SU:IJI

［スイージー］

2023

WOODONE



木を育てている
会社がつくる
木のキッチンです。

SU:IJI 2023

003 家族とともに育つ、木のキッチン。

013 私が選んだ、スイージーな暮らし。

015 GREEN TEA
緑茶が似合う、昔ながらの素朴さと和やかさ

027 WINE
ワインを選ぶように、満たされる大人のこだわり

039 LEMONADE
さっぱりとして愛らしい、まるでレモネード

051 GINGER ALE
ジンジャーのように効かせるラフな遊び心

063 HERBAL TEA
ハーブの香りただよう、上質な爽やかさ

073 CAFÉ LATTE
カフェラテみたいな、やさしい温もりに包まれて

077 HOT MILK TEA
ミルクティーを淹れたくなる穏やかなスモーキーカラー



089 〝わが家色〟スイージー［Welcome to my su:iji］

095 どうして、無垢（むく）なんだろう。

104 MORE! su:iji［もっと！スイージー］

105 Items

107 キッチンレイアウト

111 扉

117 取手

119 こだわり取手セレクション

121 ベースキャビネット

135 ワークトップ

141 シンク

149 ウォールキャビネット

153 Equipment

155 水栓

159 加熱機器［ガスコンロ／IHクッキングヒーター］

163 食器洗い乾燥機／食器洗い機

167 レンジフード

170 キッチンパネル／キッチンサポート用品

171 Cupboard

189 Data base

201 ちっちゃいスイージー



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。

スイージーが生まれたのは今から13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くりと馴染み、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、木と語らい、木を活かす、ウッドワンが辿り着いた答えです。

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。その点もスイージーなら安心です。スイ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をのびのびと楽しんでいただけます。

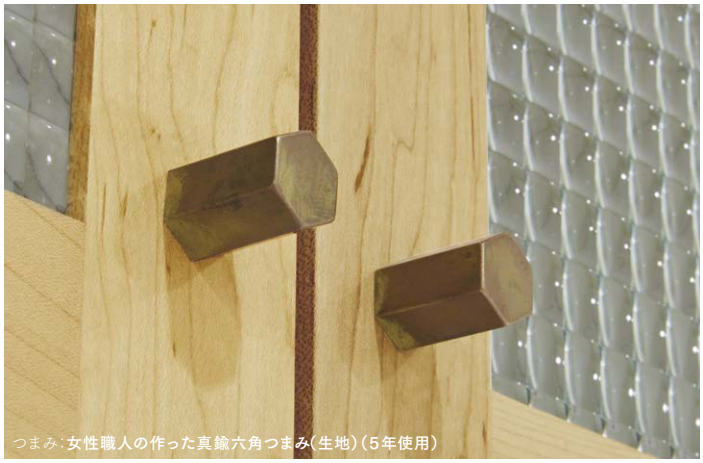
※お手入れの仕方についての詳しい情報は98ページをご覧ください。





時を経るほど
より深く。





つまみ：女性職人の作った真鍮六角つまみ（生地）（5年使用）



樹種：ニュージーパイン® ナチュラル色（5年使用）



ワークトップ：ステンレス バイブレーション（5年使用）

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…。

スイ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、じっくり、じっ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。使い始めてからゆっくりと時間をかけて成分が細胞にしみわたり、しっ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、人のてのひらの油分と馴染むにつれて、しっとりと渋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。



一つずつ、丁寧に、人の手でつくりあげるキッチン。

在庫を持たない理由

「無垢の木のキッチン スイージーを選んでいただいた方に、最高の状態でお届けしたい」。全ての工程はそのためのこだわりの積み重ねです。注文をいただいてから、一つずつ丁寧につくりあげる「邸別生産」を採用しているのもその一つ。そもそも無垢の木とは、同じ素材でも加工した時期が違うだけで寸法差や色差がでてしまうなど、周りの環境に左右されやすい繊細な素材。扉や引き出しなどの加工したパーツを在庫として保管することに適していません。よって工場ではその都度、素材を一本ずつ吟味し、見た目の美しさと徹底した含水管理、そして厳正な検査を通過した素材を選ぶことからはじめています。


安全現場
合格





人の目と手にこだわる

そうして選ばれた素材は、研磨、塗装、乾燥、組み立てと、さまざまな工程を経ていくこととなります。しかも、そのほとんどが手作業で行われています。

たとえば、塗装工程のなかに「ワイピング」という作業があります。木材の導管（主に水分を通す役割を担う管）に塗料を擦り込みながらワイパーのように抜き出していく作業で、木材に深みと自然な風合いを醸し出すためにとても大切な作業です。しかも、この「擦り込みながら、拭き取りをする」という作業には繊細な感覚が必要で、どれだけ機械化が進んでもいまだに職人の手でしか行うことができません。

この作業以外にも、全ての工程において機械には任せられないデリケートな作業は人の目と手で行うことで、最高の仕上がりを追求しています。







一人ひとりが思いを込めて

深い山々に囲まれ、日本の原風景を色濃く残す岐阜県瑞浪市。そこに瑞浪工場はあります。皆様がスイージーを気に入って選んでいただいたことへの感謝と、その期待以上のものを早くお届けするために。そして、無事届いた後も日々の暮らしになじみ、大切な家族と一緒に育っていくことを願って―。

今日も工場では、高度な技を持つ熟練スタッフや、繊細な作業が得意な女性スタッフたち全員が一つずつ丁寧にものづくりに励んでいます。







私が選んだ、スイージーな暮らし。



GREEN TEA

緑茶が似合う、
昔ながらの
素朴さと和やかさ

015 Scene 1 バルコニーで育てた希望。
023 Scene 2 大家族の蕗仕事。

More! Green Tea

025

WINE

ワインを選ぶように、
満たされる
大人のこだわり

027 Scene 1 キャンプ、雨のち晴れ。
035 Scene 2 珈琲はサイフォンで。

More! Wine

037

LEMONADE

さっぱりとして
愛らしい、
まるでレモネード

039 Scene 1 私の名前をつけた人。その意味を教えてくれた人。
047 Scene 2 小さなアートスペース。
049 Scene 3 素足と、笑い声と。



Ginger Ale

ジンジャーのように
効かせる、
ラフな遊び心

061 Scene 2 人生に、スパイスを。
051 Scene 1 森、川、ロフト、僕たちの秘密基地。

More! Ginger Ale

Herbal Tea

ハーブの香り
ただよう、
上質な爽やかさ

071 069 Scene 2 ちょうどいい距離。
063 Scene 1 余白を愛する生き方。

More! Herbal Tea

Café Latte

カフェラテみたいな、
やさしい温もりに
包まれて

075 073 Scene 1 やさしく、かわいく、食育。
木色の大きなテーブルのある暮らし。

Hot Milk Tea

ミルクティーを淹れたくなる
穏やかな
スモーキーカラー

087 Scene 3 理想のスローライフ。
085 Scene 2 追憶のキッチン。
077 Scene 1 3歳に寄せるジェンダー論。

GREEN TEA

Scene 1

バルコニーで育てた希望。

旧居のマンションには、広々としたルーフバルコニーがあった。新築で購入した20数年前、4歳と2歳だった息子たちは、そこで三輪車にまたがり、プール遊びを楽しんだ。小学校に上がって夏休みになると、テントを張っておうちキャンプ。遊び場の少ない都心では、自宅で戸外の空気に触れられる貴重なスペースだった。しかし、それもせいぜい中学生くらいまで。以降はすっかり活用しなくなり、そのまま巣立っていった。私も長年仕事をしていたから、ガーデニングに勤しむ余裕はなく、50歳で早期退職してからも屋外には目を向けずに日々を過ごしていた。

ところが、だ。バルコニーが息を吹き返す日が突然やってきた。それはステイホーム期間中、夫のリモートワークが続いたときのこと。ダイニングに座ってお茶を飲みながら、ぼうっとバルコニーを眺めていた夫が、ふと言った。「ここで家庭菜園、やってみようかな」。いいかもね！と、その日のうちにホームセンターへと車を走らせ、プランターや培養土や苗をどっさり買ってきた。不要不急の外出だったかもしれない。ただ、私たちにとってはやはり必要なことであり、急ぐべきことだったと思う。連日、悪いニュースを聞くばかりで気が塞ぎ、あのままでは精神のバランスを崩しそうだったから。ししとう、なす、プチトマト、きゅうり。すくすく育つ野菜たちは、まさに「希望」の象徴だった。ひと夏の間に予想以上の収穫が続き、すぐに食べきれない分は知人におすそ分けしたり、漬物やピクルスにしたり。まったくの初心者にしては上出来だったと思う。一方で、高層階ゆえの強風、プランターゆえの水切れなど、早々にバルコニー菜園の限界も感じた。

そこで、私たちが猛烈に憧れたのが「露地栽培」である。ネットで貸農園を探したりもしたが、適当な場所は見つからなかった。そのうち自然と、住み替えの可能性を真剣に語り合うようになった。同じ商社で職場結婚し、そのまま共働きしてきた私たち。私はひと足先に辞したが、「俺もあと3年でいいかなと思ってる。今後はリモート中心になるだろうし」と、夫の意向をこの時に初めて知った。ならば、もう都内に住む必要はない。今までさんざん頑張ってきたぶん、田舎暮らしとまではいかなくても郊外に土地を買い、広い庭のある終の住処を建ててもいいんじゃないか。私たちはすごい勢いで、土地探しや資金計画に動き始めた。

もうひとつ、私たちの背中を押したことがある。ステイホームに入る数か月前、長男が結婚したのだ。もし孫ができて遊びに来てくれるなら、自然豊かな場所で思いきり走り回らせてやりたい。とれたての野菜の味も教えてあげたい……。友人には勇み足だと笑われたが、あきる野市に150坪のいい土地が見つかって契約した日、長男から電話がかかってきた。第一声は「よう、じいちゃん、ばあちゃん」。おめでたの報告である。生まれる前から、なんとジジババ孝行な孫であろうか。

そんなわけで、私たちはスピード移住を果たした。夫婦ふたりの生活だから、建物は息子たち家族を迎えるときの宿泊室を設けたぐらいでコンパクトにまとめている。「土付きの野菜が似合う、和モダンな家にしたい」という軸があったから、プランもスムーズに進み、余剰地は家庭菜園や眺める庭に充てた。建築中から、何度も足を運んで畑の土作りに励んだ。

さすがにマンション高層階でのプランター栽培と違い、露地栽培は育てがいがあるが、虫や鳥獣による食害との闘いでもある。まだまだこの先、失敗のほうがはるかに多いだろう。それでも、焦らず、腐らず、楽しんでいこうと思う。人生100年時代、私たちにはまだ40年以上ある。

引越しの日、バルコニーのガーデンシンクの棚に、こっそり野菜の種を置いてきた。セカンドライフを考えるきっかけをくれた場所に、ありがとうと呟きながら。そして、次の住人にも「希望」を育ててほしいと願いながら。



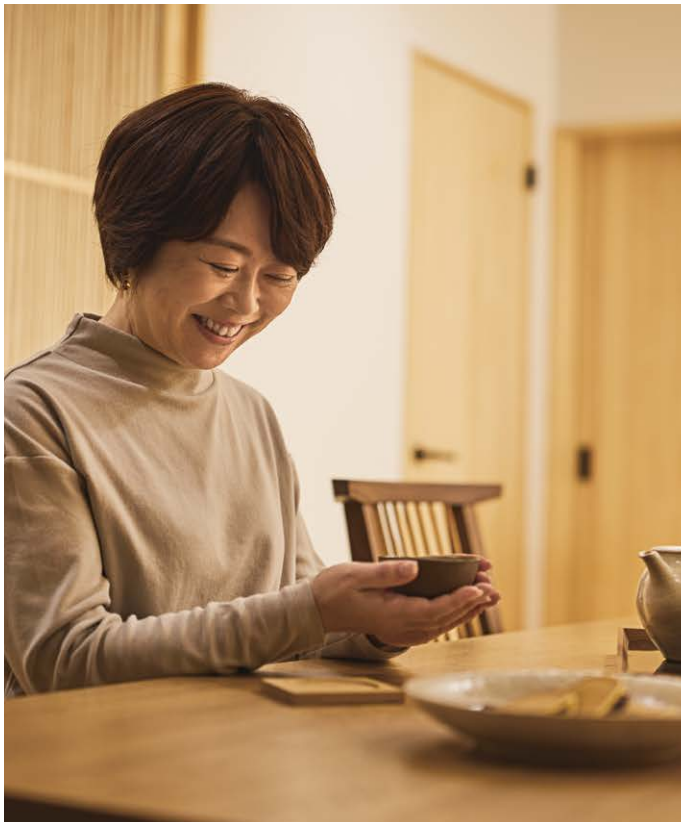


実るほど、こうべを垂れる夫婦かな。

最初に露地栽培する作物は小カブに決めていた。ほぼ一年を通して作ることができ、生育期間が短い。収穫のよろこびを早く味わいたかったのだ。とはいえプランター栽培しか経験がなかったから、畝を立てるのもおっかなびっくり。肌のきれいなカブにするためには、土のかたまりや石を丁寧に取り除かねばならない。種をまいて発芽したら、間引き、追肥、中耕、土寄せ……。播種から45日後、つるりと白い肌のカブを土の中から引き上げた。やはり大変だった。しかし清々しい。もっといろんな野菜を作ってみたい。近くにあるファーマーズセンターで野菜を買い求めては、しげしげと眺め回して勉強である。農家の方々には本当に頭が下がる。保存食の作り方も、もっと知っておかなくては。









Profile

家族構成：ご主人様（57歳）
奥様（54歳）
住居形態：戸建て／新築







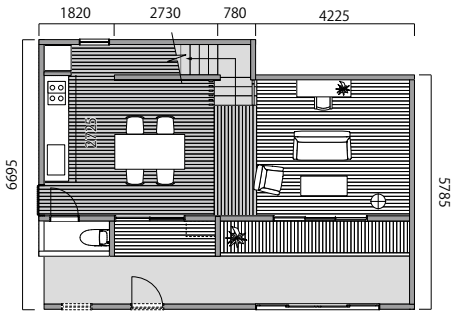
ファーマーズセンターに行けば、地元の気候に合った作物は何かがわかり、居合わせた人からアドバイスをもらえたりもする。ラディッシュは糠漬けにもできると教わり、さっそく実践。



玄関土間は、収穫した野菜を転がしておけるように広くとってもらった。インテリアは旅館や小料理屋のイメージで、板張りの天井や縦格子の建具を取り入れたことがお気に入り。

普段は料理に集中、孫が来たらお手伝いしやすいように。

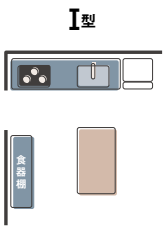






キッチンはすっきりとした木の表情が気に入っている。今は対面式が主流だけど、私は長年の習慣で壁を向いて料理するのが落ち着く。もう息子たちも独立したから、日頃の使いやすさを優先してこのレイアウトにした。ただ、孫が成長すればお手伝いしてもらえるようにダイニングとの距離は近づけている。お嫁さんからは、はち切れんばかりのお腹の写真が送られてきた。どうやら女の子らしい。こちらの準備はできているから、いつでも生まれておいで。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

ITEM

□ 取手



B型ブラック

スッキリとする掘り込み取手と迷ったけど今後を考えて引き出しやすい取手をつけて正解。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード：NZ20 ナチュラル色]

のびやかな木目が美しくてお気に入り。孫が大きくなった頃にはどんな風に色が変わっているかも楽しみ。

□ シンク



ステンレススクエアマルチシンク

アンダートレーはぬか漬けを洗う時に大活躍。その他のオプションも買い足そうかな。

□ ワークトップ



フィオレストーン グループ4 RF

御影石のような懐かしい柄に惹かれた。硬くて強いし汚れもつきにくくて大正解。

■ 水栓



〈KVK〉
タッチレスハンドシャワー混合水栓
KM6071ECWO

汚れた手で触らずに水が出ることがこんなに便利だとは思わなかった。

■ 食洗機



〈AEG〉
食器洗い機 FEE93810PMWO

この子のお陰で腰痛と手荒れから解放された。一番下のラックも腰をかがめず入れられるから本当に助かっている。

■ レンジフード



〈富士工業〉
オイルスマッシャーフード
CLRL-ECS-902(R/L)SIWO

老後のことも考えたら高い位置でのお掃除は大変。最もお掃除がいらないタイプを選択。

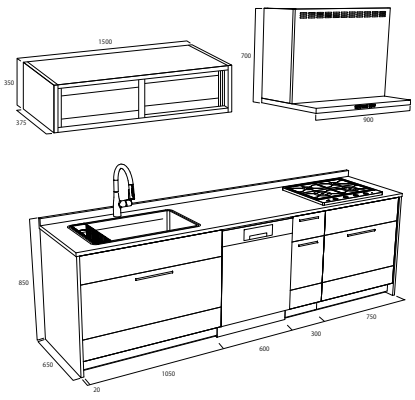
■ 加熱機器



〈リンナイ〉
グリルレスガスコンロ[ドロップイン]
RD641STSAWO

4口もあることに感動。温め直しをするときやお湯を少し沸かしたいときなど、後ろの2口が意外と活躍してくれる。





□キッチン本体 ￥948,800 ＋ ■設備機器合計 ￥863,000
（キッチンセット合計 ￥1,811,800）
I型キッチン／間口2725mm × 奥行650mm
引き戸の収納／間口1500mm × 高さ350mm

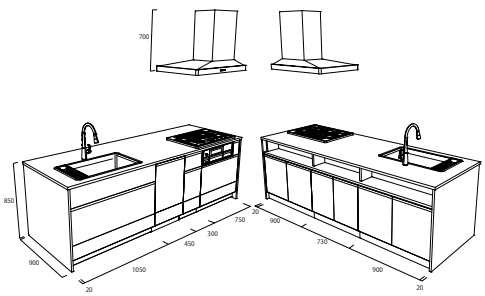
 ※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



GREEN TEA
Scene 2

大家族の蕗仕事。

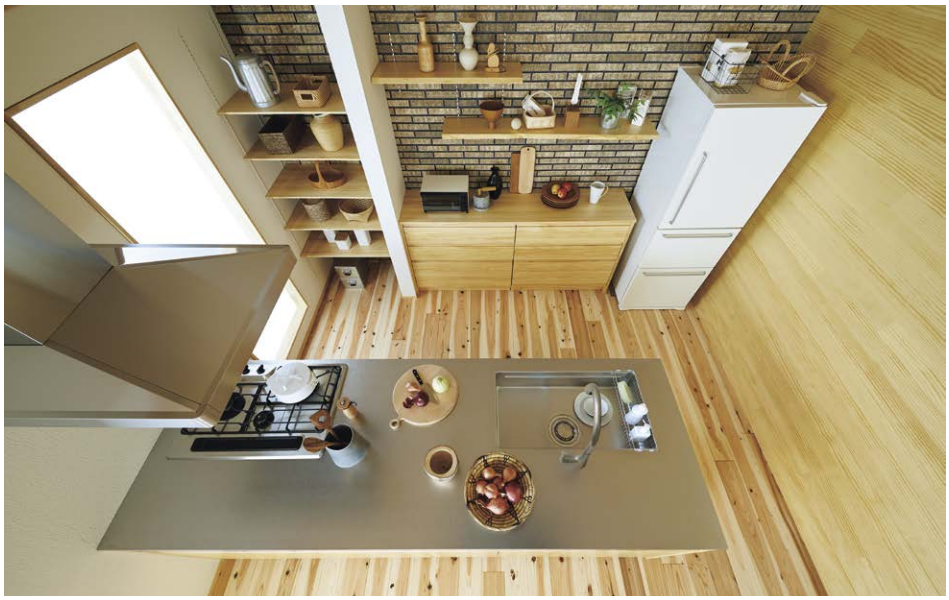
春が来ると、夫と山に入って蕗を採る。
家をリフォームしてからは、
同居をはじめた6歳の孫と、柴犬コタローも一緒だ。
帰ったらお嫁さんも一緒に、大量の蕗を下処理。
大家族になったから、キッチンは広い調理台と、
効率的に作業できるレイアウトにこだわった。
お嫁さんからは、子どもに目が届くようにとの希望。
総合すると、対面キッチンで一方が壁に接した、
この配置がベストだった。
今晩の食卓には、関西生まれのお嫁さん仕込みの
「蕗の炊いたん」が並ぶ。
コタローも、おこぼれにあずかろうとやってきた。













□キッチン本体 ￥771,000 ＋ ■設備機器合計 ￥760,000
（キッチンセット合計 ￥1,531,000）
P型キッチン／間口2575mm × 奥行900mm

□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
□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：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー混合水栓 K-77748T-ZZ-VS ¥110,000
■加熱機器：〈ハーマン〉ガスコンロ[+do(プラス・ドゥ)] DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■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]
SBARL-901RSWO ¥170,000
■食器洗い機：〈パナソニック〉深型タイプ NP-45MD9WAAWO(本体+扉面材) ¥250,100

※2020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。



More! Green Tea

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——
毎日使うキッチンを、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。





※2020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。



More! Green Tea

時間のごちそう。

祖父母の住んでいた古家を受け継いだ私たち。
黒光りしながらも、まだまだ使える柱や壁は活かし、
台所は空間になじむ木のキッチンに入れ替えた。
これからは、ここで私たちが新しい時を重ねる。
今日は、地元の新鮮野菜たっぷりの献立にしよう。
ひと手間、ひと手間を省略しないで丁寧に…。
「何でも、時間でおいしゅうなる」
祖母の声が聞こえた気がした。









※2020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。

WINE

Scene 1

キャンプ、雨のち晴れ。

今日は家族で最後のキャンプに出かける予定だった。娘が小学校を卒業し、息子が4年生を終えた春休み。娘が中学で入りたがっている吹奏楽部は、コンクールの常勝校で休みがないというし、息子もサッカークラブが本格的に忙しくなる。4人そろってキャンプに行けるのはこれが最後だろうと思っていた。

ところが無情にも、今夜から天気は急激に下り坂になるという。明日は目的地のあたりも土砂降りは間違いないようだ。シフト勤務のカミさんもせっかく仕事の休みを合わせていたのだが、涙をのんで中止を宣言した。子どもたちはしばらくがっかりしていたものの、娘はすぐに友達と映画に行く約束を取り付けた様子。息子は、休むはずだったサッカーの練習に行けることに気づいて元気になった。親としてはちょっと寂しくもある。しかし、家族より友達との関係を大切にするようになり、好きなことで上達を目指して努力できるようになったのは、成長の証であり喜ぶべきことなのだ。むしろこれまで、よくぞ親父の趣味に付き合ってくれたものだと思う。アウトドアはもともと、独身時代からの自分の趣味だった。そこに毎年、家族を巻き込んでいたのだ。

まだ家族の誰にも話していないが、夢がある。バンライフだ。バンは車のVAN。ベッドや生活用品など必要最低限のものだけをバンに詰め込み、時間や場所にとらわれずに全国を移動しながら暮らすライフスタイルのこと。アメリカで始まったというバンライフは今、日本でも少しずつ広がりを見せ、個性的なバンライファーたちがSNSなどでその暮らしぶりを発信している。「死ぬまで新婚旅行」をコンセプトに旅を続けるカップル。「生活冒険家」を名乗るインスタグラマー。メルセデス・ベンツのトランスポーター、通称「ベントラ」の内装を最高にオシャレにカスタマイズした現役大工……。彼らを知ったときは「やられた」と地団駄を踏んだものだ。自分も20年前、似たようなことを考えたが、仕事のことを考えると結論としてはどうしても無理だった。それが今では、シェアリングサービスやWi-Fi、デザリングの普及が進み、場所を選ばずにどこでも働ける環境が整っている。コンサルティング会社のマーケッターという、リモートワークで完結できる職種でありながら、なぜもっと早くそのことに気がつかなかったのだろう。もちろん、気づいたところで家庭を持っているのだから、子どもたちが独立するまでは実現不可能に近いのだが。一度、カミさんに「こういう人たちがいるらしいよ」とそれとなく見せてみたところ、「憧れる」「早めにリタイアできたらやってみたい」となかなかの反応だったので、あとはいつ切り出すかだ。

