

プロによるお家のケア

03

house
maintenance

メンテナンス課：本多

実年齢に比べ、「見た目」も「スタミナ」も「パワー」も若い、スーパーな男。普段はお家の定期点検など、アフターメンテナンスにお伺いしています！

コレ便利です！

壁の汚れ
消しゴム
(SEED)

表面が和紙仕上げなど柔らかい壁紙や古い壁紙の場合、破れる恐れがあります。必ず壁の目立たない箇所です。必ず壁の目立たない箇所です。必ず壁の目立たない箇所です。

我家の画伯が描くメイワクな壁画、しっかり消してみせます！

子供がやけに静かにしてるなあと思ったら、家の壁に絵を描いててビックリすることって、小さいお子さんがあるご家庭なら経験があるでしょう。子供には大きなキャンパスに絵が描けてうれしいでしょうが…大人にとってはちょっと困りもの。とりあえず作品を写真で撮影してから、コレを使ってみてください。使い方は消しゴムと同じように汚れの上から軽くこするだけ。ただしこの消しゴム、色鉛筆や水性のボールペン・クレヨン等のみ対応。油性の場合は消せませんので、壁紙の張り直しをご検討くださいね。

nissindo topics

50th Anniversary

もっと、ずっと、日進堂。
～ 50年目のその先へ～



みなさまのおかげで、今年で不動産業 50 周年。

明治 34 年、菓子屋として創業した日進堂は不動産業を始めて今年で 50 年を迎えます。これもひとえに、家づくりをお任せいただいた 3000 組以上のお客さま、協力業者・関係者の皆様のご愛顧・ご支援のおかげと深く感謝申し上げます。この節目に、私たちは改めてお約束します。今提供しているサービスに満足せずお客さまの笑顔をもっと追求することを。お客さまとの絆をずっと紡いでいくことを。笑顔を「もっと」。絆を「ずっと」。歩み続ける日進堂をよろしくお願いいたします。

02

house cleaning

主婦目線の
簡単お掃除術

IHヒーターの焼け焦げは ラップでくるくる！

毎日使うキッチン。IHヒーターにいつの間にかスポンジですくってもなかなか取れない頑固な汚れが付いていませんか？我が家では高温で調理をした後は高確率で汚れています。そんな時にゴシゴシするよりもおすすめの方法がコチラ。丸めたラップにクレンザーをつけ、汚れを軽〜くクルクルこするだけ。落ちにくいIHヒーターや鍋の焦げ付きも僅かな力で落とせます。スポンジやブラシにクレンザーをつけるよりよく落ちますよ！ラップは使用済みのものでOK。ぜひお試しを。



広報企画課：金口

～毎日必ず愛猫のお腹に顔を埋める～迷惑がられてもやめられない…至福のひとつです。

仕事で欠かせない
わたしの逸品

04

my favorites

限られた業務時間の中で、 少しでもラクに効率よく！



カウネット
クリヤーブックリフィル
A4タテ

長く不動産業をやってきたので、古くからお付き合いあるお客さまから修繕依頼や土地探し、息子さんの家づくりなど様々なご相談をいただきます。同時進行で 35 件程度のご相談をお受けしていることも！そこで混乱しないように僕が行っているのが、相談ごとに書類をクリアブックのリフィルに入れて管理すること。作業の進行具合に合わせてファイリングを都度行えば状況は一目瞭然。お客さまから「あれどうなってる？」といったお問合せにも、すぐ対応できるんです。



不動産部：藤田

日進堂野球部【ナイターズ】を率いる監督。熱帯魚・亀など面倒見のよい本社の生き物係でもある。おいしい食べ物が好き。



No.16

2018 January

www.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

茎こそ食べたい！ ブロッコリーのリゾット

クセのない優しい味わいで、子供も大好きなブロッコリーが今回の主役。ビタミン C もたっぷりで風邪を引きやすいこの時期にはしっかり食べたい食材です。実は普段食べる蕾よりも栄養豊富なのが茎。今回はこちらと一緒に刻んで使いましょう。食物繊維豊富な押し麦も入れて、食感も楽しい一皿に！最後のチーズはぜひバルミジャーノ・レッジャーノを。



営業部：岡崎

最近のヒットはお客様にいただいた「薫製しょうゆ」。1滴で薫製香が口の中に広がる、とても美味しい逸品でした☆

今月のプランター野菜

ブロッコリー



ビタミン C が豊富な冬の緑黄色野菜。食べているのは花のつぼみ部分で、頭頂部のつぼみは大きさが 10 cm 以上になると収穫できます。寒さに当たると紫色に変色し（茹でると緑色に戻ります）、甘さがより増します。一度収穫した後も、わき芽を伸ばすと葉のつけ根に小さなつぼみができ、長く楽しめますよ。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

ブロッコリー	1 株	オリーブオイル	大さじ 2	塩・こしょう	適宜
にんにく	1 片	鷹の爪	1 本	粉チーズ	たっぷり
アンチョビ	2 切れ	白ワイン	50 cc		
コンソメ	固形 1 個	米	1.5 合		
水	600 cc	押し麦	0.5 合		

作り方

- ブロッコリーは水洗いし、飾り用の小房は塩茹で、他は粗みじん刻む。にんにく・アンチョビはみじん切りにする。
- 鍋に水とコンソメを入れ、温めてスープを作る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、①のニンニク、アンチョビ、鷹の爪を加えて炒める。香りが出たら刻んだブロッコリー、米、押し麦、
- 白ワインを加え、米が透き通るまで炒める。
- ③に②のスープを米が浸る程度加えて米の芯が残る程度まで煮る。途中で水分が少なくなったらその都度お玉で 2 杯程度スープを足す。
- 煮上がったら味を見て、塩・こしょうで味を調える。皿に盛りつけ、粉チーズをかけたら、飾り用のブロッコリーを添えて、できあがり。