

プロによるお家のケア

03

house
maintenance夏の汚れをリセット。
秋にやっておきたい床掃除。ドラッグストアなどで
500円ほどで
購入できます株式会社東邦
ウタマロクリーナー

夏に素足で過ごしたフローリングには、汗や皮脂などの汚れが付いています。お掃除のポイントは、いきなり水拭きせず「乾いた汚れから取り除く」こと。まずはドライタイプのフローリングワイパーでホコリや髪の毛を取り、次に掃除機で溝に入り込んだ細かなゴミを吸い取ります。汚れが気になる部分は「ウタマロクリーナー」を使うのもおすすめ。固く絞った雑巾に適量をつけ、やさしく拭き取ります。最後に水拭きをして、洗剤が残らないようにすれば OK。涼しくなったこの時期に、夏の汚れをリセットしてみませんか？



メンテナンス課：横山

床材によりお手入れ方法が異なる場合があります。洗剤を使う際は、事前に取り扱い説明書を必ずご確認くださいね。

nissindo topics

マイホームをお得に！
日進堂の決算キャンペーン。

11月30日までの期間限定で、家づくりをお得に始められる決算キャンペーンを実施中。ご相談やお見積りのご依頼で最大15,000円分のギフトカードをプレゼント！さらにご成約で「蓄電池」または「全室エアコン+オプション50万円」の選べる豪華特典や、特別価格で建てられる限定6棟のモニターハウスもご用意しています。マイホームをご検討中の方、このおトクな機会にぜひご相談ください。

※詳しくはキャンペーン特設サイトをご覧ください▶

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：大岡

最近ではハムスターがご飯を食べたり、お部屋を散歩したりしている動画を見て癒されています。特にちょこんとした小さなしっぽが好きです。



▲ 幅は1mm単位、高さは30mm単位でオーダーできるので、美しくスッキリとした収まりに作るができます。

すっきり隠して、暮らしを整える。
ノイズレスなキッチン前面収納。

最近で採用が増えているのが、今春パナソニックの「ベリティス」シリーズから発売されたキッチン前面収納です。ダイニング側に収納を設けることで、書類や日用品などをすっきり片付けられます。オリジナルで造作するよりコストを抑えながら、フルフラットキッチンのようなすっきりとした見た目にできるのも魅力。同シリーズの建具や床材と色を合わせられ、空間になじむノイズレスな収納を実現できます。「収納は欲しいけれどスペースは限られている」「生活感を隠しながら、使いやすい場所に収納したい」という方におすすめです。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

仕事でも勉強でも活躍。
手放せない便利アイテム。サンスター文具
ウカムリクリップ

私が仕事で愛用しているのは、資料や本を開いた状態でキープできるこちらのクリップです。ページの内容を隠さず留めることができるので、打ち合わせ中にカタログを開いたままにしておきたい場面で大活躍。中央部分を押さえないので開き癖がつきにくく、スタッフ間で共有しているメーカーのカタログなどにも使いやすいのが嬉しいポイントです。プライベートでも資格の勉強をする際、厚みのある参考書を開いておくのに重宝しています。いつでも手の届くところに置いておきたい、手放せないアイテムです。



営業部：今野

長距離ドライブが好きで、最近車載用の冷凍冷蔵庫を購入しました。今まで諦めていた生鮮品も旅先で買えるので、これからのドライブがますます楽しみです。



No.67

2026 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

香味野菜と味わうご馳走。
時短仕上げのスペアリブ。

「スペアリブは煮込みに時間がかかりそう…」そんなイメージを覆す、手軽な一品です。お酢の力で肉はやわらかく、約13分という煮込み時間でも味がしっかり染み込みます。付け合わせには、旬のセロリを使った爽やかな香味野菜のサラダを。すだちとアーモンドの風味がアクセントになり、スペアリブをさっぱり楽しめる、食欲の秋にぴったりな一皿です。



営業部：岡崎

お店で飲むコーヒーフラベチノを家でも再現したくて挑戦！レシピの砂糖の量に驚きましたが、出来上がりはまさにお店の味で大満足でした。

今月のプランター野菜

セロリ



独特の香りとシャキシャキとした食感が魅力。日当たりと風通しのよい場所で、土の表面が乾いたら水をたっぷり与えます。乾燥させないことが大切なので、水切れには注意。香りやクセが苦手な方には「サラダセロリ」がおすすめ。一般的なセロリより細く柔らかで、香りもマイルド。サラダや和え物、スープなどに使いやすく、セロリが苦手な方にもおすすめです。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

スペアリブ	800g	ミニトマト	お好みで	アーモンドスライス	20g
セロリ（葉の部分）	1本分	★ 米酢	250ml	すだち（搾り汁）	1/2個
パセリ	1/2袋	★ 醤油	50ml	塩・こしょう	少々
ペビーリーフ	1袋	★ 砂糖	90g	オリーブオイル	小さじ2

作り方

- 1 スペアリブは常温に戻し、骨裏の白い薄膜に縦に包丁を入れ、塩・こしょう（分量外）を全体にまぶす。
- 2 フライパンにオリーブオイル（分量外）を熱し、中火でスペアリブを表裏、焼き目がしっかりつくまで焼く。
- 3 焼き目がついたら★を混ぜ合わせたタレを加え、アルミホイルで落し蓋をし、ぐつぐつする程度の弱火で13分ほど煮込む。
- 4 スペアリブを皿に盛り、タレが飴状になったか確認。足りなければ煮詰め、照りが出たらスペアリブにかける。
- 5 別のフライパンでアーモンドスライスをほんのり色がつくまで炒る。
- 6 セロリの葉とパセリは食べやすい大きさにちぎり、ペビーリーフと一緒に10分ほど水にさらした後、水気をしっかりと切っておく。
- 7 ⑥のリーフ野菜と⑤のアーモンドをボウルに入れ、◆を加えて和え、オリーブオイルを加えてさらに和え、スペアリブに添えたら完成。