



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.29

## キッチン③

予算1万円で  
読者の住まいをお片付け!

いよいよキッチンの改革が始まった。食器棚に入れるものを厳選することで、スペースにゆとりができ、使い勝手も大幅に向上した。



現状を確認し  
使わない食器は  
パントリーへ

リビングにあふれ出した食器も含め、食器類を全て出し、現状を確認。使うモノ、使わないモノに分け、食器棚に厳選して入れた。使わない食器もひたすらパントリーへ片付けた。



子どもも届く  
開き戸下段に  
孫の食器

めったに使わない来客用の酒器などはカゴに入れ、つり戸棚へ(詳細は12月号)。

食器棚によく使う食器を選別して収納。奥行きを生かし、前後2列使いで食器の種類ごとに重ねて収納。サイズに合わせた小型の棚で2段に分け、高さも有効活用した。アクセスしやすい開き戸中段付近ほど、使用頻度の高い食器を置く。開き戸下段には、頻りに遊びに来る孫の食器をまとめてしまう。ここは4歳の孫でも手が届く高さなので、自分で出入れや、手伝いができるようにした。

箸・スプーンは  
整然と  
引き出しに

引き出しはトレイを活用し、箸やスプーン、フォークを種類別に整然と区分け。写真右下のデザートフォークは引き出しの高さを生かし、立てて収納した。



使い捨ての箸と箸は必要数だけ置き、残りはストック置き場へ移した。

次号予告  
シンク下周辺の収納

2018年12月号に続く!

※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Tel.0234-28-8622まで