

プロによるお家のケア

03

house maintenance



ホームサービス部：鶴川

給湯器が突然止まって何より困るのが、お風呂に入れなくなること。寒くなる前に一度は点検してみてくださいね！



凍てつくような冬の朝、お湯が出ない。そんな悲劇が起こる前に！

お風呂や食器洗いなど、蛇口をひねるとお湯が出るのは、給湯器のおかげ！ オール電化の普及で「エコキュート」を設置している方も多いかと思いますが、定期的なお手入れはしていますか？「漏電チェック」やタンク内に溜まった水道の不純物を排出する「水抜き」、配管の「カバー破損」といった点はぜひ確認を。自分でもできますが、ご不明な場合はスタッフが伺いますのでご連絡ください。また、温度が安定しない、ゴトゴト異音がするのは故障のサインかも。設置して10年前後の不具合は、交換も検討くださいね。

nissindo topics



来春の入園・入学は新しい家で！モデルハウス続々登場。

新しい住まいのカタチを検討するタイミングの中で一番多いのが「子どもの入園・入学」です。そんな来春新生活を控えたご家族にオススメなのが、すぐにご入居できるモデルハウス！モデルハウスを選ぶメリットはなんとと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。日進堂では現在、平屋や屋上庭園付きの家など約20棟の様々な【まちかど展示場】が勢ぞろい。ぜひ一度、ご覧くださいね！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets

我が家の愛犬を悪者にしないために



「一軒家の室内飼いならペットの鳴き声は大丈夫！」と思いがちですが、犬の鳴き声は約90～100dBとセミの鳴き声と同じレベルの大きさ。飼い主にとってはかわいい愛犬の鳴き声が、よそのお家からすれば騒音に感じてしまうことも…。ご近所トラブルになる前に、対策として防音対策をしてはいかがでしょうか？カーテンを防音・遮音タイプに変えたり、内窓をつけたり、吸音ボードを設置したりと方法も色々。今からおうちを建てるのならば、防音効果のある建材をチョイスするのもいいですね。



コーディネーター部：佐藤
昔から我が家の愛犬は「家の中が汚れる・ニオイが気になる」と母の反対により屋外飼育。いつか室内飼育を試みたいものです。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

オイルを注ぎ、火口を炙るひと手間が愛おしい。



ZIPPO ハンディウォーマー

冬を先取りして、学生時代から愛用しているオイル式カイロをご紹介します。プラチナ触媒とオイル燃料の化学反応により、長時間安定して発熱する仕組み。寒い時期の会社の道路清掃活動といった屋外作業時に大活躍しています。リユース可能で電気も不要、とエコな商品として再評価されており、年上の方からは懐かしがられ、若い方には新鮮に映るようで、使っているととても珍しがられます。少し手間がかかりますが、ぬくもりのあるレトロさがよいです。



総務・人事課：黒田
総務人事のスタッフとして入社し、もうすぐ1年目。年々寒いのが平気になって来ました。



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.50
2023 November
https://nissindo.net

くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

おもてなしにもイケる 端麗なひと皿

今月は低温調理で仕上げたしっとり柔らかな鶏むね肉を、きのこのクリームソースでいただく薫り高い料理をご紹介します。手順は簡単なのに、メインディッシュになるリッチなレシピです。きのこはマッシュルームやマイタケに変えたり、複数組み合わせたりとお好みでOK。ソースをつけていただくので、お肉の下味は控えめに。ヘルシーだけど食べ応えがあるので、ダイエット中の方にもおすすめですよ！



ホームアドバイザー：岡崎
低温調理は専用の調理器具を使うのが簡単で確実。湯せん調理は食中毒の危険もありますので、お気を付けてください。



今月のプランター野菜



しめじ

和食・洋食・中華と出番の多いおなじみのキノコ。スーパーでも年中販売されていますが、採れたてはとってもジューシー！サクサクとした触感も楽しめます。家庭での栽培は「おがくず」等に菌が埋め込まれた菌床キットが簡単。10℃以下にならないよう温度管理と、湿度を保つのに気を付ければ、面白いように次々と生えてきますよ。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

鶏むね肉	2枚	★ { 塩 砂糖 こしょう	大きじ 1/2	バター	20g
玉ねぎ	1/2個		小さじ 3	コンソメ(顆粒)	小さじ 1/2
しめじ	2株		適量	生クリーム	150ml
にんにく	1片			ハーブ・ペパーリーフ	適量

作り方

- 鶏肉は余計な脂身を取り除き、下味がよく染み込むよう、皮面にフォークを刺す。厚手の密封袋に鶏肉、★を入れ、空気を抜いて口を閉じる。袋の上から調味料をしっかり擦り込む。
- 低温調理器や炊飯器の保温機能を使って鶏肉に火を通して行く。機器、鶏肉のサイズにもよるが、目安は67℃で1時間半程度。
- しめじと玉ねぎ、にんにくをみじん切りにし、こげないようにバターで炒める。しんなりしたら水 50cc を加えてきのこの旨味を溶け出させる。加えた水分がほぼなくなる程度に煮詰めたら、生クリームを加えてとろみが出るまで軽く煮る。塩コショウ(分量外)で味を整える。
- ②の肉を取り出しスライスして皿に盛る。火が通ってないならラップをしてレンジで少しづつ加熱する。
- ③のソースを添え、つけ合わせの野菜を飾れば完成！