

プロによるお家のケア

03

house maintenance



工務部：横山

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



水道管凍結は予防が一番。旅行にでかける時も要注意です！

寒い日の朝、蛇口をひねっても水が出ない…。そんな給湯・給水管凍結のご相談が、ここ温暖な香川でもちらほら寄せられます。最悪の場合、管が裂けて漏水の原因となることも。『屋外の管に保温剤や布・毛布などを巻く』『水滴が落ちる程度に蛇口を開けておく』と防止することができます。凍ってしまったら、基本的には気温の上昇による自然解凍を待つ。待ちきれない場合は『カイロやドライヤーなどで温める』『凍結部にタオルを巻き、ぬるま湯をゆっくりかける（熱湯はNG。急な温度変化で管が裂けることも）』と良いでしょう。不安な場合は無理をせず、当社までご連絡ください。

nissindo topics



入園・入学にも間に合う！モデルハウス、続々登場してます。

お子さまの幼稚園入園、小学校入学を機に、新しい住まいのカタチをご検討をされるお客さまも多いよう。そんなこの春に新生活を控えたお客さまにオススメなのが、すぐに入居できるモデルハウスです！

モデルハウスを選ぶメリットは、なんといっても建物を実際に見て確かめられること。収納の使い勝手やリビングの広さ、日当たり、眺望、車の出入庫のしやすさ…といった住み心地をキチンと確認できます。また、すぐに住み始められるので賃貸家賃といった無駄な出費も抑えられますよ！

日進堂には今、フレンチ・バリ・北欧・モダンなど様々なテイストのお家が勢揃い。ぜひ一度、ご覧くださいね！

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

ラクして、こまめに。汚れは溜めないのが鉄則

「楽しくきれいに」なんて、絵に描いたようなセリフ。この言葉に、たぶらかされてはいけません。「掃除はこまめに毎日」と地道な道のりなのだ。かく言う私も「誰か代わりに掃除してくれないかなあ。その間にお茶を飲みながら、読書でも」と想像を膨らませます。考え方を180度変えてみてはどうだろう。「その場で目に見えて好結果が得られる仕事なんて、めったにない」と思えば、やりがいも生まれるのでは？我が家流キッチンのお掃除、手抜き編をご紹介します。半月に1度、食器洗い用の中性洗剤を加えたぬるま湯シンクの中に、レンジフードまわりの部品を約2時間漬けておくとサヨウナラ。



コーディネーター：合田

愛猫と隣側でお茶をすすりながら、ゆったりすることを夢見る。青春まつた中を瞑想or 迷走中の主婦。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my selection

絶妙の書き味と発色。この使用感は癖になる。



三菱鉛筆 ダーマトグラフ

大学時代の愛読書で紹介されていたのをきっかけに使い始めたダーマトグラフ。本来はプラスチックやガラスに記入するための色鉛筆ですが、僕は資料や図面上といった紙へ蛍光ペン代わりに使っています。色鮮やかで、書くときもキシキシせず、インクの裏写りもなく。まれに紙芯を剥くのに失敗して芯が長く露出し情けない姿になりますが、高度にデジタル化した暮らしの中において、このアナログな使用感に病みつきです。



開発課：多田

社内イチ真面目な男。人に優しく自分に厳しく。仕事は妥協せず、かつ謙虚なその姿に上司もメロメロです。家では愛娘とボクサー犬2頭のパパ。



No.04
2016 January

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

コリコリッ、トロリ。食感を楽しむシチュー。

寒い日には、ほっこり温まるシチューがおいしいですね。今日は柔らかく茹でたカブと生のカリフラワー、二つの食感が楽しいチキンシチューをご紹介します。カリフラワーはビタミンC・カリウムなど栄養価も高く、生で食べた時のカリコリした食感から最近注目を集める食材です。ポイントは鶏肉。時間通りに保温調理することで、パサつきがちなむね肉も柔らかくジューシーに仕上がりますよ。



営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。自宅に遊びに行くと、フレンチコースでもてなしてくれらるらしい。



今月のプランター野菜

かぶ カリフラワー



品種にもよりますが、小かぶなら種まきから40～50日程度で収穫可能。葉も栄養豊富なため、虫の食害に逢わないよう注意しましょう。カリフラワーは外葉が大きければ花蕾も大きく育ちます。肥料切れをおこさないよう気をつけて。花蕾ができたなら、陽の光が当たらないよう葉っぱで覆い変色を防ぎましょう。

栽培難易度 かぶ★★★★★ カリフラワー★★★★★

材料（4人前）

小かぶ 3個
（※大きいものなら1個）
カリフラワー 1玉
鶏むね肉 1枚
塩コショウ 適量

水 500ml
固形コンソメ 1個
シチューの素 4皿分
飾り用 { 塩茹でしたかぶの葉 少々
 { デイル 1袋

魚介のマリネ等で使われるハーブ『ディル』。手に入らなければパセリでもOK！

作り方

- 1 カリフラワーはよく洗い、小房に切る。
- 2 鍋に分量の水を沸かし、コンソメを加える。鶏むね肉は皮を付けたまま、塩コショウをし、そのまま鍋に入れる。もう一度フツフツと大きな泡が上がってきたら火から下ろし、蓋をして約13分そのままにしておく。
- 3 時間が来たなら一度取り出し、火が通っているかチェック。通ってなければ再び鍋に戻し入れ、しばらく置く。火が通れば引き上げる。
- 4 カブは皮をむき、1.5cm角のさいの目に切る。別の鍋に湯を沸かし、塩少々とかぶを加え火が通るまで茹でる。茹でたらザルにあげる。
- 5 ③の肉を1cm幅にスライスする。
- 6 肉を茹でたコンソメスープに④のカブ、シチューの素を加える。
- 7 皿に⑥を盛り、①、⑤、カブの葉、ディルを飾り、できあがり！