

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、どんな風にしたいか、ご遠慮なくお聞かせください。



お風呂大好きな日本人。毎日のバスタイムで至福のひと時を。

古いお風呂ならではの「タイルが滑りやすい」「冬は冷たく寒い」「タイル目地にカビが生えて掃除がしにくい」といったお悩み。最新のユニットバスなら解決してくれますよ！ 撥水性の高い床はすぐに乾いて汚れにくく、肌あたりも柔らか。継ぎ目も少ないのでカビも生えずらくお手入れも簡単です。また高齢者の方も安全に使いやすいよう、必要な場所に適切な高さで手すりを設置することも可能。また、浴室のリフォームポイントは工事中の入浴場所の確保。実家が近所がない人は近所の銭湯などを探しておくといいですよ！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

人間が住みよい平屋は、愛犬にとっても優しい家



近年ペット(犬)も寿命が延び、平均寿命は14年～15年といわれています。我が家にも老犬がいますが、私がおすすめしたいのは平屋の家！ 足腰負担の軽減、お互いの存在を感じられる安心感と、平屋ならペットと飼い主双方が長きに渡って高いQOL(生活の質)を保ち、快適な生活を送れるのではないかと思います。追加で欲しいスペースをいうならば、老体に優しいスロープ、夏場は涼しい土間やタイルデッキ、自由に走り回れるドックラン。少しでも長く幸せに暮らして欲しいものです♡



コーディネーター：平尾

我が家の愛犬もんだ。ミニチュアダックスです。14年前に来てから、ずっと一緒。人間なら75歳。あつという間です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

僕に元気をくれる、ネクタイの中のミッキー



BRICK HOUSE Disney ネクタイ

営業マンにとって、清潔感は大変な要素。くたびれたシャツを着てお客さまの前に立つことがないよう、ワンシーズンごとにYシャツとネクタイを新しいものに交換しています。その際、特にネクタイはお子さまに親近感をもってもらえるよう、かわいいキャラクター柄をチョイス。メインは僕も大好きなディズニーのモチーフが多いです。ネクタイを締めると、キャラクターたちに元気をもらえるような気もします。次お会いした時は、僕の胸元にぜひ注目してくださいね！



ホームアドバイザー：谷本

好きなテレビ番組は「家、ついて行ってイイですか?」。普通の人々の人生ドラマに、つい泣いてしまいます。



No.31 2020 July

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

夏野菜のフレッシュさをシンプルに最大限活かす



トマトは生でもおいしいですが、火を通すと旨味が増して一段とおいしくなります。今回は味の濃いミニトマトを使い、メインのおかずになるトマト煮込みを作りましょう。野菜の味わいを活かしつつ、鶏肉を柔らかく仕上げたいので、野菜は油通しして煮込まずに作ります。個人的に甘めな味付けが好きなので、砂糖は多めに。お好みで鷹の爪を加えて辛味を利かせてもいいかもですね。



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。現在二級建築士の試験勉強に猛進中。頭がパンクしそうです～！

nissindo topics



WEB でいつでも体験できる！ まちかど展示場 360° 内覧会。

マイホームを考えだし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見てまわることができます。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>

今月のプランター野菜

ミニトマト



ベランダ菜園の人気No.1といえばミニトマト。収穫量も多く比較的放任で育てられるので栽培も容易です。栄養が実へ届くよう、茎の脇から生える芽を見つけたら早めに切除すること。泥の跳ね返しによる病気の感染予防のため、地面には敷き藁を敷いて。水やりは普段からしっかりした方が裂果が避けやすいです。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

ミニトマト	20個	パプリカ(黄)	1個	★	塩	小さじ1 1/2
鶏もも肉	1枚	ニンニク	1片		こしょう	少々
ナス	2本	オリーブオイル	大さじ2		砂糖	大さじ3
オクラ	10本	トマト缶	1個		オレガノ・タイム・バジルなど好みのハーブ	適宜

作り方

- ミニトマトは半分に、ナス・パプリカはくし形など食べやすい大きさにカットする。オクラはヘタとガクの部分を切り取り、ニンニクは皮をむいて包丁の腹でつぶしておく。
- フライパンに油をたっぷり入れ、180℃に熱したらトマト以外の①の野菜を油通しする。表面が軽く色づいたら引き上げる。
- 鶏肉を一口大にカットし塩コショウ

(分量外)をする。フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて火にかける。香りが立ってきたら鶏肉を加えて皮目をきつね色に焼く。

- ③にトマト缶、①のミニトマト、★の調味料・スパイスを加え、煮立ったら素揚げした野菜を加える。
- 優しく混ぜ合わせ、味をみて塩・砂糖で調整したら出来上がり。