

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：横山

高所での作業は危ないので、十分注意して行ってください。汚れがひどい場合は、塗り替えるのがおすすめです！



家のイメージも一新！ 外壁の汚れを除去してクリーンに。

冬になり庭の木立の葉が落ちると、おうちの外観も良く見えるように。そんな時ちょっと気になるのが外壁の汚れです。窓枠からの雨だれに、日当たりが悪い北側や風通しの悪い場所はコケやカビが生えたりと、なんだか家全体がくたびれた印象に。汚れが軽い場合は自分で柔らかいブラシやスポンジを使い、研磨剤の入ってない洗剤で軽く水洗いするだけで落ちるハズ。表面をゴシゴシこすったり、表面の劣化が激しい場合は外壁自体を痛めてしまうので NG です。こすっても取れない、外壁の痛みが進んでいる場合はご相談くださいね。

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



設計部：小林

ずっと犬を飼いたいと思いつつも、子育てが落ちついてからと我慢我慢。ガレージ設備は整ってるので、今からどの子にするか検討してます。



生活の延長線上に屋外の要素をプラス。 ペットも人も楽しい自由空間。

大型犬を飼うご予定の方におすすめしたいのが、人とペットがのびのび共生できるテラスやインナーガレージといったスペース。室内との境をガラス張りにすれば、キッチンやリビングからペットの様子も見えてお互い安心です。広い大きな空間をとることができるなら、はしゃいでとんだり、はねたり、ちょっとした運動も可能。ガレージのように閉じられた空間であれば、臭いが吸着しやすいビニール壁紙ではなく、合板やケイカル板を天井・壁材に使うことで、気になる臭い問題も解決できますよ。エアコン、換気扇をつければより快適な空間に。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

「リクエストに即対応」の 営業スタイルを支えます



APPLE
Apple Watch

私の手放せないイチオシグッズは【Apple Watch】です。営業職ということもあり会議や打合せが多く、そんな時、電話はもちろんマナーモード。ただ、元に戻すのを忘れて、大事な電話を見逃したりとトラブルが多かった為、4年前こちらを購入しました。携帯に連携させることで、電話だけではなくLINEやメッセージもすぐに確認でき、うっかり見逃すこともなくなりました。最近、ダイエットにも活躍中と、今ではないと生活ができないぐらい活用しています。



ホームアドバイザー：佐長
Apple Watch を使って、2か月で10kg減量に成功！健康のためにもあと10kg落として20代の頃の体重に戻したいです。

nissindo topics



お得なキャンペーンを使って 新居をグレードアップ！

日進堂では現在「お年玉キャンペーン」を2月末まで実施しています。新築住宅の建築をご契約の方に、太陽光パネルや外壁、キッチンなどお家をグレードアップするうれしい特典を3コースご用意。さらに！新築住宅建設のご契約、モデルハウスのご契約の方には、ReFaの美容グッズをプレゼントいたします。なおキャンペーンの適用には条件がございます。おうちづくりをお考えの方は、ぜひ日進堂へお越しくださいね！



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.51
2024 January
<https://nissindo.net>

くらしえる便り



育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

冬の食卓、お弁当に パツと華を添えます

テーマは香川の特産品「金時にんじん」。ということで、今回は和洋韓と3種のおかずをご紹介します。それぞれカットの大きさ、火の通り具合を変えているので、食感や甘さの感じ方など、にんじんの色々な表情が楽しめます。金時にんじん特有の青臭さが感じられないので、ニンジンが苦手なお子さんもおいしく召し上がれますよ。どのレシピもすぐできるのでお弁当のもう一品！という時にもピッタリ。



ホームアドバイザー：岡崎
いりこから出汁を取り、餡もち雑煮を昨年同様作りました。感動的なおいしさと、実家の雑煮に負れそうにありません。

今月のプランター野菜

金時にんじん



おせちやお雑煮にとお正月に欠かせない金時にんじん。香川は生産量日本一の産地です。通年出まわっている通常の品種に比べてリコピン、葉酸・カリウムが豊富と美容にも健康にもびったり。栽培は深型のプランターで種から。双葉までは土が乾かないよう保湿に気を付けて。間引きは苗を競争させるように、成長に合わせて少しずつ行う。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

作り方

- 金時にんじん 1本
- ツナ 1缶
- ゆで卵 2個
- マスタード 大さじ2
- マヨネーズ 大さじ4

- ① にんじんは皮をむき、5mmのせん切りにする。鍋に塩小さじ1(分量外)と水を入れ茹でる。火が通ったらザルにあげて冷ます。
- ② ボウルにゆで卵を入れてつぶし、①とその他の材料を加えて混ぜ合わせる。味見をし塩コショウ(分量外)で調整したら完成。

- 金時にんじん 1本
- ピーマン 3個
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 白ごま 適宜
- 鷹の爪 1本

- ① にんじんは皮をむき、3mmのせん切り(マッチ棒位)にする。ピーマンも同じくらいの太さに切りそろえる。
- ② 鍋にごま油を熱し、①を加えて炒める。全体に油が回ったら調味料を加え、炒め合わせる。皿に盛り、仕上げに白ごまを振る。

- 金時にんじん 1本
- 塩 小さじ1/2
- 砂糖 小さじ1/2
- ごま油 大さじ1/2

- ① にんじんは皮をむき、極細(刺身のつま位)に切る。ボウルにとり、塩・砂糖と和え10分程度置く。
- ② ボウルに出た水けを軽く切ったら、ごま油(できるだけ開栓したてのもの)を加えて和えれば完成。