

〈実践編〉キッチン⑤

4回にわたり紹介してきたキッチン編の最終回。片付けのポイントや読者モニターの喜びの声を聞いた。

L字型オーダーキッチンの角を整理



Before



After

高さのある棚を整理



Before



After

キッチン片付けのポイント!

- ① 食材、家電、用途などジャンル別に分けよう。
- ② 乾麺などは箱から出して見える化。
- ③ 同じ食材をしまうときは賞味期限の早いものを手前に置く。
- ④ 家事動線に合わせた配置を心掛ける。

少しの工夫で驚くほど快適に!
vol.64

くらしの 整理収納術

整理収納アドバイザー・住まい方アドバイザー 佐藤江理子さん

Profile/1974年酒田市出身。(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。近藤典子暮らしアカデミー第4期生で山形県唯一の「住まい方アドバイザー」。



完成!

キッチンのL字角を有効活用するため、大きな電子レンジを棚から移動して配置。使いやすさを重視した。電子レンジを移動して空いた棚には調理家電、その上の扉にはコーヒーや茶葉などをひとまとめ。各所に物をしまう際は、もともと活用していたケースや紙袋を使い、中身が見えるように収納することで使い勝手も抜群に!

読者モニターの感想

- ・棚ギリギリの高さで使用を続けていた電子レンジを移動できて使い勝手が良くなった。
- ・1人では、ジャンルごとにまとめるなどの整理ができなかったので助かった。
- ・どの食材がどのくらいあるのかが把握しやすくなった。
- ・アドバイスをいただき、普段の片付け方から変わった。