

# ゾーニングと間仕切りで 使いやすいキッチンに



撮影場所: 土屋ホーム札幌本社ビル2階ショールーム

キッチンの収納は動線を考えてゾーニング(目的ごとにエリア分けをすること)。引き出しの中は間仕切りして毎日使うものをスッと取り出せるように。



シンクの下には調理や水回り用品などを収納。ストックが増え過ぎないように注意!



よく使う食材は、パントリー(食品庫)的に使える引き出しがあると便利!



ガス台の下には、使用頻度の高いフライパンや鍋類を!

今後、こちらのショールームでは収納講座等イベントを予定しています。詳細は右の2次元コードから! ➡



STUUNOU DE  
OUCHI  
KAKUMEI

おうちスタイリスト®

米村大子の

キレイなおうち、  
ステキな毎日

LESSON

06

## キッチンの“キレイ効果”は絶大!



おうちの片付けは、よく使う部屋から行るのが一番。「快適になった」「使いやすくなった」と実感できれば、自然にほかの部屋もキレイにしたいと思うようになるものです。

年に1回しか使わないところを整理するより、1日何度も使うところを整える——だから私は、効果も絶大なキッチンから片付けることをお客さまにお勧めしています。

どこの家にもあるキッチンは、モノがたまりやすいところ。でも一度、「箸はここ」「洗剤はここ」などグループ分けして収納場所を決めると、「増えたモノ」にも気が付くように。また、余計にモノを買わなくなるので、すぐに経済効果も現れます(お客さまに一番喜ばれるところです!)

ところで皆さんは、キッチンで卵をゆでる間など、お料理の待ち時間をどのように過ごしていますか?

好きな動画を見ている…そんな声が聞こえてきそうですが(笑)、この待ち時間に実行したいのが、“キレイ”のメンテナンスです。

例えばお鍋でコトコト煮ながら、引き出しの中を整えたり、ガス台や調理台の拭き掃除をしたり。

キッチンは放っておくと1、2週間でどんどん汚れます。でもメンテナンスを小まめに行い、毎日洗って、拭き上げて寝る、ということが習慣になれば、朝起きたとき気持ちがいいですし、設備も長持ちして一石二鳥ですね。

### お片付けの基本3ステップ

- 1 出す  
しまっていたモノを全て出し、使うモノ・使わないモノに分ける
- 2 分ける  
使うモノを、同じ仕事をする仲間ごとにグルーピングする
- 3 収める  
場所や頻度を考慮し、自分の行動動線に沿って収める

\*おうちスタイリスト\*  
米村 大子  
YONEMURA HIROKO

整理収納アドバイザー1級、住宅収納スペシャリスト認定講師・宅地建物取引士。現在、「おうちスタイリスト®」として、モデルハウス・個人宅の間取りや収納の提案を行うほか、テレビやラジオにも多数出演。住宅・リフォーム関係のイベントや幼稚園・小学校などの講演・マイホームセンターの収納コラムも担当。個人のお客さま向けの「訪問お片づけサービス・お片づけ講座」も好評開催中。



おうちスタイリスト  
米村大子  
officialサイト