



Daiwa House®
大和ハウスグループ

幸せなキッチンをつくろう！

Kitchen Style Book

ライフスタイル
診断付き

 **For Nature**
Daiwa House Symphonic Housing

ダイワハウス

Kitchen Style Book



いいキッチンって、なんだろう？

それは「台所」が「キッチン」といわれはじめた頃から、ダイワハウスが考えてきたテーマです。大皿をたくさん並べられたらいいな、スライドキャビネットって便利ね、なんてみなさんの思いをカタチにしてみました。いいキッチンのために考えることは、ホントにたくさんあります。安全で、使いやすくて、お手入れやすくて、居心地がよくて。ほかに、おしゃれとか、カワイイとか。プロが使うキッチンにはない、夢や希望も入るのです。キッチンがとても大切なのは、そこでつくられるお料理が、家族の健康や笑顔、そして幸せな思い出になるから。ダイワハウスと一緒に、いいキッチンをつくってみませんか。



幸せなキッチンをつくろう！

キッチンを考える前に、キッチンの「レイアウト」について知っておきましょう。
それぞれの特徴をよく理解して、
ライフスタイルに適したキッチンを選びます。

キッチンのレイアウト				
I型	L型	U型	ペニンシュラ型	アイランド型
コンロ・作業スペース・シンクを一行に並べたシンプルなレイアウト。	キッチンをL字型に曲げたレイアウト。コーナー部分は収納に工夫が必要だが、調理・家電スペースとして有効に使える。	U字（コの字）型に配列するレイアウト。調理・配膳スペースや収納なども確保しやすい。	キッチンの一部が壁から半島のように突き出した対面式レイアウト。	キッチンが壁に接することなく島のように独立したレイアウト。

INDEX

■ライフスタイル診断	03	■こだわりのキッチンデザイン	17
■スタイル別おすすめキッチン	05	■キッチンづくりのPOINT	17
『家族と向かい合える』キッチン	05	キッチンの選び方	19
スッキリ『収納上手』なキッチン	07	キッチンの収納	21
『振り向けば手が届く』キッチン	09	水まわりのゾーニング	23
みんなで『ワイワイ囲める』キッチン	11	■実例紹介	25
『コンパクト』にこだわったキッチン	13	■フォトギャラリー	29
ほどよく『個室』で明るいキッチン	15		



ライフスタイルに合った キッチンを見つけよう！

新しいキッチンスタイルを決めるためにまず、あなたのライフスタイルを知りましょう。
下のテストで、普段あなたがしていることや感じていることを整理してみてください。
6つのタイプの中から、あなたに合ったキッチンのスタイルが見えてきます。



ライフスタイル診断

	check	
Question A	☐ お子さまと一緒に料理をする。 ☐ 調理はテキパキとこなしたい。 ☐ 片付けは効率を追求したい。 ☐ パートナーのキッチン参加は大賛成だ。 ☐ 最近オープンしたお店に詳しい。	→ 個
Question B	☐ 節約のために外食はしない。 ☐ 1人でいる事が好き。 ☐ キッチンまわりはいつもきれいに片付けておきたい。 ☐ 調理中は来客の視線が気になってしまう。 ☐ 料理はあまり得意ではない。	→ 個
Question C	☐ キッチンのデザインやスタイルはとことんこだわりたい。 ☐ 飲料水にはこだわりたい。 ☐ 加工食品やレトルトは高級なものを購入する。 ☐ 野菜を買う時は産地をまずチェックする。 ☐ 高級食材や有機野菜などをよく取り寄せる。	→ 個
Question D	☐ 料理は自分の成長につながると思う。 ☐ 大勢でワイワイやると料理は楽しい。 ☐ キッチン作業スペースの広さを重視したい。 ☐ 何よりも手作りにこだわる。 ☐ 友達や知人とのホームパーティが大好きだ。	→ 個
Question E	☐ スーパーやデパ地下のお惣菜をよく活用している。 ☐ 買ってきた食材をムダにすることがよくある。 ☐ 平日は忙しく食事の時間が合わないで「ひとりご飯」が多い。 ☐ 新機能の調理家電を見かけるとつい買ってしまおう。 ☐ 休日はよく家族一緒に外食をする。	→ 個
Question F	☐ 家族の健康を意識して食事の内容には人一倍気を使っている。 ☐ 自宅に菜園が欲しい。 ☐ キッチンには自分以外の人あまり入られたくない。 ☐ 時間をかけて1人でじっくり料理に取り組むのが好きだ。 ☐ キッチンインテリアにもこだわりたい。	→ 個

診断方法

- 1
- 左のA～Fの質問で当てはまる項目の□にチェックをしてください。
判断がつきにくいものは「どちらかというと…」で決めてください。
- 2
- 診断を終えたら、□につけたチェックの数をABCDEFごとに数えます。
- 3
- 一番多くチェックのついたゾーンがあなたのライフスタイルになります。一番多いゾーンが2つ以上ある場合は、各ページをご覧ください。より強く当てはまる方を参考にしてください。

診断結果

A が多かった あなたは…	ふれあい重視派 詳しくは → 05 ページ
B が多かった あなたは…	手間なくスッキリ派 詳しくは → 07 ページ
C が多かった あなたは…	食材こだわり派 詳しくは → 09 ページ
D が多かった あなたは…	にぎやか手作り派 詳しくは → 11 ページ
E が多かった あなたは…	お手軽外食派 詳しくは → 13 ページ
F が多かった あなたは…	こだわり調理派 詳しくは → 15 ページ



A
ふれあい
重視派
のあなたは



あなたはキッチンにいる時でも「家族とのふれあい」を大切にしたいタイプ。毎日時間のやりくりを気にくばり、家事や仕事をこなしながらも家族と過ごす時間をできるだけ多く持ち、パートナーやお子さまと料理をすることでコミュニケーションを深めたいと強く願っています。そんなあなたには、家族の存在を感じることができるキッチンスタイルがおすすめです。

『家族と向かい合える』キッチン

キッチンに立ちながらでも家族と向かい合うことができる、
キッチン前カウンター付きのキッチンがおすすめです。

お子さまの様子を気にかけながら、おしゃべりをしながら、調理や後片付けができるので、
大切な家族との楽しいふれあいの時間が生まれます。

point
01

雑然としがちな キッチンを目隠し

調理や後片付けなどで雑然としがちなキッチンの様子も、ダイニング側からは見えないうれしい設計です。またキッチン側からはダイニングを見渡すことができるので、作業をしながら目が離せない小さなお子さまの様子に気配りができて安心です。

point
02

キッチン前カウンターの 使い方も自由自在

パソコンを使ったり、家計簿をつけたりと、ちょっとした作業をする時にも便利に使えるのがキッチン前カウンターのよさ。家を出る時間がまちまちな家族の朝食や1人で軽めの昼食をとるときなど、さっと食べてさっと片付けられるので重宝します。

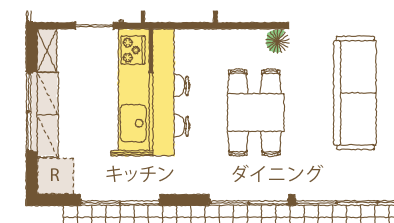
point
03

お子さまとの コミュニケーションに

お子さまが小さいうちは自分の勉強机があっても、人の気配がする場所で宿題をしたり、お絵描きをしたりするもの。夕食の準備をしながらカウンター越しにお子さまの宿題を見たり、遊んでいる様子も分かるので会話ははずみます。

