

レイアウトを選ぶ



どんな型でどう設置するかレイアウトはキッチンセットを決めていく上で基本となります。

キッチンプランは、I型、L型、対面型、U型、アイランド型などに分けられます。ダイニングやリビングとのインテリアコーディネートも重要ですが、空気の汚れや臭い、水道管やガス管の位置などの確認も忘れないようにしましょう。

プランニングは、「空間プラン」⇒「間口寸法」⇒「扉材」⇒「機器」

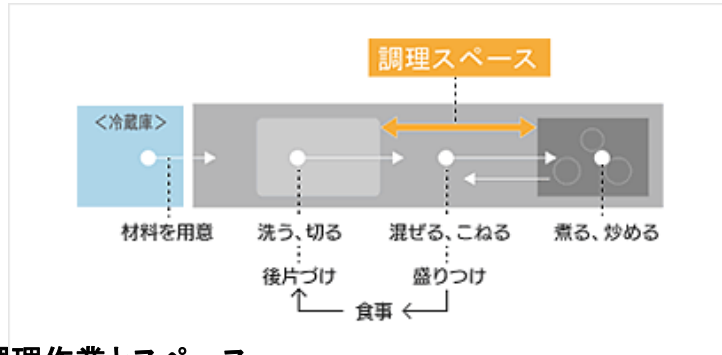
キッチン設備を選ぶ際には、まず、キッチン空間のプランニングを十分に検討することが大切です。家全体の間取りを考慮し、空間の広さはもちろん、ダイニングやリビングとのつながり、勝手口やサニタリーへの動線、窓から見える景色など、毎日の生活スタイルを考えながらプランニングすることが大切でしょう。

空間のプランが決まってくると、おのずとキッチン（システムキッチンなど）の間口寸法も明確になり、商品選びもより具体的に進むはず。その上で、予算や使い勝手を考慮しながら、扉材やキャビネット（ユニット）、ビルトイン機器という順序で考えていく、というのが失敗しないコツでしょう。

また、ダイニングなどとのつながり方で、オープンキッチン、セミオープンキッチン、クローズドキッチンと分類することも。オープンキッチンやセミオープンキッチンは、作業しながら家族とコミュニケーションが取れるのがメリット。クローズドタイプは、調理に集中できると、洗い物をそのままにしても気にならないこと、などが長所として挙げられます。

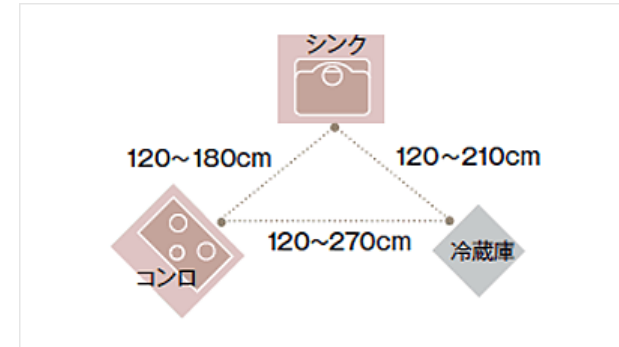
最近では、開放的な対面式のセミオープンキッチンやアイランド型が人気となっており、メーカーからの提案プランもこのタイプが多くみられます。オープンなプランの場合は、ダイニングやリビングとのインテリアコーディネートも重要ですが、空気の汚れや臭い、水流音などへの配慮をすることも大切なポイントでしょう。

調理のためのスペースを考える



調理作業とスペース

キッチンワークを振り返ると、その場所で使う道具や必要なスペースが見えてきます。中でも重要なのが調理スペース。食材やまな板、ボウルなど、必要な調理道具がしっかり置ける広さをキープしたいですね。



