

プロによるお家のケア

03

house maintenance



リフォーム部：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きなので、すぐに作業着が汚れてしまい嫁に叱られています。かわいい1児のママ。



下端をホールドするフックは、壁やサッシ以外にもベランダ手すり、ウッドデッキなどに固定可能。窓から下端を離すことで風を取り込みやすくなります(写真はLIXILのスタイルシェード)

## 夏の陽射し、ご近所の視線… 日よけで遮ってしまいましょ！

日差しを遮って室内温度の上昇を抑え、節電効果を発揮する日よけ。日本では古くから安価な「すだれ」や「よしず」が使われてきましたが、シーズン終わりにはいつもボロボロ。処分するのがおっくうなんですよ。そんな方にオススメなのが『アウトターシェード』です。色あせ・劣化しづらい耐候性の生地で長年使うことができ、汚れても水拭きでキレイが保てます。日よけを使用しない季節や強風時は、ワンタッチで簡単にスッキリ収納。設置の工事も1窓当たり約30分程度と気軽に施工できます。オススメです！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

## いつでもリードなしで 自由に走れる空間を



日進堂の『プラスワンリビング』は、屋根の代わりに屋上庭園を作る木造住宅です。中でも愛犬家向けのドッグガーデンプランは人工芝と防滑タイルを敷きつめることで、愛犬が走り回っても足腰の負担が掛かりにくい仕様。天気の良い日には、シャンプーやプールも楽しめる混合水栓付きです。お散歩デビュー前の子犬も、サポートの必要なシニア犬も、自宅だからこそ気軽に外の空気を感じながら、日向ぼっこさせたりのびのび遊ばせたりすることもできます。愛犬との「ほっとする時間」を屋上庭園で過ごしてみませんか？



コーディネーター課：古津

最近のマイブームは、観葉植物を育てることとベランダでの家庭菜園(今はナスやトマトを栽培中)。緑がある空間は落ち着きますよ！

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

## ギミック+性能で 男心をくすぐるツール



NT カートリッジ式カッター A型刃5連発

現場監督の先輩が持っていて一目惚れしたのがこのカッター。5枚の替え刃をマガジンに内蔵し、1枚の刃を使い終えたら、次々と新しい刃を連発して繰り出せるカートリッジ式のギミックに惹かれ、すぐに買いに行きました。実際は屋外での作業が多いので、替え刃が中で錆びてしまうため替え刃は入れてませんが、コンパクトな割に握り手の部分に適度な重量があり、非常に使いやすいです。あれから15年以上使い続け、見た目はボロボロですが、まだまだ現役な相棒です。



建設部：三宅

頼れる愉快な建設部長。ビール大好き。骨付き鶏大好き。左党かと思いきや、女子に混じって差し入れのシュウクリームを頬張る、スイーツもイケる口。

## nissindo topics

皆様へ感謝の気持ちを込めたビッグイベント!! in サンメッセ香川

ありがとうございます！おかげさまで

50周年

NISSINDO 感謝祭

7/28(土)・29(日)

10:00-17:00 10:00-16:00

vol.5

※各イベントの時間など詳細はコチラ！  
http://nissindo.net/anniversary\_50th\_event/

日進堂は家づくりを始めて50年。長年のご愛顧に感謝を込めて、7月最後の土・日曜、サンメッセにて【NISSINDO 感謝祭】を開催します！はなかつぱのキャラクターショーやふわふわドーム、夏休みの宿題にピッタリな工作・ワークショップなど、イベント盛りだくさん。他にもフリーマーケットや県内の美味しい！が集まったグルメコーナーもあり、一日中楽しめますよ。入場は無料。家族みんなで遊びに来てね！



No.19  
2018 June

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



## 生はもちろん炒めても シャクシャク食感にやみつき

夏になると家庭菜園をされてる方から良くいただくのが「きゅうり」。一度にたくさん頂いて持て余したそんな時は、きゅうりを使った簡単ヘルシーな炒め物にしてみませんか？炒めても、歯触りの良いキュウリの食感が残ったまま。さっぱりしたあんを絡めれば、食欲の落ちがちな夏でもスルッと食することができます。育ちすぎた大きなキュウリの場合は、かたい皮を全部剥いて調理してくださいね。



営業部：岡崎

最近、甘酒がおいしいです。乳酸菌入りやフルーツ味などバリエーションも豊富。飲み比べるのも楽しいですよ。

今月のプランター野菜

きゅうり



夏の家庭菜園といえば、定番なのがキュウリ。育てやすく、たくさん収穫できるのが魅力です。初心者は病気にも強く、収穫量も多い接ぎ木苗を選ぶのがベター。花が咲いてから1週間弱で収穫できるようになります。すぐに大きくなるので、収穫時期を見逃さないように。日照・水が足りていないと曲がります。

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

きゅうり	3本	水	150cc
黄パプリカ	1個	★ 顆粒鶏がらスープ	大さじ1
しいたけ	4個	砂糖	大さじ1
かにかま	1パック	酢	大さじ1
		片栗粉	適量

材料・行程はこれだけ！  
あっという間に  
1品完成しますよ。

作り方

- きゅうり・パプリカは一口程度の乱切り、しいたけは石づきを取り4つに切る。かにかまは粗く裂いておく。
- 深めのフライパンにサラダ油を熱し、①の野菜を炒める。野菜の表面に軽く焼き色が付いたら、塩コショウ、砂糖少々(共に分量外)で軽く味を付ける。
- ②に★のあんの材料を加えて、一度グラッと煮立たせる。
- かにかまを加えてひとまぜした後、水に溶いておいた片栗粉で全体にとろみをつけたら完成！

保存方法

きゅうりはよく水気をふきとってキッチンペーパーや新聞に包み野菜室に立てて保存すると長く保ちますよ！