

SU:iiji

[スイージー]
2020

WOODONE

木を育てている
会社がつくる
木のキッチンです。



SU:iji 2020

004

家族とともに育つ、木のキッチン。

018

私が選んだ、スイージーな暮らし。

068

たとえば、こんな選び方。[How to enjoy su:iji]

076

“わが家色” スイージー [Welcome to my su:iji]

084

どうして、無垢むくなんだろう。

095 MORE! su:iji 「もっど！スイージー」

096 Items

098 キッチンレイアウト

102 扉

106 取手

108 こだわり取手セレクション

110 ベースキャビネット

124 ワークトップ

128 シンク

136 ウォールキャビネット

140 Equipment

142 水栓

146 加熱機器「ガスコンロ／IHクッキングヒーター」

150 食器洗い乾燥機／食器洗い機

154 レンジフード

157 キッチンパネル／キッチンサポート用品

158 Cupboard

170 Data base

木
と
い
う
必
然。
。





暮らしの知恵が

その素材を選んできた。

私たちの身のまわりには、あえて「木」で作られているものがたくさんあります。特に日本では、家の柱や梁といったものから調度品、お椀や箸に至るまで、様々なかたちで暮らしに取り入れてきました。軽くて強い。調湿や断熱の働きがある。人の体に優しい。木という素材がもつこうした優れた性質こそが、長く選ばれ続けてきた理由ではないでしょうか。

スノージョーが生まれたのは今から10年前。キッチンには数多く選択肢が存在しますが、その中で私たちが本当につくりたかったのは、日本の暮らしにしっかりと馴染み、何十年経っても長く愛されるキッチンです。やはりそれは「木のキッチン」でなければなりませんでした。必然から生まれた木のキッチン。木を知り、木と語り、木を活かす、ウッドワンが辿り着いた答えです。

水場に個性を。



水栓：(ハンスグローエ) 手元スイッチ付ホース引出式混合水栓 P.142
シンク：ステンレススクエアマルチシンク P.129



水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 P.143



ワークトップ：ステンレス バイブレーション P.126
シンク：ステンレススクエアマルチシンク P.129
水栓：〈三菱ケミカル・クリンスイ〉浄水器一体型水栓 P.144



食洗機：〈ミール〉W600 オールステンレスドアタイプ P.150

水場が変われば キッチンが変わる。

キッチンに立つ時間は「洗う」から始まり「洗う」で終わります。その意味では、水場がキッチンの生命線と言ってもいいかもしれません。

同時に、そこに求める使い勝手、あるいは好きなテイストも、ライフスタイルによって当然違うはず…というのがスリージーの考えです。そのために、ワークトップ、シンク、水栓、食洗機、いずれのアイテムも、機能とデザインを吟味した上で、幅広く種類を用意することになりました。

カフェのようなスタイルも、プロの厨房のようなスタイルも思いのまま。もっとその家の「らしさ」があってもいいと思うのです。水場が変わるだけで、キッチンという場所は大きく変わります。

幸せの温度。



ガスコンロ：(ハーマン)ラックリーナ P.147

美味しい時間は、
炎がつくっている。

お鍋から広がる湯気の匂いや、フライパンの上で食材がジュウジュウと焼き上がる音。美味しい時間は、この場所からもう始まっています。

料理の基本である「煮る・炊く・焼く」が変わることはありませんが、ガスコンロもIHクッキングヒーターも、大幅にできることが増え、忙しい毎日でも随分と手軽に美味しいごはんが整えられるようになってきています。炊飯器を使わずにふっくらとお米を炊くこともできますし、グリルを使ってあつという間に「もう一品」の用意ができたり。加熱機器まわりが充実することで、食卓の可能性はもっと広がっていきます。



レンジフード：〈富士工業〉オイルスマッシャーフード P.155



IHクッキングヒーター：〈GAGGENAU〉
グリルレス 2口+フリーゾーンIH P.148



レンジフード：〈アリアフィーナ〉マウント型フード(ジリオシリーズ) P.154



ガスコンロ：〈リンナイ〉デリシア P.146

とっていきの指定席。



しまうが気持ちいいと
毎日が気持ちいい。

食材、食器、調味料、家電や調理器具など、
たくさんモノが存在するのがキッチンという
場所。しまったり、取り出したりがスムーズに運ぶ
と、作業効率上がるだけでなく、なんだか気持ち
ちまでよくなるものですね。

キッチンやカップボードの二段目の引き出しは、調理
器具やカトラリーなど細かなものがしまわれる
ことが多い場所。毎日の開閉で軽いものが転がり
にくいように、そして持ち物に合わせて仕切り位置
を柔軟に調整できるように、ここちよい指定席を
目指しました。アルミと木でできた仕切りのパーツ
は、無垢の木の扉とおそろいの樹種。扉を開いた
その中にも、スライジの嬉しさが広がります。

液だれや汚れの気になるアイテムは、清潔さを
保ちやすい底面ステンレスの引き出しに。子供に出
し入れを覚えてほしい布巾やプレートは、動物
の取手が目印の扉の中へ。分別のゴミ箱は足元の
空間に。炊飯器は、お米好きのお父さんの近く。
ひとつひとつの持ち物には、ご家族の暮らしに
あわせた最高の指定席が存在します。その場所
が見つかるたびに、炊事はもっと楽しい時間へ、
食卓はみんなに幸せな場所へと紡がれてゆきます。



キレイが続く安心。





毎日使うものだから。 長く付き合うものだから。

「無垢の木って、水や汚れに弱いのでは」「お手入れが大変そう」…そんな心配をされていませんか。その点もスリージーなら安心です。スリージーの扉に使われている無垢材は、特殊ウレタン塗装を表面だけでなく木口面や裏面までも丁寧に施しています。うっかりと水や油、調味料などをこぼしてもシミになることなく、サッと拭くだけで汚れを落とせます。もちろんワークトップやシンクも、汚れが付きにくく、お手入れのしやすい仕様を用意しています。お手入れの手間を気にせず、思いきって使える。キレイがずっと続く。無垢の木のキッチンへのびのびと楽しんでいただけます。

※お手入れの仕方についての詳しい情報は87ページをご覧ください。

時を経るほどより深く。

紡いできた物語が、
その味わいを醸す。

まるで、世代を超えて受け継がれていく、アンティークの家具のように…。

スリージーに使われている素材たちは、使い続ける中で過ごした時間が刻まれ、じつくり、じつくりと味わいを深めていきます。

無垢の木はその代表格です。使い始めてからゆつくりと時間をかけて成分が細胞にしみわたり、しつとりと落ち着いた色合いに変化していきます。

黄金色にかがやく真鍮は、時間をかけて空気に触れ、人の手のひらの油分と馴染むにつれて、しつとりと洗い艶をたたえる色味へとうつろいます。

使い込まれたステンレスのカウンターは鈍くくもり、幾多のひっかき傷もあることでしょう。それらのすべてが、そこでどれほどの人が触れ、

どれほどのお料理が生まれてきたかを物語ります。

新品とは違う、使い込まれた道具だけに宿る空気感。本物の素材だけが帯びてゆくまろやかさを、家族の成長とともに育みます。



樹種:ニュージーパイン。ナチュラル色(5年使用)



つまみ:女性職人の作った真鍮六角つまみ(生地)(5年使用)



ワークトップ:ステンレス パイブレーション(5年使用)





2020 SU:iji STYLE

2020 無垢の木のキッチンのある暮らし



私が選んだ、
スイージーな暮らし。

Scene

1

てるてる坊主と午後のコタロー。

020

Scene

2

サイフォン珈琲は浪漫の香り。

028

Scene

3

森、川、ロフト、僕たちの秘密基地。

036

Scene

4

余白を愛する生き方。

044

Scene

5

追憶、或いは既視感としてのコンポジション。

052

Scene

6

いつものライスカレーとおしゃべりを少し。

060



てるてる坊主と

ぼうず

午後のコタロー。

春

の食卓を彩る食材といえは筍やキャベツ、新玉ねぎなどが一般的ではあると思うけれど、わが家ではこの季節に大量の蒔料理が並ぶ。煮びたしに佃煮、酢漬けや味噌炒め、それからきんぴらに混ぜごはん……。昨年、家をリフォームしてから同居をはじめた長男のお嫁さんは、手を替え品を替え路が並ぶそのさまに見事に呆気にとられていたのだ。そもそもどうしてこんなにくさんの路が手に入るのかというと、理由は簡単。近くの山にたつぷりと自生しており、季節が来ると夫と一人で山に入り、心ゆくまでいたっていたからであった（その山を管理しているのは、昔からの知人である）。

降り続いていた雨が上がった土曜日、今年も私たちは大量の路を手から帰ってきた。今年のお供は6歳になる孫の健太、そして愛犬コタロー（柴犬・オス・6歳）である。特に健太はこの日を心待ちにしている、先週からてるてる坊主を作るほどの熱の入れよう。いつもよりも早く目覚めて雨雲が通り過ぎているのを確認すると、小躍りをして喜んだ。ちなみにコタローは、健太よりも山菜狩りの道で先輩である。日課の散歩を兼ねて山に連れていくようになったのだが、コタロー自身はボディガードにでもなったつもりなのだろうか、いつもは甘えん坊の彼も、その日はかりはまるでエリザベス女王に仕える忠犬さながらの漂々しさを漂わせるのが妙に可笑しい。

私たちの山菜狩りはなかなかタフだ。とにかく道無き道を行く。舗装された道の終わりのさらに先まで車を走らせ、これ以上は進めないという場所に來ると徒歩で草をかき分け、倒木を乗り越え進んでいく。毎年この山に入る私たちにとっては近所の路地裏を歩くくらい感覚だが、昨年付き合ってくれたお嫁さんは無事に帰れるのだろうかかと肝を冷やしていたそう。さて、そんな山菜狩りに6歳になったばかりの孫がついてこれるか少し心配もしたが、いざ山に入ってみるとケロリとしたもの。終始しつかりとした足取りで後を追いつ、立派なお勤めを果たしたからさすがは男の子である。路というものはあればあるだけ採ってもいいというわけではない。路は一株から何本もの茎を伸ばすが、それをすべて採ってしまうとその株は死に、来年また採ることができなくなってしまう。だから一株にかならず一本は茎を残す。しかし生い茂る群生の中ではどの茎がどの株から伸びてきているのか見分けるのが意外と難しい。慎重に、そして大胆に、私たちは鎌を振っていく。

午後、健太に昼食をとらせ、泥だらけになったコタローを洗った後は、大量の路を処理する仕事が続いている。適当な長さに切り分けた路を、たぶりの塩と少しの重曹を加えた熱湯にサツとくぐらせる。すぐに冷水に移し、冷めたところで皮をむく。皮むきは調理前に行ってもいいのだが、先に済ませておく方が楽だし、アクの抜けも大変良い。皮をむいた後は水に戻して、何度か水を入れ替えれば、綺麗な緑を保ったままアクを抜いた路の出来上がりだ。ここでご近所さんへのお裾分け分と今日の夕飯分を取り分け、残りは保存用の塩漬けにする。その量、漬物用の大きなバケツ2杯分。今年も路の季節のはじまりである。

さて、今晚の食卓には「路の炊いたん」が並んだ。「炊いたん」とは出汁で食材をコトコト加熱し、旨味をたっぷりしみ込ませたおばんざいで、こちらは関西生まれのお嫁さん仕込み。短冊形に切ったお揚げさんに加え、柔らかく、醤油色に仕上げるのが彼女流で、昨年はじめて食べさせてもらってからすっかりファンになった。ダイニングには本日の冒険譚を語る健太の音が響く。山道の歩き方、美味しい路の見分け方、株を傷つけずに刈り取る方法……。山好きの血筋は、どうやら孫の中にもしっかりと流れているようである。今度はキノコ狩りにでも行ってみましようか。長男家族と同居をはじめたからというもの、孫が最高の遊び相手になつてくれた。その時、「俺のことも忘れてもらっちゃ困る」とばかりにコタローがゆつくりとした足取りでやってきた。ああ、そうか、アンタもいたね。

「忠犬の役はこれからもよろしく」
心の中でつぶやきながら、私はすっかり甘えん坊の顔に戻ったコタローの頭を撫でた。



和の雰囲気を感じさせる
木のキッチンがお気に入り。

「終の住処として落ち着ける家」という私たちの思いと、「子どもたちが裸足で走り回る家」という長男家族のリクエストを合わせると、昔ながらの日本家屋の良さを生かしたリフォームとなった。キッチンの素材は和の雰囲気を感じさせる木。針葉樹ならではの直線的で伸びやかな木目がとても気に入っている。キッチンに立つのは私とお嫁さんのふたりだから、「広い調理台」「部外者に邪魔されにくいレイアウト」など、効率的に作業できるようにもこだわった。とはいえ、孫たちが大人になる頃にはさらに共働きを余儀なくされる時代だろう。家事がからつきそのまま大人になっても困る気がするのでも、配膳の手伝いぐらいは今からでも教えていこうと思う。



Profile

家族構成：ご両親夫婦
息子様ご夫婦
お子様2人
コタロー

住居形態：戸建て／リフォーム

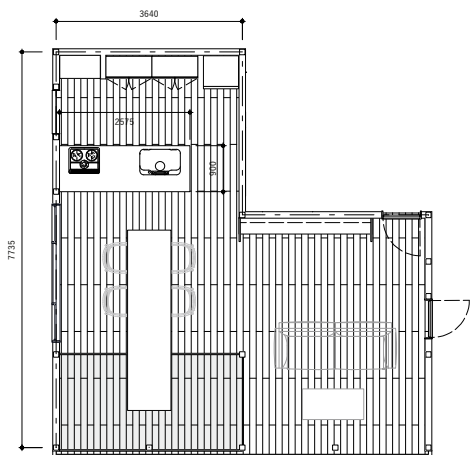


リフォームして、昔ながらの日本家屋が見違えるほど明るい空間になった。リビングの大きな棚には、私とお嫁さんの持ち物が同居するかたちになっている。



何でもやってみたいお年頃の子もたちは料理の最中も興味津々。ダイニングとキッチンが一つの空間でつながっていてカウンターもフルフラットだから、よく背伸びして覗き込んできたりする。

広々とした作業スペースと、
邪魔されないレイアウトを両立。



大家族が囲らるる空間に面したP型キッチン。作業のしやすい広い調理台と、調理中に立ち入れにくいレイアウトを両立できた。視線の先にはダイニングテーブルがあり、キッチンに立ちながら子どもたちとも関わりやすい配置に。大家族の料理を手際よく作りたい私としては「広い調理台」「部外者に邪魔されにくいレイアウト」を希望。お嫁さんからは「いつでも子どもに目が届くように」とリクエスト。総合すると、対面キッチンで一方が壁に接したこの配置がベストだった。

ITEM

□ 取手



J型掘込み
毎日触れる場所にこそこだわりを。開け閉めするたびに感じられる木の肌触りがお気に入り。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード: NZ20 ナチュラル色]
針葉樹らしい伸びやかな木目が生き生きと感じられる扉は、お嫁さんのセレクトで。

□ シンク



ステンレススクエアマルチシンク
立体的に使えるシンクは洗い物が残っていても階層を分けることで下ごしらえをできるという発見が。

□ ワークトップ



ステンレスバイブレーション
ワークトップは悩んだけど、ずっと使い慣れたステンレスがやっぱり安心な気がして選択。

■ 水栓



〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
浄水器一体型水栓 F904C1WO
「大物」の調理器具が多いわが家は洗いやすいシャワーが出るタイプで、洗い物の効率アップ。

■ 食洗機



〈パナソニック〉
深型 フルオートオープンタイプ
NP-45KD8AAAWO
手が濡れたり汚れていても、2ノックで開閉。お弁当箱も安心して洗える仕切りもうれしい!

■ レンジフード

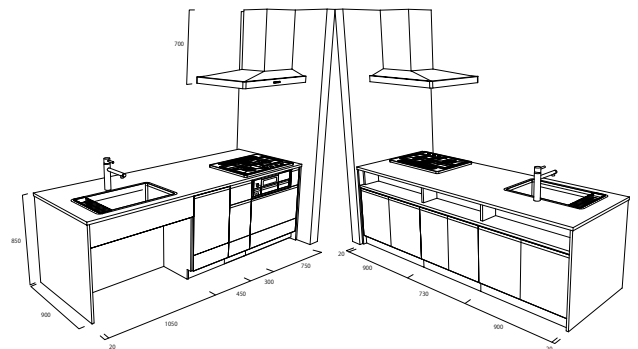
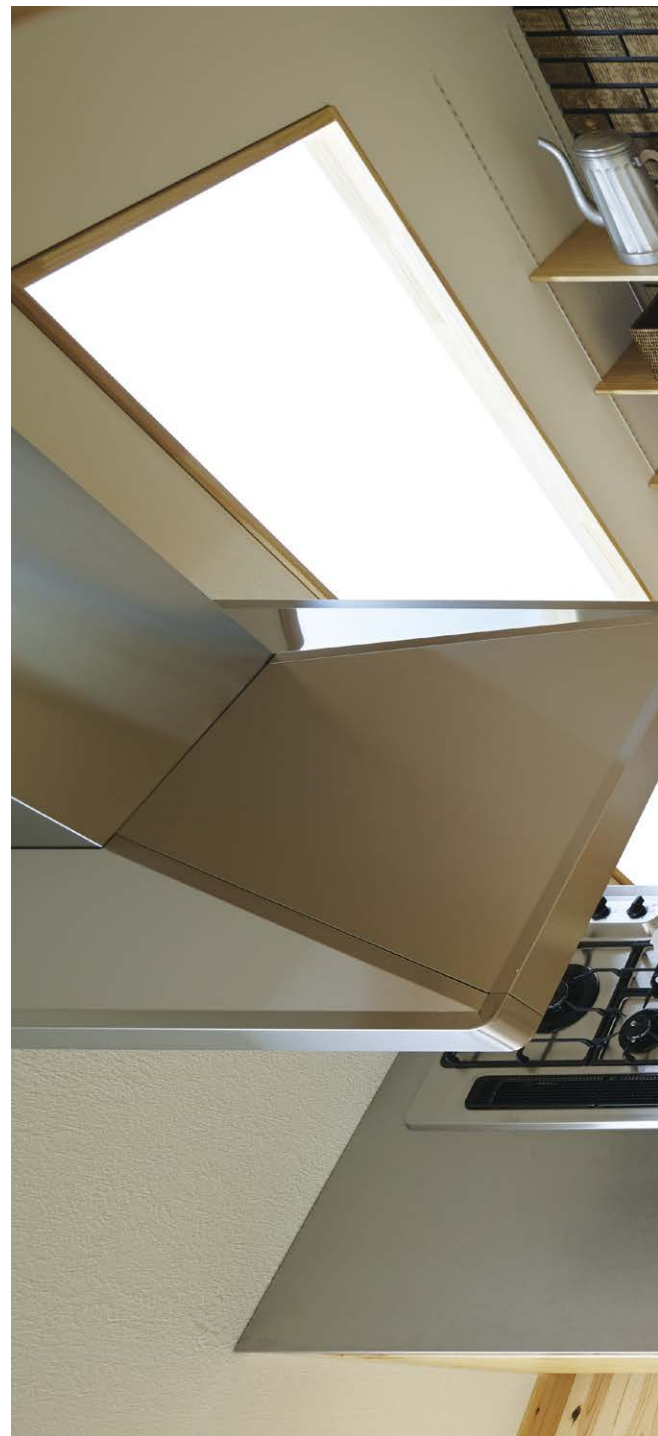


〈アリアフィーナ〉
サイドフードダクトカバータイプ[バルケット]
SBARL-901(L/R)SWO
ワークトップと合わせてステンレスを選んだレンジフード。すっきりとした印象で選んで正解の予感。

■ 加熱機器



〈ハーマン〉ガスコンロ[+do]
DW30F2JTKSTEW0
ゴトクの無骨さと、家庭用最大の火力という点に惹かれて選択。男性が多い家族はお料理も力仕事!



□キッチン本体 ¥660,000 + ■設備機器合計 ¥733,400
(キッチンセット合計 ¥1,393,400)
P型キッチン/間口2575mm × 奥行900mm



サイフォン珈琲は

コーヒー

浪漫の香り。

ロマン

かお

念

願のサイフォンがわが家にやって来た。フラスコの中で湯が沸き、ユボユボと音を立てている。頃合いである。沸き立つ泡の具合をうかがいながら、そろりと漏斗を差し込む。たちまち液体はガラス管を通じて重力とは反対の方向へ押し上げられていく。気圧の働きによるものだ。何度見ても飽きない。だが、淹れている当人には、しみじみ鑑賞をしている間というものがある。サイフォンは手数がかかる。竹べらで攪拌したり、火の調節をしたり。サイフォンが珈琲を抽出している最中もバリスタ役は結構忙しいのである。やがて温度が下がると、粉が濾過された純粋な珈琲液となって再びフラスコの中へと戻っていく。最後にさつとかき混ぜて、家人と二人分、カップに注ぐ。こうしてようやく店で飲むあの一杯が家庭でも楽しめるわけだ。

私たちがこの家で暮らし始めたのは2年前のことだ。息子たちがそれぞれ所帯を持ったのを機に、居を移すことを考えるようになった。この二人の年齢であるから、とにかく住み慣れた街で、自分たちに合った手頃な家を見つけてリフォームすることを考えていた。折良くその頃にこの家と出会えたことは、幸いというべきだっただろう。私も家人も一目でこの家を気に入った。昭和初期の洋館を彷彿とさせる佇まい。古き良き時代の面影、空気がそこにあった。

せうかくなら、この建物のノスタルジックな空気を活かしたリフォームにしようよ——。そう言った家人の言葉でふと頭に浮かんだのが、当時週末に家人とよく行っていた喫茶店の風景だった。

鎌倉の駅へ向かってしばらく歩いたところにその店はある。私たちは、珈琲はもちろんのこと、家具も照明も、この店を構成するすべてが気に入っていた。薄暗い、オイルランプの灯りの中でゆっくりと過ごせる空間。あの心地良さと香り、流れる時間を暮らしの中に取り入れたかったのだ。実はわが家のインテリアは少なからずこの店のイメージに影響を受けている。

そういう経緯であったから、この家に来てからというもの、私がありますます珈琲に傾倒したのも無理はなかった（思えば、若い頃から凝り性であった。しかも道具に凝るのである。私だけではない。豆の種類や淹れ方にはさほど関心を示さない家人ではあるが、そういう彼女として、器、焼き物の類いには目がない。この家にある茶碗や皿や湯飲みといったものはすべて彼女の目利きによるものである。私の淹れる珈琲も、もちろん家人が選んだティーセットに注がれる。どのコレクションを使うか、その日の気分に合わせて家人がコーディネートを決める。

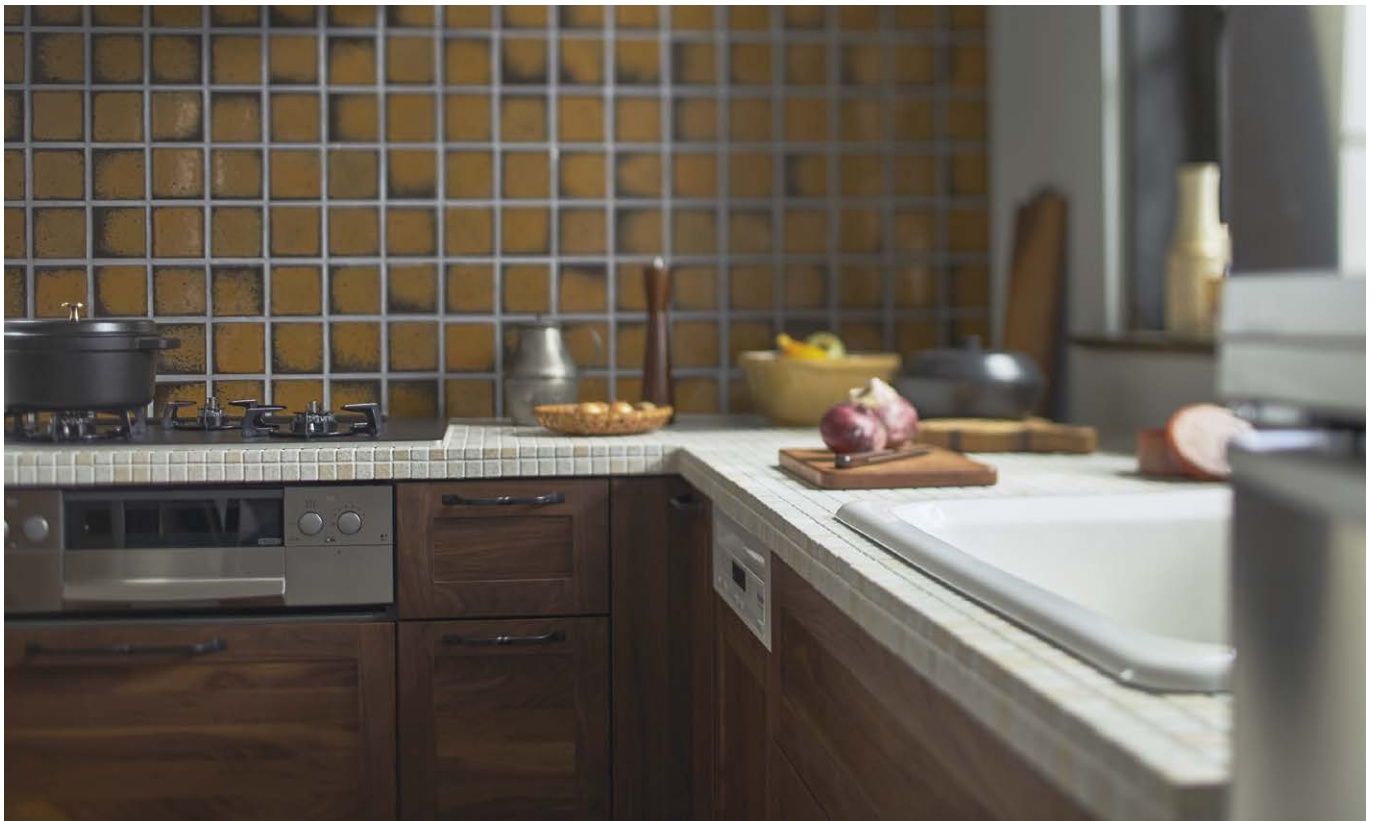
こうして、私たちの生活は珈琲を中心にまわり始める。果てはサイフォンを置くスペースをつくるために、調理家電の類いを思いきっていくつか手放してしまったり、家人の提案によって炊飯器を卒業するに際してはさすがに覚悟がいったが、二人だけの食生活のこと、始めてみればさほど不自由はない。その都度必要な分だけ米を炊くほうが、珈琲がそうであるように、より美味しかったたけののではないかと思うようになっていく。そして、珈琲がそうであるように、手間を掛けるその時間がまた、暮らしの愉しみであったりもするのではないか。長年米を食ってきたが、それなりに新しい気付きがあるものだ。

食卓に、家人の選んだ器と、酒肴が並び始める。いずれの器も、料理との相性を考えて選ばれている。「焼き物は嘘がつかない」とは家人の言である。「だから好き」と。私以上に趣味人としての一面をもつ彼女は、私が定年を迎えた暁には、日本六古窯を一人で訪ね歩いてみたいのだそうだ。釉焼の器に挑戦したいという。なるほど、自作の珈琲カップで珈琲を愉しむというのも悪くない。「まあ、機会があればな」。サイフォンをいつもの位置に片付け、彼女のコレクションをしみじみ眺めた。



空間に溶け込むウォールナット。
珈琲好きのための珈琲色キッチン。

キッチンは家人がこだわった。何より洋館のような家の空気感を損なわないことが前提。何かないかと探していたところ、知り合いからの熱烈な勧めで木のキッチンに関心を持つに至った。聞けばその家は20年前にカナダの輸入キッチンを入れたそうで、その奥さんが言うには「クラシカルな家具のように落ち着いたキッチンになるし、長く使っているけど買い替えないなんてちうとも思わない」とのこと。けれど、さすがに輸入キッチンはハードルが高い気がして、もう少し身近なところで手に入れられないか…と探して辿り着いたのが、このスウィージーだったというわけだ。ウォールナットのしっとりとした落ち着いた色合いは何か珈琲色のような味もある。そして、私も湯を沸かしたりするので気付いたが、L字状の配置は二人が同時に使うにも勝手が良い。珈琲好きの家に相応しいキッチンなのかもしれない。



Profile

家族構成：ご主人様（64歳）
奥様（62歳）
住居形態：戸建て／リフォーム

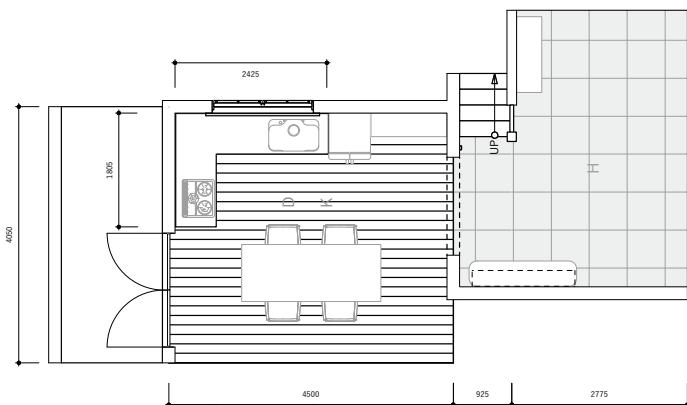


珈琲にこだわる一方、料理に関して私は食べる専門であり、一切口出しをしない。よってキッチンの使い勝手という点においては家人の要望が最大限取り入れられた。リフォームして2年ほどだが、もうすでに使い慣れた昔ながらのキッチンといった趣だ。



珈琲関係のアイテムが増えてきたので家電は極力減らすことに。炊飯器も卒業して今はコンロで鍋炊き。夫婦二人分の量で十分だし、保温する必要もない（余れば冷凍すればいい）。徐々に身のまわりをスッキリさせていきたい。近いうちに保温式ポットも卒業だな。

夫婦が同時に立てるL字型。
テーブルからの移動も楽な配置に。



二人が同時にキッチンに立っても邪魔にならないL型。足腰が弱くなっても移動しやすいように、シンク、調理台、冷蔵庫、食器棚はいずれもテーブルから近い配置に。年齢的に手を伸ばすのがつらい吊戸棚は設けず、ベースキャビネットに収納量を確保。



ITEM

□ 取手



A型ロートアイアン
本物のロートアイアン。独特の質感と工芸的なデザインに惹かれた。

□ 扉



ウォールナット
【扉グレード：WN80 クリア塗装】
様々に濃淡の走る木目が珈琲のブレンドを思わせる。この苦みある表情が何とも言えずいい。

□ シンク



Lシンク(鋳物ホーロー)
今となっては得がたいレトロ感。これを見てLDKのイメージが一気に広がった。

□ ワークトップ



タイルカウンター下地
少し懐かしくて品を感じるタイルの天板。家人が素材感を吟味した上で選んだ。
※タイルは別途手配品となります。

■ 水栓



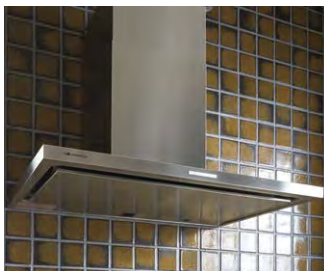
〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-99261-CP
クラシカルなフォルムに一目ぼれ。ホースが引き出せて吐水切替えもできる。

■ 食洗機



〈ミーレ〉食器洗い機 G4720Si-BWWO
ずっと手荒れに悩まされていた家人のために購入。容量が大きいから器の多いわが家にぴったり。

■ レンジフード

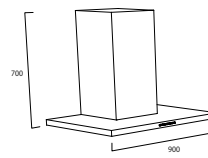


〈アリアフィーナ〉フィルターレスフードダクトカバータイプ [フェデリカ] FEDL-952SWO
とにかくフードは掃除が大変だという家人の主張に、今後を考えて掃除の簡単なものを依頼。

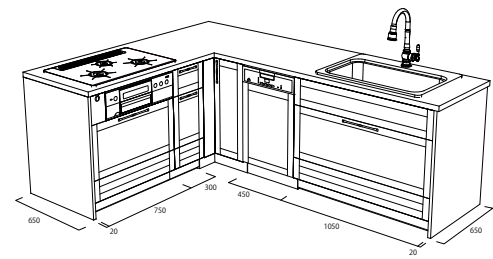
■ 加熱機器



〈ハーマン〉ガスコンロ [piatto ラックリーナ] DW31S2WAAFSTEW0
吹きこぼれた時にも焦げ付きにくい天板で安心。



□キッチン本体 ¥1,035,400 +
■設備機器合計 ¥918,800
(キッチンセット合計 ¥1,954,200)
L型キッチン/シンク側 間口2425mm ×
加熱側 間口1805mm × 奥行650mm
※タイル貼上がり寸法





もり
かわ
森、川、ロフト、
ひみつ
ぼく
僕たちの秘密基地。

夏の外仕事はとにかく早朝が勝負である。都会と比べると幾分涼しいとはいえ、陽のぼつて1、2時間もすれば、にわかには蝉の合唱が騒がしくなり、あつという間に本格的な夏の日差しになっていく。起床時間は午前6時。せがれたちが起き出してくる頃にはもう「仕事終えているという寸法だ。窓を開けて顔を洗い、簡単な朝飯をとってから「畑」——世間で言うところの家庭菜園に向かう。わが家では、庭先に3つほど畝を設け、気ままに夏野菜などを育てている。この朝の収穫は枝豆。ざる籠いっぱい収穫し、小時間ほど雑草を抜いたり作業をしてから戻る。土間に新聞紙を敷いて、収穫物はそのままひとまず置いておく。今朝の採れたては、ほどなく本日の食卓に並ぶ予定だ。午前7時。まだ二日は始まったばかりである。

せがれはもう二人とも起きています。長男、14歳、中学校2年生。次男、9歳、小学校3年生。実は1週間ほど前から「久しぶりの連休だから」ということで、しまなみ海道方面へ島キャンプに行く提案をしていたのだが、結局、長男が翌朝友達と予定があるとかで、今回はあえなく見送りとなった。私も心待ちにしていただけに残念ではあったが、彼ぐらいの年齢となれば、まあそういうものかもしれない。さて、面白くないのが、兄の都合によってお預けを食らう形になった次男である。予想通りへそを曲げてしまった彼をなだめるには、父親としてはもう「肌脱がねばなるまい。そういうわけで本日は「おうちキャンプ」の日なのである。

といて何か特別なイベントが催されるわけでもない。強いて言えば、私が腕によりをかけて作る男の料理、我流キャンプ飯が食卓に並ぶぐらいだ。アウトドア好きのわが家では、年に何度か、近くに住んでいる弟家族も招いて、庭先でパーベキーパーティーを開く。そういう時以外にはめったに料理をしないから、私が作る料理には特別感があるのだろう。次男の顔もぱっと明るくなり、早速土間置ききのテーブルに着席する。妻も普段から料理をしない私がキッチンに立つのを見て「やつともおうじやないの」という顔つきだ。

献立はいったってシンプル。主菜はTポーンをこんがり焼き色が付くまでソテーしたもの。これをわさび醤油で豪快にいただく。枝豆は、茹でて塩を振り、彩り鮮やかな夏野菜とともに大皿に盛りつける。キャンプの感じを出すには大皿が一番だ。米は飯盒で……とききたいところだが、今日はまあ土鍋にしておく。デザートのアメリカンチェリーはご近所からのお裾分けだ。朝が早いから腹が減ってきた。あとは妻に任せた。いただきます。

「次の連休こそは空けておけよな」。肉にかぶりつきながら、次男が生意気な口を叩く。島では海釣りを競い合うつもりだったらしい。筋金入りの負けず嫌いの彼は、何かと言えば年の離れた長男に勝負を挑む。山や川が近いから遊び場には事欠かない。仕掛けを使った昆虫採集、川原の石で水切りをしたり。このあたりは、遊び盛りにはたまらない天然のアスレチックでいっぱいだ。年齢差はキャリアの差であり、次男が兄を打ち負かすことは出来たが、唯一釣りの腕前だけはという訳か次男のほうが一つ上のようだった。その次男が、久しぶりに訪れた決戦のチャンスに闘志の炎を燃やしていたのは明らかで、ロフトにしまっていた釣り具を早くも引張り出してきたのも彼の作業に違いない。

聞けば、狙いはロックスフィッシュの代表で、市場では高級魚として知られるカサゴ。ぎょうついた目と大きな口、刺々しいヒレなど、いかつい風貌をしているが、塩焼き、煮付け、唐揚げ、なんでも旨く、大きなものはそのまま刺し身でもいける。まさにキヤッチ&イート派には嬉しい魚。私もそこに加わってみようか。こちら海釣りといえは祖父仕込みで、歴は30年以上。父の威厳とはこういうところでこそ発揮できよう。釣果に驚く二人の顔を想像すると悦に入らずにはいられない。天気予報によれば、次の連休は晴れ。暑い一日になりそうだ。



こだわりの「土間ライフ」に 明るいオークのキッチンを。

この家を建てるにあたってこだわったのは、何と言っても土間だった。LDKに広い土間があり、アウトドアとインドアがまざりあうような空間。すべてはそのイメージが出发点だったと言っている。当然キッチンもこの「土間のあるLDK」に似合うものを選びたい。そうして辿り着いたのが木のキッチンだった。本物の木だから、屋内にいながらアウトドアのワクワク感や心地よさ、楽しさを感じることができる。一方、合理主義の妻は、動線という点でキッチンまわりにも気を配り、キッチン横にはオープンな棚を設けることにした。これは、慌ただしい朝、各々が自分のペースで準備ができるようにしたもの。テーブルとキッチンとの移動距離も近くしてあるので、さほど億劫ではない。凶らずもアウトドア好きのわが家らしい全員参加型のキッチンになったわけだ。



Profile

家族構成：ご主人様（42歳）
奥様（41歳）
長男（14歳）
次男（9歳）
住居形態：戸建て／新築

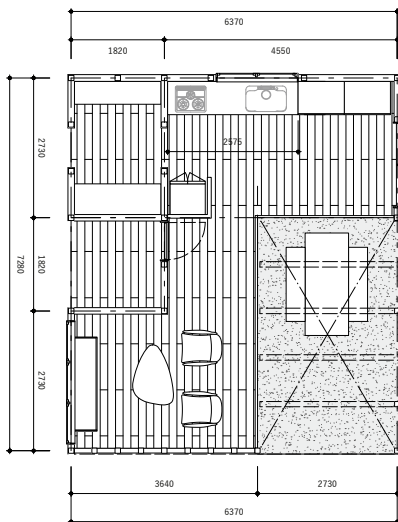


棚にはそれぞれの朝食セットを収納。私の場合はコーヒーカップ、コーヒーの粉、マドラーを一式でまとめている。パンかお米かは気分次第。長男はパン派、次男は米派(ふりかけいろいろ)、妻はシリアルとヨーグルト。



土間のテーブルに大皿が並ぶと、家にいながらにしてアウトドア気分を味わえる。食卓を囲みながら次のキャンプの計画についてワイワイやる。みんな自然と笑顔になっていく。

土間からキッチンへ、収納へ。
家族の参加がスムーズな動線。



土間のテーブルからもアクセスしやすい壁付きのキッチンに。向かって右手のオープンな棚には、日常使いのアイテムを収納。テーブルとキッチンの移動距離を近めにし、家族それぞれが自分に必要なものをサッと取り出せる環境にしている。



ITEM

□ 取手



S型ステンレス
木の扉にステンレスの取手。武骨な道具っぽさが、わが家らしい!

