



整理収納アドバイザー 佐藤 江理子 の

快適! くらしの 整理収納術

Profile

1974年酒田市出身。酒田市内の住宅会社勤務を経て2008年に独立。現在酒田市ゆたかの株佐藤江理子 建築工房代表取締役。二級建築士、インテリアコーディネーター、整理収納アドバイザー1級、住宅ローンアドバイザーの資格を持ち、お金のことから間取り・インテリアなど家づくりの全てを担当している。



片付けの専門家「整理収納アドバイザー」ならではの、目からウロコの収納アイデアで散らかる原因にチェックメイト! すぐ始められる手軽な収納術を厳選して紹介します。

キレイな冷蔵庫で電気代節約!

今回は家族みんなが使う冷蔵庫がターゲット。キレイな冷蔵庫は、食材の無駄が減るうえ、電気代も節約。毎日の料理が楽しくなって家族の笑顔も増えて…と良いことづくめです。

片付けの第一歩は統一感を出すこと。100円ショップのカゴや紙袋などを使い、食材や調味料などを適度にジャンル分けしましょう。お金も手間も掛からないよう、自分なりのルールで続けてください!

《STEP1・冷蔵室の整理》

カゴで緩やかにジャンル分け



カゴを使って、朝ごはんのおかず、調味料など、緩い区分で食材をジャンル分け。ジャンル分けに当たってまらないもの用の「その他のカゴ」を用意するのもポイント。カゴは白色ならスタイルッシュ。半透明なら中身が見えて便利。好みで選ぼう。ただし、カゴのサイズ・種類はそろえるのがコツ。使いまわしがきくしキレイに見える。倒れやすいチューブ型調味料の収納にはクリップが便利。

《STEP2・冷凍室・野菜室の整理》

立ててたっぷり収納、全容把握



タッパーや保存用の袋のサイズをそろえ、立てて収納するのが基本。収納力が高まり、下に埋もれる食材がなくなるので、一目で食材を把握できる。クリップで冷凍食材の袋を閉じたり、ブックエンドで倒れないようにサポートしたりするのも有効。同様に、野菜室でも紙袋を使って高さを有効利用しながらジャンル分け。汚れたらすぐに交換できるのもメリット。