

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：本多

実年齢に比べ、「見た目」も「スタミナ」も「パワー」も若い、スーパーな男。普段はお家の定期点検など、アフターメンテナンスにお伺いしています！



### 冬の朝の日課・結露拭きから ちょっとの手間で解放されましょう

寒くなってきた時期のおうちの悩みといえば、やっぱり「結露」。いつの間にか床が水びたし、カーテンや壁にカビが…など被害も広がりがちです。これをビタリと止める裏ワザを、今回はお教えしますよ。使うのはどの家庭にもある食器用の洗剤。約 20 分の 1 程度に水で薄めてタオルで拭くだけです。食器用洗剤に含まれる界面活性剤の効果で、窓に付いた水分はまとまることができず薄く広がり水滴になりにくいのだそうです。効果はあまり長続きしませんので、週末など定期的にやってみてくださいね。

### nissindo topics

## 日進堂 住宅診断

ホームインスペクション



### 住宅を知り尽くした建築士による 「おうちの健康診断」受付中

せっかく建てたマイホームも、定期的なメンテナンスや修繕を行わないと長持ちしません。そこで今話題のホームインスペクション！住宅に精通した住宅診断士が第三者の立場から、住宅の劣化状況・今後予測される改修箇所やその時期、おおよその予算などを見極め、アドバイスを行うサービスです。家にとってどこが悪く、何を直すべきなのかわかっておくことで、効率的にリフォームを行うこともできます。日進堂の診断士は、全員が「建築士」の国家資格を保有。大切な我が家に、末永く安心して暮らすために。ぜひご利用ください。

主婦目線の  
簡単お掃除術

02

house cleaning

### イキイキした観葉植物で インテリアを素敵に

インテリアとして観葉植物をお部屋に置いている方は多いと思います。順調に育っていても、ふと気づけば最初のフレッシュ感がなくなったような気がしませんか？それってホコリやヤニ・油汚れがついているせいかもしれません！そんな時は、雑巾などで拭いてもいいですが、マイクロファイバー素材の手袋が便利です。片手で拭き、もう片方の手で茎や鉢を押さえることができて楽に拭くことができますよ。



マイクロファイバー素材の手袋は、100均やホームセンターで手に入ります。



コーディネーター課：藤本

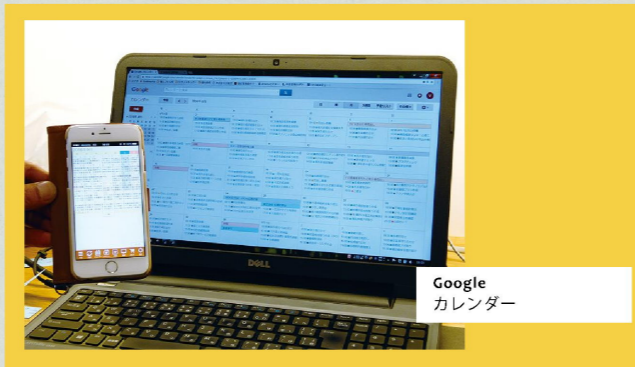
ナチュラルインテリアと、のんびりすることが大好きな(笑)主婦歴半年の新米です。仕事と家庭の両立がんばってます！

仕事で欠かせない  
わたしの逸品

04

my favorites

### 失くし物の多い僕に 「失くならない」安心感を



Google  
カレンダー

営業と云う仕事は日々のスケジュール管理が大切。お客様との約束は勿論、協力業者さんとの打合せや社内の会議、たまに勉強会など。そんなとき役に立つのが手帳ですが、私はいつでもどこでも確認出来るよう、google社のカレンダーでネット管理をしています。これなら手帳を持っていないオフの時でも、携帯で確認すればOK！予定の修正や追加なども即座に可能。なにより、手帳を失くす心配がありません(笑)まあそれは、私だけですかね…。



営業部：大野

実はマレーグマ。名は「てくのくん」そしてハルキスト。独り旅が大好きですが、寺社仏閣巡りしか興味なし。



No.09

2016 November

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

### ナッツの香ばしさ、 きのこ鶏肉の滋味

今月は中華の定番、鶏肉のカシューナッツ炒めです。香ばしいナッツの香りとカリッとした食感に、つついとお箸が止まりませんよ！しいたけは自家製ならではの芳醇な香りで、旨みも濃厚。そしてとってもジューシーな仕上がります。調味料はすべて【大さじ1】と作り方もとっても簡単。僕はちょっと甘めが好きなので、ホントはあとちょっとだけ砂糖を加えてるんですけどね。お試しください。



営業部：岡崎

「日進堂のこみち」と、シェフ・オカサキ。最近、自宅を新築＆結婚して、幸せいっぱいの毎日を送ってます。



今月のプランター野菜 ししいたけ



※写真は原木での栽培

家庭でのしいたけ作りといえば「原木栽培」ですが、管理が結構大変。そこで最近人気なのが、おがくずに菌を植えつけた菌床栽培。キット販売されており、育て始めて5日目から収穫できる手軽さ。小振りなので室内栽培でき、成長過程も見えます。収穫はカサが開ききる前に、1日2回、霧吹きで水やりを！

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

しいたけ	中4本	カシューナッツ	80g位	しょうゆ 砂糖 ★ 酒 酢 オイスターソース
鶏もも肉	1枚	スプラウト	1パック	
パプリカ(赤)	1個	水溶性片栗粉	少々	
ヤングコーン	4本	糸唐辛子	1袋	

作り方

- しいたけ、鶏肉、ヤングコーン、パプリカを1.5cm角のさいの目に切る。
- ★の調味料を混ぜ合わせておく。
- カシューナッツをフライパンで色づく程度に乾煎りする。焦げ付き注意。
- フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、塩コショウを振った鶏肉を軽く炒め、肉の色が変わったら、しいたけ・パプリカを入れて炒める。
- しいたけがしんなりしたら、ヤングコーン・カシューナッツを加えて軽く炒め合わせ、★の調味料を加える。
- 調味料が全体に絡んだら、水溶性片栗粉を加えてとろみを出す。
- 皿に盛り、上にスプラウト・糸唐辛子を散らして完成。