□ 扉



オーク [扉グレード:OK50 ミディアム色]
オーク材の木目に、家族全員一致。キッチンだけ少し落ち着いた色を選んで、メリハリをつけてみた。

□ シンク



ステンレススクエアマルチシンク
四角くてカッコいいフォルム一択。実用的な感じがいい。

□ ワークトップ



ステンレス バイブレーション
わが家の場合、絶対ステンレスと思っていた。ガンガン使い込む。

■ 水栓



**〈ハンスグローエ〉
手元スイッチ付ホース引出混合水栓
HG72821WO**
手元で水を操作できるので、子どもたちの無駄遣いも防げて安心。

■ 食洗機



〈ミーレ〉食器洗い機 G6762SCViWO
一度に洗える大容量のものを選択。大皿も難なく入って大助かり。

■ レンジフード

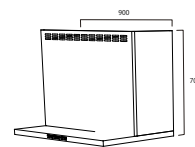


**〈富士工業〉オイルスマッシャーフード
CLRL-ECS-901(R/L)SIWO**
油ものをよく作るわが家なので、フードはお掃除が最も簡単なタイプを選択。

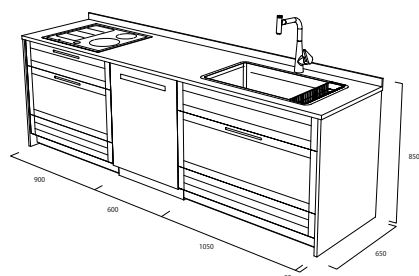
■ 加熱機器



**〈GAGGENAU〉
グリルレスIHクッキングヒーター
CI262 114WO**
フラットでカッコイイうえに、フリーゾーン機能に惹かれて選択。キャンプ用の精円の鍋とか小さいココットとか、色々な手持ちの鍋も使える。



□キッチン本体 ¥557,500 +
■設備機器合計 ¥1,180,900
(キッチンセット合計 ¥1,738,400)
I型キッチン/間口2575mm ×
奥行650mm





余白を愛する

生き方。

そ れまでは賃貸マンションに住んでいたけれど、働いているとはいえ、東京なので家賃がバカにならない。プライベートですこし色々あつて引越すことを決めた。もう30代なかばに差しかかっていたし、今後のことを含めて考えていたところに、ちょうど良い小さなマンションが見つかった。はじめて持つ、自分だけのお城。思えばこれがターニングポイントだったのかもしれない。この部屋で暮らし始めた頃から、物との付き合い方が明らかに変わってきた。服に化粧品、日々の食材から家具に至るまで、つまり衣食住すべてにおいて、本当に必要なものだけ、自分が本当に満足できるものだけを選ぶようになった。バーゲンでの衝動買いなんかほとんどしなくなった。要するに大人になったわけだ。

食材はその日の気分で、必要なだけ買うようにしている。冷蔵庫に常備しているものといえはビールやワイン、スパークリングウォーターなどの飲み物とチーズ数種類。というわけで、自然と平日の食生活は外食がメインとなる。だからといって取り立てて不摂生をしているわけではないと思う。むしろ、日々口にするものには人一倍こだわっている。ただお腹を満足させるだけでなく自分の身体になつていくものだから…と、少しぐらい高くて素材にこだわる店を選ぶ。ランチにも決まった店があつて、新鮮な有機野菜をたぶりと摂る。自分で料理をするとなると、一度にこれだけたくさん種類の野菜を用意するのは手間もお金もかかってしまう。母はよく贅沢だと嘆くけれど、それは考え方の差であるように思う。週末は、少し眠いけれど早めの時間にはつと起きてしまう。予定は未定。誰のものでもない、また白紙のままの時間がたつぷりと日。これほど爽快なことがないと思う。さて、普段は外食が多い分、休みの日ぐらいは何か作ってみようか。どれどれ、という母の顔が思い浮かぶ。そうだ、あれでいい。ちょうど前にインスタグラムで見えて気になっていたレモネード。レモンと氷砂糖、材料はすでにそろえてある。時間ができたら作ろうと思つて平日のうちに買い置きしておいたのだ。うまくできたら今度の女子会で出してみてもいい。素材を切つて漬けて、一晩寝かせたら出来上がり。レモンの果汁がじわじわと染み出していく。まさに素材そのままの味わいを楽しむ一品だ。私の場合、もちろんリキュールでいただくわけだけけれど、これは明日のお楽しみ。

食事を済ませ、昼からは久しぶりに映画館にでも出かけようかと思つたけれど、そういえば…と昨日神保町で買求めた古地図がテーブルの上でそのままになつてのを思い出した。持たざる私は当然のことながら本をたくさん所有するタイプではない。最近ではもっぱら電子書籍で情報を得ているし、読了した本をいつまでも手元に残すことも皆無だ。だけどそれでも古い本の手触りや少し焼けた色に心惹かれるし、図書館も嫌いでない。ふらりと入ったその古書店は、地図を専門に扱う店だった。少しカビの匂いがする店内は薄暗く、時代や地域ごとに世界中の地図が並べられている。小さな頃から地図や地球儀を眺めるのが好きだった。いつだって地図はここではない別の世界がこの世の中にはあることを教えてくれる。ニューヨーク、ロンドン、パリ…。外国の地図を手に取り、私は空想の旅に出る。小径から小径へ、角を折れ、二つ先まで歩き、大通りを渡り、公園を抜けて、川沿いの道から海へと出る……。思えば私がものを持たない理由は、「ここではないどこかに行きたい願望」に無関係ではないかもしれない。いつでも、思い立った時に旅立てるように。いつも自由でいられるように。

ベランダへとつづく窓を開け放ち、空気をすっかり入れ替える。梅雨の時期だというのに、東京には爽やかな風が吹き、白いカーテンを揺らしていた。ベランダに出て部屋を覗くと、自分でもやけにさっぱりしているなと思う。だけど、今の私にとってこの持たない生活というのがとても居心地がいい。シンプルにすることで暮らすの余白に、その日、その時の好きなものを好きなだけ満たすことができる。そして、いざとなったら私はすくなくここにたてて行けるのだ。



このカウンターとの出会いは、
私の中の小さな自慢。

それほど広い部屋ではないからこそ、キッチンもきちんとインテリアとして考えたいと思っていたし、自分が本当に気に入ったものを選びたかった。そんな私がスイージーを知ったのは、インスタグラムでインテリア関係の写真を見ていたのがきっかけ。今どきのキッチンというと、いかにもシステムキッチンというか、何となく無機質なイメージしかなかったのですが、木の素材感を一目見て気に入ったのを覚えている。アイランド作業台をつけたことが小さなこだわり。リビングから見えづらいゴミ箱スペースを確保できたし、料理や食材の仮置き台としても使えるので、キッチン側の調理スペースが常に確保できるのがいい。友人との女子会でもワインボトルとクーラーを置いて、バーカウンターのようにもなってくれる。「絶対必要」というわけではなかったけど、つけてもらったことで満足感が何倍にもあがった気がする。



Profile

住まい手：女性（34歳）

住居形態：マンション／リフォーム

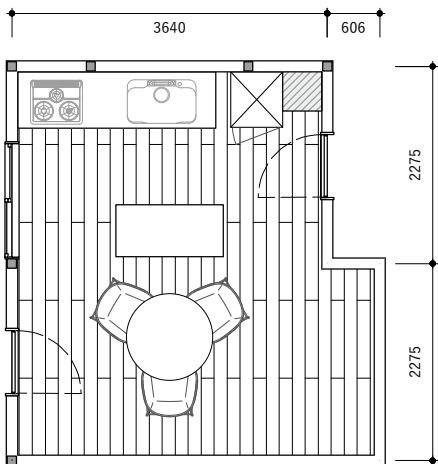


30代になって服とか鞆も色柄はごくシンプルに、その代わり素材感のあるものを選ぶようになった。部屋もスッキリさせる代わりに、一つひとつ素材感のあるものを入れた方が大人の女性としてふさわしい気がして、そういう目線でキッチンも選んだ。



一人住まいだし、壁付きのキッチンにすることは全く悩まなかった。それより細部まで本物の素材感にこだわった。食器もそんなに持たないし、棚の中はラックでカスタマイズすればいい。気分を変えたくなったらツマミ取手を交換してみるのもアリだな。

アイランド作業台を活かして、
必要な機能をコンパクトに集約。



キッチンは壁付けにした上で、アイランド作業台を設置。料理や食材の仮置き台としても使えるので、キッチン側の調理スペースを常に広く確保できるのがいい。カウンターの下はリビングから隠したいゴミ箱のスペースに。



ITEM

□ 取手



女性職人の作った真鍮×陶磁器つまみ(白)1803

真鍮の馴染む様や陶器の買入など、次第に出てくる本物ならではの变化が楽しみ。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード:NZ30 ホワイト色]

真っ白な中にほんのりとした木目。家具のような開き扉のデザインにも魅せられた。

□ シンク



人大スクエアシンク

これも白で統一。無駄のないフォルムが美しいと思う。

□ ワークトップ



人大グループ3 ソリッド SMW

無地だからこそ、アクリルという素材が生きていると感じて選択。

■ 水栓



〈KWC〉ハンドシャワー混合水栓
KW0201102RT3WO

無駄がなく優美なフォルムに即決。大きく広がるシャワーも使いやすい。

■ レンジフード



〈アリアフィーナ〉
マウント型フード[ジリオ]
GILL-901TWWO

白くてキレイなものをチョイス。設備感のないお洒落なデザインがグッド。

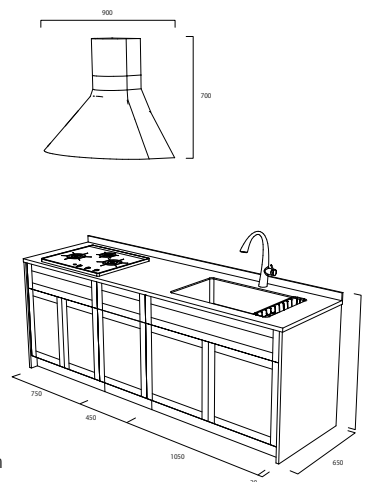
■ 加熱機器



〈ハーマン〉グリルレスガスコンロ[nero]
DC3020SSELWO

ガラストップで、縁がスッキリとカットされていて上品な印象。チープでもなく、高すぎず、まさに「ちょうどいい」コンロ。

□キッチン本体 ¥502,500 +
■設備機器合計 ¥486,600
(キッチンセット合計 ¥989,100)
I型キッチン/間口2275mm × 奥行650mm





追憶、

ある

デジタル

或いは既視感としての

コンポジション。

ピエト・モンドリアン。その画家の魅力を教えてくれたのは美大生時代のひと夏をお世話になったフィンランドのホームステイ先のマダムだった。夫に先立たれたマダムがひとり暮らしするその家は小ぢんまりとしていたけれど手入れが行き届き、家具はおしゃれで、壁にたくさんのアートが掛けられていた。曰く「この冬はとても暗く、寒いから、せめて家の中だけでも明るく過ごせるように」とのこと。爽やかな湖畔の風景画、可愛らしい花模様のファブリックパネルなど、それぞれに個性があつて素敵だったけれど、特に印象的だったのは太いラインと鮮やかな色づかいが目を引く抽象画のレプリカだった。ピエト・モンドリアン、題名「コンポジション」。余分な飾りを極限までそぎ落とし、水平と垂直のわずかな直線、赤、青、黄の三原色と黒、白、灰色だけで構成されたそれは、どこまでもシンプルでいてリズムカル。当時まだ将来の進路について答えを見いだせず、複雑な思いを抱えていた私にとつて、モンドリアンのシンプルさはとても心に馴染んで勇気をくれた。

結局芸術の分野には進まなかったものの、働きはじめた後は週末の美術館巡りがささやかな趣味となった。ひとりで行くことも多かつたけれど、大学時代からの友人であつた夫とは比較的趣味が合い、交際し始めた当時から、よく熱心に付き合つてくれた。

夏のある日、ふたりで訪れた東京都の近代美術館で、私は懐かしい再会を果たす。何気なく進んだ先に視界に飛び込んだのは、あの、モンドリアンのコンポジションだった。真っ白なキャンバスと、限られた色と、縦横を走るまっすぐなライン。あの日、マダムの家で見たままの姿が目の前にある。私はまるで街でバッタリ会つた古い友人かのようにその絵を夫に紹介し、彼もまたモンドリアンにとても親密さを感じてくれたようだった。以来、私たちは現代アートの楽しさを再確認するようになり、結婚してからは気に入つた作品をコッソツと手に入れるようになった。

ちなみにミナルにこだわつたモンドリアンのスタイルは、幅広い分野に影響を与えている。たとえばファッションではイヴ・サンローラン、建築ではヘリット・リートフェルト、絵本では「ミッフィー」でおなじみのディック・ブルーナ……。巨匠と言われるクリエイターの多くがモンドリアンの影響を受け、デザインを発展させてきている。私たち夫婦もそんなスタイルに憧れ、都心の狭小地にマイホームを新築する際には大いに参考にさせてもらったのだ。

新居を計画するにあたり、夫といつも話していたのは「小さなスペースでもアートを飾れる場所がほしい」ということだった。そのとき、私の頭の中にあつたのは、あのマダムの暮らし。彼女の家のように目にするだけでパツと明るくなるような場所があれば、どんなに素敵なことだろう。夫は共通の友人であるインテリアデザイナーのYに相談をして、我が家の中で過ごす時間が一番長いダイニングキッチンに一角にとてもかわいいうイヤリースペースを作つてくれた。今、そこは間違いなく、私が世界で一番好きな場所になった。料理をするとき、娘とふたりで話をするとき、家族で食事をとるとき。ふとしたときに目に入る、ささやかなアートスペース。飾る作品は夫とふたりで、季節やその時々気分が合うものを相談しながら選んでいる。今年もまた夏がやってくる。次はどんなアートを飾ろうか。今からとても楽しみだ。



わが家の風景に
家具のように馴染むキッチンへ。

「アートを飾れる場所にしたい」という想いを持つていた私たちに、「だったら絵を引き立ててくれるような、ちょっといいキッチンにしちゃおう!」と提案してくれたのはYだった。どんなアートを飾っても調和して、上質に演出してくれるキッチンといえば、優しい木目を持つ『本物の木のキッチン』。その答えに「度々どり着いてしまったら、もうそれ以外の選択肢は考えられなくなっていた。また、小さな住まいなので、LDKの中のキッチンの存在は空間の印象そのものに大きく影響する。圧迫感を持たせたくないけど、いずれは娘と一緒に料理をしたいからキッチンが狭くなるのは納得がいかない。だからこそ、存在感はあっても家具のように馴染んでくれる木のキッチンを選んだのであり、その選択に間違いはなかったと言えそうだ。



Profile

家族構成：ご主人様（36歳）
奥様（35歳）
お子様（8歳）
住居形態：戸建て／新築



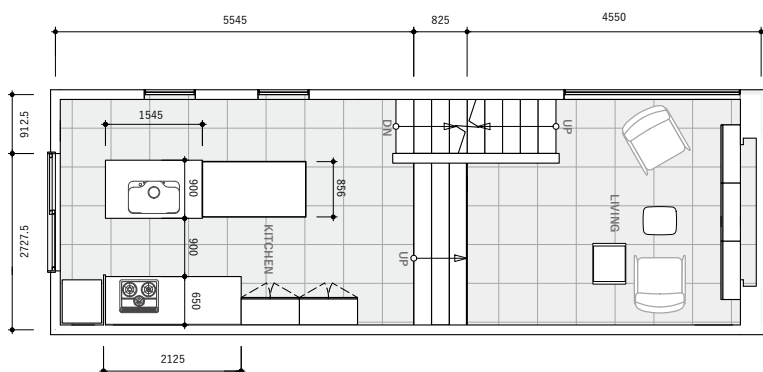
アートのある部屋、シンプルでありながらも、気分が明るくなるような色使いは、かつてフィンランドでお世話になったマダムの住まいからインスピレーションを得たもの。お絵描き好きの娘も、日常の中で色んなアートに触れることで感性豊かに育ってくれたら嬉しい。



調理道具や食器がすぐに手の届く距離にあるせいか、夫が少し協力的になったのは、私にとってちょっとうれしい誤算(笑)。私のお酒のおかわりも、進んで作ってくれるようになった。



いつでも目と声が届く、
お隣の席にいるような距離感。



キッチンとテーブルはまるで「お隣の席に座っているような距離感」。四六時中くつきたがる甘えん坊の娘も、お料理の最中はテーブルで絵本を読んだり歌をうたったりして過ごすようになって一安心した様子。最初は「さすがに近すぎるかな」という不安もあったけれど、丁度よかったのかも。



ITEM

□ 取手



R型ホワイト
無垢の木によく合う白のデザインは娘が選んだもの。やさしい質感が私もお気に入り。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード: NZ20 ナチュラル色]
年を経るごとに鉛色に落ち着いていくらしい。今の色も好きだけれどこの先の変化も楽しみ。

□ シンク



人大スクエアシンク
天板から排水口まで継ぎ目のない一体モノ。広く感じるし、お掃除もしやすくして最高。

□ ワークトップ



人大グループ3 ソリッド SMW
なんとなく奥行き感のあるマットな質感に一目惚れ。清潔感もあって、ぱっと明るい気分にしてくれる。

■ 水栓



〈KVK〉
ホース引出式ホワイトカラー水栓
KM6161ECM4WO
水栓も白で統一。天板との一体感があり、アイランド側に付いているのにその存在が気にならない。

■ 食洗機



〈リンナイ〉コンパクト型
重曹洗浄機能付 扉面材タイプ
RKW-404GPM3-STWO
重曹洗浄ができる食洗機を指名買い。娘のことも考えて、できるだけ化学物質を減らせるように。

■ レンジフード

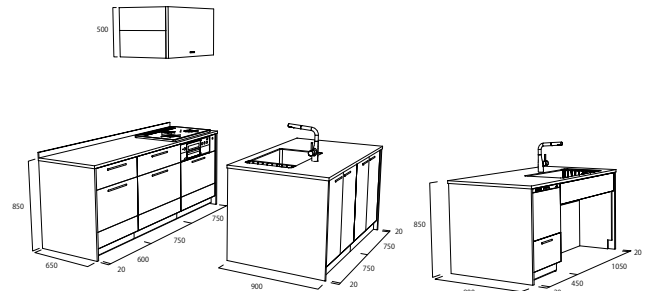


〈富士工業〉キュービックフード
MKR-3B-9015WWO
真四角のフードが特徴的。これなら換気扇というより、アートっぽくなってくれそうと期待して。

■ 加熱機器



〈リンナイ〉ガスコンロ[デリシア]
RHB71W31E16RCSTWWO
「毎日家族に満足してもらえる食事を」という思いから、コンロは頑張ってハイグレード品に。鍋に材料を放り込んでボタンを押すだけの便利さで、毎日大活躍している。



□キッチン本体 ¥1,031,600 + ■設備機器合計 ¥680,900
(キッチンセット合計 ¥1,712,500)
Ⅱ型キッチン/シンク側 間口1545mm × 奥行900mm、
加熱側 間口2125mm × 奥行650mm



いつもの

ライスカレーと

すこ

おしゃべりを少し。

週

末、わが家は自宅カフェと姿を変える。シェフ担当が私、バリスタとパティシエが妻である。客人は学生時代に同じアルバイト先で汗を流した仲間たち。みんなそれぞれに家庭を持つ身ではあるけれど、何かと理由をつけては、ちよくちよくこうして顔を合わす関係がもう10年近く続いている。社会人になって知り合った妻がこの集まりに仲間入りするようになったのは、大阪堀江にあるこの中古マンションに移ってきた数年前からだ。今ではすっかり顔なじみとなっている。さて、本日用意したメニューは有機野菜たっぷりの雑穀ライスカレー。妻の田舎から送られてくる、土がついたままの野菜たちは仲間たちの間でも評判で、わが家のカフェにおいて定番の一品となっていた。

5年ほど勤めた会社を辞め、自宅で輸入雑貨や家具のオンライン販売サイトを運営するようになってからは、自らキッチンに立つ時間が増えた。世界各地で食べた味を懐かしく思い出しながら調理する。カレーもそうしてつくり始めたものだったが、今ではオリジナルのカレーレシピづくりに余念がない。スパイス、ハーブ、肉、魚、野菜、どれかひとつを変えてもガラリと印象が変化するカレーは、その深淵に一度でも触れるとそこから逃げ出すことは並大抵のことではない。カレーは、実は米との相性がきわめて重要である。わが家の場合、ライスは山形県の地産米をベースとし、そこに雑穀を混ぜて炊く。米は一般に業務用にも使われるものだが、県内の家庭で最も食されている銘柄。他の米と比べてべつたりとせず、甘さも控えめ。カレーのような濃い味と合わせても主張することなく、スパイスの風味を引き立たせてくれるのであった。

米にこだわようになったのはイギリスやイタリア、東南アジアなどを転々と駐在していた会社員時代だった。現地で仲良くなった仕事のパートナーの家で食事に招かれるうち、伝統的なスタイルのキッチンが今なお大切に扱われ、その土地ならではの料理が当たり前になり、伝統的なスタイルの興味を惹かれたのだった。たとえばイタリア南部で代々暮らしてきた家庭で、馳走になったのは、薪をくべるかまどでこしらえた絶品のアクアパッツァ。近くの漁港で揚がった鯛やエビ、ムール貝などを、シチリアの太陽の光をたっぷり浴びて育ったトマトと一緒に煮込む。口の中で鯛の身はほろほろと解け、白ワインを傾けるベースが随分と上がったのを覚えている。彼らのように自分にとつてのDNAとも呼ぶべき食材や料理はなんだろう？ 遠く、ふるさとを離れた場所でもそんなことに思いを巡らす日々を過ごすうち、日本の食を意識するようになっていった。ちなみに私などは、カレーという料理は日本食といって差し支えないとすら思っている。

さて、カレー鍋から立ち上がる湯気とスパイスの香りに誘われるかのように、ひとり、ふたり。見慣れた顔が扉を開ける。今日もまた、何度も繰り返した昔話を花を咲かせて笑いあうだろう。そして、文字通り、同じ釜の飯を食う。美味しい料理は、その場にいる者たちの絆を深めてくれる。私が料理を振る舞うこと、食べることを好きになった理由もそんなところにあるのかもしれない。そういえば海外の食堂を訪れた際にも、手近な相手を見つけてはおしゃべりに興じていたものだ。楽しい食事と、仲間とおしゃべり。それは私の人生にとって、一番大切なスパイスかもしれない。



自分たち自身が
気分を乗せられる
カフェのような空間に。

内装に予算をかけたかったから、新築ではなく中古マンションをリノベーションすることにした。自宅を仕事場としているため、平日と休日を問わず人の出入りは多い。だから、LDKは訪れた人たちが心ゆくまでくつろげるカフェやバーのような空間にしたかったし、対面式のキッチンにすることは譲れなかった。キッチンから食器棚、冷蔵庫あたりまでは往来がしやすい動線に。気心の知れた仲間たちなら、飲み物やごはんのおかわりの時に立つてもらってもいい。訪れてくれた人に心地良く過ごしてもらえただけでなく、自分たち自身が「もてなしたい」と思える空間に仕上がってとても満足だ。



Profile

家族構成：ご主人様（33歳）
奥様（28歳）

住居形態：マンション／リフォーム

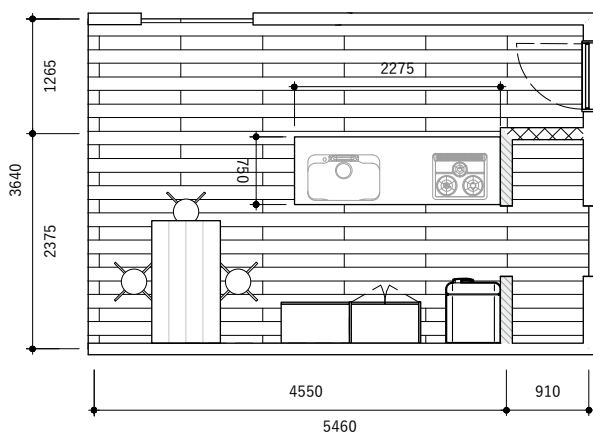


「カフェ」「バー」をキーワードに、私たちが新しい暮らしに求めたのは「心地いい音楽」「ほどよく木を使ったインテリア」「雰囲気のある照明」。物件の購入前には夫婦揃って南堀江や新町など、周辺にあるお店を巡り、どこがよかったのかを話し合ってたどり着いた。



スィージーを選んだ理由は、もてなす自分たちも気分が乗りそうだと感じられたから。まずは自分たちが楽しめる場所にしないとね。実際、何気ない缶詰やお惣菜でも、ちょっとオシャレな器に盛り付けて出そうかなとか、そんな感覚が日々の中で芽生えるようになってきた。

食事を囲み、仲間たちと語らう場。
気軽に動きまわれるレイアウトに。



仲間たちのおしゃべりの時間を常に共有できる対面式。気軽に代わりに立ってもらえるようにテーブルとキッチンの往來を考えた動線を工夫した。見せたくない日常のストック類は、冷蔵庫の奥にあるパントリーに収納。

ITEM

□ 取手



・B型ブラック
・日本伝統の瀬戸物 1807
黒い取手と焼き物の取手を組み合わせた。これもあるカフェで戸棚の取手を変えていたのを参考に。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード:NZ30 ミディアムブラウン色]
落ち着いたトーンのものを選択。ここからどんな風合いに変化していくかとても楽しみだ。

□ シンク



ステンレススクエアマルチシンク
ワークトップとの継ぎ目も水がたまりにくい設計になっていると聞いたので、安心して選択。

□ ワークトップ



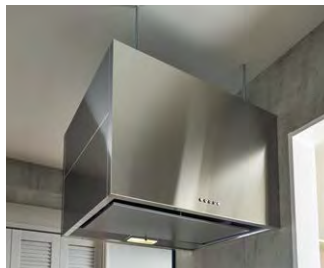
人大グループ4 サンド 42
ステンレスと迷ったけれど人工大理石を選んだのは程よいあたたかみが出る気がしたから。

■ 水栓



〈KVK〉ホース引出式ブラックカラー水栓 KM6161ECM5WO
マットな質感と色味が気に入って即決。水栓が目立つスタイルのキッチンだからこここだわったポイント。

■ レンジフード



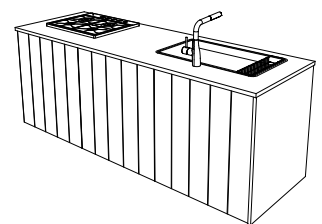
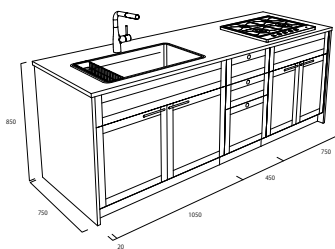
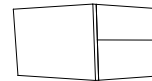
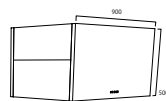
〈富士工業〉キュービックフード MKR-3B-9015SWO
「リノベーションっぽく」「換気扇っぽく」というオーダーに応じてくれた設計士さんに拍手!

■ 加熱機器



〈リンナイ〉
グリルレスガスコンロ [ドロッピング]
RD641STSWO
グリルは使わないのでグリルレスタイプに。ちょっとレトロな見た目も換気扇と好相性かも。

□ キッチン本体 ¥848,000 +
■ 設備機器合計 ¥465,000
(キッチンセット合計 ¥1,313,000)
P型キッチン/間口2275mm × 奥行750mm



たとえば、こんな選び方。

How to enjoy su:iji

お部屋のインテリアに合わせてたり、ご家族の「らしさ」を取り入れてみたり。
色も、素材も、設備機器も、思う存分プランを楽しめるのがスージーの魅力。これからの暮らしに、あなたならどんなスージーを迎えますか？





凛と、背筋を伸ばして。

そこに立つと背筋が伸びて真摯な気持ちになれる——
 毎日使うキッチンで、そんな場所にしたいと思った。
 道具や食器は、一つひとつじっくり大切に選んで。
 大きな引き出しに、ゆったり静かに休ませて。
 大地の恵みから生まれた無垢の木のキッチン。
 その素朴で自然な美しさが日常をやさしく包んでくれる。

□キッチン本体 ¥1,205,400 + ■設備機器合計 ¥725,200
 (キッチンセット合計 ¥1,930,600)
 間口 4395mm × 奥行 650mm

- 扉樹種：ニュージーパイン。 □グレード：NZ20
 - 扉カラー：ナチュラル色 □取手：J型掘込み
 - ワークトップ素材：ステンレス グループ3・フィオレストーン
 - ワークトップ仕上げ：ステンレスパイレーション、フィオレRF柄
 - シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
 - 水栓：〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
 浄水器一体型水栓 F904C1WO ¥83,200
 - 加熱機器：〈GAGGENAU〉
 グリルレスIHクッキングヒーター CI262 114WO ¥390,000
 - レンジフード：〈アリアフィーナ〉(本体) CUBL-901SWO ¥252,000
 - オプション品：ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、
 バット、アンダートレー、アンダーネット
- 床：コンビットワンダー。152 オーク FKD225-7-N

※2017年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。
 なお、掲載している「キッチンセット合計」価格は現在の仕様に置きかえた場合の金額です。
 ※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



とけあう、職と住。

仕事の合間にキッチンに立つ。

そんな職住一体の暮らしが、自分たちには合っていた。

グレイッシュな空間と、オークのキッチンと。

イメージしたのは、1970年代ニューヨークのアートギャラリー。

黒のアイアン、木の家具、射し込む光、中庭の緑、

そのすべてが呼応し、一体となった空気の中で、

思わず時間を忘れるような心地良さに満たされる。

□キッチン本体 ¥563,500 + ■設備機器合計 ¥933,000
(キッチンセット合計 ¥1,496,500)
間口 2575mm × 奥行 650mm

- 扉樹種：オーク □グレード：OK50 □扉カラー：クリア塗装 □取手：B型ブラック
- ワークトップ素材：ステンレス グループ3 □ワークトップ仕上げ：ステンレスバイブレーション
- シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓：〈SANEI〉ハンドシャワー混合水栓 [SUTTO] K8731JVVO ¥68,000
- 加熱機器：〈ハーマン〉ガスコンロ + do(プラス・ドゥ) DW30F2JTKSTEW ¥206,000
- レンジフード：〈アリアフィーナ〉(本体) FEDL-952TBKWO ¥209,000/
(ダクトカバー) FED2D-665TBKWO ¥18,000
- 食器洗い機：〈Miele〉ミール食洗機 ステンレス扉タイプ G6722SCI-CLSTWO (本体+扉) ¥432,000
- オプション品：ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレイ、アンダーネット

※2017年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。
なお、掲載している「キッチンセット合計」価格は現在の仕様に置きかえた場合の金額です。
※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



日々、まろやかに。

2人の息子たちが独立したのをきっかけに、
わが家をリノベーション。

趣味の料理を思う存分に…という思いから、
とりわけキッチンにはこだわった。

扉は本格的なオーク材。ワークトップはステンレス製。
プロの厨房のような雰囲気、使い勝手にも大満足。

親しい友人たちとの食事会や、妻との晩酌。
日々の愉しみは時とともに深まってゆく。



□キッチン本体 ¥744,700 + ■設備機器合計 ¥620,700

(キッチンセット合計 ¥1,365,400)

間口 2575mm × 奥行 650mm

- 扉樹種：オーク □グレード：OK50 □扉カラー：クリア塗装
- 取手：S型ステンレス □ワークトップ素材：ステンレス グループ3
- ワークトップ仕上げ：ステンレスパイプレーション
- シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓：〈三菱ケミカル・クリンスイ〉浄水器一体型水栓F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器：〈GAGGENAU〉グリルレスIHクッキングヒーター CI262 114W0 ¥390,000
- レンジフード：〈アリアフィーナ〉SBARL-901LSWO ¥147,500
- オプション品：ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、
パット、アンダートレイ、アンダーネット

※画像に使用している床材は現在取扱いはございません。下記、類似品をご利用ください。

床：コンビット®ソリッド(ユニタイプ)オーク ナチュラルオイルフィニッシュ FK2562-R-N

※2017年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。

なお、掲載している「キッチンセット合計」価格は現在の仕様に置きかえた場合の金額です。

※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



□キッチン本体 ¥521,100 + ■設備機器合計 ¥784,200
 (キッチンセット合計 ¥1,305,300)
 間口 2734mm × 奥行 650mm

- 扉樹種：ニュージーパイン。 □グレード：NZ30 □扉カラー：ミディアムブラウン色
- 取手：「こだわり取手セレクション」1316
- ワークトップ素材：タイル25mm角(下地のみ) ※タイルは別途用意品となります。
- シンクタイプ：鋳物ホーローLシンク
- 水栓：(KOHLER®) ハンドシャワー混合水栓 K-12177-CP ¥59,500 / 水受けトレイ ¥700
- 加熱機器：(リンナイ) ガスコンロ blanc(プラン) RB38W6K8SWRW ¥180,000
- レンジフード：(アリアフィーナ) マウント型フード ジリオ テクスチャブラック色
 (本体) GILL-901TBKWO ¥168,000 / (ダクトカバー) DCG-280TBKWO ¥11,000
- 食器洗い機：(Miele) G6722SCu-BWWO ¥365,000 □オプション品：ベースパイプ(長さ900用)、S字フック(3個入り)
- 床：コンピット。ソリッド(ユニタイプ) オーク ナチュラルオイルフィニッシュ FK2562-R-N

「娘が小学校に上がるまでに」
 その念願が叶って新居が完成。
 お洒落なタイルカウンターのキッチンは、
 カフェや雑貨屋さんをイメージした空間にぴったり。
 白のアイランドワークカウンターを設けたのは、
 「娘がお手伝いしやすいように」という思いから。
 好きなエッセンスがたくさん詰まったキッチン空間で
 家族と食育の時間を楽しみたい。

やさしく、かわいく、食育。



僕たちの工房。

ツルツル、ピカピカは苦手。ラフな質感にほっとする。だからこそ、壁は塗り直さず、家具もDIYにした。収納は、家族みんなでペイントして仕上げたもの。キッチンにスライジーを選んだのは、

ステンレスや無垢の木という、

使い込むほどに味が出る素材を使いたかったから。

好きな素材を集めて、自分たちで作って…

暮らしながら手を加え続けていくのが、わが家らしい。



□キッチン本体 ¥463,000 + ■設備機器合計 ¥454,100
(キッチンセット合計 ¥917,100)
間口 2425mm × 奥行 650mm

□扉樹種：ニュージーパイン。 □グレード：NZ30 □扉カラー：アイボリー色
□取手：S型ステンレス・「こだわり取手セレクション」1323
□ワークトップ素材：ステンレス グループ2 □ワークトップ仕上げ：ステンレス ヘアライン
□シンクタイプ：1シンク ■水栓：(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓F428WO ¥30,000
■加熱機器：(ハーマン) ガスコンロ piattoラックリーナ DW31S2WAAFSTEW0 ¥216,000
■レンジフード：(富士工業)(本体)CLRL-ECS-901LWWO ¥185,000/
(前幕板)MKP-9665W(OS)WO ¥15,500/(横幕板)YMKP665-C350W(OS)WO ¥7,600

※2017年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。
なお、掲載している「キッチンセット合計」価格は現在の仕様に置きかえた場合の金額です。
※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



□キッチン本体 ¥921,500 + ■設備機器合計 ¥855,200

(キッチンセット合計 ¥1,776,700)

シンク側間口 2575mm × 加熱側間口 1825mm × 奥行 650mm

□扉樹種:メープル □グレード:MP50 □扉カラー:クリア塗装

□取手:S型つまみ(ベースキャビネットのS型つまみはセミオーダーになります)

□ワークトップ素材:人犬アクリルカウンター グループ2 グラニット □ワークトップカラー:グラニットマットホワイト(GMW)

□シンクタイプ:人犬スクエアシンク

■水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200

■加熱機器:(リンナイ)ガスコンロ blanc(プラン) RB38W6K8SWRWO ¥180,000

■レンジフード:(アリアフィーナ)(本体) FEDL-952TWWO ¥209,000 / (ダクトカバー) FED2D-665TWAJWO ¥18,000

■食器洗い機:(Miele)G6722SCu-BWWO ¥365,000

□オプション品:人犬スクエアシンク用水切りカゴ

床:無垢フローリング ピノアース6尺タイプ(106mm幅) ナチュラル色 FG9463S-K-NL

心地よいスローな朝。
 どれだけ忙しくても、
 二人がそろそろ朝の時間は大切にしたい。
 そんな思いをかたちにした、お気に入りの空間。
 一緒に並んでもゆったり動ける、L字型キッチン。
 キッチンと同じメープルでできたテーブル。
 トーストを焼いて、コーヒーを淹れて。
 朝陽が射し込むこの場所で、
 二人の時間がゆつくりと流れ出す。



時を重ねる家具のように。

白を基調とした空間に、

懐かしさや伝統といった感性を取り入れて。

エレガントな框の表情、レトロな装飾、

どこか温かい、鋳物ホーローシンク。

まるでアンティークの家具のように、

家族の時間に寄り添い、時を重ねる中で、

ますます好きな場所になっていく。



□キッチン本体 ¥1,527,100 + ■設備機器合計 ¥715,200
 (キッチンセット合計 ¥2,242,300)
 間口 2725mm × 奥行 650mm

□扉樹種：ニュージーパイン® □グレード：NZ50、NZ60 □扉カラー：ホワイト色
 □取手：「こだわり取手セレクション」1304、1305、1306 □ワークトップ素材：フィオレストーン
 □ワークトップカラー：RD □シンクタイプ：エプロンBシンク
 ■水栓：(KOHLER®) ハンドシャワー混合水栓 K-99261-CP ¥119,500 / 水受けトレイ ¥700
 ■加熱機器：(リンナイ) ガスコンロ RB38W6K8SWRWO ¥180,000 /
 ビルトインオープン RBR-S14E-WWO ¥188,000
 ■レンジフード：(アリアフィーナ) (本体) FEDL-952TWWO ¥209,000 /
 (ダクトカバー) FED2D-665TWAJWO ¥18,000
 床：杉 本実加工 15mm(中本造林製) UY5521-USE

※2017年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。
 なお、掲載している「キッチンセット合計」価格は現在の仕様に置きかえた場合の金額です。
 ※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

“わが家色”スイージー

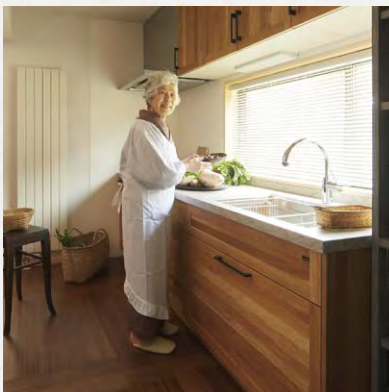
*Welcome to
my su:iji*

お気に入りの my スイージー、
ご紹介いただきました。

Case 1

深まる、想いときぎずな。
岐阜県 K様

歴史ある旧家をリノベーションされ、孫息子さんご夫婦と同居されているK様。広い玄関土間や和室は昔のまま活かすなど、旧家の面影を残した住空間に無垢の木のキッチンがしっくりと馴染んでいます。樹種は、設計士の方のご意見でオークを採用されました。自然光が差し込むお気に入りのキッチンで、ご主人が収穫した野菜を使ってご飯づくり。飛騨地方に伝わる「あぶらえん（エゴマ味噌）」もよく登場するのだとか。時には孫嫁様も一緒に立つキッチンが、大切な食文化を継承する場にもなっているようです。



Case 2

自分色のしずくを集めて。
岐阜県 T様

ご両親のお宅の隣に新居を建てられたT様。「娘がのびのびと遊べる家に」と、床はすべて無垢材にされました。キッチンももちろん、無垢の木のスイージー®。ナチュラルなインテリアに合う、ニュージーパイン®の扉を選びました。さらに「野菜を置いたり、パンをこねたりする場所が欲しくて」と、広々とした調理台も追加。奥様はお菓子作りが趣味で、普段は娘さんと一緒に楽しんでおられます。将来は「ケーキ屋さんを開けたらいいな」。店舗を想定したスペースも、玄関の隣にちゃんと確保されています。



Case 3: Use good things for good.



