出番は台風だけじゃない！ 進化系雨戸は、年中活躍しています。

昨年の台風時、ご近所から飛んできたカーポートの屋根材でリビングの窓ガラスが割れたお客さまがいらっしゃいました。台風の時期になると必要性を痛感するのが「雨戸」です。強風雨による被害を防止し、防犯効果も高い便利なアイテムですが、従来品は風で音もうるさく、開け閉めも力があるため、面倒で使わなくなる方も多数…。そんな方には LIXIL から出ているルーバー付き雨戸がおすすめです！ルーバー部は自由に動かして、雨戸を閉めたままでも風や光を取り込むことが可能。今使っている雨戸と取り替えもできますよ。

### nissindo topics



### 日進堂 感謝祭 vol.5！ ご来場ありがとうございました

7月28日(土)・29日(日)の2日間、サンメッセ香川で行いました【日進堂 感謝祭 vol.5】。おかげさまで11,566人、2,621組と大変多くのお客さまにご来場いただき、ありがとうございました。私たちにとっても、たくさんの笑顔に出会えた幸せな2日間でした♪ 今後ともたくさんの笑顔に出会えるよう、日本いち笑顔をつくる住宅会社を目指して家づくりに取り組んでまいります。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

### もう、リビングの扉は自分で開けられますよ。

「お家の中を自由に行動させてあげたいけど、ドアを開けっ放しだとエアコンの効率が悪くなりそう…」 「お部屋に入らなくてドア前でもじもじしているペットを見る度、ドアを開けに行くのが億劫…」。そんな方にオススメなのがペットドアです。建具下部に付けられたペットが押し開けられる小さな扉のことで、お家の中を自由に行き来できる優れたもの。今は来て欲しくないといった都合が悪い時には、ロックや蓋ができる商品もあります。DIYでも設置できますが、新築のお家でペットを飼うご予定がある場合、ペットドア付きの建具を予め選んでおくといいですよ。



コーディネーター課：岡崎

実家で今年10歳になるダックスフントを飼っています。可愛すぎて一人暮らしをしても毎週実家に帰ってしまう休日です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

### 「鷹の目」と「蟻の目」と。 2つの目線で予定を把握。



カバーは使い込む程に表情を変える革製にこだわり、既存のものから掛け替えました。



伊藤手帳  
セパレートダイアリー  
ウィークリー&マンスリー

設計業務は図面を書くだけではありません。お客様と打合せ、現地調査、役所へ書類提出など意外とアクティブ。また1物件が長期にわたり、かつ複数担当するので俯瞰的にスケジュールを理解する視点も必要です。そんな僕が重宝しているのがセパレートダイアリー。上段が月間、下段が週間カレンダーとなっており、別々にめくれるので月と週の予定を同時に確認OK。僕は通常は上段の月間に予定を記入し、その日の予定が混み合うようなら下段の週間で時間管理しています。



設計課：橋本

ヘアスタイルをよく変える、髪型チェンジャー。台湾でも床屋へ飛び込み、現地スタイルに挑戦！写真のプロコローヘアは2年前の姿。今は普通です(笑)



No.20

2018 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

### まるっとニンジン3本分！ 泡立て要らずの簡単ケーキ。



今回は初のデザートです！大きめのニンジン丸ごと3本使っていますが、風味はどこにも残ってないので、ニンジン嫌いのお子さんにもピッタリですよ。ニンジンの主要な栄養素でもあるβカロテンは皮部分に多く含まれているので、皮は剥かずにそのまま使ってくださいね。チーズブレッドはレモンを多めに入れてさっぱり目が僕好み。より軽い風合いにする場合は、分量の半分を生クリームに！



営業部：岡崎

このにんじんケーキにハマって最近、何度も製作しています。丸亀支店スタッフの誕生日にもプレゼントしましたよ★

今月のプランター野菜

にんじん



発芽しにくいにんじんは、種まき後、発芽するまでが勝負。表面の土が乾いたらしっかり水やりをしましょう。成育中は肥料が切れると成長が止まるので、定期的に肥料を追加するのを忘れずに！根が太ってきたら根本に土を寄せて、ニンジンの頭が光に当たって緑色になるのを防ぎましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

にんじん	大3本	小麦粉	180g	レーズン	50g
卵	2個	ベーキングパウダー	小さじ1½	くるみ	50g
砂糖(A)	180g	重曹	小さじ1	クリームチーズ	200g
サラダ油	120g	シナモン	小さじ2	砂糖(B)	50g
				レモン汁	大さじ2

作り方

- ① オープンを180度に温める
- ② ニンじんはよく洗いきれす。レーズン・くるみを粗く刻む。★の粉の材料を合わせてふるっておく。
- ③ 大きめのボウルに卵・砂糖(A)を入れてしっかりとすり混ぜる。砂糖がある程度溶けたらサラダ油を加えて再び混ぜる。
- ④ ③にニンジン、レーズン、くるみを加えて混ぜ、振った粉を更に加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 紙を敷いたケーキ型に④を流し込み、180℃に熱したオープンで40分、160℃で20分焼く。串を刺しても付いてこなければ取り出して冷ます。
- ⑥ ボウルに室温に戻したクリームチーズ、砂糖(B)、レモン汁を加えて混ぜ合わせ、スプレッドを作る。
- ⑦ ケーキが冷めたら切り分け、⑥のスプレッド、ミント、飾り用に別にとっておいたくるみを添えて完成。