

プロによるお家のケア

# 03

house maintenance

## 劣化や破損は大丈夫？ 忘れがちな屋根も点検を。



暑さ寒さに風雨、紫外線…と家の中で最も過酷な状況に置かれながらも、状態が一番目につきにくい大切な箇所が「屋根」です。風でズレたり、防水部が劣化すると家全体が雨漏りや痛んでしまうので定期的にチェック、メンテナンスを行いましょう。月日が経ついたり、色褪せているようなら思い切って塗り替え・葺き替えも。瓦なら耐久性があり台風などの強風に強く、スレートなら安価で地震に強いという特徴があります。重視したい点で屋根材を選んでくださいね。



**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ハウジング部長。

ペットと暮らす家づくり

# 02

Living with pets

## チョイ掛けしたいリード、私がお預かりします。

愛犬と散歩に出かけようと家を出て忘れ物に気付いた時、散歩帰りに足を洗う時など、ちょっとリードを放したいタイミングがあるとあります。そんな時に起こる脱走等のハプニングは防ぎたいもの。こちらのドッグポールを庭先に設置しておけば、手軽にリードを繋げるので安心して愛犬から目を離すことができます。取付部分が360度回転するため元気に走り回っても絡まることなく安心！カラーバリエーションも9色展開と、お庭のアクセントにもなり一石二鳥です。



オンリーワンクラブ  
シラーレドッグポール



**コーディネーター：笠井**  
5人兄弟の4番目。日々、猫4匹に囲まれてにぎやかに生活しています。猫缶を叩く音で4匹が一斉に駆け寄ってくる姿に癒されます。

仕事で欠かせないわたしの逸品

# 04

my favorites

## 不動産業には欠かせない最新法令・税法を手元に。



宅地建物取引業協会連合会  
REAL PARTNER Diary

土地のご契約や建築などには、昔ながらの「良い日どり」を皆さまご希望されます。そんな時に「大安」「友引」「仏滅」といった六曜をすぐに確認ができるのが、不動産を取り扱う者にはなくてはならない【不動産手帳】です。前半は六曜を記したスケジュール帳。後半は取引にあたっての法律や、不動産を売り買いした時の税金といった僕らには欠かせない内容ばかり。便利なのが「年齢早見表」と忘れてると恥ずかしい「冠婚葬祭のお包み袋」のエチケット。意外と役に立ちますよ。



**開発課：川村**  
日々、分譲地に適した良い土地を探して香川県内を飛び回っています。

### nissindo topics



## A I 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『A I 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！



No.27

2019 November

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

## ブルーチーズとかぼちゃの 甘塩っぱい濃厚パスタ



今月は甘〜いかぼちゃを使った「ブルーチーズとかぼちゃのパスタ」です。旨味の濃いソースをしっかりまとわせたいので、パスタは溝の多いフジッリを使用。生クリームとかぼちゃでブルーチーズの香りもまろやかに。苦手な方も食べやすい一皿になりました。ソースをクラッカーやパンのディップソースにすれば、ワインが進むおつまみにもピッタリですよ。



**ホームアドバイザー：岡崎**  
只今、資格試験にチャレンジ中。朝起きてすぐ 15 分と時間を決めてコツコツ勉強しますが、朝勉強です！

今月のプランター野菜

### かぼちゃ



カロテン、ビタミンを多く含み、緑黄色野菜の代表ともいわれる栄養野菜。ミニカボチャなら支柱を立ててプランターで育てることも可能です。比較的育てやすいですが、花が咲いたら人工受粉をする、病気になるような薬を敷くなどの手入れが必要。土が肥えるとうまみが増えるので肥料は控えめに。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

かぼちゃ	1/2 個	バター	20g
にんにく	1片	牛乳	200ml
ブルーチーズ	6本	生クリーム	200ml
ソーセージ	4人前	スプラウト	1パック
ショートパスタ		ピンクペッパー	適量

作り方

- かぼちゃはワタを取り、皮を剥いて5mm幅に。ソーセージは好みの厚さにスライスする。にんにくは皮をむき、包丁の腹でつぶしておく。
- 鍋にバターとにんにくを加え、弱火にかける。かぼちゃとソーセージを加え、フタをして15分蒸し焼きする。
- かぼちゃが柔らかくなったら鍋の中で潰し、チーズ、半量の牛乳と生クリームを加えチーズを溶かす。ソースが固いようなら牛乳で調整する。
- 味見をして塩気が足りないようなら塩を適宜加えて調整する。かぼちゃの甘味に応じて砂糖を適宜加える。
- 大きな鍋に塩(分量外)を加えた湯を沸かし、パスタを袋に書かれた時間通り茹でる。
- 茹で上がったパスタを鍋に入れて、ソースとしっかり絡める。
- 皿に盛り、スプラウト、ピンクペッパーを飾って完成！

ショートパスタは  
ペンネやリガトーニなど  
種類もたくさん。  
色々試してみてくださいね！