Case 3

良いものを永く使う。

新潟県 K様

経営されているサイクルショップの2階がK様の住居。以前に北欧家具や雑貨の輸入販売を手がけられていたご主人は「使っていくことでアンティークになる、そんな良いものを出したい」。ウッドワンのショールームで「これだ」と思われたのがオーク材のスイージーでした。「オークは、家具などに使われるようになるまでに100年や150年かかるといいます。それを自分が大切にしたい」とのこと。キッチンだけでなく、照明や飾られているアートに至るまで、永く使っていくことを考えたこだわりが溢れていました。





Case 4

色とりどりの世界。

千葉県 K様

分譲住宅の企画・設計会社と一緒に働かれています。K様ご夫婦。色とりどりのインテリアに黒の暖炉がアクセントとなった住まいは、このお二人だからこそ叶えられるスタイリッシュな空気感に満ちています。キッチンも奥様のこだわりで、床材と同じウォールナットのスチーgerを選ばれました。「仕事柄、いろんなキッチンを見てきましたけど、見せても素敵なのはやっぱりスチーger。カフェのようにお洒落な雰囲気が出せますね」。キッチンもインテリアのように捉え、あえて壁付けのレイアウトにして楽しんでいます。

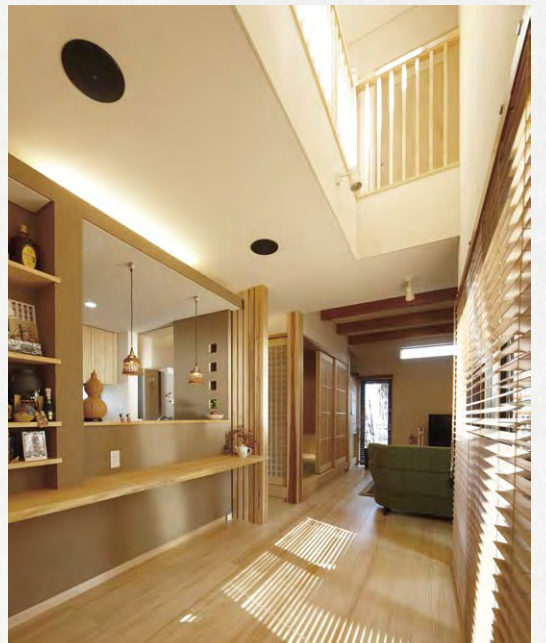


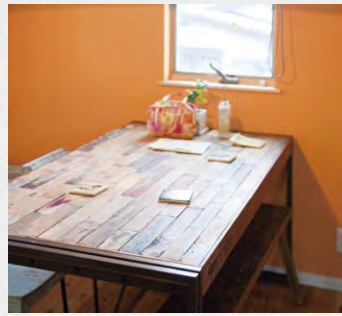


Case 5

木の温もりと香りに包まれて。
愛媛県四国中央市 Y様

ピアノ講師の奥様が、新しく音楽室を構えたいと建てられたお住まい。新婚旅行で訪れた北海道の旅館がイメージです。至るところにニュージープライン®が使われ、床材やドアにはウッドワンの無垢のピノアスシリーズを採用。キッチン是他社製品を検討していたものの、無垢材ながらも耐久性のあるスリージーに惹かれ、導入されました。お酒もたしなまれるご夫婦。週末などは、木の香りを感じながら晩酌を堪能されています。





新鮮やかなタイル壁、ステンドグラスの小窓など、遊び心を効かせた「アトリーアメリカンテイストの家」を目指されたご夫婦。家の中では特にキッチンに力を入れられ、「他のキッチンはどこか無表情なところがあって。イメージにぴったり当てはまったのがスイージーでした」。使い始めてからもお手入れしやすく、調理スペースが以前のキッチンに比べて広がったとお喜びです。

Case 6
古き良きアメリカン。
新潟県 N様



Case 7: Sophisticated and cute.



Case 7
大人らしく、愛らしく。
新潟県 Y様

新潟県で「自然素材に包まれた暮らし」を提案するモデルハウスに採用されたスージー。インテリアコーディネーターのY様によると「少し高級感のある、大人かわいい」テイストにしたい」とのこと。もともと木のキッチンにはしなかったものの、ひとつずつパーツを調達するとお客様に提案しづらく、スージーなら安心して提供できることも採用の理由になったとか。





Case
8

いつもここに家族。

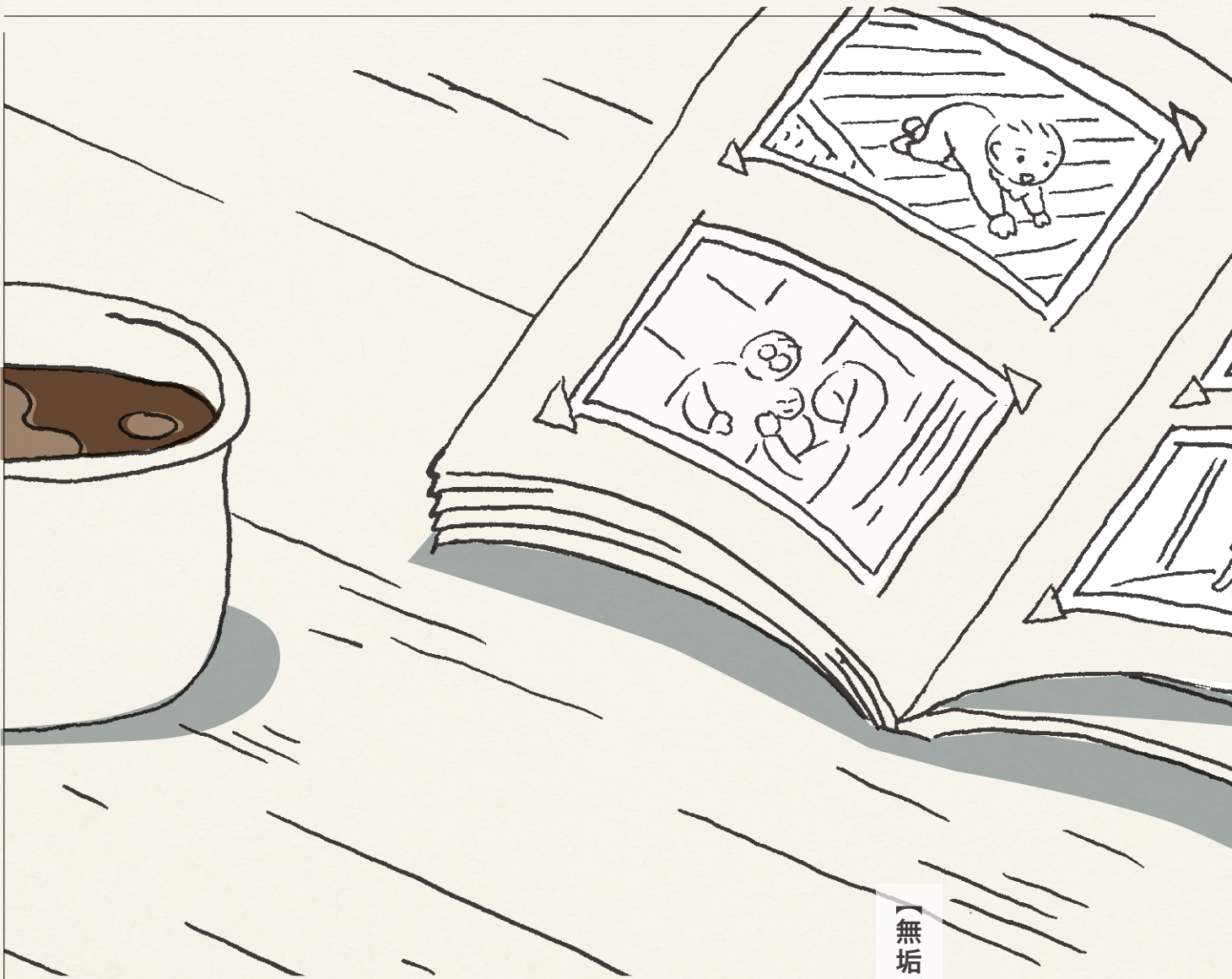
青森県 W様

ご家族の理想は、木のぬくもりが感じられ、長時間でも気持ちよく過ごせるキッチン。扉カラーはインテリアに合わせて明るい色を選ばれました。レイアウトは動線の良いL型の対面式。アイランドも加えているので、調理スペースが広々としています。ビルトインオーブンはお菓子やパンづくりに大活躍とのこと、
「居心地がいいから、時間があつという間に過ぎるようになりました」。



どうして、
無垢^{むく}なんだろう。





気がつけば、木でつくられたものが好きで、しかも無垢にこだわってしまうのは、なぜなんだろう。

【無垢】まじりけがなく、そのままなこと。

一本の木から、そのまま切り出される無垢材。

その木は、おなじ場所で何十年もたくましく生きていて、太陽や月や星を眺めていた。小鳥たちと遊びながら。

切り出されたあとも、まるで生きているかのように湿気を吸ったり出したりしている。

私たちの暮らしを、しずかに眺めている。

触れると、手のひらにじんわり伝わるあたたかさ。

つるつるでもない、ざらざらでもない、

そんなところにほっとする。

使っていくうちに味わいが出てくることも

歳をとるのもわるくないね、なんて思わせてくれる。

ひとに近いから、好きなんだな。

無垢と暮らせば、 こんな毎日。

触れるたびに、
ほっとするね。



たとえば、あつあつの味噌汁を飲むとき。木のお椀だと、手にとっても口をつけても熱くないのはなぜでしょう。木の内部には、ごく小さな孔が無数にあり、その中には空気が封じ込められています。空気は熱を伝えにくい性質があるので、味噌汁が熱くても木は熱くならないですね。さらに、味噌汁が多くの空気にふれて飲みやすくなるうえ、陶器や金属の食器に比べて冷めにくいという長所もあります。このような木の断熱性や保温性は、私たちの暮らしのいろんな場面で役立っています。

熱伝導率測定結果（ウッドワン調べ）

試験体	熱伝導率 [W/m・K]
ニュージーパイン [®] 無垢(自然塗料塗装)	0.1069
ニュージーパイン [®] 無垢(ウレタン塗装)	0.1151
鉄	44.88
コンクリート	1.09

※キッチンの塗装はウレタン塗装です。

古くから人に愛され、役立ってきた無垢の木。それは、木がさまざまな「うれしい」「気持ちいい」を私たちの暮らしの中に運んでくれるから…。理科学的にも、なるほど！と思えるその特性をわかりやすくご紹介しましょう。

家族と一緒に、歳をとろうよ。

木は、使いこむほどにしっとりとし、落ちてきた色に変わっていきます。これは「経年美化」と呼ばれ、木の細胞に含まれる樹脂が、長い時間をかけて表面に浮き出てくるために起こります。木の使いかたや、置かれる環境によって色の変化もさまざま。「わが家だけの色」になっていくのは無垢の木ならではの楽しみですね。10年後、20年後、その表情には、家族の歴史もしっかりと映し出されていることでしょう。



いつまでも、
眺めていたい。

木をたくさん使ったカフェやレストランに行くと、居心地がよく、つい長居してしまうことはありませんか？それは、木の色が「あたたかみ」や「なごみ」を感じる色に分類されるからなんです。また、木には人のからだに有害な紫外線を吸収する性質もあります。室内に木を使っていると、蛍光灯や太陽光に含まれる紫外線を木が吸収してくれるので、目が疲れにくいんですよ。



快適な室内環境で、
人も無垢の木も
過ごしやすい。

無垢の木は室内環境に合わせて伸びたり、縮んだり、反ったりを繰り返します。特に面積の大きい部材（サイドパネル、木製カウンター）は動きが大きいため、木が割れたり、コーキングが切れることも。湿度が低すぎると住んでいる人はインフルエンザにかかりやすく、湿度が高すぎると家の中ではダニやカビが発生しやすいなど、どちらも人、無垢の木にとって良い環境とはいえません。無垢の木のお使いの際は、適度な加湿と乾燥を心がけてください。（建築物衛生法では建物内の相対湿度は40〜70%が望ましいとされています）

ハツとしても、
サツと拭くだけ。

無垢の木のキッチンとなれば、気になるのはお手入れでしょうか。でも、スィージーの木は風合いをそなわぬ塗膜で守られているため、うっかり油や調味料をこぼしても大丈夫。乾拭きか水拭きでサツと拭くだけでシミになりません。汚れがひどい場合は、中性洗剤を含ませた布で拭き取ればOK。毎日のお手入れがらくらくです。

お手入れ方法

乾拭き、または水拭きをしてください。汚れがひどい場合は中性洗剤を含ませた布で拭き取ってください。



試験方法

木製扉に各種汚れを付着させ、24時間から最長6ヶ月間放置後に汚れを拭き取った場合の汚れの有無を検証。拭き取りには、水・中性洗剤を使用。

結果

下記6種類の汚れについては、拭き取りによってシミになりませんでした。

日常のさまざまな汚れをシャットアウト



注意事項

- クレンザーやシンナーを使った場合、表面のツヤの変化や変色、変形等の原因となりますのでご注意ください。
- 水がかかった場合は、なるべく拭き取るようにしてください。吸水による変色や、塗膜剥がれの原因となることがあります。
- 木材は経時的に色変化します。特に直射日光は、色が変化する速さと程度が顕著なためご注意ください。カーテンやブラインド等で直射日光を避けることをお勧めします。



シミになりません

みんな違って、 愛おしい。

暮らしに寄り添う特性をもっていることはもちろん、無垢の木の魅力は、何といてもその豊かな表情。大自然の中で生きてきたからこそその個性が私たちの目を和ませ、楽しませ、ずっと大切に使用していきたいという愛着を育んでくれます。



木の挽きかたでも、 表情は変わるから。

柁目取り

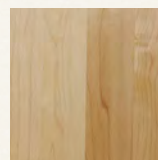
丸いみかん、タテに切るかヨコに切るかによって断面の見えかたが違いますね。1本の丸木も同じ。まして木には細かな年輪がありますから、どこからどう挽くかで表情がいろいろに変わります。丸木の中心に向かって挽いたときに現れる、年輪が平行な木目は「柁目」。一方、丸木の中心からずれて挽き、年輪が山形や筍形になるのが「板目」。板目方向に挽いた木は、柁目方向の2倍も縮みやすく、寸法変化や反り、狂いが起こりやすくなります。そのため、ウッドワンがこだわっているのが「柁目取り」。とれる量が少ないのですが、木目が均一でまっすぐな、寸法変化の少ないすぐれた無垢材となります。

※ニュージーバイン®のみ対応



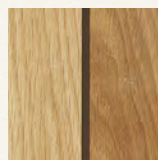
色白、赤ら顔、並ぶと楽しい。

メープル



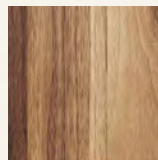
空間に柔らかなリズムを生むコントラスト。

オーク



表情豊かな木目が濃淡を美しく際立たせます。

ウォールナット



板や木目の濃淡が織りなす木味が美しく、変化に富んだ賑やかな印象を与えます。

濃淡

淡かったり、赤みがかっていたり、木の色合いは同じものが二つとありませんね。木が心材化※すると木に含まれる成分が変化して色が濃くなりますが、その色合いは個々の木で千差万別。板状になくと、目に心地よい自然な濃淡のコントラストが生まれます。

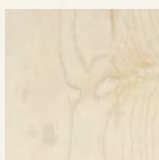
※心材化：生きた細胞が死んで堅くなり、湿気に強くなること。

甘党なんです、って顔に出てる。

シュガースポット

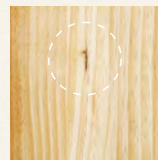
メープル材特有の表情で、糖分の多い樹液が点や線状にじんだ跡です。メープルシロップが採れるくらいの木だから、なるほど納得。甘い香りを連想させる「シュガースポット」という名前も、手でそっと愛でたくなるようなかわいらしさです。

メープル

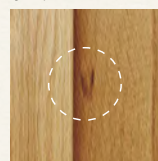


ケガもしながら大きくなった。

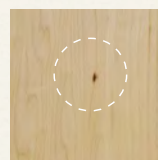
ニュージーパイン



オーク



メープル



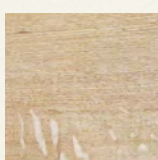
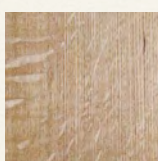
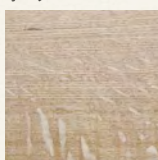
入り皮

木が成長する間には、台風がきたり鳥につつかれたり、何かの原因で樹皮が傷つくこともあります。その場合は、樹皮のすぐ下にある形成層※が、傷ついた樹皮を取り込んで修復しながら成長を続けます。これが「入り皮」。木の強い生命力の証ですね。

※形成層：春から秋にかけて細胞分裂を行い、樹幹を大きくする組織。

天才肌ゆえのきらめき。

オーク



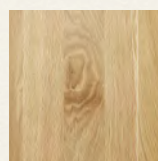
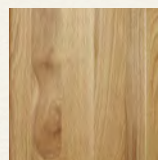
虎斑

オークの材には幅の広い放射組織※があり、柾目面に銀色の斑となって現れます。これを「虎斑」といい、光の加減によってキラキラ光るなど見え方が変わります。オーク独特の紋様として、古くから大切にされているんですよ。

※放射組織（広葉樹）：木が成長するのに必要な栄養分を貯蔵する部分で、繊維方向に直交した組織。

ひとの性格に似てるね。

オーク



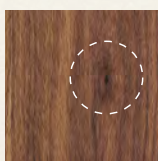
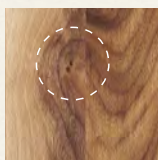
木目

オークなどの環孔材※は道管が年輪に沿って並んでいるので、木目がはっきりと現れやすいという特長があります。この豊かな表情が好まれ、オークは古くから高級家具などに使われています。木目は使い込むほどに味わい深くなっていきます。

※環孔材：木が根から水を吸い上げるときを通り道となる道管が、年輪に沿って規則正しく並んでいる材。

ホクロはチャームポイント。

ウォールナット



葉節

オークやウォールナット、メープルには、直径1〜2mmほどの小さな節が見られることがあります。これは木の幹に細く小さな枝がついて自然に枯れ落ちた跡で、「葉節」といいます。別名は「ピンノット」。人間でいえばホクロのようなもので、小さいながらも、多彩な木目に個性的な表情を添えます。

どの木を、 家族に迎えようか。



樹種選びは、無垢の木を愛する人の
いちばんの楽しみかも。
それぞれの木の色合いや質感について詳しく知り、
歴史的なエピソードもふまえて選べば、
思い入れが違ってきます。
スリージーに使われている木は、この4種類。
さあ、わが家の一員となるべき木はどれですか？

New zeal Pine

ニュージーパイン®



北米カリフォルニアが原産となる松の一種。現在では、ニュージールランドやオーストラリア、チリなど、多雨多湿で生育条件の整った地域に多く植林され、ウッドワンでもニュージールランドの広大な敷地にて森林経営を行っています。温暖な地域で育ったニュージーパインは幹が太く、芯がしっかりと締まり、均一に整った伸びやかな木目模様も特徴。木肌の色合いは心材（赤身ともいわれる）は淡い褐色、辺材（白木ともいわれる）は淡い黄白色で、その上質な透明感のある美しさも人気の理由となっています。経年変化により深みのある鉛色に変わり、美しさを増していきます。家屋の床や階段、建具・天井などあらゆる内装材や柱・梁・桁などの構造材にも汎用性があり、特に無節の一本物は高級品材として珍重されています。

Oak

オーク



日本ではナラの木と呼ばれ「ドングリ」のなる木としてもなじみ深い、日本全国で見られるブナ科の樹木。ヨーロッパでは「King of Forest」森の王様“と呼ばれて神聖視されてきました。硬く強いその性質から、良質な家具材や床材、船材などの材料として古くから世界中で需要があります。液体などの透過性が低く腐朽にも強いこと、また香味成分となるタンニンを多く含んでいることから、ウイスキーやワインを保存する樽の材料としても珍重されています。力強い木目が特徴でもあるオークは、板目に取れば色深い波線形の木目が楽しめます。柾目に取ると一転して穏やかで優しい木目が楽しめます。また、オーク材独特の、虎の毛のような斑(点模様)の木目(虎斑(とらふ))を楽しめるものもあり、一本の丸太で多彩な表情を見ることが出来ます。

Maple

メープル



別名「カエデ」と呼ばれ、一般的には「もみじ」として知られる落葉高木。そのほとんどが北半球に分布しており、その種類は世界で数百種にも及ぶといわれています。高さは30メートルを超えるものもあり、木肌は白っぽく、薄い赤褐色の木目を持っています。組織が密なためキラキラとした光沢があり、明るい雰囲気て人気の高い樹種です。その見た目の美しさから、古くから家具などに使われてきたほか、高級車の車内パネルやギターのボディトップ材をはじめ、装飾としても幅広く使われています。また、硬く弾力性があることから、強力な衝撃への耐性が求められるポウリングのレーンやピンなどにも使われ、最近ではバットの素材としても注目されている木材です。

Walnut

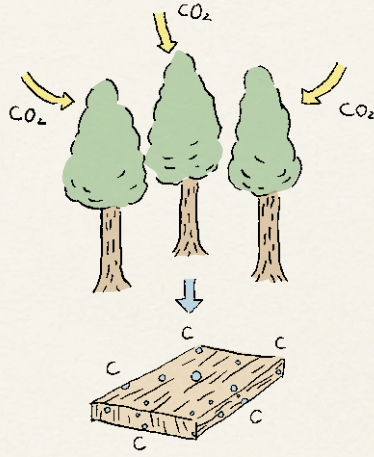
ウォールナット



ウォールナットは、オーク、マホガニー、アッシュと並んでヨーロッパの家具材を代表する4大銘木の一つです。美しい木肌と狂いの少ない材質が特長で、欧米では古くから家具材や装飾用材、あるいは楽器の素材としても利用されてきました。衝撃に強い特性を活かして、ライフルの銃床の素材にも使われたりもしています。その重厚感のある美しさから、建築材としても人気が高く、ドア、フローリング、造作材などに用いられ、優しく落ち着いた風合いが日本でも大変好まれています。

ある ウッドワンの森を 歩いてみよう。

木から育て、使うことの意味。



ご存知の通り、木は光合成によって二酸化炭素を取り入れ、酸素をつくっています。だからこそ、森林を育てることは効果的な地球温暖化対策として重要視されているのです。また、木に吸収された二酸化炭素は、木材製品となってからも炭素として製品の中に固定化されます。育てて、使い、また植える。こうした循環型の林業が実現できる森は、地球環境を守ることを忘れないウッドワンの理想郷です。

創業以来「自分たちで使う木は自分たちで育てる」と決め、グループ企業とともに林業から携わってきたウッドワン。1990年には、ニュージーランドに「ウッドワンの森」をつくりました。1本のニュージーパイン®の苗木が一人前になるまで、約30年。気長に、気長に……。あなたものんびり、ウッドワンの森を歩きませんか。

さあ、ここが ウッドワンの森。



日本から南南東へ約9000km、ニュージーランドの北島に広がる「ウッドワンの森」。ニュージーランド政府との厚い信頼関係のもと、「木を伐採したあとに再び植林するならば、半永久的に森林を利用することができる」という森林経営権をウッドワンが任せられ、約4万ヘクタールを管理しています。

30年でひとまわりする 循環サイクル。

植林しているニュージーバイン[®]は、約30年で樹高40mほどに成長します。1年生から30年生までに分けた区画ごとに育て、毎年一定量の木材が収穫できるように保全。最高の無垢一本物を一番よい状態で伐採し、土壌の体力が回復してから新たな苗木を植えます。

植林 (1年生)

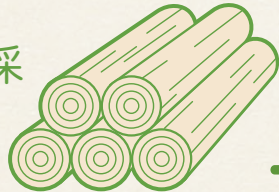
1haあたり約1,200本の苗木を植えます。この数だと、一定の大きさになれば太陽光があたりづらくなり、木の成長は遅れますが、そのぶん芯がしっかりと詰まった材になります。良質なニュージーバイン[®]は、こうした緻密な計算によって育てられているのです。



1 植林



4 伐採



30年 サイクル

2 育林



3 間伐



伐採 (30年生)

30年経ち、高さ30~40mに育ったニュージーバイン[®]はいよいよ伐採です。品質を優先し、木の状態によってはさらに5、6年待つ場合もあります。伐採時も傷がつかないように細心の注意を払い、伐採後は土壌の体力が回復するまで待つて次の苗木を植えます。



枝打ち (5年・8年・10年生)

木の節は、枝の付け根が成長とともに幹に取り込まれることで生まれます。節のない、美しく加工しやすい木材へと育てるため、木が幼いうちから小さな枝も見逃さずに枝打ちを行います。すべて手作業で行い、小さな葉も手でそぎ落とします。

間伐 (9年・12年生)

植林して9年目からは間伐を行い、この頃からは太陽光をたっぷり当てていきます。約1,200本植えた木を、9年生までに約600~750本、12年生ではさらに約200~350本まで減らします。もちろん、間伐材も建築部材としてムダなく加工・活用しています。



生かした一本の木を、

目をかけ、手をかけ、大切に育ててきた木だからこそ、
適材適所で活用し、あますことなく使いきる。
それがウッドワンの製品開発のスタイルです。
木を知りつくしたウッドワンだからこそその製品群が、
大地のやさしさと木のぬくもりを空間に伝えます。

高強度のボードとして。

ストランド(木の薄片)をファイバーで挟み込んだ三層構造ボードなどに加工。
たわみが少ない高強度素材で、押入れやクローゼットの枕棚・中段の基材として採用されています。



合板(単板積層材)として。

単板積層材は、強度にバラつきがなく、反りや狂いが少ないので、床の下地材などに活用できる建材です。住宅の構造材としても用いられています。



無垢材、集成材として

無垢材はキッチンのほか、建材として用いられます。集成材は、無垢材や挽き板、小角材などを集成接着したもので、さまざまな建材として活用されます。



MORE! SU:iji

もっと! スイージー

Items

キッチンレイアウト	098
扉	102
扉×対応取手の対応表	105
取手	106
こだわり取手セレクション	108
ベースキャビネット	110
ワークトップ	124
シンク	128
ウォールキャビネット	136
オプションアイテム	138

Equipment

水栓	142
加熱機器 [ガスコンロ / IHクッキングヒーター]	146
食器洗い乾燥機 / 食器洗い機	150
レンジフード	154
キッチンパネル	157
キッチンサポート用品	157

Cupboard

カップボード	160
カップボードの特長	168

Data base

6スタイルの価格帯別おすすめプラン	170
パーツリスト / 設備機器その他カタログの紹介	182
キッチン延長保証サービス	183
工事区分 / お客様へのお願い	184
ウッドワンプラザのご案内 / 事業所一覧	186

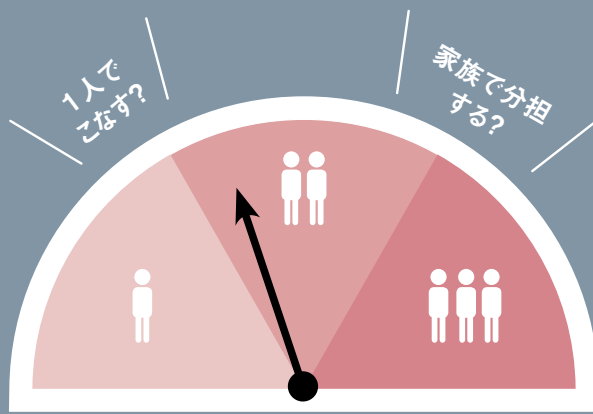




Items

キッチンレイアウト	098
扉	102
扉×対応取手の対応表	105
取手	106
こだわり取手セレクション	108
ベースキャビネット	110
ワークトップ	124
シンク	128
ウォールキャビネット	136
オプションアイテム	138





家事分担バロメーターにみる おすすめキッチンダイニング

お料理だけでなく、「食事」にまつわる家事は準備から片付けまでたくさんあります。

キッチンの形状、ダイニングとの距離感、食器棚への動線。

これらを考えることで、家族との分担やお手伝いのしやすさが見えてきます。

それぞれのメリット・デメリットを把握しながら、「家事分担バロメーター」に注目。

ご自身にピッタリ!を選びましょう。

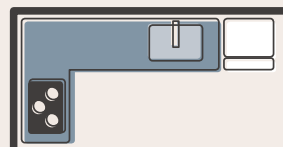
SELECT POINT

基本の キッチンレイアウト

基本のキッチンレイアウトは、5パターン。配置スペースをチェックした上で、どのレイアウトを選ぶべきか。さらにはダイニングとのつながりまで考えて、自分やご家族に合ったキッチンダイニングを叶えてください。

L型

カウンター奥行65cm



シンクとコンロをL字にレイアウトしたタイプ。洗って・切って・焼いて(煮て)を短い動線でスムーズに行えます。

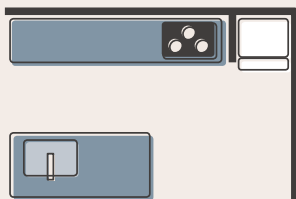
I型

カウンター奥行65cm



オープン、クローズド、対面と自由なプランニングが可能。コンパクトな空間から広いLDKまで幅広く対応します。

II型



シンクのカウンターと、コンロのカウンターが二列に並ぶタイプ。油の飛び散るコンロまわりは壁に向けておいて、「壁付」と「対面」のイイトコ取りができる形状です。

アイランド型

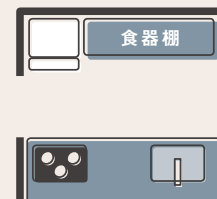
カウンター奥行75cm、90cm



壁から離れた場所に配置された独立キッチン。広い配置スペースが必要ですが、人とぶつかりにくい回遊動線が実現します。

P型

カウンター奥行75cm、90cm



奥行きのあるワークトップは、作業台や配膳台など多目的に使えます。人が集まりやすく、配膳のサポートもしやすいタイプ。

※II型、アイランド型はセミオーダー対応となります。

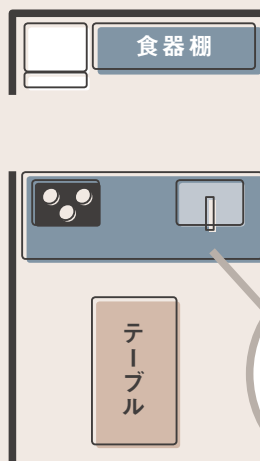
「食事」にまつわる家事のあれこれ。 さあ、何人でこなしましょうか？

お箸の準備、ドレッシングの用意、お茶を淹れる担当、
ごはんのおかわりをよそう人、食器をシンクに返す役。
あなたの家族に「気持ちいい」分担バランスはどこでしょう？
キッチンとダイニングをとりまく距離感は、
ご家族と家事との距離感そのものを描き出します。

	 1人で集中	 家族もお手伝い	 みんなで分担
キッチンには自分なりの配置や段取りがあり、乱されずに集中したい。	とても当てはまる		
キッチンと冷蔵庫、炊飯器、ポット、食器棚の距離を近くし、効率よく調理したい。	とても当てはまる	当てはまる	まあ当てはまる
キッチンとダイニングの往来をしやすくしたい。		当てはまる	当てはまる
ダイニングと冷蔵庫、炊飯器、ポット、食器棚の距離を近くし、家族の参加を促したい。		当てはまる	当てはまる
調理する人、配膳する人、片付ける人の動線をかぶりにくくしたい。			まあ当てはまる
おすすめのキッチンダイニングレイアウト例	No.01 I型 No.02 P型	No.03 I型 No.04 P型 No.05 II型 No.06 アイランド型	No.07 I型 No.08 I型 No.09 L型 No.10 II型

No.02

P型



フルフラットで
お皿の受け渡しは
しやすい!

スタイルのご紹介

P.020 てるてる坊主と午後のココロ。

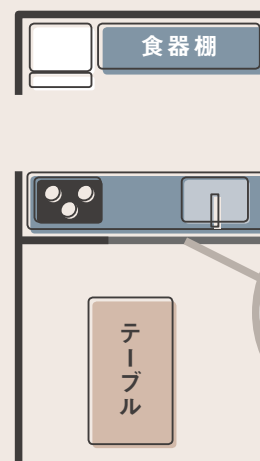


1人で集中

- 家族の様子を見守りながらお料理ができる。
- ▲ 移動距離が長く、子どもやシニアには負担を感じやすい。

No.01

I型



腰壁で雑多な
手元を隠せる!

スタイルのご紹介

P.071 日々、まろやかに。



1人で集中

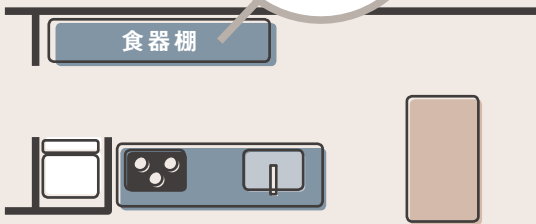
- 家族の様子を見守りながらお料理ができる。
- ▲ 移動距離が長く、子どもやシニアには負担を感じやすい。



No.04

P型

家電の多い
家庭に嬉しい
長いカウンターも
確保可能!



スタイルのご紹介 **P.060** いつものライスカレーとおしゃべりを少し。



家族もお手伝い

- 冷蔵庫を隠せるので、マグネットやメモなど気にせず貼れる。



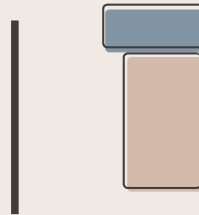
No.03

I型



対面カウンター

盛りつけや洗い物の
仮置きなど、
幅広く活用!



スタイルのご紹介 **P.044** 余白を愛する生き方。

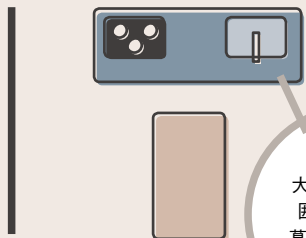


家族もお手伝い

- 調理道具を吊るしたり、壁面を活用した収納を楽しめる。
- ▲ 食器棚がないため、食器類をキッチン側に納める必要がある。

No.06

アイランド型



大勢でキッチン
を囲むことが多い
暮らしにおすすめ!



家族もお手伝い

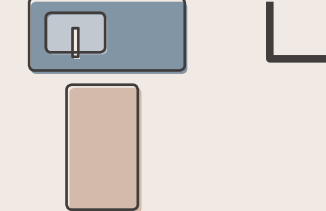
- 回遊動線でぶつかりにくい。
- 家族の様子を見守りながらお料理ができる。

No.05

II型

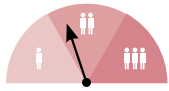


隠せるので、
冷蔵庫にマグネットや
メモなど気にせず
貼れる!



家族もお手伝い

- フルフラットで、配膳のお手伝いがしやすい。
- ▲ 調理中のコンロ側とシンク側の行き来で、床が汚れやすい。



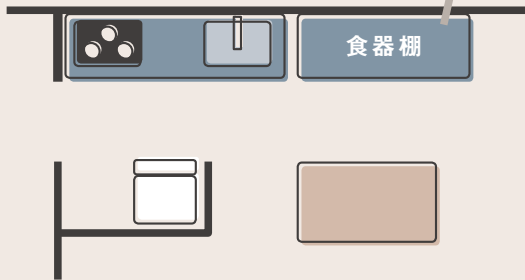
おすすめ
キッチンダイニング



調理道具を
吊したり、
壁面を活用した
収納を楽しめる!

No.08

I型



スタイルのご紹介 P.036 森、川、ロフト、僕たちの秘密基地。



みんなで分担

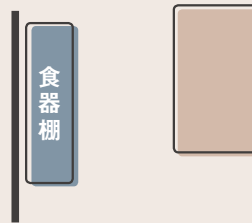
- キッチンとダイニングが近く、年を重ねても使いやすい。
- 冷蔵庫を隠せるので、マグネットやメモなど気にせず貼れる。

No.07

I型



窓をつくれば、
季節や時間の
変化を感じながら
料理ができる!



スタイルのご紹介 P.073 僕たちの工房。

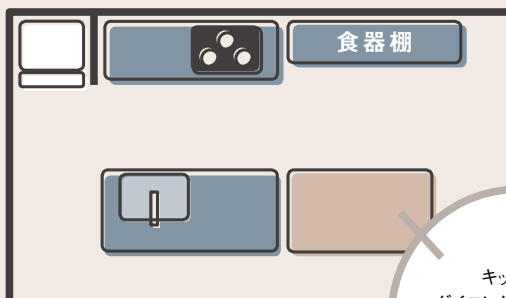


みんなで分担

- 朝などキッチンを使う時間帯が重なった際に、各々が作業しやすい。
- キッチンとダイニングが近く、年を重ねても使いやすい。

No.10

II型



キッチンと
ダイニングが最も近く、
お手伝いしたい子どもが
参加しやすい!

