© nissindo Co., Ltd.

プロによるお家のケア
03
house maintenance

新年を気持ちよく迎える、表札のお手入れ。





中性洗剤は
ご自宅にある
食器用洗剤でOK！

花王
キュキュット

毎日目にする玄関の表札。雨風やホコリにさらされ、知らないうちに汚れがたまっていることも。年末の大掃除に合わせて、表札もきれいにしてみませんか？お手入れのポイントは、素材に合った方法を選ぶこと。ステンレス製やアイアン製は薄めた中性洗剤で優しく拭き、真鍮・銅製は柔らかい乾いた布で。タイルやガラス製も、柔らかい布やスポンジで汚れを落としましょう。傷がつかないよう、強くこすらず優しくお手入れするのがコツです。表札がきれいになると、玄関の印象もすっきり。年末のお掃除に、ぜひ取り入れてみてくださいね。



リフォーム課：横木

真鍮・銅製の表札は、柔らかい乾いた布でのお手入れが基本です。洗剤を使用する場合は、表札の取扱説明書を確認してからお手入れしましょう。

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：藤田

長男が小学生になり、成長が楽しみな反面、公園に行くたびに体力の衰えを実感…。
そろそろ運動しなきゃと思い続けて、早3年です…。









心地よい暮らしをつくる、ワンランク上の照明アイデア。

最近は、暮らしをより心地よく楽しむためにインテリアにこだわる方が増え、「ジャパンディ」や「ホテルライク」など、洗練された空間づくりが人気です。そんな空間づくりのポイントとなるのが、印象を大きく左右する間接照明。光が当たる壁面にタイルをあしらったり、壁紙の素材や色に変化をつけたりすることで素材の質感が引き立ち、美しい陰影や奥行きが生まれます。また、光が直接目に入らず、空間全体をやわらかく照らすため、落ち着きのある心地よい空間を演出できます。光と素材の組み合わせで、より上質で心地よい空間づくりを楽しんでみてはいかがでしょうか。

仕事で欠かせない
わたしの逸品
04
my favorites

かわいさと機能性を備えた毎日使いたい手帳



NOLTY
ペイジェムウィークリー B6

私が仕事で欠かせないアイテムは、こちらの手帳です。かわいらしく上品なデザインがお気に入りで、毎日手に取るたびに気分が上がります。一週間の予定をひと目で確認でき、書き込むスペースも十分にあるので、スケジュール管理やタスクの整理にも大活躍。仕事の予定やちょっとしたメモを書き込みながら、少しずつ自分らしい一冊になっていくのも楽しみのひとつです。見た目のかわいさと使いやすさを兼ね備えた、これからも長く愛用していきたいお気に入りの手帳です。



財務課：池田

休日はカフェ巡りを楽しんでいます♪甘いものが大好きで、特にいちごスイーツには目がありません。おすすめのカフェがあればぜひ教えてください♪

●お問い合わせ／ 株式会社日進堂 0120-32-6100

nissindo
No.68
2026 Nov
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

旬の里芋を味わう、食感を楽しむ3品。

ねっとり、ほくほくとした食感が魅力の里芋。煮物のイメージが強いですが、実は揚げたり、つぶしたり、和えたりと、さまざまな楽しみ方ができます。今回は、外はカリッと中はほくほくの唐揚げ、手作りマヨネーズで仕上げるポテトサラダ、鶏肉と合わせた甘辛揚げの3品をご紹介。里芋のおいしさを存分に味わえる、いつもとひと味違うレシピをぜひお試しください。



営業部：岡﨑

先日、Mrs. GREEN APPLEのライブに行ってきました。生で聴く歌声と会場の一体感に感動！最高に楽しい時間を過ごせました。

今月のプランター野菜

里芋



大きな葉が特徴の里芋。プランターで育てるなら、深さと幅のある大型プランターを選び、日当たりのよい場所で育てましょう。乾燥に弱いため、土の表面が乾く前にたっぷり水を与え、乾きすぎないようにするのがポイント。生育に合わせて土を株元に寄せる「土寄せ」を行うと、芋が育ちやすくなります。土の中で育つ里芋は、収穫までのワクワク感も魅力のひとつです。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人分）

唐揚げ
- 里芋 250g
- 唐揚げ粉（まぶすタイプ） 大匙3
- サラダ油 適宜

ポテトサラダ
- 里芋 400g
- 胡瓜 1本
- ハム 4枚
- 卵黄 1個分 ┐
- 酢 100ml ├ ★
- 塩・砂糖 小匙1／4 ┘
- サラダ油 100ml
- からし 適宜

甘辛揚げ
- 鶏モモ肉 400g
- 里芋 300g
- 片栗粉 適宜
- 醤油 大匙3 ┐
- みりん 大匙3 ├ ◆
- 砂糖 大匙2 ┘
- 塩 少々

作り方

唐揚げ
1. 里芋は皮を剥いて一口大に切り、袋に入れて唐揚げ粉をまぶす。
2. 170℃に熱した油で表面がきつね色になるまでこんがり揚げて完成。

ポテトサラダ
1. 里芋は皮を剥いて一口大に切り、柔らかくなるまで茹でる。
2. ★をボウルに入れてもったりするまで混ぜ、サラダ油を少しずつ加えながら白っぽくクリーム状になるまで混ぜてマヨネーズを作る。
3. 胡瓜は薄切りにして塩もみし、水気を絞る。ハムは1cm角の角切りに。
4. 里芋を粗くつぶし、胡瓜・ハム・マヨネーズ、からしを加えて和え、塩コショウ（分量外）で味をととのえて完成。（マヨネーズの量はお好みで）

甘辛揚げ
1. 里芋は皮を剥いて乱切りにし、片栗粉をまんべんなくまぶし、170℃に熱した油で揚げ、中まで火が通ったら取り出す。
2. 鶏もも肉は一口大に切り、塩を揉み込み片栗粉をまぶし、やや多めの油を熱したフライパンで火が通るまで両面を焼く。
3. ❷のフライパンの余分な油をキッチンペーパーで拭き取り弱火にして、◆を混ぜ合わせたタレと❶の里芋を加え、全体に絡めて完成。