

プロによるお家のケア

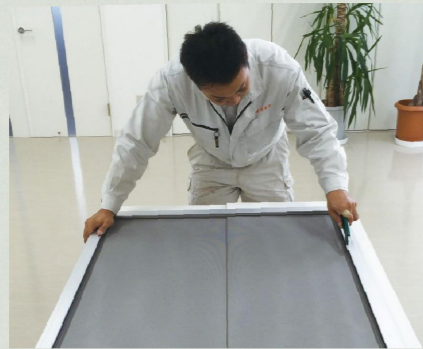
03

house maintenance



ホームサービス部：上迫

ホームサービス部のいじられキャラ★元・塗装職人の経験を活かし、お客様のお家のメンテナンスにお伺いします。



ツインローラー (ダイオ化膜)

押さえゴムが簡単に溝に押し込めます(400円程度)。なお、押さえゴムにはサイズが色々あるので、購入の際は取り外した古いゴムを忘れずに！

不快な害虫をシャットアウト。新しい網戸で夏を快適に！

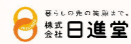
突然ですが皆さんのお宅の網戸、破れてませんか？ 破れたままだと蚊などの害虫が入ってしまいます。今回はDIYでも簡単な網戸の張り替えに挑戦してみましょう！ 用意するものは張替用の網、押さえゴム、ローラー、カッターです。網戸は枠周辺に溝があり、この溝に網の上からゴムを押し込むことで網を固定しています。交換方法は古い網と押さえゴムを取り除いたら新しい網を被せてゴムで固定し、はみ出た網をカッターで切るだけ。最近では外から家の中が見えにくい網、ベットの引っこちても破れにくい網、繊維に薬剤を練り込んだ虫除け網など、ネットの種類もたくさんありますよ。

nissindo topics

Nissindo Exposition of house 2016
住まいのEXPO

まちかど展示場 18棟 一斉公開！

7月23日(土) → 24日(日)



あなたの街にもあるかも!?

まちかど展示場、全18棟大公開。

7月23日(土)、24日(日)の2日間、日進堂は香川県下全域にあるまちかど展示場を一斉公開するイベントを実施。北欧、フレンチシャビー、ブルックリンスタイルと人気のティストの家がなんと18棟そろいます！ お家づくりの参考になること必至！ 当日はお子さまも楽しめるイベントも開催予定。詳しい内容は7月中旬に日進堂HPにて発表。この夏は、マイホームづくりについて家族で考えてみませんか？

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

頑固な水垢がカリカリ取れてる実感あり！

私は、毎日浴槽のお湯を抜いている間に必ずお風呂を洗うようにしています。最後に水を壁や床にかけ、換気を十分にしていますが、その甲斐あってお風呂にカビは生えてません☆ しかし、毎日掃除をしていても見落としがちなのがミラーや小物などに付く水垢。鱗状に白く固まった水垢はスポンジ・お風呂洗剤ではなかなか落ちませんよね。そんな時は、固形石鹸をストックングに入れて擦ってみて。固めのスポンジでゴシゴシ擦ると傷つく恐れがありますが、柔らかなストックングなら鏡にも安心。また、石けんが程良く溶けるおかげで、滑らかに動いて汚れが掻き取れますよ。



設計課：尾崎

母親3年目のまだまだ新米ママ。日々、何かと時間に追われ子供との時間が取れず悩み中。少しでも楽ちんにできることはないかと奮闘中です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

私の仕事を支えてくれる、先輩からのエール。



Tajima セフコンベGロック マグ爪 25 7.5m

住宅コーディネーターは、壁紙やキッチンの色を決めるだけではありません。窓の大きさ、棚のサイズ、スイッチの高さなど家造りのディテールを細かく決めるのが仕事です。時には現場で大工さん、業者さんに相談したり…その時手放せないのがメジャー。私が使っているのは老舗の精密測定器メーカー Tajima 製。雨でも錆びにくく丈夫な上に、先端に磁石付。一人で採寸する時も折れずに便利なんです。実はコレ、先輩営業ウーマンからの頂きもの。先輩からの応援の気持ちを胸に、これからもメジャー片手に走ります!!



コーディネーター：西村

女性として見られるのは外見だけ…。仕事になると男性として扱われ(笑)フットワークの軽さは負けません!!



No.07
2016 July

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



夏野菜の力がギュッと詰まった簡単ラタトゥイユ

今回のメニュー、チキンのソテーも作りますが主役は何といっても『ラタトゥイユ』。野菜の水分だけで炒め煮にして旨みを凝縮させた、南フランスの定番お総菜です。生食用トマトだと酸味が強いので、砂糖を加えてコクを出すのが僕流。残ったら冷製でそのまま食べても、パスタソースとして使っても美味しいですよ。ヘルシーなのに満足感たっぷり。夏の常備菜にぴったりです！



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。最近、自宅を新築＆結婚して、幸せいっぱいの毎日を送っています。

今月のプランター野菜 トマト



根が強く育てやすい、家庭菜園の王様。栽培中に枝の付け根から脇芽がどんどん出てくるので、見つけ次第摘み取るのがポイントです。様々な品種の苗が売られていますが、初心者なら大玉よりミニトマトが育てやすくオススメ。肥料・水は少なめに、厳しく育てると味の濃い美味しい実が収穫できますよ。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

トマト	大玉2個	A {	オリーブオイル	大さじ2	ローズマリー	2枝程度
ナス	3本		漬したんにく	1片		
パプリカ(赤・黄)	各1個	B {	塩	小さじ2	砂糖の分量は トマトの熟し具合で調整を。 熟れていないなら 砂糖は多めに。	
ズッキーニ	1本		こしょう	適宜		
鶏もも肉	2枚		砂糖	大さじ2		

作り方

- 野菜はすべて2cm角のさいの目に切る。鶏もも肉は火が通りやすいよう斜めに切り込みを入れ、両面に塩こしょう(分量外)をしておく。
- 鍋に[A]を入れて熱し、ナス・ズッキーニを入れて炒める。全体に油が回ったらパプリカ・トマトを加え、蓋をして弱火で15分煮る。焦げ付かないよう時々上下を混ぜて！
- トマトが煮くずれたら[B]を加え、
- とろみが出るまで汁けをとばす。煮詰まったら味をみて調整する。
- 別のフライパンにローズマリー、鶏もも肉を皮を下にして中火で8分焼く。皮に焼き目が付いたら、ひっくり返して2分。再び皮を下にし、皮がカリカリした食感になるように焼く(焦げないよう注意!)。1人分にカットする。
- 皿に肉とラタトゥイユを盛りつけ、ローズマリーを飾って出来上がり！