スタイルのご紹介 P.052 追憶、或いは既視感としてのコンポジション。

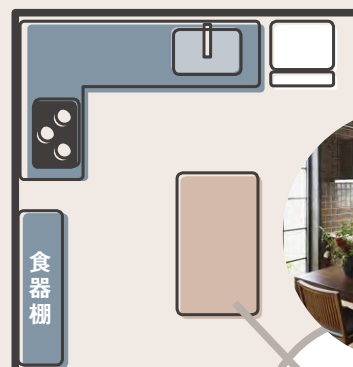


みんなで分担

- フルフラットで、配膳のお手伝いがしやすい。
- キッチンとダイニングが近く、年を重ねても使いやすい。
- ▲ 調理中のコンロ側とシンク側の行き来で、床が汚れやすい。

No.09

L型



ダイニングを中心に
全てが近いので、
年を重ねても
使いやすい!!

スタイルのご紹介 P.028 サイフォン珈琲は浪漫の香り。



みんなで分担

- 作業スペースが広く、動線もスムーズ。
- 朝などキッチンを使う時間帯が重なった際に、各々が作業しやすい



扉
door

理想のキッチン空間を叶える
表情豊かな無垢の木の扉。



本物の木を、末永くお使いいただくために

木目シート貼りの扉は、経年とともにシートの継ぎ目から表面が剥がれてしまうことがあります。スージーの扉は本物の無垢の木を使用しているため、表面が剥がれることなく末永くお使いいただけます。また、木の風合いを生かしつつも汚れのしみこみにくい特殊なウレタン塗装を木口面や裏面まで丁寧に施しているため、油や調味料などによる汚れもサッと拭くだけで取れ、シミになりません。



木の豊かな表情を引き出す、框組と加工 (NZ30~NZ60, 広葉樹)

スージーの扉は、手間のかかる框組(かまちぐみ)でつくられます。框組とは、角材を縦横に組んだ枠(縦框・横框)の中に鏡板をはめ込む日本伝統の建具構造。さらに、框を立体的に加工するなどして意匠性を高めています。いずれの扉も、黄変しにくくツヤも抑えた塗料を使っているため、木の本来の表情と質感をお楽しみいただけます。



縦横の框と鏡板、それぞれ異なる木目が豊かな表情をつくります。



装飾的な框によってグレード感が上がり、デザイン次第でクラシカルな趣にも。

浮造り仕上げ (NZ20)

表面を磨き、木目を立体的に浮き立たせる技法。素朴なぬくもり感が漂います。



キッチンの印象を決定づける扉だから。
美しい無垢の木を選び抜き、
組み方にも塗装にもこだわって
1枚1枚つくり上げています。

キッチンの顔となる
「扉」づくりへのこだわり



広葉樹

[ウォールナット]



クリア塗装

しっとりと落ち着いた雰囲気

ウォールナットの深みのある色合いに、ほどよい陰影を添える落とし込み形状の框組扉。しっとりとした雰囲気が、空間に落ち着いた印象をもたらします。



【扉グレード】WN80
無垢落とし込み框組
フラットパネル
框材:ウォールナット無垢材
鏡板:ウォールナット幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

[オーク]



クリア塗装

額縁のように楽しむ美しい木目

オーク材の美しい木目を絵画に見立て、額縁のように框で囲んだデザイン。凛とした表情で行み、キッチン空間から上質な時間が流れます。



【扉グレード】OK50
無垢落とし込み框組
フラットパネル
框材:オーク無垢材
鏡板:オーク幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

[メープル]



クリア塗装

空間にさりげなく息づく木々の気配

メープル材のすっきりとした表情を活かす、落とし込み形状の框組扉。空間になじみやすく、毎日の暮らしのなかで木々の気配をさりげなく感じられます。



【扉グレード】MP50
無垢落とし込み框組
フラットパネル
框材:メープル無垢材
鏡板:メープル幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

針葉樹

[ニュージープイン®]



ミディアムブラウン色



アイボリー色



ナチュラル色



ナチュラル色



ホワイト色

05 ストライプで引き立つ無垢の素材感
溝加工をほどこした鏡板に、四方の框組を重ねたデザイン。時に無骨、時にスタイリッシュな無垢の表情をより豊かに楽しむことができます。



【扉グレード】NZ40
無垢落とし込み框組ストライプパネル
框材:ニュージープイン®無垢材
鏡板:ニュージープイン®幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

03 木目が際立つ浮造り仕上げ
木の表面を磨きあげ、木目を立体的に浮き立たせる技。無垢材ならではの風合いが際立ち、ぬくもりを感じる手触りも味わいたい扉です。



【扉グレード】NZ20
無垢フラット浮造り
基材:ニュージープイン®幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

01 エlegantで清廉な印象づくりに
装飾的な面形状の框をほどこし、上框は美しいアーチ形状に。すっきりとした印象でありながら、優美さやグレード感もたれようデザインです。



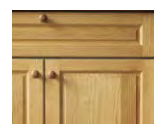
【扉グレード】NZ60
無垢立体框組アーチタイプ(障壁)
框材:ニュージープイン®無垢材
鏡板:ニュージープイン®幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

04 アレンジ自在なシンプルデザイン
フラットな形状の鏡板を、四方の框組で囲んだシンプルなデザイン。取手の組合わせでモダンにもナチュラルにもアレンジできます。









































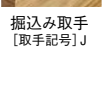


【扉グレード】NZ30
無垢落とし込み框組フラットパネル
框材:ニュージープイン®無垢材
鏡板:ニュージープイン®幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

02 温もりあふれる彫りの深い框
すり鉢状になった框が無垢の素材感を際立たせ、クラフト感を醸し出します。カンントリーテイストをはじめ、幅広いインテリアにフィットします。



【扉グレード】NZ50
無垢立体框組スクエアタイプ(角)
框材:ニュージープイン®無垢材
鏡板:ニュージープイン®幅はぎ集成材
塗装:特殊ウレタン塗装

樹種	扉グレード	扉仕様	扉色					対応取手	
								レギュラー	オプション
ウォールナット	WN80	落とし込み枠組 フラットパネル	 クリア塗装:B					 ホワイト取手 [取手記号]R	 アイアン取手 [取手記号]A
オーク	OK50	落とし込み枠組 フラットパネル	 クリア塗装:B	 ミディアム色:FM	 ダーク色:FD	 磁器つまみ [取手記号]Q	 ステンレス取手 [取手記号]S	 ブラック取手 [取手記号]B	
メイプル	MP50	落とし込み枠組 フラットパネル	 クリア塗装:B					 ブラック取手 [取手記号]B	
ニュージーバイン®	NZ60	アーチタイプ(陣笠) 立体枠組	 ナチュラル色 記号:NL	 アイボリー色 記号:IV	 ホワイト色 記号:WH	 ホワイト取手 [取手記号]R	 アイアン取手 [取手記号]A		
	NZ50	スクエアタイプ(角) 立体枠組	 ナチュラル色 記号:NL	 アイボリー色 記号:IV	 ホワイト色 記号:WH	 磁器つまみ [取手記号]Q	 ステンレス取手 [取手記号]S		
	NZ40	落とし込み枠組 ストライプパネル	 ナチュラル色 記号:NL	 ホワイト色 記号:WH	 ミディアムブラウン色 記号:MB	 ブラック取手 [取手記号]B			
	NZ30	落とし込み枠組 フラットパネル	 ナチュラル色 記号:NL	 アイボリー色 記号:IV	 ホワイト色 記号:WH	 ミディアムブラウン色 記号:MB	 ハニーブラウン色 記号:HB	 木製つまみ [取手記号]I	
	NZ20	フラット浮造り	 ナチュラル色 記号:NL	 アイボリー色 記号:IV	 ホワイト色 記号:WH	 ミディアムブラウン色 記号:MB	 ハニーブラウン色 記号:HB	 ディーブラウン色 記号:DE	 ステンレス取手 [取手記号]S  ブラック取手 [取手記号]B  ホワイト取手 [取手記号]R  アイアン取手 [取手記号]A

※木目は、扉、鏡板、パネルの長辺方向に流れています。

**ウォールキャビネットの場合、
ガラス扉にもアレンジできます。**

詳しくはP.137をご覧ください。



クリアガラス チェッカーガラス 格子クリアガラス(角) 格子クリアガラス(陣笠) ステンド調ガラス

※チェッカーガラスの線はまっすぐではありません。

取手
handle

毎日、手に触れるものだから
取手ひとつにもこだわって。



手になじむ安心感
J型掘込み

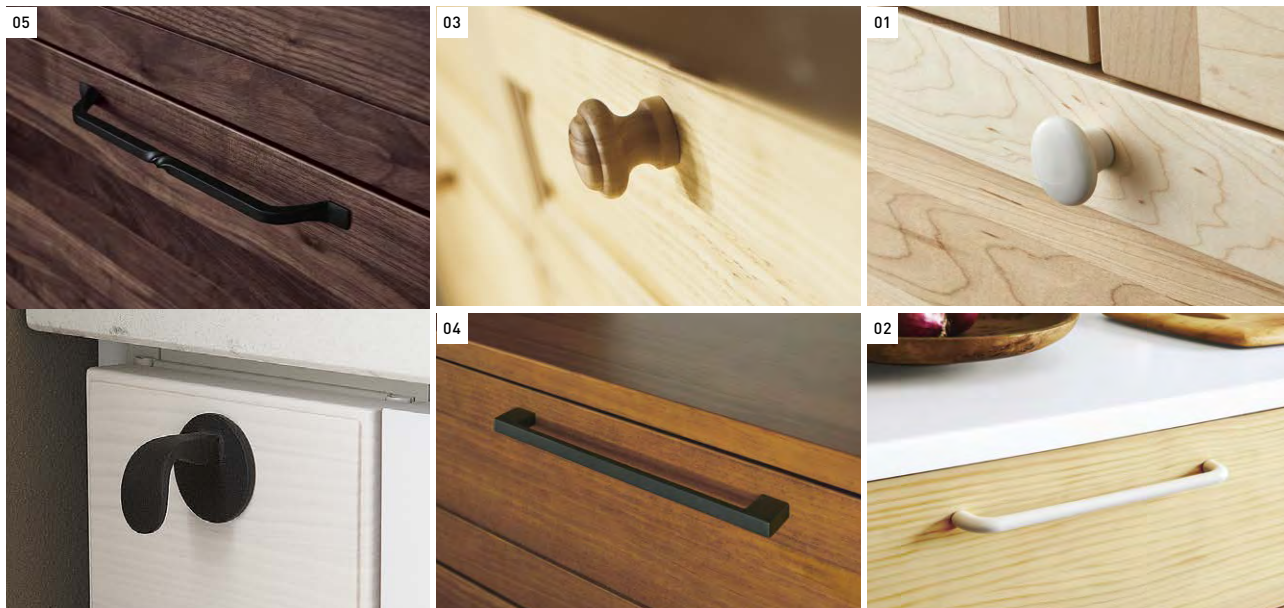
すっきりとした印象のキッチンを演出する、素材の良さを活かしたシンプルなスライド取手。触れる度に木のぬくもりが感じられます。(取手記号:J)
対応グレード:NZ20



**永く愛せる、
堅牢さとスマート感。**

ステンレス

汚れに強く、錆びにくく、永く使えるステンレス。無垢の木のキッチンに、さりげなくスマートな印象を与えます。(取手記号:S)



05 伝統から生まれる
味わい深さ。

ロートアイアン(錬鉄)

西欧の伝統文化が薫るロートアイアの取手。人の手でねじりや曲線などを加えた自由な造形が、鋳物とは違うロートアイアンならではの味わい深さです。(取手記号:A)

■耐久性の高い塗装

水まわりに使う鉄の製品には、錆び防止加工の上に粉体塗装を施しています。粉体塗装は揮発性有機物質の排出量がほぼゼロであるため、安心してお使いいただけます。塗膜は厚く、柔軟性があるので傷も付きにくく、耐久性・耐候性を備えています。

03 取手までナチュラルに
統一するなら。

木製

木製つまみは、扉でも展開しているニュージーバイン[®]を使用。扉と馴染んでナチュラルな雰囲気を高めることはもちろん、ぬくもりのある手触りも魅力です。(取手記号:I)

対応グレード:NZ30~NZ60

04 落ち着いた色と質感。
マットブラック

マットブラック

ブラックカラーの落ち着いた色を深める、光沢のないマットな仕上げ。ざらつきのある質感で手が滑りにくいことも特長です。(取手記号:B)

01 コロンと、まあいい
あたたかさ。

磁器つまみ

磁器ならではの、ツルンとした肌合いを活かして丸くデザイン。毎日手にするお茶碗のように、触れるたびにほっとするあたたかさを持っています。(取手記号:Q)

02 コーディネートしやすい
シンプルな表情。

マットホワイト

細い取手に、マットな質感の白い塗装を施したシンプルデザイン。さらやかなカーブは手にもなじみやすく、ソフトな印象が加わります。存在感を主張しすぎず、幅広いコーディネートになじみます。(取手記号:R)

Check!!

職人の熟練した技が息づく
取手やつまみ

伝統の技を身につけた職人さんが、手と目を駆使してつくる取手やつまみ。小さくとも、毎日触れるパーツだからこそ丁寧に仕上げています。

■無垢の鉄から創りあげるロートアイアン取手

使い込むほどに味が出る、マットな質感が魅力のアイアン取手。熟練の職人さんが長年積み重ねた知恵と技術で、無垢の鉄から丁寧に手作りしています。赤くなるまで熱した鉄を、人の手でハンマーを使いながら加工します。

■瀬戸の窯元で生み出される磁器つまみ

「瀬戸焼」「瀬戸物」で有名な、愛知県瀬戸市の窯元さんがつくる磁器つまみ。陶石という石の粉末を原材料に、高温で焼き上げることで白くなめらかな質感が生まれます。

ロートアイアン

ハンドル



美しいシルエットになるよう、ハンマーで丁寧に叩いて薄くすることで、取り付けの際にキレイな表情になります。



火で中央の部分を熱してねじります。手でねじることでエッジが際立ち、美しいラインが出ます。



ハンマーで叩いた部分の両端をカットし、削って形を整えていきます。

つまみ



無垢の角棒から、ハンマーで叩いて、くるりとした使いやすい形を作り出します。



治具(じぐ)のコーナー部分を当てながら、ハンマーで叩いてつまみやすい形にしています。



溶接にもひと工夫。パーツの隙間に水が入り込まないように、わずかな隙間もきちんと埋めます。

磁器



空気を少なくした赤黒い炎に調整し、1,200~1,400度の高温で焼き上げます。



コロンとした形と磁器の質感があたためた雰囲気。小さくとも、光沢や手触りは本格派。

こだわり取手セレクション



1501：女性職人の作った真鍮六角ハンドル(生地)
1503：女性職人の作った真鍮六角ハンドル(古美)
1502：女性職人の作った真鍮六角つまみ(生地)
1504：女性職人の作った真鍮六角つまみ(古美)



1801・1802：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(朱色)



1803・1804：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(白)



1308：イタリアの真鍮製



1805・1806：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(黒)



1807：日本伝統の瀬戸物



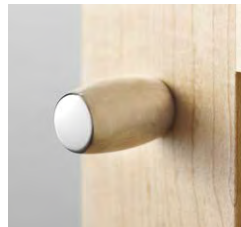
1808：日本伝統の瀬戸物



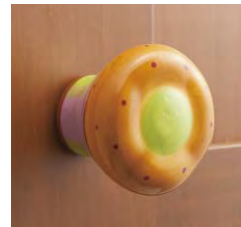
1322：ヨーロッパ輸入品(ステンレス)



1304：ヨーロッパ輸入品



1320：ヨーロッパ輸入品



1318：ヨーロッパ輸入品(磁器)



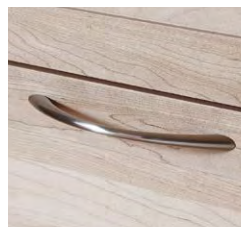
1305：ヨーロッパ輸入品



1317：ヨーロッパ輸入品(磁器)



1316：日本伝統の瀬戸物



1319：ヨーロッパ輸入品



1323：ヨーロッパ輸入品(ゴム製)



1301：フランス伝統のリモージュ焼
※生産終了品のため在庫限りです。
発注前に必ず在庫状況をご確認ください。



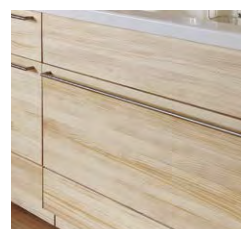
1325：オーストリア伝統の
スワロフスキー・クリスタル
台座部/真鍮製



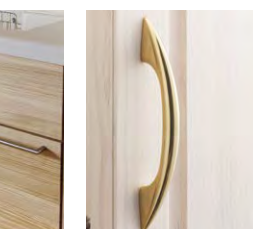
1306：ヨーロッパ輸入品



1324：ヨーロッパ輸入品(ゴム製)



1321：ヨーロッパ輸入品(ステンレス)
※NZ20のみ対応



1307：イタリアの真鍮製

こだわり取手セレクション 注意事項 ～必ずお読みください～

【納品・取付について】

こだわり取手セレクションの取手は、全て納品現場取付の商品となります。扉には取手穴の加工が施されておりませんので、お客様のお好みの位置に取付けてください。

※框組扉 (NZ30～60,OK50,MP50,WN80)の鏡板部分には取付けしないでください。
強度の保持が出来なくなります。

※弊社推奨の取手取付位置については、別冊の「スイージー パーツリスト」にてご確認ください。

※オプションにて、弊社推奨の取手取付位置にあわせた取手穴加工対応をしております。

【在庫・納期について】

- ・ご注文時には在庫・納期のご確認をお願い致します。
- ・国内在庫が不足している際には海外から取り寄せを行うため、納品まで1か月以上かかる場合がございます。

【製品について】

- ・保証期間は弊社納品書発行日から1年です。
保証期間内に「取手としての機能を果たさない」「意匠性を著しく損なう」等の不具合が発生した場合には、良品との交換をもって責任の範囲とさせていただきます。
- ・諸般の事情により、予告なしに仕様変更または販売中止になる場合がありますのでご了承ください。
- ・手加工、手仕上げの工芸品が含まれるため、色・寸法・形状・模様には多少のばらつきが生じます。また、表面の色ムラ・細かなキズ・気泡等が含まれる場合がございます。
- ・破損の原因となるため、取付や使用の際に、ひねったり衝撃を与えないでください。
- ・強い洗剤や過剰な塩分が付着すると、変色やさびの原因となります。これらが付着した場合は、速やかに拭き取ってください。

【真鍮製品について】

- ・真鍮とは、銅と亜鉛の合金です。美しく輝く金属であり、比較的柔らかく加工しやすいことから、美術工芸品や金管楽器の素材として使われています。
はじめは黄金色ですが、酸素に触れると表面は酸化し、過ぎた時間とともに、黒っぽく、味わいのある落ち着いた雰囲気に変化します。手でよくやると、人の手のひらの脂分と馴染み、きれいな色合いに変化し、自然な艶がでできます。
- ・真鍮部分から緑色のさびが発生することがありますが、これは真鍮に含まれる銅のさびで緑青(ろくしょう)です。最近の研究では有害性はなく衛生的に心配ないと言われています。
- ・真鍮製品は、酸性の液体(レモン汁、食酢、クエン酸を水に溶かしたもの、洗剤等)やアルカリ性の液体(重曹を水に溶かしたもの、洗剤等)が付着すると変色することがあります。
これらが付着した場合は、速やかに拭き取ってください。
- ・艶の変化も小傷も緑青も、それぞれが真鍮の重ねた時をあらわします。さびを重ねたり、布でお手入れをしたりと、少々手間をかけながら共に暮らし、金属ならではの質感のうつろいと増してゆく深みをお楽しみください。

【お手入れ方法】

- ・乾いた柔らかい布または水に濡らして硬く絞った布で定期的に拭いてください。
- ・汚れが付着した場合は、台所用中性洗剤で拭き取ってください。
- ・安全にお使いいただくために、定期的なねじの締め直しを行ってください。
- ・真鍮製品は、金属磨き剤(「ピカール」等)で磨くと汚れや変色が取れることがあります。
但し、ご使用に際しては磨き剤に書かれている使用上の注意事項をよく読んでお使いください。

【真鍮×陶磁器つまみについて】

薄桃色の土に無垢の木に映える釉薬をかけて焼き、真鍮でつつんだつまみです。真鍮の色変化だけでなく、陶磁器の色むらや貫入の入っていく様子など、暮らしにあわせて深みのある質感へと育てゆきます。

①貫入について

雨の日にはキンという音をして、陶磁器に貫入が入ることがあります。貫入とは、陶の素地と釉(うわぐすり)の膨張率・収縮率の違いなどによって、表面の釉に網目のように広がるヒビのことです。季節の変化や天気といった温度と湿度の変化などに起因する、焼き物ならではの味わいのひとつです。

②斑点について

陶磁器を焼き上げるときに、空気中に含まれている鉄分が反応した部分が、黒い点となってあらわれることがあります。

- ・貫入や斑点が起点となって割れることはありません。
- ・色むら、貫入、斑点はいずれも陶磁器の味わいのひとつであり、不良ではありません。その表情のちがいや変化を帯びていく様を、触れるたびに楽しみながら、育てあげてください。

色むら



貫入



斑点



ベース
キャビネット
base
cabinet

暮らし方やスペースに合わせて選び、
自分らしくアレンジを。



ベース
キャビネット
base
cabinet



眺めて美しい、使って気持ちいい。
自由度の高いプランニングで
ベストな収納スタイルを実現。



ベースキャビネット

01

引き出しを開けても
そっと息づく木のぬくもり。



OAK



WALNUT



NEW ZEA PINE



MAPLE

扉と同じ樹種で統一した
カトラリー仕切り。

センターゾーン1段目の引き出しのカトラリー仕切りは、アルミ板と木の板を取り入れています。木は扉と同じ樹種で統一。アルミ板と相まって、引き出しを開けた時もスタイリッシュな印象をつくります。

使いやすさを高めるパーツで
たっぷりの奥行を活用。



位置を自由に決められる
コの字の仕切り。

木でつくられたコの字型の仕切りは、自分らしい使い勝手に合わせて好きなところに配置でき、小物の整理に大活躍。三角パーツと組み合わせることも可能です。



たっぷり奥まで
引き出せる深さ。

センターゾーンの上2段分は、スライダの中でも最も奥行が深く収納力たっぷり。フルスライドなので、奥までしっかり引き出すことができ、上から全ての収納物を見渡してサッと取り出せます。

03

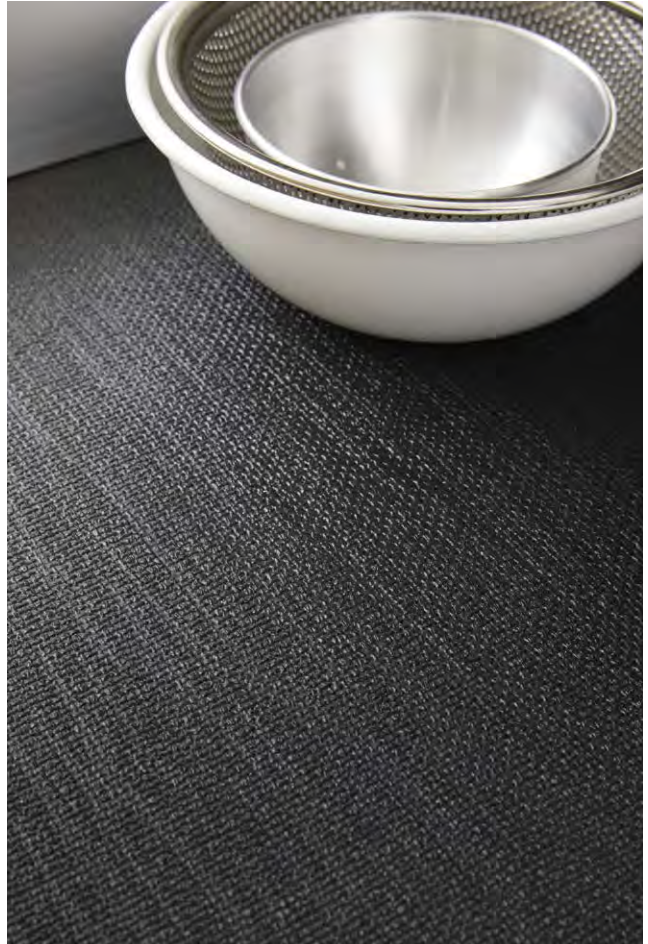
いつも美しさと
使いやすさを保つために。



オプション

置き方をアレンジできる
三角パーツ。

三角パーツは、波型に並べると一つひとつの小物を整理しやすくなります。すり鉢状に向かい合わせに置いて、隙間が生まれて取り出しやすく、フォーク類などの収納に便利。

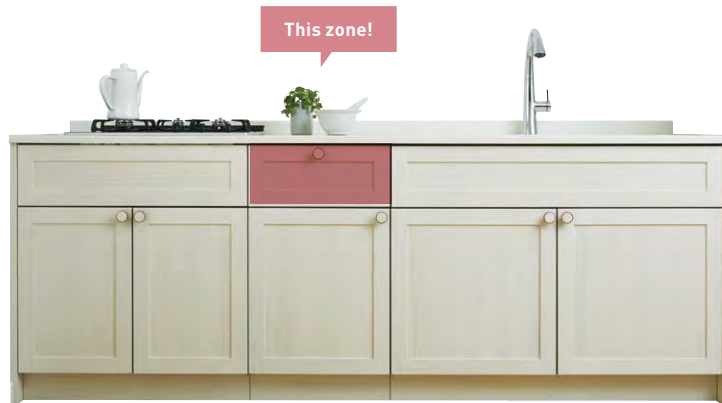


収納物が滑りにくく
丸洗いもできるマット。

引き出しの底に敷くノンスリップマットは、収納物を引き立てる黒。ざらついた質感で収納物が滑りにくくなっています。取り外して水洗いもできるので、いつも清潔にお使いいただけます。

暮らしに合わせた 上段引き出し活用術。

深い奥行から生まれるたっぷりの収納スペースを、仕切りパーツで使いやすくアレンジできる上段引き出し。キッチンの幅や家族構成に合わせた活用術をご紹介します。



センターゾーン 上段引き出し

w 600

作業スペース直下に
家族4人の道具が集合。

子どもと皮むきする時、
パパがワインを抜く時
…。"ちょこっと道具"
がすぐ下があればとっても便利。



w 750

趣味のお菓子作り道具まで
取り出しやすくスタンバイ。

調理器具に加え、泡
立て器やゴムベラな
どの製菓用品もここ
に収納。思い立った
らすぐに作れます。



※上記にはオプションパーツが含まれています。

w 300

ふたりの朝ごはんは
いつもここから。

ティースプーンを選ん
でトーストにハチミツ、
時々フルーツ…。朝
食用の引き出しにするのも一案です。



w 450

立ててあった道具を入れて
ワークトップがすっきり。

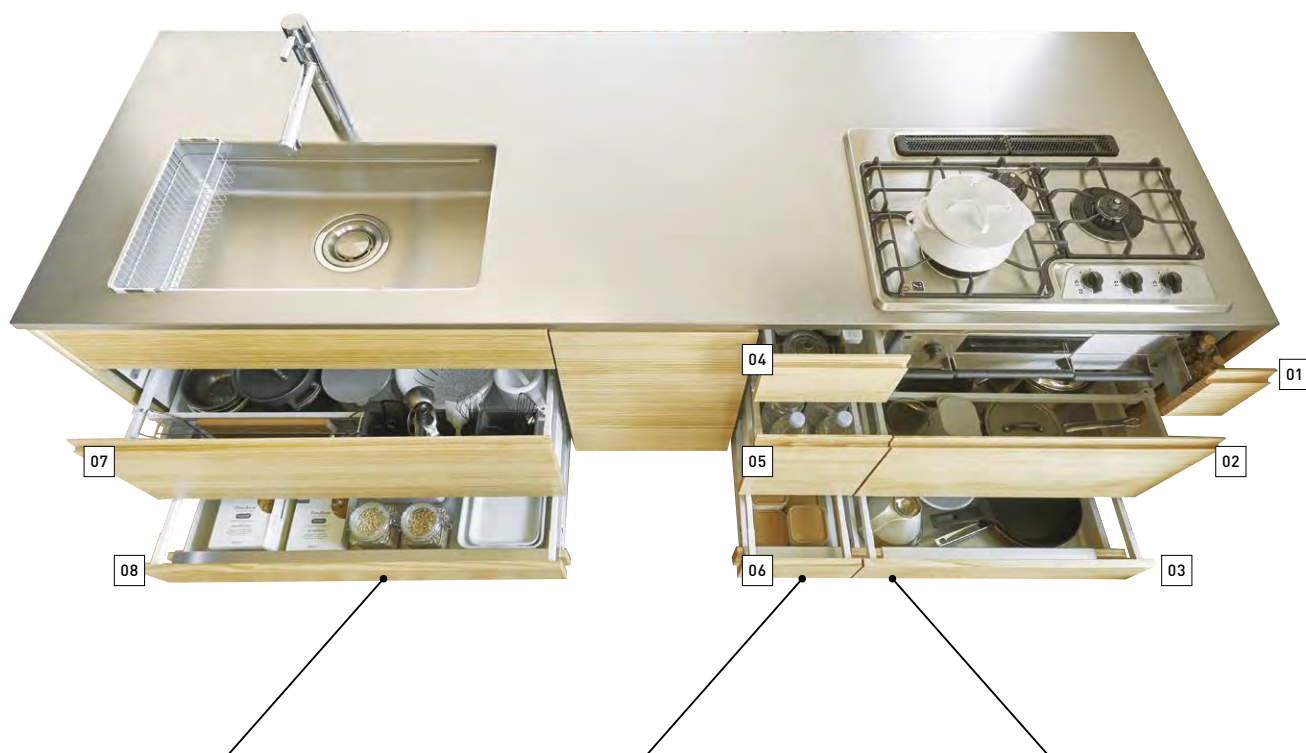
レードルやマッシャー
など、立てて置きがち
な長い道具も、奥行
が深いから寝かせて
収納できます。



TYPE 01

[ベースキャビネット] 奥まで引き出して見渡せる フルスライド仕様

ベースキャビネットには、キッチンで使うあらゆるものを適所に配置できる引き出しがいっぱい。いずれもフルスライド仕様で出し入れしやすく、デッドスペースをつくりません。



シンク下ゾーン

センターゾーン

加熱機器ゾーン

**07 中段引き出し
(耐荷重30kg)**
シンクまわりでよく使うザルやボウルなどを収納できます。
引き出し底板:ステンレス

**08 アンダーstocker
(耐荷重15kg)**
キッチンまわりのお掃除用品や、ゴミ袋、キッチンペーパー、洗剤といった買い置き品の収納にぴったりです。
引き出し底板:ステンレス

**04 上段引き出し
(耐荷重20kg)**
計量スプーンや栓抜きなどの調理小物をまとめて収納できます。
引き出し底板:ノンスリップマット

**05 中段引き出し
(耐荷重15kg)**
調味料ボトル、オイル、パスタなど背の高いものや、粉物などを収納できます。
引き出し底板:ノンスリップマット

**06 アンダーstocker
(耐荷重15kg)**
プラスチック容器類や、調味料のストックなどの収納に便利。
引き出し底板:ステンレス

食洗キャビネットの場合
アンダーstocker
(耐荷重20kg)
引き出し底板:ノンスリップマット

**01 小引き出し
(耐荷重2kg)**
料理に使う塩・胡椒などのスパイス類を収納でき、サッと取り出せます。

**02 中段引き出し
(耐荷重15kg)**
フライパンや鍋、やかんなどコンロまわりでよく使う物の収納に便利。
引き出し底板:ステンレス

**03 アンダーstocker
(耐荷重15kg)**
フライパンやオイルポットの他、カセットコンロなどを入れても。
引き出し底板:ステンレス

基本仕様



カトラリートレー

木でつくられたコの字の仕切りを備えたカトラリートレーを採用。自分らしい使い勝手に合わせて仕切りを配置でき、小物の整理に便利な三角パーツとの組み合わせも可能です。



小引き出し

調味料を入れて頻繁に開閉するため、小ビンがぶつかり倒れたりする衝撃を緩和するソフトクローズ機能をここにも装備。



シンク下収納パーツ

小物ポケット、まな板スタンド、包丁差し(ロック付)を標準装備。よく使う調理器具を取り出しやすく収納できます。



引き出しの底板仕上げ

小物を入れることが多いセンターゾーンの^{上段・中段}引き出しには、開閉による収納物の転倒などを防ぐノンスリップマットをご用意。その他の引き出しは汚れや湿気に強いステンレス仕上げの底板で、清潔さを保ちます。



ソフトクローズ機能

引き出しをスムーズに開閉できる、衝撃吸収レールを装備。重い物をしまってもゆっくり動き、収納物の散乱を抑えます。パタンという音も気になりません。

オプション



三角パーツ

調理小物やカトラリーの美しい収納をサポートする、無垢の木の三角パーツ。波型に並べたり、すり鉢状に向かい合わせにしたりと、置き方によって使いやすさをアレンジできます。



インナー引き出し付きキャビネット

シンクキャビネットの中段引き出しを、より有効活用できるインナー引き出し付きのキャビネットをご用意しています。(インナー引き出し耐荷重5kg)



シンク下オープンキャビネット

オープンタイプのキャビネットを選べば、生活感が出てしまう分別ゴミ箱もすっきり隠しておけます。

+Idea

レシピ本を収納して 味つけをパッと確認!

キッチンの引き出しは、調理器具や食材だけの収納スペースとは限りません。レシピ本や、ダイニングでよく読む雑誌などを入れても意外と便利です。煮込み間に、次に作りたいメニューが見つかりそう。



同じ容器に詰め替えて すっきり美しく

調味料や粉もののパッケージは、大きさもデザインもバラバラ。なるべく同じ容器に詰め替えて見た目をそろえましょう。引き出し収納は上から見下ろすので、フタに中身のシールを貼っておくと便利です。



自分好みのカゴで 取り出しやすく!

市販のカゴを使い、分類しながら収納してみても?自分好みのカゴを探そう!楽しみがあり、使い勝手もアップ!



