

プロによるお家のケア

03

house maintenance

たった一日^{*}でまるで新築！
暮らしをより楽しく快適に。



▲豊富なバリエーションは、フロアタイルならではの。

床の傷みや色褪せが気になりはじめたら、既存床の上に新しい床材を貼る“簡単リフォーム”はいかがでしょうか？床材の種類は木質フローリングと塩ビのフロアタイルの2種類。フロアタイルはクッションフロアよりも硬い素材で耐久性に優れており、バリエーションも豊富。厚みが薄いので既存建具への干渉の心配も少なく安心です。

工事も既存床を剥がすなどの作業がないので、比較的安価なうえ、短期間でできて騒音の心配もありませんのでおすすめです。

*工事面積・状況によります。



メンテナンス課：横木

日々、突然襲ってくるギックリ腰の恐怖に怯えながら奮闘し続けている運命前のオヤジです。

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：藤田

最近、愛犬のドーベルマンと散歩する度に筋々の筋肉痛を感じています。普段から子供との遊びで体を使っているものの、まだまだだ〜と感じているので、筋力UP計画です。



▲EIDAI製「乾太くん専用収納ユニット」



◀オーダーメイドのオリジナル収納棚

収納力も使い勝手も◎ 家事効率さらにアップの専用収納棚。

今回はリンナイ製の『乾太くん』におすすめの収納棚をご紹介します。リンナイ製の専用の設置台もあるのですが、お客さまから「収納力が足りない」「身長に合わない」「おしゃれにしたい」というご要望から、オリジナルの収納棚をオーダーをいただくことが増えてきました。各建材メーカーからも『乾太くん』専用の商品が販売されており、デザイン性はもちろん、使い勝手や耐久性も良好でこちらもおすすめです。ぜひ『乾太くん』をご検討の際は、収納棚にこだわってみては…。

★『乾太くん』とは、リンナイ製の高気圧乾燥機。短時間でふんわり乾燥させることができ、ハンガーに洗濯物を干す手間も省けるので大幅に家事時短！家事の強い味方で、今とても注目されている商品です。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

省スペースでスマートに。
作業効率アップのマウス。



Logicool
ワイヤレストラックボール
ERGO

上司からお下がりいただいたトラックボールマウスです。いつも羨ましそうに見ていたら、いただくことに成功した思い出のある品です。“マウス自体を移動させず、ボールを転がしてカーソルを移動する。”慣れるまでに時間はかかりましたが、デスクに書類が広がりがちな私にとって、省スペースでマウスの操作ができるのはとてもありがたいです。“進む”“戻る”のボタンもあり、かゆいところに手が届く超優秀設計などところもお気に入り。私にとって手放せない必需品です。



営業部：武内

アイスコーヒーの時期になりました。ここ数年、ハンドドリップにはまっています。豆を購入した日はワクワクします。

nissindo topics



家づくりのヒントがたくさん！ 施工事例公開中！

日進堂の家は、間取りはもちろんのこと、希望に合わせて仕様も選べる、完全自由設計。キッチンやお風呂などの水回り設備、ドアなどの内装材、外壁や屋根なども自由に選択可能。家づくりのどの部分にこだわって予算をかけるか、ひとつひとつ納得した上でチョイスできます。日進堂のホームページでは、そんな完全自由設計で建てたこだわりたっぷりの施工事例を公開中！“平屋”や“二世帯住宅”など、条件を絞り込んで事例を見ることができます。家づくりのご参考にぜひ、ご覧ください。

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.54
2024 July

https://nissindo.net

くらしえる便り



育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

とろっとクリーミー 茄子が主役のポークソテー

じゅわっとジューシー。夏が旬の茄子。今回は生クリームとあわせて旨味たっぷりのクリームソースに。コッテリかと思いきや、豚肉はヒレ肉を、上からかけるソースにはバルサミコ酢を加え、生姜を添えることでサッパリとした味わいに。体の熱を放散させる効果のある茄子。“疲労回復のビタミン”と呼ばれるビタミン B1 が豊富な豚肉とあわせ、夏バテ対策にぴったりな一品に仕上がりました。



営業部：岡崎

茄子のクリームソースにはキノコ類を加えてもおいしいですよ。ごはんにもパンにも合います！

今月のプランター野菜

茄子



さまざまな調理ができ、レシピも豊富な茄子。高温性の野菜で、夏の暑さにもよく耐え、雨にも比較的強く作りやすく家庭菜園でも人気の野菜です。日当たりのよい場所を好み、日照時間が長く、日射量が多いほど収穫量も多くなります。ただ水が不足すると収穫量が上がらないだけでなく、果実のツヤもなくなるので注意しましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（3～4人前）

茄子 中3本
豚ヒレ肉（ブロック） 500g
インゲン } お好みで
生姜 }

★ { 水 50cc
コンソメキューブ 1個
塩・こしょう 適宜
生クリーム 100ml

バルサミコ酢 50ml
しょうゆ 小さじ1弱
砂糖 小さじ1/2

作り方

- 1 茄子は1cm角に切り、オリーブオイル大さじ1（分量外）を全体からめフライパンで中火で炒める。
- 2 しんなりしたら弱火にし、★を加えて柔らかくなるまで炒め煮に。
- 3 ②に生クリームを少しずつ加え、もったりとするまで煮詰める。
- 4 豚肉は4cmほどの厚みに切り、半分厚さになるよう叩いて広げ、片面に塩・こしょうをしっかりと目にふる。
- 5 フライパンにオリーブオイル大さじ1（分量外）を熱し、豚肉を中火でソテーする。こんがり焼けたらひっくり返し、蓋をして蒸し焼きに。火がある程度通ったらフライパンから取り出し、アルミホイルで包んで余熱で火を通す。
- 6 豚肉を焼いたフライパンにバルサミコ酢を入れて煮詰めたら、しょうゆと砂糖を加え、さらにとろみがつくまで煮詰める。
- 7 皿に③の茄子、ソテーした豚肉、⑥のソースの順に重ね、仕上げに茹でたインゲン、針生姜を盛り付けて完成。