I型／セミオープンキッチン

＋ キッチン前カウンター



キッチン前カウンター

キッチンに隣接して設置する、ダイニングテーブルと同じ高さ（約70cm）のカウンター。大人からお子さままで使いやすい高さなので、さまざまな作業スペースに適しています。



アイランド型／センターキッチン

家族で囲むように使えるキッチン。向かい合って一緒に調理ができるので、夕食の準備やおやつ作りなどパートナーやお子さまも参加するのに適しています。

セミオープンキッチン：手元を隠しながらコミュニケーションを楽しめるキッチン

センターキッチン：みんなで囲めてコミュニケーションの中心となるキッチン

I型／セミオープンキッチン

対面カウンター

リビングやダイニングが見渡せるので、目が離せない小さなお子さまがいる家庭におすすめ。対面カウンターで手元を隠すので、洗い物などキッチンの雑然さがダイニング側から目立ちません。

point
01雑然とした手元を
隠せる設計

水切りカゴや洗い物など、人の目にはさらしたくないキッチン側の手元はダイニングからは見えないように配慮しました。これなら不意の来客があっても安心です。

point
02散らかりがちな
モノを上手に収納

家族が集まるダイニングは、毎日の暮らしに欠かせないモノであふれています。そんなあふれる日用品の居場所をつくるのがスマートビューカウンター。ダイニング側に設置された大容量の収納が、煩雑になりがちなモノの整理をスッキリ解決してくれます。

point
03機能が充実したキッチンで
いつもきれいに

汚れを落としやすいシンクやコンロに自動洗浄機能付きのレンジフードなど、手間をかけずにきれいにできる機能が充実したアイテムを選べば、いつでも清潔でスッキリしたキッチンを保てます。

I型／セミオープンキッチン

+ スマートビューカウンター、ユーティリティスペース



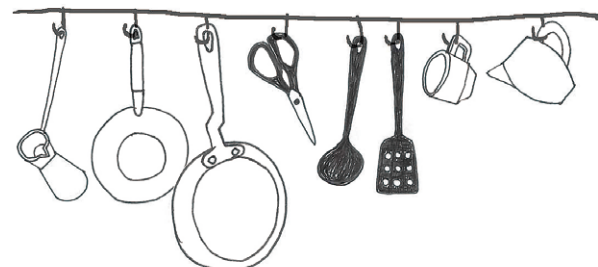
ユーティリティスペース

キッチン近くにユーティリティスペースを設ければ、パソコンでのレシピ検索や家計簿づけなどちょっとした「ながら作業」にも便利です。

スマートビューカウンター

キッチン側の手元を隠しながら収納力も十分に確保したカウンター。洗練された外観に3段の引き出しを備え、散らかりがちなLDKで使う日用品などをスッキリきれいに収納できます。

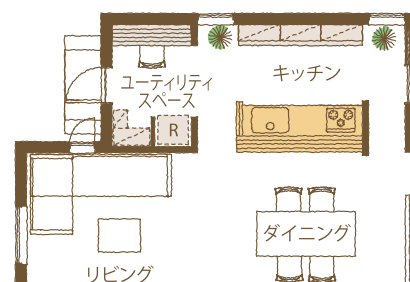
手間なく
スッキリ派
のあなたは



あなたは、効率よく家事をこないしたいタイプ。でも、こまごましたモノがキッチンやダイニングにあふれ、片付けられないことが気にはなっています。家事や子育てに毎日追われていると、ついつい後回しになってしまう片付け。そんなあなたには、ダイニング側にも収納スペースをたっぷり備えたキッチンスタイルがおすすめです。ダイニングやリビングで散らかりがちな日用品などがスッキリ片付きます。

スッキリ『収納上手』なキッチン

収納力たっぷりのスマートビューカウンター付きのキッチンなら、ダイニングにあふれるモノもスッキリ収まります。こまめに片付けようと、いく度となくチャレンジはするものの、どうもスッキリ収まらないとお悩みのあなたにぴったりなキッチンスタイルです。





ライトスルースクリーン

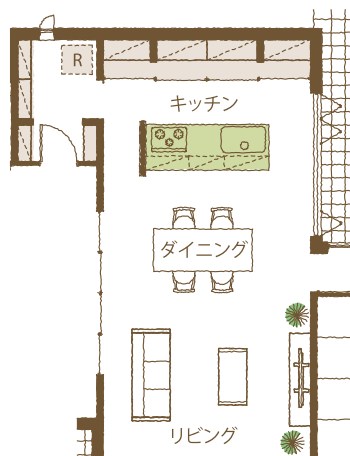
生活シーンに合わせて空間を一時的に変えられるライトスルースクリーン。パントリーの扉として利用すれば、雑多な食器や食材・小物などが、軽い動作でサッと隠せるのでとても便利。

デザイン、カラーバリエーションも豊富でお好みのキッチン空間に合わせてコーディネートができます。



ペニンシュラ型／センターキッチン

＋
パントリー



ワンポイント レッスン！

パントリーの選び方

パントリーはウォークインタイプや通り抜けできるウォークスルータイプ、戸棚タイプなど形もサイズもいろいろなバリエーションがあります。どのタイプが便利か、収納するものに合わせて選びましょう。
※詳しくは22ページをご覧ください。



食材 こだわり派 のあなたは



あなたは食に関してとてもこだわりを持つタイプです。多少のコストをかけても自分が納得した産地やメーカーから食品を購入したり、レトルト食品や加工品を使う時でも品質のよいものを選ぶなど、“からだによい食材選び”と“美味しく食べる”ことには徹底したポリシーを持っています。でも、つつい買い込みすぎてあふれる食材の置き場に困ってしまうことも…。そんなあなたには、こだわりの食材を上手にストックして、毎日手際よく調理できるキッチンがおすすめです。

『振り向けば手が届く』キッチン

こだわりの食材を美味しくいただくためには
取り出してすぐに手際よく調理に使えるように置きたいもの。
手の届く範囲にいろいろなモノを揃えられるように
背面に大容量のパントリーを配置すると
動きがスムーズになり、調理の効率もぐんとアップします。

point 01

パントリーで食材を 上手にストック

買った食材はパントリーで保存を。ストックしたものが取り出しやすいように、収納するものによって最適な形・サイズ、奥行きを選びましょう。設置場所は、キッチンからの距離だけでなく、買い物から帰ってきてすぐ収納できるかどうかなどもチェックしておきましょう。

point 02

背面配置のパントリーで コンパクトな動線を

パントリーと調理スペースを短い動線でつなぎ、使いたい食器やストック品がすぐ取り出せるレイアウト。欲しい時に欲しいモノがサッと取り出せるので、作業効率も高まります。調理スペースにこだわりの食材を並べて、思う存分腕前を発揮できます。

point 03

家族と空間を共有できる 明るいキッチン

ペニンシュラ型キッチンで開放感のある間取りなので採光もよく、リビングやダイニングが見渡せます。キッチンにしながらダイニングにいる家族の様子もうかがえ、コミュニケーションがとりやすいキッチンスタイルです。