ともあれ、さしあたっての問題は、今日のキャンプ用に準備していた食材をどうするかである。娘の入学祝い、息子の進級祝いをかねて、いつもより量も質も奮発してしまった。夕方まで天気は持ちそうなので、昼のうちに外でバーベキューにするか。こういう時、戸建てに住み替えて良かったと心から思う。以前のマンションは駅近で便利ではあったが、とにかく地面が恋しかったし、2段ベッドに寝ていた子どもたちにも早く個室を与えてやりたかった。ちょうど近所の、倉庫として使われていた建物が土地付きで売りに出され、飛びついてリフォームしたのである。トラックを横付けするために建物の前が広く空いていたところを、室内とつながったタイル敷きのテラスにした。アウトドアグッズの手入れに使うつもりだったが、もちろんバーベキューにも最適な場所になった。

持っていくはずだったキャンプの荷物を解こうとしていると、目ざとい息子が「ええっパパ、片付けちゃうの」と叫んだ。「俺、行きたい！来週、サッカーの練習ないんだ」。なら、行くか？と尋ねると「うん、パパと2人で行ってみたい」。わかった、と平静を装って返事をした。心の中では、わしゃわしゃと息子の頭を撫でていた。


STEELE





素材そのものの力強い味を教えたい。

息子の言葉でもうひとつ嬉しかったのは「パパのキャンプごはん、楽しみなんだよね」。しかし基本的に、切るだけ、焼くだけ、煮るだけである。普段の料理も、夜勤をこなす妻に代わってリモートワーク中心の自分が担っており、それなりにこだわってはいるのだが、キャンプ料理はできるだけ手間がかからないほうがいい。そのシンプルさが子どもたちには受ける。大自然の中で味わう分、素材そのものの味わいがより力強く感じられるのだろうか。自分たちで食材を串に刺したり、薪をくべたりするのも面白いのだろう。今日もこれからサッカーに向かう息子は、自分用の串を先に自分で作っている。パパはメインディッシュ、丸鶏のローストチキンの準備だ。ダッチオーブンの使い方、今度じっくり教えてやるからな。



Profile

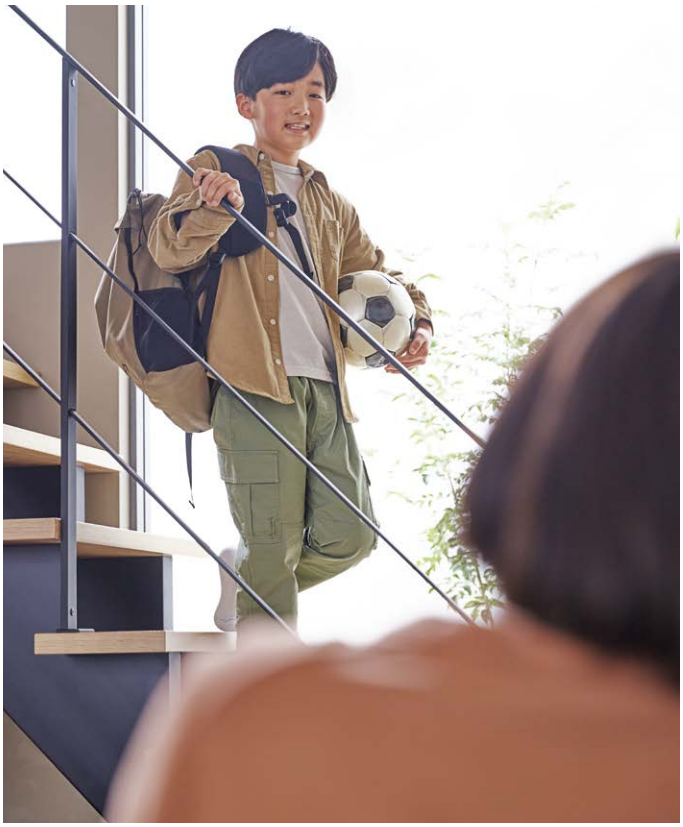
家族構成：ご主人様（44歳）
奥様（41歳）
長女（12歳）
長男（10歳）
住居形態：戸建て／リフォーム



自分の仕事部屋はキッチンの隣にプランし、建具も透過性のあるものに。煮込み鍋の具合を見ながら仕事が進められる上、家族が帰ってきても階段を上がる前に声かけできる。我ながらベストな配置だった。

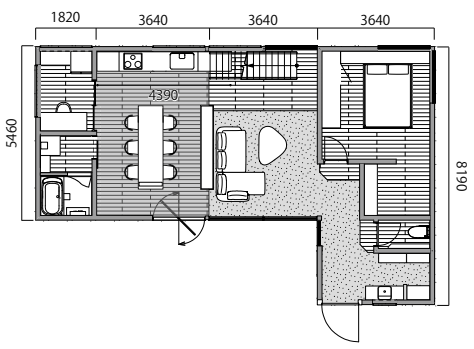






「帰ってくる前に焼かないでね！」と弟。「串は残しといてあげる！」と姉。憎まれ口を叩いたり、ケンカしたりもするけれど、この家に住んでからいい距離を保っている。それぞれの部屋ができたおかげかな。

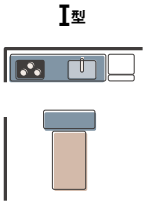
大勢のもてなしにも対応できるように間口を広げて。





インテリアのイメージは、木と黒、そこに少しのグレー。自分の希望だったが、カミさんからも「さっぱりしてて好きだわ」と賛同を得た。2人とも集中して料理したいタイプなので、レイアウトは壁付けに決定。
今後は仕事関係の仲間を呼びたいとも思っているため、大人数のもてなし料理が並べやすいようにカウンターを長くしている。カミさんが夜勤の日が狙い目だと企んでいるが、「酔っぱらいは嫌いです」と、こちらは釘を刺されている。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

ITEM

□ 取手



B型ブラック

「木×黒」のテーマから取手は黒一択。四角いシンプルな形に惹かれた。

□ 扉



オーク
[扉グレード：OK50 クリア塗装]

力強い木目がかっこいい。これから家族と一緒に飴色に育っていってほしい。

□ シンク



ステンレススクエアマルチシンク

立体的に使える四角いフォルムのシンクは実用性も見た目もバッチリ。

□ ワークトップ



人大クオーツ グループ4 シボ U1

黒は黒でもマットな黒がなんとも言えない。汚れもサッとひと拭きでOKだし、レザーのようなシボ加工も高級感が◎。

■ 水栓



〈KOHLER®〉
タッチレスハンドシャワー水栓
K-77748T-ZZ-BL

下に手をかざすだけで吐水、止水が可能なタッチレス水栓。

■ 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-952TBKWO

黒いフードって昔ながらのものだけかと思っていたら、大間違い。ここまでスタイリッシュな黒いフードに出会えるとは。

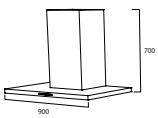
■ 加熱機器

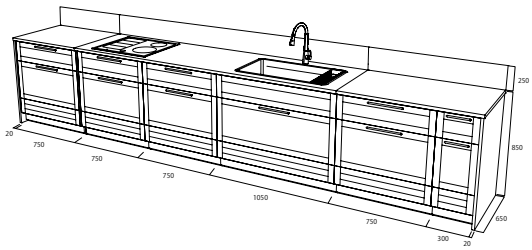


〈GAGGENAU〉
グリルレスIHクッキングヒーター
CI262 115WO

フラットでかっこいい。キャンプ用の楕円の鍋から小さいココットまでフリーゾーン機能が大活躍。







□キッチン本体 ￥2,534,700 ＋ ■設備機器合計 ￥876,000
（キッチンセット合計 ￥3,410,700）
I型キッチン／間口4390mm × 奥行650mm

 ※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。

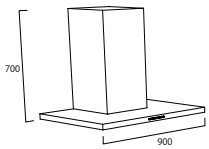


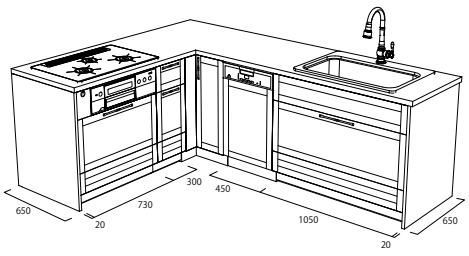


WINE
Scene 2

珈琲はサイフォンで。

息子たちがそれぞれ所帯を持ったのを機に、
住み慣れた街で、手頃な家を見つけてリフォーム。
昭和初期の洋館を彷彿とさせる佇まいが気に入った。
リフォームにあたって思い描いたのは、
以前、週末に二人でよく行っていた喫茶店の風景。
イメージ通りの空間ができあがると、
自分でも本格的な珈琲を入れてみたくなり、
今ではサイフォンで淹れる一杯が欠かせない。
こだわりの道具を並べているのは、
知り合いに勧められた木のキッチン。
ウォールナットのしっとりと落ち着いた色合いが、
なんだか珈琲色のようでもある。













□キッチン本体 ¥1,191,300 ＋ ■設備機器合計 ¥1,075,000
（キッチンセット合計 ¥2,266,300）
L型キッチン／シンク側 間口2434mm × 加熱側 間口1814mm × 奥行650mm
※タイル貼上がり寸法

□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：A型ロートアイアン
□ワークトップ素材：タイルカウンター下地
※タイルは別途手配品となります。
□シンクタイプ：Lシンク（鋳物ホーロー）
■水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓
K-99261-CP ¥150,000
■加熱機器：〈ハーマン〉ガスコンロ[piatto ラックリーナ]
DW36S6WAAFBAEWO ¥275,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉[フェデリカ]
（本体）FEDL-952SWO ¥260,000
（ダクトカバー）FED2D-665SWO ¥30,000
■食器洗い機：〈Miele〉ミーレ食洗機 扉面材タイプ G5644SCiWO
（本体＋扉面材）¥419,700

※2020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。



More! Wine

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かたが、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 ¥594,300 + ■設備機器合計 ¥1,128,000
（キッチンセット合計 ¥1,722,300）
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］K8731JVWO ¥68,000
■加熱機器：〈ハーマン〉ガスコンロ［＋do（プラス・ドゥ）］DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉（本体）FEDL-952TBKWO ¥260,000／（ダクトカバー）FED2D-665TBKWO ¥30,000
■食器洗い機：〈Miele〉ミーレ食洗機 ステンレス扉タイプ G7314CSCiWO（本体+ステンレス扉）¥510,000
□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

※2020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。



More! Wine

寛ぎのスタイリッシュ。

念願のバルセロナチェアを手に入れた時から
次は、この椅子に合う住まいをつくると決めていた。
ありきたりのソファは置かず、
背景になるキッチンはシンプルで上質なものを。
〝Less is more.〟
チェアに腰掛けてエスプレッソを愉しんでいると
その言葉の意味が、じんわりと心を満たしてゆく。









※2020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。

LEMONADE

Scene 1

私の名前をつけた人。
その意味を教えてくれた人。

私の名前は真菜。小さい頃、自分の名前が好きだった。「まなちゃんはいいな、かわいい名前で」。友達に言われるたび、「そうかな」と丁前に謙遜しながら、ひそかに優越感に浸っていた。

そんなある日、学校で「自分の名前の由来を調べましょう」という宿題が出た。みんなに羨ましがられるんだもの、きっとステキな意味があるに違いない。期待に胸をふくらませ、夕飯どきに聞いた。「真菜は、何で真菜なん?」父は右手のビールを箸に変え、「これや」と目の前のおひたしをつまんだ。

「菜っぱ、菜っぱ、いうとるけどな。大和まな、っていうねん」

この、しょんぼりと薄揚げに寄りかかっている、わが家で最もありふれた食材が、私の名前の由来だというのか。父はあろうことか、ククと笑いながら私の口を指さし、決定的な追い討ちをかけた。「共食いや」

「もう、お父さん!」と、母がたしなめたところまでは覚えている。その後のことはよく覚えていない。宿題プリントに何と書いたのかも、由来の発表会のことも。一種の解離性健忘のようなものだろう。ただ、ひとつだけいいこともあった。それまで自分のことを「真菜は」と名前呼びしていたのが、すっぱり「私は」と言うようになったのだ。

そもそも、親が農業をしていることも子ども心にはいやだった。父は公務員だったけれど、代々受け継がれる畑で野菜づくりも行う兼業農家。近所一帯に漂う肥料のにおいも、コンバインを操る母の姿も恥ずかしく、何かと理由をつけては手伝いを拒んだ。大学は少し遠いところを選び、親の反対を押し切って一人暮らしを始めた。決して通えない距離ではなかったのに。

それでも、「まな」は追いかけてくる。一人娘がちゃんと食べているかを心配する母が、収穫した野菜たちを箱詰めにしてせっせと送ってくるのだ。秋から冬にかけては、たいてい大和まなが入っている。さすがに傷ませるのも気がとがめ、あの手この手で消費するうちに料理が楽しくなってきた。大和まなは、煮ても炒めてもほんのりと甘みがあっておいしい。いつの間にか抵抗感が薄れ、野菜の定期便は非常にありがたいものとなっていた。

彼氏に料理をふるまったとき、「これ何ていう野菜?」と聞かれたことがある。「大和まな。私の名前の由来」。彼は、へえぇ!と興味を示し、ネットで調べ始めた。そこには、私も知らなかったことがたくさん書かれていた。奈良県には、伝統的に地場で栽培されている「大和野菜」の認証制度があること。私が生まれる3年前、大和まなを流通にのせる取り組みが始まったものの、葉が黄変しやすく2年後には打ち切りになったこと。その後、大和野菜に認定され、黄変しにくい品種が開発されてから特産品になったこと……。そういえば実家の畑には、幾度となく県の人が来て父と話をしていた。きっと父も研究に協力していたのだろう。「お父さん、世に出てほしいとか、大事に育てようとか、いろんな思いを込めて真菜の名前を付けはったんちゃうかな」

中学生のころ、父は畑から帰ってくると「なかなか思うようには育たんわ」とよく溜息をついていた。苦労の甲斐があり、大和まなは晴れて特産品になったのに。私はといえば、真菜という名前の意味を知ろうともせずに反抗してばかり。思うように育たないのは私のほうだった……。

ぽろり、と涙がこぼれた。おろおろしながら涙を拭ってくれた彼は、それから4年の付き合いを経て「彼」から「夫」になった。

そして夫は今、週末に私の実家の畑を手伝うことを何よりの楽しみにしている。昨年リフォームして住み始めたマンションから畑まで、高速道路を飛ばせば1時間。都会育ちの夫は、土に触れ、汗水流す農作業を、とても新鮮で尊いものと感じるらしい。ついには両親に「僕が畑を継いでもいいですか」とまで申し出た。父は「簡単なもんやないぞ」とだけ言ったが、その夜、男二人はビールの注ぎ注がれが止まらず、母と苦笑いしながら布団まで引きずった。

今なら、誇りをもって言える。私の名前は、大和まなの真菜です。





伝統野菜を取り入れて レパートリーを広げる楽しみ。

結婚してからも数年は夫婦ふたりだけの生活を楽しみたくて、とりあえず手頃な中古マンションをリフォームした。この先、子どもを授かったとしても、小学校に上がるくらいまでは住める広さ。共働きだから、家事も対等にやっている。夫も料理が好きで、和食中心の私と違い、ピザを生地から作ってくれたりするのがうれしい。今日の具材は、れんこんとアスパラ。定期便に入っていた筒井れんこんは、これも大和野菜のひとつで、父が仲良くしている農家さんが育てたもの。アスパラは産直アプリで購入した北海道産で、ハウス物だけど太くておいしい。最近、夫婦でこのアプリにハマっている。果物や水産物、畜産物、次は何にしようかワクワクするし、生産者さんとのやりとりも楽しい。





Profile

家族構成：ご主人様（27歳）
奥様（27歳）
住居形態：マンション／リフォーム



大学時代の一人暮らしは、料理だけでなくインテリアの楽しさも教えてくれた。今は、永く愛せる木の質感を大切にしながら、収納アイテムをそろえてすっきり見せることを心がけている。

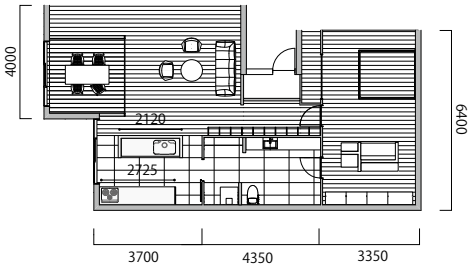






昨年から、夫婦とも週に数回はリモートワーク。
意外とやっていけることがわかり、将来の働き方
の選択肢が広がった。それこそ、実家方面に移
住して畑をやりながらでも働けるね、と。

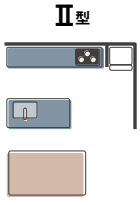
キッチンのレイアウトは一緒に作業しやすい動線に。





リフォームにあたってこだわったのは、家事がしやすい動線。とくに、キッチンのシンクとコンロを分けてII型にしたのは正解だった。二人で一緒にキッチンに立っても、動線が重なりにくくて作業しやすい。壁付けの長いカウンターは、野菜の定期便が来たときに中身を広げるのにも役立っている。いつも母に「届いたよ、ありがとうね」と画像付きでメールを送るのだけど、母は「うちの野菜が、ええとこの野菜に見えるわぁ」とうれしそう。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

ITEM

□ 取手



S型ステンレス

木の扉にステンレスの取手で可愛くなりすぎない印象に。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード：NZ30 ナチュラル色]

框組の扉が家具みたい、と夫婦２人で一目惚れ。

□ シンク



人大スクエアシンク

天板との継ぎ目も無く真っ白で美しい。お気に入りだから汚れないようにお手入れも頑張れる。

□ ワークトップ



人大グループ３ ソリッド ソリッドホワイト

無地だけど、少しクリームがかった色合いは、壁クロスや木材との相性がぴったり。

■ 水栓



〈KOHLER®〉
ハンドシャワー混合水栓
K-596T-ZZ-VS

マットなステンレスの仕上げに惹かれた。広がりのあるシャワーでシンクのお掃除もラクラク。

■ 食洗機



〈Miele〉
食器洗い機 G7314CSCiWO

共働きの私たちには欠かせない存在。洗剤も自動投入してくれるし、スマホで運転状況の確認もできてこれからも大活躍間違いなし。

■ 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-952TWWO

ワークトップや壁面のタイルと合わせてレンジフードも白に。

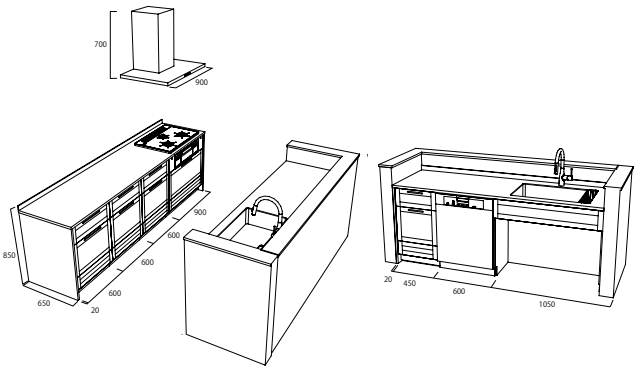
■ 加熱機器



〈ハーマン〉
ガスコンロ[piatto vari]
DS3613WAS6STEWO

マルチグリルのいろんな調理モードで夫と一緒に料理をするのが最近の楽しみ。





□キッチン本体 ￥1,182,600 ＋ ■設備機器合計 ￥1,160,000
（キッチンセット合計 ￥2,342,600）

II型キッチン／シンク側 間口2120mm × 奥行650mm
加熱側 間口2725mm × 奥行650mm

※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。



LEMONADE
Scene 2

小さなアートスペース。

「どこかにアートを飾れる場所がほしい」
それが、美大出身の私たち夫婦の願いだった。
今は大好きなモンドリアンの作品のレプリカを、
ダイニング・キッチンの一角に飾っている。
料理をするとき、娘と話すとき、食事するとき、
ふと目に入る、ささやかなアートスペース。
飾る作品は、季節やその時々の気分に合うものを
夫と相談しながら選んでいる。
やさしい木目を持つ、本物の木のキッチンは
どんなアートとも調和して、上質に演出してくれる。
お絵描き好きの娘も、いろんなアートに触れることで
感性豊かに育ってくれたらうれしい。





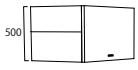


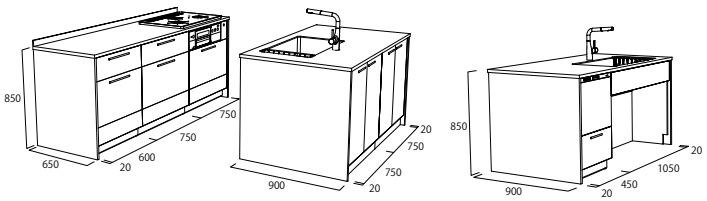




□キッチン本体 ¥1,169,700 ＋ ■設備機器合計 ¥814,900
（キッチンセット合計 ¥1,984,600）
II型キッチン／シンク側 間口1550mm × 奥行900mm、
加熱側 間口2125mm × 奥行650mm

□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：R型ホワイト
□ワークトップ素材：人大 グループ3 ソリッド
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト
□シンクタイプ：人大スクエアシンク
■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：〈リンナイ〉ガスコンロ[デリシア]
RHB71W31E16RCASTWWO ¥340,000
■レンジフード：〈富士工業〉キュービックフード
（本体）MKR-3B-9015WWO ¥190,000
（横幕板）YMP23-MKR570WWO ¥15,000
■食器洗い機：〈リンナイ〉コンパクト型重曹洗浄機能付 扉面材タイプ
RKW-405GPM3-STWO(本体＋扉面材) ¥159,900





 ※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。



LEMONADE
Scene 3

素足と、笑い声と。

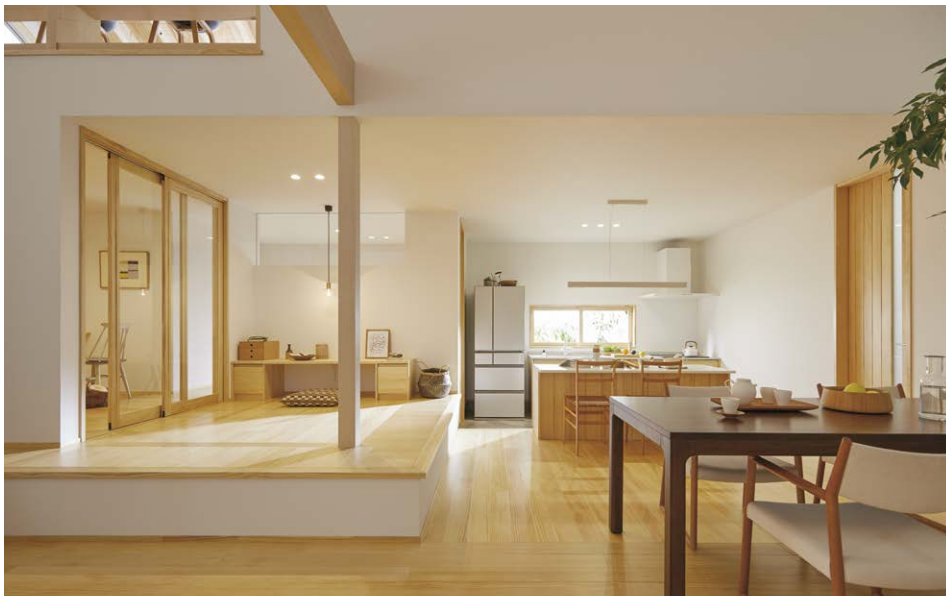
設計士に勧められて、
いたるところに木の温もりがある家にした。
子どもたちは冬も素足で走り回っている。
無垢の木の床は、私にとってもありがたい。
オモチャをぶつけても傷がついても、
それも味わい、と思えるようになった。
あるがままの木と暮らす家が、
私の子育てを大らかなものにしてくれる。





