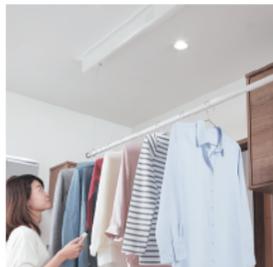


プロによるお家のケア

03

house maintenance

花粉も梅雨も安心。快適室内干しリフォーム。



Panasonic
ホシ姫サマ (天井付け 竿1本・電動)



LIXIL
エコカラットプラス

花粉や PM2.5、黄砂が気になる季節。外干しが不安で部屋干しを選ぶ方も増えていますよね。でも「乾きにくい」「場所がない」「生活感が出る」とお悩みの声も。そんなときは、室内物干しユニットの取付がおすすめ。天井付けや壁付けタイプがあり、使わないときは収納できるタイプも。電動昇降式なら、高齢の方でもラクに使えます。さらに吸湿効果のあるタイル「エコカラットプラス」を壁に取り付けられ、乾燥時間を短縮。生乾き臭の抑制にもつながります。毎日の洗濯を快適にする室内干しリフォーム、梅雨前の取付がおすすめです。



リフォーム課：横木

室内干しユニットの取付には、柱など下地が必要です。補強工事が必要な場合もありますので、取付をご検討の際は事前にご相談ください。

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：佐藤

疲れたときは、一人旅で気分転換をしています。昨年は大阪、京都、東京、埼玉を訪れました。今年はどこへ行くかと、次の行き先を楽しみに考えているところです。



LIXIL
Laundry+

奥行きコンパクトなので、2列型のレイアウトも可能。対面のカウンタートップも作業も楽々。ライフスタイルに合わせて、ランドリールームをつくることができます。



ひと部屋完結の空間設計で洗濯家事の動線をスムーズに。

子育てや仕事で忙しい毎日。そんなご家庭におすすめしたいのが、LIXILの「ランドリープラス」です。「洗う・干す・畳む・仕舞う」を一つの空間にまとめることで、洗濯動線をぐっと短縮。忙しい朝や帰宅後の負担を軽減します。さらに、カウンターや収納スペースを効率よく配置できるため、その場で洗濯物を畳んで仕舞うまで完結。リビングに洗濯物が広がることもなくなり、住まい全体がすっきり整います。室内干しにも対応できるので、天候に左右されない安心感も。限られた時間を有効に使いたいご家庭におすすめです。

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

毎日のスケジュールも気分もを整えてくれる手帳。



HIGHTIDE
Katy フリーリーフカル手帳

スケジュール管理は手帳派。月ごとのページと時間ごとに予定が書き込めるものを毎年選んでいます。毎日使うものだから、かわいくてモチベーションが上がるデザインは必須！仕事上、六曜が載っていることもポイントで、12月始まりだとお便利。お気に入りの手帳を開くだけで、気分が上がり、仕事のタスクも管理しやすく、アイデアを書き留める時間も楽しくなります。今年はこの手帳と一緒に、仕事もプライベートも楽しい毎日にしていきます。



営業部：星島

入社2年目になりました。趣味はオシャレなカフェ探し。しかし「行きたくない」と思うだけでなかなか行けずじまい…。今年こそ、実際に足を運んでみたいですね。



No.64
2026 Mar

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



春薫る新じゃがとイカの爽やかセビーチェ

みずみずしい春野菜の新じゃがは、やわらかくほんのり甘いのが特徴。イカと合わせたセビーチェは、レモンの酸味でさっぱり爽やかな味わいです。調理時間も短く、あと一品欲しいときやおつまみにもぴったり。白ワインとも相性がよく、気軽なおもてなし料理にも。食卓に春らしい彩りを添える季節のメニュー、是非お試しください。



営業部：岡崎

2月は少し体調を崩し、改めて健康第一を実感する月に。何気ない日常がいちばんですね。これからはより一層、健康を意識して過ごしていきます！

nissindo topics



ホームページでは見られない、スタッフの日常発信中！

“中の人” がゆるっと更新中！インスタグラムの『日進堂の働くヒト』アカウントでは、スタッフの日常や現場のちょっとした出来事、職人さんの真剣な表情やほっとする瞬間まで、リアルな様子をお届けしています。打ち合わせの裏側や家づくりへの想い、社内イベントでのコマなど、ホームページでは見られない一面も多々掲載。クスッと笑えるつぶやきも交えながら、楽しく発信中です。

ぜひチェックしてみてくださいね▶



今月のプランター野菜

じゃがいも



深さ30cm以上のプランターに野菜用培養土を入れ、種いもを10~15cm間隔で植え付けます。発芽後は土を寄せて茎を支える「土寄せ」がポイント。水はけを保ちつつ日当たりのよい場所で育てましょう。約2~3か月で収穫期を迎え、葉が黄色になったら収穫の合図。土が濡れている状態で収穫すると腐りやすくなるため、晴れの日の収穫がおすすめです。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

じゃがいも	中4個	ニンニク	1カケ
イカ	2杯	生パセリ	適宜
レモン	1/2個	オリーブオイル	大匙2
ミニトマト	8~10個	塩	2つまみ
		砂糖	1つまみ

作り方

- じゃがいもは皮を剥き、竹串がスッと通るまで電子レンジで加熱する。(600wで約10~12分程度)
- じゃがいもが柔らかくなったら、1cm幅のくし切りにしておく。
- イカは下処理をして1cm幅の輪切りにし、鍋に湯を沸かしてイカを1分ほど茹で、ザルにあげて冷ます。
- 耐熱皿にオリーブオイル、潰したニンニクを入れ、電子レンジで加熱する。(600wで30秒)
- ボウルに④のオリーブオイル(ニンニクは取り除く)、レモン汁、塩、砂糖、胡椒少々(分量外)を混ぜ合わせておく。
- ⑤のボウルにじゃがいも、イカを加えて混ぜ合わせ、器に盛り、半分に切ったミニトマト、生パセリを散らして完成。

お好みでパセリの代わりにパクチーを入れても Good！さらにタバスコで辛味を足すと、エスニックな本場、ベルーの味に。