センターキッチン：みんなで囲めてコミュニケーションの中心となるキッチン

I型／オープンキッチン

ダイニングとひと続きになったキッチンスタイル。ダイニングテーブルと連続して作業台を設けることで、家族と一緒に下ごしらえをするなど、普段から料理をすることの楽しさをみんなで味わえます。

point
01生活感のあるものは
すぐに片付けよう

キッチン自体が見通しのよい空間になるので、調理器具や水切りカゴ、生ゴミなど生活感のあるものはワークトップに置かないことがポイント。食器洗浄乾燥機を水切りカゴ代わりに使うなどして、整頓されたキッチンまわりにしておきましょう。

point
02調理をしながら
会話も楽しめる

ダイニングやリビングを見渡しやすく、調理をしながらダイニングにいる家族や友人たちともにぎやかに会話ができます。キッチンのそばにティーパーティを気軽に楽しめるスペースを設けてもよいでしょう。

point
03一緒に調理すると
おいしさ倍増

幅広のフラットカウンターで、盛りつけや食材のカットなどダイニング側からの調理・配膳にも適したレイアウトです。向かい合って作業が行えるので、家族や友人たちと一緒に調理が楽しめます。

アイランド型／センターキッチン



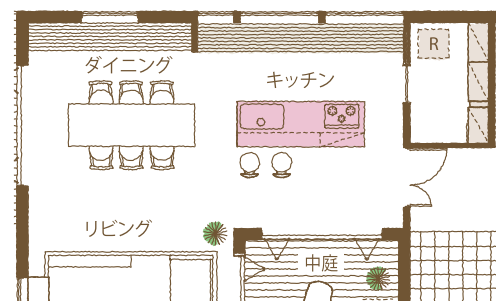
D
にぎやか
手作り派
のあなたは



あなたは大勢でワイワイと過ごすのが大好きなタイプ。家族で祝う誕生日やクリスマスなどはもちろん、気の合う友人とホームパーティなど、いつもたくさんの人に囲まれてにぎやかに過ごしています。みんなと一緒に料理したり食べたりする時間は、あなたにとってかけがえのない充実したひととき。「そこにいて楽しい空間にしたい」「家族や友人たちと一緒に料理したい」そんなあなたには、みんなで楽しく過ごせるキッチンがおすすめです。

みんなで『ワイワイ囲める』キッチン

一緒に料理したり、食べている人の笑顔が見えたり、にぎやかに会話を楽しんだり…
あなたの夢を叶えるおすすめのキッチンは
ダイニング側からも参加できる「囲める」スタイル。
キッチンを中心に、家族や友人たちと楽しいひとときを過ごせます。



オープンキッチン：ダイニングとひと続きで構成された明るく開放的なキッチン センターキッチン：みんなで囲めてコミュニケーションの中心となるキッチン



E
お手軽
外食派
のあなたは



あなたは合理的で、調理にはあまり時間をかけないタイプ。平日は家族別々の時間に食事をとることが多く、休日も家族と遊びに出かけて外食といったパターンが多いようです。そのため、お惣菜や作り置きを上手に活用し、最新の調理家電でサッと調理することが得意。そんなあなたには、機能をコンパクトにまとめたキッチンがおすすめです。

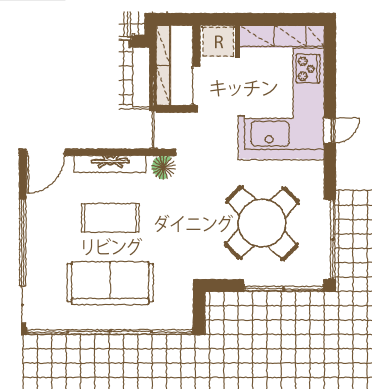
『コンパクト』にこだわったキッチン

対面カウンター

対面キッチンの手元を隠し、水はねを防ぎます。キッチンとダイニングをつなぐ仮置きスペースとしても役立ちます。



U型／セミオープンキッチン



▼
ワンポイント
レッスン！

コンセントの位置、数もチェックしよう！

調理家電を置くスペースを決めたら、コンセントの位置や数も検討しましょう。コードが届かず使えない、ということにならないよう、どのあたりに配置するのが適当か、使い勝手も合わせて考えましょう。

手早くサッと調理をするのなら、

キッチンの機能はシンプルなものでも十分です。

必要な調理家電をコンパクトにまとめ、ベーシックな機能を備えたキッチンなら動線も短く、気軽に調理を楽しめます。

point
01

動きを少なく、
全体をコンパクトに

十分な調理スペースに、小振りなシンク、機能に特化したコンロとシンプルさにこだわって、全体をコンパクトにまとめました。動線が短くて済むので、キッチンでの動きもスムーズです。

point
02

頻度の高い調理家電は
キッチン近くへ集合！

調理家電を上手に使いこなすあなただからこそ、電子レンジやポットなど使用頻度の高い調理家電は使いやすい位置に集めておきましょう。サービスカウンターに家電収納スペースを設けると作業スペースが広がります。

point
03

ダイニングからの
見た目にもこだわって

ダイニングやリビングを見渡せ、調理中でも家族との会話が楽しめます。手元が隠れるので雑然さが目立ちにくいのもうれしい特長。対面カウンターの腰壁にタイルや化粧板などを貼るとインテリアのポイントになります。

セミオープンキッチン：手元を隠しながらコミュニケーションを楽しめるキッチン

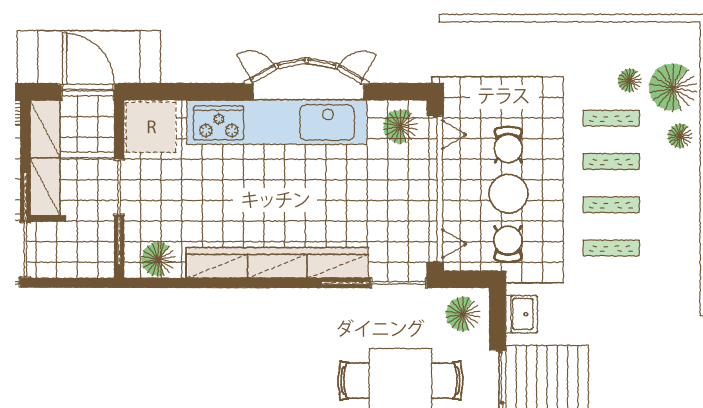
F
こだわり
調理派
のあなたは



あなたは手間ひまをかけて料理したいタイプ。冷蔵庫にあるものだけで創作料理をいとも簡単に作ってしまうほど、かなりの腕前を持っています。またインテリアへの造詣も深く「もっとおしゃれなキッチンにしたい」といつも思っています。あなたは、キッチンをかけがえのない“お城”と感じているはず。そんなあなたにおすすめするのは、調理に集中できるキッチンです。

ほどよく『個室』で明るいキッチン

もっとも調理に専念できるのは個室型のキッチン。リビングやダイニングと分けることで、来客など人目を気にせずに調理ができます。



point
01

「隠してつながる」
快適な空間へ

個室にすることで、臭いや油煙がダイニングやリビングに流れにくくなります。窓を有効に活用すれば、昼間であれば自然光の中で調理が楽しめます。

point
02

キッチンも
おしゃれに自分らしく

調理にこだわるだけでなく、インテリアにも自分らしさを表現した個性あふれる空間へ。お気に入りのキッチンや食器に囲まれて、調理がますます楽しくなります。夜はライティングで自慢のキッチンを演出し、リラックスしながら調理に集中できます。

point
03

調理と収納スペースに
こだわって

背面のサービスカウンターやキッチン横にパントリーを設けることで、広々と使えて調理の効率も上がります。また、ワークトップ上部に吊戸棚をプラスすると、収納量もアップします。