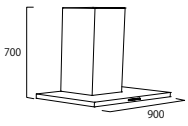


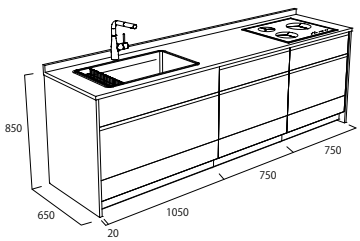




□キッチン本体 ¥797,900 ＋ ■設備機器合計 ¥668,000
（キッチンセット合計 ¥1,465,900）
I型キッチン／間口2575mm×奥行650mm

□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：フィオレストーン グループ5
□ワークトップカラー：R1
□シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
■水栓：〈KVK〉ホース引出式ホワイトカラー水栓 KM6161ECM4WO ¥110,000
■加熱機器：〈エレクトロラックス〉グリルレス3口IH EHI635CB WO ¥268,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉[フェデリカ]
（本体）FEDL-952TWWO ¥260,000（ダクトカバー）FED2D-515TWWO ¥30,000





 ※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。

GINGER ALE

Scene 1

森、川、ロフト、僕たちの秘密基地。

夏場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、陽がのぼって1、2時間もすれば、にわかに蝉の合唱が騒がしくなり、あっ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一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。ざる籠いっぱいに収穫し、小一時間ほど雑草を抜いたりの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。まだ一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る。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ったが、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、まあそういうものなのかもしれない。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、父親としてはもう一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。

といっ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、私が腕によりを掛けて作る男の料理、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、庭先でバーベキュ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「やってもらおうじゃないの」という顔つきだ。

献立はいたってシンプル。主菜はTボーンをこんがりと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（はんごう）で…といきたいところだが、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まれだったが、唯一釣りの腕前だけはどう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っ張り出してきたのも彼の仕業に違いない。

聞けば、狙いはロック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。ぎょろ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。まさにキャッチ&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ば祖父仕込みで、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発点だったと言っていい。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。図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





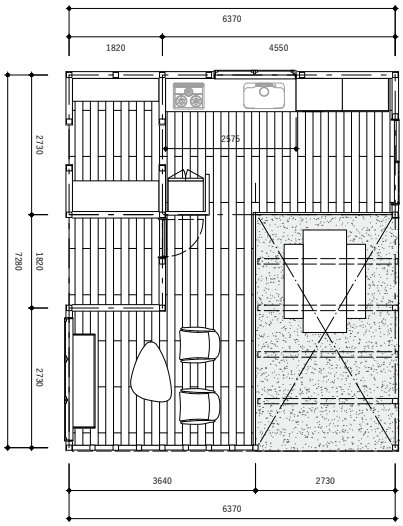


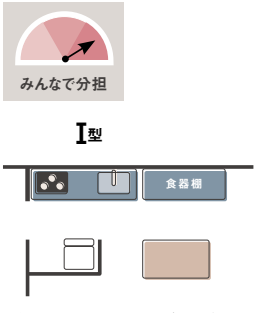
棚にはそれぞれの朝食セットを収納。私の場合はコーヒーカップ、コーヒーの粉、マドラーを一式でまとめている。パンかお米かは気分次第。
長男はパン派、次男は米派（ふりかけいろいろ）、妻はシリアルとヨーグルト。



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。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

土間のテーブルからもアクセスが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

四角くてかっこいいフォルム一択。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



〈Miele〉食器洗い機 G7314CSCiWO

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-902(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いらないタイプを選択。

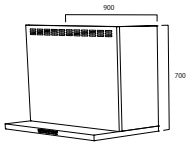
■ 加熱機器



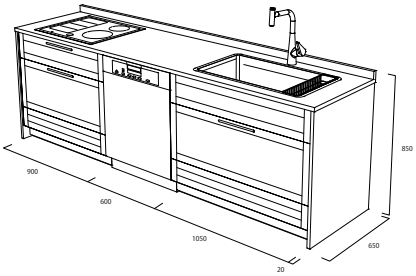
〈GAGGENAU〉
グリルレスIHクッキングヒーター
CI262 115WO

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。キャンプ用の楕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 ¥540,800 ＋
■設備機器合計 ¥1,359,200
（キッチンセット合計 ¥1,900,000）
I型キッチン／間口2575mm ×
奥行650mm
※キャビネット　インナー引出し付き



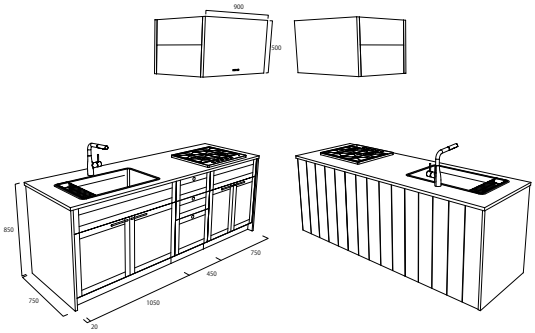
※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。



GINGER ALE
Scene 2

人生に、スパイスを。

週末、わが家は自宅カフェへと姿を変える。
シェフ担当が私、バリスタとパティシエが妻。
ゲストは、学生時代のバイト仲間たち。
今日のメニューは、すっかり定番になった、
有機野菜とスパイスたっぷりの雑穀ライスカレー。
鍋から立ちのぼる香りに誘われるように、
ひとり、ふたりと見慣れた顔が扉を開ける。
何度も繰り返した昔話に花を咲かせ、笑いあう。
対面式で、テーブルと行き来しやすいキッチンは
会話が途切れず、おかわりも気軽にしてもらえる。
楽しい食事と、仲間とのおしゃべり。
私の人生にとって、一番大切なスパイスだと思う。











□キッチン本体 ¥961,100 ＋ ■設備機器合計 ¥523,000
（キッチンセット合計 ¥1,484,100）
P型キッチン／間口2275mm × 奥行750mm

□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：B型ブラック・「こだわり取手セレクション」2206
□ワークトップ素材：フィオレストーン グループ4
□ワークトップカラー：RF
□シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
■水栓：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー水栓 K-77748T-ZZ-BL ¥110,000
■加熱機器：〈リンナイ〉グリルレスガスコンロ［ドロップイン］RD641STSAWO ¥153,000
■レンジフード：〈富士工業〉キュービックフード
（本体）MKR-3B-9015SWO ¥190,000
（センターパーツ）MKR-CP9050SAWO ¥70,000

※2021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。







More! Ginger Ale

あの映画の世界へ。

私を北欧インテリアに目覚めさせた映画がある。
何といっても心を奪われたのはキッチン。
木のシェルフにステンレスの天板、
ペンダント照明、ちょっとしたアートの飾り方…。
憧れをひとつずつ組み合わせたら、
映画の世界が毎日の風景になった。
明日はシナモンロールを焼こう。

□キッチン本体 ¥521,900 ＋ ■設備機器合計 ¥1,255,000
（キッチンセット合計 ¥1,776,900）
I型キッチン／間口2550mm × 奥行650mm
※ワークトップはバックガード無しの特注仕様となります。

□扉樹種：ニュージーパイン®
□グレード：NZ40（Neutral Color）
□扉カラー：D8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：ステンレススクエアマルチシンク
■水栓：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー混合水栓 K-77748T-ZZ-VS ¥110,000
■加熱機器：〈リンナイ〉グリルレスガスコンロ・IH［G：ライン］
RHD322GM1TAWO ¥273,000・RHKD321GM1T(A)WO ¥292,000
付属品：フード連動コネクタ ¥5,000
IH換気連動ハーネス ¥5,000
連結用部材 ¥5,000
■レンジフード：〈富士工業〉（本体）MKR-3B-9016SWO ¥190,000／
（横幕板）YMP33-MKR570SWO ¥15,000
■食器洗い機：〈AEG〉FEE93810PMWO（本体＋扉面材）¥406,600

※2021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。



More! Ginger Ale

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。
キッチンにスイージーを選んだのは、
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 ¥498,300 ＋ ■設備機器合計 ¥565,000
（キッチンセット合計 ¥1,063,300）
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」2212
□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：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：〈ハーマン〉ガスコンロ［piatto vari］DS3613WAS6STEWO ¥275,000
■レンジフード：〈富士工業〉（本体）CLRL-ECS-902LWWO ¥230,000／
（前幕板）MKP-9665W(OS)WO ¥20,000／（横幕板）YMKP665-C350W(OS)WO ¥10,000

※2020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。

HERBAL TEA

Scene 1

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って引っ越すことを決めた。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も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ばビールやワイン、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っていくものだから…と、少しぐらい高くても素材にこだわる店を選ぶ。ランチにも決まった店があって、新鮮な有機野菜をたっぷりと摂る。自分で料理をするとなると、一度にこれだけたくさんの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ぱっと起きてしまう。予定は未定。誰のものでもない、まだ白紙のままの時間がたっぷりと一日。これほど爽快なことってないと思う。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、あれでいこう。ちょっと前にインスタグラムで見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っ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。素材を切って漬けて、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ったけれど、そういえば…と一昨日神保町で買い求めた古地図がテーブルの上でそのままになっているのを思い出した。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できる暮らしの余白に、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ぐにどこにだって行けるのだ。









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。今どきのキッチンっていうと、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、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。

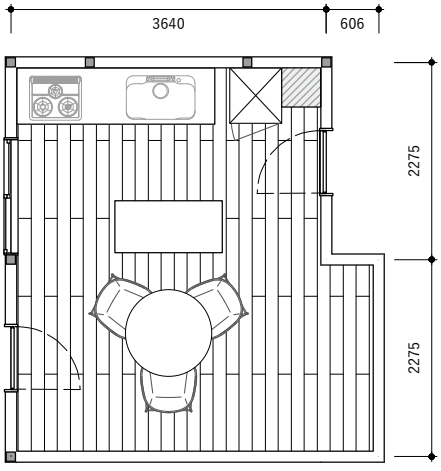


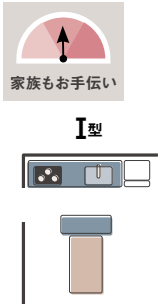
Profile

住まい手：女性（34歳）
住居形態：マンション／リフォーム

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。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

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）2214

真鍮の馴染む様や陶器の貫入など、次第に出てくる本物ならではの変化が楽しみ。

□ 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 ソリッドホワイト

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



〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓
K-596T-ZZ-VS

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。

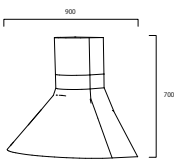
■ 加熱機器

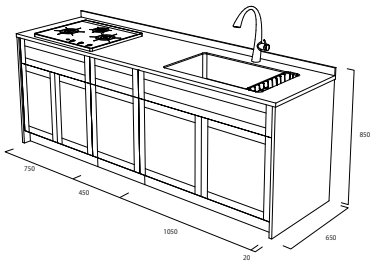


〈ハーマン〉グリルレスガスコンロ［nero］
DC3020SSELWO

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 ￥574,800 ＋
■設備機器合計 ￥480,000
（キッチンセット合計 ￥1,054,800）
I型キッチン／間口2275mm × 奥行650mm

 ※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。



HERBAL TEA
Scene 2

ちょうどいい距離。

私たち夫婦は、お互いが家の中に工房を持っている。
夫は料理工房、私は金継ぎ工房。
その間には、二つの国を分かつ川のように、
モルタルの土間が広がっている。
子どもが独立した今、この距離感がちょうどいい。
別々のことに没頭していても、何となく一緒にいる、
そんな心地いい時間が流れていく。
キッチン選びに夫が参画してきたときは
かなり驚いたけれど、めきめき腕を上げて
今ではすっかり、料理が堂々たる夫の趣味に。
木のキッチンにグレーの天板を合わせるセンスも、
ちょっと見直した。

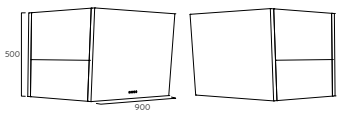


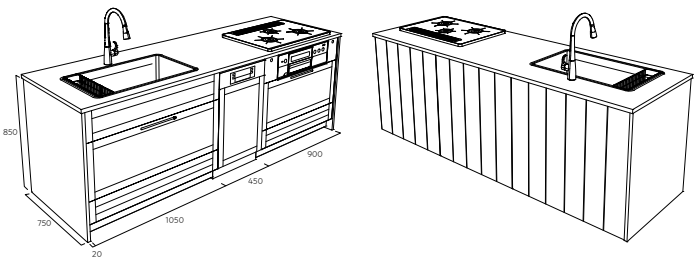




□キッチン本体 ¥1,303,600 ＋ ■設備機器合計 ¥1,070,000
（キッチンセット合計 ¥2,373,600）
P型キッチン／間口2425mm×奥行750mm

□扉樹種：メープル
□グレード：MP70
□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：フィオレストーン グループ5
□ワークトップカラー：R2
□シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
■水栓：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー混合水栓 K-77748T-ZZ-VS ¥110,000
■加熱機器：〈リンナイ〉ガスコンロ[デリシア] RHB71W31E16RCASTWWO ¥340,000
■レンジフード：〈富士工業〉キュービックフード
（本体）MKR-3B-9015SWO ¥190,000
（センターパーツ）MKR-CP9050SWO ¥70,000
■食器洗い機：〈Miele〉G5644SCiWO(本体＋扉面材) ¥415,100





※2020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。



More! Herbal Tea

心地よいスローな朝。

どれだけ忙しくても、
二人がそろう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、
二人の時間がゆっくりと流れ出す。





□キッチン本体 ¥1,196,200 ＋ ■設備機器合計 ¥1,062,000
（キッチンセット合計 ¥2,258,200）
L型キッチン／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：MP70　□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：人大アクリルカウンター グループ2 グレイン　□ワークトップカラー：グレインスノー
□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〉浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■加熱機器：〈リンナイ〉ガスコンロ［blanc（ブラン）］RB38W6K8SWRWO ¥202,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉（本体）FEDL-952TWWO ¥260,000 ／（ダクトカバー）FED2D-665TWWO ¥30,000
■食器洗い機：〈Miele〉G7314CSCiWO（本体＋扉面材）¥532,100
□オプション品：人大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-K7-NL

※2020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。



More! Herbal Tea

パンケーキのある朝。

休日に朝ごはんの支度をしていると
壁に届く光が、まるで木もれ陽のよう。
「パンケーキ焼けたよ」「メープルシロップどこ？」
指さして、笑みがこぼれた。この扉もメープルだね。







※2020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。



CAFÉ LATTE
Scene 1

やさしく、かわいく、食育。

娘の小学校入学に間に合わせたい、
その念願が叶って新居が完成。
タイルカウンターのキッチンに出会ったことで
「カフェや雑貨屋さんのように」というイメージが
どんどんふくらんでいった。
白のアイランド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。
「ママ、このお野菜はなあに?」
「トレビスよ、とっても柔らかいの」
大人っぽさ、上品さ、可愛らしさ…。
好きなエッセンスがたくさん詰まったキッチン空間で
これからも食育の時間を楽しみたい。







□キッチン本体 ¥611,700 ＋ ■設備機器合計 ¥1,027,000
（キッチンセット合計 ¥1,638,700）
I型キッチン／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」2205
□ワークトップ素材：タイルカウンター下地
※タイルは別途手配品となります。
□シンクタイプ：Lシンク（鋳物ホーロー）
■水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-99261-CP ¥150,000
■加熱機器：〈リンナイ〉ガスコンロRB38W6K8SWRWO ¥202,000
■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 ¥190,000／（ダクトカバー）DCG-280TBKWO ¥15,000
■食器洗い機：〈Miele〉G7314CSCiWO（本体＋扉面材）¥511,400
□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）

※2020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。



More! Café Latte

木色の大きなテーブルのある暮らし。

長い時間を過ごす空間だから、
心からほっとできるダイニング・キッチンにしたくて
素朴な木のぬくもりで統一。
いつの間にか夫婦で、カフェオレを片手に
最近のできごとを話し合うのが習慣になった。
なんだかお互い、昔より円くなった気がするね。
さあ、今日はどんな話題をテーブルに広げようか。

※2020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。















HOT MILK TEA

Scene 1

3歳に寄せるジェンダー論。

パ ーパ！と、娘の体当たりで目が覚めた。おきてよう、と、薄目でもわかるくらいに口を尖らせている。妻の布団はもぬけの殻。まったく気づかなかったが、僕より先に体当たりを喰らったらしい。時計は6時を指している。まったく、休みの日に限って子どもが早起きするのは「子育てあるある」だね。平日はいくら揺すっても起きやしないのに。保育園は大好きなんだけどな。

とはいえ、この家に住んでから、僕も休みの日だからといって昼過ぎまで惰眠を貪ることはなくなった。何というか「早起きしたくなる家」なのだ。今日は公園に出かける予定もある。さて、始動するか。

着替えてダイニングに出ると、娘はストライダーで土間をぐるぐる。ペダルのない、蹴って進む自転車だ。2歳の誕生日プレゼントに選んだ、軽いアルミボディのストライダープロ。妻は少し心配顔だったが、あっという間に乗りこなした。それならと、2歳から出場できる大会にエントリーしてみたが、感染症拡大であえなく中止に。待ちに待った今年の大会が来週に開催される。今日は本番に備え、近くの公園で「とれーいん（training）」というわけだ。

4年近く前、妻がお腹に手をやりながら「女の子だって」と微笑んだとき、僕の口をついて出た言葉は「どうしよう」だった。男3兄弟の真ん中で育った自分には、女子のことなんてわからない。仕事は機械メーカーの設計職で、趣味といえばピストバイクいじり。ピストバイクは、もともと競技用だけど街乗りもできる自転車で、固定ギア特有の乗り味がある。一番魅かれたのは、何といってもそのカスタマイズ性だ。パーツの色や種類が豊富で、機械好きには垂涎もの。子どもが生まれたら、ストライダーから始めてピストバイクに乗り換え、そのうち一緒にメンテナンスも楽しもう——そんな想像の中の子どもは、決まって「息子」だった。

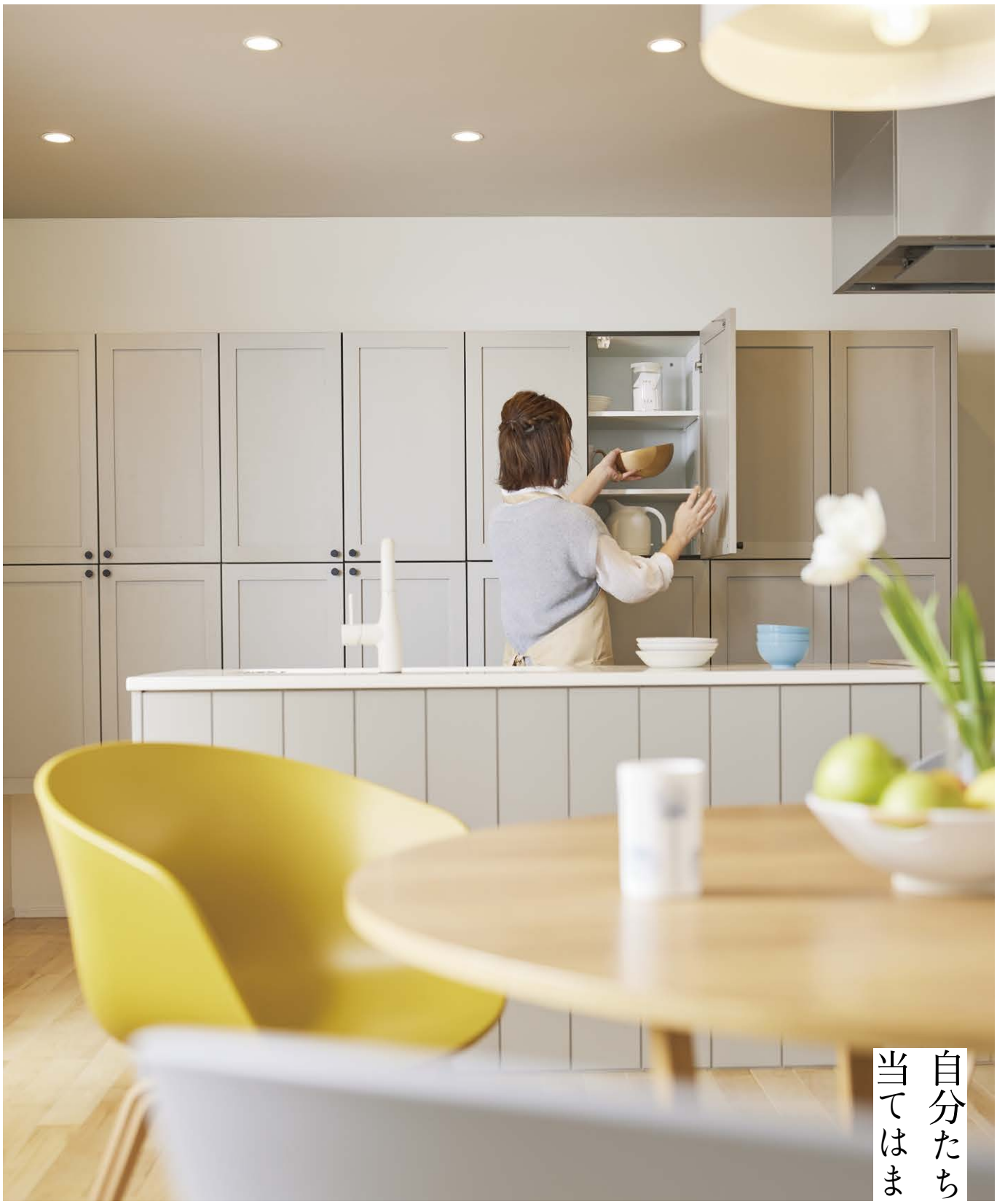
くだらねえ、と、当時の自分を殴り飛ばしてやりたい。妊娠36週で、妻と娘は思いもよらぬアクシデントに見舞われた。常位胎盤早期剥離。分娩前に胎盤が剥がれてしまうケースで、母子ともに非常に危険な状態に陥る。妻は大量に出血し、娘の心音は弱くなっていった。誰もいない病院の廊下で一人、脂汗が噴き出す手を合わせて祈った。詫びた。僕が女の子でがっかりしたから、空に還ろうとしているのか。ママも連れていこうとしているのか。お願いだ、引き返してくれ——。

「まだ、眠いんでしょ」と言われてハッとした。妻の変わらない微笑みがそこにある。娘がぴょんぴょん跳びはねている。なんて愛しい日常なのだろう。もう、あんな思いはしたくない、だから2人目の子どもは考えていない。双方の両親も同意してくれた。うちの親などは男子しか育てたことがないから、蝶よ花よの勢いで孫娘を可愛がり、せっせとピンクやフリフリの女子アイテムを送ってくる。そういう価値観を否定はしない。自分も娘が生まれるまではそうだったから。それに娘自身、活発な一方で、ままごとやアクセサリーも大好きだ。でも妻とは、決して親のほうからジェンダーロールを押し付けるまい、と話し合っている。「女の子らしさ」よりも「自分らしさ」を大切にしてほしい。

僕は毎日、自分で弁当を作って会社に持っていく。昔から料理が好きだし、妻の会社には小綺麗な社員食堂が整っているからだ。それを「愛妻弁当じゃないのか、可哀想に」と揶揄する上司は化石になった。そのうち「弁当男子」なんて持て囃されることもなくなればいい。娘には、自分のやりたいことを性差によって抑圧されたり、誇張されたりしない社会で生きてほしいと願っている。

「おなかすいたー」。娘の一言で再び我に返った。いかんいかん、つい考え込んでしまう悪い癖だ。それより目の前の事態に対応しなくちゃな。3歳児の食欲は待つことを知らない。先に娘の分のオープンサンドを用意してやると、いきなりレモンをつついて舐めてびっくり顔。その、何でも躊躇なくやってみるところや、小さな手足に絆創膏が絶えないところが、おまえらしさだとパパは思うよ。