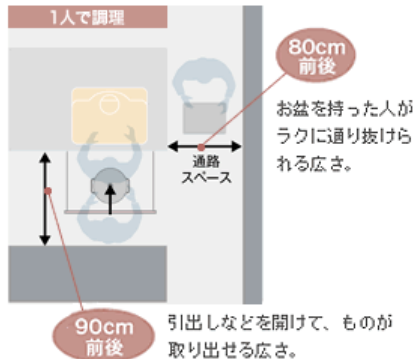
ワークトライアングルで考えましょう

シンク、コンロ、冷蔵庫の3点を結ぶ動線をワークトライアングルと呼びます。この中をスムーズに行き来できることがポイントです。

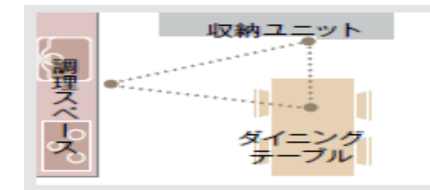
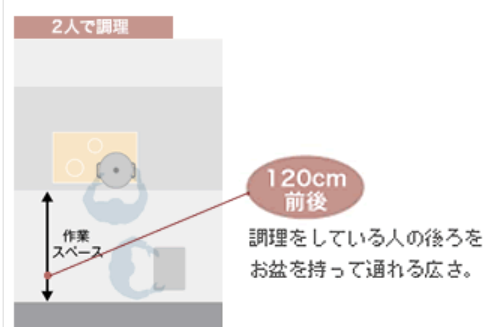
それぞれの場所に2~3歩で移動できるのがベスト！

それぞれの間隔が長すぎるとムダな動作が多くなり、短すぎると収納や調理スペースが不足しがち。3辺の合計を360~600cmの間にすると、バランスのよいキッチンになります。

・キッチンへの通路幅を確認



・キッチンに立つ人数もポイントに



全体のトライアングルも大切です

食器や食材をしまう収納ユニット、ダイニングテーブルとの動線もスムーズになるように確認しておきたいところです。

キッチンのレイアウトは大きく分けるとクローズタイプとオープンタイプ・セミオープンタイプの3つに分かれます。

クローズタイプ



〈特長〉

他の部屋から完全に独立したスタイル。キッチンが一室として完全に独立したタイプ。じっくり料理したい方におすすめ。

メリット

- ダイニングからキッチンが見えず、煙や臭いを気にしなくてもよい。
- 壁面が多いので収納が多く取れる。

デメリット

- 調理中に孤立して、コミュニケーションが取りにくい。
- ダイニングへの動線が長くなる。

セミオープンタイプ



- 〈特長〉
- ① クローズ型とオープン型の中間型、両方の長所を生かした対面スタイル。
 - ② 吊り戸棚とキッチンの中の壁をオープンにして対面させたタイプ。

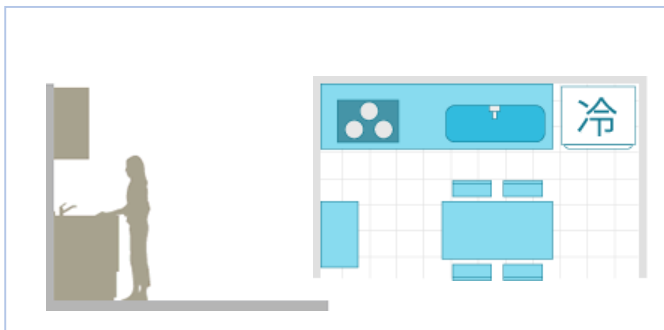
メリット

- ダイニング側から作業中の手元が隠れる。
- 調理中ダイニング側とのコミュニケーションが取れる。

デメリット

- 調理中の臭いがダイニングやリビングなどに回りやすい。

オープンタイプ



〈特長〉

リビングとダイニング、キッチンの区切りがないスタイル。キッチン本体を壁付けしてダイニングと一体化したスタイル。

メリット

- 作業動線が短いので、配膳、片付けがしやすい。
- 調理中ダイニング側とのコミュニケーションが取れ、高齢者や幼児のいる家庭でも目が届く。

デメリット

- 壁面が多いので収納が多く取れる。仕切りがないので、調理中の臭いや煙が気になる。
- キッチン内部がみえるので、綺麗にしておく必要がある。

オープン対面タイプ



〈特長〉

吊り戸棚をつけずにシンク上をオープンに。デザイン性、機能性を兼ね備えた人気のスタイル。

メリット

- 家族とコミュニケーションがとりやすい。

デメリット

- 雑多な手元も全部丸見えになってしまう。
- 壁付け式より広い面積が必要。

タイプ比較

キッチンには大きく分けて2種類のタイプがあります。



・システムキッチン

システムキッチンとは、調理台(ワークトップ)シンク(流し台)水栓、レンジ台、コンロ、換気扇、収納棚などのパーツを組み合わせ、天板と呼ばれる一枚板をのせて一体成型したキッチンセットのことです。システムキッチンは継ぎ目がなく一体に作られていることが多く、リフォームでも主流になってきております。また、食器洗浄乾燥機や浄水器を組み込んだシステムキッチンなどもあります。