I 型／クローズドキッチン



L 型／セミクローズドキッチン

ダイニングにいる家族の様子を知りたいし、明るさも欲しいと感じている方には「半個室型」キッチンがおすすめです。

クローズドキッチン：独立した空間で調理に専念できるキッチン

セミクローズドキッチン：散らかりがちなキッチンを隠しながらダイニングとのつながりを持てる半個室型キッチン

Black



1

都会的なハイデザインに仕上げるなら「黒いキッチン」

黒やグレー系のキッチンは、都会的で高級な雰囲気に仕上がります。デザインにこだわった家電や調理器具を合わせることで、よりハイセンスな空間が演出できます。食器や小物はできるだけ見せないクローズドな収納に。暗くなりがちなので照明計画も大切なポイントです。

White



2

美しく清潔感があり食材の色を引き立てる「白いキッチン」

キッチン扉、壁クロスなどを「白」で統一することで明るく洗練された印象に仕上がります。「白いキッチン」はクリーンなイメージかつ食材の色を美しく引き立てる効果があります。ポイントは汚れが落ちやすい素材を選ぶこと。アイボリーなど暖色系を選ぶと、温かみのあるキッチンとなります。

Country Style



3

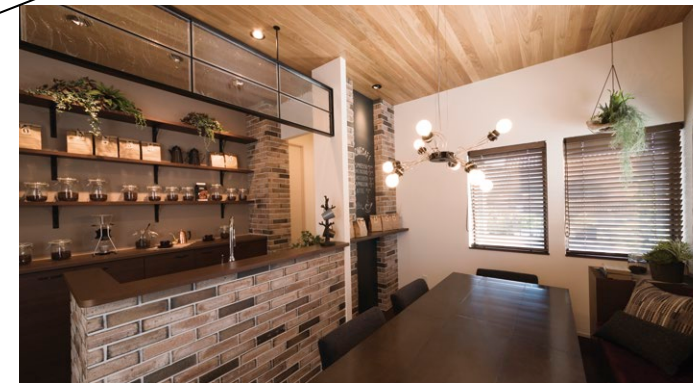
こだわりの「カントリースタイル」は素材選びがポイント。

素朴でナチュラルなカントリー調がお好きな方は、アイボリー系に統一させ、「塗り壁」を採り入れるのがポイント。キッチン扉はナチュラルな「框（かまち）デザイン」が人気です。把手にはアイアン調を合わせると雰囲気が一層高まります。

4

「ブラウン系キッチン」で隠れ家カフェの癒し空間を演出。

「ブラウン系」のコーディネートなら、隠れ家カフェのような印象のキッチンに。アースカラーは観葉植物との相性もよく、温もりと安心感があります。ポイントは対面カウンターの高さ。手元を隠しながらもオープンカフェ風に。背面には「見せる収納」を設けています。



こだわりの
キッチン
デザイン

お気に入りのキッチンは、夢とオナカを満たしてくれる。

最近のキッチンはリビング・ダイニングとのコミュニケーションを大切にシームレスなオープンキッチンが主流。そのためキッチンをおしゃれに仕上げるには「統一感」がキーワードです。ここに紹介するキッチンの中で、あなたはどのデザインが好きですか？

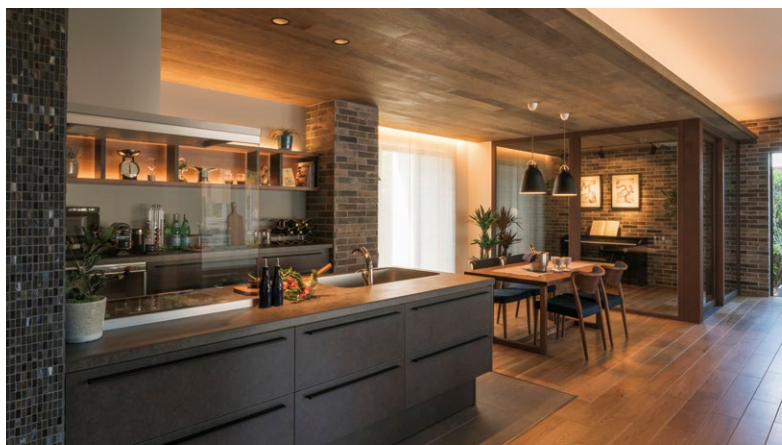
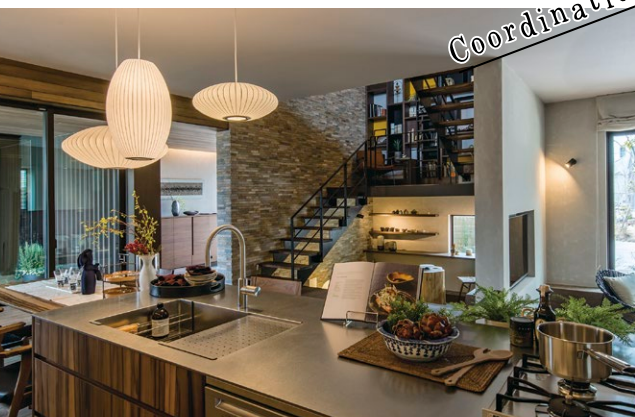
キーワードは
統一感

5

家具選びまでこだわって「LDKトータルコーディネート」

美しいキッチンのポイントは、ダイニングやリビングを意識しながら、インテリア素材やカラーリングをデザインすること。また、好みの家具を一つずつ選ぶのではなく、「空間のトータルコーディネート」を重視し、家具や照明器具を選ぶとバランスよく仕上がります。

Coordination



6

光を立体的に楽しめる「スタイリッシュな大空間キッチン」

天井の高い空間があると、様々な照明の演出が楽しめます。例えば天井に光を反射させ、柔らかな光で空間を包み込むコーブ照明にする、天井の段差部に間接照明を入れる、上向きブラケットを壁際につけ、ペンダント照明とのコーディネートを楽しむなど。天井にゆとりがあるので多彩な照明計画が可能で、立体的に光を楽しむことのできるLDKが生まれます。

Lighting

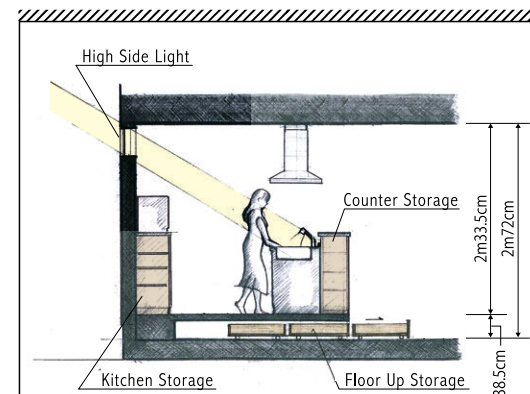


7

デザイン性と収納力を両立させた「見せる収納」のあるキッチン。

おしゃれでスッキリしたキッチンに仕上げたいなら、大容量壁面収納の活用がポイントです。デイリーで使うモノと、シーズンに使うモノを分類し、その上で見せる収納物は半透明棚、見せない収納物はクローズドの棚に収納することで使いやすく美しいキッチンに。見せる収納は色やサイズを揃えることがポイントです。