シンク下は ゴミ箱収納に

シンク下を引き出しではなくオープンタイプにすると、分別ゴミ箱を並べて置くのにぴったりのスペースに。

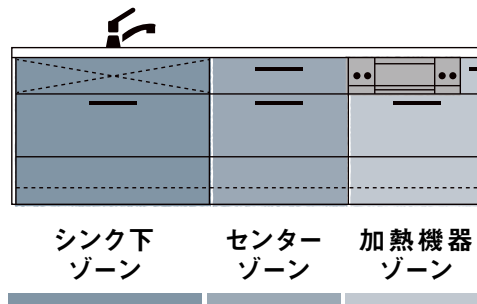
※3色分別ゴミ箱セット¥7,800



暮らし方で選ぶ 入替えパターン例

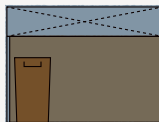
3つのゾーンで構成される基本ユニット。魚焼きグリルは要らない、食洗機を入れたい、ゴミ箱を収納したいなど、暮らし方に合わせて各ゾーンをアレンジすることができます。

基本ユニット (W2550,2575)



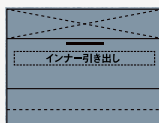
シンク下 オープンタイプに変更

シンクの下にゴミ箱などを収納したい方におすすめです。



インナー引き出し付き キャビネットに変更

シンク下の引き出しの中に、細々した物がサッと取り出せるインナー引き出しを付けることができます。



食洗機付き に変更

食洗機
サイズ
小

- ・手洗いと食洗機とをバランスよく使い分けたい。
- ・食洗機以外の収納部もしっかり確保したい。



コンパクト型
食洗機



ディープ型
食洗機



ミーレ製食洗機
(W450)



ミーレ製食洗機
(W600)

食洗機
サイズ
大

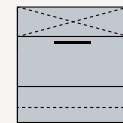
- ・忙しくて洗い物をする時間がとにかく惜しい。
- ・手荒れなどのトラブルで極力手洗いから解放されたい。

グリルレス加熱機器 に変更

魚焼きグリルは使わない。そんな場合は「グリルレス加熱機器」を選ぶことができ、あわせて専用のキャビネットをご用意しています。グリルレスIHなら、1段目に幅の広い引き出しを設けられます。



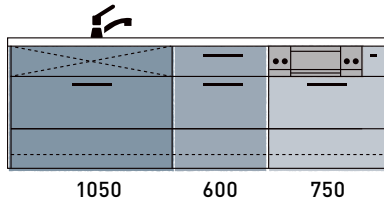
グリルレスIH用



グリルレス
ガスコンロ用

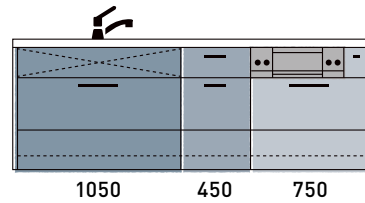
※グリルレス加熱機器 ▶ P148,149

Wide 2400, 2425



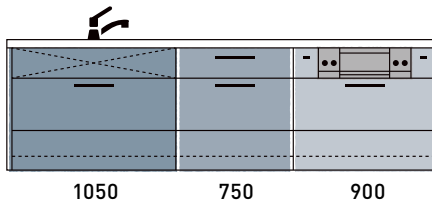
シンク下ゾーン	センターゾーン		加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	ディープ型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ミーレ製 食洗機 (W600)		グリルレス ガスコンロ用

Wide 2250, 2275



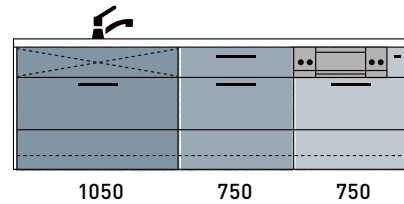
シンク下ゾーン	センターゾーン		加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	ディープ型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ミーレ製 食洗機 (W450)		グリルレス ガスコンロ用

Wide 2700, 2725



シンク下ゾーン	センターゾーン		加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	ディープ型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ミーレ製 食洗機 (W450)	ミーレ製 食洗機 (W600)	グリルレス ガスコンロ用

Wide 2550, 2575



シンク下ゾーン	センターゾーン		加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	ディープ型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ミーレ製 食洗機 (W450)	ミーレ製 食洗機 (W600)	グリルレス ガスコンロ用

TYPE
02

[ベースキャビネット]
大開口でレイアウトフリー
開き扉仕様

木の質感を活かした、家具のような雰囲気も魅力の開き扉仕様。
両開きの扉を開けると、中をひと目で見渡すことができ、広々と
した収納スペースを自由にレイアウトできます。



加熱機器ゾーン

センターゾーン

シンク下ゾーン

**04 開き扉
(底板耐荷重20kg)**

フライパンや鍋の収納に。手持ち品の数やカタチに合わせ、空間を立体的に使って使いやすいようにアレンジできます。

**03 開き扉
(底板耐荷重20kg)**

一升瓶や背の高いパスタ瓶も難なくしまえます。

**01 開き扉
(底板耐荷重20kg)**

ザルやボウル、ライsstッカーなど、シンクまわりでよく使う道具をたっぷり入れられます。

**02 上段引き出し
(耐荷重15kg)**

計量スプーンや栓抜きなどの調理小物をまとめて収納できます。

※キャビネット内のラックは商品に含まれていません。

基本仕様



カトラリートレー+ノンスリップマット

センターゾーン1段目の引き出しは、アルミ板と、扉と同じ樹種の木の板を組み合わせたカトラリートレー付き。底面には、引き出しの開閉による収納物の転倒などを防ぐノンスリップマットも敷いています。



包丁差し

ステンレス製の包丁差しは取り外しが可能。差し入れ口にまで、ぬくもりある木をあしらっているのがスージーのこだわりです。



ソフトクローズ機能

引き出しをスムーズに開閉できる、衝撃吸収レールを装備。重い物をしまってもゆっくり動き、収納物の散乱を抑えます。パタンという音も気になりません。



開き扉タイプ

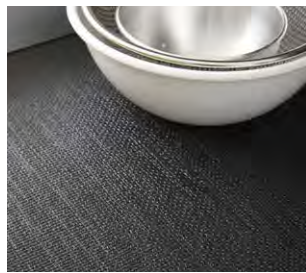
扉の框デザインが映える開き扉。取手の組み合わせによっても表情が変わり、インテリアのように楽しめます。

オプション



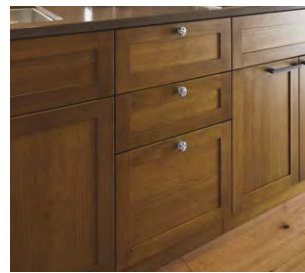
三角パーツ

調理小物やカトラリーの美しい収納をサポートする、無垢の木の三角パーツ。波型に並べたり、すり鉢状に向かい合わせにしたりと、置き方によって使いやすさをアレンジできます。



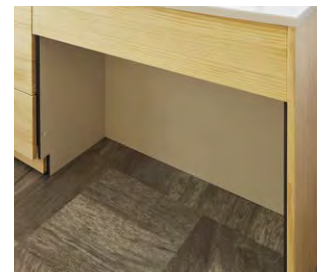
ノンスリップマット (開き扉用)

細々したものや軽いものが、引き出し開閉の衝撃によって転倒することを防ぐマット。収納物が見やすいブラックカラーもオシャレです。



センターゾーン 3段引き出し

センターゾーンのキャビネットを3段引き出しに変更できます。ゴミ袋やキッチンペーパーといった細かいものを沢山しまいたい人におすすめです。



シンク下 オープンキャビネット

オープンタイプのキャビネットを選べば、生活感が出てしまう分別ゴミ箱もすっきり隠しておけます。

+Idea

市販のラックを使って キャビネット内を立体的に活用

収納の自由度が高く、後からでも市販のラックなどでレイアウトを変えられることが開き扉仕様のメリット。2段・3段のラックやスライドできるラックなどを組み合わせ、スペースを立体的に活かせます。



お気に入りの容器に入れて、 使いやすくレイアウト

全体を見渡せる開き扉仕様なら、大きめの米びつもすっきり入ります。お気に入りの容器に入れて使い勝手よく収納すると、毎日のお料理も楽しくなりそう。



調理中に順番の多い 器具はサッと取り出しやすく

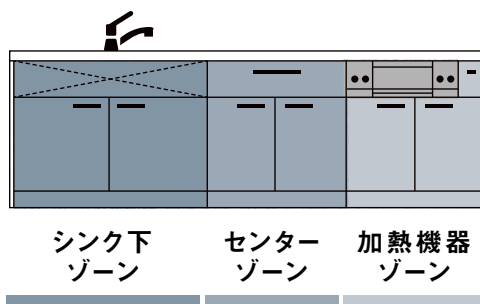
よく使う調理器具はいつでも素早く使えるように収納場所も考えて。調理スペースに近い引き出しに収納しておけば、絶妙のタイミングを逃さず、スムーズに調理できそうです。



暮らし方で選ぶ 入替えパターン例

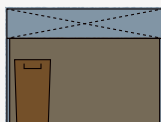
基本ユニットは3つのゾーンで構成され、それぞれ暮らし方に合わせてアレンジが可能。米びつをしまいたい、引き出しを増やしたいなど、さまざまなニーズにお応えします。

基本ユニット (W2550,2575)



シンク下 オープンタイプに変更

シンク下はオープンスペース。ゴミ箱を並べて置くのにぴったり。



3段引き出しに変更

センターゾーンは3段引き出しに変更可能。小物が多いご家庭におすすめです。



食洗機付き に変更

食洗機を入れる場合も、ご希望の食洗機のサイズやブランドに合わせて、残りのスペースをムダなく収納に活かします。

食洗機
サイズ
小

- ・手洗いと食洗機とをバランスよく使い分けたい。
- ・食洗機以外の収納部もしっかり確保したい。



コンパクト型
食洗機



ディープ型
食洗機



ミーレ製
食洗機
(W450)



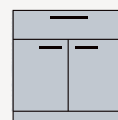
ミーレ製
食洗機
(W600)

食洗機
サイズ
大

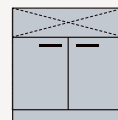
- ・忙しくて洗い物をする時間がとにかく惜しい。
- ・手荒れなどのトラブルで極力手洗いから解放されたい。

グリルレス加熱機器 に変更

魚焼きグリルは使わない。そんな場合は「グリルレス加熱機器」を選ぶことができ、あわせて専用のキャビネットをご用意しています。グリルレスIHなら、1段目に幅の広い引き出しを設けられます。



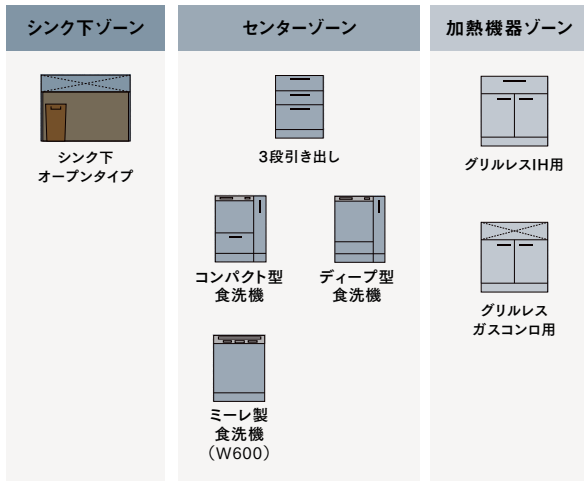
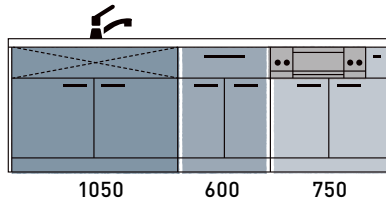
グリルレスIH用



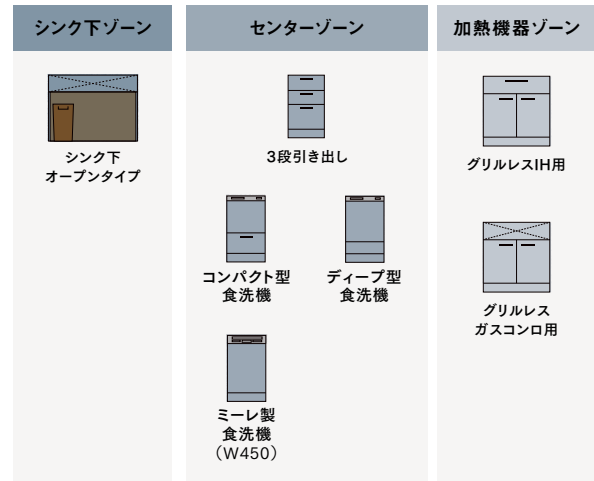
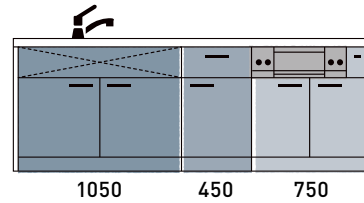
グリルレス
ガスコンロ用

※グリルレス加熱機器 ▶ P145,146

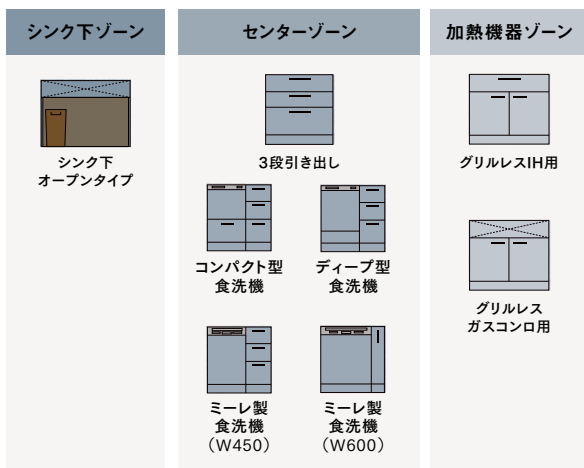
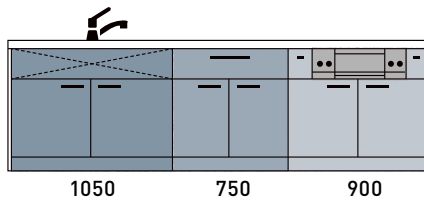
Wide 2400, 2425



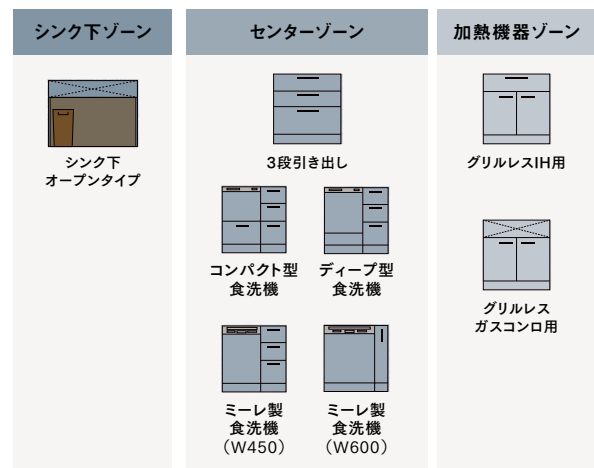
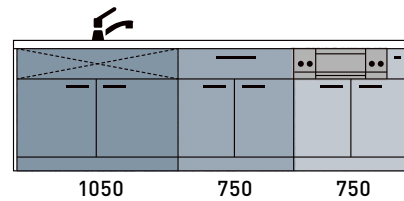
Wide 2250, 2275



Wide 2700, 2725



Wide 2550, 2575



ワーク
トップ
work top

求めるイメージと使い勝手に
ぴったりの材質選びを。



[人工大理石 アクリルカウンター]



[ソリッド]

(グループ3)

幅広いキッチンのイメージに調和する
ニュートラルな雰囲気が魅力

なめらかな人工大理石の質感が際立つ、シンプルな無地のワークトップ。無垢の木によって引き立つ奥行のある透明感が、キッチンに明るく清潔な印象を与えます。

※ 製法上、微小な黒点が入る事がありますが、製品品質に影響はありません。



[人工大理石 アクリルカウンター]



02 [グラニット]

(グループ1/グループ2)

明るく爽やかな印象で
キッチンに朝陽の似合う空間に

メタクリル樹脂を主成分としたアクリル系人工大理石。明るい色合いが素朴な石目模様を引き立て、キッチン空間をすっきりと爽やかにコーディネートできます。



アクリルカウンター(グループ2)より上のクラスは、ステンレスシンクとの接合部分を斜めに設計。これによって汚れがいつそう溜まりにくくなり、お手入れもしやすくなりました。



オプション
シンク手前に溝加工を施すことで、水はねや流れ落ちを防ぐ水返し加工も対応いたします。
※アクリルカウンター(グループ2)以上のみ

01 [サンド]

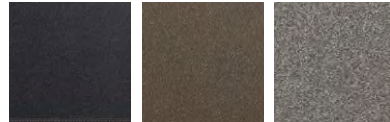
(グループ4)

木と相性のいい砂目模様で
落ち着き感のあるキッチンを演出

自然界の砂を思わせる模様は、無垢の木と相性抜群。カラーによってレトロにもモダンにもなり、和の趣も演出できます。アクリル系人工大理石なのでお手入れも簡単です。

※下記注意点について、予めご承知おきください。

1. 濃い色のワークトップは水シミ、手脂、キズが目立ちやすい傾向があります。使用後はこまめにお手入れをしてください。放置すると汚れが落ちにくくなります。
2. P型は2枚の板材を接合しており、つなぎ目で個体差による色違いがある場合があります。
3. P型やL型、エッジ部分など、加工したつなぎ目で柄が途切れます。



02



01



02 [エンジニアドストーン(フィオレストーン)]

(グループ4/グループ5)

**自然な石の表情をもち、
傷つきにくくクリーン**

約93%が天然の結晶なので自然な石の表情となり、硬度が高いので傷つきにくいことが特長。また天然石に比べて微細な穴が少ないため、汚れが入り込まず、細菌も発生しにくく衛生的です。

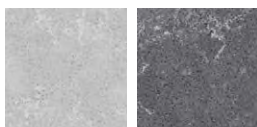
※ 下記注意点について、予めご承知おきください。

1. 濃い色や、マット調のワークトップは水シミ、手脂、キズが目立ちやすい傾向があります。使用後はこまめにお手入れをしてください。放置すると汚れが落ちにくくなります。
2. 特殊製法での不規則柄のため一枚ごとに模様が異なり、イメージが異なる場合があります。
3. エッジ部分やL型など、加工したつなぎ目で柄が途切れます。
4. 硬く鋭利なものを落とす、あるいは端部に衝撃を加えると、割れ・欠け等が発生することがあります。

グループ4



グループ5



01 [ステンレス バイブレーション]

(グループ3)

**使い込むほどに味わいが増す、
プロの厨房のような雰囲気**

ステンレスの中でも高級とされるSUS304を使用。クロム18%、ニッケル8%を含み、錆びにくく衛生的にお使いいただける素材です。このSUS304にバイブレーション仕上げと呼ばれる研磨加工を施すことで、落ち着きのあるマットな風合いに仕上げられています。



ランダムな円弧状の研磨模様をつけるバイブレーション仕上げにより、ステンレス特有の光沢が抑えられ、使い込んだような味わい深い表情が生まれます。



05 [タイルカウンター下地]

おしゃれでレトロなタイル貼りを
より美しい仕上がりに

海外のキッチンのように、どこか懐かしさも感じるタイルカウンター。美しく仕上げるための専用下地をご用意し、理想のキッチンを実現します。

※タイルは別途手配。下地のみ対応となります。



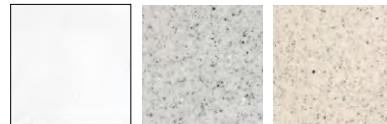
03 [人工大理石 フォルテ]

(グループ1)

細かな石目調のデザインが
ほどよい落ち着き感を演出

BMC*系人工大理石の優れた性能と、アクリル樹脂の高い意匠性の特徴です。

※BMC(Bulk molding compound):樹脂と充填材及びガラス繊維などを混合した材料のことをいいます。フォルテは、この材料を高温高圧プレス機によって加熱加圧・圧縮して成型した人工大理石です。



06 [ステンレス エンボス]

(グループ1)

細かなエンボス柄が生み出す
穏やかで上品な輝き

ステンレスの中でも高級とされる18-8ステンレス(SUS304)を採用。汚れに強く、丈夫で錆びにくい素材に、上品かつキズが目立ちにくいエンボス柄をほどこしました。

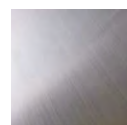


04 [ステンレス ヘアライン]

(グループ2)

微細なライン模様が
シャープでスタイリッシュ

研磨することで、髪の毛のように細かい直線的なラインを表現。落ち着いた雰囲気となり、金属の質感が際立ちます。18-8ステンレス(SUS304)特有の高級な仕上げです。



シンク
sink

向き合うたびにうれしくなる、
自分らしい使いやすさ。





03 シンクふち



02 洗剤バスケット



01 排水口

[ステンレススクエアマルチシンク]

ステンレス

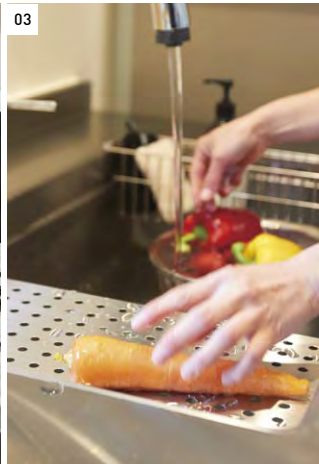
シンプルな四角いカタチを、
立体的に使いこなす工夫が満載。

デザイン性に優れた、シンプルなスクエア形状のステンレスシンク。充実したオプションパーツをシンクに架けることで、シンクを立体的に活用することができます。エンジニアドストーンからステンレスパイプレーションまで、多くのワークトップ素材と組み合わせられることも魅力。

03 四隅はカーブを極力小さくし、シンプルな表情を保ちながらも汚れが溜まりにくい設計。

02 洗剤バスケットを標準装備。取り外しでき、左右どちらにも使い勝手に合わせて設置できます。

01 ぬめりにくく耐久性に優れたステンレス製で、簡単に取り外して洗うことができます。



06 バットとアンダーネットを使えば、カラッと油が切れてワークトップも汚しません。
【バット】+【アンダーネット】

04 水切りカゴは、洗った食器や野菜などをシンク上に仮置きできて布巾いらず。

02 アンダーネットはパスタの湯切りにぴったり。シンクを他のことに使っている中でも手早く作業できます。

01 下ごしらえはもちろん、土つきの野菜など、カウンター上に直接置きづらいものの仮置場としても活躍。



水切りカゴ(オプション)
¥10,800



アンダーネット(オプション)
¥10,800



バット(オプション)
¥9,800

07 シンクを広く使いたいときは、バットを水受けにしてワークトップに置くこともできます。
【水切りカゴ】+【バット】

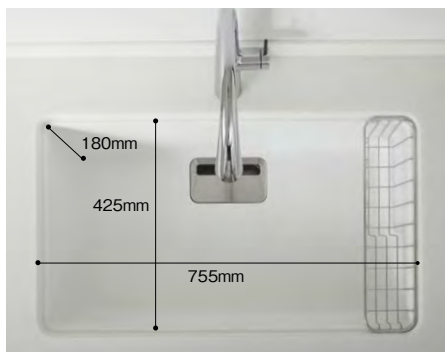
05 シンクの中に洗い物などがあっても、上部空間を使えるから便利。シンク内なら、汚れを水で流すのもスムーズ。
【バット】+【アンダートレー】

03 アンダートレーを使えばシンクの上を有効活用しながら食材の水切りができます。



アンダートレー(オプション)
¥13,800

※アンダートレーをご使用の際は、リップの範囲内でお使いください。シンク端までは設置できませんのでご注意ください。
※アンダーネットをご使用の際は、シンク中央付近でのご利用をおすすめします。シンク端付近では設置できませんのでご注意ください。
※上記オプション品は、ウッドワンのパーツショップ (<https://www.woodone-online.com/>) でもご購入いただけます。



継ぎ目のない排水口で、お手入れの手間を軽減します。



天板との接合部分は、継ぎ目の目立たないシームレス接合。継ぎ目に汚れが溜まりにくく、お掃除しやすいのが特徴です。

【人大スクエアシンク】

人工大理石

穏やかな表情に秘めた強さとお手入れしやすさ。

シンプルな表情と優しいフォルムで、幅広いワークトップやキッチン空間に馴染むシンク。

衝撃に強い「アクリル系樹脂」素材であるためキズがつきにくく、また耐汚染性に優れており、排水部や天板との継ぎ目も少ないのでお手入れが簡単です。

オプション

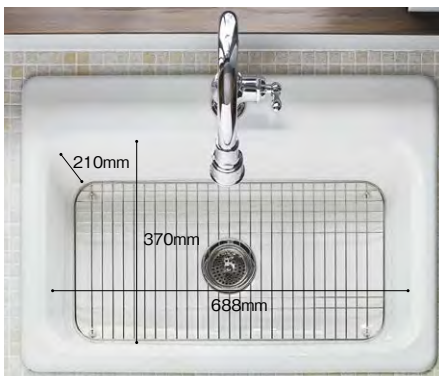


水切りカゴ (オプション)
¥13,900



水切り棚 (オプション)
¥7,900

※上記オプション品は、ウッドワンのパーツショップ
(<https://www.woodone-onlineservice.com/>)でもご購入いただけます。



【対応水栓は下記のみとなります】
 型番:K-12177-CP ¥59,500 (P.145に掲載)
 型番:K-99261-CP ¥119,500 (P.143に掲載)
 型番:KW0201102RT3WO ¥127,400 (P.144に掲載)
 型番:HG72821WO ¥108,000 (P.142に掲載)
 型番:JP305800WO ¥75,000
 型番:JP305803WO ¥78,000

※高台の住宅、マンション高層階、エコキュートを使用している等、水圧が低い場合は、吐水量が少なくなり、快適にご使用いただけません。



硬い材質であるため、うっかり食器などを落としたり転がしたりして割れることがないよう、「Lシンク用ボトムラック」を標準装備しています。
 ※シンクの底に置くことで食器を保護したり、水切りを良くすることができるステンレス製のラックです。

【Lシンク】

鋳物ホーロー

レトロなホーローは
人工大理石やタイルカウンターと
好相性。

アメリカ・KOHLER®社製の鋳物ホーローシンク。鋳鉄に珪瑯(ほうろう)を施しているため、表面は陶器のようになめらかで、エナメル質独特の光沢感があります。また熱やサビ、腐食に強く、抜群の耐久性を持っています。

■珪瑯シンク(KOHLER®社)

KOHLER®社は、1873年にアメリカのウィスコンシン州で設立された水まわり製品のメーカーです。鋳鉄技術を生かした農機具などの鉄製品の製造に始まり、1883年には鋳物珪瑯(ほうろう)製のバスタブを発売。今では世界中に50以上の生産拠点を抱える、水まわり製品のトップブランドの一つです。





05



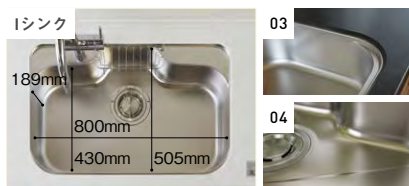
オプション



水切り棚 (オプション)
¥3,000



エンボスIシンク



Iシンク

03

04

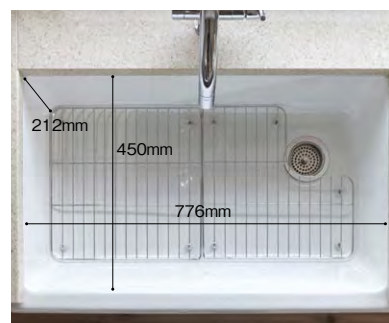
オプション



水切りカゴ
(オプション)
¥8,800

水切りプレート
(オプション)
¥5,800

水切りトレー
(オプション)
¥5,800



02

01

[フォルテシンク]

人工大理石

キズや汚れが付きにくく、
美しさが長持ち。

シャープな質感とスクエアなフォルムが、ワークトップにモダンな印象を与えるシンク。素材は高硬度人工大理石「クリスタルサーフェース」で、キズが付きにくく、高温にも強い特徴があります。排水能力は、独自の構造で大幅な向上(当社比)を実現しました。泡切れの良さは節水効果にもつながります。

05

接合部分は継ぎ目の目立たないシームレス接合。継ぎ目に汚れが溜まりにくく、お掃除しやすいのが特徴です。

※上記オプション品は、ウッドワンのパーツショップ
(<https://www.woodone-onlineservice.com/>)でも
ご購入いただけます。

[エンボスIシンク/Iシンク]

ステンレス

ステンレスの質感を生かしながら
使いやすいフォルムに。

エンボスIシンクは、表面のキズが目立ちにくいエンボス加工をほどこしたシンク。底面には、熱湯を注いだ時にステンレスの熱膨張によって発生する音を抑制する段差加工を加えています。またIシンクは、ステンレスのなめらかな質感を大切に定番タイプのシンクです。

03

シンクの縁は、人工大理石カウンターを斜めに接合することで汚れを溜まりにくくする「斜めジョイント設計」。
※アクリルカウンター(グループ2、3、4)のみ。

04

表面に、キズが気になりにくいエンボス加工をプラス。さらに段差をつけることで、熱湯による「ボンッ」の音を抑えています。
※エンボスIシンクのみ。

※オプション品は複数のアイテムを重ねて使用する設計にはなっておりませんので、ご注意ください。
※上記オプション品は、ウッドワンのパーツショップ
(<https://www.woodone-onlineservice.com/>)でも
ご購入いただけます。

[Bシンク]

鋳物ホーロー

流し台と呼びたい、
大きな四角のホーローシンク。

大きく張り出したフロント部分が印象的な、エプロンタイプのシンクです。鋳鉄に珪瑯(ほうろう)を施した鋳物ホーロー製で、光沢感・高級感のたどようエナメル仕上げ。ゆったりと使える大きさだけでなく、白くてなめらかなその表情は、昔ながらの「流し台」にも似て、どこか懐かしさを感じさせます。

※シンクキャビネットは専用キャビネット(開き扉)となります。

01

表面は陶器のようになめらかで、ホーロー特有の光沢感が特徴です。また、熱やサビ、腐食に強く抜群の耐久性を持っています。

02

食器を割れから保護する専用の「ボトムラック」を標準装備しています。
※シンクの底に置くことで食器を保護したり、水切りを良くすることができるステンレス製のラックです。

		ステンレス			タイル	
グラニット (グループ1)		フォルテ (グループ1)	パイブレーション (グループ3)	ヘアライン (グループ2)	エンボス (グループ1)	
	 グラニットホワイト (GTW) グラニットベージュ (GSB)	 コーラルホワイト (TJ) フォルテクレール (TK) フォルテフレイク (TF)	 パイブレーション (D)	 ヘアライン (H)	 エンボス (L)	下地のみ 対応
	丸形状	丸形状	角形状	角形状	角形状	(下地材)
	 Iシンク	-	 スクエアマルチシンク エンボスIシンク Iシンク	 スクエアマルチシンク エンボスIシンク Iシンク	 Iシンク	-
	-	 フォルテシンク	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	 Lシンク*2






























前垂れ (水返し形状)

丸形状

角形状



カウンターシンク対応表

ワークトップ種類	素材	エンジニアドストーン ^{※1}		人工大理石		
		フィオレストーン (グループ5)	フィオレストーン (グループ4)	アクリルカウンター		
				サンド (グループ4)	ソリッド (グループ3)	グラニット (グループ2)
色柄・色記号	 R1	 RC	 41	 ソリッドマットホワイト (SMW)	 グラニットマットホワイト (GMW)	
	 R2	 RF	 42	 ソリッドマットベージュ (SMB)	 グラニットマットベージュ (GMB)	
前垂れ (水返し形状)	角形状	角形状	角形状	角形状	角形状	
対応シンク	ステンレスシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク
		 エンボスIシンク	 エンボスIシンク	 Iシンク	 Iシンク	
	人工大理石シンク	-	-	 人太スクエアシンク	 人太スクエアシンク	 人太スクエアシンク
鋳物 ホーロー シンク	 Lシンク ^{※2}	 Lシンク ^{※2}	 Lシンク ^{※2}	 Lシンク ^{※2}	 Lシンク ^{※2}	
	 Bシンク ^{※3}	 Bシンク ^{※3}				

人太トップ×ステンレスシンクの接合部が「斜めジョイント」になります。

【毎日のお手入れと注意点】 柔らかな布のスポンジに台所用中性洗剤をしみ込ませ、こすり洗い後に水拭き、から拭きをして仕上げてください。日常のご使用では必ず鍋敷きをご使用ください。熱い鍋などを直接置くと、ひび割れ、変色、変形が発生することがあります。

※1 エンジニアドストーンをご購入の際は、商品の重量が重いいため弊社スタッフによる搬入ルート及び設置現場確認が必要になります。

※2 Lシンクをご選択の場合、シンクキャビネットにインナー引き出し付きキャビネットは設置できません。

※3 Bシンクをご選択の場合、シンクキャビネットは専用の開き扉キャビネットとなります。

ウォール
キャビネット
wall
cabinet

思い通りの仕舞い方を叶えてくれる収納は、
使い勝手と自分らしさで選ぶ。

扉デザイン



04 ノスタルジックな趣を。

ステンド調ガラス扉

梨地のガラスが収納物をほどよく隠しつつ、ステンドグラス調のデザインを引き立てる扉。樹脂が盛り上がっている立体感も本格的です。ノスタルジックな趣を感じさせ、空間の素敵なアクセントに。
※NZ30、NZ40に対応

02 ぬくもりある豊かな表情。

チェッカーガラス扉

升目のような凹凸があり、光をさまざまに反射して豊かな表情を見せるチェッカーガラス。かわいらしさやアンティーク感を演出したいキッチンにぴったりです。収納物の気配がわかるのも、ぬくもりを感じさせるポイント。
※NZ30、NZ40、NZ50、MP50、OK50、WN80に対応
※チェッカーガラスの線はまっすぐではありません。

01 框のデザインで変わる印象。

格子クリアガラス扉

クリアガラスに格子を組み合わせ、意匠性を高めた扉。上框のデザイン(アーチ/スクエア)によっても印象が変わり、カントリーからクラシカルなインテリアにまで調和します。
※NZ50、NZ60に対応

05 生活感を抑える気持ちよさ。

パネル扉

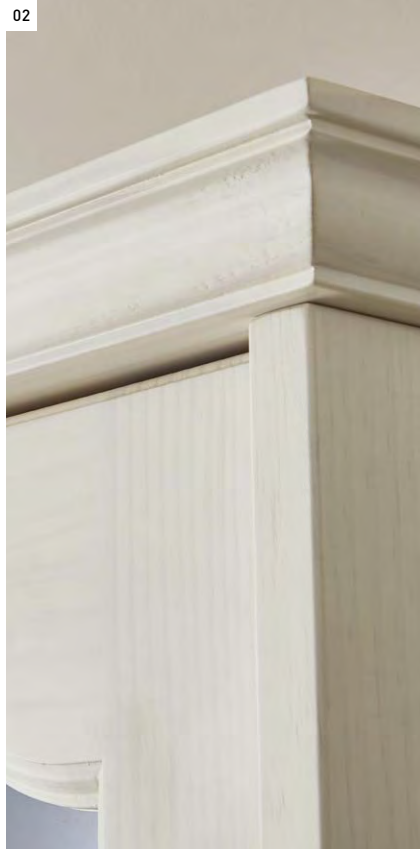
無垢の木ならではの木目の美しさが堪能できるパネル扉。しっかりと目隠しできるので、キッチンでの生活感を抑えたい人におすすめ。ストック品などの収納にも便利です。
※全扉グレードに対応

03 「見渡せる収納」にするなら。

クリアガラス扉

収納物がくっきりと見えるクリアガラス。戸棚の中にあっても、取り出したいモノの居場所や全体の量がすぐにわかります。詰め込みすぎず、ゆとりをもって並べることが美しさの秘訣です。
※NZ30、NZ40、MP50、OK50、WN80に対応

オプションアイテム



Yタイプ



Rタイプ

03 目線まで降ろしてフル活用。

昇降式ウォールユニット専用キャビネット

手動で戸棚をゆっくり降ろせる昇降式ウォールユニットが取付可能。調味料やティーセットなど、よく使うものもウォールキャビネットに収納できます。

04 やさしく手元を照らす、便利な収納

棚下灯スペース付キャビネット

下ごしらえをする手元も照らす照明が取り付けられる吊戸棚もご用意。スライダーが持つ無垢のやさしさを損なわずに、キャビネット底から作業スペースを明るく照らしてくれます。



棚下灯 (LED)

02 デイテールまで美しく装飾。

支輪 (Rタイプ)

ウォールキャビネットの上部に取付ける装飾部材。クラシカルな重厚感を演出します。

01 スパイスや雑貨のかわいい指定席。

オープンボックス Yタイプ

吊戸の下に設置するオープンボックス。シンプルなYタイプは、素朴で落ち着いた印象を空間に与えます。

カラーバリエーション: ナチュラル色、アイボリー色、ホワイト色、ミディアムブラウン色、ハニーブラウン色

オープンボックス Rタイプ

吊戸の下に設置すれば、調味料やちょっとした雑貨の収納に便利。ゆるやかなカーブがやさしいアクセントに。

カラーバリエーション: ナチュラル色、アイボリー色、ホワイト色

使い方から選ぶ、 理想のウォールキャビネット。

キッチン上の壁面を、収納スペースとして有効活用できる
ウォールキャビネット。そこにしまうモノの使用頻度を
考えることから、理想のあり方が見えてきます。

Q

あなたはどっち？
キッチン上部の
壁面を…

使用頻度の低いモノや
消耗品のストックヤード
として使いたい。

使用頻度の高いモノを
すぐに取り出せる収納
として使いたい。

隠せてスッキリ
ホコリもたまりにくい
「しまう収納」

見渡せてラクチン
家事手間の軽減
「置く収納」

しまう物

- キッチンペーパーなどの消耗品のストック
- 慶弔用やイベント用などに年に数回だけ使うもの

しまう物

- フォンデュ鍋など特定の料理の時に使うもの
- 来客用のティーセットやクロスなど

しまう物

- 毎朝使うティーバッグやシリアルなどの
- 毎日の洗い替えのコップやクロスなど

生活感を抑える
パネル扉がおすすめ。



消耗品のストック、プラスチック容器
といった表に出したくない物も、扉を
閉めればすっきり。無垢の木の全面
パネルで美しく覆い隠すことができます。

お好みのテイストの
ガラス入り扉に。

クラシカル

カントリー

シンプル

和



格子クリアガラス

収納物を見せつつ、格子や枠
でデザイン性をプラス。なごや
かな雰囲気にも、優雅なイメ
ージにも調和します。

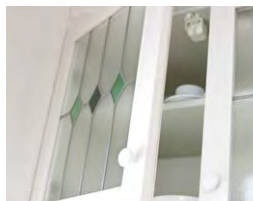


クリアガラス

シンプルなガラスは、和の趣の
空間にも調和します。

レトロ

アンティーク



ステンド調ガラス

古い洋館のような趣を感じさせ
るデザイン。ノスタルジックな
趣を感じさせ、空間の素敵なア
クセントに。



チェッカーガラス

ヨーロッパで生まれ、家具など
によく使われてきたガラス。優し
く光がゆらぐ、フランスのチェッカー
ガラスを使用しています。

壁面をとりどりに楽しめる
「無垢の木の収納」。



ウォールキャビネットの代わりに、棚
板や金物を自由に組み合わせる
収納。よりオープンに、隙間や端に
鉢植えや雑貨を置くことも楽しめます。
※「無垢の木の収納」は専用カタログでご
確認ください。(P.182)





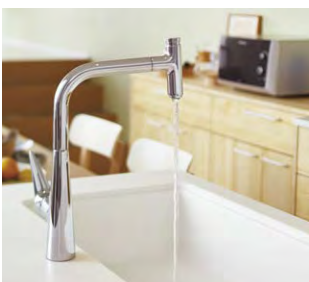
Equipment

水栓	142
加熱機器 [ガスコンロ/IHクッキングヒーター]	146
食器洗い乾燥機 / 食器洗い機	150
レンジフード	154
キッチンパネル	157
キッチンサポート用品	157



水栓
tap

いつもの作業を振り返って…
わが家に合うのは、どの水栓？



**吐水と止水を手元で
ワンタッチ切り替え**

ユニークな形が目を引く混合水栓。ハンズグローエの「エアパワー」テクノロジーにより、泡のように柔らかな水をお届けします。吐水口は内蔵された伸びるホースで引き出すことができ、吐水口の上部にあるボタンで吐・止水の切り替えが可能。ボトルなどへの注水量をきっちり量ることができ、大鍋にたっぷり水を入れる時もカウンターに置いたままラクにできます。

[手元スイッチ付ホース引出式混合水栓、
型番HG72821W0 (ハンズグローエ)] ¥108,000



作業に合わせて
3つの吐水を使い分け

伝統あるコーラー社の真髄ともいえるクラシカルなデザイン。ホースが内蔵された吐水口は引き出すことができ、洗浄力が高い「スウィープ」、果物や野菜をやさしく洗える「ベリーソフト」、空気を含んだ泡のような「エアストリーム」の3つの吐水タイプを作業に合わせて切り替えられます。

〔ハンドシャワー混合水栓
型番K-99261-CP (KOHLER®)〕 ¥119,500

※Lシンク推奨水栓



03 用途に合わせ、吐水のタイプを変える。

端正なデザインでキッチンにすっきりと溶け込むハンドシャワー水栓。スプレーシャワーと泡沫吐水と吐水タイプを切り替えられ、用途に合わせて使い分けられます。
 [浄水器一体型水栓(アンダーシンクタイプ)、型番F904C1W0(三菱ケミカル・クリンスイ)] ¥83,200



04 抜群の浄水力でいつもキレイな水。

グローエ・ジャパン社と共同開発した、美しいデザインの浄水器付水栓。抜群の浄水力を誇る中空糸膜フィルター仕様です。
 [浄水器一体型水栓(アンダーシンクタイプ)、型番F914ECOW0(三菱ケミカル・クリンスイ)] ¥83,200

01 キッチンで目を引く有機的なデザイン。

岩の間から湧き出る水をイメージした美しいフォルム。継ぎ目を極少にそぎ落とし、泡沫とシャワーが切り替えられるなど機能性も十分。
 [ハンドシャワー混合水栓、型番KW0201102RT3W0(KWC)] ¥127,400

02 触れずに出し止めできるセンサー付き。

手をかざすだけでセンサーが感知して水を出し止め。汚れた手で触れる必要がなく、吐水中はLEDライトが光ります。シャワーヘッドは引き出しも可能。
 [タッチレスハンドシャワー混合水栓、型番KM6071ECW0(KVK)] ¥88,000



07 樹木をイメージしたフォルム。

プロが使う厨房や、外国のキッチンを思わせる凛とした佇まい。シンクのお手入れから花瓶や深型鍋までゆとりをもって水を注げます。
[ハンドシャワー混合水栓SUTTO、型番K8731JVWO (SANEI)] ¥68,000

05 水栓にも取り入れたい清潔な白。

マットな白い塗装と、水平にのびる円柱のようなネックがミニマルな印象を与える水栓。清潔感の中にかわいらしさもあり、幅広いキッチンに調和します。
[ホース引出式ホワイトカラー水栓、型番KM6161ECM4WO (KVK)] ¥110,000



※ブラックもご用意しています。

08 水やガスのムダ使いを防ぐエコ仕様。

泡を含んだやさしい泡沫吐水で水ハネが少なく、節水効果が期待できます。水やお湯の使いすぎを防ぐことができます。
[シングルレバー混合水栓、型番KM5011TECWO (KVK)] ¥15,000

