

プロによるお家のケア  
**03**  
house maintenance



ホームサービス部：横山

当社のホウリング部長。普段はお客様のお家のメンテナンスにお伺いしています。和やかな人柄で、おばさま達の人気者！

コレ便利ですよ！

すべロウ (建築の友)

ホームセンターやネット通販等で1000円程度で購入可能。できるだけ薄く塗るのがコツです！木製品のツヤ出し・汚れ止めとしても使用できます。

### なんだか気になる、畳のきしみ音。意外と簡単に解決できます！

畳にごろんと転がっての昼寝って、気持ちいいですよね。日本人に生まれて良かった〜と実感するひとコマです。ところで、そんな畳の上を歩いている時、畳の縁と縁が擦れてギシギシ鳴ってませんか？ そんな時には「すべロウ」の定番！ 畳と畳が触れ合う部分に塗るだけで摩擦が和らいで音が止まりますよ。実はこの「すべロウ」、本当は家具や敷居に使うもの。引き出しが固かったり、引戸の開け閉めし難い時にぜひ活用ください。もし「すべロウ」を使った後も音が鳴る場合は、下板などに原因があるかも。その場合は僕までご連絡くださいね！

主婦目線の簡単お掃除術  
**02**  
house cleaning



### 春風に舞い上がるカーテンの埃を一網打尽

窓を開けっ放しにすることが増えるこの時期。花粉や砂ボコリなど、カーテンへの付着が気になりますよね。もちろん洗濯をするのがいちばんなのですが、外に干すのに抵抗があったり、少し面倒だったり…。そんな時はいつものお掃除ついでにカーテンも掃除機がけ！ ものの数分で大半のホコリを取り除くことができます。掃除機の吸引力が強くて布を吸い込んでしまう場合は排水口ネットや、使い古しのストッキングを吸引口にかぶせると上手く吸えますよ。



広報企画課：大空

広告づくりや Facebook の更新などを担当しています。プライベートは新米主婦。家事時間のコツなど是非教えてください。

仕事で欠かせないわたしの逸品  
**04**  
my favorites



LIHIT LAB. バッグインバッグ

### 営業スタイルもカバンもスマートに整理整頓

分譲地の資料に、建築状況を撮影するためのカメラ、住宅ローンを計算するときの電卓、吉方位が分かる方位磁石…。カバンは物の入れ過ぎで、いつもパンパンでしたが、このバッグインバッグを使用してからは、中身をスマートに整理できるようになりました。A4サイズのクリアファイルもきれいに収まり、取り出すときもスムーズ。ポケットがたくさんあるので使い勝手も抜群で、整理整頓が苦手な私に本当にピッタリです。



営業：山下

支店のメンバーを穏やかな微笑みで見守る、住まいの凶害魔・丸亀の支店長。趣味はツーリングと意外とアクティブ派です！

## nissindo topics



### 家づくりに関するお金のこと、専門FPにご相談ください。

家づくりで不安に思うこと No.1 は、やっぱり住宅ローンを始めとしたマイホーム購入にまつわるお金のこと。日進堂では安心して住宅をご購入いただけるよう、「家づくり予算相談会」を4月末まで開催中です。国際ライセンス・CFP 資格を持つファイナンシャルプランナーが、今後のライフプランをお聞きし、収入に見合う適正な家づくり予算と資金計画をご提案。無理なく・無駄なくマイホームを手に入れるお手伝いをいたします。相談費用は無料！完全予約制となりますので、ご希望の方は下記フリーダイヤルまで！



No.11  
2017 March

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

### 簡単なのに華やか！ 春野菜のアクアパッツァ



今月はイタリア料理のアクアパッツァ。アサリの滋味と春キャベツの甘みがスープに溶け出し、じんわりおいしい一皿になりました。名前を聞いて「難しそう」なんて思わないで！ 魚介と野菜を白ワインで蒸し煮にするだけで作り方は至って簡単！ 今回は野菜の味を引き立たせるため魚介はアサリのみですが、タラやカレイなどを加えることで、旨味が増して豪華なおもてなし料理になりますよ。



営業部：岡崎

「日進堂のこみち」と、シェフ・オカサキ。最近パームキョウの猫を手に入れたので、煮込み料理にハマってます★

### 今月のプランター野菜 キャベツ



ビタミン C、ビタミン K、カルシウムなど栄養豊富で身近な野菜。おいしいが故に育てる際には、害虫に狙われやすいのが難点です。防虫ネットを張ってしっかりと予防をし、幼虫は見つけ次第取り除きましょう。春キャベツは気持ち早めに収穫するのがポイント。収穫が遅れると、球が割れる事がありますよ。

栽培難易度 ★★★★★

#### 材料 (4人前)

|         |      |           |      |         |        |
|---------|------|-----------|------|---------|--------|
| 春キャベツ   | 1/4個 | あさり       | 1パック | オリーブオイル | 大さじ2   |
| プチトマト   | 1パック | にんにく      | 1片   | 白ワイン    | 300ml  |
| インゲン    | 8本   | パセリ (飾り用) | 適宜   | 塩       | 小さじ1/2 |
| 黄パプリカ   | 1/2個 |           |      | コショウ    | 適宜     |
| マッシュルーム | 8個   |           |      | 砂糖      | 大さじ2   |

#### 作り方

- あさはり は 30 分塩水に浸け、砂を吐かせておく。
- プチトマトは半分、インゲンは3等分、パプリカはインゲンの太さ程度に切る。マッシュルームは泥の付いた石づきを切り落とし、ふきんで軽く汚れをふき取る。
- フライパンか厚手の鍋にオリーブオイル、皮をむいて軽く潰したニンニクを入れて熱する。
- ③から香りが立ったらアサリ、野菜を加え、塩・コショウ・砂糖をふり、軽く炒め合わせる。
- 白ワインを加え、フタをして中火で3分蒸し煮にする。アサリの口が開いたら、塩コショウで味を整える。
- 上にパセリを飾って完成！ 鍋のまま食卓へどうぞ。