Storage



2m72cm*の天井高を活かしたキッチン床下収納のアイデア

天井の高いキッチンは開放的で気持ちがいいもの。この天井高を生かして間接照明にした吊り戸棚をつける方法もありますが、キッチン部の床を一段上げ、その下部に大きな引き出し収納を設けるというアイデアもあります。非常食や防災グッズ、おもちゃなどが全て収納できLDKがスッキリします。また、背面にハイサイドライトを設けると明るいキッチンになります。

*xevoΣ、skyeの場合

キッチンづくりのPOINT ① キッチンの選び方

使いやすいキッチンってどんなもの？



CHECK

使いやすい高さってどれくらい？

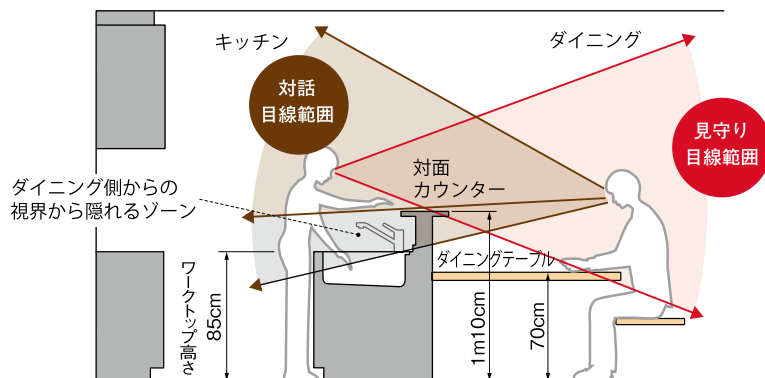
用途に合わせて高さをセレクト。
キッチンと身長との関係がポイントです。

ワークトップは調理に適した高さ80～90cm前後でできており、85cmが標準的。「身長÷2+5cm」を目安に、実際によく使う人の身長に合わせて選びましょう。高さが合っていないと不便だったり、腰に負担がかかります。また、キッチン前カウンターを設ける場合は、ダイニングテーブルと同様、椅子に座って食事しやすい70cm程度を目安にすると使いやすくなります。

キッチンやダイニングでは、各ポジションからの「目線の高さ」もポイントです。ダイニング側からの目線に配慮して、キッチンやカウンターの高さを選びましょう。

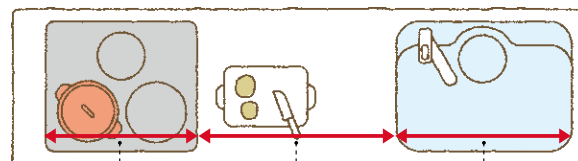
高さ	高さの目安	調理	食事	コミュニケーション
70cm	座った時の食事や書きものに適した高さです	×	◎	◎
80cm	身長約150cmの人の作業台に適しています	○	×	◎
85cm	身長約160cmの人の作業台に適しています	○	×	◎
90cm	身長約170cmの人の作業台に適しています	○	×	◎
110cm	座った大人の標準的な目線の高さです	×	×	○
120cm	座った人の視線を遮る高さです	×	×	×

カウンターやダイニングテーブルの高さの目安



お料理が楽しく、しかもスッカリ！使いやすいキッチンは機能的。

I型キッチンのワークトップスペース例



加熱スペース

コンロは60cm幅が主流。清掃性や機能でコンロ・グリルを選ぶのがポイントです。

調理スペース

コンロとシンクの間のスペース。下ごしらえなどでもっともよく使用するスペースです。

シンクスペース

シンクはお皿や鍋、フライパンなど仮置き洗い物が邪魔にならない幅、奥行き形状を選びましょう。

CHECK

調理スペースはどのくらい必要？

調理のしやすさを考えて
選びましょう。

ワークトップの中でも調理スペースの広さは重要なポイントです。幅75cm以上あれば、まな板やお皿を置いても十分ゆとりがあります。ただ、水切りカゴなどを一緒に置いてしまうと、結局狭い場所で作業することに。自分に適したシンクスペースと調理スペースのバランスを考えて、シンクの形状、幅を選ぶこともポイントの一つです。

CHECK

ワークトップの素材って色々あるの？

機能性やデザイン性を考えて
素材をチョイス。

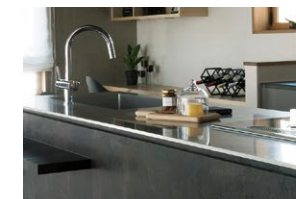
ワークトップ選びはキッチンのデザインを決める大きなポイント。キッチン・ダイニングと連続する空間との調和を考えて色柄を決めましょう。ワークトップの素材には、大きく分けて人造大理石製とステンレス製があり、特徴を考えて選びましょう。

人造大理石



高級感のあるデザインでカラーバリエーションも豊富。シンク内まで人造大理石の場合は見た目も美しく清掃性に優れています。

ステンレス



都会的でスタイリッシュ、清潔感のある素材です。キズつきやすいイメージですが、エンボス柄などキズが目立ちにくい工夫もされています。

CHECK

食洗機を選ぶにはどうしたらイイの？

お手持ちの食器の種類や形状、
枚数などから庫内容量を選びましょう。

食洗機には浅型タイプと深型タイプがあり、庫内容量が変わります。家族が多い場合は深型タイプがおすすめです。機能も様々で除菌ができるもの、強力な洗浄方式のもの、省エネ効果の高いものなどがありますので優先順位を整理し、機種を選びましょう。

深型タイプ



CHECK

IH機器とガス機器はどっちがイイ？

毎日のお手入れを考えると
清掃性で選ぶこともひとつのポイントです。

加熱機器を選ぶひとつのポイントに清掃性があります。IH機器はガラストップで凹凸がなく一拭きで掃除できます。ガス機器の場合もバーナー部、ゴトク部以外はフラットなガラストップが主流となり清掃性が高まっています。

IH機器



ガス機器



キッチンづくりのPOINT ② キッチンの収納

収納上手なキッチンは使いやすく、しかも美しい

収納にゆとりがあると、調理にもゆとりが生まれる。



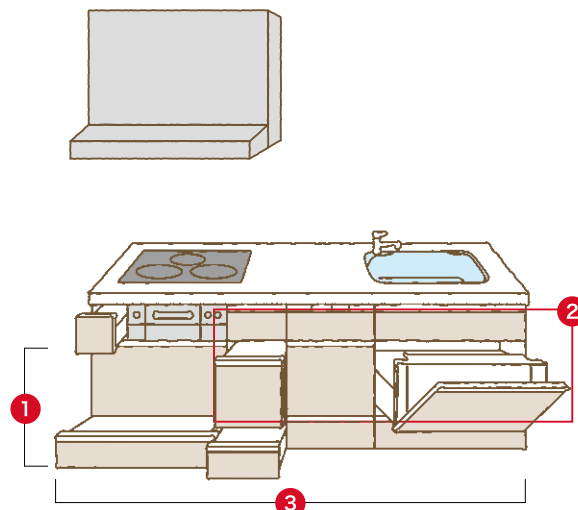
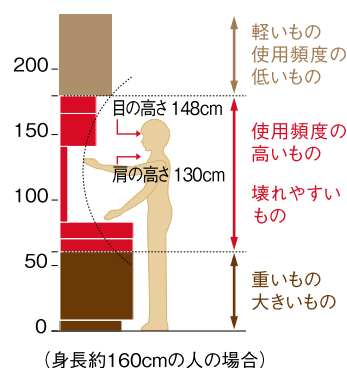
CHECK

