



整理収納アドバイザー 佐藤 江理子の

# 快適! 暮らしの 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.28

## キッチン②

予算1万円で  
読者の住まいをお片付け!

あちこちに置いている食器類を整理し、使いやすいキッチン空間を創るために収納レイアウトを煮詰めていく。

### ◆冷蔵庫上に収納&カーテンを追加

冷蔵庫の上に新たな収納スペースを作り、突っ張り棒とレースのカーテンで目隠し。

### ◆使わない食器はパントリーを避難場所に

使用頻度の低い食器類、調理器具、花瓶などはパントリーにしまう。

### ◆シンク下はすぐ出せる収納に

写真手前のシンク下の引き出しは包丁やまな板、調理器具、ボウル、ざるなどをしまう。

### ◆いつも使うモノは食器棚に整理

良く使う食器類は食器棚の中段付近、めったに使わない酒器などは、カゴに入れて上部のつり戸棚に置く。

### ◆家電はシンクのデッドスペースに移動

窓の前にあるトースターは、現在デッドスペースになっているシンクの角に置き、スペースを有効活用する。

### ◆移動できる収納は利便性抜群!

引き出し式の炊飯器置き場の下にはキャスター付きの収納を置き、食材のストックを全てここに集める。

### ◆ガスコンロ下に鍋とフライパン

ガスコンロの下には鍋やフライパン、お玉、フライ返しなどを置く。使う場所に調理器具を整理する。

### ◆次号予告◆

- ◆片付け第一弾。使用頻度、用途別に分ける。

2018年11月号に続く!



L字型システムキッチンと大型食器棚の収納力を生かす

※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Tel.0234-28-8622まで