

プロによるお家のケア

03

house maintenance

トラブルを未然に防ぐ、 屋外排水のメンテナンス。



ホームセンターや Amazon など 1,500円ほどで購入できます

カクダイ
パイプクリーナー プラシ付き

ベランダなどの屋外の排水は気づかないうちにゴミが溜まりやすい場所。詰まりを固い棒で強く突いてしまうと排水管の破損の原因になることも。おすすめはワイヤーなど、排水管の曲がりに沿って動く道具を使う方法です。パイプの形状に合わせて無理なく届き、詰まりをしっかりとほぐすことができます。それでも解消しない場合は、市販のパイプクリーナーを使うのも効果的。先端がスクリュウ状になっており、効率よくゴミを取り除くことができます。詰まってしまった後の対処は手間がかかるため、日頃から掃除を心がけておくと安心ですよ。



メンテナンス課：横山

雨樋などの詰まりの除去は危険を伴うため、無理をせず、気になる点があればメンテナンス課までお気軽にご相談ください。

nissindo topics



新CM放送中!

「日進堂のよいお家〜♪」

日進堂の新しいCMが完成しました。家づくりから完成まで笑顔が繋がっていくストーリーです。これには「家づくりの計画から完成後の暮らしまで、お客様にずっとワクワクをお届けしたい」という私たちの想いが込められています。家づくりに関わるスタッフみんなでチカラを合わせ、暮らしの先に広がる笑顔を支え続けたい。そんな日進堂の想いをお届けします。ぜひ、チェックしてみてくださいね!

※YouTubeからもご覧いただけます▶



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：井内

日常のお出掛けや旅行などの思い出をショート動画に残しています。構成を考えたり雰囲気のアレンジしたりと、編集も楽しんでいます。



AICA

アイカ工業
スマートサニタリーミューゼ

◀スリムなデザインなので、広いスペースがとりにくい玄関などでも設置可能。デザイン性も高く、インテリアにも馴染みます。

すっきり収まるスリム設計。 造作風デザインの手洗い器。

コンパクトなトイレ空間にもすっきり収まる、奥行 15cm のスリム設計。圧迫感を抑えながら、造作風の上質なデザインを実現できます。約 60 色の豊富なカラーから壁紙に合わせて選べるため、自分好みの空間づくりが可能です。シリーズ展開もあり、トイレから洗面まで統一感のあるコーディネートが楽しめます。さらに既製品のため、コストを抑えながら理想の空間づくりが叶うのも魅力。また、メラミン素材で水や汚れに強く、お手入れも簡単です。限られた空間を有効活用したい方や、デザインとコストのバランスを重視したい方におすすめです。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

姿勢も気分も整う デスクワークの相棒。



ニトリ
体圧分散
高反発シートクッション (Uタイプ)

デスクワークが中心の私にとって、日々欠かせない存在になっているのがこのクッションです。後ろ部分が程よく反っている形状で、自然と正しい姿勢をサポートしてくれます。長時間座っていても、腰やお尻への負担が軽減され、快適に仕事ができるようになりました。本体はしっかりとした厚みがあり、安定感のある座り心地も魅力です。

デザインはシンプルで、さまざまなお椅子に馴染みやすいのもお気に入り。職場はもちろん、自宅や外出先でも気軽に使える、私の「仕事の相棒」です。



開発部：山本

周りの景色を見ながら、ゆっくりランニングすることが好きです。おすすめのランニングコースがあれば教えてください!



No.65
2026 May

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

主役を引き立てる 春キャベツの付け合わせ

今回は定番のおかず「鶏のから揚げ」にぴったりな付け合わせを 2 品ご紹介。主役を引き立てるのは、この時期ならではの甘みたっぷりの春キャベツ。どちらもサッと手軽に作れて、食卓が華やぐ一品です。鶏のから揚げは、かつてさぬき市にあったお気に入りの店の味をイメージして再現したわが家定番の味。こちらもぜひ、一緒に作ってみてくださいね。



営業部：岡崎

20 年ほど前、おいしさに感動したいただきもののジャムをふと思いつき、わざわざイタリアからお取り寄せ。いざ食べてみると...当時ほどの感動はなく、懐かしさだけが増えました。(苦笑)

今月のプランター野菜

春キャベツ



春キャベツは日当たりと風通しの良い場所で、深さのあるプランターを使って育てましょう。培養土に元肥を混ぜ、苗は浅植えにして株間はゆったり確保します。水やりは土の表面が乾いたらたっぷりと。肥料切れしやすいので定期的に追肥を行いましょう。害虫対策として防虫ネットを使うと安心。玉が締まり、ずっしりしてきたら収穫の時期です。

栽培難易度 ★★★★★

材料 (4 人分)

春キャベツ 1/3 玉
塩こんぶ 30g
いりごま 適宜
ごま油 大匙 1

春キャベツ 1/3 玉
アーモンド 20 粒ほど
アンチョビ 3 枚
ニンニク 1 カケ
オリーブオイル 大匙 3
塩 小匙 1/2
砂糖 小匙 1/2

鶏もも肉 2 枚
たまご 1 玉
生姜 1 個
和風だし (顆粒) 小匙 1
酒 大匙 1
みりん 大匙 2
砂糖 大匙 1 と 1/2
塩 小匙 1/2 ~ 1
片栗粉 たっぶり

作り方

- キャベツを一口大のザク切りにし、ボウルに入れておく。
- ①に塩昆布・ごま油・砂糖少々 (分量外) を加えてキャベツと和え、いりごまをふりかけて完成。
- キャベツを 3cm 角に切りボウルに入れ、塩と砂糖を加えて揉み込む。
- アーモンドはトースターで香りが出るまでローストし、刻んでおく。
- フライパンにつぶしたニンニクとオリーブオイルを弱火で熱し、香りがでてきたらニンニクを取り出す。
- ③にアンチョビをほぐし入れたら火を止め、②を加えて①のキャベツと和えたら完成。
- ボウルに一口大に切った鶏もも肉と★を入れ、揉みこみ漬け込んでおく。(5分以上。生の状態で塩気をしっかり感じられる程度に。)
- 別のボウルに片栗粉を入れ、鶏もも肉に 1 枚ずつ丁寧に粉をまぶす。
- 180℃に熱した油でカラッとなるまで揚げたら完成。