

プロによるお家のケア

03

house maintenance

補助金でおトクに導入。
『給湯省エネ 2024 事業』



『給湯省エネ 2024 事業』とは、省エネ性能の高い給湯器を導入する際に補助金が給付される制度です。例えばエコキュートは1台あたり基本額が8万円で、機能が高いものになると補助金は最大13万円。高効率給湯器を導入することで電気代を安く抑えることができ、CO2の排出量も削減することができます。予算上限に達すると制度は終了してしまうので、お考えの方はお早めにご相談ください。



リフォーム課：清水
家庭菜園で新品种の野菜を育てるのにハマり中。落花生の新品种「おおまさりネオ」の塩ゆでは絶品です。

【給湯省エネ 2024 事業】
補助金申請額の割合：75% (10月30日現在)

nissindo topics



新築もリフォームもOK！
あなたもお友達も豪華プレゼント！

お友達をご紹介いただき、新築をご成約されたら、ご紹介者様に『現金10万円』をプレゼント！お友達に『豪華グルメギフト』をプレゼント！さらにご紹介人数が増えるごとに紹介料アップのランクアップ制度もご用意。まわりに新築やリフォームをご検討中のお友達がいらっしゃいましたら、是非おトクなキャンペーン中にご紹介ください。

※紹介料はご紹介1件あたりの金額です。※紹介人（件）数の累積は、最終紹介月から1年間有効です。※ランクアップ制度は新築のご成約に限ります。（注文・分譲問わず）※プレゼント、紹介料は建物をお引き渡しした後のお渡しとなります。※「お友達」はご親族、ご友人、知人、同僚などを含みます。※「お友達紹介キャンペーン」の詳細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

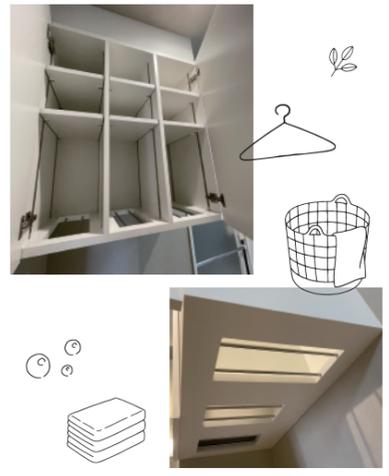
02

Recommended features



コーディネーター部：岡田

ガチャガチャにドはまり中。欲しいものが当たるまでつい回してしまいます……。止める方法があれば教えて下さい！ちなみに、クレヨンしんちゃんブームです。



取り出しやすく、消耗も均一に。
ヘアサロンのようなタオルストッカー。

粗品やお返しなどでいただきがちで、気が付くと増えているタオル類。手に取りやすいタオルばかり使って、取り出しにくいタオルは使わなまま…。そこでご紹介したいのがヘアサロンのような「タオルストッカー」です。下の開口から収納した順に引き出すことができるようになっているので、タオルを満遍なくローテーションして使うことができます。また引き出し収納と違い、ワンアクションで取り出しが可能。手が濡れていてもサッと取り出すことができるので、使い勝手も良好ですよ。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

見た目も性能もイチオシ！
毎日大活躍のハサミ。



私のいちおしグッズは PLUS のハサミです。特徴はアーチ状の刃。対象物をしっかりキャッチしてスパッと切ることができます。ビニール紐や分厚い段ボールもサクサク切ることができるので、家でもオフィスでも大活躍！会議用の名札や企業説明会の展示物の作成など、手先を使う業務も多い総務の仕事。お気に入りグッズと一緒に、地味な作業でも気分がアガります。初めは色味に惹かれて購入しましたが、今では他のはさみだとしっくりこないくらいお気に入りです。



総務・人事課：西山
出身地は高知県。お酒と音楽が大好きです。先日、大学卒業以来離れていた音楽活動を再開しようと、キーボードを購入しました。ペットは会社の前で捨てた子ガメです。（名前募集中！）



No.56
2024 November

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

蒸し焼きで旨味を凝縮！
彩り豊かなスピード副菜。

“あと一品” にぴったり！和洋中、どんな献立にも合う、副菜を2品ご紹介。今が旬のブロッコリーは強い抗酸化力があり、免疫力アップや感染症の予防に効果を発揮するビタミンが豊富。今回は蒸し焼きにすることで旨味を凝縮。下茹でしないので栄養を逃さず、調理時間も短縮できるのも嬉しいポイント。お弁当のスキマおかずとしてもオススメです。



営業部：岡崎
最近、緑茶のフレーバーティーの美味しさに開眼！中でもグレープフルーツのフレーバーがお気に入り。ゴクゴクと飲めるスッキリとした味わいで、ウォーキング後の一杯は格別です。

今月のプランター野菜

ブロッコリー



栄養豊富な緑黄色野菜で、茹でただけで手軽に食べることができ、食卓やお弁当の彩りにも欠かせないブロッコリー。家庭菜園では、夏まきで育てやすくおすすめです。発芽率もいため、初心者でも種から育てることが可能。ただし、栽培期間がやや長めなので、初心者の方は種まきから収穫までの日数が120日以下の早生品種を選びましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

ブロッコリーとベーコンのリスト	ブロッコリー	1株
	ベーコン（ブロック）	100g
	ニンニク	1カケ
	オリーブオイル	適宜
	塩・こしょう	適宜

作り方

- 1 つぶしたニンニクとオリーブオイル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フライパンから取り出し、1cm幅に切ったベーコン、小房に分けたブロッコリーの順に中火で炒め、油がまわったら蓋をして蒸し焼きに。
- 3 ブロッコリーがしんなりしてきたら、塩・こしょうで味を整えて完成。

ブロッコリーと卵のリスト	ブロッコリー	1株
	たまご	3個
	マヨネーズ	大匙3
	ニンニク	1カケ
	オリーブオイル	適宜
塩・こしょう	適宜	

- 1 つぶしたニンニクとオリーブオイル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フライパンから取り出し、小房に分けたブロッコリーを中火で炒め、油がまわったら蓋をして蒸し焼きに。
- 3 ブロッコリーがしんなりしてきたら、空いたところ溶き卵を入れて箸で混ぜる。卵に半分ほど火が通ったらマヨネーズを加え、塩・こしょうで味を整えて全体を混ぜ合わせて完成。

マヨネーズにカラシ（チューブでOK）を混ぜ合わせると大人テイストに！