自分たちらしさに当てはまったキッチン。

娘が生まれてから、賃貸住宅のままでは手狭になると考え、中古マンションを購入してリフォームしようと決めた。先に家を建てた職場の先輩にそんな話をしていると、「いいキッチンがあるよ」と勧められたのがスイージー。自分で手入れしながら永く使えるとのことで、メンテナンス好きとしては心が動いた。妻も「グレイッシュな色まであるのに無垢材なんて」といたく気に入り、家族でショールームまで見に行って採用。このキッチンからリフォームのイメージが広がっていった。生活感を抑えるため、冷蔵庫や家電類は表から見えないパントリーに収めている。カップボードは壁一面に造り付け、家具のようにすっきり見せることにこだわった。先々、どんな味わいが出るのか楽しみだ。







Profile

家族構成：ご主人様（34歳）
奥様（31歳）
長女（3歳）

住居形態：マンション／リフォーム







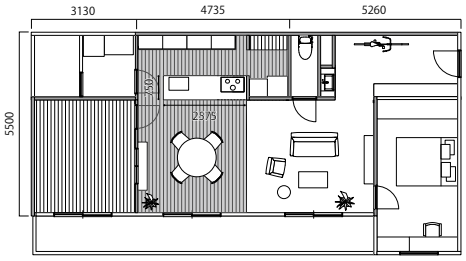
インテリアに関しては、妻のほうが確実にセンスがあるので全面的に任せた。夫婦とはうまくできているものだ。料理にしたって、その過程に実験的な面白さを感じる僕とは違い、妻は美的に仕上げる。



強く言い聞かせたわけではないが、娘はストライダーで走るのは土間、座って遊ぶのは板間と自然に区別している。幼いながらに木の心地よさが感じられるのだろう。いや、幼いからこそ、かもしれない。

キッチンを主役に据えて グレイッシュなインテリアを実現。

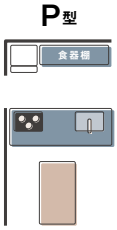






妻が当初からイメージしていたのは「北欧モダンでグレイッシュなインテリア」。キッチンをその主役として、ダイニングチェアや本棚まで同系色でつなげた。本棚は既製品でいいものがなかったのでDIY。キッチンに合わせた色で塗装まで行っている。ちなみに僕が希望した「ピストバイクをいじれる土間」は、最終的にリビングへと広がった。そのほうが掃除もラクだし、キッチンにも調和する。娘が走り回れるスペースも広がったというわけだ。





詳しくはP.107〜110をご覧ください。

ITEM

□ 取手



B型ブラック

マットなグレーの扉にアクセントで黒い取手を。

□ 扉



ニュージーパイン®
[扉グレード：NZ40 D4色]

框組でマットなグレーの扉に惹かれた。ホンモノの木だから触れるとあったかい。

□ シンク



人大スクエアシンク

真四角なシンクは広さもしっかりある上に、お手入れもしやすい排水溝で使い勝手◎。

□ ワークトップ



人大グループ3 ソリッド ソリッドホワイト

白って汚れが目立つかなと不安だったけど、むしろそのおかげですぐ掃除するようになって、キレイを保てている。

■ 水栓



〈KVK〉
ホース引出式ホワイトカラー水栓
KM6161ECM4WO

天板に馴染むホワイトカラーの水栓。ホースで引き出せて便利。

■ 食洗機



〈リンナイ〉
深型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ
RKW-SD401GPMAWO

重曹洗浄機能で娘にも安心。ここに食器を入れるのが娘も楽しいみたい。

■ レンジフード



〈富士工業〉
キュービックフード
MKR-3B-9016SWO

アイランドだから目立つフードはキュービック型のスッキリしたデザインに。

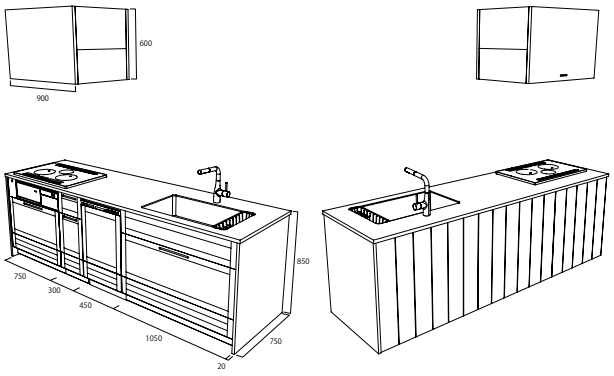
■ 加熱機器



〈日立〉
3口IHクッキングヒーター
HT-M200XTWF(W)WO

火を使わなくて安全かなとIHを選択。湯沸かしが早くて驚いた。





□キッチン本体 ￥851,200 ＋ ■設備機器合計 ￥950,000
（キッチンセット合計 ￥1,801,200）
P型キッチン／間口2575mm × 奥行750mm

※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。



HOT MILK TEA
Scene 2

追憶のキッチン。

家族を帯同してパリに駐在した4年間、
僕らはコツコツと古いアパルトマンを修繕した。
一番手間がかかったのはキッチン。
そのぶん、どこよりもそこに愛着を持っていた妻が
あの場所を再現したい、と
こだわって選んだのが今のキッチンだ。
扉は同じ框入りのデザインで、
妻が塗ったのに近いグレー。
床もモルタルを思わせるタイル仕上げに。
引越しの夜、「やっと元通りだね」と涙ぐんだ妻。
そこに娘が立つようになったことも
また、感慨深い。





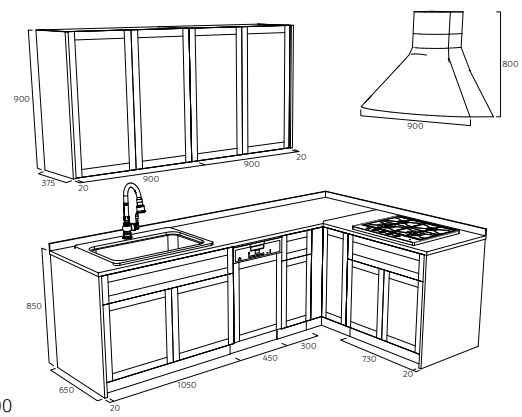






□キッチン本体 ¥1,285,200 ＋
■設備機器合計 ¥868,000
（キッチンセット合計 ¥2,153,200）
L型キッチン／シンク側 間口2575mm ×
加熱側 間口1655mm × 奥行650mm

□扉樹種：ニュージーパイン®
□グレード：NZ40（Neutral Color）
□扉カラー：D4色
□取手：「こだわり取手セレクション」2214・2215
□ワークトップ素材：人大 グループ3 ソリッド
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト
□シンクタイプ：Lシンク（鋳物ホーロー）
■水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓
K-99261-CP ¥150,000
■加熱機器：〈リンナイ〉グリルレスガスコンロ［ドロップイン］
RD641STSAWO ¥153,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉マウント型フード［ジリオ］
（本体）GILL-901TWWO ¥190,000
（ダクトカバー）DCG-380TWWO ¥15,000
■食器洗い機：〈Miele〉G5644SCiWO（本体＋扉面材）¥401,400



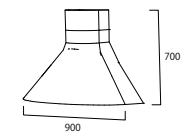
※2020年以前のプランのため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが画像中に含まれます。
※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

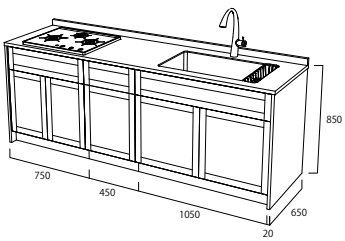


HOT MILK TEA
Scene 3

理想のスローライフ。

子育ての楽しみは、
何物にも代えがたいものだったけれど、
いつも時間に追われていたし
気がつけば、意に沿わない持ち物も増えていた。
これからは自分の好きなものだけに囲まれて、
ゆっくり暮らすことを楽しんでいきたい。
私が真っ先に選んだのは、
ちょっとめずらしいオリーブ色のキッチン。
ここでピクルスを漬けて、
グリーンをいっぱいに並べて…
どんどん空間のイメージがふくらんでくる。
やっぱり私、作ること、育てることが好きなんだな。















□キッチン本体 ￥558,700 ＋ ■設備機器合計 ￥480,000
（キッチンセット合計 ￥1,038,700）
I型キッチン／間口2275mm × 奥行650mm

□扉樹種：ニュージーパイン®
□グレード：NZ40（Neutral Color）
□扉カラー：D7色
□取手：「こだわり取手セレクション」2202
□ワークトップ素材：人大 グループ3 ソリッド
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト
□シンクタイプ：人大スクエアシンク
■水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-596T-ZZ-VS ¥85,000
■加熱機器：〈ハーマン〉グリルレスガスコンロ[nero] DC3020SSELWO ¥190,000
■レンジフード：〈アリアフィーナ〉マウント型フード[ジリオ]
（本体）GILL-901TWWO ¥190,000
（ダクトカバー）DCG-280TWWO ¥15,000

※2020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。
※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。

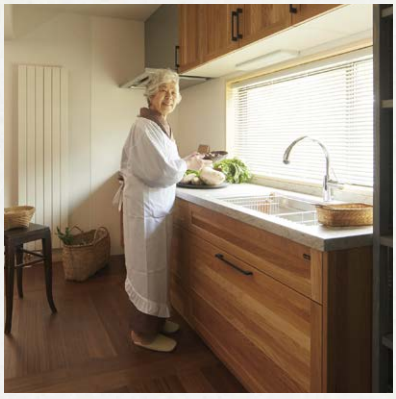
Case 1

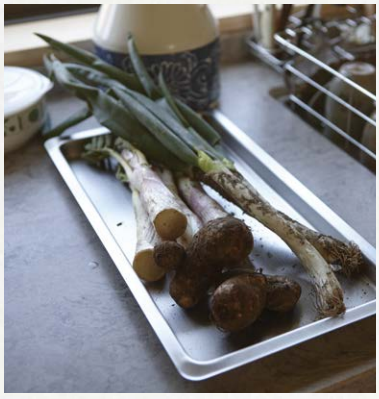
深まる、想いときずな。

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〟（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。









※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。

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®の扉を選ばれました。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。







※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。



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、そんな良いものと出会いたい」。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使いたい」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。







※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。







Case 4

色とりどりの世界。

千葉県　K様

分譲住宅の企画・設計会社で一緒に働かれている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。キッチンは奥様のこだわりで、床材と同じウォールナットのスイージーを選ばれました。「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イージー。カフェのようにお洒落な雰囲気が出せますね」。キッチンを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まれています。



※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。



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パイン®が使われ、床材やドアにはウッドワンの無垢のピノアースシリーズを採用。キッチンは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イージーに惹かれ、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。

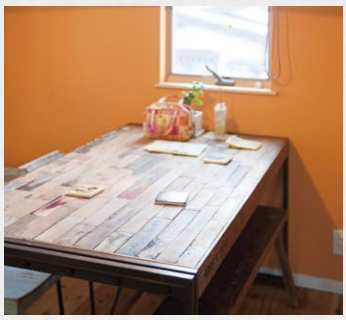






※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。







Case 6

古き良きアメリカン。

新潟県　N様

色鮮やかなタイル壁、ステンドガラスの小窓など、遊び心を効かせた「アー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くなったとお喜びです。



※2017年以前の施工現場のため、現在は仕様変更・生産終了となったアイテムが含まれる可能性があります。



どうして、
無垢(むく)なんだろう。



【無垢】まじりけがなく、そのままなこと。

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。

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。

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。

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んですね。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。

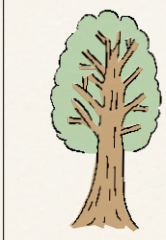
家族と一緒に、歳をとろうよ。

木は、使いこむほどにしっとりと落ち着い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。

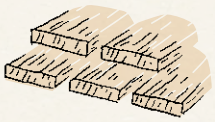


いつまでも、眺めていたい。

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く。

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。無垢の木の製品をお使いの際は、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）

ハッとしても、サッと拭くだけ。

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、スイージーの木は風合いをそこなわない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しまっても大丈夫。乾拭きか水拭きでサッ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	結　果
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。	下記5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



ラー油　コーヒー　カレー　植物油　しょう油



シミになりません

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。
- 木材は経時的に色が変化します。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。

みんな違(ちが)って、愛(いと)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、
何といってもその豊かな表情。
大自然の中で生きてきたからこその個性が
私たちの目を和ませ、楽しませ、
ずっと大切に使っていきたいという
愛着を育んでくれます。





木の挽(ひ)きかたでも、表情は変わるから。

柾目(まさめ)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本の丸太も同じ。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るのです。丸太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「柾目(まさめ)」。一方、丸太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、柾目方向の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「柾目取り」。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。

※ニュージーパイン®のみ対応

色白、赤ら顔、並ぶと楽しい。

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。板状につなぐと、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。

オーク



表情豊かな木目が濃淡を美しく際立たせます。

メープル



空間に柔らかなリズムを生むコントラスト。

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。

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。

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と、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。

ニュージーパイン®



オーク



メープル



天才肌ゆえのきらめき。

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。

オーク







ひとの性格に似てるね。

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の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。

オーク





ホクロはチャームポイント。

葉節

オークやウォールナット、メープルには、直径1~2㎜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。

ウォールナット





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。
スイ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 zea 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（白太ともいわれる）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飴色に変わり、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、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できます。

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、明るい雰囲気で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ートップ材をはじめ、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ボ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



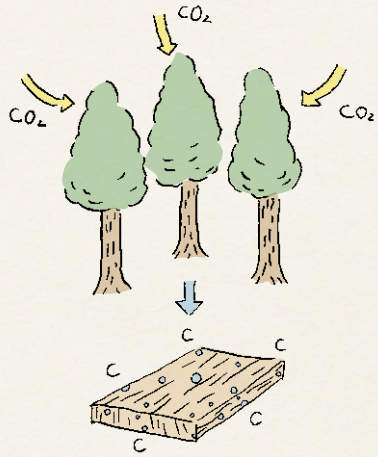
ウォールナットは、オーク、マホガニー、アッシュと並んでヨーロッパの家具材を代表する4大銘木の一つです。美しい木肌と狂いの少ない材質が特長で、欧米では古くから家具材や装飾用材、あるいは楽器の素材としても利用されてきました。衝撃に強い特性を活かして、ライフルの銃床の素材にも使われたりもしています。その重厚感のある美しさから、建築材としても人気が高く、ドア、フローリング、造作材などに用いられ、優しく落ち着いた風合いが日本でも大変好まれています。

ウッドワンの森を歩いてみよう。

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。

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。

さあ、ここがウッドワンの森。



日本から南南東へ約9000㎞、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され、約4万ヘクタールを管理しています。

MORE!

SU:iji

もっと！スイージー



Items

キッチンレイアウト……107
扉……111
扉×対応取手の対応表……116
取手……117
こだわり取手セレクション……119
ベースキャビネット……121
ワークトップ……135
シンク……141
ウォールキャビネット……149
オプションアイテム……151

Equipment

水栓／浄水器……155
加熱機器［ガスコンロ／IHクッキングヒーター］……159
食器洗い乾燥機／食器洗い機……163
レンジフード……167
キッチンパネル……170
キッチンサポート用品……170

Cupboard

カップボード……173
カップボードの特長……185

Data base

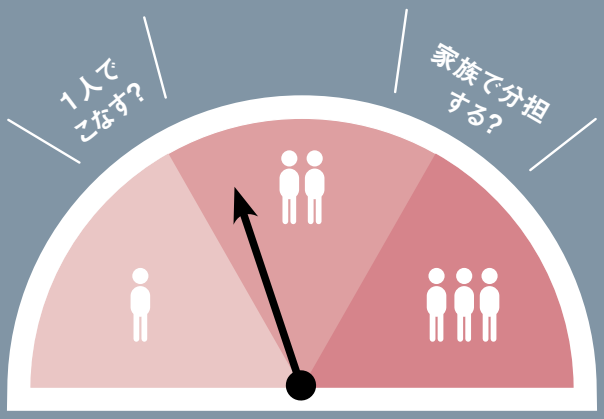
6スタイルの価格帯別おすすめプラン……189
ちっちゃいsu:iji……201
ともに暮らす。木と人と、地球と。……219
プランニングガイド／設備機器その他カタログの紹介……235
キッチン延長保証サービス……236
工事区分／お客様へのお願い……237
事業所一覧／ウッドワンプラザのご案内……240



Items

キッチンレイアウト …… 107
扉 …… 111
扉×対応取手の対応表 …… 116
取手 …… 117
こだわり取手セレクション …… 119
ベースキャビネット …… 121
ワークトップ …… 135
シンク …… 141
ウォールキャビネット …… 149
オプションアイテム …… 151





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

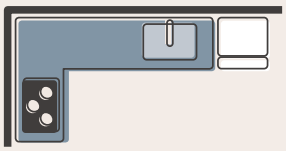
お料理だけでなく、「食事」にまつわる家事は準備から片付けまでたくさんあります。
キッチンの形状、ダイニングとの距離感、食器棚への動線。
これらを考えることで、家族との分担やお手伝いのしやすさが見えてきます。
それぞれのメリット・デメリットを把握しながら、「家事分担バロメーター」に注目。
ご自身にピッタリ!を選びましょう。

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



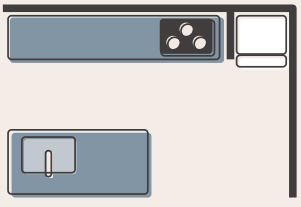
シンクとコンロをL字にレイアウトしたタイプ。洗って・切って・焼いて(煮て)を短い動線でスムーズに行えます。

I型
カウンター奥行65cm



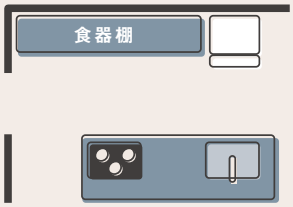
オープン、クローズド、対面と自由なプランニングが可能。コンパクトな空間から広いLDKまで幅広く対応します。

Ⅱ型



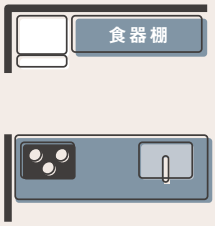
シンクのカウンターと、コンロのカウンターが二列に並ぶタイプ。油の飛び散るコンロまわりは壁に向けておいて、「壁付」と「対面」のイイトコ取りができる形状です。

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。

CHECK POINT

「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？

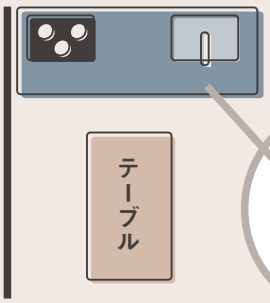
お箸の準備、ドレッシングの用意、お茶を淹れる担当、
ごはんのおかわりをよそう人、食器をシンクに返す役。
あなたの家族に「気持ちいい」分担バランスはどこでしょう?
キッチンとダイニングをとりまく距離感は、
ご家族と家事との距離感そのものを描き出します。

	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.023 大家族の蕗仕事。
P.069 ちょうどいい距離。
P.072 パンケーキのある朝。
P.077 3歳に寄せるジェンダー論。



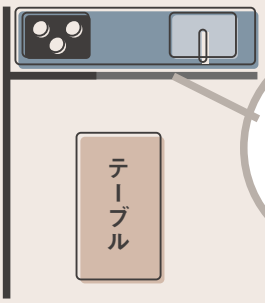
1人で集中

○ 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!



1人で集中

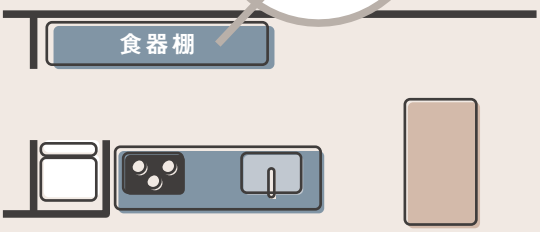
○ 家族の様子を見守りながらお料理ができる。
▲ 移動距離が長く、子どもやシニアには負担を感じやすい。



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.059 人生に、スパイスを。

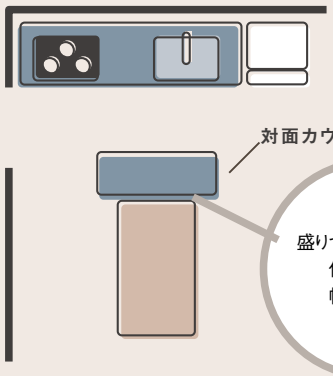
家族もお手伝い

○ 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



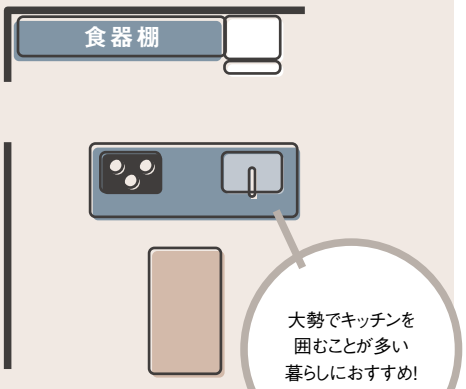
スタイルのご紹介
P.027 キャンプ、雨のち晴れ。
P.049 素足と、笑い声と。
P.063 余白を愛する生き方。
P.073 やさしく、かわいく、食育。
P.087 理想のスローライフ。

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



スタイルのご紹介 P.038 寛ぎのスタイリッシュ。

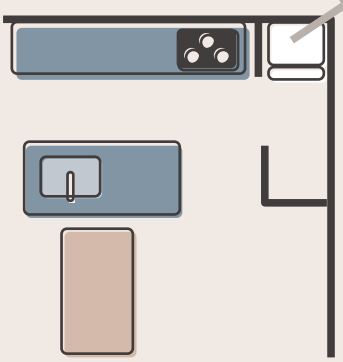
家族もお手伝い

○ 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

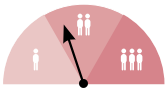
隠せるので、
冷蔵庫にマグネットや
メモなど気にせず
貼れる!



スタイルのご紹介
P.026 時間のごちそう。
P.039 私の名前をつけた人。
その意味を教えてくれた人。

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。

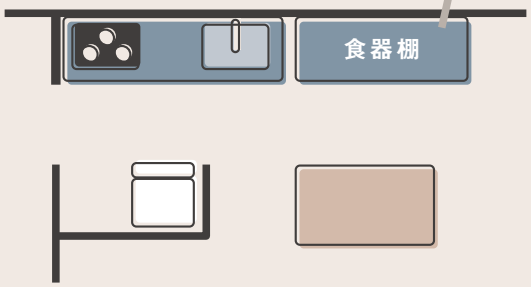


おすすめ
キッチンダイニング



No.08
I型

調理道具を
吊るしたり、
壁面を活用した
収納を楽しめる!



