

収納のお悩み解決！  
キッチンリフォーム！



目指せ！  
すっきり美しく  
使いやすい  
キッチン！

## キッチンの収納問題。 収納を増やしたら解決？それだけでは 必ずしも整理整頓がうまくいくと限りません。

キッチンは調理器具や食器・家電・食品などたくさんもの集まる場所です。住まいの悩みとして多くの方がキッチンの収納が少なく増やしたいと答えます。収納がうまくいかない要因は「1. 物が多すぎて整理できない」「2. 元の位置に戻せない」の2つとされていますが、すっきりと使いやすいキッチンの実現には、“どこに何をしまうか”がポイントです。



### リフォーム前キッチンの不満 上位は「収納」

東京ガス 都市研究所が行った調査によると、「現在のキッチンの不満」として「収納」に関する不満が上位にあがりました。収納量と、物の出し入れのしやすさ、この2点に対しての不満が大きくこれらを解決する「収納」が求められていることがわかります。

#### ■ キッチンの悩み 上位10項目

(n=800)

	30代	40代	50代	60代
収納しているものが取りにくい	👑 1位	👑 1位	👑 1位	👑 1位
収納が少ない	👑 2位	👑 2位	👑 3位	👑 2位
家電製品等の置き場がない	👑 3位	👑 3位	👑 2位	4位
収納に無駄なスペースがある	5位	4位	4位	👑 3位
調理台が狭い	4位	5位	6位	5位
掃除をしてもキレイにならない	6位	6位	5位	7位
キッチン全体が狭い	7位	6位	8位	7位
煙や臭いがこもる	8位	8位	7位	9位
吊戸棚が高すぎる	10位	9位	9位	6位
新しい機能がついたコンロが欲しい	9位	10位	10位	10位

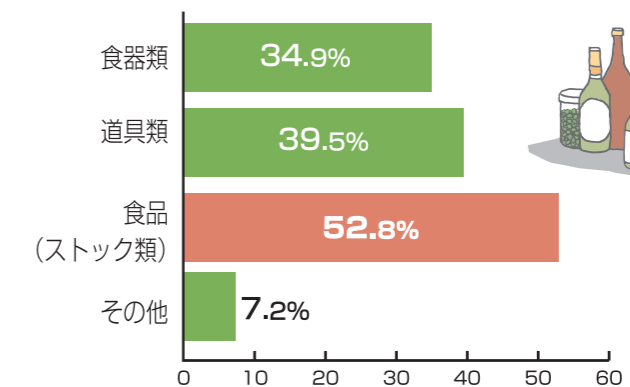
出典:東京ガス都市生活研究所「キッチンリフォームの現状とニーズ」

※左記を基にLIXILでランキング形式にて表現しています。

### 足りていないのは「食品ストック」の収納場所

キッチンで、収納場所が足りないものを聞いたところ、食品ストック類の置き場に困っている人が多い事がわかりました。買い置き食品だけでなく、冷蔵しなくても良い水や保存食・非常食の収納場所が必要になっているようです。

#### ■ 収納が足りないのはどれですか？

出典: LIXIL キッチン会議 WEB アンケート <http://kitchen-kaigi.jp/column/24>

### 使いやすい収納をつくるための3つのポイント！

#### 1. 使うものは使う場所の近くに！

調理スペースのキャビネットには下ごしらえに必要なバットや計量器などを、そしてコンロの近くにはお鍋やフライパン、スパイス類を収納します。必要なものがほしい時にすぐ手にとれてスピーディに調理できます。



#### 2. よく使うものは取り出し易い状態にしよう！

ボウルやザルは、シンク近くのオープンな棚に仮置きスペースを。手にとりやすく水気も乾かせます。場所をとりやすい家電は、あらかじめ専用のスペースを設けてコンセントを付けておくと納まりがよくなります。



#### 3. 小さくても食品庫をつくる！

ストックの食品や雑貨をまとめてしまえる食品庫があるとキッチンの中がスッキリと片付きます。大きなものでなくてもトールキャビネットがおすすめ。扉をあけて全体が見渡せるつくりなら管理しやすく無駄なものが増えません。



illustration © LIXIL+andesign All Rights Reserved.

お問合せは...

### (株) 新堀建材 トーヨー住器

〒259-1219 平塚市公所863-1  
フリーダイヤル: 0800-888-4134  
(通話料無料)

Tel: 0463-50-3751 Fax: 0463-50-3752  
お得な情報・施工例は新堀建材で検索!

