

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ます。和やかな人柄で、おばさま達の人気者！

ドアを支える蝶番。調整方法はメーカー、建具の種類、取り付け金具の形状により異なります。



調整方法はドア枠にシールが貼られていることが多いですが、不明な場合は各ドアメーカーホームページをご参照ください。

建て付けの悪いその扉、ドライバー1本でスムーズに。

季節の変わり目に多くなるのが、ドアがきちんと閉まらない、枠に扉が擦れるといった建具に関するご相談。ドアの原料である木材は空気中の水分で伸縮する特性を持っています。そのため室内環境の変化でドアにゆがみや反りが発生するのです。実はこの現象、ドア蝶番のネジをちょっとだけ締めたり緩めたりするだけで解決できるんですよ！ポイントは一度に調整しようとネジを回しすぎず、【少し調整しては様子を見る】を繰り返し、何回かに分けて調整すること。難しい時は下の『住まいの相談館』までご連絡ください。

nissindo topics



暮らしの変化に沿うリフォーム、私たちにお任せください。

家族が増える、子どもが巣立つ、定年退職に介護…。ライフスタイルの変化にともなって、住まい方も時とともに変化するもの。香川で住宅を造り続けて49年の日進堂では、新しい住まいと暮らしづくりを、リフォームというかたちでご提案しています。『家は引き渡して終わりではない』。暮らし続けるその先もお客さまと共にある、日進堂にぜひご相談ください。

住まいの相談館 高松市六条町1202-7 087-868-1800

住宅設備 最新情報！

02

housing news

水を変えるだけで、我が家も料亭の味！



ご協力/株式会社タカギ

日進堂のフォーリーフハウスにも付いている、浄水器内蔵のキッチン水栓。先日メーカーの方が浄水と水道水、それぞれでとったアゴ出汁を持ってきてくれました。するとどうでしょう？ 高除去性能フィルターを通して塩素等が取り除かれた【浄水ダシ】は雑味や臭みがありません！アゴ出汁本来の香りや旨味が引き立ちとっても美味しい。これは「飲み水」として使用するだけでもいい。京都有名料亭の料理長も浄水器を使用しているとか。これで私の食卓も料亭の味！



企画部：山田

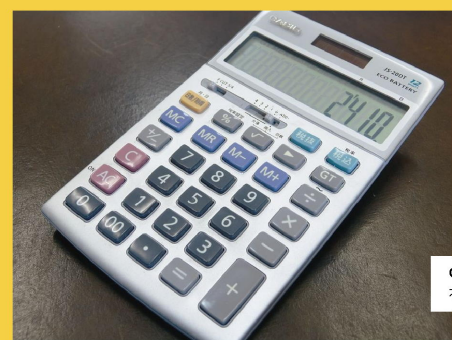
工具持参で現場を日参する、現場♥なコーディネーター。車の上に書類を載せたまま走る、うっかりエピソードも持つ。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

まるで特注かのごときぴったりなフィット感。



CASIO 本格実務電卓 JS-20DT

経理仕事の必需品、電卓。暗算が苦手な私の必需品、電卓。私の手のサイズにピッタリで、高校1年生から愛用しているのでボタンの位置は完璧、見ずに打つことができます。「日数計算」ができる機能が備わっているので、ややこしい固定資産税等の日割り計算もチャチャとできるんです!! 現在2代目。初代と同じ機種をお取り寄せで購入するくらいこだわってます。やっぱり使い慣れているものに勝るものは、なかなか現れませんね…。



経理課：古川

最近スポーツジムに通い始め、肉體改造中。剣道3段、棒を持つと無敵。いやいや、普段は優しいですよ!!



No.12
2017 May

www.nissindo.net

日々を楽しむ、生活を楽しむ。暮らしに YELL を！

口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



食べれば沖縄の風が吹く!？ 食感楽しい休日ごはん。

今月は一足先に夏気分が味わえる『タコライス』。メキシコの郷土料理タコスと日本のご飯が会って生まれた沖縄料理です。旬野菜・スナップエンドウも甘くてジューシー！シャクシャクとした食感が食べて楽しいですよ。辛いのが大丈夫な方は、ぜひサルサソースに生唐辛子の輪切りを入れてみて。より本格的な味に近づきます。手軽に作れて、野菜たっぷり栄養満点。休日ランチにピッタリです！

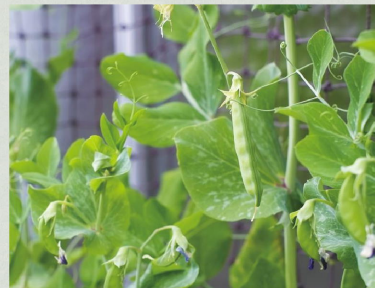


営業部：岡崎

「日進堂のもこみち」と、シェフ・オカザキ。庭の瀟洒だったスタチの木、新芽がたくさん出てきて感動しました♪

今月のプランター野菜

スナップエンドウ



みずみずしく甘い味、さやごと食べられる手軽さ、お弁当にもピッタリな鮮やかな色合いで人気。ビタミンC、カリウム、カルシウム、食物繊維など栄養バランスも◎。ツルが短い「ツルなし」タイプが育てやすいので初心者にはオススメです。ツルが伸び始めたら早めに支柱を立てて。さやが膨らんだら収穫時です。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

スナップエンドウ	12個	トマト	中3個	シュレッドチーズ (生食用)	100g
レタス	1/2玉	玉ねぎ	1/2個	ご飯	4合
アボカド	1個	コリアンダー	小さじ1/2		
合い挽き肉	500g	レモンの絞り汁	1/2個分		
タコミックス	1袋	タバスコ	お好みで		
		塩・こしょう	適宜		

作り方

- 野菜を切る。塩茹でしたスナップエンドウ、アボカド、トマトは角切り。レタスは5mm幅のせん切り、玉ねぎは荒みじん切りに切って水にさらす。
- ★のサルサソースの材料をボウルに混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて味をなじませる。
- 合い挽き肉をフライパンで炒め、火が通ったら、タコミックス、水160ccを入れて水分が飛ぶまで軽く煮込む。
- 器にご飯を盛り、レタス、③の挽き肉、②のサルサソース、スナップエンドウ、アボカド、チーズの順に盛りつけて出来上がり。



タコミックスはタコス用の挽き肉の味付けに便利なシーズニング。輸入食材店で手に入りますよ！