

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！



コレ便利ですよ！

3Mのり取りクリーナー (3M)

天然オレンジオイルの力が、下地を痛めずに糊汚れを溶かしてくれます。油性マジックやクレヨンの落書きも落とせますよ。柑橘系の香りが爽やかです！

その子供のいたずら、もう叱らなくてもいいですよ

小さいお子さんがいらっしゃるご家庭につきものなのが、シール。気がつくと柱やドア、ガラス、家具にベタベタと貼られてしましますよね。貼りっぱなしにしていると、埃や汚れが付着してしまい、取りにくい頑固な汚れになってしまいます。そんな時には【のり取りクリーナー】を試してみてください。糊残り、はがし残り部分にスプレーしてしばらく置くだけで、驚くほどスッキリきれいに拭き取ることができます。引越しや、部屋の模様替えが多いこのシーズン。お子さんのいるご家庭では、一家に一本常備してはいかがでしょうか。

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

可愛いペット。だけど 抜け毛はつきもので…

最近、猫を特集した雑誌やTVをたくさん見かけますが、私も家で猫を飼っています。癒されますよね～。でもちょっとお掃除の間があくと毛があちこちに…。特にカーペットは掃除機で吸っただけではなかなか取れません。そこで用意するのはゴム手袋。ゴム手袋を手にはめて、カーペットを「の」の字を書くようにして拭いていきます。すると、絡みついたペットの毛(髪の毛も!)が面白いように簡単に出てきますよ。後は掃除機をかければOKです。

ペットや赤ちゃんがいないお家なら



お掃除後は水と少量の柔軟剤を加えた霧吹きを、カーペット全体にスプレーしてみてください。再び髪の毛が絡みつくのを防いでくれて、柔軟剤の香りもお部屋に広がります。ペットや赤ちゃんには、刺激が強いので、使用は控えてください。



コーディネーター：中林

休日は猫とまったりして過ごしています。あとは、掃除をすると気分もスッキリするのだから大好きです。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

私、コーディネーターなんで 納まりにはウルサイんです



CONCISE Rostock スリムペンケース

何かと荷物が多い私にしては、唯一コンパクトなペンケース。図面を見ながら三角スケール使ったり、打合せ中に色ペン使ったり、現場で梱包を開けるのにカッター使ったり…。持ち運びにも便利な4.5×18×2cmの空間に仕事の必需品がこんなに納まっています!! 家や現場に置き忘れてこようものなら、その日一日ソワソワ(笑)。色・デザインは違えど、このサイズはこれで2代目です。学生時代よりも重宝しているかも。



コーディネーター：佐々木

大工さんから命名されたニックネームは名前にちなんで「なみへい」。サザエさんでおなじみの波平さんの似顔絵(?)をサインのように使っています。

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、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48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ともにある、日進堂にぜひご相談ください。

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。



No.05
2016 March

www.nissindo.net

くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

口いっぱい広がる 早春のかおり

今月は鮮やかなライムグリーンカラーが、気分をウキウキさせてくれるペペロンチーノです。ほろ苦い菜の花と新豆の甘さ、ベーコンの旨みを鷹の爪がピリッと引き締めます。パスタと和えずにそのまま頂いても◎。おつまみにもピッタリです！花を咲かせるために養分をギュギュッと蓄えた菜の花は、βカロテンやビタミン類、鉄、カルシウムなど栄養がとつても豊富。女性にはおススメですよー。



営業部：岡崎

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



今月のプランター野菜 菜の花



食卓にのぼると春の訪れを感じる、旬野菜・菜の花。陽当たりのいい場所なら、深さが20cm程度の浅めのプランターでも簡単に栽培ができます。花が咲く直前に蕾から15cm程下の茎をカットし収穫。暖かくなるにつれ虫害が付きやすいので、定期的に葉の裏裏を見て害虫がいなかったかのチェックが必要です。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

- 菜の花 1束
- 空豆 8本
- ブロックベーコン 120g (※スライスのものでOK)
- パスタ 400g

- オリーブオイル 大きじ4
- にんにく 1片
- 鷹の爪 1本
- 塩(味付け用) 少々
- 粗挽きこしょう 少々

隠し味に 昆布だしを素を ちょっとだけ入れると おいしいですよ！

作り方

- 菜の花は茎のかたいところをカットし、さっと塩茹でして水気をきる。空豆はさやから外して同様に塩茹でし、皮をむく。
- 塩(分量外)を加えた熱湯で、パスタを規定より2分短く茹でる。
- パスタを茹でている間に、ソースを作る。フライパンにオリーブオイル、潰したにんにく、種を取り刻んだ鷹の爪を入れて火にかけ、焦げ付かないよう低温でじっくりと炒める。
- にんにくの香りが出たら、お好みでにんにくを取り出し、大きめに切ったベーコンを加えて炒める。
- ベーコンから油が出てきたら①を加えてサッと炒めあわせる。①②のゆで汁(各大さじ2程度)塩を加え、フライパン内の油とよく混ぜて乳化させ、ソースを仕上げる。
- パスタを⑤に加え、しっかりソースと混ぜあわせる。皿に盛り、粗挽きこしょうをかけてできあがり！