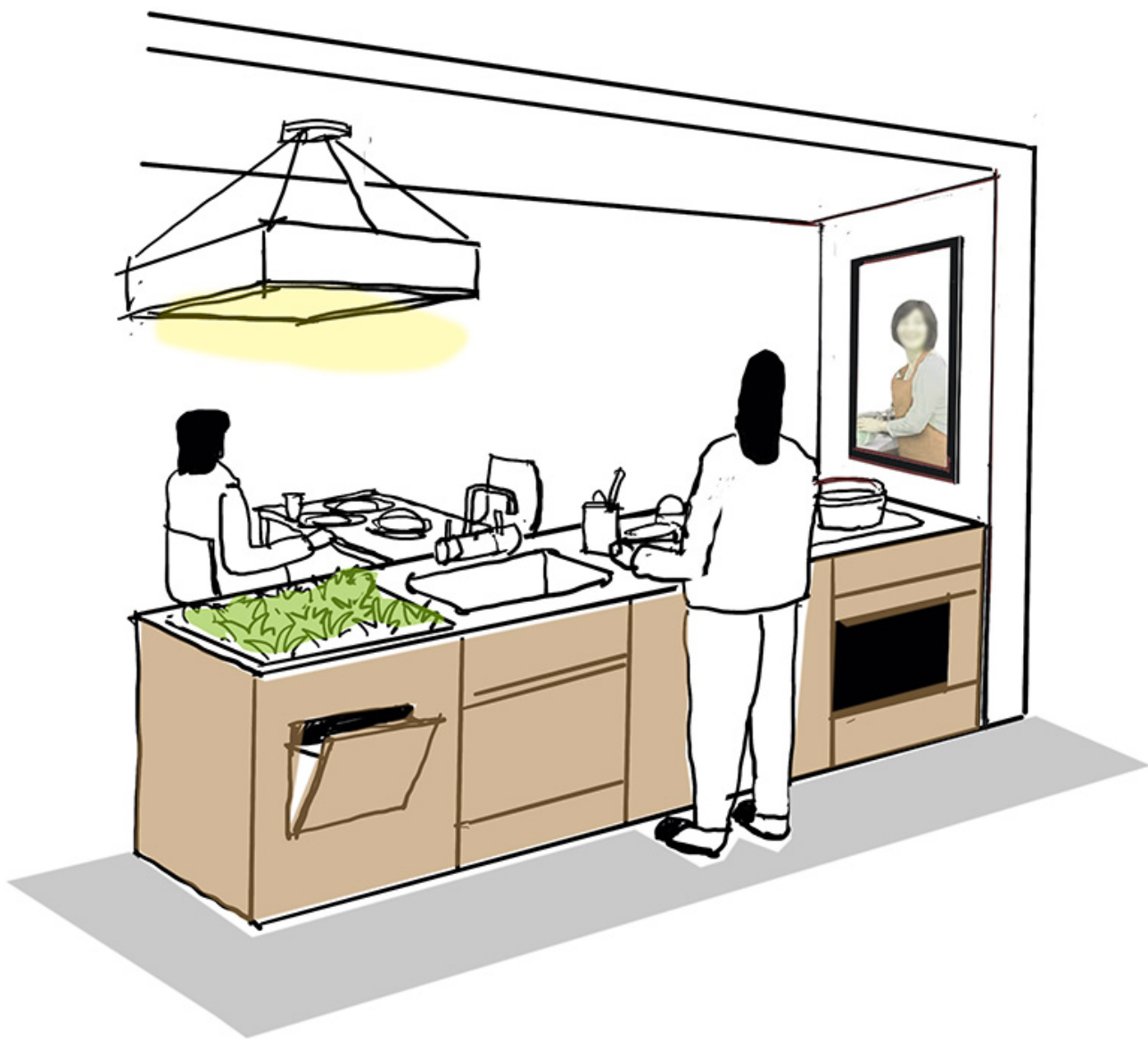


05.

料理がもっと好きになる家



離れていても、母の味を。

遠く離れたふるさとの母の味が無性に恋しくなる時がある。もともと料理好きが高じて、料理研究家と開発されたコンパクトながら多機能なキッチンで自分なりのレシピ開発もしてきたが、それでも母の味にはかなわない。キッチン脇の等身大テレビ電話をつないで母に火加減をみてもらいながら、マンツーマンレッスン。そのあと一緒に食べるのも、ひそかな楽しみ。離れていても、食の楽しみを大切な人と共有できるくらし。

夢のキッチンをみんなで創ろう！

新築分譲マンションとしては初の試みとなる、プラスワンライフラボとオレンジページのコラボレーション。シングルライフに+ONEをご提案するために2018年3月よりプロジェクトがスタート。

ひとり暮らし用のキッチンは狭くて使い勝手が悪く、料理が楽しめない...

