

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。

コレ便利です!

錠前潤滑剤
スプレー 3069
(MIWA)



大手鍵メーカーが販売しているスプレー。街の鍵屋さんやネット通販等で購入可能です。使用前に鍵穴を掃除機で吸っておくと、ゴミがしっかりと取れていいですよ。

玄関の鍵、開けにくいと感じたら 早めのシュツで問題解決!

玄関ドアの鍵が何だか開け閉めしにくい、堅い時はありませんか? 無理に回すと鍵本体が痛んでしまうので要注意です! こんな時には、サラサラしたパウダー効果で滑りを良くする鍵専用の潤滑剤「パウダースプレー」を試してください。多くの方は、滑りやすしたら直るのでは?と鍵専用ではないオイルやシリコンスプレーを使いがちですが、これはNG。ホコリ等を寄せ付けて逆にゴミが溜まりやすくなり、故障の原因となります。スプレーしてもまだ堅い場合は、鍵が壊れかけているのかも。鍵屋さんをお呼びください!

主婦目線の
簡単お掃除術

02

house cleaning

気がついた時にすぐ!が、 私のお掃除ルール



日々忙しい仕事と両立するためにも、家事は溜め込まないのが私流。そんな家事の中でも行う頻度が高い『掃除機をかける』ことの負担を、少しでも楽にしたいと、手軽なコードレスのスティッククリーナーを使っています。スティッククリーナーと言えば人気のマキタ製ですが、私は電動工具メーカーの日立工機製を愛用中。この掃除機、職人さんたちが建築現場で使っていることも多く、小さく軽いのにしっかりと吸ってくれるんです。また紙パックが無く、本体の手入れがしやすいという所もオススメポイントです。



コーディネーター：廣田

家事をすることも、仕事をするのも大好き★ 両立できるよう、効率良くこなしていくことを日々研究中です!

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

過酷な現場使いに耐える オールラウンダー



PENTAX
Optio WG-1

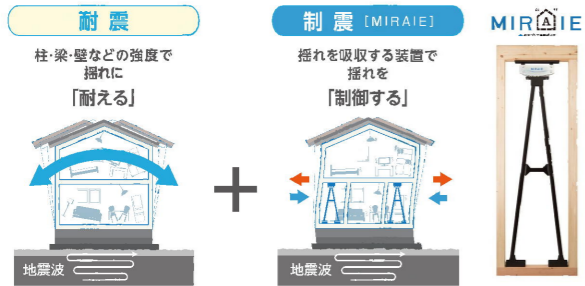
現場監督の仕事の一つに、工事記録の写真撮影があります。コンクリートや鉄筋がむき出しで、ほこり・木くずが舞う建築現場は、繊細なカメラにとっては厳しい環境。実際、取り扱いが荒い自分、うっかり落としたり、雨に濡れたりして今まで5台潰してきました。でもこのカメラは、防水・防塵・耐衝撃の三拍子揃い。コンクリートに2度落としましたが、壊れずにもう5年も愛用中です。歴代の中で一番丈夫なこのカメラは、自分との相性抜群なんですよ。



現場監督：山越

同じく現場監督の佐々木さんと大の仲良し。引き出しの中には、おやつ代わりにカロリーメイトを常備する大食漢です。

nissindo topics



最高等級の「耐震構造」と 最新の「制震技術」が合体

日進堂の家は、耐力パネル等を採用した頑丈な構造で、耐震等級【最高位3】が標準仕様。加えて、地震の揺れを最大70%吸収する制震ユニット「MIRAIE」を装備し、本震にも余震にも強さを発揮する安心の住まいとなりました。「MIRAIE」は高層ビルや斜張橋にも採用される、信頼の住友ゴムが開発した制震ユニット。「大切な家族に確かな安心を約束したい」。私たちはそんな願いを込めて、家づくりを行っています。

*プランなどのご要望により、該当しない場合もございます。

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。



No.10
2017 January

www.nissindo.net

くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

ハフハフ頼張る ごぼうと牛肉の男丼



今月の料理は、ごぼう独特の香りを活かしたガツツリ丼です。甘辛い濃い目の味付けで、食が進むこと間違いなし! 牛丼等と違い、材料を煮込むのではなく、サッと焼いて火を通すことで、肉は固くならず、ごぼうのフレッシュな食感を残しました。汁気はほぼ無いので、味付けは気持ち濃い目に。小さい子供やご年配の方には、ごぼうのささがきを薄く小さくすると食べやすいですよ。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。奥さんと一緒に陶芸教室に通ってます。今回のうつつも僕らの作品です!

今月のプランター野菜 ごぼう



採りたては、香りも柔らかさも格別のごぼうは、地下にまっすぐ成長するので、プランターよりも市販の培養土袋で栽培を。土を耕す手間も省けてオススメです。品種は家庭栽培用の生食できるものミニタイプが育てやすいですよ。肥料が不足するとスが入ってしまうので、肥料は忘れずたっぷり目に!

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

ごぼう (ミニタイプ)	1本	砂糖	大さじ4
牛こま切れ肉	300g	醤油	大さじ4
卵	8個	細ねぎ	3本
温かいご飯	丼4杯分	白ごま	適宜
		七味唐辛子	好みで

作り方

- 1 ごぼうは包丁の背で皮をこそげ、ささがきにする。水に5分程度さらした後、ザルに上げておく。
- 2 細ねぎは小口切りに、卵はボウルに軽く溶いておく。
- 3 フライパンに薄く油 (分量外) を引き、牛肉を炒める。半分程度色が変わったなら、砂糖、しょう油、ごぼうを加えて炒め合わせる。
- 4 3に溶き卵を回し入れ、蓋をして卵を好みの硬さまで火を通す。
- 5 温めておいた器にご飯をよそい、4を盛りつける。
- 6 上に細ねぎ、白ごま、好みで七味唐辛子を振り、出来上がり!

手間ですが、
1人分ずつ作ると
おいしくできますよ!