・セクショナルキッチン

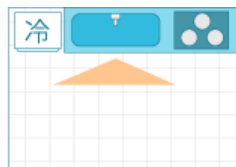
流し台、調理台、コンロ台、吊戸棚等の独立した部品を並べて配置するもの。継ぎ目に汚れがたまりやすいのがデメリットですが、コンロなどの取り替えはシステムキッチンに比べて簡単にできます。

システムキッチンの種類は、大きく分けると5つのタイプに分けられます。

I型キッチン



I型



メリット

- シンプルで場所をとらない
- レイアウト変更が比較的しやすい
- 動線が近い

デメリット

- 横に長すぎると使いにくい
- オープンタイプのレイアウトの場合リビングから丸見えなので、工夫が必要

システムキッチンで最も一般的なタイプです。壁側に置いたり、部屋の中央に置いて対面型にもでき、いろいろな使い方ができます。ムダがなく省スペースで、左右に動くだけで作業が出来る上、比較的費用が安価なのが魅力です。間口は、180cm~300cmが主流で、300cmを超えると、動線(動く範囲)が長くなるので、人によっては使いにくいとを感じる場合があります。

L型キッチン



L型



メリット

- 作業スペースが広い
- 収納スペースもとれる
- 90°に動くだけで作業もラク

デメリット

- コーナー部分がデッドスペースになりやすい
- シンクと加熱機器が近すぎても遠すぎても使いにくい

台所の隅にL型にシンクやグリルを配置したタイプのシステムキッチンです。動線が短くて、効率的なレイアウトですが、人によっては近すぎて調理がしづらいとを感じる場合があります。洗い物をしながら、コンロにかけた鍋のチェックがしやすいです。

ペニンシュラ型



シンクとコンロを1列に並べ、横壁に付けたレイアウトです。



シンプルタイプ

ローカウンタータイプ

ハイカウンタータイプ

ペニンシュラ1型

壁側と反対側に平行に設置するシステムキッチンです。左右の動きと回転動作で作業が出来て効率的です。冷蔵庫側には配膳や収納のスペースがたっぷりとれますが、狭いスペースでは、使いにくくなる場合があります。2列になった作業台の間隔は、90~120cm程度が多いです。

メリット

- ・家族とコミュニケーションがとりやすい。

デメリット

- ・壁付け式よりスペースが必要。

アイランド型キッチン



シンクとコンロを1列に並べ、壁から独立させたレイアウトです。



シンプルタイプ

ローカウンタータイプ

ハイカウンタータイプ

アイランド型

360度どこからでも調理に参加できて、家族や友人達と調理が楽しめます。家事仕事は楽になりますが、かなりの部屋のスペースが必要です。部屋の中央部に加熱器具がレイアウトされる為に、換気には注意が必要です。シンクを設けるプランが多いですが、作業台にも使えます。

メリット

- ・多人数で料理が楽しめる
- ・組み合わせのバリエーションが多彩
- ・キッチンに存在感がある

デメリット

- ・広すぎても狭すぎても使いにくい
- ・少しでも散らかると目立つ

ペニンシュラL型キッチン



メリット

- ・作業スペースが非常に広々としている

デメリット

- ・設置面積も広くコストもかかる
- ・広すぎても狭すぎても使いにくい
- ・少しでも散らかると目立つ

広いワークトップを取ることができ、作業に便利。独立型キッチンに最適です。広い部屋のスペースと、2カ所にあるコーナー部の収納に工夫が必要です。インテリア性の高い配置が可能ですので、システムキッチンにこだわりのある人にはピッタリです。



ペニンシュラ
L型キッチン



アイランド
II列型キッチン

ペニンシュラL型

アイランドII列型

二列型キッチン



メリット

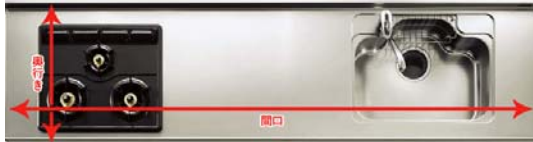
- ・家族とコミュニケーションをとりやすい
- ・オープンキッチンの開放感
- ・リビングから足下が見えずスッキリした印象
- ・移動距離が少なく、作業スペースも確保しやすい