06 海外製のレトロかわいい水栓。

アンティークな雰囲気たっぷりのハンドシャワー水栓。アメリカ環境保護庁が定めた節水基準「ウォーターセンス」をクリアした、節水効果の高い水栓です。
[ハンドシャワー混合水栓(台座付)、型番K-12177-CP (KOHLER®)] ¥59,500
※Lシンク推奨水栓
※高台の住宅、マンション高層階、エコキュートを使用している等、水圧が低い場合は、吐水量が少なくなり、快適にご使用いただけないことがあります。



加熱機器
stove & IH

使い勝手の良さも、
空間に映えるデザイン性も、譲れない。



誰でも楽しく手間なく、安心してお料理

[ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ (DELICIA)、型番RHB71W31E16RCSTWWO (リンナイ)] ¥297,500

パッと献立を選び、調理はコンロにおまかせ。拭き掃除は今度にして早くベッドへ…。そんな毎日を実現してくれるデリシア。専用アプリ「デリシアアプリ」やオートメニュー、お掃除がラクになるイージークリーンなど、多彩な機能が多忙な毎日をサポートします。「通勤電車の中で献立が決められる」「コンロを酷使しても本当にこびりつかない!」など、うれしい声がたくさん上がっています。



デリシアアプリ

食のスペシャリストのアイデアと、デリシアの優れた調理機能が融合した専用アプリが利用可能。プロの味を家庭で味わえるレシピを楽しく選んで、火加減は便利なオート調理におまかせです。

ココット

スリット状のフタを通して、直火が食材まで届くココット。炭火のような遠赤外線&近赤外線効果で、外はパリッと、中はふっくら仕上がります。

コンロオートメニュー

下ごしらえした材料を入れてモードを選べば、できあがりまで火力を自動調節。焼き餃子や煮物、茶碗蒸しなど5種類の定番メニューが自動調理できます。

イージークリーン

トッププレート表面の温度上昇を抑えるので、汚れが焦げ付きにくく、サッとひと拭きでキレイを保ちます。



調理もお手入れも、ゆったりラクラク

[アルミトップ無水両面焼グリル付コンロ (piatto ラックリーナ)、型番DW31S1WAAFSTEW0 (ハーマン)] ¥206,000

ご家族の多いご家庭や、お手入れの簡単さを求める人におすすめのラックリーナ。たくさんの食材を一度に調理できるワイドグリル搭載で、家族みんなの焼き魚やおもてなし料理もおまかせ。トッププレートは汚れを拭き取りやすい加工をほどこしているの、後片付けは簡単に済ませてゆとりの時間を楽しめます。



テフロン™加工トッププレート

トッププレートはアルミ製なので温度が上がりやすく、バーナーまわりの焦げつきを低減。さらに水や油をはじくテフロン™加工を施しているの、汚れもサッと拭き取れます。



ワイドグリル

大きな食材も入り、一度にたくさん焼けるワイドサイズ。違う食材もまとめて調理できるので調理時間が短縮できます。



憧れのカゲナウ・ブランドを暮らしの中に

【グリルレスIHクッキングヒーター、型番CI262 114W0 (GAGGENAU)】 ¥390,000

革新的なデザインで、キッチンにこだわる人の期待に応え続けるカゲナウ。左手のフリーゾーンは、大鍋やオーバル鍋だけでなく小さなココット皿も加熱することができ、ワインのおつまみにアヒージョを…という時にも活躍。またオプションのグリドルプレートやテッパンヤキを用意すれば、バーベキューや本格派の鉄板焼を楽しむことも可能。対面式のキッチンなら、家族やゲストと一緒に「焼いては味わう」、アウトドアやお店のようなシーンが生まれます。



先進のデザイン

デザイン性に定評のあるドイツ・カゲナウ社製のIHクッキングヒーター。極限までシンプルにしたブラックのトッププレートが、キッチン空間のスタイリッシュな印象を高めます。



多彩な機能性

調理ゾーンは4つ口で、17段階の火力調節が可能。自動鍋検知機能、キッチンタイマー、保温機能など、多彩な機能が快適な調理をサポートします。



グリドルプレート



テッパンヤキ



08 高級感あふれるデザインと高性能を実現。

フランスのユーロケラガラスを使用したトッププレートは、フレームを最小限に抑えたフラットなデザイン。使わない時は操作部が非表示になり、スマートな印象。
[グリルレス3口IHクッキングヒーター(ユーロスタイルIH)、型番CS-T34BFRWO(三菱電機)] ¥268,000

09 エコナビ搭載、お手入れもラクラク。

省エネ意識が高い人にぴったりのIH。作る量や鍋の大きさなどに合わせ、電気のムダをなくして適温調理ができる「エコナビ」機能が付いています。
[3口IHクッキングヒーター、型番CH-TRS7YPWO(パナソニック)] ¥335,000

10 適温調理をきめ細かくサポート。

アルミや銅鍋も使えるオールメタル対応。メニューに合わせ、適温をキープして調理できます。自動でおいしく調理するグリル&オープン機能も充実。
[3口IHクッキングヒーター、型番HT-M350KTWF(K)WO(日立アプライアンス)] ¥396,000

04 すっきり美しい表情に充実の調理性能。

料理がはかどる機能満載で、忙しい毎日をサポート。左右どちらのバーナーでも強火から弱火まで使いたい火力が使えます。
[ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ、型番DS3108WAS6STEWO(ハーマン)] ¥226,000

05 「黒」の美しさが際立つデザイン。

Nero(ネロ)はイタリア語で「黒」の意味。黒のガラストップが美しく、デザインにこだわりたいという人にぴったり。
[ガラストップグリルレスコンロ(nero)、型番DC3020SSELWO(ハーマン)] ¥175,000

06 シンプルで使いやすいスタンダードタイプ。

昔ながらのホーローに、清掃性や使い勝手を向上させたシンプルなコンロ。サッとひと拭きでキレイになり、お手入れが簡単です。
[ホーロートップ無水片面焼グリル付コンロ、型番RB32AM5H2SVWWO(リンナイ)] ¥51,200

07 料理がはかどり、食卓も華やかに。

左右バーナーに温度調節機能を搭載しているので、料理に合わせて火加減を自動で調節します。
[ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ、型番RB31AW28U12RVWWO(リンナイ)] ¥110,400

01 使うたびにうれくなる白いコンロ。

「パールクリスタル」という名のトッププレートは、清潔感の中にどこか懐かしさを感じる硬質ホーロー製。操作つまみもレトロな雰囲気です。
[パールクリスタルトップ無水両面焼グリル付コンロ(blanc)、型番RB38W6K8SWRWO(リンナイ)] ¥180,000

02 「厨房」の雰囲気たどよう 鑄物のゴトク。

木のキッチンの素朴なイメージを大切にすれば、どっしりとした質感がうれしい鑄物製のゴトク。天板やフェイス部のステンレスとともに、味わい深い表情。
[ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ(+do)、型番DW30F2JTKSTEWO(ハーマン)] ¥206,000

03 スタイリッシュなグリルレス。

トッププレートは耐久性に優れたステンレスで、全面ゴトクだから鍋の移動もスムーズ。
[ステンレストップグリルレスコンロ(ドロップイン)、型番RD641STSWO(リンナイ)] ¥138,000

食器洗い機
dishwasher

木の表情に寄り添いながら
団らんの時間をつくってくれる。

「1日1回」でOKの頼れるミール。



【食器洗い機、W600オールステンレスドアタイプ、型番G6762SCViW0(ミール)】
(本体)¥405,000、(ステンレス扉)¥50,000

仕事に育児に忙しい、共働きファミリーに選ばれるミール。
大容量なので1日分の食器や調理器具などを
まとめて洗うことができ、
運転音も静かだから電力の安い夜中に使えます。
しかも手洗いよりキレイに仕上がり、
手洗いより節水できてとってもエコ。
洗い物に取られていた時間を、
家族とのコミュニケーションやひとりの時間に充てられます。
また、最適な洗浄方法を自動で
判断・調節するだけでなく、
「やさしく洗いたい」「早く仕上げたい」といった
要望に応える様々なプログラムが充実。
入れるモノの状態やその時の都合に合わせて洗えます。



02 [食器洗い機、W600ステンレス扉タイプ、型番G6722SCi-CLSTWO(ミール)]
(本体) ¥395,000 (ステンレス扉) ¥37,000

01 [食器洗い機、W450扉面材タイプ(ミール)]
(ホワイト:型番G4720SCi-BWWO)(本体) ¥298,000
(ステンレス:型番G4720SCi-CLSTWO)(本体) ¥328,000

03 [食器洗い機、W600ホワイト扉タイプ、型番G6722SCu-BWWO(ミール)]
(本体) ¥365,000



大容量でパワフル

キッチンを上質に引き締める存在感を放ち、かつたっぶりの食器やカトラリーが一度に洗える大容量。パワフルな洗浄力ですみずみまでキレイに洗い上げます。



3Dカトラリートレイ

細かなカトラリー類もスペースの無駄なく整然と入れられ、しかも出しやすいカトラリートレイ。たくさんのお客様を迎えた日も片付けが億劫になりません。
※3Dカトラリートレイは、G4720SCiシリーズには対応していません。

センサーウォッシュ

汚れ具合を検知して水量・温度・時間を自動調節し、省エネと最適な洗浄を両立。

ECO洗浄モード

使用水量や消費電力を抑えつつ、一般的な汚れなら申し分なく洗浄できます。

オートオープン乾燥

プログラム終了後に自動でドアが開き、乾燥を促進します。

※オートオープン機能は、G4720SCiシリーズには対応していません。



大容量のフロントオープンモデル

【食器洗い機 W600扉面材タイプ (AEG)】(ステンレス:型番FEE93810PMWO) (本体) ¥298,000



コンフォートリフト

下部バスケットを上部バスケットの高さまで持ち上げ、腰を深くかがめることなく、食器を出し入れできるAEG独自の機能です。上部バスケットの高さまで持ち上げると、しっかり固定され動かないため食器の出し入れを楽な姿勢で行うことができます。庫内へバスケットを戻す際は、食器がたくさん入っていても勢いよく押し込む必要はなく、動きはゆっくりしているため安心です。



エアドライ

最小限のエネルギーで食器を乾かす余熱乾燥を促進させます。食器洗浄後、熱い蒸気を冷やすために食器洗い機のドアが自動的に約10cm手前を開き、冷やされた庫内と温かい食器の温度差が乾燥効果を高めます。洗浄する食器が多いほど蓄熱し、エアドライがさらに余熱乾燥を促進させ、食器を清潔に保ちます。食器洗い機に入れる前に食器を濯ぎ洗いの必要もありません。



03 手が汚れていても自動で
ラクラクオープン。

汚れや目的に合わせ、6つの運転コースで除菌しながら洗浄・乾燥。大皿も洗える深型タイプです。手が汚れていても、ロック2回で自動で開くフルオートオープン機能付き。

[食器洗い乾燥機 深型 フルオートオープンタイプ、型番 NP-45KD8AAAWO (パナソニック)] (本体) ¥269,000



かがまなくても出し入れしやすい引き出しタイプ。天面に操作パネルがついて、立ち姿勢のままラクに操作できます。

01 ミストで汚れを
落としながらエコ運転。

シャワーミストによって、落ちにくい汚れもふやかして洗浄。3つのセンサーで汚れ具合や食器の量を見分けて洗う「おまかせエコ運転」機能付きです。

[食器洗い乾燥機 扉面材タイプ、型番EW-45H1SMWO (三菱電機)] (本体) ¥127,000

04 プラズマクラスターと
重曹洗浄コースを搭載

食器の乾燥時に外気から取り込まれる空気をプラズマクラスターイオンが浄化するので、庫内が清潔に保たれ、洗浄後すぐに取り出せなくても雑菌やカビ菌の繁殖が抑えられます。

[食器洗い乾燥機 コンパクト型重曹洗浄機能付 扉面材タイプ、型番 RKW-404GPM3-STWO (リンナイ)] (本体) ¥123,000



重曹洗浄
重曹が汚れを中和・分解し、ニオイも軽減。洗浄温度や時間などは重曹に合わせて自動で最適化します。低音で洗浄するため、光熱費も抑制できて経済的です。

02 スチームで強力洗浄、
銀イオンでさらに清潔に。

細かい高温スチームで汚れをやわらかくしてから、強力水流で一気に洗浄。別売の銀イオンカートリッジを装着すれば、除菌や脱臭効果も発揮します。

[食器洗い乾燥機 W450 コンパクト型 扉面材タイプ、型番RKW-404AM3-SVWO (リンナイ)] (本体) ¥76,400

レンジ
フード
range hood

機能はもちろん、デザインも
インテリアの一部として選びたい。



かわいいインテリアに合うマウント型。

気品を放ちながらも、カジュアルな空間に馴染むヴィンテージテイスト。フィルターは水で油を浮かす親水系コートフィルタを採用しており、機能性もしっかり。
[マウント型フードジリオシリーズ(アリアフィーナ)]

※レンジフードの一覧・詳細については、別冊の「スイージー設備機器カタログ」をご覧ください。



10年間ファンのお掃除不要!※

吸入口にある回転ディスクまでで油煙を約90%キャッチし、レンジフードの内部やファンのお掃除が不要です。ディスクの油は水で洗い流せるので、あの面倒なつけ置き洗いやゴシゴシからも解放されます。

【スリムタイプフード(オイルスマッシャーフード) CLRL-ECSシリーズ(富士工業)】

※「お掃除不要」とは、レンジフード内部が汚れないという意味ではありません。普及製品:BDR-3HL(富士工業製)の1年間相当の油が付着する期間が、オイルスマッシャー搭載製品は約10年となるため、製品設計上の標準使用期間中はお掃除をする必要がないとしています。普及製品について1年に1回ファンを清掃することを前提としています。

07



04



01



08



05



02



09



06



03



07 スリムでも油煙をしっかりキャッチ。

薄型でありながら、整流板によって外に逃げる油煙をスピーディーに捕集。フィルターは溝のないフラットな設計で、角のない板状であるためお掃除も簡単です。
[スリムタイプフード ADR-3Aシリーズ(富士工業)]

04 ミニマルなフォルムのフード。

油汚れを水玉状にはじく、拭き取りやすい素材を使用。整流板で油煙を集め、スリット状のフィルターが微小な油の粒子までしっかりキャッチします。
[キュービックフード MKR-3Bシリーズ(富士工業)]



01 シンプルさが潔いキュービック型。

ステンレスの凛とした表情がスタイリッシュ。日常のお手入れはオイルトレイにたまった油を捨てるだけで済み、内部に汚れが飛び散りません。
[キュービックフード クーボシリーズ(アリアフィーナ)]

08 省電力のエコなレンジフード。

間欠的な低出力運転とファンの惰性運転により、十分な風量を確保しながら消費電力はカット。フィルターを使わずに油を回収するのでお手入れも簡単です。
[スリムタイプフード(省エネタイプ)SERL-ECシリーズ(富士工業)]

05 ゆるやかな曲線に心なごむデザイン。

アーチ形状のレンジフードは、やさしい印象を生むだけでなく、効率的に油煙をキャッチする効果も。照明はLEDなので、省エネで交換の手間も軽減されます。
[アーチ型サイドフード WRSシリーズ(渡辺製作所)]

02 進化した美しいフォルムと扱いやすさ、エコ性。

オイルパネルとフード部を一体化させた継ぎ目のないデザイン。ファンの遠心力で油をトレイに回収するフィルターレス仕様で、ファンの着脱もワンタッチです。
[ダクトカバータイプフードフェデリカシリーズ(アリアフィーナ)]

09 ポпулярなレンジフード。

細かい切り起こし加工を施したフィルターが、微小な油の粒子までキャッチ。さらにファンシーグリーン仕上げが汚れをはじくので、お掃除が手軽で簡単です。
[フットタイプフード BDR-3HLシリーズ(富士工業)]

06 スクエアな安定感、ほんのり愛らしい。

幅広い空間テイストに合うスリムなスクエア型。ちょこんと並んだスイッチ部に愛らしさも感じられ、長く愛せる飽きのこないデザインです。
[ダクトカバータイプフード WBSDシリーズ(渡辺製作所)]

03 インテリアになじみ、しっかり排気するから快適。

オープンキッチンに最適な横壁取付けタイプ。ファンに付着した油はオイルトレイに回収します。排気能力が高いため、リビングと一体化した空間にもおすすめ。
[ダクトカバータイプフード サイドバルケッタシリーズ(アリアフィーナ)]

テキパキ、心地よく。 調理シーンをより便利に演出。



アイデア次第でもっと使いやすく。

【アイアン製タオルかけ】

水濡れに強く、錆びにくい仕上げを施したアイアン素材のタオルかけ。タオル+ミトン、タオル+霧吹きなど、組み合わせ次第でお料理もお掃除もスムーズになります。

(ブラック) ¥6,800 / (ホワイト) ¥7,800



(手拭き用タオル+食器拭き用
布巾を組み合わせたパターン)

(タオル+霧吹きを組み合わ
せたパターン)

(タオル+ミトン(S字フック可
と組み合わせたパターン)



さりげなく油の飛び散りを防止。

【ガラスパーテーション】

P(パーティ)型の対面キッチンの場合に、コンロ前に取り付けます。ガラスなので存在感が抑えられ、対面式の開放感を保ちながら、ダイニングやリビング側への油の飛び散りを防ぐことができます。

¥22,700



アイレベルで見せる収納を楽しむ。

【ベースパイプ】

よく使うキッチンツールなどを、手を伸ばさず取れるちょうどいい位置に引っ掛けることができます。こだわりのツールを並べ、見せる収納にも一役買うアイテムです。W1200、900、600mmの3サイズ。S字フック(3個入り)とあわせてお選びください。

W1200 : ¥9,800
W900 : ¥9,200
W600 : ¥8,200



一目で分別できる3色セット。

【3色分別ゴミ箱セット】

シンク下にもスッキリおさまるサイズのゴミ箱セット。ご家族にも分別が一目でわかりやすい、落ちついた3色です。黒いフタは裏側にフックがついており、押し開けた状態でキープも可能。再生プラスチックで出来ており、ゴミと資源についても考えさせてくれるアイテムです。

¥7,800

清潔さを保つキッチンパネルも 空間イメージでチョイス。



拭き取るだけで
お手入れラクラク。

水分や油汚れがつきにくい素材を使用。通常使用の汚れなら水や中性洗剤、しつこい汚れでも換気扇レンジクリーナーで拭き取るだけで簡単にお手入れでき、美しい表情が続きます。

【メラミン化粧板】 (3mm厚)

国土交通大臣不燃認定番号: NM-2183



クロス格子柄
(ホワイト色)

梨地
(ホワイト色)

単色
(ベージュ色)

国土交通大臣不燃認定番号: NM-3997



砂目調
(アイボリー色)

石目調
(ライトグレー色)

石目調
(グレー色)

【繊維強化セメント板】 アクリルUV鏡面仕上げ (3mm厚)

国土交通大臣不燃認定番号: NM-0261

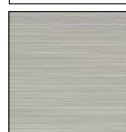


タイル調
(アイボリー色)

抽象柄
(ホワイト色)

【金属箔塗装不燃化粧板】 (3mm厚)

国土交通大臣不燃認定番号: NM-1871



メタル

※ キッチンパネルは不燃材料認定商品ですが、面に炎が当たる使用はしないでください。加熱機器より15cm以上離して貼付けてください。

※ タイル調(アイボリー色)について、パネルのつなぎ目部分は、タイル柄がずれることがあります。

※ キッチンパネルの一覧・詳細については、別冊の「パーツリスト」をご覧ください。



Cupboard

カップボード	160
カップボードの特長	168



カップ
ボード
cupboard

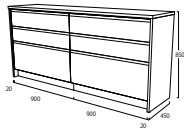
キッチン空間全体に広がる木の魅力。
カップボードで叶う自分らしい暮らし。



STYLE01

3世代分の食器たちを すっきりと包む針葉樹の木目。

ご主人の実家をリフォームした、3世代の暮らしを支えるカップボード。大容量でありながら、直線的でのびやかな木目によって見た目はすっきり。違い棚のように取り付けられた壁面の棚が、全体の印象を高めています。



カップボードセット合計 ¥206,000 (税別)

樹種: ニュージバイン®、グレード: NZ20、
扉カラー: ナチュラル色、取手: J型掘込み
(間口1845mm×奥行450mm)

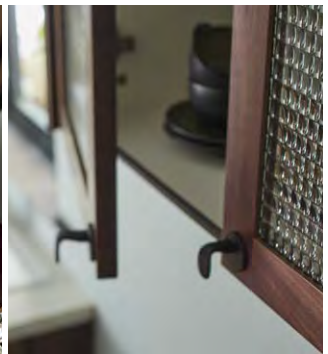
※フィラー納まりでの価格になります。
※スリージーのカップボードはベース部分のみです。壁面上部は、スリージーと同じ樹種で
ご用意している「無垢の木の収納」シリーズの商品です。



フレームキッチンとの組み合わせも
可能です。

[詳細](#) ▶▶P.169

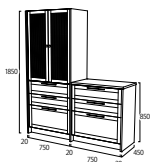




STYLE03

人を招くことが多いから
カフェのようなおもてなしを。

来客の多い暮らしなので、コップやお皿などを取り出しやすい位置に常備。親戚や常連の友人はお気に入りの器もそれぞれにあり、ガラス扉の向こうにすっかり定位置を見つけたようです。



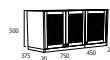
カップボードセット合計 ¥348,600 (税別)
樹種: ニュージープライン、グレード: NZ30、
扉カラー: ミディアムブラウン色、
取手: B型ブラック、「こだわり取手セレクション」1807
(間口1565mm×奥行450mm)

STYLE02

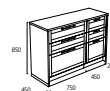
古き良き洋館の面影に
じっくり馴染むウォールナット。

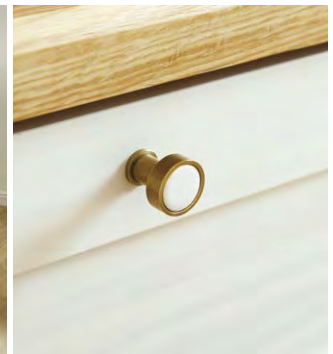
中古物件の趣を活かしてリフォーム。キッチンと同じ樹種で揃えたカップボードは、吊り戸のガラスもレトロな雰囲気、ご主人こだわりのコーヒーマルが似合います。

小さな収納庫について [詳細 ▶▶P.164](#)



カップボードセット合計 ¥633,200 (税別)
樹種: ウォールナット、グレード: WN80、
扉カラー: クリア塗装、取手: A型アイアン
(間口1245mm×奥行450mm)

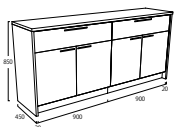




STYLE05

コンパクトなスペースでも 実用性とギャラリー感を両立。

小さなうちでも、限られたスペースを最大限に活用。
1列だけ設けた吊り戸は圧迫感も少なく、ベース部分
だけでは足りない収納量を確保しました。



カップボードセット合計 ¥181,600 (税別)

樹種：ニュージーパイン®、グレード：NZ20、
扉カラー：ナチュラル色、取手：R型ホワイト
(間口1845mm×奥行450mm)

※スィーザーのカップボードはベース部分のみです。壁面上部は、
スィーザーと同じ樹種でご用意している「無垢の木の収納」シリーズの商品です。

STYLE04

アイランドカウンターが 「女子会」でも大活躍。

ひとり住まいのマンション空間で、ベース収納をアイ
ランドカウンターのように活用。普段は便利な作業
台になり、女友達を招いたときはバーカウンターにも。

対面カウンターについて [詳細 ▶▶P.165](#)



カップボードセット合計 ¥269,200 (税別)

樹種：ニュージーパイン®、グレード：NZ30、
扉カラー：ホワイト色、取手：「こだわり取手セレクション」1804
(間口1245mm×奥行600mm)



TOPICS

数あるプランの中から厳選!

おすすめカップボードプラン



【小さな収納庫】

暮らしに寄り添う
小さい収納庫として

リフォームや都心部など、小さなキッチンスペースにおすすめ。コンパクトながらも引き出しや壁面の活用で収納力を確保し、かつミニマルな上質さを生み出す無垢の木の食器棚です。



小さな収納庫プラン1

樹種 : ウォールナット
グレード : WN80
扉カラー : クリア塗装
取手 : A型アイアン
(間口1245mm×奥行450mm)

カップボードセット合計
w1245 ¥633,200

小さな収納庫プラン2

樹種 : メープル
扉カラー : クリア塗装
取手 : S型ステンレスつまみ
(間口640/790/940mm×奥行450mm×高さ1850mm)

カップボードセット合計
w640 ¥270,500
w790 ¥284,200
w940 ¥295,200

※サイドパネルは現場カットになります。



小さな収納庫プラン3

カウンター : 無垢オーク材
(クリア塗装)
樹種 : ニュージージーバイン®
扉カラー : ホワイト色
取手 : 【こだわり取手セレクション】
1304, 1305, 1306
(間口645/795/945mm×奥行450mm×高さ2236mm)

カップボードセット合計
w645 ¥274,500
w795 ¥301,500
w945 ¥333,400

※ベースユニットの取手穴は現地加工となります。

小さな収納庫プラン4

カウンター : 無垢ウォールナット材
(クリア塗装)
樹種 : ウォールナット
扉カラー : クリア塗装
取手 : B型ブラック
(間口645/795/945/1245mm×奥行450mm×高さ1045mm)

カップボードセット合計
w645 ¥259,400
w795 ¥276,000
w945 ¥301,700
w1245 ¥429,700

※上部の棚板は「無垢の木の収納」シリーズの商品です。
※W945以下の場合にはキャビネットは1列となります。





[対面カウンター]

作業台として大活躍する アイランドカウンターに

カップボードの意外な使い方が、対面式のアイランドカウンターとして活用するアイデアです。料理や食材の仮置き台になり、キッチンの内側はリビングから見えにくいゴミ箱スペースに。ダイニング側にスツールを置けば、朝食の場やバーコーナーにも。

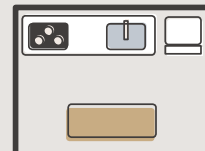
対面カウンターの種類・奥行別の対応表

	カウンター材質		
	木製	人犬	ステンレス
D600	○	○	○
D750	×	○	○
D900	×	○	○

○:レギュラー部材で対応可。

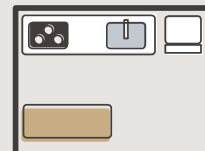
○:一部部材のセミオーダーにて対応可。

アイランド型






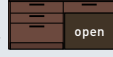

キッチンの中央に配置するパターン。
家族が囲んで手伝いやすいカタチです。

ペニンシュラ型



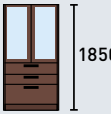
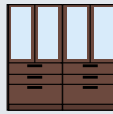
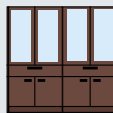
ペニンシュラ型に設置すれば、キッチン
は壁付でも対面気分が楽しめます。

設置スペース・用途に合わせて サイズと形を選ぶ 定番セットプラン例

	1P _{type}	2P _{type}	3P _{type}
	対応サイズ w645 / 795 / 945	対応サイズ w1245 / 1395 / 1545 / 1695 / 1845	対応サイズ w1995 / 2145 / 2295 / 2445 / 2595 / 2745
ベーシック	 850 約9.8万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～	 約18万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～	 約27万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～
アレンジ	スツールを置いて ユーティリティ 的に使うのも good	 約13万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～	 約22万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～





ベース収納のみのプラン

キッチンやLDKになるべく圧迫感を与えたくない人、あるいは壁面にオープン棚や大きな窓をつけたい人におすすめ。

	1P _{type}	2P _{type}	3P _{type}
	対応サイズ w640 / 790 / 940	対応サイズ w1240 / 1390 / 1540 / 1690 / 1840	
ベーシック	 1850 約22万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	 約39万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	
アレンジ		 約35万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	ベースを 開き扉に すれば コストダウン

ツール食器収納プラン







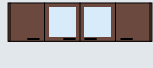



食器が多いなどでアイレベルの収納を重視したい人や、家電をあまり持たないか、別のところに置き場所を確保できる人におすすめ。











	1P _{type}	2P _{type}	3P _{type}
		対応サイズ w1265 / 1415 / 1565 / 1715 / 1865	対応サイズ w2015 / 2165 / 2315 / 2465 / 2615 / 2765
ベーシック		 1850 850 約33万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	 約43万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～
アレンジ	天井まで 届かないので 高窓も設置 OK	 約22万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～	 約30万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ20～

L字の収納プラン

収納力に優れたツール収納の良さと、作業場や家電置き場になるカウンターの良さ、どちらも捨てがたい人におすすめ。

引き出し下を
空けて
ゴミ箱の
収納に

	1P _{type}	2P _{type}	3P _{type}	<h3>カウンター+上部収納プラン</h3> <p>食器はそれほど多くなく、用途や使用頻度の異なるモノを柔軟に収納したい人や、家電を置いたり植物を飾るのに広いカウンターが欲しい人におすすめ。</p>
	対応サイズ w645 / 795 / 945	対応サイズ w1245 / 1395 / 1545 / 1695 / 1845	対応サイズ w1995 / 2145 / 2295 / 2445 / 2595 / 2745	
ベーシック	  約16万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	  約28万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	  約37万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	<p>余白にオープン棚を付けてもOK</p> <p>引き出し下を空けてゴミ箱の収納に</p>
アレンジ	<p>ガラス扉とパネル扉を混ぜても素敵</p>   約24万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～	  約32万円～ 奥行 : 450,600 扉グレード: NZ30～		

	1P _{type}	2P _{type}	3P _{type}	<h3>家電収納プラン</h3> <p>カウンターの上にあまり家電を置きたくない人や、キッチン家電の数が多くて置き場所に困りそうな人におすすめ。</p>
	対応サイズ w645 / 795 / 945	対応サイズ w1245 / 1395 / 1545 / 1695 / 1845	対応サイズ w1995 / 2145 / 2295 / 2445 / 2595 / 2745	
ベーシック	  約18万円～ 奥行 : 450 扉グレード: NZ20～	  約29万円～ 奥行 : 450 扉グレード: NZ20～	  約42万円～ 奥行 : 450 扉グレード: NZ20～	<p>ここに家電を入れてスライド!</p> <p>上部の圧迫感を減らして、窓や棚を付けるスペースに!</p>
アレンジ	  約26万円～ 奥行 : 450 扉グレード: NZ20～	  約35万円～ 奥行 : 450 扉グレード: NZ20～		

カップボードの特長

大切にしたいのは、毎日使いやすいこと、そして永く愛せること。カタチもデザインも多彩な選択肢からお選びいただけます。

アップパーゾーン

LDKを見渡した時に収納量が足りない場合や、使用頻度の低いものの収納に適したアップパーキャビネット。ガラスまたはパネル扉からお選びいただけます。下部にオープンボックスを付けることも可能。



チェッカーガラス クリアガラス
※チェッカーガラスの線はまっすぐではありません。



パネル扉 格子クリアガラス

オプション

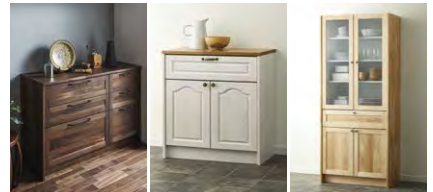


吊戸下オープンボックス Yタイプ / Rタイプ



ベースゾーン

暮らし方やスペースに合わせて、さまざまに組み合わせられるラインナップ。



引き出し 引き出し+開き トール食器棚



家電収納 引き出し+オープン

オプション



3色分別ゴミ箱セット



扉面材付きダストボックスワゴン

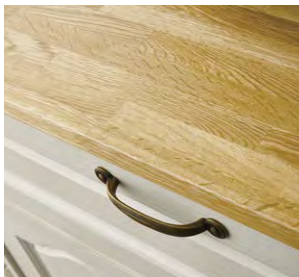
燃えるゴミ、資源ゴミ…など分別できる、おしゃれな3色のダストボックスをご用意。

出し入れしやすいダストボックスワゴン。ゴミを目に見えない場所に収納することで、いつもきれいなキッチンを演出します。

ベースゾーン特長

カウンター（奥行450,600mm/間口625~2745mm）

カウンターには4種類の素材をご用意。素材ごとで異なる質感や特性を生かしつつ、いずれも拭き掃除など使い勝手も良い仕上げです。



木製カウンター



人犬カウンター



ステンレスカウンター



メラミンカウンター

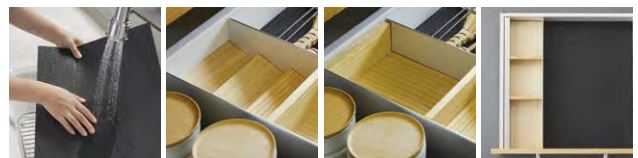
引き出し1段目

食器やカトラリーなど、こまかいものをしまうのに適した1段目の引き出しは、アルミと木の仕切り板を使って美しく整理できます。使いやすさを高めるオプションもご用意しました。



コの字の仕切りを自由に動かして、収納物のサイズに合わせた定位置に。

オプション（各樹種・各サイズを取り揃えております）



ノンスリップマット 三角パーツ コの字型仕切り アルミ仕切り板セット

カップ
ボード
cupboard



組み合わせで広がる カップボードの可能性。

スライジィのカップボードと組み合わせることでもっとキッチンが楽しくなる、自分らしくなる。そんなウッドワン商品をご紹介します。

カップボードを活かしつつ、 思いきってキッチン本体を変更。

ウッドワンでは、黒のフレームが印象的な「フレームキッチン」もご用意しています。無垢の木を使用しており、スライジィのカップボードとも相性抜群。

フレームキッチン

ステンレスと無垢の木の質感をあらわに、フレームや棚板など最小限のパーツで構成される黒いフレームのキッチン。



「置く」と「しまう」の 上手な使い分けがポイント。

使用頻度の低いモノや、ストック品などは引き出しの中へ。よく使うモノやデザインを見せたいモノは、カウンターの上やオープン棚に。壁面も有効利用することで、「置く」と「しまう」をバランスよく組み合わせた収納が実現します。

無垢の木の収納

無垢の木を基本として、ハコモノ(箱型収納)、タナモノ(棚板)、カナモノ(金物)を自由に組み合わせ。さまざまな空間のインテリアや収納物に応じて、自分好みのオリジナル収納をつくることができます。すぐに見えるセットプランもご提案しています。



なごやかなスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word **素朴** **シンプル** **時を重ねる**

石 **土** **ステンレス**

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉

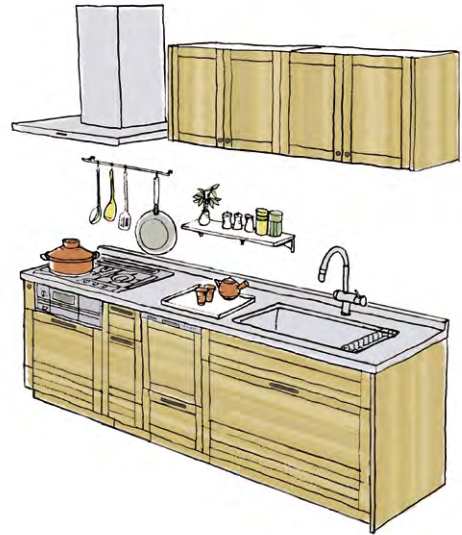


- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装
- 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ(古美)(1503、1504)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください
- ワークトップ素材:ステンレスグループ3 ワークトップ仕上げ:バイブレーション シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW30F2JTKSTEW0 ¥206,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルタースレード(シロココファン)ダクトカバータイプ【フェデリカシリーズ】
ステンレス仕上げ(本体)FEDL-952SWO ¥209,000 (ダクトカバー)FED2D-665SAJWO ¥25,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ(本体)RKW-404GPM3-STWO ¥123,000 / (扉面材)¥23,000
- その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、パット、アンダートレイ、アンダーネット

□キッチン本体 **¥905,700**+■設備機器合計 **¥669,200**

(キッチンセット合計 ¥1,574,900) (間口2575mm×奥行650mm)

Premium class GRI-01-B



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ20 扉カラー:ナチュラル色 取手:J型握込み
- ワークトップ素材:ステンレスグループ3 ワークトップ仕上げ:バイブレーション
- シンクタイプ:シンク ■ 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW30F2JTKSTEW0 ¥206,000
- レンジフード:(富士工業)スリム型 シロココファンシルバー色
(本体)ADR-3A-9017(R/L)SIWO ¥53,200 (横幕板)YMP63-A325SIWO ¥10,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 扉面材タイプ
(本体)RKW-404AM3-SVWO ¥76,400 / (扉面材)¥16,400
- その他オプション品:シンク用水切りカゴ、水切りトレイ、水切りプレート

□キッチン本体 **¥448,500**+■設備機器合計 **¥392,000**

(キッチンセット合計 ¥840,500) (間口2550mm×奥行650mm)

Standard class GRI-02-C



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ20 扉カラー:ナチュラル色 取手:J型握込み
- ワークトップ素材:ステンレスグループ1 ワークトップ仕上げ:エンボス
- シンクタイプ:シンク
- 水栓:(KVK)シングルレバー水栓 KM5011TECWO ¥15,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ
RB32AM5H2SVWVO ¥51,200
- レンジフード:(富士工業)ブーツ型シロココファン ブラック色
(本体)BDR-3HL-9017BKWO ¥33,500 (横幕板)YMP30-345BKWO ¥5,300

□キッチン本体 **¥285,000**+■設備機器合計 **¥105,000**

(キッチンセット合計 ¥390,000) (間口2550mm×奥行650mm)

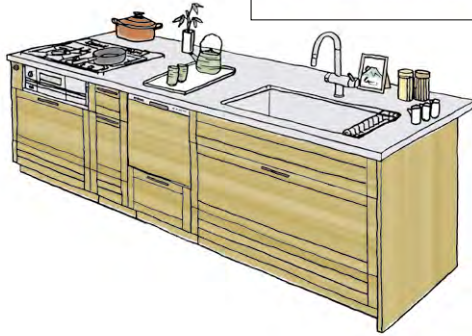
Smart class GRI-03-B



P型

〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium class GRP-01-B



扉



取手



ワークトップ



シンク



水栓



加熱機器



レンジフード



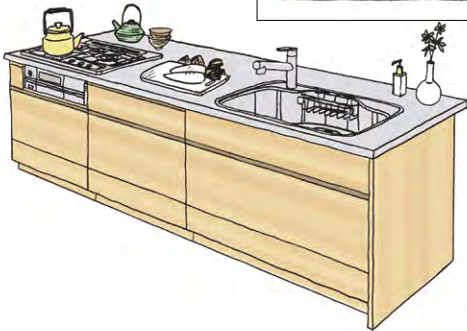
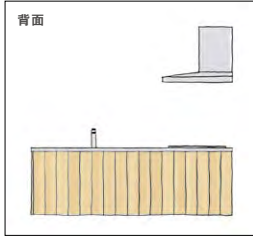
食器洗い乾燥機

- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装
- 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ(古美)(1503、1504)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ素材:ステンレスグループ3 ワークトップ仕上げ:パイプレーション シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW30F2JTKSTEWO ¥206,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】ステンレス仕上げ SFEDL-952(R/L)SWO ¥250,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ (本体)RKW-404GPM3-STWO ¥123,000 / (扉面材)¥23,000
- その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレー、アンダーネット