使いやすい収納にするには？
手の届く範囲に、出し入れのしやすいレイアウトで。

調理器具は、目の高さを中心に、手の届く範囲に収めるのが基本。モノの使用頻度や大きさなどに応じて収納場所を決めておきましょう。また、吊戸棚のないキッチンにする場合は、その分の収納スペースを足元まわりなどにしっかり確保しておくことが大切です。

●「目の高さ」で 収納場所を選ぼう

キッチンに立って一番出し入れしやすいのが目の高さ（150cm程度）です。使用頻度の高い調理器具や壊れやすいものは、目線の高さを目安にしましょう。

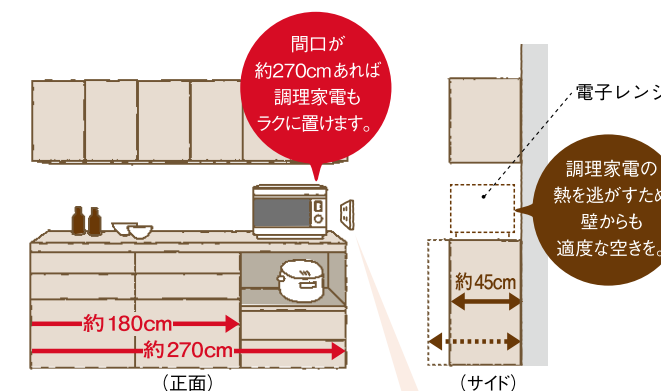


- ① コンロ下収納**
鍋やフライパンなどコンロまわりで使用する調理器具をすぐに取り出しやすいように収納します。
- ② 調理スペース・シンク下収納**
上部には菜箸やスライサーなどすぐ使う調理小物、下部には保存容器などをしまいます。
- ③ フロア収納**
缶詰などストック品や土鍋などシーズンごとの器、卓上コンロなど頻繁には使わないものを収納します。

CHECK

調理家電はどんな置き方が便利？
使い勝手やモノの大きさに合わせてサービスカウンターをレイアウト。

調理家電の収納には、サービスカウンターを活用しましょう。サービスカウンターを選ぶ際には、新居で使いたい調理家電が置けるかどうか事前の確認を忘れずに。



●調理家電の収納は事前に計画

調理家電のサイズに加え、発生する熱や蒸気を逃がすためにも、ゆとりを持たせた収納計画が必要です。特に水蒸気が発生する炊飯器やポットを設置する収納部は蒸気処理機を付けることをおすすめします。

●電子レンジの奥行き寸法に要注意！

調理家電の中でも特にかさばる電子レンジ。サービスカウンターの標準的な奥行きは約45cmですが、電子レンジのサイズによっては置けない場合も。事前に寸法を確認し、置けない場合は奥行き深いタイプを選びましょう。

コンセントの口数・位置・容量もチェック！
手持ちの調理家電に対してコンセントの数は十分ですか？位置や容量も含めて、あらかじめ確認しておきましょう。

CHECK

ゴミ箱はどこに置くのが便利？
サービスカウンターの下に専用スペースを。



「キッチンで置き場所に困るもの」でもっとも多いのが、分別ゴミ。分別の数だけ必要になるダストボックスは、サービスカウンターの下部に専用スペースを設けて、まとめておくといでしょう。また、住む地域によって分別ゴミの種類が異なるので、事前に調べておくのをおすすめします。

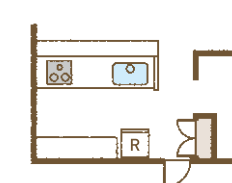
CHECK

ストック食品はどこに置くのがイイ？
食品の量を考えて、パントリーを計画する。

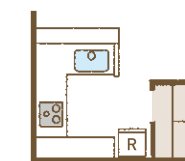
缶詰やインスタント食品などのストックにはパントリー（食品庫）がおすすめです。戸棚タイプからウォークインタイプ、ウォークスルータイプなどいろいろありますので、収納の量を考えて選びましょう。棚は奥行きが浅めのものを選ぶと、中が見えやすく便利です。



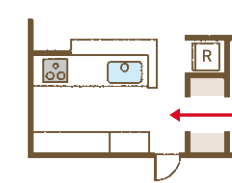
●パントリーの配置パターン



戸棚タイプ
勝手口の近くに設置すれば、買い物後の収納もスムーズです。



ウォークインタイプ
片付けしやすく取り出しやすいウォークインタイプなら、収納の容量もたっぷり。



ウォークスルータイプ
ユーティリティの動線上に設置すれば、通り抜けの際にも使えて機能的です。

キッチンづくりのPOINT ③ 水まわりのゾーニング

キッチンを中心に家事がラクになるゾーニングを



動線やゾーニングにアイデアがあると、暮らしは便利で快適に。

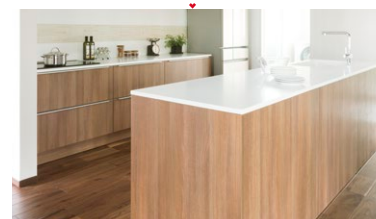
CHECK

調理中も家族の様子が気になる。

ライフスタイルに合わせて
つながり方をセレクト。

カウンターにもいろいろ種類があります。キッチンやダイニング
での家族の過ごし方や、調理のスタイルなど、ライフスタイルに
合わせて選べばもっとコミュニケーションが深まります。

家族でキッチンに立つことが多いなら…



アイランドカウンター

ダイニング側と調理スペースを共有する、
お子さまと一緒にお菓子づくりを楽しむなど、
いろいろな使い方ができます。共同作業を
楽しむ家族におすすめです。

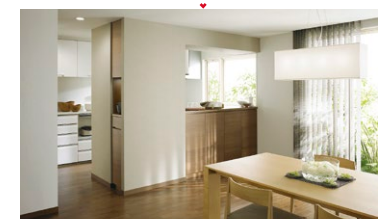
調理をしながら家族と交流したいなら…



対面+キッチン前カウンター

家族と向かい合って、またカウンターに並ん
でも会話を楽しめます。忙しい朝食時にも
最適。お子さまの勉強机に、ちょっとしたワー
クスペースにと大活躍します。

家族とつながりたいけど隠したいなら…



シェイドビューカウンター

ダイニング側とのつながりは保ちつつ、散ら
かりがちなキッチン側はしっかり視界の“陰”
に。調理に専念したい時も家族の存在を感じ
ながら作業できます。

CHECK

家事動線ってどうやって決める？

水まわりは効率的で動きやすい動線を計画。

玄関から水まわりへコンパクトに動線をつなげると、外から帰って
スムーズに着替えや入浴ができ、洗濯にも便利です。家族みんなが
動きやすい動線にすることで家事の分担も軽減しやすくなります。
また、リビングを通過しない動線なので、ゴミ捨てにも便利です。

