

プロによるお家のケア

03

house maintenance



エクステリア課：細谷

ラブラドルレトリバーのりんちゃん(2才)と暮らしています。愛情全開でじゃれついてくる姿にメロメロです。



写真：Toyo カタログより

おうちキャンプ、バーベキューに！ ガーデンシンクが便利です。

外出もままならない昨今、おうち時間をより楽しめるようにと庭にシンプルなガーデンシンクを付ける方が増えてます。庭でバーベキューをする時には、手はもちろん、食材や汚れた食器を洗ったりが外で完結。洗い物のたびに家の中へ行ったり来たりせずすみ、網や鉄板をしゃがんで洗う必要もないのでラクチンです。設置はお庭に水栓があれば、それを利用するだけで簡単♪ 素材もステンレス、ホーロー、石、タイルなど、おうちのテイストに合わせてこだわることができますよ。いつでもお気軽にご相談ください。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



経営企画室：中林

この時期、雑草の成長が早く、休日は少しの時間でも草抜きしようと頑張っています！



室内飼いの悩みどころ、 かさばる猫トイレはどこに置く？

昔に比べてペットの室内飼いが増えましたね。せっかく新築するのであれば、トイレを広くしてペットのトイレ(特に猫)と一緒にしてしまえば置く場所に困らず処理も便利です！我が家は将来の介護も考えトイレを1坪にしていました。そのおかげで現在猫のトイレを置いています。フンもすぐ流せるし、スコップも洗ってトイレトーパーで拭いて流せます。トイレの中に収納を設けておけば、ペットシートやエサなどの保管もできなおし！是非ペットのことも含めて間取りをご検討されてはいかがでしょうか。

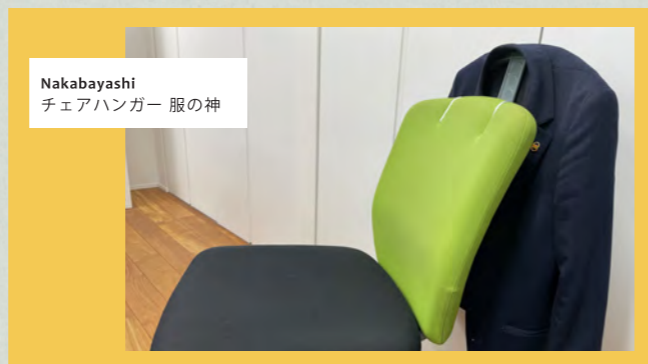
仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

ジャケットの定位置は ここで決まり。

Nakabayashi
チェアハンガー 服の神



職場で脱いだジャケットを椅子の背もたれに掛ける事って多いですが、気が付けば床に落ちて、イスのキャスターで踏んじやってる事が…。他にもシワになったり、形くずれしたり、裾が汚れたり。そんな悩みを解決してくれるのがこのホルダーです。使い方は簡単！背もたれ部分にワンタッチで取り付けて、上着をかけるだけ。実はこの商品、6年前にお客様から「便利だよ」と頂いたもの。今でも愛用させていただいています！



営業部：高橋

趣味は映画鑑賞とDIY。2人の小学生の息子と全力でおうち時間を満喫中。今年はおうちキャンプに挑戦したいなあ。

nissindo topics



内外W断熱に、憧れの塗り壁。 新商品「とこはる暮らし」誕生。

この春、日進堂の住宅に新しく加わったのが新商品【とこはる暮らし】です。花粉に悩まない朗らかな春。避暑地にいるみたいに涼しい夏。寒暖差も気にならない爽やかな秋。暖かい部屋で裸足で歩く冬…。一年を通して薄手の綿シャツで過ごせる、快適な家をつくりました。また安心の構造と高性能な設備の、耐震・省エネに優れた住まい【ユニハビ】も併せて登場！今なら新商品発売を記念したお得なキャンペーンも実施中です。家づくりをお考えの方はぜひ日進堂へご相談ください！(新商品の詳細はスタッフまでお問い合わせください)



No.36
2021 June

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



苦手な野菜 No.1 のピーマンで すぐデキ・おいしい一皿を

僕の出身・高知県といえば野菜の一大産地！ そんな郷土の名産・ピーマンを使った今月の一皿は、子どもの頃から母がよく作ってくれた思い出の味です。ピーマンを縦にカットすると繊維を壊さないので、独特の苦みと香りもそれほど気にならずおススメです。ベーシックな味付けなので、ごま油でコクを増したり、一味でピリ辛になどアレンジも自在。お弁当のスキマおかずにもピッタリです。



ホームアドバイザー：岡崎

刺身と惣菜がお得価格の松縄町の魚屋さんにハマってます。ヘルシーなハズなのに、おいしくついつい食べ過ぎに…。

今月のプランター野菜

ピーマン



虫も付にくく、6月～10月の長期に渡って収穫できるので野菜作り初心者向け。根張りが浅く乾燥に弱いため、土が乾いたらしっかり水やりを。また収穫期は株が消耗しないよう肥料を随時与えましょう。実を赤く完熟させると甘みが増し、青臭さが抜けて食べやすくなります。ビタミン等の栄養価もアップ！

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

ピーマン	中4個	しょうゆ	小さじ1/2
かつおぶし	パック2袋	砂糖	少々
白ごま	大きじ1程度		

作り方

- 1 ピーマンは洗って水けをふき、種とヘタを取って縦に細切りにしておく。
- 2 耐熱ボウルにピーマンを入れて、ふんわりとラップをかけたら、600Wのレンジで1分30秒加熱する。シャキシャキした固めの仕上がりにしたいので、時間はちょっと短め。柔らかい方が良ければ、加熱時間は2分にする。
- 3 ボウルの中にピーマンの水分が出ていれば捨てる。かつおぶし、白ごま、しょうゆ、砂糖を加え、しっかり混ぜ合わせれば完成！

今月の料理が簡単すぎてスペースが余ったのでサービスショット♪いつも自宅のキッチンで腕ふるってください

