

**03**house
maintenance

高断熱性能の窓に替えて
最大200万円の補助！



「冷暖房の効きが悪い」「光熱費が高くて困る」そんなお悩みをお持ちの方、住まい自体の省エネ化を検討しませんか？政府が実施中の『先進的窓リノベ2025事業』では、断熱性の高い窓やドアに交換するリフォームに対して最大200万円を補助。住まいを快適な住み心地へとグレードアップしながら、冷暖房費の節約にもつながります。なお、予算がなくなり次第、補助金は終了となりますので、リフォームを検討される方は、お早めにご相談くださいね。

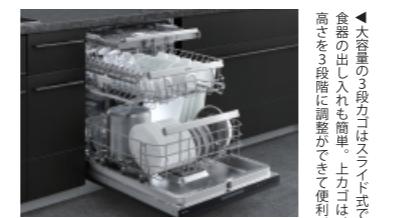
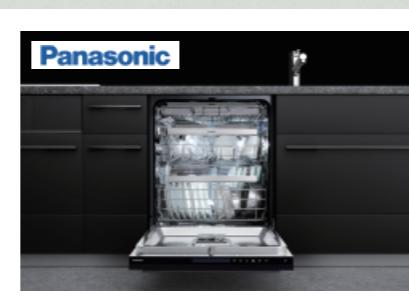


ホームサービス部：三宅
断熱改修やエコ住宅設備の導入をお考えの方は『子育てグリーン住宅支援事業』の補助金制度も、どちらの制度がおトクなの？などご相談もお気軽にどうぞ。

**02**Recommended
features

コーディネーター部：吉原

趣味はキャンプに行き、綺麗な景色を見て、現地の美味しいものを食べること。昨年は2回、富士山の麓でキャンプをしました。今年は北海道でキャンプをするぞ！



食器の出し入れも簡単。上カゴはスライド式で、高さを3段階に調整ができる。

新支援制度
応募開始！
GX志向型住宅
推進キャンペーン
もらえる！
**最大160万円
補助金**

全世帯対象の新しい
補助金制度がスタート！

補助金最大160万円！全世帯対象の新しい補助金制度『子育てグリーン住宅支援事業』のスタートに伴い、日進堂では【GX志向型住宅推進キャンペーン】実施中！
[GX志向型住宅対応仕様への住宅性能グレードアップ]や、[リビングエアコン+カップボード] [全室エアコン] のプレゼントなどの特典をご用意。是非おトクな機会にご検討くださいね。

*キャンペーン適応には条件がございます。
詳しくはキャンペーン特設サイトをご覧ください▶



デュアルモニターで 作業効率も集中力もUP。

LG エレクトロニクス
27inch 3D 液晶モニター

業務ではメインPCに外部モニターを接続して使っています。先輩から引き継いだセカンドモニターは、作業効率を大幅に向上させてくれる頼もしい存在。先輩が丁寧に設定してくださったおかげで、すぐに使いこなすことができました。デュアルモニター環境になったことで、以前は難しかった複数の作業の同時進行が容易に。タスク管理や資料確認がスムーズになったうえ、両面の作成も格段にスピードアップ。今では設計の仕事に無くてはならないアイテムです。



設計課：三木
釣りが大好きな三木です。自然の中でリラックスしながら釣りを楽しんでいます。この前はショアジギでハマチを釣りました！

No.58
2025 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



旨味も栄養もたっぷり！
ごはんが進む定番料理。

今回は定番料理『レバニラ炒め』をご紹介。レバニラ炒めは“豚レバー”を使う場合が多いのですが、今回は手に入りやすい“鶏レバー”で作ってみました。臭みが少なく下味をしっかりとつけてから調理するので、レバーの苦手な方やお子さまでも食べやすいはず。柔らかくシャキシャキしたニラと相性ばっちり！甘辛いタレが絡む、ごはんが進む一品です。もやは断然、“豆もやし”がおススメです！



営業部：岡崎

先日カトリー作家さんのショッピング「ノヒノ道具店」に行きました。吟味して真鑑のバーナイフを購入。デザインはもちろん計算された使いやすさはさすが。経年変化も楽しみです。

材料（3～4人前）

ニラ	1束分 (100 g)	片栗粉	適量
鶏レバー	400 g	ごま油	大さじ2
豆もやし	1袋	生姜	小さじ1(すりおろし)
ニンニク	1カケ	酒	小さじ1
		醤油	小さじ1

★ { 鶏ガラスープの素 小さじ1
醤油 大さじ2
みりん 大さじ2
砂糖 大さじ2弱
オイスターソース 大さじ1

作り方

- レバーの血液や脂肪などを取り除き、食べやすい大きさに切り、水に10分程浸す。（水が濁ってきたら新しい水に入れ替える作業を何度も繰り返す）
- ①のレバーの水気をキッチンペーパーで取り、★を混ぜ合わせたボウルに入れ20分漬け込む。
- 包丁の腹でつぶしたニンニク、ごま油をフライパンに加えて弱火にかけ、ニンニクの香りが出てきたら取り出す。
- 中火にし、②のレバーに片栗粉をまぶし、揚げ焼きにする。両面に焼き目がついたら一旦取り出してください。
- フライパンに豆もやしを入れ、油がまわったらニラとレバーを戻し入れて◆を回し入れ、タレが絡んだら完成。



野菜の中では珍しく、何年も育てる事のできる多年草のニラ。一度植えつけられ、年に3～4回、4～5年にわたって収穫することができます。また病害虫や暑さ寒さにも強く、プランターでも容易に栽培することができる家庭菜園初心者にもおススメ。新芽が伸びる前に光りを遮り暗くすることで、黄ニラにすることもできますよ。

栽培難易度 ★★★★☆

つけあわせに！ 中華たまごスープ

- 水600mlに鶏ガラスープ大さじ1を入れて沸かす。
- 溶き卵（2個分）を少しづつ鍋に入れ、箸で全体的にかき混ぜ、小口切りのネギやニラを散らして完成。