① 玄関の個別ロッカーにコートやカバンを収納。

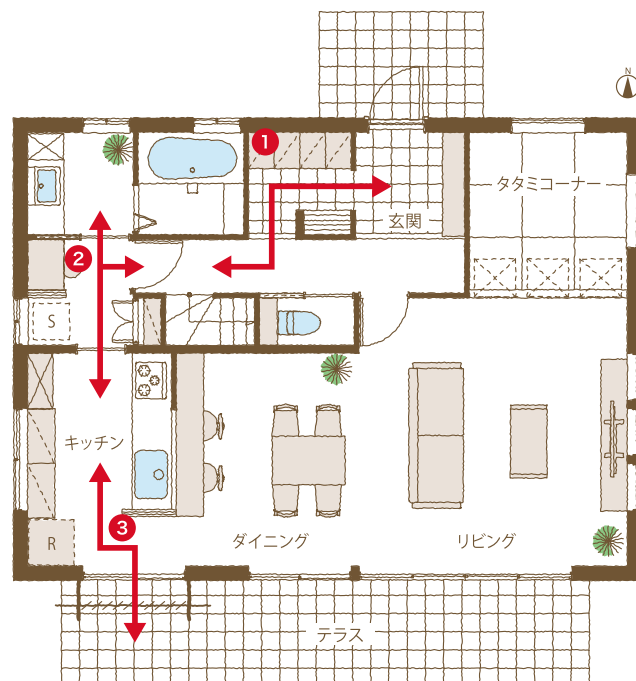
帰宅後各々がすぐに靴やコートを自分のロッカーに収納することで、玄関から
洗面室、そして着替えて、洗濯カゴへとスムーズな動線が生まれます。

② 洗濯、乾燥、アイロン掛けがしやすいユーティリティスペース。

キッチンとバスルームの間にあるユーティリティスペースは、洗濯から
アイロン掛け、そして部屋着の収納までが手早くできる便利なスペースです。

③ 使いやすい洗濯動線。

ユーティリティスペースから日当たりの良い南側のテラスまで一直線で動ける
ので、毎日の洗濯・物干し・取込みもラクラクです。

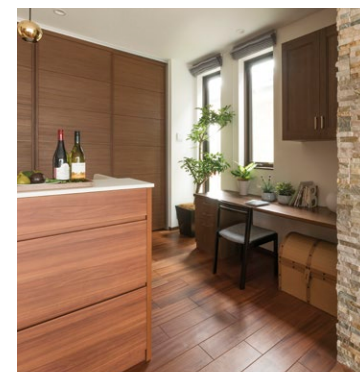


CHECK

レシピや小物を近くに置きたい。

キッチン横の
ユーティリティスペースが便利。

コンパクトながら機能的に、また、多目的に使えるお役立ち
スペース。料理本やWEBでレシピが見られるようにタブ
レット型端末を置いて調べ物をしたり、家計簿をつけたり、
趣味のために使ったり。みんなが自由に使える空間です。



CHECK

子どもが小さいので火が心配。

セミクローズドタイプに
安全ゲートがあると安心。

調理中にお子さまがキッチンに入らないようにゲートを設置する
ことで、小さなお子さまを危険から守ります。また、ペットの誤食
などの危険も防ぎます。ゲートは腰壁に収納可能です。



ゲートオープン時



ゲートクローズ時

実例紹介

デザインと空間づくりにこだわった実例

オーナー様の実例をご紹介します。

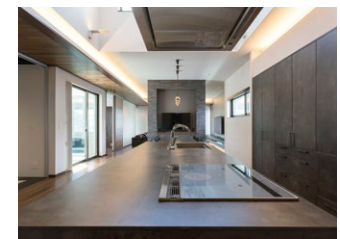


Kitchen cases / 2

スタイリッシュでモノを見せない空間を ホテルライクでありながら機能的なキッチンで実現。

美術館のようにスタイリッシュでハイクラスのホテルライクな住み心地にしたい、というご要望にお応えするため、オブジェのようなアイランドキッチンを中心に、背面収納やダイニングテーブルを同一素材で仕上げて、全体をコーディネートしています。キッチン上部は勾配天井の吹き抜けとなり、日中は豊かな自然光が入り、ブラケット照明を上向きに配することで、夜は柔らかな光が立体的

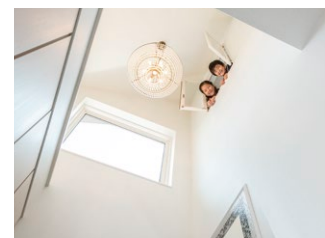
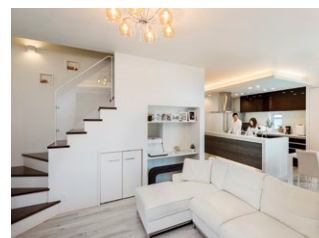
に空間を照らします。生活感のないモダンな空間を演出するために、冷蔵庫はパントリーの中に設置し空間をスッキリと。1日の多くをリビングとダイニングで過ごされるため、間仕切り壁でゆるく空間を分けています。間仕切り壁はキッチンと同系色のタイル仕上げにし、デザインを統一。天井の高さを活かして、間接照明を多彩に用いることで、高級感と落ち着きのある空間をつくっています。



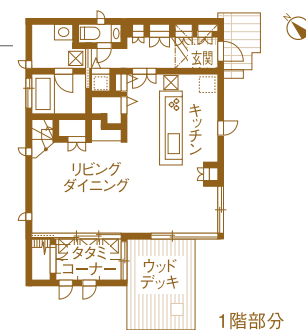
Kitchen cases / 1

明るくゴージャスなライティングと素材感で、 キッチンが主役となるLDKを演出。

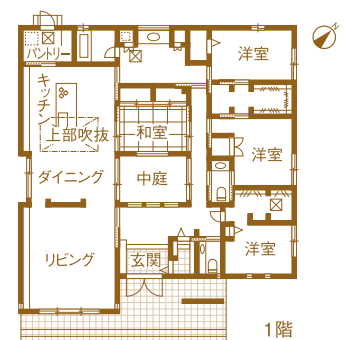
いつもお子さまたちの様子がわかるようにと、玄関から各部屋への動線をキッチンの前を通ってリビング階段を上げるように設計。キッチンにすることが多いというO様のご希望で、LDKの主役をキッチンにしています。ゴージャスで清潔感のあるキッチンとするために、白をベース色としてポイントカラーにグレーを使っています。白のモザイクタイルをアイランドキッチンの仕上げ材に用いることで、高級感がありながら、年月を重ねるほどに愛着のわくデザインに。キッチンカウンターの足元や天井部に間接照明を採り入れ、キッチン全体を柔らかな光で包み込むような演出をしています。また、ダイニングとキッチンを一直接に並べることで、動線を短くし、大きなソファを置くことで空間をゆるやかに分離し、LDKを効果的に使い分けています。