デメリット

- ・トップが散らかると丸見え。
- ・調理中のニオイがリビングまで広がる
- ・広いキッチンを確保できる間取りが必要
- ・食材や水で床を汚しやすい

洗いや下ごしらえ、カットをする場所と、煮炊きする場所が分離されたレイアウトです。キッチンスペースを広くできる場合や、家族が多く広い調理スペースが必要な場合、料理が好きでこだわった料理をするための作業スペースが欲しい方などに向いています。

ポイント! システムキッチンのサイズ(間口)について



システムキッチンのサイズ表示です。それぞれの種類(タイプ)からお客様に合う種類(タイプ)をお選び頂き、サイズ(間口)を確認の上、ご希望商品をお選びください。システムキッチンの種類(タイプ)はキッチンのレイアウトの形によって分類されます。

中央の調理スペースを広くとった基本の配置



中央に調理スペースを集めて、作業も仮置きもゆったりと行える作業効率のいい配置です。



コンロ脇にもスペースを配置

コンロ脇に壁がある場合など、作業しやすい位置まで移動できます。



調理スペースを2カ所に配置

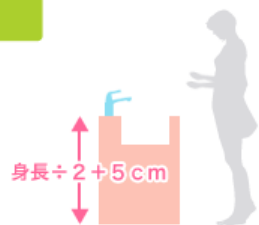
2カ所に分けて、食材の準備や水切りのスペースを用意。

ワークライアングルを考慮して、調理スペースをカスタマイズ

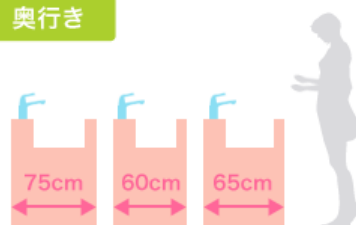
システムキッチンには、シンクと加熱機器の位置を移動できるものもあります。食材の準備に、下ごしらえや盛り付けなど、調理作業の流れをしっかりとイメージして、使いやすい配置を決めましょう。

高さや奥行きなどを考える

高さ



奥行き



「使いやすいキッチン」とは、使う人にとってラクな姿勢で作業ができるキッチンのことです。

•高さを選ぶときは **身長÷2+5cm**(Ex. 身長160cmの女性の場合、 $160\text{cm} \div 2 + 5\text{cm} = 85\text{cm}$)

•軽く腰を曲げた時にシンクの底に手が届く

•肘を曲げた時に天板から肘まで15cm

というのが、使いやすいキッチンの高さの目安です。一般的に力のいる作業「こねる」「なべをふる」などは低い方が扱いやすく、「洗う・切る・混ぜる」といった作業には高めのほうが使いやすいです。調理器具をIHクッキングヒーターにするか、ガスコンロにするかで鍋を置いた時の高さも変わりますので、ご注意ください。

