

プロによるお家のケア

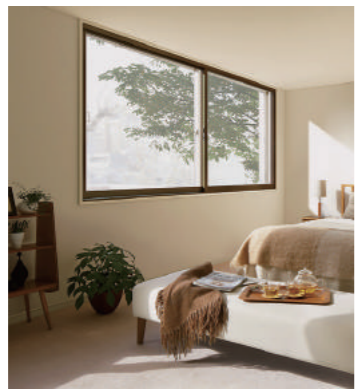
03

house maintenance



リフォーム部：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きなので、すぐに作業着が汚れてしまいがちです。かわいい1児のママ。



窓を1枚プラスすることで、遮熱性を高めて冷房効率もアップ！ サッシ会社各社からは、リフォーム専用の窓商品も多数用意されています。(写真はLIXILの二重窓・インプラス)

お手軽なのに効果的！ 窓リフォームで快適に暮らそう

現在の新築住宅では当たり前になっているペアガラス。窓ガラスが二重になっているので、屋外の暑さ・寒さの影響を受けづらく、冬場の窓につきもののイヤな結露も防ぐことが可能です。断熱効果が高いので省エネ、防音効果も高いとメリットもたくさんあります。「でも…うちは普通の1枚ガラスだから」と諦めないで！ 窓のリフォームは施工も約1日ととっても簡単。今ある窓の内側にも一枚窓を取り付けたり、ガラスをペアガラスに替えたり、窓自体を交換したりと、工法も予算に合わせてイロイロ選べますよ！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

ペットと人間、お互い ストレスなく暮らせる床



近年、ペット専用の部屋を作る方が増えています。室内で飼うとなると気になるのは、ペットの健康や安全はもちろん、臭いやトイレの始末、壁や床などのキズ…。よくあるフローリングは滑りやすくペットの脚の負担になるので、タイルカーペットを代替案としてご紹介しています。タイルカーペットなら、汚れてもすぐ剥がして洗え、貼りかえも簡単。色も豊富で部屋の雰囲気に合わせてアレンジも楽しい♪「防汚」「防ダニ」「ペット臭も消してくれる加工」など機能も豊富。選ぶポイントは糸。ループ状では爪が引っかかるのでカット状を選ぶ事を忘れずに～。



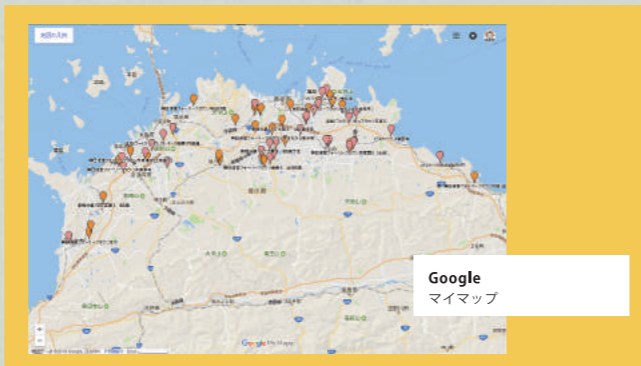
コーディネート課：浦部
実家にすっかり耳は聞こえなくても散歩の大好きな柴犬がいます。名前は「ぶう太」。ぶう太の部屋はもっぱら「段ボール」です(笑)。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

位置関係を一目で掴む！ 自分だけの地図づくり



今私が気に入ってよく使っているのが、Googleの「マイマップ」機能です。日進堂の分譲地や展示場の場所をマップに登録しておけば、現在約60箇所ある物件の分布状況が一目で確認でき、とても便利なんです。あらかじめHPの物件ページとリンクさせておけば、区画図や詳細情報などもワンクリックで表示OK！ 探したいエリアの物件も素早く探せて、周辺環境も把握しやすく、学校や病院までの距離もすぐ分かるので、お客さまからも大好評なんですよ。



営業部：河野
普段は本社営業部の管理、積算業務を行っています。最近は6才の双子(男の子)とショッピングセンターによくお出かけしています。

nissindo topics

50周年を記念して、ご新築のお客さまに
プレゼントをご用意！



空気清浄機 (DAIKIN ACK55U) 宅配ボックス (Panasonic COMBO-F CTCR2153) 全部で約15コース！

香川の皆さまのおかげで、日進堂は家づくりを始めて50年目を迎えることができました。日頃のご愛顧に感謝を込めて11月末までに当社にてご成約いただいたお客さまにテレビなどの家電、新居で役立つ住宅設備など全15コースの【50周年記念特典】プレゼントをご用意しております！

特典適用には条件がございます。詳細は弊社社員までお問い合わせください。



No.18
2018 May

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



透明感のある味わいと 翡翠のような美しさ

今月の野菜はチンゲン菜！ 加熱しても失われない、シャキシャキした歯触りとクセのない瑞々しさが、こってりした肉味噌に良く合う『肉みそあえ麺』を作ってみましょう。ポイントはチンゲン菜の茹で方。茎軸部分と葉部分を時間差で鍋に投入することで、ゆで加減にムラができないようにしましょう。肉みそには肉厚の椎茸を加えて、旨みをプラス。ピリッと辛い肉みそが食欲をそそります。



営業部：岡崎
土木課のHさんに教えてもらった、セゾンファクトリーの「ざっぱり袖フレンチ」ドレッシングにハマってます！

今月のプランター野菜

チンゲン菜



種をまいてから約50日で収穫できる、スピード野菜。一株が大きく広がらないのでプランターで育てるのにピッタリです。成長が早いので追肥の必要はありませんが、害虫の被害を受けやすいので、ネットなどで防護を忘れずに。採り遅れるとスジが入ってしまうので、葉軸がふくらんできたら急いで収穫を！

栽培難易度 ★★★★★

材料(4人前)

豚ひき肉	250g	ごま油	小さじ2	★	味噌	大さじ2
チンゲン菜	2株	にんにく	一かけ分		みりん	大さじ3
生しいたけ	5個	豆板醤	大さじ1		薄口しょうゆ	大さじ1
中華麺	4玉				砂糖	大さじ2

作り方

- しいたけは石づきを取り1cm角に切る。チンゲンサイは1枚ずつはがし、葉先と葉軸に分ける。にんにくはみじん切りにする。
- 鍋に湯を沸かし、チンゲン菜を茹でる。まず葉元を入れ、15秒後葉先を加えて色が変わったら水にとる。
- フライパンにごま油を熱し、にんにく、豆板醤を炒める。香りが出たらしいたけ、ひき肉を加えて炒める。
- ③のフライパンに★の調味料を加えて、汁気を飛ばすように煮詰める。
- 鍋に湯を沸かし、麺を規定の時間茹でる。茹で上がった後冷水で締めてよく水を切り、皿に盛る。
- ⑤に②のチンゲン菜、④の肉みそを盛りつけたら完成！