

家事をラクに  
&  
楽しくする!

家族の健康と幸せな笑顔を生み出すキッチン。  
長い時間を過ごす空間を、使いやすくて快適に  
するためのリフォーム&収納術を紹介します。

こんなキッチンが欲しい

## 主婦のネガイBEST3

### 1位 掃除

排水口やレンジフード、コンロ周りは、汚れやすく掃除が面倒な場所。できるだけ掃除の頻度・手間を減らしたい。

### 2位 収納

使う物の種類や数が多くて散乱しがち。スッキリと片付いたキッチンで、作業効率をアップさせたい。

### 3位 デザイン

流行のアイランドキッチンやカウンターキッチンにして、おしゃれな空間にしたい。

# イマドキ\*キッチンStyle

## リフォーム

### 「汚れにくい」に注目!!

「主婦のネガイ」をかなえる、お手入れ簡単で、きれいな状態を保てる今どきの商品について、LIXILショールーム松山で聞きました。

### レンジフード

主流のフィルターレスは、目詰まりで吸い込みが悪くなる心配なし。最新の「よごれんフード」は、高速回転するディスクが吸い込んだ油煙を空気と油に分解。フード内部にはほとんど油を侵入させません。



### 排水口

水を流すたびにうず状の水流が発生し、排水口内部や、ごみかごの汚れを洗い流す「くるりん排水口」。給水と磁石の力でフィン（羽車）を回す工コ商品です。



### 自分好みにコーディネート

デザイン性や自分らしさを求める人のために、シンク・コンロ・扉の色を自由にコーディネートできる「彩コーデ」が登場。トレンドのモノトーンや、ディープカラーの木目柄なども人気です。

## 「捨てる&動線」でスッキリ大作戦!

## 収納

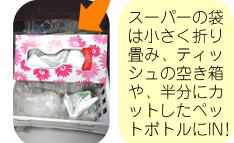
今すぐ実践できる収納術を、整理収納コンサルタント・アドバイザーの梶岡ルミ子さんに聞きました。

### 余分なものは持たない

片付け上手は「物を減らす」ことから始まります。使わないものを処分し、調味料やラップ、スポンジ、洗剤などのストックは最小限にしましょう。

### スムーズな家事動線

ものを「出す・使う・しまう」の調理手順にそって配置し、よく使うものは腰の高さから目の高さまでの間に収納しましょう。シンク下にはボウルやザル、下の方には「週末家電」（カセットコンロやホットプレート、土鍋など）を。



スーパーの袋は小さく折り畳み、ティッシュの空き箱や、半分にカットしたペットボトルにIN!

### 乾物は見えるケースに保存

食材別に残量が分かるよう、ふたのついたプラスチック容器を使うのがおすすめ。

