

プロによるお家のケア  
**03**  
house maintenance

床のキズにはこれ!  
擦り込むだけで簡単補修!



物を誤つて落としてしまって床に凹みキズ等が出来たことはないでしょうか?そんな時には私たちメンテナンス課のスタッフたちも愛用している「キズ職人」の出番。擦り込むだけで凹みキズがなくなりますよ。ホームセンターでは様々な色・種類が販売されていますので、ぜひ試してみてはいかがでしょうか?ただ、擦り傷等はキズが浅い為、キズの凹みにキズ職人が上手く入らない可能性あるのでご注意下さいね。



メンテナンス課: 上迫  
みんなからさっ君と呼ばれています!建築については日々勉強中ですが、紹介させていただいたキズの補修は得意なので、いつでもご相談くださいね!

## nissindo topics



皆さまのおかげで!

13年連続、香川県着工棟数 No.1

この度日進堂は、香川県に本社を置く企業グループの着工棟数ランキングにおいて、13年連続でナンバーワンを獲得することができました。これもひとえに皆さまのご愛顧のおかげです。本当にありがとうございます。日進堂は今年で設立56年。これからももっと、ずっと、お客様に家づくりを楽しんでいただけるよう、スタッフ一同全力でサポートいたします。

\*香川県に本社を置く企業グループを対象とした2010年~2022年までの注文住宅、建売分譲、アパートの建築棟数ランキング [住宅産業研究所調べ]

コーディネーター  
おすすめの造作  
**02**  
Recommended features



コーディネーター部: 大岡

最近、姉家族がトイプードルを家族に迎えました。遊びに行ったり動画を見せてもらったりするのですが、甥っ子とわんちゃんが戯れている様子にとても癒されています。



## 機能性も見た目も兼ね備えた、 オーダー増のオープン収納。

最近、折り戸などの建具の代わりに天井にロールスクリーンを埋め込んだオープン収納をお客様からオーダーいただくことが増えています。建具を採用した収納に比べると容量も多く、間口が広いので荷物の出し入れも容易。さらに扉の開け閉めをする手間も省けるうえ、通気性も良好で、来客時などはワンアクションでクローズできる気軽さも◎。またロール部分が天井の凹に隠れるので、スッキリとした見た目も人気の理由。間仕切りとして採用するお客様も多いですよ。

メンテナンス課: 上迫

みんなからさっ君と呼ばれています!建築については日々勉強中ですが、紹介させていただいたキズの補修は得意なので、いつでもご相談くださいね!

仕事で欠かせない  
わたしの逸品  
**04**  
my favorites



## 大切な時に頼りになる、 必要不可欠な仕事の相棒。

私がオススメしたいのは、WATERMAN のボールペン「エキスパート エッセンシャル」です。お客様からプレゼントでいただきました。まず見た目がとてもスタイリッシュで高級感たっぷり。持っているだけで自信が湧いてきます。そして書き心地も抜群で、書くことが楽しくなるほどスマーズ、かつ、滑らか。契約書のサインなど、重要な場面でいつも活躍しています。大切な時に頼りになる WATERMAN のボールペン。自分用はもちろん、プレゼントにもおすすめです。



営業部: 宮井  
丸亀市出身。こう見えて (!?) 猫と遊ぶのが生きがいのインドア派です。



No.53  
2024 May

<https://nissindo.net>

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。

# くらしえる便り



今月のプランター野菜



プランターで育てるなら、手のひらサイズがかわいい「ミニキャベツ」(芽キャベツとは異なる)がおすすめ。植えてから40日程度で収穫することができます。葉質はやわらかく、甘味が強いのでサラダなど生でもおいしくいただけます。ただアブラムシなどの害虫がつきやすいので、植えたらすぐに防虫ネットをかぶせましょう。

栽培難易度 ★★★★☆

### 材料 (3~4人前)

キャベツ	1/4玉	酒	大さじ2
じゃがいも	中3個	生クリーム	200ml
たまご	4個	バター	40g
スライスハム	8枚	オリーブオイル	大さじ3
<hr/>			

### 作り方

- 1 たまごは固ゆでし、くし切りに。ハムは2cm角に切っておく。じゃがいもは2cm角に切り、水からゆでる。

- 2 芯を取り除いたキャベツは3cm角に切り、フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱して炒め、油が全体にまわったら酒・塩・こしょうを加えて蓋をし、蒸し焼きに。しなりしたら蓋をとり、水分をとばす。

- 3 柔らかくなったじゃがいもをマッシュでつぶし、生クリームを加えながら火にかけ、さらに★を加えて素早く混ぜて乳化させ、塩・こしょうで味をととのえる。

- 4 グラタン皿に③を底から1cm程度に流し込み、キャベツ、ゆでたまご、ハムを乗せ、具の間にさらに③を流し込む。上にピザ用チーズを散らし、オープンまたはトースターでこんがり焼いたら完成。

育てた野菜でクッキング  
**01**  
kitchen garden

## キャベツとたまごの ポテトソースグラタン

甘みがいっぱいの旬のキャベツは、クリー  
ミーなソースと相性抜群! 今回は小麦粉  
を使ったホワイトソースではなく、じゃ  
がいもと生クリームで作ったソースのグラ  
タンです。

やわらかなキャベツにゴロゴロ食感の  
ゆで卵、舌触りなめらかなポテトソース  
にハムの塩気がアクセント。ほっこりや  
さしい味は、家族みんな大好きなはず。  
お手頃な材料で作れるのも嬉しいですね。



営業部: 岡崎  
じゃがいもは裏ごしすると、  
なめらかな舌触りに。  
荒ぶしにして食感を残しても。お好みで作ってみてくださいね。