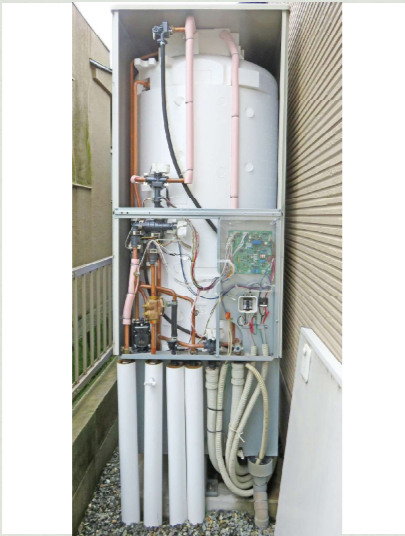


プロによるお家のケア
03
house maintenance



ホームサービス部：白井

使っていて不調を感じることはありますか？突然止まってお風呂に入れない前にお早めにご連絡ください！



月に一度のメンテナンスで、突然やってくる給湯器の不調を回避。

お風呂や洗面・手洗いなど、毎日蛇口をひねるとお湯が出てくるのは、給湯器があるからこそ！ オール電化の普及により「エコキュート」を設置している方が多いかと思いますが、定期的なお手入れはしていますか？「漏電チェック」やタンク内に溜まった水道の不純物を排出する「水抜き」、配管の「保温カバーの破損」といった点はぜひ確認を。セルフメンテナンスもできますが、ご不明な場合はご連絡を。スタッフが確認にお伺いいたします！

ペットと暮らす家づくり
02
Living with pets

ペットにやさしい床は人間にも優しい。



ペットを飼われているお客様との打ち合わせでは、ペット用の床材もご紹介しています。永大産業の「パートナーワン」は、表面に滑りにくいグリップフィルムが採用されており、ペットの足腰の負担を軽減することができます。また、LIXILの「耐水・ペット用フロア」は、同様に防滑性のフィルムがあるだけでなく、耐アンモニア性で変色を防いでくれる機能もついています。人気の石目調デザインもあり、空間のインテリアに合わせてお選びいただけますよ。



コーディネーター：川上

今はペットを飼っていませんが、小学生の頃に猫を飼っていました。またいつか飼いたいと思っています！

仕事で欠かせないわたしの逸品
04
my favorites

どんな広い場所だって簡単測定できちゃいます



K+GEAR JISロックコンベ 25mm×10m

設計職には欠かせない敷地調査。一人では何かと大変な5mを超える道路の幅を測るのに最適なのが10mのメジャー。よく見かける5.5mのメジャーと同じくストッパー付きで、巻き尺タイプでは測りにくい場所でも楽に測ることができます。巻き尺タイプよりコンパクトで収納や持ち運びに便利です。重さも5.5mのメジャーより少々重いかな？程度。今では、現場に行くときの相棒になっています。



設計部：宮地

最近、携帯アプリを使って1週間の夕食献立を立て無駄な出費を減らし節約に動んでいます。

nissindo topics



あなたの不動産買い取ります。買取専門店・ハウズドゥ！

「相続から何年もたった実家、そろそろ手放したい」「今後活用する予定のない田んぼや倉庫を早く売却したい」そんな持て余している不動産をお持ちの方は、高松市瓦町フェリー通りのハウズドゥ！へぜひご相談ください。ご相談後はすぐに物件を調査、その場で査定価格をご提案と、スピーディに対応いたします。また買取ですので、仲介手数料が不要というポイントも見逃せません！ もちろん売買不成立でも査定は無料ですよ。 (休)水曜 ☎087-834-2510



No.41
2022 May

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



薫風の季節にぴったりなヒスイ色のおもてなし

今月の一皿は、グリーンピース（エンドウ豆）のピューレにコンソメのジュレを乗せたおしゃれなおードブルです。ジュレの程よい塩気が豆の素朴な甘さを引き立てます。ピューレは冷やしすぎないほうが豆の風味が楽しめますよ。グリーンピースはさやかに出すと時間と共に豆の風味が落ちてしまうので、できればさや付きのもの入手してください。



ホームアドバイザー：岡崎

健康診断が近いです。焼け石に水かもですが、年に一度リセットできる機会と考え、最近少しウォーキングしています。

今月のプランター野菜 グリーンピース



連作にとっても弱いです。過去5年はマメ科の食物を栽培していない土地で育てるのがポイント。つるが伸びてきたら倒れないように支柱をして誘引する。開花から30～40日できやにしわが寄ってきたら収穫する。時期を過ぎると実が固くなるので時期を逃さないように注意！

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

グリーンピース さや付き 200g	粉ゼラチン 2.5g	<飾り用>
豆だけなら 100g	水 250ml	ピンクペッパー 20粒
生クリーム 1/2本	★ コンソメ 小さじ1	ハーブ（好みのもの） 適宜
	塩コショウ 適量	

作り方

- 鍋に★を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止めて、粉ゼラチンを加えて溶かす。パットに移して粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。
- グリーンピースはさや付きの場合、さやから豆を取り出す。
- 鍋に湯を沸かし、塩一つまみとグリーンピースを加えて柔らかくなるまで茹でる。飾り用に20粒取り分けておく。
- ③の飾り以外の豆、生クリームをフードプロセッサーにかけてペーストにする。好みの固さになるようゆで汁を適宜加えて伸ばす。
- ①のコンソメをフォークの背などでクラッシュさせる。
- グラスに④を注ぎ、上に⑤のコンソメジュレ、飾り用のグリーンピースとピンクペッパー、好みのハーブを飾って完成。