O 様邸
所在地：神奈川県
家族構成：夫妻＋お子さま2人



H 様邸
所在地：岡山県
家族構成：母＋夫妻＋娘夫妻＋孫2人



実例紹介

ゾーニングの工夫でキッチン周りに家族が集まる実例

オーナー様の実例をご紹介します。

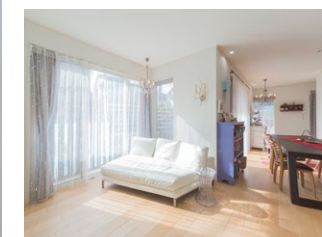
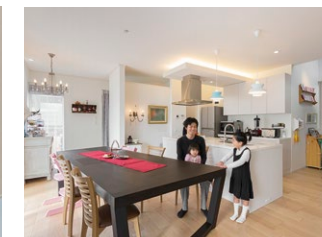
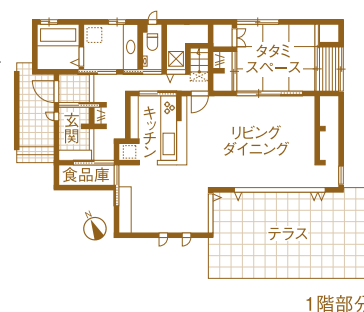


Kitchen cases / 3 リビング・ダイニングからテラス、庭を一望できる明るく心地よいキッチン。回遊できる家事動線が便利で快適なプラン。

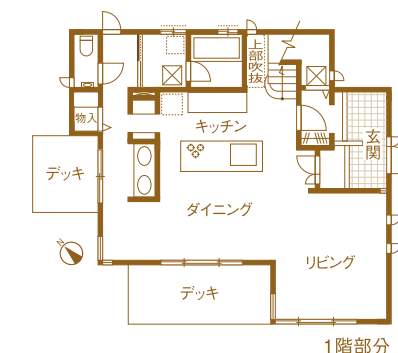
「テラスとLDKを一体化して外に向かって広がりのある空間にしたい」というご希望に応じて、テラスまで段差なく一体感のあるフロアにしつらえました。キッチンのスタイルは1階全体を見渡せるように対面式のセミオープンキッチンに。家事の合間にお子さまの勉強を見られるようにダイニングに学習用カウンターを設置し、キッチン側の手元も隠せるスマートビューカウンターには、教科書など勉強に必要なものを収納できるようにしています。キッチンを中心に水まわりを回遊できる家事動線とし、買い物した食品を玄関から直接収納できるようにキッチンへウォークスルーできる食品庫を設けています。テラス窓を開け放つと、キッチンからテラス、そして庭へと空間が伸びやかに広がり、天気の良い休日には、ご家族揃ってテラスで食事を楽しまれています。



A 様邸
所在地：茨城県
家族構成：夫妻＋お子さま2人



T 様邸
所在地：大阪府
家族構成：夫妻＋お子さま3人



Kitchen cases / 4 キッチンを中心に。3人のお嬢さまと一緒にワイワイ料理を楽しめるプランニング。

3人のお嬢さまと一緒に料理を楽しめるキッチンにするために、キッチンは家の中心にしたい、とのご希望にお応えて、1階フロアのほぼ中心にアイランドキッチンをお配しました。家事のしやすさを一番に考え、キッチンを中心に水まわりを集め、さらに物干し用のデッキにも一直線で行ける家事動線としています。フルオープン、フルフラットなシステムキッチンは、お嬢さまたちがどの

方向からも料理のお手伝いができるようになっており、みんなでワイワイ楽しく料理や配膳ができます。キッチン・ダイニングを充実させたため、食事はダイニングで、リビングはくつろぐスペースに、と空間の使い分けがはっきりしています。玄関ホールから扉を開けるとみんなが集うLDKが広がるため、ご家族のコミュニケーションがより豊かになる明るく広々とした間取りです。

フォトギャラリー

Photo Gallery

お近くのダイワハウスの住宅展示場で様々なスタイルのキッチンをご覧ください。

ダイワハウス 住宅展示場



家づくりに役立つ情報サイト【TRY家コラム】では、カタログにはないキッチンに関する情報をご紹介します。

トライエコラム



本所吾妻橋展示場 (skye)



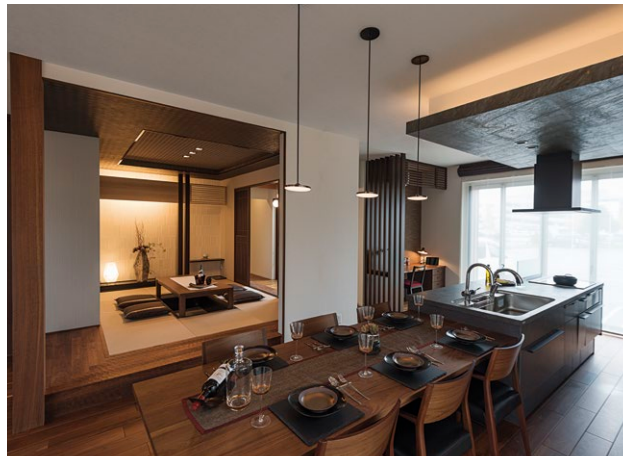
我孫子展示場 (xevo Σ)



利府展示場 (xevo Σ)



浜北展示場 (xevo Σ)



パティオ展示場 (xevo Σ)



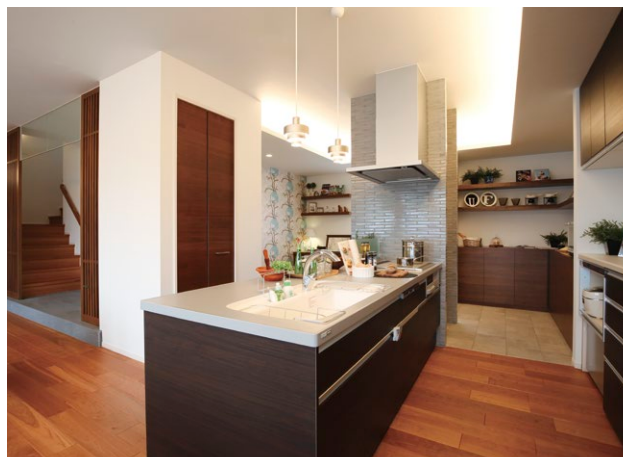
なとりりんくう展示場 (xevo Σ)



蟹江展示場 (xevo Σ)



木更津展示場 (xevo Σ)



西湘小田原展示場 (xevo Σ)



RSK 岡山展示場 (xevo Σ)



馬込展示場 (skye)



東広島展示場 (xevo Σ)

- 掲載の画像・イラストは実物と多少異なる場合があります。また一部CG合成処理を行ったものがあります。
- 掲載の画像・イラスト・項目には、標準仕様以外のものが含まれています。
- 商品改良のため、仕様・デザインを予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい。

大和ハウス工業株式会社〈戸建住宅〉

東京本社 住宅事業推進部 東京都千代田区飯田橋3丁目13番1号 〒102-8112 Tel 03-5214-2172 Fax 03-5214-2176
本社 住宅事業推進部 大阪市北区梅田3丁目3番5号 〒530-8241 Tel 06-6342-1300 Fax 06-6342-1593

www.daiwahouse.co.jp

大和ハウスグループの経営のシンボルである「エンドレスハート」は、日本およびその他の国における登録商標または商標です。
© Copyright 2017 DAIWA HOUSE INDUSTRY CO., LTD. All rights reserved.

 We Build ECO | 森林育成紙TM使用

お問い合わせ先

住宅コンタクトセンター



0120-590-956

受付時間: 9:00~21:00(年末年始 除く)