そんな悩みにこたえるべく、料理好きな人が多いオレンジページの会員が満足できるキッチンこそ、目指すべきキッチンなのではないか、という事で「夢のキッチンプロジェクト」が立ち上がりました。

オレンジページというと、主婦、ファミリー向けのイメージが強いかもかもしれませんが、「時短」や「作り置き」などのキーワードでも分かるように、シングルライフでも活用できるアイデアが沢山。これまでの活動の紹介とできあがった夢のキッチン「+ONE KITCHEN」を発表します。



ONLINE TALK

オンラインコミュニティサイト「オレンジページサロンWEB」でキッチンに関する話題を掲載し、会員から様々な写真やコメントを投稿いただきました！

TALK 1 見て見て！私のキッチン

自宅のキッチンの写真を募集して、日頃工夫しているポイントについてトークしてもらいました！明るく、すっきりと整頓されたキッチンへの憧れや、100均グッズでのデコレーションや収納技に注目が集まりました。

TALK 2 キッチンの困りごと、教えて！

キッチンのお困りごとを募集。作業スペースの狭さ、コンロ周りの汚れ、使いにくい収納、三角コーナー、ゴミ箱の扱いなど様々な悩みが投稿されました。

SUMMARY

居心地のいいキッチン(もっと料理上手になるキッチン)にするためには、デザイン・機能・各自の工夫がポイントのようです。また、お困りごとについては、狭い・汚したくないなど王道のお悩みが多くを占めました。しかし、機能や使い勝手だけにとらわれてしまい、料理を楽しめないキッチンになってしまっている可能性も。

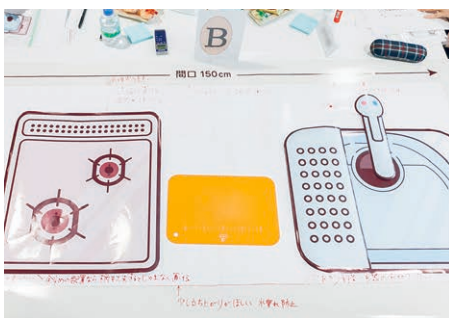
WORKSHOP

ワークショップの参加者をWEBで公募。

日頃感じているキッチンへの不満や、あったらいいなのポイントをみんなでディスカッションしました！

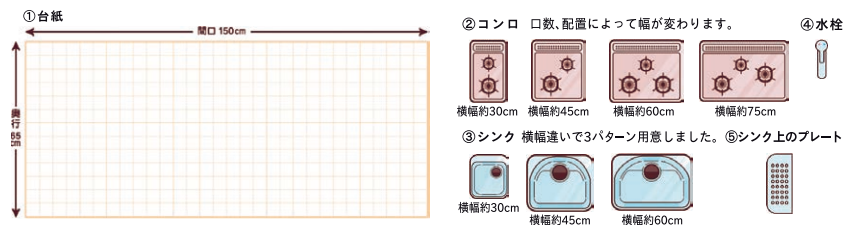
WORK 1 キッチンの不満を洗い出す

参加者を3グループに分け、ふだん感じているキッチンの不満を各グループ内で共有し、まとめたものを全体で発表。それぞれ挙がってくる不満に、参加者の皆さんはウンウンと頷きながら聞いていました。



WORK 2 理想のキッチンを創ってみる

ひとり暮らし向けのマンションで一般的なキッチンのサイズである間口150cm、奥行きが65cmの台紙を用意。様々なパーツの組み合わせで理想のキッチンを作り、参加者同士で意見交換をしました。



POINT

どのグループもコンロは2口・シンクは約53cm幅の中サイズ・コンロ周りの壁は油が落としやすい素材を選択していました。また、水栓は中央型に人気が集まり、調味料など小物の収納スペースへの要望も多く挙がっていました。

SUMMARY

「おとなのひとり暮らし」にふさわしいキッチンとは。料理することが「負担ではない」・「楽しくなる」場所のこと。また、「料理上手」な自分を感じられたり、「気持ちの余裕」を持てる場所。「きちんとした暮らし」をしていると実感できる、「自分らしさ」を表現できる場所でもあります。そして「気分が上がる」ことこそが大切なポイントと言えます。

