

プロによるお家のケア

03

house maintenance

私の家は大丈夫？ 強さを知って備えよう



最近頻発している地震のニュース。突然訪れる“もしも”の時に備え、今お住まいの家の『耐震』について考えてみませんか。自分はもちろん、大切な家族やマイホームを守るためにも、自宅がどのような耐震基準で建てられているか、まずは知ることが大切です。日進堂のリフォームショールーム・住まいの相談館では、無料の「耐震相談会」を予約制で随時開催中。建築士をはじめとする専門家に、耐震診断や耐震改修工事など、住宅の耐震性に関するお悩みや不安をぜひご相談ください。ご予約はお電話で！ ☎087-868-1800



ホームサービス部：三宅

自宅の「強さ」をきちんと知ること、補強や工事など必要なことが何なのかはじめて分かります。ご相談ください！

ペットと暮らす家づくり

02

Living with pets



リフォーム課：細谷

センサーだけでなく、触ることで開閉できる「タッチスイッチ」もあり。賢い子ならこちらでも対応できるかな？



僕がカリカリしなくとも、 このトビラ、勝手に開くんですよ

ペットを飼っていると煩わしいのがドアの開け閉め。小さな犬や猫ならペット用のくぐり戸を設置すれば問題解決ですが、困るのが大型犬。大きなくぐり戸もありますが、存在感も大きいのが悩ましいところです。扉が引き戸タイプなら思い切って自動ドアにしてしまうのはどうでしょう。わんちゃんが近づいただけでセンサーが反応して扉が開閉するので自由に入りが可能。買物帰りや赤ちゃんの抱っこ時など便利に感じるシーンもたくさんありますよ！

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

気分に合わせて着替える コーヒーマイク



左から
スターボックス、TIGER、
3COINS、ノーブランド

私の暮らしの中で欠かせないのが珈琲。仕事でも長時間美味しく飲めるよう、タンブラーを使い分けています。時間に余裕があれば自宅で淹れてタイガーのボトルに。余裕のない時はコンビニで購入し、車に常備している保温保冷タンブラーに入れて出勤。また保温保冷効果はあまりありませんが、10年ほど前の社員旅行の旅先で購入したアフリカン柄のファブリックが入れたブルー × グリーンのタンブラーも他にはないデザインがお気に入り。今でも活躍中です。



広報企画課：大空

6歳と2歳の2児の母。最近ホームペーカーリーを手に入れ、週末に子供たちとパンやピザづくりを楽しんでいます。



No.52
2024 March

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

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden



想像以上のとろみと甘さで、 見た目も味もインパクト大

ドンと丸ごとのたまねぎが今月の料理です。この時期ならではの甘い玉ねぎの味わいを生かすため、玉ねぎへの味付けはコンソメのみ。ジューシーなひき肉を詰め込み、濃厚なデミグラスソースを添えていただきます。なお、合わせるソースはトマト系でもクリーム系でもどんなソースでも問題なしと、万能野菜の懐の深さを感じる一皿です！



ホームアドバイザー：岡崎

今回は蒸し焼きにしましたが、オープンで作ると香ばしさが加わり、また一味違うおいしさに。チーズを添えても★

nissindo topics



日進堂では今【ご来場】【ご紹介】の W キャンペーンを実施中です。お得な機会をお見逃しなく！

ご来場キャンペーン

ご予約の上ご来場された方に、QUO カード 3,000 円分。さらに！ご予約の上来場し、かつ間取りプランニングのご依頼で、QUO カード 5,000 円分をプレゼント。

ご紹介キャンペーン

おうちを建てようとお計画のお友達を紹介いただき、その方が日進堂へ来場されたらQUOカード 10,000 円分をプレゼント！

今月のプランター野菜

新たまねぎ



家庭料理には欠かせない、定番の万能野菜。種からも育てられますが、初心者は夏頃ホームセンターに出回る小さな子玉が詰められた「オニオンセット」がオススメ。夏に植えると冬には収穫できてお手軽です！ 収穫が遅れてトウがたつと、おなじみのネギ坊主ができてしまうので、小さなおうちに摘み取って。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

合いびき肉	200g	塩・こしょう	小さじ 1/2	市販デミグラスソース	1缶
新たまねぎ	4個	★ケチャップ	小さじ 3	ケチャップ	小さじ 1
水	200cc	おこのみソース	小さじ 1	おこのみソース	小さじ 1
コンソメ	小さじ 1	イタリアンパセリ	適宜	砂糖	小さじ 2
				塩・こしょう	適宜

作り方

- 玉ねぎは上下を 1cm 切り落とし、外側 2・3 層を残してくり抜く。内側に小麦粉(分量外)をはたいておく。
- くり抜いた玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにサラダ油少々(分量外)を熱して炒め、しんなりしたら取り出して粗熱を取る。
- ボウルにひき肉、②、★を入れ、粘りが出るまでしっかり混ぜたら、①の玉ねぎに詰めていく。
- フライパンに③を並べ、水、コンソメを加えたら、フタをして 15 分蒸し焼きにする。竹串を刺して透明な肉汁が出てきたら皿に取り出す。肉汁が濁っている場合は火が通っていないので引き続き火を入れる。
- 別のフライパンに▲を入れ、火にかけてよく混ぜてソースを作る。フツフツしてとろみがついたら味を見て塩コショウで整える。皿に敷き④を盛り付ける。パセリを添えたら完成。