スタイルのご紹介

P.037 とけあう、職と住。
P.051 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

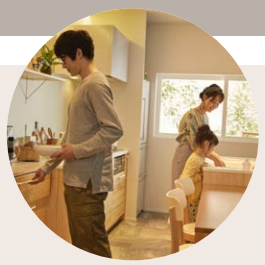
P.015 バルコニーで育てた希望。
P.025 凛と、背筋を伸ばして。
P.061 あの映画の世界へ。
P.062 僕たちの工房。
P.075 木色の大きなテーブルのある暮らし。

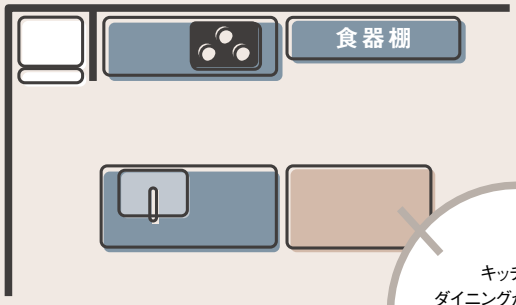


みんなで分担

- 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

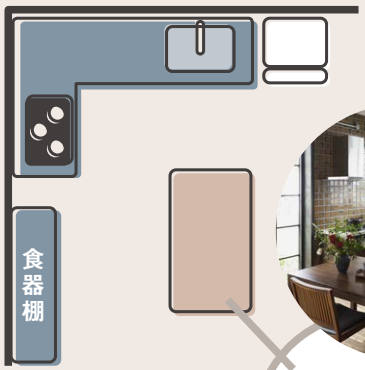
P.047 小さなアートスペース。



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.035 珈琲はサイフォンで。
P.071 心地よいスローな朝。



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。



扉
door



キッチンの顔となる「扉」づくりへのこだわり

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。

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。スイ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ので、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

スイージーの扉は、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、それぞれに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高まり、デザイン次第でクラシカルな趣にも。

※NZ30（Neutral Color）、NZ20以外対応

浮造り仕上げ

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。





※NZ30（Neutral Color）、NZ20のみ対応



「どうして無垢なんだろう」P.95よりもご覧いただけます。

思い描くキッチン空間を叶える
無垢のあたたかい表情。

本物の木にしか醸し出せない雰囲気、あたたかみのある天然無垢の扉。
ふたつとない意匠をまとい、使うほどに変化し、また違った表情を堪能できるのも魅力。
スイージーは4つの樹種をご用意。それぞれの木が持っている
豊かな表情を活かした扉デザインを、豊富にご用意しています。
あなたが思い描くキッチンには、どのデザインがしっくり馴染みますか？

[ニュージーパイン®]



エレガントで清廉な印象づくりに

NZ60
無垢立体框組アーチタイプ（陣笠）

装飾的な面形状の框をほどこし、上框は美しいアール形状に。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だようデザインです。





温もりあふれる彫りの深い框

NZ50
無垢立体框組スクエアタイプ（角）

すり鉢状になった框が無垢の素材感を際立たせ、クラフト感を醸しだします。カ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。



[ニュートラルカラー]





NZ30（Neutral Color）
無垢フラット浮造り仕上げ

木の表面を磨きあげ、木目を立体的に浮き立たせた扉。
木肌の美しさや素材感を引き出し、無垢材ならではの風合いがいっそう際立ちます。
ぬくもりを感じる手触りも味わいたい扉です。



針　葉　樹





ストライプで引き立つ無垢の素材感

NZ40

無垢落し込み框組ストライプパネル



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。



アレンジ自在なシンプルデザイン

NZ30

無垢落し込み框組フラットパネル



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。





木目が際立つ浮造り仕上げ

NZ20

無垢フラット浮造り



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。







NZ40（Neutral Color）

無垢落し込み框組フラットパネル

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扉。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の框組。
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。





［ウォールナット］

しっとりと落ち着いた雰囲気

WN80

無垢落し込み框組フラットパネル

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。







［メープル］

空間にさりげなく息づく木々の気配

MP70

無垢落し込み框組フラットパネル

メープル材のすっきりとした表情を活かす、落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。





［オーク］

額縁のように楽しむ美しい木目

OK50

無垢落し込み框組フラットパネル

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。
凛とした表情で佇み、キッチン空間から上質な時間が流れます。





扉
door

広葉樹

樹種	樹種記号	扉グレード	扉仕様	扉色	ちっちゃいsu:iji対応	対応取手 レギュラー	対応取手 オプション
ウォールナット	WN	80	落し込み框組フラットパネル	クリア塗装：B	○	ホワイト取手［取手記号］R 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	アイアン取手［取手記号］A
メープル	MP	70	落し込み框組フラットパネル	クリア塗装：B	○		
オーク	OK	50	落し込み框組フラットパネル	クリア塗装：B　ミディアム色：FM　ダーク色：FD	○		

針葉樹

樹種	樹種記号	扉グレード	扉仕様	扉色	ちっちゃいsu:iji対応	対応取手 レギュラー	対応取手 オプション
ニュージーパイン®	NZ	60	アーチタイプ（陣笠）立体框組	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 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	アイアン取手［取手記号］A
		50	スクエアタイプ（角）立体框組	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	—		
		40	落し込み框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	○		
		40 (Neutral Color)	落し込み框組フラットパネル	D1色 記号：D1　D4色 記号：D4　D6色 記号：D6　D7色 記号：D7　D8色 記号：D8	○		
		30	落し込み框組フラットパネル	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　ライト色 記号：LT	○		
		30 (Neutral Color)	フラット浮造り	D1色 記号：D1　D4色 記号：D4　D6色 記号：D6　D7色 記号：D7　D8色 記号：D8	○	掘込み取手［取手記号］J	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
		20	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　ライト色 記号：LT　ダーク色 記号：DA	○		

※木目は、食器洗い機のタイプによって流れる方向が異なります。　コンパクトタイプ・ディープタイプ：框は長辺方向、鏡板・パネルは間口方向
フロントオープンタイプ：扉・鏡板・パネルの長辺方向

框材：無垢材
鏡板：幅はぎ集成材
塗装：特殊ウレタン塗装

※フラット扉 NZ30（Neutral Color）,NZ20は
基材：ニュージーパイン®幅はぎ集成材

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.150をご覧ください。


クリアガラス　ストライプガラス　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

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:NZ30 (Neutral Color)、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)

取手
handle







04 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ンの取手。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。

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。まろ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）

03 落ち着きをもたらす色と質感。

マットブラック

ブラックカラーの落ち着きを深める、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、まあるいあたたかさ。

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）

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

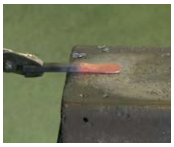
ハンドル


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、取り付けた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きます。


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、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かい雰囲気。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



2213：女性職人の作った
真鍮六角ハンドル（生地）



2213：女性職人の作った
真鍮六角つまみ（生地）



2214・2215：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ（白）



2216・2217：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ（黒）



2204：イタリアの真鍮製



2204：イタリアの真鍮製



2206：日本伝統の瀬戸物



2207：日本伝統の瀬戸物



2211：ヨーロッパ輸入品（ステンレス）



2202：ヨーロッパ輸入品



2210：ヨーロッパ輸入品



2202：ヨーロッパ輸入品



2205：日本伝統の瀬戸物



2210：ヨーロッパ輸入品



2212：ヨーロッパ輸入品（ゴム製）



2203：ヨーロッパ輸入品



2218：ヨーロッパ輸入品（ゴム製）



2211：ヨーロッパ輸入品（ステンレス）
※NZ20,NZ30ニュートラルカラーのみ対応



2301：アンティーク　タッセル型（真鍮）



2302：スワロフスキー　ドーム



2303：セラミック　ボタニカル



2304：アルミブロック　ステンレス調
2305：アルミブロック　黒

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,MP70,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「スイージーキッチン プランニングガイド」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カ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。
・強い洗剤や酸性およびアルカリ性の液体、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がしやすいことから、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、過ごした時間とともに、黒っぽく、味わいのある落ち着いた雰囲気に変化します。手でよくなでてやると、人の手のひらの脂分と馴染み、きれいな色合いに変化し、自然な艶がでてきます。
・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ってゆきます。

①貫入について

雨の日にはキンという音がして、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、育んであげてください。

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。









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。

ベース
キャビネット
base
cabinet

ベースキャビネット
02

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、スイージー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。

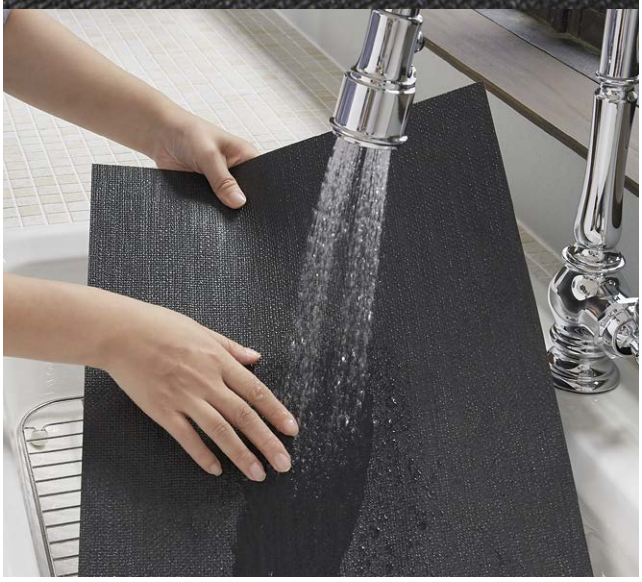
ベースキャビネット

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も、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。

ベースキャビネット
04

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

w600

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”がすぐ下にあればとっても便利。



w750

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。

w300

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。



w450

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

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 アンダーストッカー（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

センターゾーン

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 アンダーストッカー（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
アンダーストッカー
（耐荷重20kg）
引き出し底板:ノンスリップマット

加熱機器ゾーン

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 アンダーストッカー（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

ベース
キャビネット
base
cabinet

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、小ビンがぶつかった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。バ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。煮込む間に、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は?自分好みのカゴを探す楽しみがあり、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¥8,400

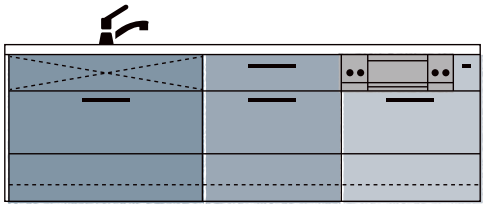


※表示価格は全て税別です。 ※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

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。

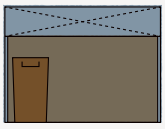
基本ユニット（W2550,2575）



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

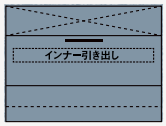
シンクの下にゴミ箱などを収納したい方におすすめです。





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

センターゾーンに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、残りのスペースをムダなく収納に活かすことができます。

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



海外製食洗機（W450）



海外製食洗機（W600）

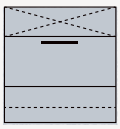
食洗機サイズ 大
- 忙しくて洗い物をする時間がとにかく惜しい。
- 手荒れなどのトラブルで極力手洗いから解放されたい。

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

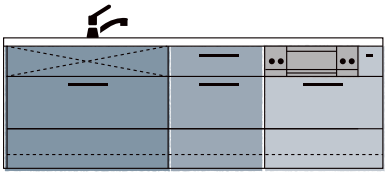


グリルレス ガスコンロ用

※グリルレス加熱機器►P161,162

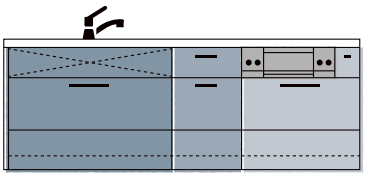
ベース
キャビネット
base
cabinet

Wide 2400,2425



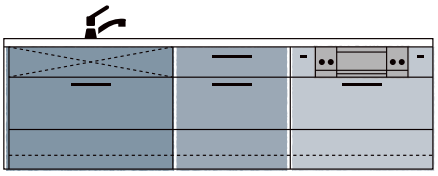
シンク下ゾーン	センターゾーン	加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ディープ型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	海外製 食洗機 （W600）	

Wide 2250,2275



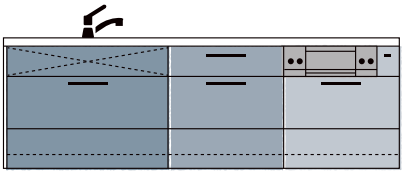
シンク下ゾーン	センターゾーン	加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	コンパクト型 食洗機	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ディープ型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	海外製 食洗機 （W450）	

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	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ディープ型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	海外製 食洗機 （W450）	
	海外製 食洗機 （W600）	

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	グリルレスIH用
インナー 引き出し付き	ディープ型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	海外製 食洗機 （W450）	
	海外製 食洗機 （W600）	

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

02 **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。

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、ライスストッカーなど、シンクまわりでよく使う道具をたっぷり入れられます。

※キャビネット内のラックは商品に含まれていません。

ベース
キャビネット
base
cabinet

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イ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。バ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。



調理中に出番の多い 器具はサッと取り出しやすく

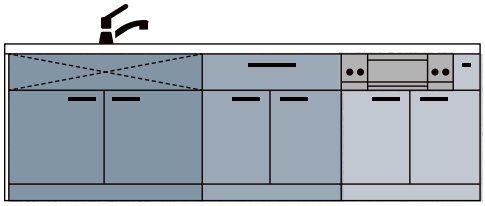
よく使う調理器具はいつでも素早く使えるように収納場所も考えて。調理スペースに近い引き出しに収納しておけば、絶妙のタイミングを逃さず、スムーズに調理できそうです。



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。

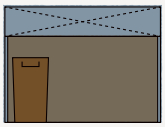
基本ユニット（W2550,2575）



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、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

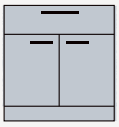

海外製食洗機（W450）

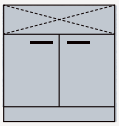

海外製食洗機（W600）

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。

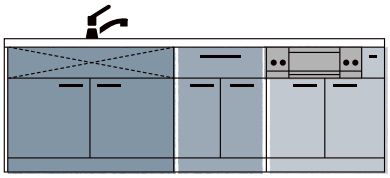

グリルレスIH用


グリルレス ガスコンロ用

※グリルレス加熱機器►P161,162

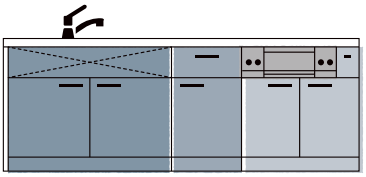
ベース
キャビネット
base
cabinet

Wide 2400,2425



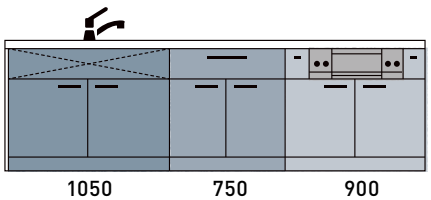
シンク下ゾーン	センターゾーン	加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	3段引き出し	グリルレスIH用
	コンパクト型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	ディープ型 食洗機	
	海外製 食洗機 （W600）	

Wide 2250,2275



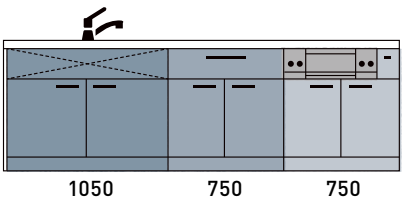
シンク下ゾーン	センターゾーン	加熱機器ゾーン
シンク下 オープンタイプ	3段引き出し	グリルレスIH用
	コンパクト型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	ディープ型 食洗機	
	海外製 食洗機 （W450）	

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	3段引き出し	グリルレスIH用
	コンパクト型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	ディープ型 食洗機	
	海外製 食洗機 （W450）	
	海外製 食洗機 （W600）	

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	3段引き出し	グリルレスIH用
	コンパクト型 食洗機	グリルレス ガスコンロ用
	ディープ型 食洗機	
	海外製 食洗機 （W450）	
	海外製 食洗機 （W600）	

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。

ワーク
トップ
work top

［人工大理石 アクリルカウンター］

［エンジニアドストーン］

02



01



02［グレイン］

（グループ2）

マット系の色柄で
どんなインテリアにもしっくり馴染む

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っ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［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%が天然の水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。

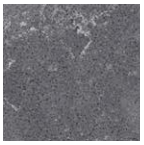
グループ4





グループ5





02



01



02 [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。

01 [人大×クオーツ（シボ）]

（グループ4）

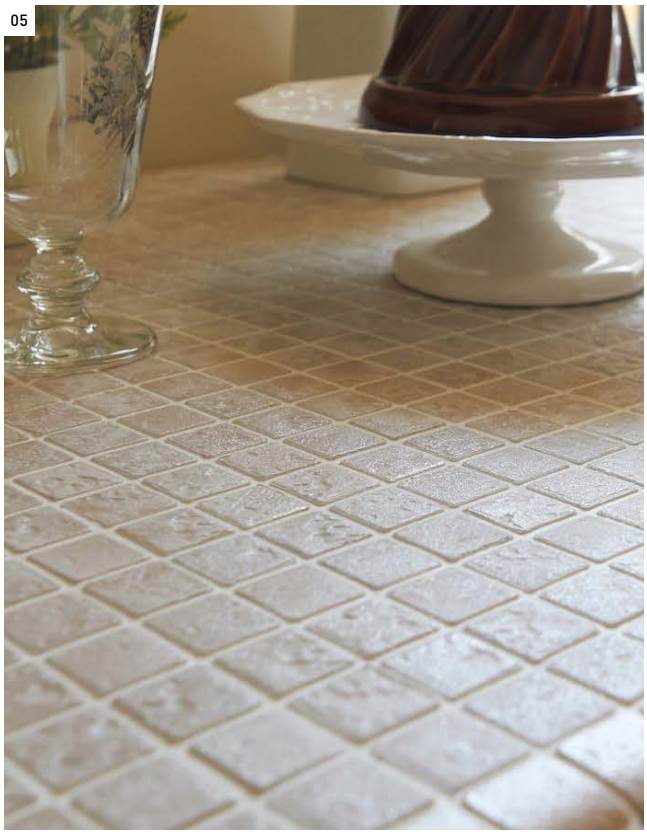
マットな質感と皮革のようなテクスチャーで、
キッチン空間のアクセントに。

天然の鉱物と合成樹脂の合成により、天然鉱物のみでは実現できなかった、耐熱性・耐薬品性、耐汚染性、清掃性を実現。その強靭さから長期間使用してもキズがつきにくく、美しさを保ちます。

※ 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. 金属や陶器などが擦れた跡が白いキズのように目立つことがあります。



ワーク
トップ
work top

05


03


06


04


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で、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。下地のみの対応となります。

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が特徴です。

※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。



上質感あふれる人工大理石と無垢の木とのコラボレーション





人工大理石の代表格である「コーリアン®」

コーリアン®は1965年に米国デュポン社が開発した同社の登録商標です。
建築・インテリア分野の新素材として大きな反響を集め、
世界中で知名度が高いこともあり、
人工大理石に代わる一般名称のように使う人もいます。

無垢の木のキッチンに合うカラーバリエーション

繊細な色の違いに対応するバリエーション豊かなホワイト、天然の大理石と見紛うほどの自然な模様、多彩なカラーを揃え、ナチュラルな雰囲気、カジュアルなカラーリング、モダンな組み合わせも自由自在です。無垢の木の素材と合う19種類のラインナップを追加し、スイージーではどのグレード商品とも組み合わせが可能です。

高い耐久性

人工大理石の弱点と思われがちなキズや熱ですが、汚れに対する強さ、キズの付きにくさでコーリアン®は耐熱性、耐摩耗性を備えています。人造大理石と同じような製法で作られていますが、均質なソリッド素材なため、汚れや液体が染み込むこともなくいつまでも美しく保て、メンテナンスが容易なのも魅力です。

環境に優しい素材

製造過程だけでなく、焼却処分しても有毒ガスやダイオキシンを発生することなく、有害物質である環境ホルモンを不使用のクリーンかつサスティナブルな素材です。時を経るほどより深まる本物の素材、無垢の木のキッチンにもぴったりです。



※奥行き900以上のP型ではワークトップに継ぎ目が生じます。

コーリアン®はDuPont de Nemours, Inc.の関連会社の登録商標です。

ワーク
トップ
work top



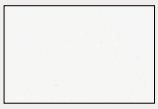


カラー一覧

Montana
モンタナ



EV
エベレスト



WJ
ホワイトジャスミン



RP
ライスペーパー

Sierra
シエラ



6V
ソルト

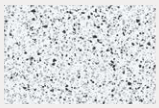


SS
サンドストーン

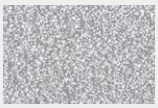


サンドストーン

Sazare
サザレ



WTZ
ホワイトテラゾー



GTZ
グレッシュテラゾー

Yuragi
ユラギ



CMN
カームニュートラル



CMB
カームベージュ



CMG
カームグレイッシュブルー



CMD
カームダークブラウン

DuPont™ Private Collection
デュポン™ プライベートコレクション



RH
リバーパール

Cotetote
コテトテ



JNX
シックイベージュ



JHX
リキュウグレー



JCX
スミグレー

「Gift from the Earth.」をコンセプトに、
暖かさと懐かしさを感じさせる小石をモチーフにしたサザレ、
大自然のやわらかな造形を取り入れた心やすらぐユラギ、
「土」をコンセプトにしたコテトテシリーズもラインナップ。

Prima
プリマ



DQ
ゴールデンオニックス



JQ
ジェイドオニックス



WQ
ホワイトオニックス



GQ
グレーオニックス



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バイブレーションまで、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


04


02


01


07


05


03





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】

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】

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。


水切りカゴ（オプション）
¥13,800

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】

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最中でも手早く作業できます。


アンダーネット（オプション）
¥13,800

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）
¥16,800

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。


バット（オプション）
¥12,800

※アンダートレーをご使用の際は、リブ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-onlineservice.com/）でもご購入いただけます。

※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。







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）
¥17,800



水切り棚（オプション）
¥10,800

※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。

※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。







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。鋳鉄に琺瑯（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。

［対応水栓は下記のみとなります］
型番：K-99261-CP　¥150,000（P.156に掲載）
型番：K-596T-ZZ-（VS）　¥85,000（P.157に掲載）
型番：K-77748T-ZZ-（VS）　¥110,000（P.157に掲載）
型番：HG72821W0　¥108,000（P.155に掲載）
※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。

■琺瑯シンク（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年には鋳物琺瑯（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。



※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。

シンク
sink

オプション



水切り棚（オプション）
¥6,800



02



［フォルテシンク］

人工大理石

キズや汚れがつきにくく、
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、キズがつきにくく、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。

02 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。

オプション



水切りカゴ（オプション）
¥10,800



水切りプレート（オプション）
¥6,800



水切りトレー（オプション）
¥6,800



01



［Iシンク］

ステンレス

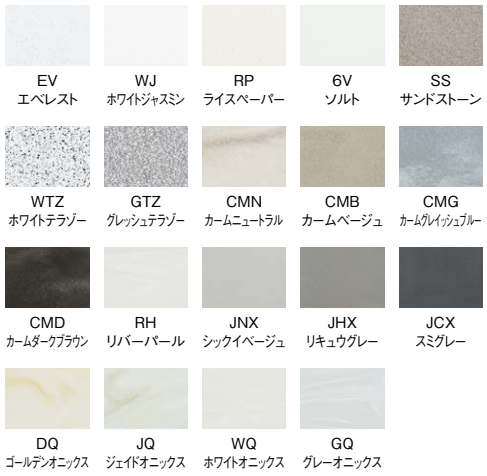
ステンレスの質感を生かしながら
使いやすいフォルムに。

Iシンクは、ステンレスのなめらかな質感を大切にした定番タイプのシンクです。

01 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）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。

※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。

	人大×クオーツ	エンジニアドストーン※1		タイル	人工大理石（コーリアン®） コーリアン®はDuPont de Nemours, Inc.の関連会社の登録商標です。
	シボ（グループ4）	フィオレストーン（グループ4）	フィオレストーン（グループ5）		
	 U1	 R△=RC  R△=RF	 R▲=R1  R▲=R2	下地のみ対応	NEW  EV エベレスト / WJ ホワイトジャスミン / RP ライスペーパー / 6V ソルト / SS サンドストーン WTZ ホワイトテラゾー / GTZ グレッシュテラゾー / CMN カームニュートラル / CMB カームベージュ / CMG カームグレイッシュブルー CMD カームダークブラウン / RH リバーパール / JNX シックイベージュ / JHX リキュウグレー / JCX スミグレー DQ ゴールデンオニックス / JQ ジェイドオニックス / WQ ホワイトオニックス / GQ グレーオニックス
	角形状	角形状	角形状	（下地材）	角形状
	有無選択可	有り	有り		有り
	 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
	-	-	-	-	 人大スクエアシンク
	-	 Lシンク※2	 Lシンク※2	 Lシンク※2	 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

