

プロによるお家のケア
03
house maintenance



リフォーム部：白井

日進堂のリフォームマイスター。営業なのに現場作業が大好きなので、すぐに作業着が汚れてしまい娘に叱られます。かわいい1児のパパ。



盲点なんだけど結構大事なトコ！ ベランダにもメンテナンスを。

みなさん、ちょっとベランダの床を見てみてください。床の塗装の色がとろとろ薄くなったり、びひや剥がれ・浮きなどありませんか？実はこの床、単に色を塗ってただけでなく防水の役割がある大切な箇所なんです。日当たりや使用状況によって変わりますが、紫外線や雨の影響を受けて劣化するベランダ防水のメンテナンスはおよそ10年に一度が目安。すでに剥がれたり割れたりしていると屋根裏で雨漏りしているかも。雨量が増えるこれから季節、早めにメンテナンスしませんか？

nissindo topics



皆さまのおかげで！ 8年連続、香川県着工棟数 No.1

この度日進堂は、地元ビルダーを対象とした着工棟数ランキングにおいて、香川で8年連続・四国でも3年連続でナンバーワンを獲得することができました。これもひとえに皆さまのご愛顧のおかげ。本当にありがとうございます。日進堂は今年で設立51年。これからももっと、ずっと、お客さまに家創りを楽しんでいただけるよう、スタッフ一同全力でサポートいたします。

※地域住宅会社を対象とした2010年～2017年度までの注文住宅、建売分譲、アパートの建築棟数ランキング【住宅産業研究所調べ】

ペットと暮らす
家づくり
02
Living with pets



お留守番中も安心！ ペットを見守る親ごころ。

うだるような暑い夏の日、凍えるような冬の日…。家を空けている間、かわいいペットの様子が気になることはありませんか？防犯カメラは壁に金具をつけて取り付けて…と、ちょっと大変。そこでおすすめのが気軽にスマートホンでペットの様子が見られる、パナソニックのペットカメラです。室内が設定温度を超えた時にスマホへお知らせしてくれるほか、センサーで自動追尾する機能もあり、ペットの体調も確認OK。私も愛犬用に購入しようかなと思っています！



コーディネーター：秦

実家にはシーズーのモコちゃん(12歳)がいます。とっても甘えん坊で、帰省した時は布団に潜り込んで来るで、一緒に寝ています。

仕事で欠かせない
わたしの逸品
04
my favorites



土・日スケジュールも 無駄なくしっかり管理！

僕たち住宅会社の営業マンが、お客さまに打合せをお時間をおいたのは土日が多いです。しかし多くのビジネス手帳は、日曜日のスペースが小さくてとても書き込みづらい！そう思ってた8年前に出会ったのが見開き一週間タイプのこの手帳。土日の記入欄も平日と同じように均等にスペースが取られており、1週間の予定が一目瞭然です。また、時間目盛が縦に並び、時間管理も簡単。「次の打合せ、いつにしますか？」なんて時にも、空き時間がすぐに見つけやすいんです。



ホームアドバイザー：橋本

意外だと言われますがスポーツマン。今はコレにハマって、練習も楽しく苦になりません。胸前もメキメキと上達中！



No.24
2019 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



素材をシンプルに味わう 春のパスタ

今日は「豚肉とそら豆のオイルパスタ」です。味付けは塩・こしょう・ハーブだけとシンプルですが、豚肉の旨味とそら豆の甘さでとっても芳醇な味わいに！お肉はしゃぶしゃぶ用を使えばさっと火が通り、柔らかい口当たりになります。ポイントは、味がボケないように塩をしつかり効かせること！ピリ辛が好きな方は、鷹の爪をいれてペペロンチーノにしても美味しいですよ。



ホームアドバイザー：岡崎
最近「トンテキ」にハマっています。ウスター・ソースから作るソースが絶品！お酒がススんじゃいます

材料（4人前）



そら豆

そら豆 10さや
スナップエンドウ 1袋
しゃぶしゃぶ用豚肉 200g

ブチトマト 1パック
にんにく 4人前
パスタ

塩 適宜
こしょう 適宜
ハーブミックス 適宜

作り方

- そら豆はさやから出し、スナップエンドウはスジをとる。トマトは4つ割にする
- 小鍋に湯を沸かして豆類を1分程度茹でたら様子を見て氷水に落とす。冷めたらそら豆は薄皮をむく。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かして塩(分量外)を加えたらパスタを入れる。袋の表示より1分短く茹でる。
- フライパンにオリーブオイル、潰したにんにくを加え、弱火で炒めて香

りを移す。にんにくが薄く色づいたら、塩コショウをした豚肉を加えて炒める。肉の色が変わったらそら豆、半量のトマトを入れて軽く炒める。

5 パスタが茹で上がったら、パスタと茹で汁(少量)、ハーブミックスをフライパンに加え手早くしつかり混ぜ合わせる。最後に塩で味を調える。

6 皿に盛り付け、スナップえんどう、そら豆、トマトを飾れば完成。

栽培難易度 ★★★★☆

