



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

実践編

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森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。



vol.24

キッチン&食器棚④

予算1万円で
読者の住まいをお片付け!

読者の「キッチン&食器棚」を5回にわたって片付ける4回目。調理動線を短くするため食品庫を新設。食器棚、キッチンの整理も着々と進む。

〈食器棚〉
ストック数を
一目で把握

食器棚の下段は高さのある引き出し。ストック用の食品の中でも、重さや高さのあるモノを収納する。今回は油やハチミツ、筒入りのお茶などを立てて入れた。一目でストック数を把握できる。

〈キッチン〉
つり戸棚には
取っ手付きで!



高さのあるつり戸棚には取っ手の付いた収納アイテムがピッタリ。踏み台がなくても、棚の奥行きを引き出し風にしっかり使える。ここには使用頻度の少ないタッパー類、弁当グッズ、蒸し器・おろし器などをジャンル分けしてしよう。

// 収納アイテムの種類・色を //
// そろえるとも見た目もスッキリ! //

✦ 次号予告 ✦
ついに完成!!

キッチン後ろに食品庫を新設。使いかけの調味料やお茶類、乾麺類、缶詰類などを、それぞれカゴに入れて整理する。調理中、後ろを振り向くだけでアクセスでき、調理動線を短く、便利にまとめた。



〈キッチン〉
食品庫を新設
使いかけを整理

依頼者の希望を受け、食品庫を設置。予算1万円はオーバーしたが、利便性は大幅にアップ!

2018年7月号へ続く!

※住まいをキレイにしたい読者モニター募集中! 詳細は編集部TEL0234-28-8622