

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：白井

ヒートショックを防ぐためにも、お風呂リフォーム時に窓をペアガラスに変えることをおすすめしています。



窓を1枚プラスすることで、遮熱性を高めて冷暖房効率もアップ！ 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のリプラス)

お手軽なのに効果的！ 窓リフォームで夏を快適に暮らす

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冷暖房効率アップ！ イヤな結露も防ぐことが可能！ 防音効果も高い！とメリットもたくさんです。「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う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、工法も様々。予算に合わせてお好みで選べます。

nissindo topics



家創りショールーム・住まいの図書館 高松リニューアル！

日進堂の家創りの要のひとつが『住まいの図書館』。キッチンやお風呂、トイレなど住宅設備の実物を展示するなど、使い勝手や質感などを実際に「見て」「触って」「試す」ことができ、納得して家づくりを進めることができるのが好評です。7月には東バイパス沿いにある高松店（高松市太田下町）がリニューアル！ 最新の設備機器やインテリアを採用。また打合せスペースも広くなり、より便利に・快適に家づくりを進めていけるようになりました。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



ペットを飼っていると、さっき部屋の外に出したのにすぐに「ドアを開けて」と催促されること、ありますよね（笑）。その度にいちいち開け閉めするのも面倒、とはいえ開けっ放しは冷暖房の効きが悪くなるし…そんな飼い主さんにはペットドアをオススメしています。新築でしたら壁につけるDAIKENの「ペット壁内くぐり戸」が便利！ トイレやエサ置場などの臭いや見栄えが気になるアイテムをクローゼットや納戸といった人目につかない場所に設けることができますよ。



コーディネーター：武田
実家では猫を飼っていましたが、今はチンチラ（ネズミ）と一緒に暮らしています。でもやっぱり猫も飼いたい！ 子猫探し中です。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites



メーカー等詳細不明

見た目はちょっと「気持ち悪い」、マスコットフィギュアのクリーナー。パソコンやスマホの画面が暗くなった時に目に付く、あの気になる汚れを軽く擦るだけで指紋もホコリもスッパリ綺麗にしてくれます。自立するので手に取りやすく、程よく空気を含んだマイクロファイバー部分は弾力があり、力を入れずに汚れを拭き取ることができます。本体はソフピ製で手触りが良く、つまむと目が飛び出すのもキモ可愛さ倍増です。



広報企画課：金口
～毎日必ず愛猫のお腹に顔を埋める～運感ながらもやめられない…至福のひとときです。

いつもパソコン前に鎮座、癒しも兼ねた優れモノ。



No.42
2022 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



夏の定番ランチメニューに イタリアンの風

今月の一皿は食欲が落ちがちな夏にもしっかりと野菜の栄養が取れる、夏野菜の炒め煮を乗せたそうめんです。そうめんを冷製用パスタ・カップペリーニのように使うことで、いつものそうめんがおしゃれに変身！ トマトはブチトマトを使用するとコクと甘みが凝縮されますよ。麺と合わせた時に味がボケないように、ちょっと濃いめに味をつけるのがポイントです。



ホームアドバイザー：岡崎
私のオススメは小豆島のタケサンが出している「讃岐ぶっかけうどんだし」。ちょっと甘めでおいしいですよー。

今月のプランター野菜

パプリカ



ピーマンよりも苦みが少なく、鮮やかに食卓を彩ってくれるパプリカ。β-カロテンやビタミンも豊富で女性にはうれしい野菜です。栽培は多湿・乾燥に弱く難易度が若干高いですが、うまく育てると約4か月と長期間で収穫が楽しめます。日光がとても好きなので、日当たりのいい場所に植えてあげましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

パプリカ	1個	オリーブオイル	大さじ3	そうめん	8把
ブチトマト	20個	塩	大さじ1	市販のぶっかけ麺つゆ	適量
なす	3本	こしょう	適量	バジル	適量
玉ねぎ	1/2個	砂糖	小さじ2	かつおぶし	適量
ニンニク	1片				

作り方

- パプリカは皮が真っ黒になるまで直火で炙る。水にさらして皮を剥く。
- 玉ねぎ・パプリカ・なすは2cmの角切りにし、なすは水にさらしてアクを抜く。ニンニクは皮を剥いて包丁の腹で軽く潰しておく。
- フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて火にかける。ニンニクの香りがオイルに移ったら、ナス・玉ねぎを焦がさないように炒める。
- ナスがしんなりしたらトマト・塩・こしょう・砂糖を加えて味を整える。
- そうめんを茹でたら、流水でしっかり洗い、ザルに上げておく。
- 器にそうめん、④の野菜を盛り、めんつゆをまわしかける。ちぎったバジル、かつおぶしを添えて完成！