キッチン本体 **¥968,200** + 設備機器合計 **¥685,200**

(キッチンセット合計 ¥1,653,400) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard class GRP-02-B



扉



取手



ワークトップ



シンク



水栓



加熱機器



レンジフード

- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ20 扉カラー:ナチュラル色 取手:J型握込み
- ワークトップ素材:ステンレスグループ3 ワークトップ仕上げ:パイプレーション
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW30F2JTKSTEWO ¥206,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)サイドフードダクトカバータイプ【バルケッタシリーズ】ステンレス仕上げ SBARL-901(R/L)SWO ¥147,500
- その他オプション品:Iシンク用水切りカゴ

キッチン本体 **¥589,400** + 設備機器合計 **¥383,500**

(キッチンセット合計 ¥972,900) (間口2575mm×奥行900mm)



まるやかなスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word シック 成熟 プロのよう
ヴィンテージ ステンレス 黒

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉



- 扉樹種:ウォールナット グレード:WN80 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
- ワークトップ素材:ステンレス グループ3 ワークトップ仕上げ:パイプレーション
- シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク ■ 水栓:(KVK)ホース引出式ブラックカラー水栓 KM6161ECM5W0 ¥110,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)アルミトップ無水両面焼グリル付コンロ DW31S1WAAFSTEW0 ¥206,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスフード(シロッコファン)ダクトカバータイプ【フェデリカシリーズ】
- テクスチャブラック色(本体)FEDL-952TBKW0 ¥209,000 (ダクトカバー)FED2D-665TBKAJW0 ¥18,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ
- (本体)RKW-404GPM3-STW0 ¥123,000 / (扉面材) ¥29,900
- その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、パット、アンダートレー、アンダーネット

□キッチン本体 **¥830,300** + ■設備機器合計 **¥695,900**

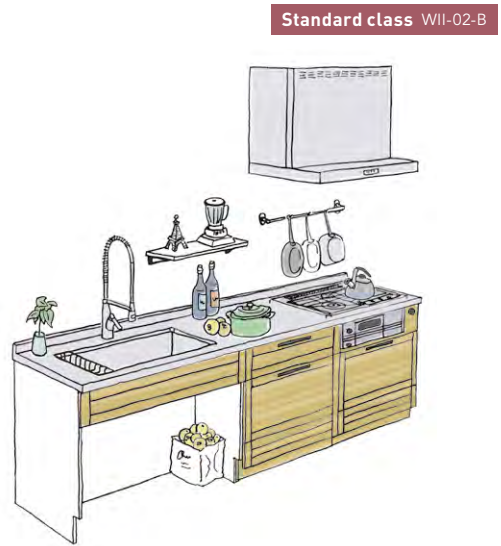
(キッチンセット合計 ¥1,526,200) (間口2575mm×奥行650mm)



- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
- ワークトップ素材:ステンレス グループ2 ワークトップ仕上げ:ヘアライン
- シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク ■ 水栓:(SANEI)ハンドシャワー水栓 [SUTTO] K8731JW0 ¥68,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ 無水両面焼グリル付コンロ [+do] DW30F2JTKSTEW0 ¥206,000
- レンジフード:(富士工業)スリム型シロッコファンシルバー色
- (本体)ADR-3A-9017(R/L)SIW0 ¥53,200 (横幕板)YMP63-A325SIW0 ¥10,000
- その他オプション品:スクエアマルチシンク用水切りカゴ、パット、アンダートレー、アンダーネット

□キッチン本体 **¥492,200** + ■設備機器合計 **¥337,200**

(キッチンセット合計 ¥829,400) (間口2550mm×奥行650mm)



- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装 取手:S型ステンレス
- ワークトップ素材:ステンレス グループ1 ワークトップ仕上げ:エンボス
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(KVK)シングルレバー水栓 KM5011TECW0 ¥15,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ
- RB32AM5H2SVWVW0 ¥51,200
- レンジフード:(富士工業)ブーツ型シロッコファンシルバー色
- (本体)BDR-3HL-9017SIW0 ¥34,200 (横幕板)YMP30-345SIW0 ¥6,300

□キッチン本体 **¥348,500** + ■設備機器合計 **¥106,700**

(キッチンセット合計 ¥455,200) (間口2550mm×奥行650mm)



P型

〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium class WIP-01-B

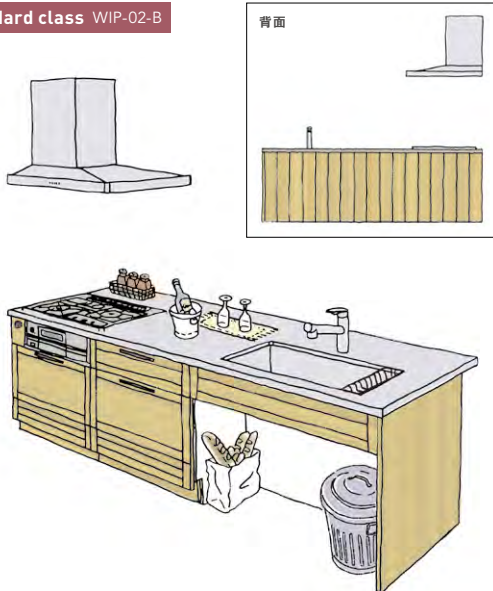


- 食器洗い乾燥機
- 扉樹種:ウォールナット グレード:WN80 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
 - ワークトップ素材:ステンレス グループ3 ワークトップ仕上げ:バイブレーション
 - シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
 - 水栓:(SANEI)ハンドシャワー水栓[SUTTO] K8731JVWO ¥68,000
 - 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)アルミトップ無水両面焼グリル付コンロ DW31S1WAAFSTEWO ¥206,000
 - レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】 テクスチャブラック色 SFEDL-952(R/L)TBKWO ¥240,000
 - 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ (本体)RKW-404GPM3-STWO ¥123,000 / (扉面材)¥29,900
 - その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレー、アンダーネット

□キッチン本体 **¥1,067,800** + ■設備機器合計 **¥666,900**

(キッチンセット合計 ¥1,734,700) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard class WIP-02-B



- レンジフード
- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
 - ワークトップ素材:ステンレス グループ2 ワークトップ仕上げ:ヘアライン
 - シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
 - 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
 - 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ステンレストップ 無水両面焼グリル付コンロ【+do】 DW30F2JTKSTEWO ¥206,000
 - レンジフード:(アリアフィーナ)サイドフードダクトカバータイプ【バルケッタシリーズ】ステンレス仕上げ SBARL-901 (R/L) SWO ¥147,500
 - その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレー、アンダーネット

□キッチン本体 **¥715,900** + ■設備機器合計 **¥383,500**

(キッチンセット合計 ¥1,099,400) (間口2575mm×奥行900mm)



さっぱりとしたスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word

爽やか

やさしい

素朴

ニュートラル

シンプル

白

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ20 扉カラー:ナチュラル色
- 取手:「こだわり取手セレクション」ステンレスロングハンドル・つまみ(1321、1322)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ素材:フィオレストーン ワークトップ仕上げ:RF シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器 (IHヒーター): (GAGGENAU) グリルレス2口+フラーゾーンIH CI262 114 WO ¥390,000
- レンジフード:(富士工業) オイルスマッシュフード スリムタイプ ホワイト色
(本体) CLRL-ECS-901(R/L)WVO ¥185,000 (前扉板) MKP-9665W(OS)WVO ¥15,500
- 食器洗い乾燥機:(パナソニック) 深型食洗機フルオートオープンタイプ (本体) NP-45KDBAAAWO ¥269,000 / (扉面材+取手) ¥33,500
- その他オプション品:ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレイ、アンダーネット

□キッチン本体 **¥950,700** + ■設備機器合計 **¥976,200**

(キッチンセット合計 ¥1,926,900) (間口2575mm×奥行650mm)

Premium class LEI-01-B

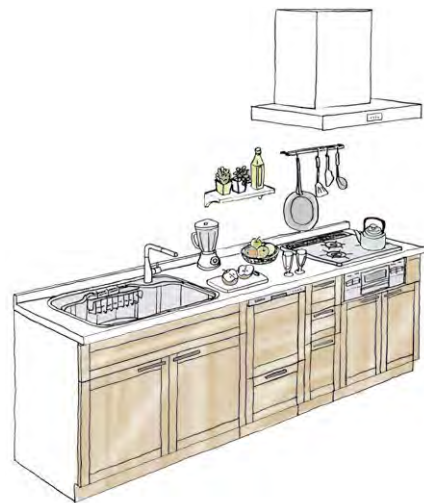


- 扉樹種:メープル グレード:MP50 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ2 グラニット ワークトップカラー:グラニットマットホワイト (GMW)
- シンクタイプ:エンボスシンク
- 水栓:(KVK) ホース引出式ホワイトカラー水栓 KM6161ECM4WO ¥110,000
- 加熱機器 (ガスコンロ): (リンナイ) ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ RB31AW28U12RVWVO ¥110,400
- レンジフード:(渡辺製作所) シロココファンダクトカバータイプ ホワイト色 WBSD-902AMW7WO ¥69,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ) コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ (本体) RKW-404GPM3-STWO ¥123,000 / (扉面材) ¥23,000
- その他オプション品:Iシンク用水切りカゴ

□キッチン本体 **¥474,200** + ■設備機器合計 **¥435,400**

(キッチンセット合計 ¥909,600) (間口2550mm×奥行650mm)

Standard class LEI-02-C



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ20 扉カラー:アイボリー色 取手:J型握込み
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ1 グラニット ワークトップカラー:グラニットホワイト (GTW)
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(KVK) シングルレバー水栓 KM5011TECWO ¥15,000
- 加熱機器 (ガスコンロ): (リンナイ) ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ RB32AM5H2SVWVO ¥51,200
- レンジフード:(富士工業) プーツ型シロココファン ホワイト色
(本体) BDR-3HL-9017WVO ¥33,500 (横扉板) YMP30-345WVO ¥5,300

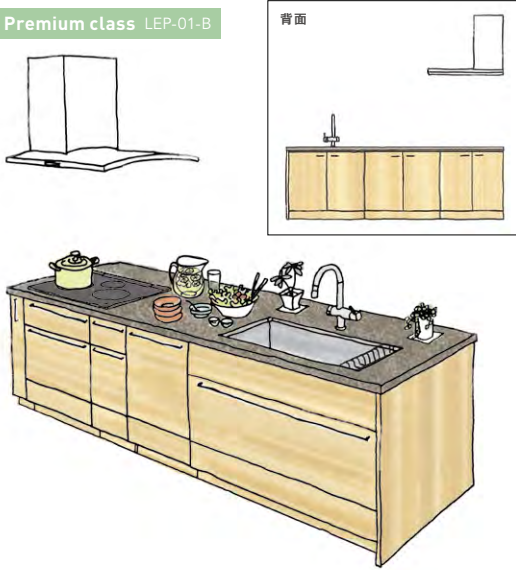
□キッチン本体 **¥386,000** + ■設備機器合計 **¥105,000**

(キッチンセット合計 ¥491,000) (間口2550mm×奥行650mm)

Smart class LEI-03-B



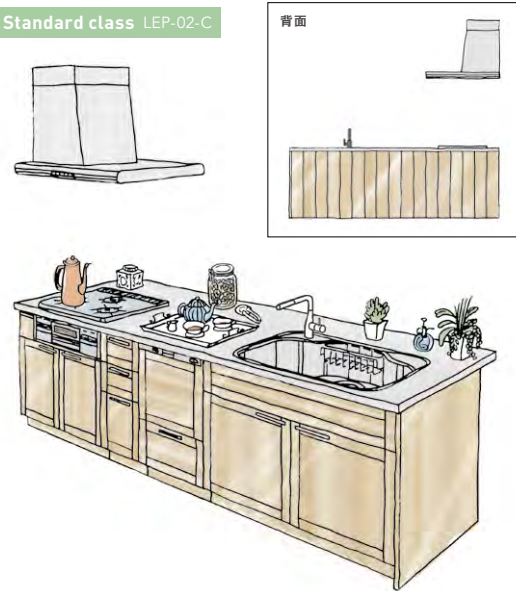
Premium class LEP-01-B



- 扉樹種: ニュージーパイン® グレード: NZ20 扉カラー: ナチュラル色
- 取手: 「こだわり取手セレクション」ステンレスロングハンドル(1321)
- ※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ素材: ファイオレストーン ワークトップ仕上げ: RF シンクタイプ: ステンレススクエアマルチシンク
- 水栓: 〈三菱ケミカル・クリンスイ〉グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器 (IHヒーター): 〈三菱電機〉グリルレスIH [ユーロスタイルIH] CS-T34BFRWO ¥268,000
- レンジフード: 〈渡辺製作所〉アーチ型サイドフード ホワイト色 WRS-S90ZMW(R/L)WO ¥128,000
- 食器洗い乾燥機: 〈パナソニック〉深型食洗機 フルオートオープンタイプ (本体) NP-45KD8AAAWO ¥269,000 / (扉面材+取手) ¥33,500
- その他オプション品: ステンレススクエアマルチシンク用水切りカゴ、バット、アンダートレー、アンダーネット

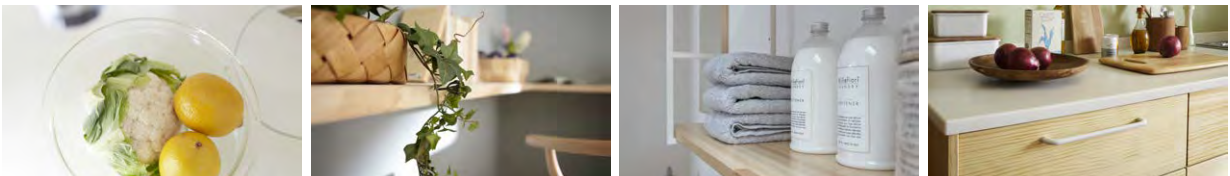
□キッチン本体 **¥1,122,900** + ■設備機器合計 **¥781,700**
 (キッチンセット合計 ¥1,904,600) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard class LEP-02-C



- 扉樹種: メープル グレード: MP50 扉カラー: クリア塗装 取手: R型ホワイト
- ワークトップ素材: ステンレスグループ2 ワークトップ仕上げ: ヘアライン
- シンクタイプ: 1シンク
- 水栓: 〈KVK〉ホース引出式ホワイトカラー水栓 KM6161ECM4WO ¥110,000
- 加熱機器 (ガスコンロ): 〈リンナイ〉ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ RB31AW28U12RVWWO ¥110,400
- レンジフード: 〈富士工業〉フィルターレスサイドフードシルバー色 SBLRF-3R-901(R/L)SIWO ¥114,500
- 食器洗い乾燥機: 〈リンナイ〉コンパクト型 銀イオンカートリッジ装着可能タイプ 扉面材タイプ (本体) RKW-404AM3-SVWO ¥76,400 / (扉面材) ¥23,000

□キッチン本体 **¥656,100** + ■設備機器合計 **¥434,300**
 (キッチンセット合計 ¥1,090,400) (間口2575mm×奥行900mm)



ほのぼのとしたスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word **ぬくもり** **穏やか** **かわいらしい**

タイル **ロートアイアン** **雑貨** **リネン**

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉

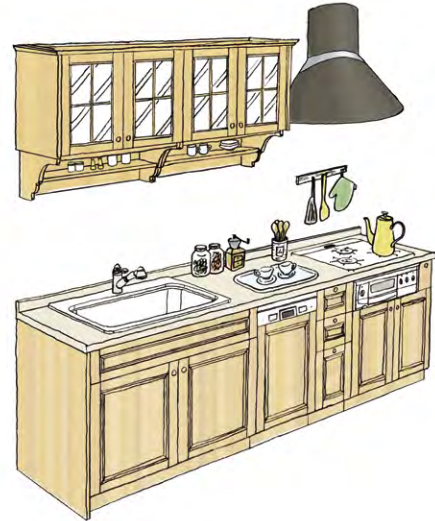


- 扉樹種:ニュージーパイン® グレード:NZ50 扉カラー:ナチュラル色 取手:木製つまみ
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ3 ソリッド ワークトップカラー:ソリッドマットベージュ(SMB)
- シンクタイプ:Lシンク
- 水栓:(KOHLER®)ハンドシャワー水栓 K-12177-CP ¥59,500 / 水受けトレイ ¥700
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)マウント型フード ジリオシリーズ テクスチャブラック色(本体)GILL-901TBKWO ¥168,000 / (ダクトカバー)DCG-280TBKWO ¥11,000
- 食器洗い機:(Miele)ミレー食洗機 W450扉面材タイプ(本体)G4720SCI-BWVO ¥298,000 / (扉面材) ¥36,900

キッチン本体 **¥901,300** + ■設備機器合計 **¥754,100**

(キッチンセット合計 ¥1,655,400) (間口2575mm×奥行650mm)

Premium class CFI-01-C



- 扉樹種:ニュージーパイン® グレード:NZ40 扉カラー:ホワイト色 取手:A型アイアン
- ワークトップ素材:人工大理石フォルテ ワークトップカラー:コーラルホワイト(TJ)
- シンクタイプ:人大フォルテシンク ■ 水栓:(KVK)ハンドシャワー水栓 KM6061ECWO ¥63,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)マウント型フード ジリオシリーズ テクスチャホワイト色(本体)GILL-901TWWO ¥168,000 / (ダクトカバー)DCG-280TWWO ¥11,000
- その他オプション品:人大フォルテシンク用水切り棚

キッチン本体 **¥461,100** + ■設備機器合計 **¥422,200**

(キッチンセット合計 ¥883,300) (間口2550mm×奥行650mm)

Standard class CFI-02-C



- 扉樹種:ニュージーパイン® グレード:NZ30 扉カラー:ミディアムブラウン色 取手:木製つまみ
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ1 グラニット ワークトップカラー:グラニットホワイト(GTW)
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(KVK)シングルレバー水栓 KM5011TECWO ¥15,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロRB32AM5H2SVWVO ¥51,200
- レンジフード:(富士工業)ブーツ型シロッコファン ホワイト色(本体)BDR-3HL-9017WVO ¥33,500 (横幕板)YMP30-345WVO ¥5,300

キッチン本体 **¥329,000** + ■設備機器合計 **¥105,000**

(キッチンセット合計 ¥434,000) (間口2550mm×奥行650mm)

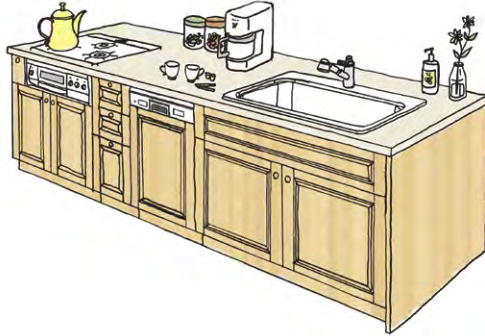
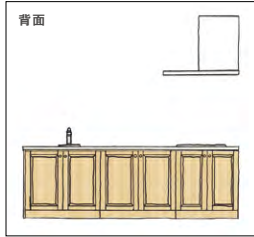
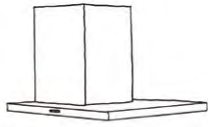
Smart class CFI-03-B



P型

〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium class CFP-01-B



扉



取手



ワークトップ



シンク



水栓



加熱機器



レンジフード



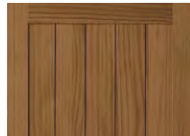
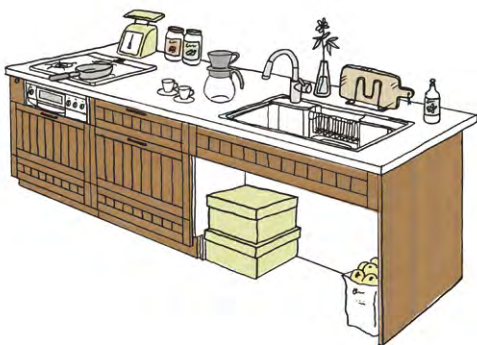
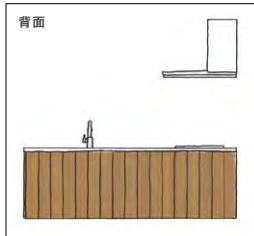
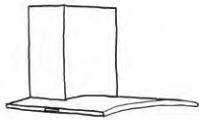
食器洗い機

- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ50 扉カラー:ナチュラル色 取手:木製つまみ
- ワークトップ素材:アクリルカウンターグループ3 ソリッド ワークトップカラー:ソリッドマットベージュ (SMB)
- シンクタイプ:Lシンク ■ 水栓:(KOHLER®) ハンドシャワー水栓 K-12177-CP ¥59,500 / 水受けトレイ ¥700
- 加熱機器 (ガスコンロ): (リンナイ) パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(アリアフィーナ) フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】テクスチャホワイト色 SFEDL-952(R/L)TWWO ¥240,000
- 食器洗い機:(Miele) ミーレ食洗機 W450 扉面材タイプ (本体) G4720Sci-BWWO ¥298,000 / (扉面材) ¥36,900

キッチン本体 **¥890,500** + ■ 設備機器合計 **¥815,100**

(キッチンセット合計 ¥1,705,600) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard class CFP-02-B



扉



取手



ワークトップ



シンク



水栓



加熱機器



レンジフード



オプション品 (水切り棚)

- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ40 扉カラー:ミディアムブラウン色 取手:A型アイアン
- ワークトップ素材:人工大理石フォルテ ワークトップカラー:コーラルホワイト (TJ)
- シンクタイプ:人大フォルテシンク ■ 水栓:(KVK) ハンドシャワー水栓 KM6061ECWO ¥63,200
- 加熱機器 (ガスコンロ): (リンナイ) パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(渡辺製作所) アーチ型サイドフード ホワイト色 WRS-S90ZMW(R/L)WO ¥128,000
- その他オプション品:人大フォルテシンク用水切り棚

キッチン本体 **¥651,200** + ■ 設備機器合計 **¥371,200**

(キッチンセット合計 ¥1,022,400) (間口2575mm×奥行900mm)



わくわくするスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word **ラフ** **遊び心** **DIY** **ユーズド感**
インダストリアル **有孔ボード** **OSB**

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉



- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ4 サンド ワークトップカラー:42
- シンクタイプ:人大スクエアシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器 (IHヒーター):(三菱電機)グリルレスIH【ユーロスタイルIH】CS-T34BFRWO ¥268,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスフード(シロココファン)ダクトカバータイプ【フェデリカシリーズ】ステンレス仕上げ(本体)FEDL-952SWO ¥209,000 (ダクトカバー)FED2D-665SAJWO ¥25,000
- 食器洗い機:(Miele)ミール食洗機 W600 ホワイト扉タイプ G6722SCu-BWWO ¥365,000
- その他オプション品:人大スクエアシンク用水切りカゴ、水切り棚

□キッチン本体 **¥742,900**+■設備機器合計 **¥950,200**

(キッチンセット合計 ¥1,693,100(間口2575mm×奥行650mm))



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ30 扉カラー:ナチュラル色
- 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮×陶磁器つまみ(小)(1802、1804、1806)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ素材:ステンレス グループ2 ワークトップ仕上げ:ヘアライン
- シンクタイプ:Iシンク ■ 水栓:(KVK)ハンドシャワー水栓 KM6061ECWO ¥63,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(ハーマン)ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ DS3108WAS6STEW0 ¥226,000
- レンジフード:(渡辺製作所)スリム型シロココファン ホワイト色(本体)WBS-902AMW7W0 ¥56,000(横幕板)WBC-615WW0 ¥6,800
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ(本体)RKW-404GPM3-STW0 ¥123,000 / (扉面材)¥20,500
- その他オプション品:Iシンク用水切りカゴ、水切りトレイ、水切りプレート

□キッチン本体 **¥464,000**+■設備機器合計 **¥495,500**

(キッチンセット合計 ¥959,500(間口2550mm×奥行650mm))



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ30 扉カラー:アイボリー色 取手:S型ステンレス
- ワークトップ素材:ステンレス グループ1 ワークトップ仕上げ:エンボス
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(KVK)シングルレバー水栓 KM5011TECWO ¥15,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ RB32AM5H2SVWWO ¥51,200
- レンジフード:(富士工業)ブーツ型シロココファン ホワイト色(本体)BDR-3HL-9017WWO ¥33,500(横幕板)YMP30-345WWO ¥5,300

□キッチン本体 **¥407,100**+■設備機器合計 **¥105,000**

(キッチンセット合計 ¥512,100(間口2550mm×奥行650mm))

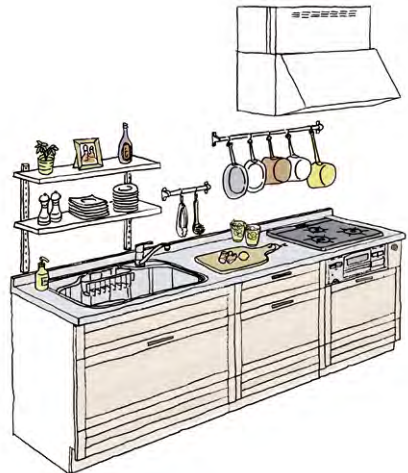
Premium class GGI-01-B



Standard class GGI-02-B



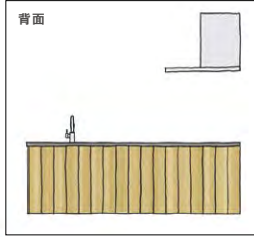
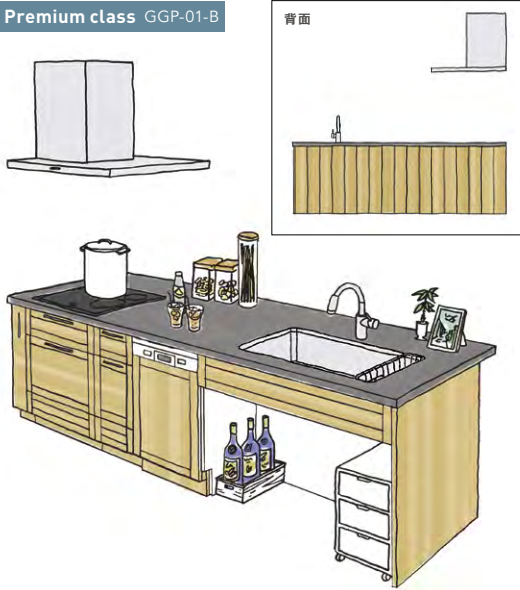
Smart class GGI-03-B



P型

〈間口2575mm×奥行900mm〉

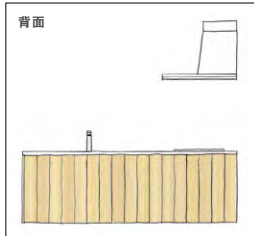
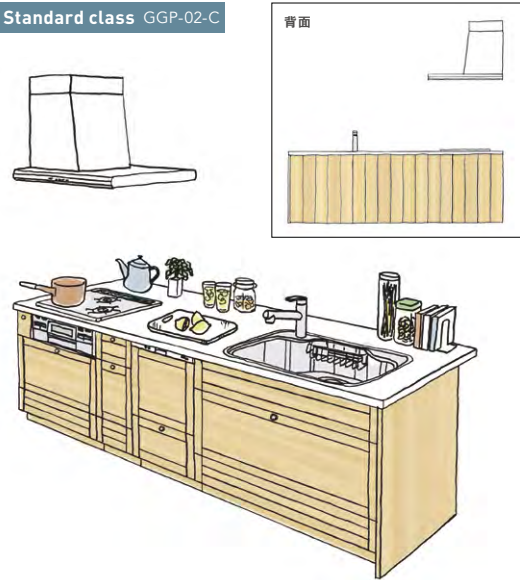
Premium class GGP-01-B



- 扉樹種:オーク グレード:OK50 扉カラー:クリア塗装 取手:B型ブラック
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ4 サンド ワークトップカラー:42
- シンクタイプ:人大スクエアシンク ■ 水栓:(KVK)ハンドシャワー水栓 KM6061ECWO ¥63,200
- 加熱機器 (IHヒーター):(GAGGENAU)グリルレス2口+フリーズンIH CI262 114 WO ¥390,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】ステンレス仕上げ SFEDL-952(R/L)SWO ¥250,000
- 食器洗い機:(Miele)ミール食洗機 W450 扉面材タイプ (本体)G4720SCI-BWWO ¥298,000 / (扉面材)¥36,900

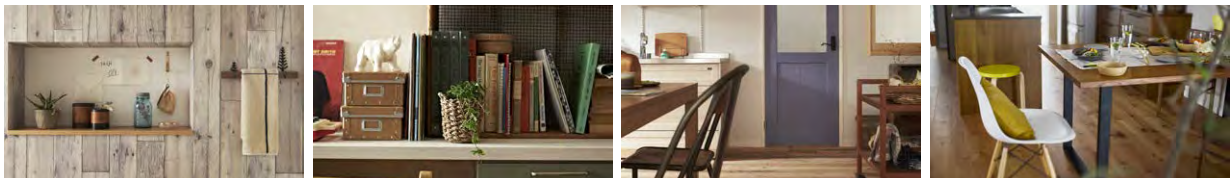
キッチン本体 **¥974,300** + 設備機器合計 **¥1,038,100**
(キッチンセット合計 ¥2,012,400) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard class GGP-02-C



- 扉樹種:ニュージーバイン® グレード:NZ30 扉カラー:ナチュラル色
- 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮×陶磁器つまみ (大) (1801、1803、1805)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ2 グラニット ワークトップカラー:グラニットマットホワイト (GMW)
- シンクタイプ:シンク ■ 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
- 加熱機器 (ガスコンロ):(リンナイ)ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ RB31AW28U12RWWO ¥110,400
- レンジフード:(富士工業)フィルターレスサイドフードフロストホワイト色 SBLRF-3R-901(R/L)FWWO ¥114,500
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ)コンパクト型 銀イオンカートリッジ装着可能タイプ 扉面材タイプ (本体)RKW-404AM3-SVWO ¥76,400 / (扉面材)¥20,500

キッチン本体 **¥730,000** + 設備機器合計 **¥351,800**
(キッチンセット合計 ¥1,081,800) (間口2575mm×奥行900mm)



しっとりとしたスタイル

価格帯別おすすめプラン

Key word **上品** **清楚** **優雅** **豊か**
ガラス **真鍮** **ドライフラワー**

型

〈間口2550mm(2575mm)×奥行650mm〉

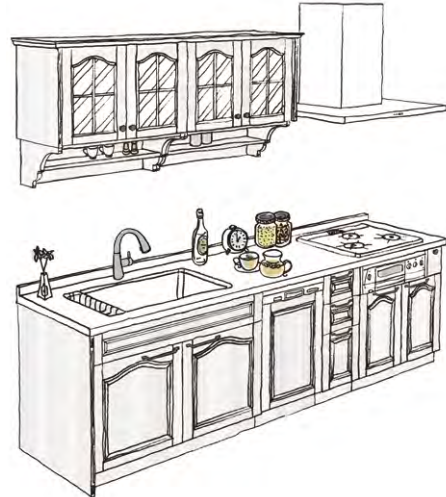


- 扉樹種:ニュージープイン® グレード:NZ60 扉カラー:ホワイト色 取手:A型アイアン
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ3 ソリッド ワークトップカラー:ソリッドマットホワイト(SMW)
- シンクタイプ:人大スクエアシンク 水栓:(KWC)ハンドシャワー水栓 KW0201102RT3WO ¥127,400/水受けトレイ ¥5,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(アリアフィーナ)フィルターレスフード(シロココファン)ダクトカバータイプ【フェデリカシリーズ】テクスチャホワイト色(本体)FEDL-952TWWO ¥209,000(ダクトカバー)FED2D-665TWAJWO ¥18,000
- 食器洗い機:(Miele)ミール食洗機 W450 扉面材タイプ(本体)G4720SCI-BWWO ¥298,000/(扉面材)¥36,900
- その他オプション品:人大スクエアシンク用水切り欄、水切りカゴ

キッチン本体 **¥932,900** + 設備機器合計 **¥874,500**

(キッチンセット合計 ¥1,807,400)(間口2575mm×奥行650mm)

Premium class HBI-01-B



- 扉樹種:メープル グレード:MP50 扉カラー:クリア塗装 取手:S型ステンレス
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ2 グラニット ワークトップカラー:グラニットマットホワイト(GMW)
- シンクタイプ:Iシンク 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ)浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ RB31AW28U12RVWWO ¥110,400
- レンジフード:(富士工業)フィルターレスフード(シロココファン) スリム省エネタイプ ホワイト色(本体)SERL-EC-901WWO ¥141,100(前扉板)MKP-9665W(OS)WO ¥15,500(横扉板)YMKP665-C350W(OS)WO ¥7,600
- その他オプション品:Iシンク用水切りカゴ

キッチン本体 **¥567,300** + 設備機器合計 **¥304,600**

(キッチンセット合計 ¥871,900)(間口2550mm×奥行650mm)

Standard class HBI-02-B



- 扉樹種:ニュージープイン® グレード:NZ30 扉カラー:ホワイト色 取手:磁器つまみ
- ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ1 グラニット ワークトップカラー:グラニットホワイト(GTW)
- シンクタイプ:Iシンク
- 水栓:(KVK)シングルレバー水栓 KM5011TECWO ¥15,000
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ)ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロRB32AM5H2SVWWO ¥51,200
- レンジフード:(富士工業)ブーツ型シロココファン ホワイト色(本体)BDR-3HL-9017WWO ¥33,500(横扉板)YMP30-345WWO ¥5,300

キッチン本体 **¥323,200** + 設備機器合計 **¥105,000**

(キッチンセット合計 ¥428,200)(間口2550mm×奥行650mm)

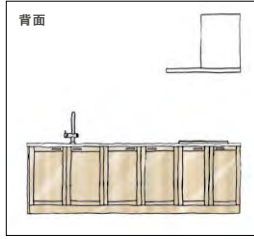
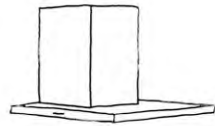
Smart class HBI-03-B



P型

〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium class HBP-01-B

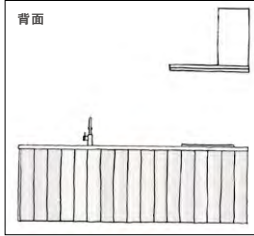
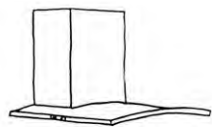


- 扉樹種:メープル グレード:MP50 扉カラー:クリア塗装
- 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ(生地) (1501, 1502)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.110の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ 素材:アクリルカウンター グループ3 ソリッド ワークトップカラー:ソリッドマットホワイト (SMW)
- シンクタイプ:人犬スクエアシンク
- 水栓:(三菱ケミカル・クリンスイ) グースネックタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥83,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ) パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ [blanc] RB38W6K8SWRWO ¥180,000
- レンジフード:(アリアフィーナ) フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】テクスチャホワイト色 SFEDL-952(R/L)TWWO ¥240,000
- 食器洗い機:(Miele) ミール食洗機 W600 ホワイト扉タイプ G6722SCu-BWWO ¥365,000
- その他オプション品:人犬スクエアシンク用 水切りカゴ、水切り棚

キッチン本体 **¥940,400**+■設備機器合計 **¥868,200**

(キッチンセット合計 ¥1,808,600) (間口2575mm×奥行900mm)

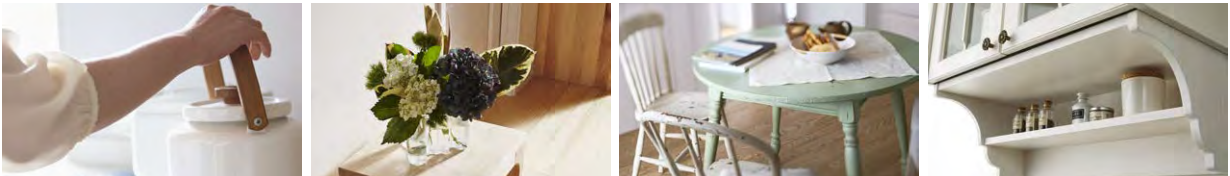
Standard class HBP-02-B



- 扉樹種:ニュージューパイン® グレード:NZ30 扉カラー:ホワイト色
- 取手:「こだわり取手セレクション」アンティーク取手 (1304, 1305)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.109の注意事項を必ずお読みください。
- ワークトップ 素材:アクリルカウンター グループ2 グラニト ワークトップカラー:グラニトマットホワイト (GMW)
- シンクタイプ:シンク ■ 水栓:(KWC) ハンドシャワー水栓 KW0201102RT3WO ¥127,400 / 水受けトレイ ¥5,200
- 加熱機器(ガスコンロ):(リンナイ) ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ RB31AW28U12RVWWO ¥110,400
- レンジフード:(渡辺製作所) アーチ型サイドフード ホワイト色 WRS-S90ZMW(R/L)WO ¥128,000
- 食器洗い乾燥機:(リンナイ) コンパクト型 銀イオンカートリッジ装着可能タイプ 扉面材タイプ (本体) RKW-404AM3-SVWO ¥76,400 / (扉面材) ¥20,500

キッチン本体 **¥627,200**+■設備機器合計 **¥467,900**

(キッチンセット合計 ¥1,095,100) (間口2575mm×奥行900mm)





表紙のデザインは変更する場合があります。

スイジー 設備機器

水栓、加熱機器(ガスコンロ/IHクッキングヒーター)、食器洗い機、レンジフードなど、スイジーに標準装備されている設備機器や、オプションでお選びいただける設備機器について、それぞれの特長をさらに詳しくご紹介しています。



表紙のデザインは変更する場合があります。

スイジー パーツリスト

スイジーを構成する部材について、発注のための品番などを掲載しています。それぞれの価格も明記していますので、予算感の確認やお見積りにも役立ちます。



表紙のデザインは変更する場合があります。

無垢の木の洗面台

無垢の木のやさしさをサニタリー空間まで広げる「無垢の木の洗面台」。一枚の無垢集成材カウンターに、水栓とボウルを組み合わせたミニマムなオープンタイプと、タイルや人工大理石に無垢の木を組み合わせたユニットタイプで一日の始まりと終わりを穏やかに演出します。



表紙のデザインは変更する場合があります。

無垢の木の収納

無垢の木を基本として、ハコモノ(箱型収納)、タナモノ(棚板)、カナモノ(金物)を自由に組み合わせ。さまざまな空間のインテリアや収納物に応じて、自分好みのオリジナル収納をつくることができます。すぐに選べるセットプランもご提案しています。



表紙のデザインは変更する場合があります。

スイジー ファニチャー su:iji furniture

無垢のキッチン[スイジー]のシリーズとして生まれた、ダイニングにぴったりのファニチャー。自然素材の手ざわりを伝えるシンプルなデザインで、樹種は3種類。テーブル、ベンチ、スツールを展開し、自然食品で染めたベンチマットもご用意しています。

無垢の木の温もりに満ちた「スイジーのある暮らし」、いかがでしたか。スイジーにしようという心が決まったら、具体的にパーツを選んでいきたい、そんなあなたのために、より詳細なカタログをご用意しています。ぜひご覧ください。