ついに夢のキッチン「+ONE KITCHEN」が完成！

WEBサイトでの投稿や、ワークショップを経て、オレンジページとコラボレーションした夢のキッチンがついに完成！

- ☑️ **コンロは2口、縦並びで省スペースにし、シンクとの間の作業スペースをしっかりと確保(グリルなしでも他の家電でカバー)**

POINT 1 グリルレスコンロ

ワークショップで「グリルは使わない」という意見が多数出たことを踏まえ、思い切ってグリルをなくし、その分、お困りごととして多く出た収納に充てました。



POINT 2 広々作業スペース

ワイドの狭いコンロを採用したことにより、コンパクトキッチンのお困りごとで声が多かった、「作業スペースが狭い」という課題を解決できました。

- ☑️ **スマホ、タブレットなどが置けるラック。(不使用時は上部に収納可で、片手で切れる、ペーパータオル置き場やプチ収納も)**

POINT 3 吊り戸棚&レシピホルダー

ワイドの狭いコンロを採用したことにより、セミオープンを維持しながら吊り戸棚の設置が可能になり、収納量が増えました。また、コンパクトキッチンでも空中にレシピホルダーを付けることで料理本やタブレットを作業スペースを取ることなく見られるようにしました。



- ☑️ **コンロ周りの壁は、汚れが落ちやすい素材がマスト。**

POINT 4 ホーローパネル

ガスコンロ周りの油跳ねや汚れが気になるという声が多かったことを踏まえ、清掃性の高いホーローパネルを採用しました。マグネットなどもつけられて便利です。



- ☑️ **シンクは汚れがつきにくく掃除しやすい、水音が静か、鍋やフライパンも楽々洗えるゆとりのある広さ。**

POINT 5 ワイドシンク

ゆとりあるワイドシンクで大物の調理器具もスムーズに洗えます。



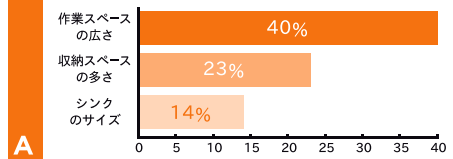
- ☑️ **足元の引き出しで、収納力アップ。**

POINT 6 巾木収納

コンパクトなキッチンだからこそ空間を有効活用できる巾木収納を採用。缶詰や保存食、頻繁には使わない調理器具などの収納に便利です。

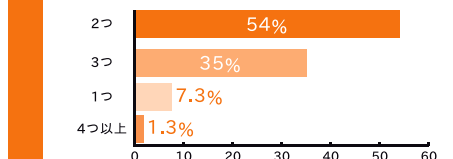


Q コンパクトマンションでシステムキッチンを選ぶ際優先するものは？



A 優先する事(1位)は、「作業スペースの広さ」(40%)、「収納スペースの多さ」(23%)といった、「スペースの広さ」に関する項目が上位。
* 1位～3位では、「作業スペースの広さ」「シンクのサイズ」「収納スペースの多さ」が上位。

Q コンパクトマンションでキッチンのコンロの数はいくつ必要ですか？



A コンロの口数は、「2つ」(54%)%が最も多い。ついで「3つ」(35%)。
* 『都心』では「3つ」(49%)が最も高くなっている。キッチン希望タイプ別でみると、『壁付型』では「2つ」が高め。一方、『セミオープン型』では「3つ」が高め。
* 前回と比べて、希望するコンロ数は増える傾向にある。(「2つ」が減少、「3つ」が増加)

* 調査概要インターネットリサーチ調査手法:インターネットリサーチ調査期間:2017年9月22日(金)～25日(月)、2019年8月2日(金)～5日(月) 調査委託先:楽天リサーチ株式会社(2017年)、楽天インサイト株式会社(2019年)調査対象者:30～49歳、単身男女、1都3県(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県)居住20～50㎡未満のマンション購入を検討(2017年、2019年)回答サンプル数:300名(男性150名、女性150名)(2017年、2019年)

SUMMARY

ありそうでなかった、グリルを収納スペースにという転換。その結果今までコンパクトなキッチンで採用できなかった様々な設備・仕様を取り込むことが可能に。本当に必要なものを調査し、使用頻度の低いものを見極めることで今までにない、料理上手になれるキッチンが完成しました。