付属機器を選ぶ

システムキッチンに付属する機器は、大きく分けて、水洗金具、加熱機器、レンジフードがあります。それぞれのおすすめポイントや注意点を十分ご検討ください。

加熱機器 加熱機器は熱源をガスにするか電気にするか、ライフスタイルや家族構成、調理内容、作業のしやすさ、そして安全性などを考えて選ぶようにしましょう。



ホーロートップ

天板にホーローを使ったスタンダードなコンロ。耐久性は高いが、汚れやすい。



ガラストップ

天板に強化ガラスを使ったコンロ。耐久性、耐熱性に優れ、お手入れが簡単。



2口IH+ラジエントヒーター

手前の2口がIHクッキングヒーター、奥の1口がラジエントヒーターのタイプ。



3口IH

3口全てがIHクッキングヒーターになっているタイプ

レンジフード



深型

深型レンジフード(シロッコファン)ブーツ型のフードにカタツムリのようなプロペラの付いたスタンダードな換気扇。



スリムタイプ

スリムですっきりしたデザインと、お掃除にくいフィルタ汚れを付きにくくした換気扇。

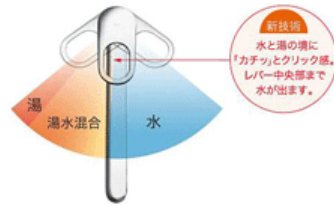


ノンフィルタータイプ

お掃除にくいフィルタを無くし、お手入れが簡単なレンジフードです。



水栓金具



シングルレバー水栓

上下で水量を、左右で水の温度を調整するスタンダードな水栓。



ハンドシャワー水栓

ホースが内蔵されており、シャワーヘッドを引き出せばシンクの掃除時など便利です。



レバーでカンタン
吐水切り替え

浄水カートリッジ
でおいしい水

オールインワン浄水栓

ハンドシャワー水栓に、浄水カートリッジが内蔵されたタイプ。



キッチン用タッチレス水栓 ナビッシュ

さわらないからキレイ。浄水器専用のタッチレス水栓ナビッシュ。



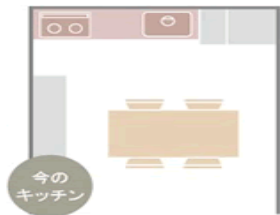
フットスイッチ

足で踏むだけで吐水・止水ができます。

リフォームでレイアウト変更も実現！

リフォームでは前と同じレイアウトにしかできないと思いませんか？たとえば〈リシェルSI〉では、間口や奥行き、レイアウトにさまざまなバリエーションを用意しているので、お部屋の間取りを大きく変えられなくても、憧れの対面キッチンを実現します！

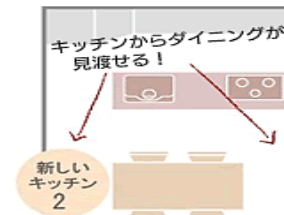
1. 約6畳のダイニングキッチンを対面キッチンに変更できます。



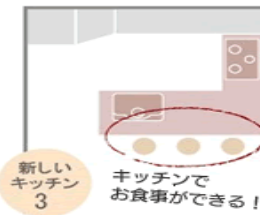
狭い側の壁にキッチンを設置した、ダイニングキッチン。



L型にして調理スペースを広く取ったレイアウトに。



ダイニングに向けたオープンな対面キッチンに。

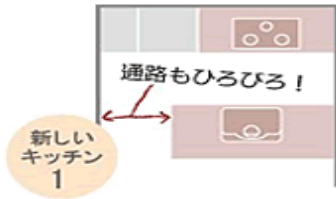


L型の対面キッチンで食事スペースも取ったレイアウトに。

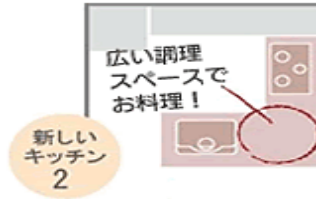
2. 約4.5畳の独立キッチンを対面キッチンに変更できます。



ほぼ正方形に近い、口約4.5畳の独立キッチン。



コンパクトなII列配置の対面キッチンで通路スペースもゆったり。



L型に配置して、調理がしやすい対面キッチンに。

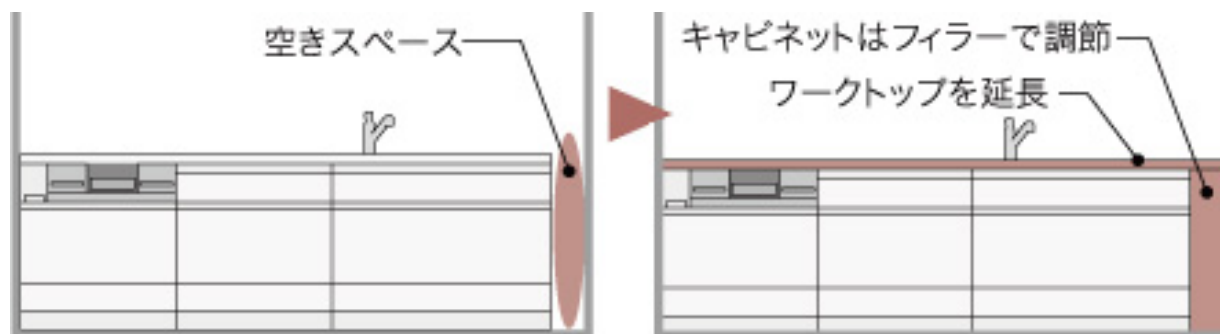
ちょっとムリかしらと思っても、諦めないでご相談ください。リシルのキッチンは、柔軟な対応力で新しいレイアウトを実現します。

壁から壁の間でキッチン美しく収めます

リフォームや間取りの都合で標準の間口ではピッタリ収まらない場合でも、0.5cm単位で調整して、スッキリ仕上げることができます。

■同じ間口でもさまざまな組合せが可能です。

※ワークトップ形状・種類により対応できないものもあります。



270cmのキッチンを設置すると、10cmの
空きスペースができてしまいます。

ワークトップを伸ばして、空きスペースを
フィラーできれいに仕上げます。



間口15~30cmの間で自由にサイズを調整できるボックス型のフィラーもご用意。
※15cm未満はパネル型のフィラーでの対応となります。