

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がちです。かわい1児のパパ。



▲壁付けなど様々なタイプのレンジフードでも対応可能です。ぜひご相談ください。



ギトギト油、触りたくない… だったら丸ごと交換しませんか？

お料理中、換気扇（レンジフード）の効きが悪いと感じませんか？ 長年使っている間に台所の換気扇も劣化していきます。台所全体をリフォームするのはちょっと大変ですが、レンジフードだけなら約半日とお手軽な工事で済みますよ。最近の商品は自動洗浄機能が付いたり、スポンジで簡単に汚れが落ちるよう表面加工されたものなどお手入れも楽チン！ 「年末の大掃除、実は換気扇は汚れがひどくて手を付けてない…」という方、検討してはいかがでしょうか。

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。 ☎ 087-834-2510

ペットと暮らす
家づくり

02

Living with pets

気になるペット臭も 貼るだけで消えちゃう！



私がペットがいるご家庭にいつもご提案しているのが、調湿機能に優れた機能性タイル『エコカラット』です。窓を開けたり、掃除をしてもなんだか気になるペットの臭い、ありますよね。エコカラットを壁や床に施工すれば、お部屋に漂う臭いの原因成分を吸着してくれるので、大幅に脱臭が可能。クリーンな空気してくれます。しかも！ビニールクロス並みに水を吸収しにくく、水拭きOKな商品も！ 汚れたらすぐに拭けて、お手入れしやすいのはうれしいですね。



コーディネーター課：原井

今年の春から一緒に暮らし始めたハリネズミ。かわいい仕事に心を奪われっぱなしです。この冬は寒さ対策をどうするか悩んでいます。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

見えない相手を 確実に狙い撃て。



シンワ測定
下地探し どこ太 Smart
35mm マグネット付

壁に棚などを取りつける際、重みで落下しないよう壁の内側にある下地材（柱）に取り付ける必要があります。そんな時私が愛用しているのが『下地探し』です。先端を押すと針が出るので、壁・天井に突き刺し、手でたえて壁裏の下地を探するというもの。しかも、私の『下地探し』はマグネット付！石膏ボードを柱に取付けた際のビスを簡単に見つけられるのでスピーディに、下地の位置を見つける事ができる優れたものです。自信をもっておすすめできる私の相棒です。



工務課：大川

1日24時間の内、15時間は笑っている勢いです。何が面白いのかは、自分でも分かりません。最近の悩みは、ほうれい線が目立ってきている事です。



No.22
2019 January

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

心までほっこりあったか。 鶏と野菜の滋味深いスープ

今月は、冷蔵庫の残り野菜で作れる簡単スープ・ミネストローネです。市販のチキンコンソメに手羽先、ソーセージを加え、コクと旨みが一層増したおいしい一品になりました。野菜は何を入れても OK ですが、煮込んでトロリと甘くなるかぶはぜひ入れていただきたいです！ 野菜もコラーゲンもたっぷりなあったか汁物で、女性には特にオススメです。



営業部：岡崎

ホームパーティや料理中に、音楽を気軽に流せたらいいなと思って、スマートスピーカーを購入してみました。

今月のプランター野菜

かぶ



品種にもよりますが、小型な品種であれば種まきから 40～50 日程度で収穫が可能。収穫が遅れると、すぐ入ったり根にひび割れを起こすので、早めに収穫しましょう。葉も栄養豊富でおいしく食べられます。虫を見つけたら捕殺が殺虫剤を散布し、食害にあわないように注意しましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

かぶ	1株	手羽先	1パック	ハーブミックス	適量
にんじん	1本	ソーセージ	1袋	塩・こしょう	適量
じゃがいも	2個	水	600cc	ピンクペッパー	適量
トマト	大玉なら1個	固形チキンコンソメ	3個	パセリ	適量

作り方

- 手羽先は2等分に骨ごと切り分ける。鍋に水、固形コンソメ、切った手羽先を加えて火にかける。沸騰したら中火に火を弱め、15分程度煮る。アクが浮いてきたら丁寧に取り除く。
- 野菜は皮をむき、飾り用を残して1cm程度の角切りにする。ソーセージも野菜と同じ大きさに切る。
- ①にトマト以外の野菜を加え、煮くずれないように弱火でコトコト煮る。柔らかくなったなら、トマト、ソーセージを加えて煮る。トマトが軽く煮くずれたら、ハーブミックスを加え、味をみて塩コショウで調整する。
- 飾り用のかぶは茎の部分を残して切り分け、軽く塩茹でしておく。
- 皿に盛り、飾り用のかぶ、ピンクペッパー、パセリをのせたら完成！