

プロによるお家のケア

03

house maintenance

天然由来成分 98%ながら プロ推奨の圧倒的な洗浄力!



リンレイ
ウルトラオレンジクリーナー

今回ご紹介したいのが、私も仕事で愛用している『ウルトラオレンジクリーナー』です。天然由来成分98%と安心な成分ながら、家中の様々な汚れが落ちる万能洗剤。汚れをしっかりと分解・除去してくれるので、頑固な油汚れもシュッとサッと拭くだけで!水廻りの水アカや石鹸カスもシュッと約1分後にスポンジでこするだけ!

素材によっては落ちにくいものもありますが、頑固な汚れにお悩みの方、是非一度試してみたいかがでしょうか?



メンテナンス課: 上迫

あだ名は“さっくん”。変なところが几帳面なA型です。ご入居後の気になること、不安なこと、どんな些細なこともご相談ください。どこへでも駆け付けます!

コーディネーター
おすすめの逸作

02

Recommended features



コーディネーター部: 三好

子育てに日々奮闘中! 3人姉妹の母です。最近の悩みは毎日の献立を考えること...。今一番欲しいものは“短時間でできる美味しい献立”です。



▲柔らかな光を取り込んでくれるフロストガラスの建具を仕切りに採用するのもオススメです。

日常からイレギュラーな時も。 子育て世代に心強い、安心便利な空間。

お子さまがいるご家庭におススメしたいのが『LDKに隣接する畳スペース』。子どもの遊び場やおもちゃの収納場所にぴったり。家事をしながら子どもの様子を見守ることができ、子どもが体調不良の時には看病する部屋としても使用できるので安心です。また建具で仕切ることでも線をカット。室内干しスペースや来客時・将来の寝室としてなど、活用用途の幅が広がります。暮らし方やライフステージの変化に合わせた使い方が出来る万能な畳コーナー。ぜひご検討ください。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

お客さまをお出迎えする、 ウェルカムボードの相棒。



uni
ブラックボードポスカ

住まいの図書館 丸亀のショールーム入口にあるウェルカムボード。絵心が無いなりにイラストを描き続けて3年半。色々なペンを試した結果、このブラックボードポスカがいちばん発色が良くって何本リピートしたかわからないほど無くてはならないお気に入りです。ご来場されたお客さまに季節感を感じていただけるよう、楽しんでいただけるよう、毎回気持ちを入れて描いています。ショールームにお越しの際に見ていただけたらうれしいです!



ショールーム業務: 丸岡

つい先日、小学校の同窓会がありました。再会するのは約30年ぶりでしたが、みんな中身は小学生のまま(笑)。楽しいひとときを過ごすことができました。



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.57
2025 January

https://nissindo.net

くらしえる便り



育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

箸休めにも、肴にも◎ 栄養豊富な万能副菜。

今回はササッとできる、小松菜が主役の副菜 [炒め物] [ナムル] [からし和え] の3品をご紹介します。どれもシンプルな味付けなので、他のおかずとの相性が良く、もう1品欲しいときやお酒の肴、作り置きにもオススメです。

小松菜はβカロテンやビタミンC、カルシウムに葉酸、鉄分にミネラルなどが含まれており栄養豊富なのも嬉しいですね。



営業部: 岡崎

私のおススメはナムル。お酢を加えることでサッパリとした味わいに。お箸が止まらない美味しさです。火を使わないので調理器具も少なく、短時間で仕上げることができます。

今月のプランター野菜

小松菜



野菜炒めをはじめ、お浸しや和え物、味噌汁のほか、スムージーの食材にもなるなど、様々な料理に使える小松菜。秋まきの小松菜は霜や寒さにあたって肉厚で甘みが強くなるのが特徴。成長が早く、種まきしてから1カ月程度で収穫でき、失敗なく育てられる家庭菜園初心者におススメの野菜のひとつです。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4人前)

作り方

小松菜とベーコンの ナムル炒め	小松菜	1袋
	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・砂糖	適宜
小松菜と アボカドのナムル	小松菜	1袋
	アボカド (熟れている物)	1個
	韓国のり	8枚
	酢	40cc
	砂糖	大匙3
小松菜のからし和え	小松菜	1袋
	カラシ (チューブ)	小匙2
	めんつゆ (ストレート)	大匙2
	濃口醤油	大匙2
	砂糖	大匙1

- 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て弱火にかけ、香りが出てきたら、ベーコン (1cm幅)、小松菜の茎 (4cmの長さ) の順に炒める。
- 2 油がまわったら葉部分と塩、砂糖をひとつまみ加え、しんなりしてきたら醤油を回しかけて完成。
- 1 ボウルに★、いりごま (分量外) を混ぜ合わせておく。
- 2 小松菜はざく切りに (しっかり水気を切る)、アボカドは一口大に切り、やさしくタレと混ぜ合わせる。
- 3 さらにごま油を加えて混ぜ合わせてお皿に盛り付け、刻んだ韓国のりを散らして完成。
- 1 食べやすい長さに切った小松菜をサッと茹で、ザルにあげて流水で荒熱を取り、絞って水気を切る。
- 2 ★を混ぜ合わせたボウルに小松菜を加え、和えて完成。(仕上げに剥いた柚子の皮を散らすとアクセントに◎)