

プロによるお家のケア

03

house
maintenance梅雨明けにおすすめ
ウッドデッキのカビ掃除。ジョンソン
カビキラ

「植木鉢を置いていた場所が黒っぽくなっている…」「黒い点々が出てきた…」ご自宅のウッドデッキに、そんな現象は見られませんか？梅雨から夏にかけては湿気が多く、カビが発生しやすい状態に。そんな時におすすめなのが、市販のカビ取り剤を使ったお手入れです。（人工木のウッドデッキに限る）まずは中性洗剤で汚れを落とし、水洗い後にしっかり乾燥。その後、カビが気になる部分にカビ取り剤を吹きかけ、10分ほど置いてから洗い流します。最後に乾いた布で水分を拭きとって完了。是非、お試しください。



ホームサービス事業部：三宅

デッキの仕様によって、お手入れ方法が異なる場合があります。事前に取り扱い説明書を必ずご確認くださいね。

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：南野

愛猫とのんびり過ごす時間が癒しです♪趣味は年に5回ほど参加するライブ鑑賞。次のライブを日々のモチベーションにしています♪

住まいに個性をプラスする
こだわりのデザイン垂れ壁。

最近、シューズクローゼットやパントリーなどを扉ではなくオープン収納にし、来客時だけロールスクリーンで目隠しできるスタイルを採用されるお客様が増えています。そんな収納スペースにおすすめなのが、デザイン性のある垂れ壁です。空間のアクセントになり、お客様らしい個性をプラス。丸みのあるアーチ型や角を丸くしたデザイン、三角屋根風など、お好みやインテリアティストに合わせてご提案しています。少しこだわらただけで住まい全体の印象がぐっとおしゃれに。毎日目にする場所だからこそ、日々の暮らしをもっと楽しくしてくれますよ。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

デスクワークを支える
仕事がはかどる相棒。ニトリ
モニター台
ラック ホワイト（NA）

私が仕事で欠かせないアイテムは、先輩から譲り受けたモニター台です。本来はモニターを置くためのものですが、私はノートパソコンを載せて使用しています。高さが上がることで自然と視線も上がり、背筋も伸びて姿勢が良くなります。長時間のデスクワークでも首や肩への負担を軽減してくれるので、今では手放せない存在です。資料作成やお客様へのご提案など、パソコンを使う時間が長い私にとって、快適な作業環境づくりを支えてくれる頼もしい相棒です。



営業部：大島

最近の趣味は夜のドライブ。窓を全開にして夜風を浴びながら、お気に入りの音楽を聴いて、ゆったりとした時間を楽しんでいます。



No.66

2026 Jul

<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

サルサ風ソースで食べる
さっぱり夏のハンバーグ

ジューシーに焼き上げたハンバーグを、夏らしくさっぱりと味わえる逸品。主役は、色鮮やかなパプリカが主役の酸味の効いたサルサ風ソース。パプリカのシャキシャキとした瑞々しい食感と爽やかな甘みが、お肉の旨味をさらに引き立てます。素揚げした茄子のとろけるような食感とコクも相性抜群。暑い季節でもペロリと食べられる、彩り豊かな一皿です。



ルームツアーはこちら



営業部：岡崎

我が家も気がつけば築10年。先日、こだわりを詰め込んだ我が家のルームツアーを撮影しました。料理好きな私が特にこだわったポイントなど、見どころ満載です。ぜひご覧ください。

今月のプランター野菜

パプリカ



家庭菜園でのパプリカの収穫時期は7～10月頃。開花後約2ヶ月かけ、全体が赤や黄色にムラなく染まったら収穫の合図。完熟を待つためピーマンより根気がいりますが、最初の1～2個をあえて緑色のうちに早獲りすると、株が疲れず後から次々と実がなります。じっくり育てて、採れたての鮮やかな完熟パプリカを楽しみましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

合い挽き肉 400g
玉ねぎ 3/4個
たまご 1玉
パン粉 大匙5
牛乳 大匙3

作り方

- ① パン粉は牛乳に浸しておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにして、油をひいたフライパンで炒め、少し茶色くなってきたら取り出して粗熱を取る。
- ③ ボウルに合い挽き肉、①と②、卵を割り入れ、塩・胡椒少々・お好みでナツメグ少々（分量外）を加えて練り、4等分にしまとめる。
- ④ 油をひいたフライパンに③を入れ、中弱火で蓋をして焼く。焼き目がしっかりついたら裏返し、再び蓋をして焼き、中まで火が通ったら器に盛り付けておく。

サルサ風ソース

★ パプリカ（大） 1/2個
ピーマン 2個
玉ねぎ 1/4個
ミニトマト 6個
レモン 1個
茄子 3～4本
ニンニク 1カケ
オリーブオイル 大匙2

濃厚ソース

赤ワイン 大匙2
お好みソース・ケチャップ 各大匙3
砂糖 小匙1弱

- ⑤ ④のフライパンに◆を入れて煮詰める。
- ⑥ ★の野菜を全て5mm角くらいに切り、ボウルに入れる。（玉ねぎの辛味が気になる場合は水にさらしておく）
- ⑦ 耐熱容器にオリーブオイルと漬したニンニクを入れ、電子レンジで1分ほど加熱する。（ニンニクはお好みで取り出す）
- ⑧ ⑥のボウルに⑦、レモン汁、塩・胡椒少々（分量外）を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑨ 茄子は皮目に網目状に切り込みを入れて素揚げしたらハンバーグに添え、⑤のソースはお皿に、⑧のソースはハンバーグにかけて完成。

nissindo topics

物価上昇サポート！
新築住宅ご成約で嬉しい特典！

日進堂では8月31日まで「物価上昇サポートキャンペーン」を開催中。先着50棟限定で、新築住宅をご成約いただいたお客様へ50万円分の購入費用をサポート！さらに、メーカータイアップによる「暮らし応援キャンペーン」も同時開催中です。また、新築をご検討中のお友達をご紹介いただいた方には、ギフトカードをプレゼント！物価の上昇が気になる今だからこそ、ぜひこの機会をご活用ください。

※詳しくはキャンペーン特設サイトをご覧ください▶

