



S Residence

Architecture & Kitchen Design KONARA HOUSE

キッチンの面積 / 約12.4㎡

リノベーション・戸建て

Open Kitchen

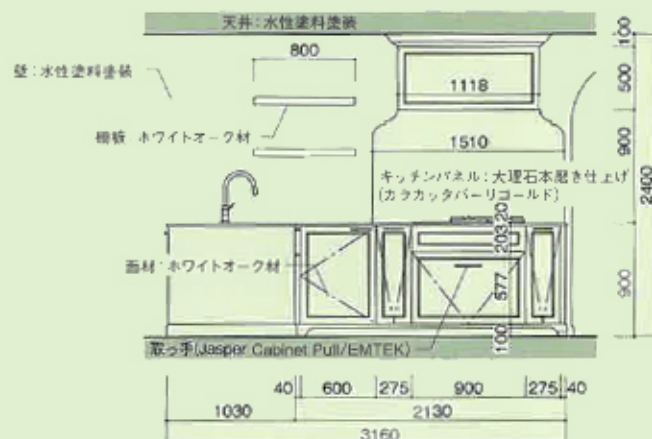
L-Shaped
Kitchen



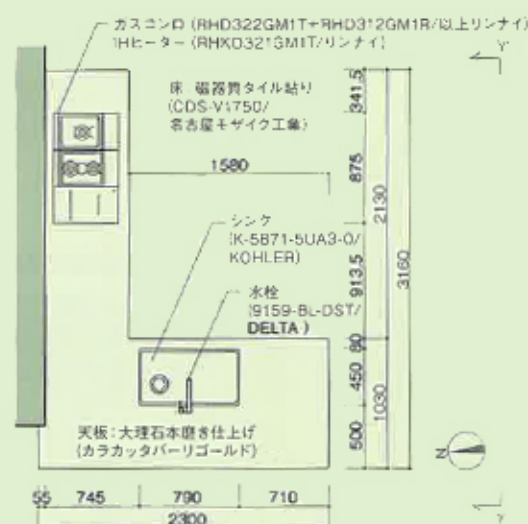
窓外の景色を眺められる
住まいの特等席

キッチンとダイニングの間の壁を取り払い、キッチンの北西側にリビング、南側にダイニングをレイアウトしたS邸。L字型カウンターは一部を壁付けに。料理好きな妻のため、景色や四季の植物を眺めながら作業ができるよう、シンクは開口に面するダイニング側、油はねを考慮したガスコンロは壁側に設置した。キッチンの北側には約7.8㎡のパントリーを設け、使う頻度が低い家電を始め、ダストボックスや掃除機も収めている。パントリーはリビングに続くホールにもつながり、キッチンを中心とする回遊動線をかなえた。

上ノキッチン(CH2400mm)からダイニングを見る。L字型カウンター(H2300+2130mm×D1030/745mm×H900mm)は妻が調理をしながら夫と会話ができるよう、対面側にカウンターテーブルを設けた。左手南側には壁に沿って作業台と吊り戸棚を設置。下右ノ天板と壁の一部に用いた大理石や、KONARA HOUSEオリジナルの扉扉、ゴールドの取っ手がクラシカルな雰囲気。レンジフードも扉を施した面材で囲み、空間に溶け込ませた。下左ノ手前にあるホールと正面のキッチンをつなぐ動線上にレイアウトしたパントリー(CH2250mm)。大容量の収納棚を用意し、主に汚れ物を流すスロップシンクも設置した。



Y-Y'立面詳細図 1/60



キッチン平面詳細図 1/60



造作

ツールに合わせたステンラック

料理研究家のオーナーは、カウンターに耐久性に優れ清潔に保てるステンレスを採用。道具類は素材別に分けて収納し、調理台下の扉付き収納にはステンレス製器具を集めた。物のサイズに合わせた二段のスライド棚(W770mm×D600mm×H190mm)で、バットを置いた下段は高さ80mm。[細川邸]設計/横内敏人建築設計事務所(no.106に掲載)



造作

加熱時に使う物はクックトップ下の引き出しに

調理動線に合わせて収納を設計し、クックトップの下部に鍋やレードルなどのツール、オイル、調味料を集約。引き出し(W700mm×D550mm×H300mm)の深い部分に鍋、高さ100mmの内引き出しに道具類を収納した。あらかじめ入れる物をリストアップし、細かく仕切ってぴったりと収めている。[横堀邸]設計/横堀建築設計事務所(no.101に掲載)



造作

収納物に合わせて素材を切り替えた引き出し

シンク下の幅広の引き出し(W950mm×D520mm×H650mm)に高さ100mmの内引き出しを設けてツールを収納。引き出しと仕切りは面材と同じオーク材で仕上げる一方、ナイフや洗剤を入れる内部のラックは水に強いステンレスに。排水管に干渉しないよう角度をつけた側面の形がアクセント。[I邸]設計/KONARA HOUSE(no.100に掲載)



造作

下の空間も活用できる可動ナイフホルダー

作業スペース下の引き出し(W600mm×D630mm×H567mm)を二重構造に。上部に特注ナイフホルダー(W369mm×D190mm×H42mm)を配し、下部は深さを生かして洗剤やダスターの収納に利用。ナラ材のナイフホルダーはスライド・取り外し可能で、下にしまった物を取り出す際も便利。[A邸]設計/手嶋保建築事務所(no.73・76に掲載)

Tip 2

調理器具は使う場所の近くに、定位置を設定する



カスタム

専用パーツで引き出し内を整頓

ドイツ・bultheupのキッチンを採用したO邸。アイランド型カウンター内側の扉内に高さの違う引き出しを設け、最上段(W550mm×D377mm×H104mm)をカトラリー収納に。内部のウォールナット材製トレイは曲面状で取り出しやすい。ガラス製の仕切りはカトラリーに合わせて位置を調整可能。[O邸]設計/ S.O.Y.建築環境研究所(no.112に掲載)



造作

テーブルに出して使えるボックス収納

朝食やお茶を楽しむカウンターテーブルのダイニング側の引き出し(W420mm×D270mm×H90mm)にカトラリーを収め、食事をしながらでも取り出しやすく設計。左手の引き出しは可動の仕切りを設け、右手の引き出しにはテーブルに出して使えるカトラリーケース(W250mm×D90mm×H70mm)を。[I邸]設計/KONARA HOUSE(no.100に掲載)

Tip 3

カトラリー収納は引き出し内で仕切る



カスタム

統一した容器とオリジナルのケースで整然と

ドイツ・Poggenpohlのカウンターを配したキッチン。クックトップ下の扉の内側に細かく割った引き出しを設置。最上段(W450mm×D520mm×H60mm)はサイズが合う白磁製ボックスやスパイスボトル、ブランドオリジナルのステンレス製ラップケース、間仕切りを活用して整然と収めた。[E邸]設計/ 西井建築設計事務所+森山善之(no.112に掲載)



造作

マグネットを活用した縦型収納

クックトップ下の幅150mmのスペースを活用し、引き出せる調味料ラック(W150mm×D500mm×H720mm)を設計。ステンレスの壁に既製品の容器をマグネットで設置する仕組みで、デザインを統一した容器が美しい。カウンターの奥行きを活用することで、限られたスペースに多くの種類を収納した。[M邸]設計/イランイラン(no.128に掲載)

Tip 4

調味料は、料理中に手が届きやすい場所に