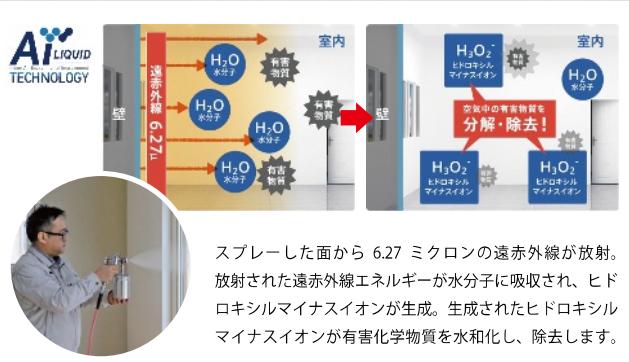
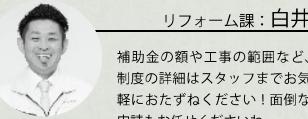


プロによるお家のケア
03
house maintenance

天然成分 100% でウイルス
99% 減少。安心快適な室内に。



ウイルスや菌対策に、天然成分のコート剤で安心安全な室内にしませんか？「AIリキッド」は室内の天井や壁をコーティングする特殊水溶液の室内専用コート剤。カビやウイルス、大腸菌の減少やニオイ対策など、様々な効果を発揮してくれます。また安心の天然成分100%ながらウイルスを99%減少。さらに効果は半永久的で、末永く室内を安心で快適な空間に保ってくれます。



リフォーム課:白井

[期待される主な効果]
●有害化学物質分解 ●消臭 ●抗菌・防カビ
●遠赤外線 ●空気清浄 ●抗ウイルス
●抗酸化 ●マイナスイオン

nissindo topics



組み合わせは自由！
選べる豪華賞品プレゼント！

日進堂では香川県内23棟、岡山県内3棟の全26棟のモデルハウス一斉販売会を開催中！モデルハウスを選ぶメリットはなんとい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、車の出入庫のしやすさ…といった住み心地をキッチンと確認できますよ。今なら11月末までのご入居で、家電や家具など、全49品から自由に組み合わせて選べる豪華商品をプレゼント！ぜひこのおトクな機会にご検討くださいね。

※未完成のモデルハウスもございます。詳しくはホームページをご覧ください。

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:佐々木

スポーツ系のドラマや漫画に弱い、実はず・体育会系の私。感情移入しすぎて喜んでしまう(笑)それぞれの熱い思いと人間関係にくっつきます！



家族で過ごすおうち時間が増えた今こそ、ひとりになれる居場所『ヌック』。

昨今おうち時間が増えてきていますが、こぢんまりとした居心地のよい空間『ヌック』を取り入れてみるのはいかがでしょう。2~3畳ほどの広さを壁やドアではなく段差をつけたり違う素材をつかってほかの空間とゆるやかに区分けした、家族とつながりを持ちつつひとりの時間を楽しむことが出来る空間です。デザインの工夫次第で空間にメリハリが生まれ、視覚効果でお部屋が広く見えることも。階段下などデッドスペースでもつくることができ、空間の有効活用にもぴったりですよ。

仕事で欠かせない
わたしの逸品
04
my favorites

シンプルながら高性能。
デスクワークの相棒。



私が愛用しているのはパソコンを乗せて使用するスタンドです。画面を高くすることで姿勢がよくなり、肩や首の負担を軽減。図面作成など、デスクワークがメインの私にとって欠かせないアイテムです。パソコンのコード類もスタンド下の隙間に隠すことができるので、机上もスッキリ。また作りがシンプルで軽くて丈夫なので、いつも打合せで外出する際も持ち運んで使用しています。

設計部: 篠原 設計部: 篠原

シンプルでかっこいいデザインもお気に入りです。

マイブームは、抹茶を飲むこと。抹茶は免疫力がアップする効果のあるカテキン含有量が多いので、風邪を予防するために毎日飲んでいます。

※現在、販売終了している商品です。



No.55
2024 September
<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

ひき肉の旨味引き出す 香り豊かなゴボネーゼ

ごぼうの魅力はなんといっても「香り」。今回はその香りを楽しめるよう、すりおろして相性バツグンなひき肉とあわせたパスタにしました。すりおろしたごぼうは香りが強く、焼くことで甘みもグッとアップ。面倒な皮むきやあく抜きは不要。材料もシンプルなので、スピーディーに作ることができますよ。ゴロっとしたひき肉にごぼうの香りが引き立つ、旨味たっぷりな一皿。ぜひお試しください。



営業部:岡崎

高知に帰省した際、田野屋青蜂の“完全天日塩”を手に入れることがでてて喜び！まろやかな塩味を活かした、シンプルな料理づくりにはまっています。

今月のプランター野菜



材料 (3~4人前)

ごぼう	1本 (短根の場合は2本)	ミニトマト	8~10個	粉チーズ	適宜
合挽き肉	300g (粗挽き)	ニンニク	1カケ	飾り用ミニトマト	お好みで
パスタ	300~400g	コンソメキューブ	1個	スプラウト	お好みで
塩・こしょう	適宜	塩・こしょう	適宜	すだち	お好みで

作り方

- 1 つぶしたニンニクとオリーブオイル(分量外)をフライパンに入れ、弱火にかける。
- 2 ニンニクの香りがでてきたらひき肉を加え、ほぐさず塊のまま焼目が付くまで弱火でじっくり焼く。
- 3 パスタを茹で始める。(表記時間より1分ほど短く茹でる)
- 4 ごぼうをすりおろし器でおろす。(フードプロセッサーを使ってもOK)
※皮むき、あく抜きはしなくてよい
- 5 ②に塩小さじ1(分量外)を加えてほぐし炒め、③のごぼう、半分に切ったミニトマト、コンソメを加えてさらに炒める。
- 6 茹で上がったパスタとゆで汁150mlを素早く⑤と混ぜ合わせて乳化させ、塩・こしょうで味を調える。
- 7 皿にパスタを盛り付けて上から粉チーズをふりかけ、お好みでスプラウト、スライスしたすだちやミニトマトを飾り付けて完成。

栽培難易度 ★★★★☆