© nissindo Co., Ltd.

プロによるお家のケア
03
house maintenance

痛みを防いで快適な室内に。今日からできる簡単対策。

ニトムズ
強力結露吸水テープ（全３色）

冬の朝、窓まわりの結露にお困りではありませんか？放っておくとカビや汚れの原因に…。そこでおすすめなのが「結露防止テープ」です。窓ガラスの下部に貼ることで、結露水を吸い取りながら自然に蒸発させ、壁や床の腐食を防止。カーテンなどの汚れやカビ対策に役立ちます。ハサミでカットでき、取り付けも簡単。サッシの色に合わせて色が選べたり、簡単にはがせる商品など種類も豊富。１００円ショップなどでも手軽に購入できますよ。ちょっとしたひと手間で、冬の住まいを快適に保ちましょう。

メンテナンス課：本多
多くのお客様が一生涯安心して暮らし続けていただけるよう、ホームドクターとしてしっかりサポートさせて頂きます！

nissindo topics

見て・巡って・当たる！ 家族で楽しむ新春住まいフェア

1/6～2/28までの期間、人気エリアの最新分譲地をはじめ、モデルハウスなど全物件を一挙に公開！マイホームの夢が広がる！２月末までのご成約で５０万円分のオプション工事プレゼント！またモデルハウスを巡って参加できるスタンプラリーでは、お肉ギフト券などの豪華景品が当たるチャンスも。楽しいイベントやお得な情報が盛りだくさんの新春限定イベント。
ぜひ、ご家族そろってお越しください。

※詳しくはフェア特設サイトをご覧ください▶

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：三倉
健康維持の為、毎朝のラジオ体操を始めて１年が経ちました。身も心もシャキッと元気にスタートができるよう、小さな習慣ですが頑張って毎日継続しています！

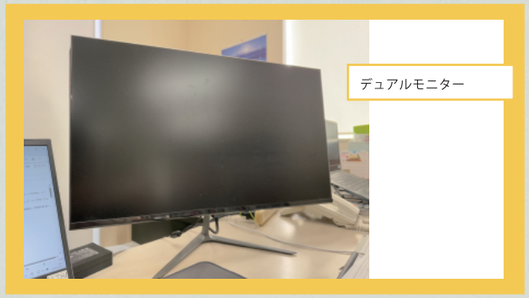
◀LDKの背面に配したリビングとのつながりを意識したプラン。来客の方でも気兼ねなく利用できる空間に。

ワイドで便利。暮らしの作業が快適に。多用途に使える新しい洗面台のカタチ。

手洗いや身支度だけでなく、アイロンがけやペットケアなど“作業台”として活用する方が増えている洗面化粧台。そこでおすすめしたいのが Panasonic の洗面化粧台「C-Line フロートワイドカウンター Wall to Wall」。最大幅 1,700mm のロングカウンターは、２人で並んで身支度したり、洗濯物をたたんだりと、多用途に大活躍。あえて収納の引き出しをなくした“余白”も、自由度を広げてくれます。扉柄は 19 種類から選べ、LDK や廊下に置いても自然になじむのも嬉しいポイント。日常をもっと便利にしたい方に、おすすめのアイテムです。

仕事で欠かせないわたしの逸品
04
my favorites

設計作業の精度が高まる、頼れるモニター。



私が愛用しているこのモニターは、建築の３Ｄモデリングやパース制作に最適な表示性能を備えています。高解像度かつ広い作業領域により、細かなディテールや寸法感を正確に確認でき、設計作業の効率が大きく向上します。色再現性にも優れており、マテリアルやライティングの微妙な違いも忠実に表示されるため、完成イメージをより現実に近い形で把握できます。長時間の作業でも目が疲れにくく、モデリングからレンダリング、プレゼン用ビジュアルの確認まで、建築３Ｄ制作を安心して任せられる一台です。

設計部：和泉
日進堂に入社して４年目になります。趣味は海釣りで、陸・船など多種多様をやっています。最近は船でイカ、真鯛を釣りました。

No.63
2026 Jan
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

甘じょっぱい幸せ。家族で囲む定番の味。

香川県のお正月に欠かせない「あん餅雑煮」。白みそ仕立てのだしに、あんこ入りのお餅を合わせるという、全国的にも珍しいお雑煮。初めて聞くと驚かれることも多いですが、香川では昔から親しまれてきた定番の味ですよね。白みそのやさしい甘さとだしの旨み、そしてお餅からとろりと溶け出すあんこが合わさる、ほっとする味わいの一品です。

営業部：岡﨑
高知出身の僕はお雑煮はおすましでした。香川のお雑煮ははじめ抵抗がありましたが、今ではいりこから取るお出汁に白みそ、あん餅のハーモニーにゾッコン。お正月はここから始まります。

今月のプランター野菜

金時人参

金時人参は鮮やかな紅赤色と甘みの強さが特徴で、煮物やおせち料理によく使われる在来種です。プランター栽培では、深さ 30cm 以上の深型タイプを選び、やわらかい土をしっかり用意するのがポイント。種まき後は込み合わないように間引きを行い、表面が乾いたときに軽く水を与える程度で育てると、まっすぐきれいに育ちます。

栽培難易度　★★★☆☆

材料（４人分）

金時人参	５ｃｍ	水	８００ｍｌ
大根	５ｃｍ	白みそ	１００ｇ
いりこ	３０ｇ	青のり	適宜
あん餅	人数分		

作り方

1. いりこは頭と内臓の黒い所を取り、鍋に入れ一晩水に漬けておく。
2. 大根と金時人参は皮をむき短冊切りにする。（雑煮用の小さいものなら輪切りで）
3. ❶を火にかけ、沸騰したら弱火にして煮出す。５分程経ったらいりこを取り出す。
4. ❷の野菜を入れて煮る。
5. 野菜が柔らかくなったら、白みそを溶かし入れる。（味を見て好みで白みそを足す。通常の味噌汁より少し濃いめに仕上げる）
6. 汁がひと煮立ちしたら、あん餅を入れる。
7. あん餅が柔らかくなったら火を止めて、椀に盛る。好みで青のりを添えて完成。