

プロによるお家のケア

# 03

house maintenance



ホームサービス部：白井

最近では便利な機能が付いた商品が出ています。ご利用になる方、どんな風に使用したいか、ご遠慮なくお聞かせください。



## 使う水量は 20 年前の $\frac{1}{3}$ 。 節水性能も掃除のしやすさも UP！

「トイレが壊れた！」トイレのリフォーム時は突然やってきます。ショールームにご相談に来られるお客さまに、僕がまずおすすめしているのがタンクレストイレです。デザインがオシャレなのはもちろんです。タンク付きに比べて奥行きが 10cm 程度コンパクト。もともと狭いトイレ空間、タンクの高さもなくなるので思いのほかスッキリと感じられるはず。また、最近では汚れにくい素材を使ったり、掃除がしやすかったりとメンテナンスも楽。流す水の量も、20 年前の製品と比べて 3 分の 1 とお財布にも優しいですよ！

ペットと暮らす家づくり

# 02

Living with pets

## 愛犬を室内で飼うなら、 床材にこだわりたい。



「愛犬との暮らしにあつらいいなと思う設備は何？」との調査で「犬に優しい床」が第 1 位になっているのを見かけました。室内で飼われている犬の 8 割が、滑りやすいフローリングが原因の腰痛で悩んでいるようです。そこで、今回 LIXIL から新発売された『高機能床材ラシッサ S・Dフロア耐水・ペット』を紹介します。足滑りに配慮した表面仕上げに、耐水性、抗菌性など、機能性を高めた、ペットにも人にも優しい床材です。色柄も豊富！こだわりの床材としておすすめしたい素材です。



コーディネーター：三倉  
実家に帰るといつも真っ先に出迎えてくれる愛犬のトイプードル♡いつも癒されてます。ペットの力は絶大です！

仕事で欠かせないわたしの逸品

# 04

my favorites

## 設計士にとって必需品！ 『法令集』



建築の学校の方や建築士を受験されたことがある方は、一度は手にしたことがあるでしょう。日本の建築物における法令、規則等々がこの一冊に収まっています。業務の調べ事もつつい便利インターネットに頼りがちですが、最近では初心にかえって、この『法令集』を積極的に活用する様子が掛かっています。アナログな方法なので回り道をする事もしばしばありますが…大量のインデックスを貼り、条文に線を引く手作業を経て仕上がった自分だけのこの一冊には愛着が沸きます。



設計部：岡田  
デスクワークの毎日運動不足になりがちなので 2 年前からジョギングと筋トレを継続しています。最近では 10km を楽々走走できるようになりました。

## nissindo topics



## WEB でいつでも体験できる！ まちかど展示場 360° 内覧会。

マイホームを考えたからいろんなお家が見てみたい…でも忙しくてなかなか行く時間が取れない…。そんなあなたにピッタリなのが、日進堂ホームページで開催中の 360° WEB 内覧会。実際に建っている展示場の部屋の中をスマートフォンやパソコンで、まるでその場にいるかのように自由に移動。いつでも見ることができます。気になる展示場があれば、実際に訪れてみてくださいね！  
■日進堂ホームページ <https://nissindo.net>



No.30  
2020 May

<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

## 旨味をギュッと詰め込んだ 春キャベツと魚介のソテー



今月は料理を 2 層仕立てに盛り付けた、おしゃれな一皿。おもてなしにもピッタリですよ。1 層目は春キャベツの蒸し焼き、2 層目はシーフードと野菜のソテーです。蒸し焼きにすることで甘さを増したキャベツが、魚介の旨味を優しく包み込みます。ソースは魚の出汁・フメドポワソンを使用。自分でも作れますが、手軽な顆粒タイプもオススメです！



ホームアドバイザー：岡崎  
「日進堂のもこみち」こと、シェフ・オカザキ。上のフメドポワソンは輸入食材を扱うカルディコーヒーファームで購入。

今月のプランター野菜

## 春キャベツ



通常のキャベツよりもふんわりと巻きがゆるく、水分を多く含んで柔らかな春キャベツ。栽培時、水はけが悪いと根腐れや病気が発生するので畝は高く管理する。結球するまでは外葉は大きく、葉数が多くなるよう肥料と土寄せをしっかりと。害虫がつきやすいので、防虫ネットなどで防ぎ、見つけたら捕殺する。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

1 層目	春キャベツ	1/2 個	2 層目	シーフードミックス	180g	ソ	バター	20g
	厚切りベーコン	50g		スナップエンドウ	6本		生クリーム	50cc
	ニンニク	1片		黄パプリカ	1/2 個		フメドポワソン顆粒	1袋
	塩・砂糖	各小さじ1/2		バター	5g		スタチ果汁	少々
	こしょう	少々		塩コショウ	少々			

作り方

- 1 層目キャベツの蒸し焼きを作る。潰したニンニクと 1 cm 角に切ったベーコンを炒めたら、せん切りにしたキャベツ、調味料を加えてフタをし蒸し焼きにする。2、3 分したら混ぜ、しんなりするまで加熱する。
- 2 層目を作る。スナップエンドウは筋を取り茹でて半分に割っておく。パプリカは炙って皮をむいたら 1 cm 幅のくし切りにする。
- フライパンにバターとシーフードを
- 入れてこんがり焼き目をつける。塩こしょうで味付けしたら火を止め、パプリカ、スナップエンドウを加えてじっくり混ぜ合わせておく。
- 鍋にすだち以外のソースの材料を加えてよく混ぜる。ふつふつとしてきたら火を止め、すだち果汁を絞る。
- 皿に好みの型を乗せ、1 を敷き上から軽く押さえながら平らにならす。次に 3 を 1 層目の上に盛り付ける。
- 型を外し、4 のソースを添えて完成。