「スイジーがいいね」と思ったら、こちらのカタログもご覧ください。

木にこだわるウッドワンは、キッチンとしてのスイジーだけでなく、ダイニングを演出するファニチャーも無垢の木でつくりあげています。さらには、リビングや子ども部屋などで活躍する収納や、洗面台までも…。スイジーがお好きなあなたなら、きっと心に響くはず。詳しい特長は、それぞれのカタログでご覧になります。

無垢の木との暮らし。キッチンから、さまざまな空間へと広げませんか。

全国のウッドワンプラザ・営業所にてご覧いただけます。詳しくは弊社営業担当までお問い合わせください。

WOODONEの

もっとあんしん

キッチン延長保証サービス

メーカー保証の安心を、より長く。

「もっとあんしん キッチン延長保証サービス」は、通常1～2年のメーカー保証を、保証外の修理費に比べてわずかな料金で延長できるサポート制度。従来のメーカー保証が切れた後も継続して5年間^{*1}、メーカーならではの無償修理サービス^{*2}をご利用いただけるから安心です。

お引き渡し日

メーカー保証
1年又は2年

有償修理（メーカー保証終了後は有償）

メーカー保証
1年又は2年

もっとあんしん キッチン延長保証サービス

← トータル5年間、突然のトラブル・修理費に備えられるから安心! →

5年

^{*}1.お引き渡し日からのメーカー保証期間を含め、トータルでの5年間となります。お引き渡し日より3ヵ月以内にお申し込みください。
^{*}2.消耗品の交換等、本サービスの対象外となる修理および有償部品があります。

保証期間中は何度でも、無料で修理対応いたします。^{*3}

システムキッチンのトラブルが起こったら、専用フリーダイヤルへ!^{*4}
メーカー指定のサービススタッフが修理にうかがいます。^{*5}



^{*}3.製品の取扱説明書に沿ったご使用状態で発生した不具合は、無償修理の対象となります。
^{*}4.専用フリーダイヤルは、緊急修理対応をお約束するものではありません。 ※5.土日・祝日に受付のお問い合わせ・修理お申し込みへの対応は、翌営業日以降となります。

もっとあんしん キッチン延長保証サービス



9,000円 (税抜)

【保証対象外の例】

- IHクッキングヒーター／ガラストップの交換:部品代約20,000円^{*}+メーカー規定修理費
- シャワー水栓／シャワーヘッドの交換:約10,000円^{*}
- ガスコンロ／グリル扉の交換:約5,000円^{*}

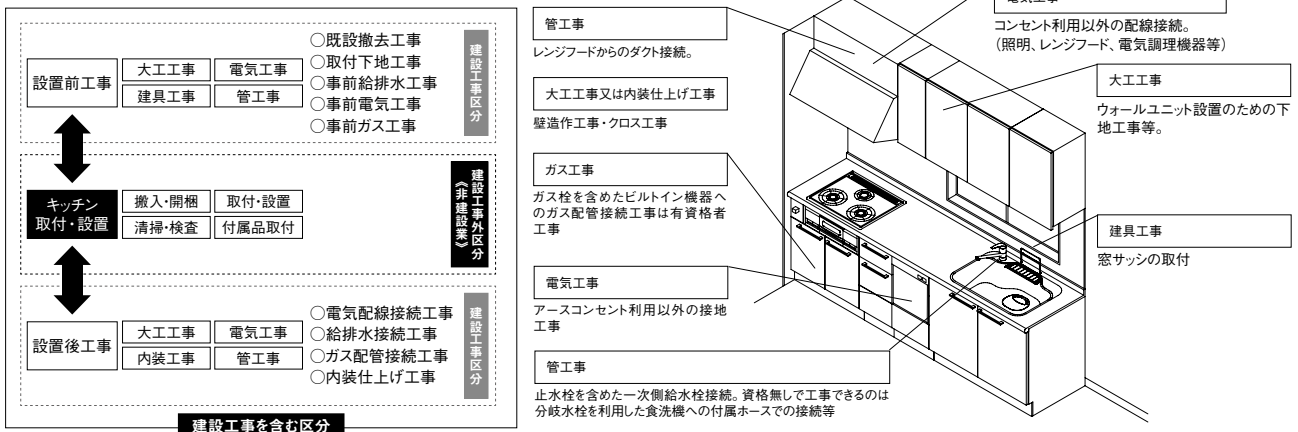
- レンジフード／フィルターの交換:約4,000円^{*}
- このほか消耗品(浄水器のカートリッジ、パッキン類、電球など)
※上記は概算です。機種・メーカーによって部品代は異なります。

しっくいや珪藻土塗り壁が乾くまで、室内の除湿や換気をおこなってください。

しっくいや珪藻土の塗り壁と無垢の木の製品との組み合わせは、自然素材同士の素敵な組み合わせです。しかし、塗り壁は乾くまで大量の水分を室内に放湿し、その過程で無垢製品が過剰に吸湿して反ったり膨らんだりすることがあります。塗り壁をご採用の場合は、室内に湿気が大量にこもらないように、工事中は十分に除湿または換気をおこなってください。

工事区分

システムキッチンの本体組立・設置と関連工事（建設工事）である大工工事、電気工事、ガス配管工事、管工事（給排水）、建具工事などと区別して説明しています。建設工事は関連する法令・規定に従って法的有資格者による工事が必要になります。流通店様からの発注で下請けとして本体の「取付・設置」を行う場合は、建設工事部分とキッチン本体「取付・設置」を区別して行ってください。



「お客様へのお願い」

ご購入前に確認していただきたい事項

キッチン全般

- このカタログに掲載された商品は一般家庭用です。商品の品質低下につながるおそれがありますので、業務用など特殊な用途には使用しないでください。
- 直射日光の当たる場所にキッチンをセッティングしないでください。変色・退色の原因になります。
- キッチン以外の目的では使用しないでください。
- 衛生的な調理のため、また製品のキズや劣化防止のため、食品をワークトップやシンクで直接取り扱わないでください。まな板、トレー、ボウル、ざる等の調理用具をお使いください。

扉・エンドパネル・サイドパネル・フロントパネル

- 扉の色はレイアウトの中で、多少異なる場合があります。
- 天然木扉の場合、その木肌を生かした塗装のため、扉ごとに色が異なる場合があります。
- 天然木扉の場合、「入り皮」「逆目」「節」「赤身」「あて/節かけ」「虎斑」などが入ることがあります。
- 色柄は商品の設置環境（照明・床・壁など）や大きさによって見え方に違いが出る場合があります。

水栓金具 / 水栓金具全般

- このカタログに掲載された商品は一般家庭用です。

- 上水道及び飲用可能な井戸水用です。飲用できない井戸水や地下水、特に塩分の多い水では使用できません。
- 凍結のおそれのある地域では寒冷地用をご使用ください。
- 購入後は取扱説明書をよくお読みの上、定期的な点検（水漏れチェックなど）を行ってください。

浄水器水栓

- 浄水機能付水栓は、別荘など使用頻度が極端に少ない場合は設置しないでください。（2～3日に一度は通水できる場所に設置してください。）

アルカリ整水器・アルカリイオン整水器

- 水質によっては十分な pH 値が得られない場合があります。
- 長期間電源を入れない場所には設置しないでください。
- 寒冷地仕様はありません。
- アルカリ水の生成中は酸性水が排出されます。

レンジフード

- 周囲に壁が少ない（壁がない）プランでは、壁のあるプランに比べ室内空気の対流（人の動きによる風や空調）の影響を受けやすく、油煙の捕集効率が落ちることがあります。
- フードに接するウォールキャビネット（吊戸棚）は、不燃タイプを設置してください。

使用・設置上に関するご注意

扉・エンドパネル・サイドパネル・フロントパネル

- 暖房機器を扉やパネルに向けたり、キッチンの近くに設置することはおやめください。扉やパネルの反り、変形、変色の原因となる場合があります。
- フードに接するエンドパネルは、各地の火災予防条例によって設置できない場合があります。
- キャビネット及び扉に水滴が付着したまま放置されますと、端面部からの吸水膨れの原因になりますので、拭き取ってください。
- 塗装扉のお手入れは、柔らかい布で拭き掃除してください。
- 引出しキャビネットは、取扱説明書にしたがって、限度重量を守りご使用ください。限度を超えると変形、破損の原因になります。
- 扉用静音ダンパーは、使いかたによって扉が閉まらない場合がありますが、ダンパー自体に引き込み機能はなく、衝撃吸収を目的とした部品であるため故障はありません。

キャビネット

- フード横にウォールキャビネット（吊戸棚）を設置する場合は、不燃タイプを設置してください。
- キャビネット、扉についているパッキンは、開閉時の干渉の衝撃を和らげるものです。

ステンレスワークトップ・シンク

- L型プランの場合、ワークトップに溶接の継ぎ目が入ります。
- 熱いナベやフライパンを直接置かないでください。天板がふくらんだり、裏面の補強材が熱で剥がれることがあります。
- 加熱したものを置く場合は、必ずナベ敷きをご使用ください。
- ステンレスワークトップの上やシンク内に濡れた包丁や缶詰、ヘヤピンなどを放置しますと「もらいさび」が発生することがあります。
- ステンレスワークトップの上やシンク内に濡れたアルミ製品を長時間放置しますと電気的反応を起こし、白く変色することがあります。
- 水滴を残したまま放置しますと水分中の炭酸カルシウムなどの水垢が水滴跡となって残ることがあります。
- 水滴跡やすりキズが目立つときは、市販のステンレスクリーナーで洗浄してください。

- 「もらいさび」が発生した場合は、市販のステンレスクリーナー、さびがひどいときはクリームクレンザーを柔らかい布に含ませて落してください。

人工大理石ワークトップ・シンク

- L型プランの場合、ワークトップにシーム接着の継ぎ目が入ります。
- 熱いナベやフライパンを直接置かないでください。ヒビ割れや変形、変色の原因になります。
- 加熱したものを置く場合は、必ずナベ敷きをご使用ください。
- 人工大理石カウンターの上で、包丁などの刃物を直接使用しないでください。キズや汚れの原因になります。
- 人工大理石カウンターは、日光など紫外線の影響で多少色が変わることがあります。
- 油、調味料、食品汚れなどを放置しますとシミの原因になります。
- 汚れがひどいときやすり傷が目立つ場合は、柔らかい布に市販のクリームクレンザーを少量付けて磨いてください。
- ただし磨きすぎると艶などが変化することがありますので、取扱説明書をよくお読みください。塩素系漂白剤、アルカリ性洗剤、酸性洗剤（オレンジオイル系洗剤）はシミなどになる場合があるのでご使用にならないでください。
- 人工大理石にドライアイスを設置すると急激な温度変化により割れるおそれがあります。ドライアイスは絶対に置かないでください。

エンジンアストーンワークトップ

- L型プラン、Bシンクの場合、ワークトップに接合部があり、シリコンシーラント仕上げになります。
- 熱いナベやフライパンを直接置かないでください。ヒビ割れや変形、変色の原因になります。
- 濃い色やマット調のワークトップは水シミ、手脂、キズが目立ちやすい傾向があります。使用後はこまめにお手入れをしてください。放置すると汚れが落ちにくくなります。
- 特殊製法での不規則柄のため一枚ごとに模様や色合い、イメージが異なる場合があります。
- エッジ部分やL型など、加工したつなぎ目で柄が途切れます。

- ・硬く鋭利なものを落とす、あるいは端部に衝撃を加えると、割れ・欠け等が発生することがあります。
- ・加熱したものを置く場合は、必ずナベ敷きをご使用ください。
- ・鉄製の包丁・ナベなどを長時間放置しないでください。さびが付着すると変色することがあります。
- ・金属たわしやクレンザーでごすらないでください。キズの原因になります。
- ・酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。変色することがあります。
- ・次のようなものを付着させたり、流したりしないでください。
 - ・強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、ヘマトニックなどの原液の使用は変色の原因になります。
- ・衝撃を与えないでください。
 - ・包丁や鋭利なものを当てたり、ナベなど重いものを落とししたり、人が乗るなどの過度な荷重や衝撃を与えるとびび割れやキズの原因になります。
- ・天板の上に殺菌灯などの紫外線照射器の光を直接照射させないでください。変色します。
- ・商品の重量が重いため弊社スタッフによる搬入ルート及び設置現場確認が必要になります。
- ・日常のお手入れは水に濡らした柔らかい布に中性洗剤をつけて、拭き掃除をしてください。その後、柔らかい布で水拭きし洗剤を完全に拭き取ってください。最後に水分が残らないように乾いた布で拭いてください。
- ・汚れが取れない場合は、温水で濡らした布に漂白剤・研磨剤を含まない少量のクリーナーを含ませて拭き取ってください。
- ・こびりついた頑固な汚れは、研磨粒子付でないスポンジ・たわしを使って、漂白剤・研磨剤を含まない少量のクリーナーで拭き取ってください。

鋳物ホーローシンク

- ・水で濡らした柔らかい布に中性洗剤をつけて、拭き掃除をしてください。
- ・研磨剤入りの洗剤（クレンザーなど）は使用しないでください。
- ・溶剤がベースの洗剤や石油抽出物を含む洗剤が長時間、ホーローシンクの表面に触れたまましないでください。
- ・硬く鋭いものが落下すると、キズがつく、あるいは破損する等のおそれがあります。

排水管接続

- ・排水トラップ下の排水管はジャバラホースが標準です。直管配管する場合の部品は別途用意しておりますのでお問い合わせください。
- ・排水トラップがついていますから、排水管接続以降にトラップを設けしないでください。現場の排水経路・状況によっては、キッチンのトラップで流れが悪くなったり、排水時に異音が発生することがあります。

水栓金具

- ・吐水口の耐圧力は0.35MPaです。
- ・シャワー水栓金具を設置する場合、水圧0.05MPa以上でお使いください。水圧が低いと温調の不具合やシャワーにならない場合があります。

浄水器水栓

- ・浄水は長期間保存しないでください。(密閉状態にして冷蔵庫で1日以内に使用ください。)
- ・毎日最初に使用するとき、10秒以上浄水を流してからご使用ください。
- ・カートリッジ、水栓本体の保護のため、60℃以上の熱いお湯は通さないでください。
- ・カートリッジの交換時期の目安は、使用水量や水質によって異なります。
- ・浄水器の水が出にくくなった、期間内であってもカートリッジを交換してください。

アルカリ整水器・アルカリイオン整水器

- ・この商品の販売に際しては、薬事法の『販売業の届出』が必要です。
- ・毎日最初に使用するとき、30秒以上浄水を流してからご使用ください。
- ・カートリッジ、水栓本体の保護のため、50℃以上の熱いお湯は通さないでください。
- ・カートリッジの交換時期の目安は、使用水量や水質によって異なります。
- ・整水器の水が出にくくなった、期間内であってもカートリッジを交換してください。

レンジフード

- ・調理の際は必ずフードを運転してください。
- ・IHヒーターは上昇気流が少ないため、オープンな場所では吸い込みにくくなります。
- ・IHヒーター使用時はフードが温まりにくいいため、結露が発生することがあります。
 - ・滴下前にふき取ってご使用ください。
- ・吸気口がない場合、吸い込みが悪くなる場合があります。必ず吸気口を設置してください。

安全に関するご注意

キッチン全般

- ・キッチンルームには十分換気ができるよう、給排気口を必ず設けてください。
 - ・酸欠や一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- ・ご使用前に、「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ・安全に使用していただくため、注意シールが貼ってある商品がございます。ご使用の際は内容を正確確認の上、正しくお使いください。
- ・ご購入いただいた商品の中に特定保守製品がある場合は、定期点検が必要となります。長く安全にご使用いただくため、所有者票等の登録を行ってください。(長期使用製品安全点検制度 対象商品=特定保守製品 点検には料金がかかります。)

ウォールキャビネット(吊戸棚)用オープンロック機構

- ・揺れの程度や取付け状況、建物の階数などによって作動しないことがあります。

電気機器全般

- ・機器によってはアースが必要な場合があります。確実にアースを取り付けてください。故障や漏電の際感電するおそれがあります。

長期使用製品 安全点検制度について

- ・ビルトイン電気食器洗い乾燥機を含む9品目の製造・輸入事業者(特定製造事業者等)、販売事業者等(特定保守製品取引事業者)、関連事業者、消費者(所有者)それぞれが適切に役割を果たし、長期間の使用に伴い生じる劣化(経年劣化)による重大事故発生のおそれが高いもの(特定保守製品)について、使用者による点検やその他の保守(有償)を支援する制度です。

長期使用製品 安全表示制度について

- ・換気扇(キッチン用レンジフード)を含む5品目は、経年劣化による重大事故の発生率は高くないものの、長期間の使用が想定される製品について、設計上の標準使用期間と経年劣化についての注意喚起等の表示が義務付けられ、使用者に注意を促す制度です。

食器洗い乾燥機

- ・凍結のおそれのある地域(室温0℃以下)ではご使用できません。
- ・運転時間短縮のため給湯接続をお勧めします。その場合10号相当以上の先止め式給湯器で、70℃以下に温度調整可能なタイプに接続してください。
- ・水道水圧は0.03～1MPaの範囲で使用してください。
- ・カットグラス、クリスタルガラスなどの高級ガラス食器、金メッキ製、銀製食器、アルミ製のナベや食器、高級漆器、さかすきなど軽くて小さい食器、耐熱温度90℃以下のプラスチック容器などは、食器洗い乾燥機での洗浄に適しません。
- ・糸底の深い食器は乾燥終了後、糸底部に多少の水が残る場合があります。
- ・焦げ付きやこびりつきなどの汚れは洗浄できませんので、下洗いをしてからセットしてください。
- ・専用洗剤以外は使用しないでください。
- ・「乾燥」コースだけを長期間使用しますと、機器内部の残留水から異臭が発生することがありますので、月に1～2回程度は「予洗い」コースで運転してください。
- ・定格15A以上の電源コンセントに直接接続してご使用ください。他の電源と兼用しますと火災の原因になることがあります。
- ・運転により、食洗機に隣接したキャビネット及び上部ワークトップの温度が数度上昇する場合があります。食品等の保管につきましては十分にご注意ください。

ガスコンロ

- ・ゴク、トッププレート、バーナー、バーナーキャップ、グリルなど炎がかかる部位は変色する場合がありますが、使用上問題はありません。
- ・ゴク、トッププレート、バーナー、バーナーキャップ、グリル、焼き網などは消耗品です。消耗部品に関しては有償になります。
- ・水、湿気、蒸気、ほこり、油煙などの多い場所に設置しないでください。火災、故障の原因になることがあります。

IHクッキングヒーター(200V)

「使用できるナベ」

- ・耐熱鉄製・鉄ホーロー製・鉄鋳物製・ステンレス製(18-0,18-8,18-10)で底の直径が約12～26cmの底が平らなもの。
- ・オールメタルタイプはアルミ製ナベ、銅製ナベも使用できます。
- ・グラッドナベ(多層ナベ)の中には発熱しないものがあります。
- ・18-8,18-10 ステンレスナベ(一層)でナベ底の厚さが0.8mm以上のナベは、入力電力が定格値より少なめ(火力が弱く)になることがあります。

「使用できないナベ」

- ・耐熱ガラス製、アルミ製、陶磁器製(土ナベなど)、銅製のナベで、ナベ底が平らでなく凸凹しているもの。
- ・オールメタルタイプはアルミ製ナベ、銅製ナベも使用できます。
- ・金属製で底が平らなナベが適しています。
- ・ホーロー製のナベは、耐熱タイプをご使用ください。耐熱タイプ以外では、底がはげ落ちプレートを汚したり割ったりすることがあります。

家電収納庫

- ・ガス器具(ガス炊飯器・カセットコンロなど)、電気コンロ(熱源の露出したもの)、オーブントースター、トースター、魚焼き器、ホットプレート、電子レンジ、オープンレンジ、卓上型電磁(IH)調理器はご使用になれません。
- ・本製品は不燃材・難燃材仕様ではありません。収納する家電機器については、それぞれの商品の取扱説明書にある設置基準をお守りください。
- ・家電収納庫には必ず蒸気排出ユニットを組み合わせ設置してください。蒸気排出ユニットを設置されませんとキャビネット内に蒸気がこもり、内部のカビ発生や表面材に剥がれなどの不具合がおきることがあります。

キッチンパネル

- ・表面に包丁など鋭利なものを当てたり、クレンザーやナイロンタワシなどでこすらないでください。キズの原因になります。
- ・表面に粘着力の強いテープや吸盤は付けないでください。テープを剥がしたとき表面の塗装が剥がれるおそれや吸盤の跡が取れないことがあります。
- ・キッチンパネルとシリコーンコーキングの色は異なります。
- ・キッチンパネルは不燃材料認定品ですが、じかに炎があたる場所には使用しないでください。また加熱調理器具より15cm以上離して取付けしてください。

ダストボックスワゴン

- ・キャスター付ですので、床の種類によってはキャスターの跡が付く場合があります。

食器洗い乾燥機

- ・排気口より蒸気が排出されます。排気方向にカップボードなどがある場合、結露する可能性があります。また小さなお子様には十分ご注意ください。

ガスコンロ

- ・鍋底からはみ出すような火力やグリルをご使用の際、排気口をふさぐと温度が上昇し、ワークトップ(人工大理石・エンジニアドストーン)が割れることがあります。

IHクッキングヒーター(200V)

- ・心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上使用してください。
- ・揚げ物調理中はそばを離れないでください。またIHヒーターの指定量未満の油では調理しないでください。(油温が上がらず、発火するおそれがあります。)
- ・グリルをご使用の際、排気口をふさぐと温度が上昇し、ワークトップ(人工大理石・エンジニアドストーン)が割れることがあります。

WOODONE SHOW ROOM ウッドワンプラザのご案内

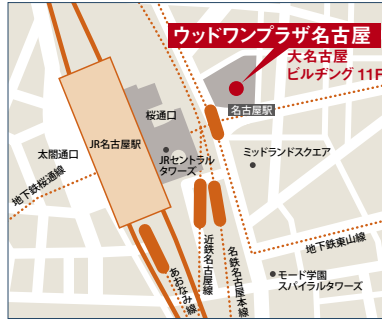
全国のウッドワンプラザでお待ちしています。

詳しくは にて または右記のアドレスからアクセス <https://www.woodone.co.jp/showroom/>



ウッドワンプラザ金沢

〒921-8801
石川県野々市市御経塚4-72
☎(050)9000-3419 FAX(076)240-9290



ウッドワンプラザ名古屋

〒450-6411 愛知県名古屋市中村区名駅3-28-12
大名古屋ビルヂング11F(HDC名古屋内)
☎(050)9000-3440 FAX(052)589-1088



ウッドワンプラザ広島

〒738-0023
広島県廿日市市下平良1-12-1
☎(050)9000-3321 FAX(0829)32-2260



ウッドワンプラザ大阪

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町3-1
グランフロント大阪北館ナレッジキャピタル5階(HDC大阪内)
☎(050)9000-3452 FAX(06)6359-5617



ウッドワンプラザ新宿

〒163-1006 東京都新宿区西新宿3-7-1
新宿パークタワー リビングデザインセンターOZONE 6F
☎(050)9000-3406 FAX(03)5322-6541



ウッドワンプラザ神戸

〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-2-2
HDC神戸4F
☎(050)9000-3456 FAX(078)366-2412

北海道・東北

- 札幌** 〒062-0020 北海道札幌市豊平区月寒中央通2-4-17
☎(050)9000-3367/FAX(011)853-6585
- 盛岡** 〒020-0866 岩手県盛岡市本宮6-12-51
☎(050)9000-3370/FAX(019)656-5136
- 仙台** 〒983-0013 宮城県仙台市宮城野区中野4-2-24 サンエスビル1F
☎(050)9000-3373/FAX(022)254-2560

関東

- 新潟** 〒950-0922 新潟県新潟市中央区山ニツ2-17-24
☎(050)9000-3413/FAX(025)257-1157
- 宇都宮** 〒321-0954 栃木県宇都宮市元今泉5-4-11
☎(050)9000-3386/FAX(028)683-1055
- 高崎** 〒370-0851 群馬県高崎市上中居町 379-1
☎(050)9000-3388/FAX(027)327-7855
- さいたま** 〒336-0926 埼玉県さいたま市緑区東浦和 4-13-21
☎(050)9000-3390/FAX(048)810-4335
- 水戸** 〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町 261-4
☎(050)9000-3384/FAX(029)304-6120
- 千葉** 〒260-0843 千葉県千葉市中央区末広 2-12-6
☎(050)9000-3395/FAX(043)305-0971
- 横浜** 〒224-0012 神奈川県横浜市都筑区牛久保 1-1-7
☎(050)9000-3410/FAX(045)913-0025

中部・北陸

- 静岡** 〒422-8036 静岡県静岡市駿河区敷地 1-3-1
☎(050)9000-3432/FAX(054)237-1155
- 豊橋** 〒441-8028 愛知県豊橋市立花町45 光陽ビル 1F
☎(050)9000-3435/FAX(0532)33-3100
- 松本** 〒390-0825 長野県松本市並柳 1-5-14
☎(050)9000-3422/FAX(0263)29-0755
- 三重** 〒514-0817 三重県津市高茶屋小森町 2851-1
☎(050)9000-3441/FAX(059)238-2032
- 岐阜** 〒500-8383 岐阜県岐阜市江添 2-9-20
☎(050)9000-3424/FAX(058)272-5554
- 岡崎** 〒444-0814 愛知県岡崎市羽根町小豆坂 169-1
☎(050)9000-3437/FAX(0564)71-1801

近畿

- 京都** 〒612-8447 京都府京都市伏見区竹田西内畑町 58
☎(050)9000-3445/FAX(075)604-0675
- 滋賀** 〒520-3015 滋賀県栗東市安養寺 7-6-23
☎(050)9000-3443/FAX(077)554-8550

中国・四国

- 岡山** 〒700-0971 岡山県岡山市北区野田 3-23-8
☎(050)9000-3462/FAX(086)244-9288
- 米子** 〒683-0003 鳥取県米子市皆生 3-6-11
☎(050)9000-3460/FAX(0859)34-4681
- 山口** 〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町 14-10
☎(050)9000-3466/FAX(083)976-0130
- 高松** 〒761-0301 香川県高松市林町 2536-16
☎(050)9000-3468/FAX(087)867-3880
- 松山** 〒790-0951 愛媛県松山市天山 1-10-23
☎(050)9000-3470/FAX(089)987-7670

九州

- 博多** 〒812-0042 福岡県福岡市博多区豊 2-3-11
☎(050)9000-3478/FAX(092)412-1486
- 北九州** 〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町 2-12-35
☎(050)9000-3480/FAX(093)965-1666
- 熊本** 〒862-0968 熊本県熊本市南区馬渡 2-1-20
☎(050)9000-3483/FAX(096)370-8556
- 鹿児島** 〒891-0115 鹿児島県鹿児島市東開町 3-33
☎(050)9000-3488/FAX(099)210-2150

詳しい展示内容・営業時間・休館日は、
各ショールームにお問い合わせください。

事業所一覧

本社 〒738-8502 広島県廿日市市木材港南1-1

支店/営業所/出張所...営業マンへのご連絡、またはサポートセンターのない地域の、受発注、商品に関する問い合わせ

サポートセンター...受発注、商品に関する問い合わせ
※地域によっては業務内容が異なる場合があります。

	事務所	サポートセンター
北海道・東北	札幌営業所 〒062-0020 北海道札幌市豊平区月寒中央通2-4-17 ☎(050)9000-3366 / Fax(011)853-6585	
	北東北営業所 〒020-0866 岩手県盛岡市本宮6-12-51 ☎(050)9000-3369 / Fax(019)656-5136	
	仙台営業所 〒983-0013 宮城県仙台市宮城野区中野4-2-26 ☎(050)9000-3372 / Fax(022)388-6132	
	福島営業所 〒963-0117 福島県郡山市安積荒井1-14 ☎(050)9000-3377 / Fax(024)946-6506	
関東	新潟営業所 〒950-0922 新潟県新潟市中央区山ニツ2-17-24 ☎(050)9000-3412 / Fax(025)257-1157	
	宇都宮営業所 〒321-0954 栃木県宇都宮市上今泉5-4-11 ☎(050)9000-3385 / Fax(028)613-3920	
	高崎営業所 〒370-0851 群馬県高崎市上中居町379-1 ☎(050)9000-3387 / Fax(027)327-7855	
	大宮営業所 〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町1-476 ☎(050)9000-3389 / Fax(048)652-1043	
	水戸営業所 〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町261-4 ☎(050)9000-3383 / Fax(029)304-6120 ☎(050)9000-3381 / Fax(0297)36-2955	【関東営業サポートセンター-岩井駐在】 〒306-0608 茨城県坂東市幸神平1
中部・北陸	千葉営業所 〒260-0843 千葉県千葉市中央区末広2-12-6 ☎(050)9000-3394 / Fax(043)305-0971	☎(050)9000-3404 / Fax(043)265-6411
	柏駐在 〒277-0832 千葉県柏市北柏1-10-19 ☎(050)9000-3396 / Fax(04)7162-2792	☎(050)9000-3351 / Fax(050)3153-7750
	東京支店 〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-23 飯田橋ビル2号館本館4F ☎(050)9000-3397 / Fax(03)5842-6255	☎(050)9000-3401 / Fax(050)3153-1819
	多摩営業所 〒190-0002 東京都立川市幸町1-25-23 ヴィレッジ20 1F ☎(050)9000-3407 / Fax(042)538-7155	☎(050)9000-3402 / Fax(042)537-5400
	横浜営業所 〒224-0012 神奈川県横浜市都筑区牛久保1-1-7 ☎(050)9000-3409 / Fax(045)913-0025	☎(050)9000-3405 / Fax(045)913-0017
中部・北陸	静岡営業所 〒422-8036 静岡県静岡市駿河区敷地1-3-1 ☎(050)9000-3431 / Fax(054)237-1155	
	浜松営業所 〒435-0045 静岡県浜松市中区細島町7-11 カワ清 東山第2ビル2F ☎(050)9000-3433 / Fax(053)467-1182	☎(050)9000-3382 / Fax(0532)23-6788
	豊橋営業所 〒441-8074 愛知県豊橋市明海町5-31 ☎(050)9000-3434 / Fax(0532)23-5221	
	長野営業所 〒390-0825 長野県松本市並柳1-5-14 ☎(050)9000-3421 / Fax(0263)24-3083	☎(050)9000-3329 / Fax(0532)23-6788
	岡崎営業所 〒444-0814 愛知県岡崎市羽根町小豆坂169-1 ☎(050)9000-3436 / Fax(0564)71-1801	☎(050)9000-3339 / Fax(0532)23-6788
近畿	名古屋支店 〒485-0039 愛知県小牧市外堀4-8-8 ☎(050)9000-3438 / Fax(0568)73-1058	
	三重営業所 〒514-0817 三重県津市高茶屋小森町2851-1 ☎(050)9000-3441 / Fax(059)238-2032	☎(050)9000-3438 / Fax(0568)73-1058
	岐阜営業所 〒500-8383 岐阜県岐阜市江添2-9-20 ☎(050)9000-3423 / Fax(058)272-5554	☎(050)9000-3464 / Fax(0568)73-1094
	金沢営業所 〒921-8801 石川県野々市市御経塚4-7-2 ☎(050)9000-3416 / Fax(076)240-2242	☎(050)9000-3417 / Fax(076)425-6550
	富山出張所 〒939-8271 富山県富山市太郎丸西町2-7-12 AYタウンB室 ☎(050)9000-3418 / Fax(0776)57-1308	☎(050)9000-3418 / Fax(0776)57-1308
近畿	京都営業所 〒612-8447 京都府京都市伏見区竹田西内畑町58 ☎(050)9000-3444 / Fax(075)604-0675	☎(050)9000-3450 / Fax(06)6862-1218
	大阪支店 〒561-0804 大阪府豊中市曾根南町3-20-14 ☎(050)9000-3446 / Fax(06)6862-0853	☎(050)9000-3449 / Fax(06)6862-0853
	姫路営業所 〒672-8048 兵庫県姫路市飾磨区三宅3-26 ☎(050)9000-3457 / Fax(079)231-4356	☎(050)9000-3451 / Fax(06)6862-1218
	滋賀営業所 〒520-3015 滋賀県栗東市安養寺7-6-23 ☎(050)9000-3442 / Fax(077)554-8550	☎(050)9000-3343 / Fax(050)3153-1185
	南大阪営業所 〒596-0012 大阪府岸和田市新港町7-1 ☎(050)9000-3453 / Fax(072)436-1744	☎(050)9000-3484 / Fax(050)3153-1204
中国・四国	神戸営業所 〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-2-2 HDC神戸4F ☎(050)9000-3455 / Fax(078)360-5059	
	高松営業所 〒761-0301 香川県高松市林町2536-16 ☎(050)9000-3467 / Fax(087)867-3880	☎(050)9000-3476 / Fax(087)865-4550
	松山営業所 〒790-0951 愛媛県松山市天山1-10-23 ☎(050)9000-3469 / Fax(089)945-2555	☎(050)9000-3349 / Fax(089)915-4091
	岡山営業所 〒700-0971 岡山県岡山市北区野田3-23-8 ☎(050)9000-3461 / Fax(086)244-9288	☎(050)9000-3346 / Fax(086)242-4188
	山陰営業所 〒683-0003 鳥取県米子市皆生3-6-11 ☎(050)9000-3459 / Fax(0859)34-4681	☎(050)9000-3347 / Fax(0859)35-0735
九州	広島営業所 〒738-0023 広島県廿日市市下平良1-12-1 ☎(050)9000-3344 / Fax(0829)32-5544	☎(050)9000-3344 / Fax(0829)32-5544
	福山出張所 〒721-0955 広島県福山市新瀬町1-13-7 ☎(050)9000-3463 / Fax(084)957-0850	☎(050)9000-3345 / Fax(084)957-0851
	山口営業所 〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町14-10 ☎(050)9000-3465 / Fax(083)976-0130	☎(050)9000-3348 / Fax(083)976-0125
	福岡支店 〒816-0941 福岡県大野城市東大利3-8-1 ☎(050)9000-3471 / Fax(092)581-5724	
	大分営業所 〒870-0955 大分県大分市下郡南2-2-1 ☎(050)9000-3485 / Fax(097)567-7257	
九州	宮崎営業所 〒880-0856 宮崎県宮崎市日ノ出町46-1 清野ビル ☎(050)9000-3486 / Fax(0985)26-9488	
	北九州営業所 〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2-12-35 ☎(050)9000-3479 / Fax(093)965-1666	☎(050)9000-3472 / Fax(093)965-1666
	長崎営業所 〒851-0103 長崎県長崎市中里町1201-7 ☎(050)9000-3473 / Fax(095)838-6882	
	熊本営業所 〒862-0968 熊本県熊本市南区馬渡2-1-20 ☎(050)9000-3482 / Fax(096)370-8556	☎(050)9000-3474 / Fax(096)370-8575
	鹿児島営業所 〒891-0115 鹿児島県鹿児島市東開町3番33号 ☎(050)9000-3487 / Fax(099)210-2150	☎(050)9000-3475 / Fax(099)210-2152
沖縄出張所 〒901-2227 沖縄県宜野湾市宇地泊904番地 ビューテラス 102号 ☎(050)9000-3335 / Fax(098)890-3532	☎(050)9000-3313 / Fax(098)890-3531	

2020年4月現在

ご注意

安全に関するご注意



- ご使用前に、「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 安全に使用していただくため、注意シールが貼ってある商品がございます。ご使用の際は内容をご確認の上、正しくお使いください。
- ご購入いただいた商品の中に特定保守製品がある場合は、定期点検が必要となります。長く安全にご使用いただくため、所有者票などの登録を行ってください。
(長期使用製品安全点検制度 対象商品=特定保守製品 点検には料金がかかります。)

商品選択上のご注意

- 掲載の写真は印刷のため実物と多少、色、柄が異なる事があります。面材サンプルなどでお確かめください。
- 加熱機器及びレンジフード周辺の商品設置については火災予防条例の規制があります。キッチンをプランされている時は、ご購入先にご相談ください。
- カタログに記載されていない機器をご希望の際は、ご購入先にご相談ください。機器によっては使用できない商品がございます。
- カタログの設計価格には、商品の配送費、搬入取付費、使用済みの商品引取り、撤去の費用等は含まれておりません。

取付・設置上のご注意

- 商品の取付・設置は必ず説明書に従ってください。 ●キッチン取付・設置以外に関連する電気工事、ガス工事、管工事、大工工事などは法的有資格者による工事が必要となります。
- 商品の設置には専門の工事が必要です。ご購入先または専門業者にご相談ください。工事に不備があると火災や落下・水濡れなどの原因になることがあります。

●掲載の内容・製品の仕様は、改良や資材の都合により、変更する場合があります。

webサイトのご案内

▼「木と、くらそう。」木と人とのかわりをいろいろな角度から見つめるサイトです。

ウッドワン kimama

検索

<https://woodone.jp>



▼交換用の部材や追加アイテムご購入の「パーツショップ」はこちら

ウッドワン パーツショップ

検索

<https://www.woodone-onlineservice.com/>



納期に関するご案内	キャビネット・パネル … 受注～工場出荷	10日
	設備機器 … 受注～工場出荷	10日
	エンジニアドストーン … 受注～工場出荷	20日

土日祝日を除く。
詳しい納期はお近くの営業所へ
お問い合わせください。

販売店・工務店・建設会社様へのお願い

弊社では、商品を安全に正しくご使用いただく為、保守事項、お願い事項などの重要な内容を記載、添付した取扱説明書を用意している商品があります。お施主様や建物を管理されている方に渡される際は、内容ご説明の上、お渡しいただきますようお願いいたします。

- 製品の仕様は2020年4月現在のものです。
- 本カタログに掲載の価格には配送費、搬入取付費は含まれておりません。
- 掲載の写真は印刷のため実物と多少、色・柄が異なることがあります。面材サンプルなどでお確かめください。
- 掲載の内容・製品の仕様は、改良や資材の都合により、変更する場合があります。

ご注意

扉・パネル等の表面材は、色、柄等の連続性はありませんので、左右で木目柄が揃わないケースがあります。木目は扉、パネル、鏡板の長辺方向に流れています。

株式会社 **ウッドワン**

〒738-8502 広島県廿日市市木材港南1-1

キッチン専用
フリーダイヤル

0120-641-265

【ホームページURL】 <https://www.woodone.co.jp/>

商品に関する
お問い合わせ

【受付時間】 平日/9:00～18:00 【休日】 土日・祝日・年末年始・夏季休暇

修理に関する
相談

【受付時間】 平日・土日・祝日/9:00～18:00
※年末年始・夏季休暇は対応しておりません。
※土日・祝日は修理の受付のみの対応となります。実際の対応は翌営業日からとなります。
※緊急修理対応をお約束するものではありません。

プラン、見積概算、特注の可否、納期、在庫確認、カタログ、
サンプル請求につきましては、最寄りの営業所へお問い合わせください。

ZCSG477 第1版 20.04Da