



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株式会社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。



キッチン⑤

予算1万円で
読者の住まいをお片付け!

ついにキッチンの片付けが完了。主婦目線の工夫が随所に光る利便性抜群の配置に読者も感激! 使うモノを、使う場所にしっかりとグループ分けして収納した。

読者モニターの感想

直感的な配置と絞込みで抜群の使い勝手!
一目で何がどこにあるのかを把握できるレイアウトになり、家事の効率が高まった。

- 調理の際に必要な鍋や調味料、さい箸など、シーンごとに必要なモノが使う場所で1カ所にまとまっていて、とても便利。
- パントリーに普段使わない食器を移動した分、台所が少しきずになった。スペースにゆとりができる、モノの出し入れが劇的に改善された。
- 孫(4歳)の食器類を、自分で手が届く高さにまとめてくれた。喜んで手伝いをしてくれるのがうれしい。以前は危なくて頼めなかった。

ついに
完成!

After



Before



キレイでセンスの良い小鉢や小皿が多く、食器棚は前後2列使いや2段使いで奥行きや高さを有効活用。ガスコンロ下には鍋やフライパンを立て、出し入れのしやすさにこだわった。茶器はボットとセットで置くなど、それぞれの場所で使うモノをまとめて収納した。



来客セットはつり戸棚へ
カゴ、紙袋に入れ統一感

つり戸棚には使用頻度の低い来客用の茶器や酒器などを整理。使うモノほど下の段にしまる。煩雑になりがちな小物類は、カゴや折りたたんだ紙袋にジャンル別に片付ける。

2019年2月号に続く!