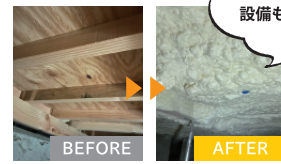


プロによるお家のケア

03

house
maintenance全世帯対象！補助金制度。
省エネリフォームをお得に。子育てグリーン住宅
支援事業

新築は子育て世帯が対象ですが、リフォームは全世帯が対象です。対象となる工事はスタッフまでお問合せください。

断熱改修だけでなく、
トイレや給湯器など
設備も対象です

「子育てグリーン住宅支援事業」は、子育て世帯はもちろん、幅広いご家庭が利用できる補助金制度です。既存住宅では、断熱改修やエコ住宅設備の設置など、省エネリフォームを支援。対象工事は、躯体や開口部の断熱改修、エコ住宅設備の設置などさまざま。条件を満たせば、最大 60 万円の補助が受けられます。「暮らしを快適にしたい」「光熱費を抑えたい」そんな方にぴったりの制度です。予算が無くなり次第終了してしまうので、ぜひこの機会に活用して、省エネで快適な暮らしを実現しましょう！



リフォーム部：清水

イエネコの中で世界最大の品種「メインクーン」2 匹と暮らしています。毎日猫吸いで、癒やしを補給しています。

コーディネーター
おすすめの造作

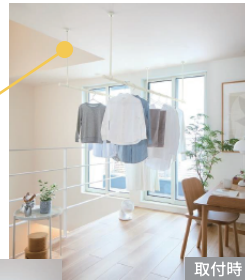
02

Recommended
features

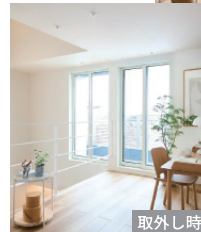
コーディネーター部：秦

バレーボールが好きで、先日ついに日本代表の試合を観戦しに行きました。試合は見事に勝利！生で感じる迫力に鳥肌！ますますバレーボールが好きになりました！

TOSO



取付時



取外し時

吊りポールまで取り外せるので、使わない時もスッキリとした室内を保つことができます。

ワンタッチでスマート！
暮らしになじむランドリーバー。

この夏、カーテンレールメーカーの TOSO から新しく登場した「ランドリーバー」。吊りポールはワンタッチで簡単に取り外せるので、使わない時はお部屋スッキリ。さらに“ゆれビタ機能”付きで、洗濯物を掛けても揺れがすぐ収まるから快適。カラーはマットブラックとマットホワイトの 2 色。バーもポールも同じ色でそろっているので、インテリアにも自然になじみます。バーの長さも調整できるので、ランドリールームだけでなくリビングや寝室でも大活躍。毎日の洗濯がちょっと楽しく、ちょっとスマートになるおすすめアイテムです。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

すぐに対応できる安心感。
頼れる工具と共に伺います！車に積んだ
メンテナンス工具一式

私にとって欠かせない仕事道具は「メンテナンス工具」です。OB のお客様のお家にお伺いする際や、ご連絡をいただいた際にすぐに対応ができるように、いつも工具一式を車に積んでいます。お客様に「すぐに直してもらえてよかった」と喜んでいただけると、私もとても嬉しいです。困った時に“頼れる存在”と思っていただけるよう、また大切なお住まいで長く安心して暮らしていただけるよう、これからもお客様の暮らしに寄り添い、サポートしてまいります。



営業部：岩本

DIY が好きで便利な工具を見つけるとテンションが上がります。オフの時間は、DIY や子供と遊ぶ時間が何よりのリフレッシュです。

nissindo topics

日進堂&ファミリーホーム 大感謝祭！
ご来場ありがとうございました

8 月 9 日（土）・10 日（日）の 2 日間、サンメッセ香川で開催した【日進堂&ファミリーホーム大感謝祭】。おかげさまで 7,026 人、2,210 組ものたくさんのお客様にご来場いただき、本当にありがとうございました！私たちスタッフにとっても、たくさんの笑顔に出会えた幸せな 2 日間となりました。これからももっともっと笑顔を広げられるよう、日本いち笑顔をつくる住宅会社を目指して、楽しく家づくりに励んでまいります。



No.61

2025 Sep

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

秋が口いっぱい広がる、
新感覚のイタリアンうどん。

じっくり焼くことで甘みと香ばしさがぐっと引き立つ秋茄子。今回はそんな秋茄子を香ばしく焼き、ほろ苦いミョウガ、アンチョビのうまみをオリーブオイルでまとめたイタリアンうどんのレシピ。もちもちのうどんに絡めれば、口の中で和とイタリアンの味わいが一体となり、秋の味覚を存分に楽しめます。ぜひ旬の味覚を味わってみてください。



営業部：岡崎

野菜の細切りをする時はいつも下村工業の「ベジプロスライサー」を愛用しています。素晴らしい切れ味で、厚み調整もでき、手放せません。

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（4 人分）

茄子	6 本	冷凍うどん	4 玉
胡瓜	1 ～ 2 本	アンチョビ	4 枚
ミョウガ	2 ～ 3 個	エキストラバージンオイル	60ml
大葉	1 0 枚	塩	適宜

作り方

- ① 茄子は 2 ～ 3 か所竹串などで穴をあけ、魚焼きグリルに入れて 1 0 分ほど柔らかくなるまで焼く。
- ② ボウルにオリーブオイル、アンチョビ、胡椒少々（分量外）を加え、アンチョビが細くなるまでスプーンなどで混ぜ合わせる。
- ③ 胡瓜、ミョウガ、大葉を細切りにし、水にさらしてザルにあげておく。
- ④ ①の茄子が焼けたら粗熱を取り、ヘタを除いて皮をむき、3/4 は細かく刻んで②と混ぜ合わせる。1/4 は 1.5 ～ 2cm 角に切り、塩少々と和えておく。
- ⑤ 表示時間通りにうどんを茹で、氷水でしめて水気を切り、キッチンペーパーで水気を拭いて④のタレと和える。
- ⑥ 器にうどんを盛り、④の大きめに切った茄子、③の葉味を添えて完成。