

〈実践編〉キッチン周りの収納①

今回からキッチン周りの整理収納実践編がスタート。キッチン家電や食器、食材など、使いやすさを考慮しながら片付けていく。

半帖の食品庫



カウンター収納



1 キッチン周りをすっきりと

読者モニターのキッチンには、カウンター型の食器棚と半帖の食品庫、キッチン調理台下収納がある。リビングからモノがなるべく見えないようにと、収納スペースをフルに活用し、家電や食材などを隙間なく収納してきた。いつか使うかもしれないと取っておいた容器や食材の賞味期限などを見直し、用途別に整理していく。

\\ こんな風に片付けたい! //

- ・リビングからはなるべくモノを見せたくないなので、引き出しにスッキリと収めたい。
- ・電子レンジなどの家電もどこかに収納しつつ、使い勝手も良くしたい。
- ・食材や調理器具などを用途別にまとめ、特に食材は賞味期限内に使いきれるようにしたい。

少しの工夫で驚くほど快適に!

vol.71

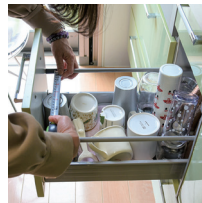
くらしの整理収納術

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」。



キッチン調理台下収納



▲引き出しの幅や奥行きなどを計測。どうまとめたら使いやすいのか、多くのモノをどう収納したらスッキリ見せられるのかなど、読者モニターの要望を取り入れながら整理する。

