



キッチンを使いやすく美しく、もっと効率良く キッチン収納

キッチンが散らかっていて料理がしにくい、食器の収納がうまく出来なくて整理できない。食品を買い置きしておきたいがスペースが無く片付かない。奥さまなら誰でもそんな悩みがあるはず。マイホームの新築では、そんな悩みを一気に解決しましょう!例えば、キッチンはゾーニングに配慮して収納場所を決めることで、収納力だけでなく作業効率もアップします。さらに、食材の買い置きにも対応できるよう食品専用の収納も確保しておく便利です。

システムキッチン〈作業効率を考えた収納〉

使いやすく整理整頓ができていないキッチンは、奥さまの理想のキッチンです。しかし、思ったようには整理や片づけが上手くいかないのが現実です。そこで、効率の良いシステムキッチンのポイントを簡単にご紹介します。

キッチンはクローゼットのように便利に片付ける空間ではなく動き回る場所なので、作業動線を意識した収納術が必要です。そこで収納のポイントは「横の動きと縦の動き」を意識した収納になります。横と縦の動きの動線に合った位置に配置することで、収納量が大きくアップするだけでなく、使いやすくなるため毎日の調理がしやすくなり、作業効率も高くなります。

具体的には、横のゾーンは家事をするときの横の動きに合わせて、大きく3つに分けられます。主にシンクな

どの水まわり、作業台、コンロまわりの3つのエリアです。縦のゾーンは効率のよい収納がポイントです。エリアは、シンクの上の吊り戸棚、シンク下部の収納部上・下段と3つの収納エリアを意識してください。分類の仕方は第一に使用頻度が重要です。それぞれのエリアで使用頻度の高いものを、そのエリアのスペースに収納するよう心掛けましょう。

簡単にキッチンの収納術を紹介しましたが、新築時には家事動線や収納を意識して、奥さまのニーズに対応した種類・仕様のもを、モデルハウスやショールームで実際に経験して選ぶ事が大切です。

パントリー〈食品庫〉

パントリーとは、キッチン周りに設置する主に食品を保存する倉庫です。とくに共働きのご夫婦やお子様の多いご家庭では重宝されており、最近の新築ではパントリーを希望されるご家族が増えているようです。もちろん調味料や缶詰、レトルト食品が中心ですが、昔に比べて簡単に調理できる保存食や様々な調味料が豊富になっている事、共

働き夫婦が増え、家事の負担を軽減するためのまとめ買いのニーズが高まっている事、また、最近ではコロナ禍により、外食が制限され家で食事する事が多くなったという背景もあり、パントリーのニーズが急速に高まっています。

パントリーの種類としては、「棚(ロッカー)タイプ」と「壁面収納タイプ」が多く採用されています。壁面タイプでは収納棚に加え、部屋の角を活用してコーナー収納にしたり、大量収納を可能にしたスライドキャビネットタイプもあります。



迷ったら、経験豊富な
ハウスマーカに聞いてみよう!



ママとパパとワタシにやさしい展示場。

山陽新聞住宅展示場