	素材	ステンレス			人工大理石		
		エンボス（グループ1）	ヘアライン（グループ2）	バイブレーション（グループ3）	フォルテ（グループ1）	アクリルカウンター グレイン（グループ2）	アクリルカウンター ソリッド（グループ3）
ワークトップ種類	色柄・色記号	 エンボス（L）	 ヘアライン（H）	 バイブレーション（D）	 コーラルホワイト ■=J  フォルテクレール ■=K  フォルテフレイク ■=F	 グレインスノー G◇=G1 グレイングレー G◇=G2	 ソリッドクリアホワイト S□=S1 ソリッドホワイト S□=S2
	前垂れ（水返し形状）	角形状	角形状	角形状	丸形状	角形状	角形状
	バックガード	有り	有り	有り	有り	有無選択可	有無選択可
対応シンク	ステンレスシンク	 Iシンク	 スクエアマルチシンク  Iシンク	 スクエアマルチシンク  Iシンク	 Iシンク	 スクエアマルチシンク  Iシンク	 スクエアマルチシンク  Iシンク
	人工大理石シンク	-	-	-	 フォルテシンク	 人大スクエアシンク	 人大スクエアシンク
	鋳物ホーローシンク	-	-	-	-	 Lシンク※2	 Lシンク※2

人大トップ×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。



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


02


01


05


03




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、NZ40（Neutral Color）に対応

02 アンティークな雰囲気に。

ストライプガラス扉

ヨーロッパ諸国から輸入された、アンティークな雰囲気にもよく合うおしゃれなストライプガラス。モールガラスとも呼ばれています。

※NZ30、NZ40、NZ40（Neutral Color）、NZ50、OK50、MP70、WN80に対応

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、NZ40（Neutral Color）、OK50、MP70、WN80に対応

オプションアイテム

04



02



01



Yタイプ

05



03





Rタイプ

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。スイージ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）

05 どこか懐かしさを感じる戸。

引き戸ウォールキャビネット

ドアを開けるときのスペースも取らず、頭をぶつける心配もない、引き戸タイプのウォールキャビネット。

カラーバリエーション：ウォールナット、メープル、
オーク（クリア塗装のみ）、ニュージーパイン®ナチュラル色

02 ディ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。

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。

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：ニュージーパイン®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

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：ニュージーパイン®ナチュラル色、
アイボリー色、ホワイト色

ウォール
キャビネット
wall
cabinet

使い方から選ぶ、
理想のウォールキャビネット。

キッチンの上の壁面を、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」

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年に数回だけ使うもの

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。

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

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



格子クリアガラス
収納物を見せつつ、格子や框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。

シンプル　和



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。



ストライプガラス扉
ヨーロッパ諸国から輸入された、アンティークな雰囲気にもよく合うおしゃれなストライプガラス。モールガラスとも呼ばれています。

見渡せてラクチン
家事手間の軽減
「置く収納」

しまう物

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

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てつくる収納。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.235)





Equipment

水栓／浄水器……155
加熱機器［ガスコンロ／IHクッキングヒーター］…159
食器洗い乾燥機／食器洗い機……163
レンジフード……167
キッチンパネル……170
キッチンサポート用品……170

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。ハンスグローエの「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HG72821WO（ハンスグローエ）］ ¥108,000

※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。 ※水栓金具の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

水栓
tap





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®）]　¥150,000

※Lシンク推奨水栓
※この水栓はアメリカの節水基準に対応しています。

※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。　※水栓金具の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

03



01



04



02



03 用途に合わせた吐水タイプに タッチレス機能を搭載。

手をかざすだけで吐水・止水が可能なタッチレス水栓。センサーは裏側に配置されているため、見た目もスマートで誤作動も防ぎます。広範囲を一度に洗い流せるほうき状の強力な水流シャワーで大きなお皿やシンクなどのお掃除にぴったりです。

［タッチレスハンドシャワー混合水栓、
型番K-77748T-ZZ-VS（KOHLER®）］ ¥110,000



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F914ECOWO（三菱ケミカル・クリンスイ）］ ¥100,000

01 モダンなフォルムとマットな ステンレスが美しい。

シンプルなデザインで、落ち着いたモダンな雰囲気を演出します。幅広いシャワーへの切替も可能で機能性と清掃性を十分に兼ね備えています。

［ハンドシャワー混合水栓、
型番K-596T-ZZ-VS（KOHLER®）］ ¥85,000

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KM6071ECWO（KVK）］ ¥90,000

※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。 ※水栓金具の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

水栓
tap

07



05



08



06



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

08 新しい“浄水”のかたち。

水栓の形状やデザインを選ばず、どんな水栓にも取り付け可能な浄水器。
便利なタッチレス水栓やデザイン性の高い海外製水栓など、様々な水栓に取り付け可能です。

［浄水器、
型番SK88X-BRWWO（TORAY）］ ¥50,000

06 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）］ ¥20,000

※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。 ※水栓金具の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

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RHB71W31E16RCASTWWO（リンナイ）］ ¥340,000

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、多彩な機能で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。



+R RECIPE

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「+R RECIPE」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。

※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。　※加熱機器の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。



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DW36S6WAAFBAEW0（ハーマン）］　¥275,000

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で、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にくく、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で、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。

※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。　※加熱機器の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

憧れのガゲナウ・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 115WO（GAGGENAU）］　¥476,000

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ガゲナウ。左右のフリーゾーンは、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・ガゲナウ社製の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。



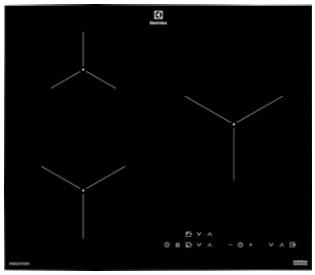
グリドルプレート　¥78,000



テッパンヤキ　¥120,000

※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。　※加熱機器の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

08



09



10



04



05



07



06



01



02



03



08 デザイン性が高く、多彩な調理を効率よく安全に楽しめる3口IH。

美しいフレームレスのガラストップに、スッキリとした表示プレートのグリルレス3口IH。鍋のサイズに応じて加熱ができるマキシセンス機能で、高能率かつ安全に調理が可能です。
［グリルレス3口IHクッキングヒーター、
型番EHI635CB WO（エレクトロラックス）］ ¥268,000

09 解凍の手間無し！凍ったままIHグリル。

魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて、そのまま一気に焼き上げられます。
［3口IHクッキングヒーター、
型番CH-TRS7ANWO（パナソニック）］ ¥380,000

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＆オーブン機能も充実。
［3口IHクッキングヒーター、
型番HT-M350KTWF(K)WO(日立グローバルライフソリューションズ)］
¥435,000

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トロ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（piatto vari）、
型番DS3613WAS6STEWO（ハーマン）］ ¥275,000

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）］ ¥190,000

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RB32AM5H2SAVWWO（リンナイ）］ ¥60,000

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（SENCE）、
型番RB31AW36T2RVWWO（リンナイ）］ ¥130,000

01 使うたびにうれしくなる白いコンロ。

「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）］ ¥202,000

02 「厨房」の雰囲気ただよう鋳物のゴトク。

木のキッチンの素朴なイメージを大切にするなら、どっしりとした質感がうれしい鋳物製のゴトク。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DW35S9JTKSTEDWO（ハーマン）］ ¥260,000

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RD641STSAWO（リンナイ）］ ¥153,000

※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。 ※加熱機器の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。



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の頼れるミーレ。

仕事に育児に忙しい、共働きファミリーに選ばれるミーレ。
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工コ。
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。

※食器洗い機／食器洗い乾燥機の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

食器洗い機 dishwasher

02



02

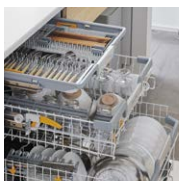


01



02 ［食器洗い機、W600ステンレス扉タイプ、型番G7314CSCiWO（ミーレ）］
（本体）¥470,000

01 ［食器洗い機、W450扉面材タイプ（ミーレ）］
（ステンレス：型番G5644SCiWO）（本体）¥360,000



3DMultiFlex(マルチフレックス)トレイC

食器類を便利に配置でき、カトラリー、箸、食器の小物類は効率的にセットできます。
※G5644SCiシリーズ未対応



カトラリートレイ

左側面を中央にスライドして、上段バスケットに背の高い食器や長い脚が付いたグラスを収納することができます。大きく長いカトラリーは、トレイのくぼんだ中央部分に置くことができます。



AutoStart（オートスタート）

オートスタート機能では、アプリを使ってプログラムすることにより、事前に設定した時間に自動的に洗浄を開始することができます。AutoDOS（オートドス）とパワーディスクにより常に十分な量の洗剤が使用可能で、自動的に食器洗い機を作動させることができます。手作業やアプリによって機器を操作する必要はありません。
※G5644SCiシリーズ未対応



洗剤自動投入/AutoDOS

洗剤が入ったパワーディスクをセットすると、自動で洗剤が投入されます。
※G5644SCiシリーズ未対応

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。

※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。 ※食器洗い機／食器洗い乾燥機の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

01 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（GAGGENAU）］（ステンレス：型番DI260400WO）（本体）¥518,000



フレックス プラス バスケットシステム

使用しない時には折りたためるフォールディングスパインやフォルダブルラック、グラスホルダーやカトラリーバスケットを組み合わせることで、様々な食器を自由に入れることができます。

グラスケア テクノロジー

ガゲナウ独自のヒートエクスチェンジャーシステムを採用することにより、クリスタルガラス製のワイングラスなどデリケートな食器を保護します。



ゼオライトテクノロジー

従来の電気を使用するヒーターとは違い、ゼオライト（湿気を吸収しつつ発熱する環境にやさしい鉱物）を使用する今までにない、全く新しいヒーターを使用することで、乾燥時に温風を出すだけでなく、水の温度を上げる補助を行い、運転コストと時間を節約し、A+++（エネルギー、スピード規格）を達成しました。

※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。　※食器洗い機／食器洗い乾燥機の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

03



01



04



02



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-404GPM-STWO（リンナイ）］（本体）¥140,000



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 湯温調整で汚れを溶かして洗浄、銀イオンでさらに清潔に。

専用の洗剤に含まれる酵素が活動しやすい温度にコントロールし、汚れを浮かして洗浄。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-405AM-SVWO（リンナイ）］（本体）¥80,000

03 たっぷり洗えてセットしやすい深型モデル。

食器の量や汚れの程度に応じて、最適な量の洗剤を自動投入。運転コースもおまかせで、大皿も洗える深型タイプです。50℃以上の高温・高圧水流で洗うと同時に、食器の除菌が可能です。

［食器洗い乾燥機　ディープタイプ
型番 NP-45MD9WPAAWO（パナソニック）］（本体）¥280,000

※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。 ※食器洗い機／食器洗い乾燥機の一覧・詳細については、別冊の「設備機器カタログ」をご覧ください。

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GILL-901（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「設備機器カタログ」をご覧ください。

レンジフード
range hood



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。

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

レンジフード
range hood

02


01


04


03


07


06


05


09


08


07 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）］

04 梁対応用浅型レンジフード。

リフォームやマンション現場に多い直行梁に対応したレンジフード。オイルパネルは角や溝のない拭き掃除しやすい形状です。

［スリムタイプフード BFRS-3Fシリーズ（富士工業）］

01 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ー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FEDL-952（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 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ーに回収します。排気能力が高いので、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SBARL-901（アリアフィーナ）］

02 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）］

09 ポピュラーなレンジフード。

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。さらにファンシーク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。

［ブーツタイプフード BDR-3HLシリーズ（富士工業）］

06 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）］

03 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）］

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

キッチン
サポート
用品
support tool

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)¥9,000／(ホワイト)¥10,000



(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。

¥25,700



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、手を伸ばせばすぐ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。

S字フック:¥1,200
W1200:¥11,800
W900 :¥11,200
W600 :¥10,200



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。

¥8,400

キッチン
パネル
panel

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



鉄さび調
(ブラウン色)



モルタル調
(ベージュ色)



モルタル調
(グレー色)

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)

【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)

※ 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。

※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。



Cupboard

カップボード ····· 173
カップボードの特長 ····· 185

PLAN

タイプ別 カップボードプラン

キッチンの“動線”と、住む人の“暮らし方”、“性格（タイプ）”に
ぴったりのカップボードプランをピックアップ。
ぜひ参考にしてください。

テキパキ型

思い立ったらすぐに行動に移すテキパキ型さん。ものごとを直感的に決めていくタイプで、「とりあえず」収納になりがち。



じっくり型

理詰めで丁寧に検討するじっくり型さん。引き出しに収納するか、棚に収納するか、自分で納得しないと収納場所も決められない。



スッキリ型

とにかく人目が気になるスッキリ型さん。できるだけ見た目はシンプルにして、「隠す収納」が落ち着くタイプ。





カップボード cupboard

多彩なプランが魅力のカップボードは、キッチン動線も考えて、丁寧に選びたい。

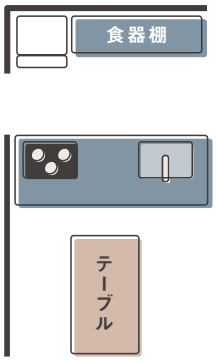






キッチンレイアウト

P型



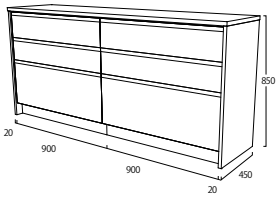
STYLE 01
3世代分の食器たちをすっきりと包む針葉樹の木目。

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 ¥234,400（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：J型掘込み
（間口1845mm×奥行450mm）

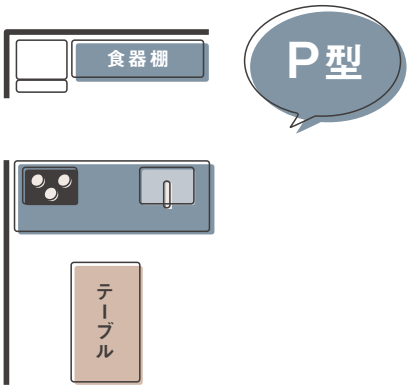
※フィラー納まりでの価格になります。
※スイージーのカップボードはベース部分のみです。壁面上部は、スイージーと同じ樹種でご用意している「無垢の木の収納」シリーズの商品です。



※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。

カップボード
cupboard

この間取りで他にもこんなカップボード



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。

テキパキ型さんにおすすめ!

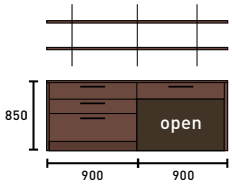
「とりあえず行動する」テキパキ型さんには、目の前にある食器をすぐにしまえるトール食器棚を。将来的に棚なども増やせるように、右側の上部は空けておくのもポイント。



STYLE01-1
約33万円～
間口×奥行:1865×450mm
扉グレード:NZ20～

じっくり型さんにおすすめ!

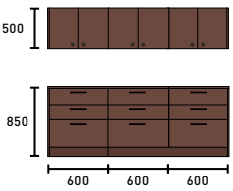
ストック用品の収納は、奥のパントリーを活用。良く使う食器は棚において「見える化」しながら、ゴミは専用スペースを設けて目立たなくさせるのが◎。



STYLE01-2
約20万円～
間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～

スッキリ型さんにおすすめ!

人目が気になるスッキリ型さんは、隠しておきたいものも多いから吊戸棚は必須。ベースの引き出し収納をあえて小さいサイズにして、お手伝いもリビング側からしてもらおう。



STYLE01-3
約40万円～
間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～

※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。

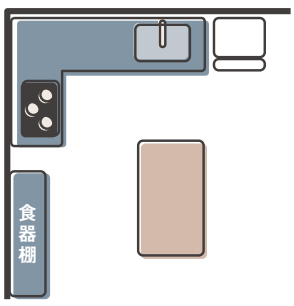






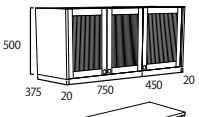
キッチンレイアウト

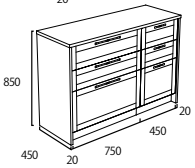
L型



STYLE 02
古き良き洋館の面影にし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で、ご主人こだわりのコーヒーミルが似合います。





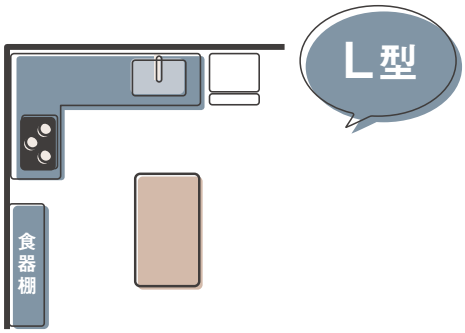
カップボードセット合計 ¥735,400（税別）

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）

※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。

カップボード
cupboard

この間取りで他にもこんなカップボード



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。

テキパキ型さんにおすすめ！

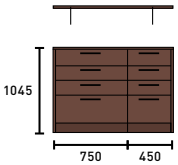
テキパキ家事をこなせるように、キッチン家電を置くスペースも確保しておきたい。食器もとりあえずしまえないと困るからトール食器棚もプラス。



STYLE02-1
約41万円～
間口×奥行：1845×450mm
扉グレード：NZ20～

じっくり型さんにおすすめ！

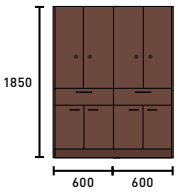
旦那さんも使いやすいように、あえてハイカウンターに。トースターや電子レンジも機能的に並べられるし、収納力もアップ。朝のトーストの準備も晩酌のおつまみも旦那さんにやってもらおう。



STYLE02-2
約25万円～
間口×奥行：1245×450mm
扉グレード：NZ20～

スッキリ型さんにおすすめ！

キッチン家電は無いから、食器棚は“隠す収納”でスッキリと。真ん中には食器を入れて、下にはリビングに使うアイテムがしまえるから使い勝手も良好。奥行600mmは見た目以上の収納力があって大満足。



STYLE02-3
約36万円～
間口×奥行：1240×600mm
扉グレード：NZ20～

 ※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。

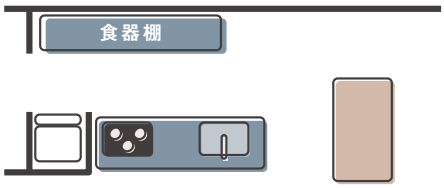






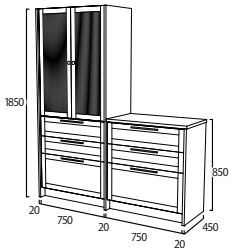
キッチンレイアウト

P型



STYLE 03
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。



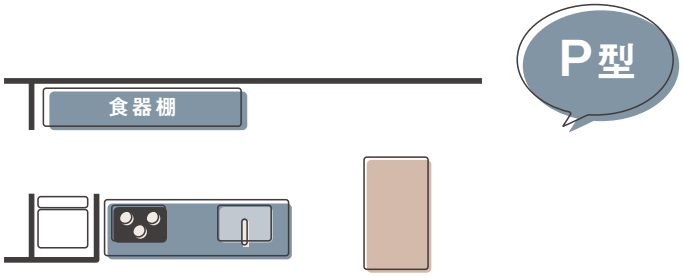
カップボードセット合計 ¥412,000（税別）

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：B型ブラック、「こだわり取手セレクション」2206
（間口1565mm×奥行450mm）

※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。

カップボード
cupboard

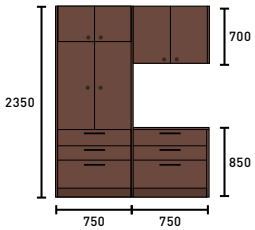
この間取りで他にもこんなカップボード



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。

テキパキ型さんにおすすめ!

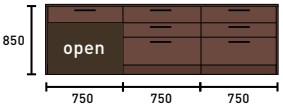
収納力が高い“定番”のコの字プランは、将来的に増えるかもしれない収納物にも対応できる柔軟性も大きな魅力。左側の収納は、手軽にしまえるプチパントリーとして重宝。



STYLE03-1
約43万円～
間口×奥行:1565×450mm
扉グレード:NZ20～

じっくり型さんにおすすめ!

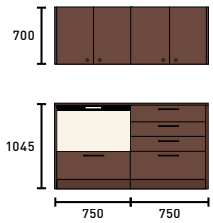
圧迫感や美観を損ねたくないので、吊戸棚や棚は付けたくない。でも収納力は欲しいからカウンターを広くして、ベース収納だけでしっかりと収納を確保。1つだけ設けたオープンスペースにスツールを置けばお気に入りの家事コーナーの出来上がり。



STYLE03-2
約28万円～
間口×奥行:2295×450mm
扉グレード:NZ20～

スッキリ型さんにおすすめ!

カウンターは家電を置かずにスッキリとさせておきたいから、家電収納をプラス。ハイカウンターなら冷蔵庫から取り出したものを一時置きもしやすいので、とても助かる!



STYLE03-3
約40万円～
間口×奥行:1545×450mm
扉グレード:NZ20～

 ※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。



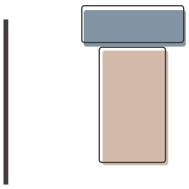




キッチンレイアウト

I型



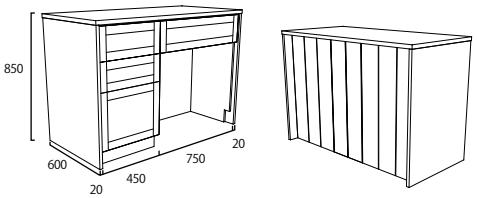


STYLE 04
アイランドカウンターが「女子会」でも大活躍。

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。

カップボードセット合計 ¥330,400（税別）

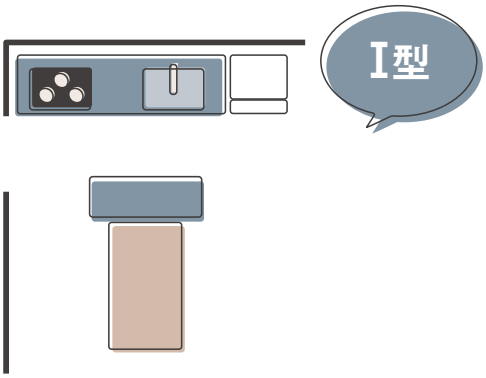
樹種：ニュージーパイン®、グレード：NZ30
扉カラー：ホワイト色、取手：「こだわり取手セレクション」2215
（間口1245mm×奥行600mm）



※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。

カップボード
cupboard

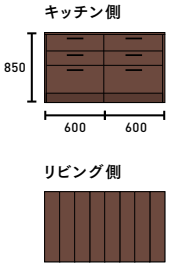
この間取りで他にもこんなカップボード



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。

テキパキ型さんにおすすめ!

旅行先でつい買ってしまうお気に入りの食器を大切にしまいたいから、奥行600mmの引き出しを豊富に設けて収納力を確保。バタバタの朝はリビング側にスツールを置いて、朝ごはんをちゃちゃっと済ませることも。



STYLE04-1
約38万円～
間口×奥行:1245×700mm
扉グレード:NZ20～

じっくり型さんにおすすめ!

家電を隠しておきたいから、キッチン側には家電収納をプラス。リビング側は食事用にテーブルを設置しているけど、リモートワークも考慮して、引き出しと開き扉の収納に。書類などを出し入れしやすく、仕事もはかどると好評。



STYLE04-2
約42万円～
間口×奥行:1245×900mm
扉グレード:NZ20～

スッキリ型さんにおすすめ!