● 記載の商品写真は印刷のため実際の色とは多少の差があります。なお、仕様・価格は変更する場合がありますのでご了承ください。  
● 掲載内容及び写真・図版の無断転載はかたくお断りします。(許可なく転載・流用した場合、損害賠償が発生します。)

ref\_sea16007a





収納のお悩み解決！  
キッチンリフォーム！



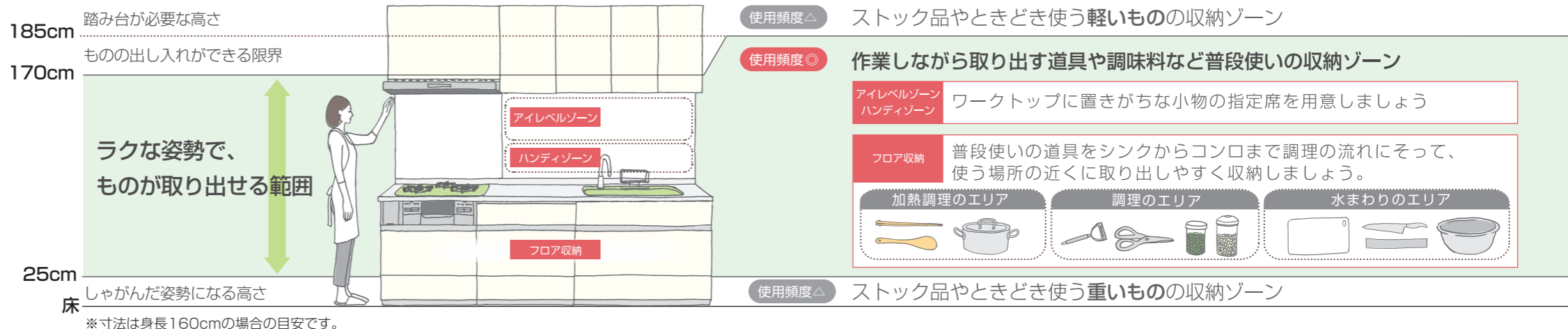
目指せ！

すっきり美しく

使いやすい

キッチン！

## 「使う場所」や「頻度」に合わせて収納場所を見直そう！



## 取り出しやすさと収納量を両立する理想的なキッチンに！

使うものは使う場所の近くに！  
**スライドストッカー** らくパットと収納 パットとシェルフ付  
システムキッチン リシェル SI

引出しの中に立ててしまえるポケットや、上部にシェルフを設けた2階建て構造でスペースの有効活用し収納量を大幅にアップ。たくさん入れても取り出しやすい引出しです。

フロア収納 パットとポケット パットとシェルフ  
パットとストッカー

加熱調理のエリア 調理のエリア 水まわりのエリア

よく使うものは取り出し易い状態にしよう！  
**クイックポケット・クイックパレット・ハンディボックス**  
システムキッチン リシェル SI

使う時だけ目の前に下ろせて、使い終わったらキャビネットの下にすっきり収納できるアイレベル機能。吊戸を設置しないキッチンにはハンディゾーンの収納がおすすめです。

アイレベルゾーン  
クイックポケット  
アイレベルゾーン  
クイックパレット  
ハンディゾーン  
ハンディボックス

引出しを開け閉めしなくても調味料などの出し入れができるので快適に作業できます。  
必要なときだけ、スッと下して使える2段の仮置棚。調理スペースが広がります。  
作業しながらサッと手が届くハンディゾーンに調味料やふきんなどを収納できます。調理家電が便利に使えるコンセント付き。

家電は専用のスペースを設ける！  
**家電タワー**  
システムキッチン リシェル SI

置き場所に困る家電製品を1箇所にまとめてしまえる、スタイリッシュな家電収納です。

周辺収納

収納したままで炊飯や湯沸しができる蒸気排出ユニット付き。

小さくても食品庫をつくる！  
**コーナークローゼット**  
システムキッチン リシェル SI

デッドスペースになりがちなコーナーを生かしたウォークインタイプのストックルーム。

周辺収納

お問合せは...

(株) 新堀建材 トーヨー住器

〒259-1219 平塚市公所863-1  
フリーダイヤル：0800-888-4134  
(通話料無料)

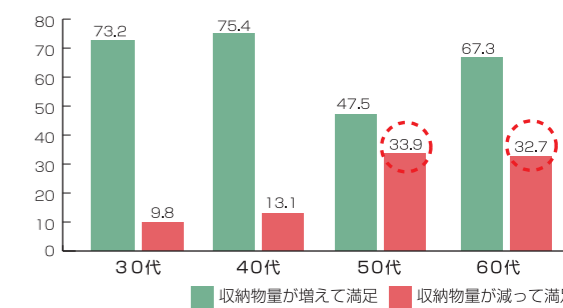
Tel : 0463-50-3751 Fax : 0463-50-3752  
お得な情報・施工例は新堀建材で検索！

『物』が減ることも満足につながる  
キッチンリフォームによる収納量の変化と満足度



長年使わない物をそのままにしている傾向がある50代60代ですが、リフォームをきっかけに不要なものを処分できた人も多くいます。  
リフォーム後に実施したこのアンケートでは、物の量が減って満足と答えた人が50代60代で3割を超えています。この結果から、必ずしも所有している物を全てそのまま新しいキッチンに収納することが満足につながる訳ではないとわかります。リフォームをきっかけに、持ち物の見直しをすることも快適なキッチン空間への近道かもしれません。

■リフォームによる収納量の変化と満足度 (N=210)



出典：東京ガス 都市生活研究所「キッチンリフォームに関する調査」

illustration © LIXIL+andesign All Rights Reserved.

● 記載の商品写真は印刷のため実際の色とは多少の差があります。なお、仕様・価格は変更する場合がありますのでご了承ください。  
● 掲載内容及び写真・図版の無断転載はかたくお断りします。(許可なく転載・流用した場合、損害賠償が発生します。)



LIXILの環境への取組が業界トップランナーとして環境大臣より認定されました。