キッチン側もリビング側も、引き出しと開き扉の収納に統一させてスッキリと。リビング側の引き出しには郵便物や時計、ヘアゴムなど細々としたものをしまい、開き扉の中には来客用のコップをしまって、お手伝いもスムーズに。



STYLE04-3
約35万円～
間口×奥行:1245×900mm
扉グレード:NZ20～

 ※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。

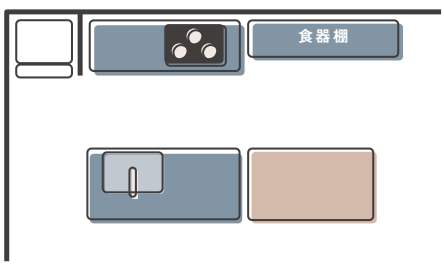






キッチンレイアウト

Ⅱ型



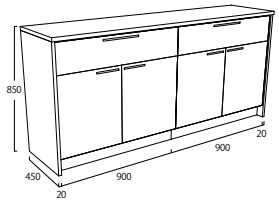
STYLE 05
コンパクトなスペースでも実用性とギャラリー感を両立。

小さなおうちでも、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 ¥213,600（税別）

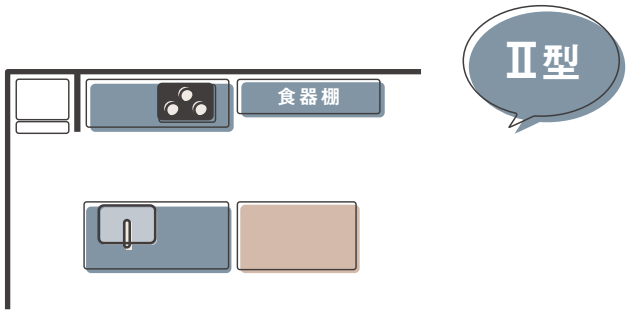
樹種：ニュージーパイン®、グレード：NZ20
扉カラー：ナチュラル色、取手：R型ホワイト
（間口1845mm×奥行450mm）

※スイ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、スイ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。



※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。

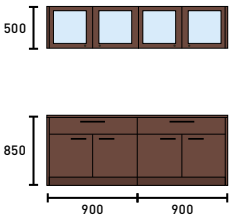
この間取りで他にもこんなカップボード



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。

テキパキ型さんにおすすめ!

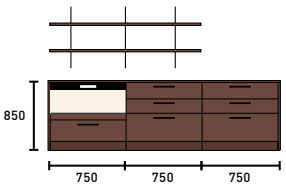
Ⅱ型のキッチンで、キッチン側の収納は十分なので、カップボードの収納はリビング学習する子供用に。吊戸棚はクリアガラスで見やすくして教科書を、引き出しはごちゃごちゃしがちな文房具などをしまうスペースに。開き扉の中にはランドセルを収納するのがおすすめ。



STYLE05-1
約46万円～
間口×奥行:1845×600mm
扉グレード:NZ30～

じっくり型さんにおすすめ!

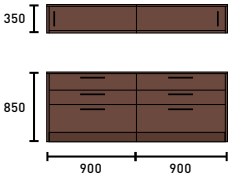
大家族なので少し長めにカウンターを確保して、時々、娘たちにもお手伝いしてもらいたい。家電はカウンターよりも、家電収納にしまえば使いやすくておすすめ。目線に近い棚の上には簡単なハーブなどを育てて並べたい。



STYLE05-2
約36万円～
間口×奥行:2295×450mm
扉グレード:NZ20～

スッキリ型さんにおすすめ!

ベースの収納はオール引き出し収納でスッキリとした空間に。上部の吊戸棚は引き戸にすれば中身も見えないし、数人で作業するときも扉が邪魔にならなくて◎。



STYLE05-3
約46万円～
間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ30～

 ※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。

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
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　¥735,400



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640/790/940 mm×
奥行450mm×高さ1850mm）

カップボードセット合計
w640　¥399,200
w790　¥415,100
w940　¥431,200

※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　：ニュージーパイン®
扉カラー：ホワイト色
取手　：「こだわり取手セレクション」
2202,2203
（間口645/795/945mm×
奥行450mm×高さ2236mm）

カップボードセット合計
w645　¥337,200
w795　¥362,800
w945　¥394,900

※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　¥298,600
w795　¥315,800
w945　¥337,100
w1245　¥484,100

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

※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。









[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

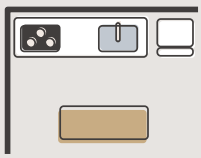
カップボードの意外な使い方が、対面式のアイランドカウンターとして活用するアイデアです。料理や食材の仮置き台になり、キッチンの内側はリビングから見えにくいゴミ箱スペースに。ダイニング側にスツールを置けば、朝食の場やバーコーナーにも。

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	人大	ステンレス
D600	◎	○	○
D750	○	○	○
D900	○	○	○

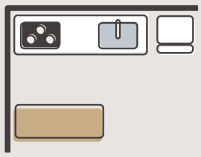
◎：レギュラー部材で対応可。
○：一部部材のセミオーダーにて対応可。

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。

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。


ストライプガラス


クリアガラス


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、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

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。


扉面材付きダストボックスワゴン

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（奥行き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


人大カウンター


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。

スイージー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。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。無垢の木を使っており、スイージー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。

キッチン周りを快適に。大人気、広々「ユカオキ」収納。

ユカオキが活躍するのは「みせる収納」だけではありません。たっぷりモノが入るその奥行きを上手に活用すれば、キッチンの引き出しに加え、さらに大容量・機能的な収納が可能に。散らかりがちなキッチンまわりがスッキリ片付きます。





引き出しよりも大容量

通常の引き出しのようなデッドスペースがないため、棚の奥行きをめいっぱい使って収納できます。カゴの奥に食料品のストックを入れておけば、パントリーがわりに使うこともできます。

カップボード
cupboard





ユカオキ収納のポイント

・扉がないので通気性がよい
・収納物を外から見せることで配膳や片付けがしやすく、大人数で集まるときやお子さまの手伝いもスムーズ



便利なモジュール設計

住宅のモジュールに適した寸法で設計されており、市販のカゴもぴったり収まります。3段目は高さがあるので少し背の高い米びつなどを入れることもできます。キッチン（スイージー）と並びで配置すると高さが揃うため、美しく収まります。

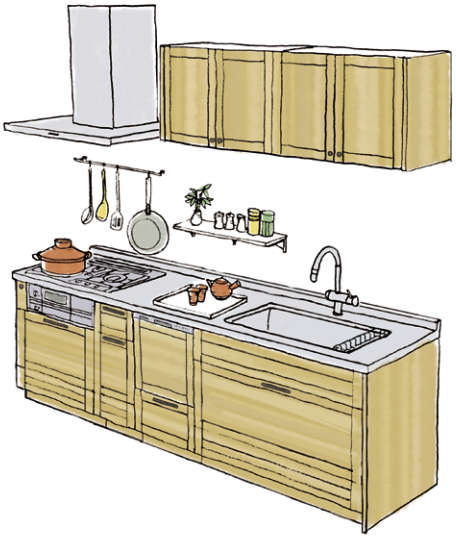
なごやかなスタイル

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

I型　〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan GRI-01-B



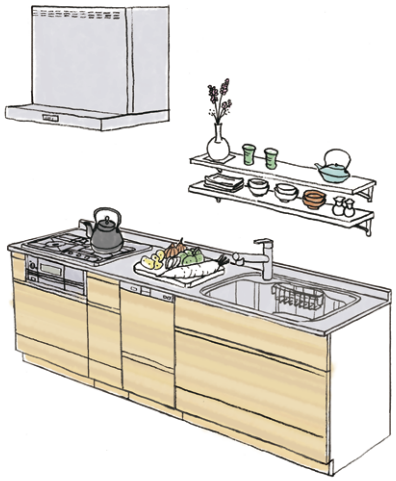


□ 扉樹種：オーク □ グレード：OK50 □ 扉カラー：クリア塗装
□ 取手：「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ（生地）（2213）
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120の注意事項を必ずお読みください。
□ ワークトップ素材：ステンレス グループ3 □ ワークトップ仕上げ：バイブレーション　□ シンクタイプ：ステンレススクエアマルチシンク
■ 水栓：〈三菱ケミカル・クリンスイ〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器（ガスコンロ）：〈ハーマン〉ステンレストップ 無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ 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】
ステンレス仕上げ（本体）FEDL-952SWO ¥260,000（ダクトカバー）FED2D-515SWO ¥30,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／（扉面材）¥31,900
□ 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 **¥1,042,300**+■設備機器合計 **¥790,000**

（キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥1,832,300）（間口2575mm×奥行650mm）

Special Plan GRI-02-C



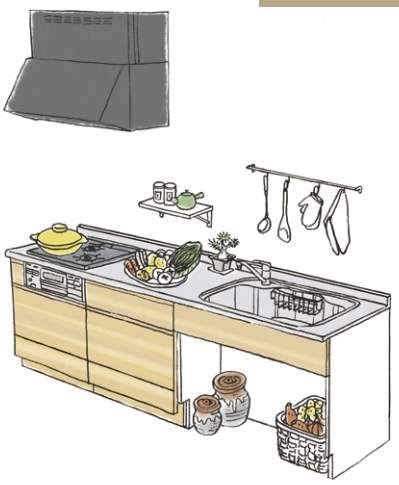


□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ グレード：NZ20 □ 扉カラー：ナチュラル色　□ 取手：J型掘込み
□ ワークトップ素材：ステンレス グループ3 □ ワークトップ仕上げ：バイブレーション
□ シンクタイプ：Iシンク　■ 水栓：〈三菱ケミカル・クリンスイ〉浄水器一体型水栓 F428WO ¥30,000
■ 加熱機器（ガスコンロ）：〈ハーマン〉ステンレストップ 無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ レンジフード：〈富士工業〉スリム型 シロッコファン シルバー色
（本体）ADR-3A-9017(R/L)SIWO ¥65,000（横幕板）YMP63-A325SIWO ¥15,000
■ 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-405AM-SVWO ¥80,000／（扉面材）¥19,900
□ その他オプション品：Iシンク用水切りカゴ、水切りトレー、水切りプレート

□キッチン本体 **¥498,400**+■設備機器合計 **¥450,000**

（キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥948,400）（間口2550mm×奥行650mm）

Standard Plan GRI-03-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：J型掘込み
□ 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：Iシンク
■ 水栓：〈KVK〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 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
RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ レンジフード：〈富士工業〉ブーツ型シロッコファン ブラック色
（本体）BDR-3HL-9017BKWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345BKWO ¥10,000

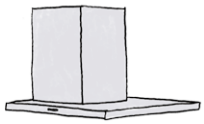
□キッチン本体 **¥307,700**+■設備機器合計 **¥135,000**

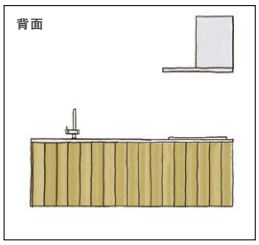
（キッチンセット合計 ¥442,700）（間口2550mm×奥行650mm）

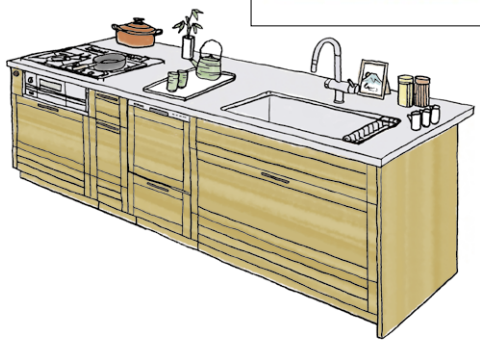
※表示価格は全て税別です。※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan 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

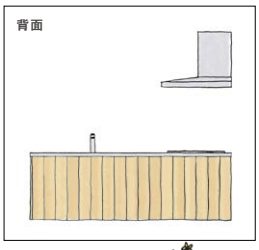

食器洗い乾燥機

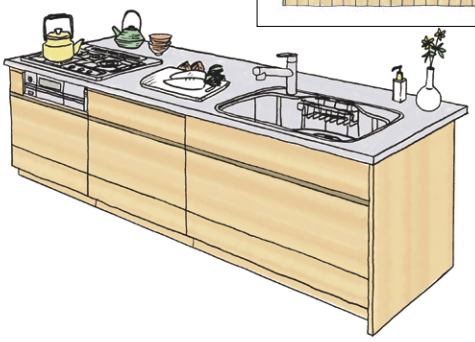
□ 扉樹種:オーク □ グレード:OK50 □ 扉カラー:クリア塗装
□ 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ(生地)(2213)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120の注意事項を必ずお読みください。
□ ワークトップ素材:ステンレス グループ3 □ ワークトップ仕上げ:バイブレーション　□ シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
■ 水栓:〈三菱ケミカル・クリンスイ〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器(ガスコンロ):〈ハーマン〉ステンレストップ無水両面焼グリル付コンロ【+do】DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ 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 ¥320,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／(扉面材)¥31,900
□ 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 **¥1,100,600**+■設備機器合計 **¥820,000**
(キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥1,920,600)(間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan 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 □ ワークトップ仕上げ:バイブレーション
□ 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】
DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ 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 ¥170,000
□ その他オプション品:Iシンク用水切カゴ

□キッチン本体 **¥642,900**+■設備機器合計 **¥460,000**
(キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥1,102,900)(間口2575mm×奥行900mm)









※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。

まろやかなスタイル

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

I型　〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan WII-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：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：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー水栓 K-77748T-ZZ-BLWO ¥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 DW36S6WAAFBAEWO ¥275,000
■ 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-952TBKWO ¥260,000（ダクトカバー）FED2D-515TBKWO ¥30,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／（扉面材）¥38,900
□ 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 **¥954,100**+■設備機器合計 **¥815,000**

（キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥1,769,100）（間口2575mm×奥行650mm）

Special Plan WII-02-B


扉


取手

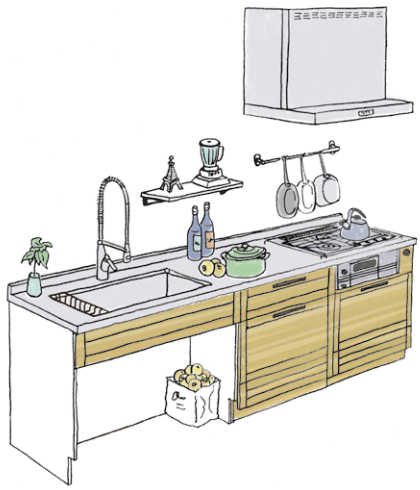

ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器


レンジフード



□ 扉樹種：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〉ハンドシャワー混合水栓【SUTTO】K8731JVWO ¥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】DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ 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)SIWO ¥65,000（横幕板）YMP63-A325SIWO ¥15,000
□ 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、バット、アンダートレー、アンダーネット

□キッチン本体 **¥539,800**+■設備機器合計 **¥408,000**

（キッチンセット合計 ¥947,800）（間口2550mm×奥行650mm）

Standard Plan WII-03-B


扉


取手

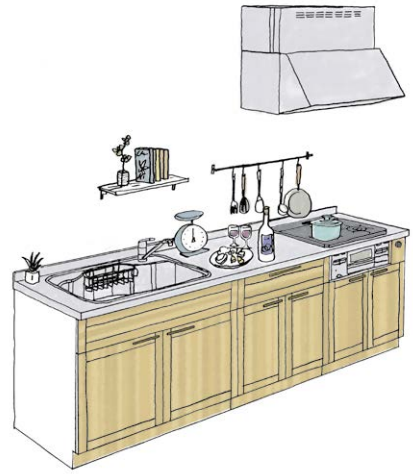

ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器


レンジフード



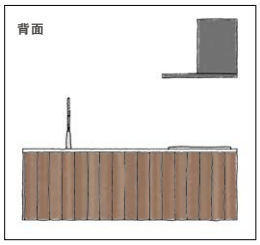
□ 扉樹種：オーク □ グレード：OK50 □ 扉カラー：クリア塗装　□ 取手：S型ステンレス
□ ワークトップ素材：ステンレス グループ1 □ ワークトップ仕上げ：エンボス
□ シンクタイプ：Iシンク
■ 水栓：〈KVK〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 加熱機器（ガスコンロ）：〈リンナイ〉ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ
RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ レンジフード：〈富士工業〉ブーツ型シロッコファン シルバー色
（本体）BDR-3HL-9017SIWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345SIWO ¥10,000

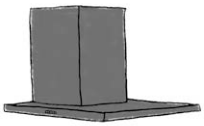
□キッチン本体 **¥380,400**+■設備機器合計 **¥135,000**

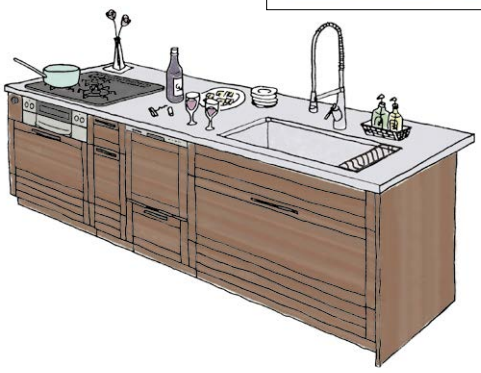
（キッチンセット合計 ¥515,400）（間口2550mm×奥行650mm）

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan WIP-01-B








扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器

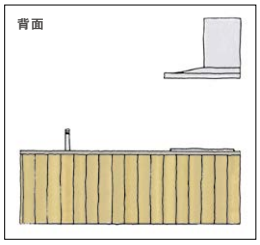

レンジフード

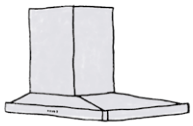

食器洗い乾燥機

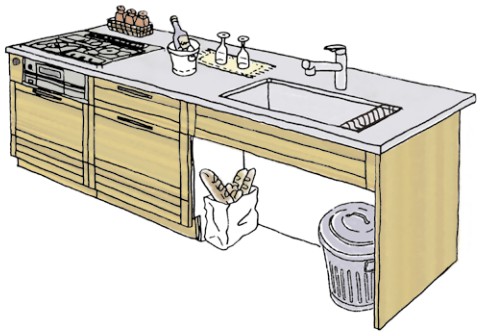
□ 扉樹種:ウォールナット □ グレード:WN80 □ 扉カラー:クリア塗装　□ 取手:B型ブラック
□ ワークトップ素材:ステンレス グループ3 □ ワークトップ仕上げ:バイブレーション
□ シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
■ 水栓:〈SANEI〉ハンドシャワー混合水栓【SUTTO】K8731JVWO ¥68,000
■ 加熱機器(ガスコンロ):〈ハーマン〉アルミトップ無水両面焼グリル付コンロ
DW36S6WAAFBAEWO ¥275,000
■ レンジフード:〈アリアフィーナ〉フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】
テクスチャブラック色 SFEDL-952(R/L)TBKWO ¥320,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／〈扉面材〉¥38,900
□ 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 **¥1,229,500**+■設備機器合計 **¥803,000**
(キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥2,032,500)(間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan WIP-02-B

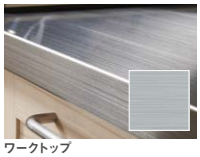







扉


取手


ワークトップ


シンク

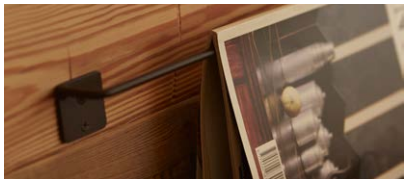

水栓


加熱機器


レンジフード

□ 扉樹種: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】
DW35S9JTKSTEDWO ¥260,000
■ 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 ¥170,000
□ 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 **¥789,700**+■設備機器合計 **¥460,000**
(キッチンセット合計 ¥1,249,700)(間口2575mm×奥行900mm)







※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。

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

I型　〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan LEI-01-B


扉


取手


ワークトップ

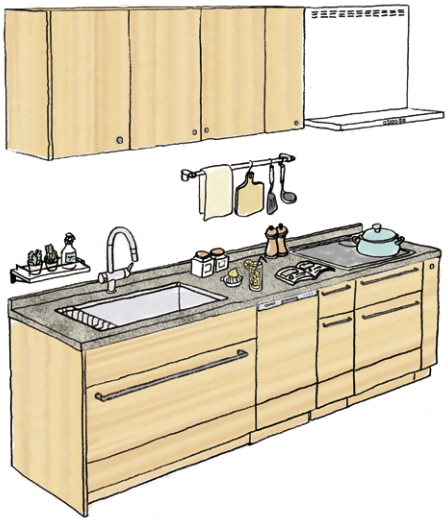

シンク


水栓


加熱機器


レンジフード


食器洗い乾燥機



□ 扉樹種：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・つまみ（2211）
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120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〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器（IHヒーター）：〈GAGGENAU〉グリルレスIH CI262 115WO ¥476,000
■ レンジフード：〈富士工業〉オイルスマッシャーフード スリムタイプ ホワイト色
（本体）CLRL-ECS-902(R/L)WWO ¥230,000（前幕板）MKP-9665W(OS)WO ¥20,000
■ 食器洗い乾燥機：〈パナソニック〉深型食洗機（本体）NP-45MD9WPAAWO ¥280,000／（扉面材）¥30,100
□ 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 **¥1,081,700**+■設備機器合計 **¥1,106,000**

（キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥2,187,700）（間口2575mm×奥行650mm）

Special Plan LEI-02-C


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：メープル □ グレード：MP70 □ 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3 ソリッド □ ワークトップカラー：ソリッドホワイト
□ シンクタイプ：I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 RB31AW36T2RVWWO ¥130,000
■ レンジフード：〈渡辺製作所〉シロッコファン ダクトカバータイプ ホワイト色 WBSD-902AMW7WO ¥100,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／（扉面材）¥35,900
□ 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 **¥690,200**+■設備機器合計 **¥480,000**

（キッチンセット合計 ¥1,170,200）（間口2550mm×奥行650mm）

Standard Plan LEI-03-B


扉


取手

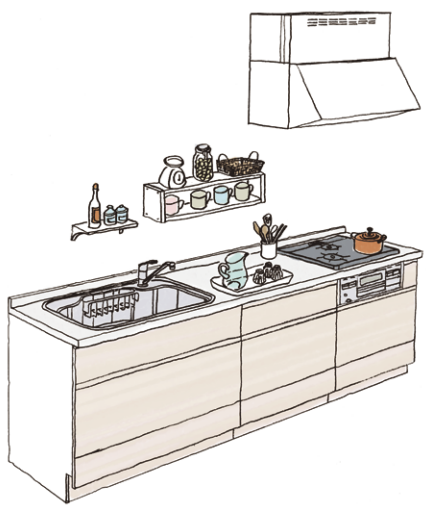

ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器


レンジフード



□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ グレード：NZ20 □ 扉カラー：アイボリー色　□ 取手：J型掘込み
□ ワークトップ素材：アクリルカウンター グループ2 グレイン □ ワークトップカラー：グレインスノー
□ シンクタイプ：Iシンク
■ 水栓：〈KVK〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 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
RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ 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-9017WWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345WWO ¥10,000

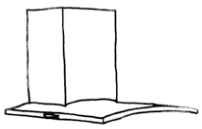
□キッチン本体 **¥474,500**+■設備機器合計 **¥135,000**

（キッチンセット合計 ¥609,500）（間口2550mm×奥行650mm）

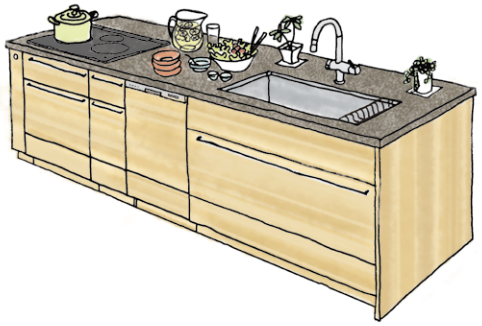
※表示価格は全て税別です。※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan LEP-01-B








扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器

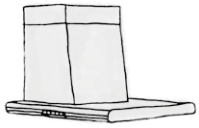

レンジフード

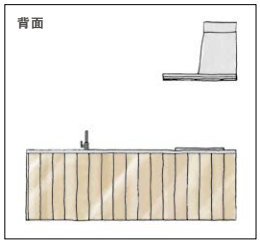

食器洗い乾燥機

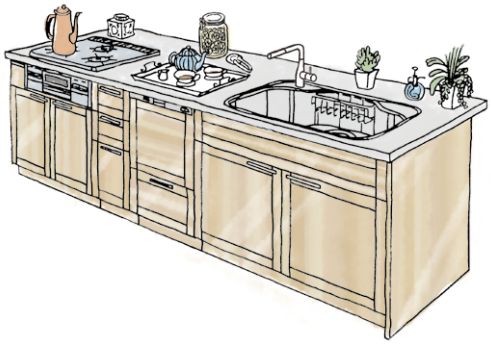
□ 扉樹種:ニュージーパイン® □ グレード:NZ20 □ 扉カラー:ナチュラル色
□ 取手:「こだわり取手セレクション」ステンレスロングハンドル・つまみ(2211)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120の注意事項を必ずお読みください。
□ ワークトップ素材:フィオレストーン グループ4 □ ワークトップ仕上げ:RF　□ シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク
■ 水栓:〈三菱ケミカル・クリンスイ〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器(IHヒーター):〈エレクトロラックス〉グリルレス3口IH EHI635CB WO ¥268,000
■ 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 ¥210,000
■ 食器洗い乾燥機:〈パナソニック〉深型食洗機 (本体) NP-45MD9WPAAWO ¥280,000／(扉面材) ¥30,100
□ 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 **¥1,287,300**+■設備機器合計 **¥858,000**
(キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥2,145,300)(間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan LEP-02-C








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:メープル □ グレード:MP70 □ 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:I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 RB31AW36T2RVWWO ¥130,000
■ 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 SBLRL-3R-901(R/L)SIWO ¥160,000
■ 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-405AM-SVWO ¥80,000／(扉面材) ¥35,900

□キッチン本体 **¥876,100**+■設備機器合計 **¥480,000**
(キッチンセット合計 ¥1,356,100(間口2575mm×奥行900mm)









※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。

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

I型

〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan CFI-01-C


扉

取手

ワークトップ

シンク


水栓


加熱機器

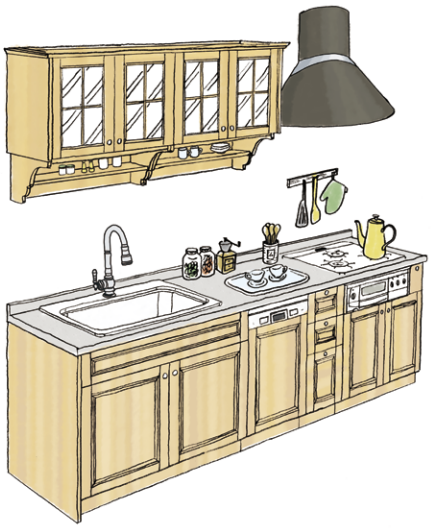

レンジフード


食器洗い機

□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ グレード：NZ50 □ 扉カラー：ナチュラル色　□ 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2 グレイン □ ワークトップカラー：グレイングレー
□ シンクタイプ：Lシンク
■ 水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-99261-CP ¥150,000
■ 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 ¥202,000
■ 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 ¥190,000 ／（ダクトカバー）DCG-280TBKWO ¥15,000
■ 食器洗い機：〈Miele〉ミーレ食洗機 W450扉面材タイプ
（本体）G5644SCiWO ¥360,000 ／（扉面材）¥49,000

□キッチン本体 **¥1,034,300**+■設備機器合計 **¥917,000**

（キッチンセット合計 ¥1,951,300）（間口2575mm×奥行650mm）



Special Plan CFI-02-C


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
□ 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 ¥60,000
■ 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 ¥202,000
■ 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 ¥190,000 ／（ダクトカバー）DCG-280TWWO ¥15,000
□ 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 **¥493,900**+■設備機器合計 **¥467,000**

（キッチンセット合計 ¥960,900）（間口2550mm×奥行650mm）



Standard Plan CFI-03-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：ニュージーパイン® □ グレード：NZ30 □ 扉カラー：ミディアムブラウン色　□ 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2 グレイン □ ワークトップカラー：グレインスノー
□ シンクタイプ：Iシンク
■ 水栓：〈KVK〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 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
RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ 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-9017WWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345WWO ¥10,000

□キッチン本体 **¥413,700**+■設備機器合計 **¥135,000**

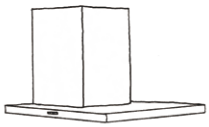
（キッチンセット合計 ¥548,700）（間口2550mm×奥行650mm）

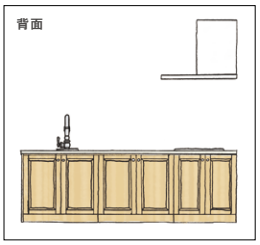


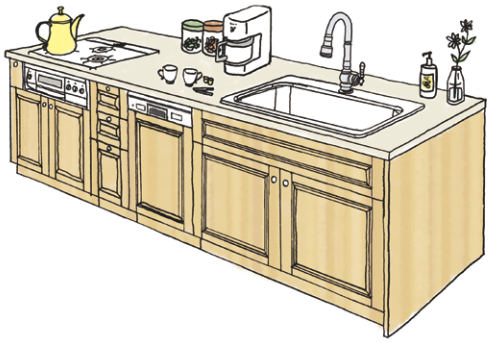
※表示価格は全て税別です。※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan CFP-01-B








扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器

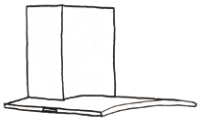

レンジフード

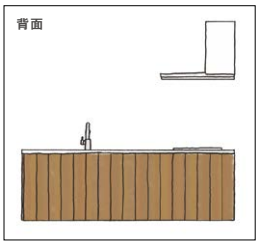

食器洗い機

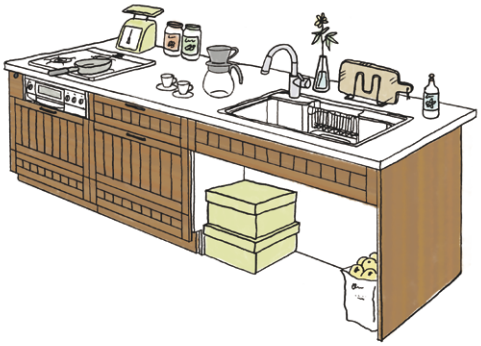
□ 扉樹種:ニュージーパイン® □ グレード:NZ50 □ 扉カラー:ナチュラル色　□ 取手:磁器つまみ
□ ワークトップ素材:アクリルカウンターグループ2 グレイン □ ワークトップカラー:グレイングレー
□ シンクタイプ:Lシンク　■ 水栓:〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-99261-CP ¥150,000
■ 加熱機器(ガスコンロ):〈リンナイ〉パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥202,000
■ レンジフード:〈アリアフィーナ〉フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】テクスチャホワイト色 SFEDL-952(R/L)TWWO ¥320,000
■ 食器洗い機:〈Miele〉ミーレ食洗機 W450 扉面材タイプ (本体) G5644SCiWO ¥360,000／(扉面材) ¥49,000

□キッチン本体 **¥1,029,800**+■設備機器合計 **¥1,032,000**
(キッチンセット合計 ¥2,061,800)(間口2575mm×奥行900mm)

Standard Plan 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:ニュージーパイン® □ 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
□ 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 ¥60,000
■ 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 ¥202,000
■ 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 ¥210,000
□ 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 **¥700,500**+■設備機器合計 **¥472,000**
(キッチンセット合計 ¥1,172,500)(間口2575mm×奥行900mm)









※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

I型 〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan GGI-01-B


扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器

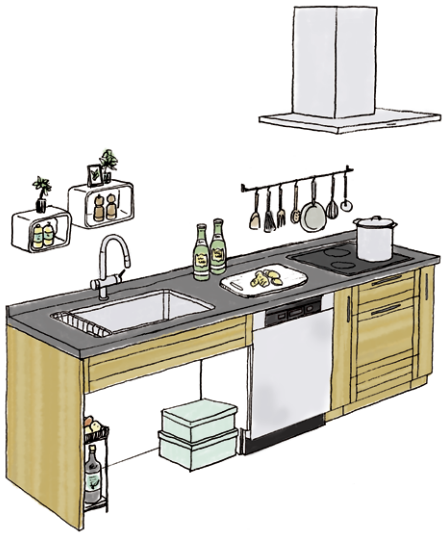

レンジフード


食器洗い機

□ 扉樹種：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：人大×クォーツ グループ4 □ ワークトップ仕上げ：シボ
□ 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〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器（IHヒーター）：〈エレクトロラックス〉グリルレス3口IH EHI635CB WO ¥268,000
ステンレス仕上げ（本体）FEDL-952SWO ¥260,000（ダクトカバー）FED2D-665SWO ¥30,000
■ 食器洗い機：〈Miele〉ミーレ食洗機 W600 ステンレス扉タイプ（本体）G7314CSCiWO ¥470,000／（ステンレス扉）¥40,000
□ その他オプション品：ステンレス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 **¥845,200**+■設備機器合計 **¥1,168,000**

（キッチンセット合計 ¥2,013,200（間口2575mm×奥行650mm）



Special Plan GGI-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


食器洗い乾燥機

□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ 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）（2215、2217）
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120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 ¥60,000
■ 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 DS3612WAS6STEWO ¥265,000
■ レンジフード：〈渡辺製作所〉スリム型シロッコファン ホワイト色（本体）WBS-902AMW7WO ¥80,000（横幕板）WBC-615WWO ¥8,000
■ 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-405GPM-STWO ¥140,000／（扉面材）¥23,900
□ その他オプション品：Iシンク用水切りカゴ、水切りトレー、水切りプレート

□キッチン本体 **¥544,200**+■設備機器合計 **¥553,000**

（キッチンセット合計 ¥1,097,200）（間口2550mm×奥行650mm）



Standard Plan GGI-03-B


扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓

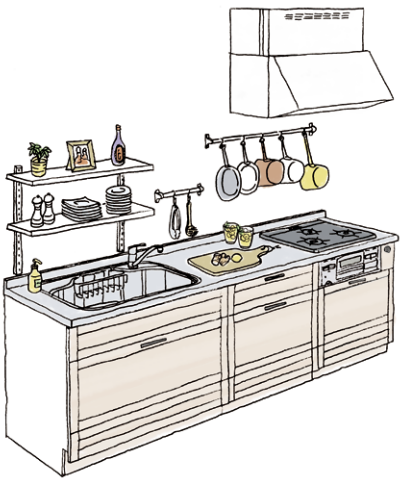

加熱機器


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
□ 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〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 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 RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ 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-9017WWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345WWO ¥10,000

□キッチン本体 **¥435,700**+■設備機器合計 **¥135,000**

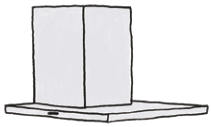
（キッチンセット合計 ¥570,700）（間口2550mm×奥行650mm）

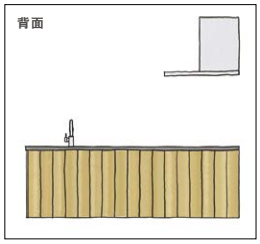


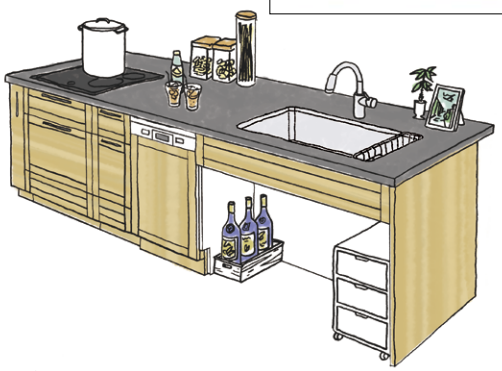
※表示価格は全て税別です。※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan GGP-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

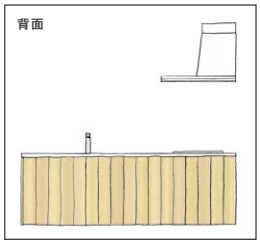

食器洗い機

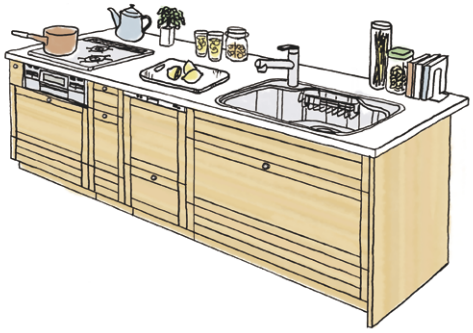
□ 扉樹種:オーク □ グレード:OK50 □ 扉カラー:クリア塗装　□ 取手:B型ブラック
□ ワークトップ素材:人大×クォーツ グループ4 □ ワークトップ仕上げ:シボ
□ シンクタイプ:ステンレススクエアマルチシンク　■ 水栓:〈KVK〉ハンドシャワー水栓 KM6061ECWO ¥60,000
■ 加熱機器(IHヒーター):〈GAGGENAU〉グリルレスIH CI262 115 WO ¥476,000
■ レンジフード:〈アリアフィーナ〉フィルターレスサイドフード【フェデリカシリーズ】ステンレス仕上げ
SFEDL-952(R/L)SWO ¥320,000
■ 食器洗い機:〈Miele〉ミーレ食洗機 W450 扉面材タイプ
(本体) G5644SCiWO ¥360,000／(扉面材) ¥49,000

□キッチン本体 **¥1,115,100**+■設備機器合計 **¥1,216,000**
(キッチンセット合計 ¥2,331,100)(間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan GGP-02-C








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:ニュージーパイン® □ 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)(2214、2216)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120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:ソリッドホワイト
□ 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 RB31AW36T2RVWWO ¥130,000
■ 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 SBLRL-3R-901(R/L)FWWO ¥160,000
■ 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-405AM-SVWO ¥80,000／(扉面材) ¥23,900

□キッチン本体 **¥879,600**+■設備機器合計 **¥400,000**
(キッチンセット合計 ※インナー引き出し付 ¥1,279,600)(間口2575mm×奥行900mm)









※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。

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

I型 〈間口2550mm（2575mm）×奥行650mm〉

Premium Plan HBI-01-B

扉


取手


ワークトップ

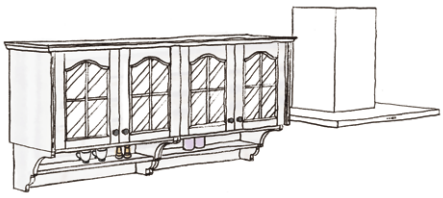

シンク

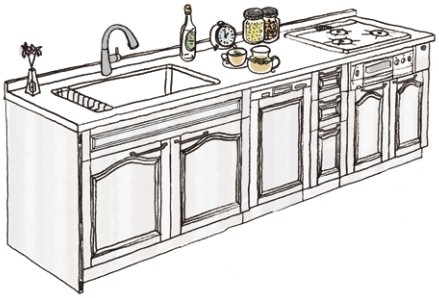

水栓


加熱機器


レンジフード


食器洗い機





□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ 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：ソリッドホワイト
□ シンクタイプ：人大スクエアシンク　■ 水栓：〈KOHLER®〉ハンドシャワー混合水栓 K-596T-ZZ-VSWO ¥85,000
■ 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 ¥202,000
■ 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】
テクスチャホワイト色（本体）FEDL-952TWWO ¥260,000（ダクトカバー）FED2D-665TWWO ¥30,000
■ 食器洗い機：〈Miele〉ミーレ食洗機 W450 扉面材タイプ
（本体）G5644SCiWO ¥360,000／（扉面材）¥49,000
□ その他オプション品：人大スクエアシンク用水切り棚、水切りカゴ

□キッチン本体 **¥1,144,000**+■設備機器合計 **¥937,000**
（キッチンセット合計 ¥2,081,000）（間口2575mm×奥行650mm）

Special Plan HBI-02-B


扉


取手

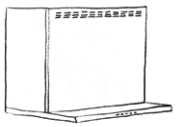

ワークトップ

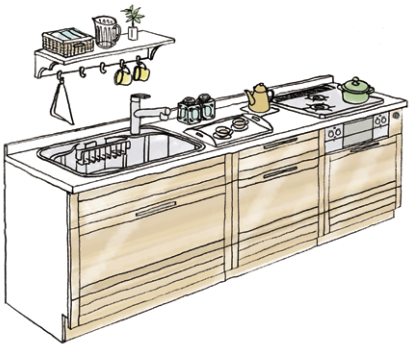

シンク


水栓


加熱機器


レンジフード





□ 扉樹種：メープル □ グレード：MP70 □ 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3 ソリッド □ ワークトップカラー：ソリッドホワイト
□ 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 RB31AW36T2RVWWO ¥130,000
■ レンジフード：〈富士工業〉フィルターレスフード（シロッコファン）スリム省エネタイプ ホワイト色
（本体）SERL-EC-901WWO ¥175,000（前幕板）MKP-9665WWO ¥25,000
（横幕板）YMKP665-C350WWO ¥15,000
□ 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 **¥768,300**+■設備機器合計 **¥375,000**
（キッチンセット合計 ¥1,143,300）（間口2550mm×奥行650mm）

Standard Plan HBI-03-B


扉


取手

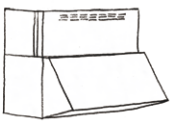

ワークトップ

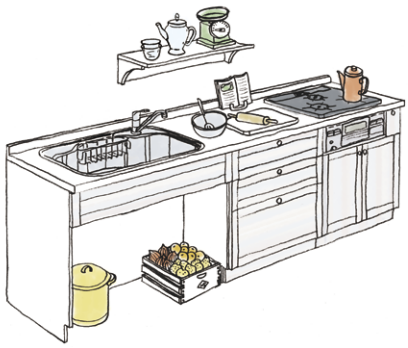

シンク


水栓


加熱機器


レンジフード





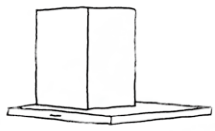
□ 扉樹種：ニュージーパイン® □ グレード：NZ30 □ 扉カラー：ホワイト色　□ 取手：磁器つまみ
□ ワークトップ素材：アクリルカウンター グループ3 ソリッド □ ワークトップカラー：ソリッドクリアホワイト
□ シンクタイプ：Iシンク
■ 水栓：〈KVK〉シングルレバー混合水栓 KM5011TECWO ¥20,000
■ 加熱機器（ガスコンロ）：〈リンナイ〉ホーロートップ 無水片面焼グリル付コンロ
RB32AM5H2SAVWWO ¥60,000
■ レンジフード：〈富士工業〉ブーツ型シロッコファン ホワイト色
（本体）BDR-3HL-9017WWO ¥45,000（横幕板）YMP30-345WWO ¥10,000

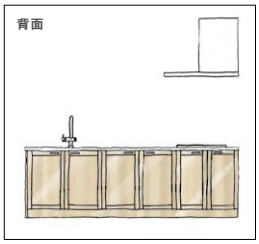
□キッチン本体 **¥439,700**+■設備機器合計 **¥135,000**
（キッチンセット合計 ¥574,700）（間口2550mm×奥行650mm）

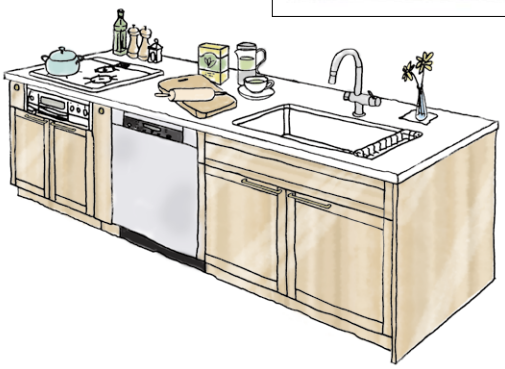
※表示価格は全て税別です。※表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

P型　〈間口2575mm×奥行900mm〉

Premium Plan HBP-01-B








扉


取手


ワークトップ


シンク


水栓


加熱機器

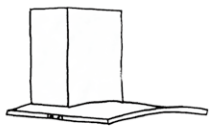

レンジフード

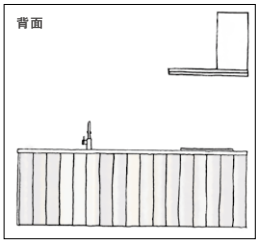

食器洗い機

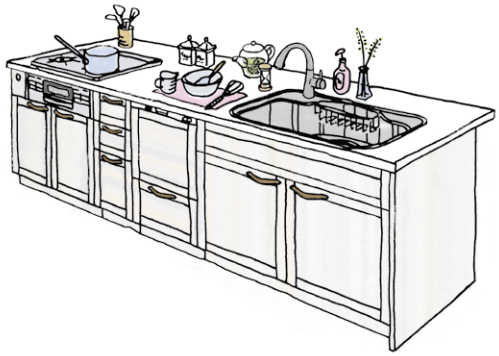
□ 扉樹種:メープル □ グレード:MP70 □ 扉カラー:クリア塗装
□ 取手:「こだわり取手セレクション」女性職人の作った真鍮六角ハンドル・つまみ(生地)(2213)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120の注意事項を必ずお読みください。
□ ワークトップ素材:アクリルカウンター グループ3 ソリッド □ ワークトップカラー:ソリッドホワイト
□ シンクタイプ:人大スクエアシンク
■ 水栓:〈三菱ケミカル・クリンスイ〉アンダーシンクタイプ 浄水器一体型水栓 F914ECOWO ¥100,000
■ 加熱機器(ガスコンロ):〈リンナイ〉パールクリスタルトップ 無水両面焼グリル付コンロ「blanc」RB38W6K8SWRWO ¥202,000
■ 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 ¥320,000
■ 食器洗い機:〈Miele〉ミーレ食洗機 W600 ステンレス扉タイプ(本体)G7314CSCiWO ¥470,000／(ステンレス扉)¥40,000
□ 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 **¥1,198,000**+■設備機器合計 **¥1,132,000**
(キッチンセット合計 ¥2,330,000)(間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan HBP-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


食器洗い乾燥機

□ 扉樹種: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」アンティーク取手(2202)
※こだわり取手セレクションをご選択の場合はP.120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:ソリッドホワイト
□ シンクタイプ:Iシンク ■ 水栓:〈KVK〉タッチレスハンドシャワー混合水栓 KM6071ECWO ¥90,000
■ 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 RB31AW36T2RVWWO ¥130,000
■ 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 ¥210,000
■ 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-405AM-SVWO ¥80,000／(扉面材)¥23,900

□キッチン本体 **¥736,700**+■設備機器合計 **¥510,000**
(キッチンセット合計 ¥1,246,700)(間口2575mm×奥行900mm)









※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。

ちっちゃい SU:IJI
[スイージー]



Little su:iji

ちっちゃくても
私の、スイージー。

「うちは狭いからって、憧れていた無垢の木のキッチンは
手に入らないと思っていた」。
あきらめる必要は、もうありません。
ちっちゃくても、まぎれもなく、スイージー。
「入居者さんも大喜びの、ひと味違うマンションにしたい」
そんなオーナー様のこだわりにも、きちんと応えられる。
ずっとずっと思い描いていたこと、叶えてしまおう。
【ちっちゃいSU:iji】といっしょに。







Little su:iji Style 1

［団地リノベーション］











二人で微笑う、自分に向き合う。

「人生は旅だ」が口癖の私たちがたどり着いたのが“団地リノベ”という選択。
これまでの旅先で感じた素敵なものを取り入れ、キッチンと床も無垢にこだわりました。
リビングには小上がりを設け、収納力と夫婦がほっと一息入れられる居場所も確保。
浮造りの床に直に座ると、いつか訪れたお気に入りの神社にいるような気持ちになり、
自分との対話を楽しむ余裕を持てたのは一番の発見かも。



ニュージーパイン® D1色の扉

空間に落ち着きと上品さを与えるニュートラルカラーのD1色。
深みのあるホワイトは無垢のあたたかさをそのままに、すっきりとしたキッチンを演出します。



3口ガスコンロ

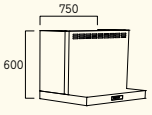
料理好きには必須アイテムの3口ガスコンロ。
同時にたくさんの料理ができて、共働きで忙しい二人には毎日大助かり！
パールクリスタルのトップもお部屋を明るくしてくれ、気分が上がります。



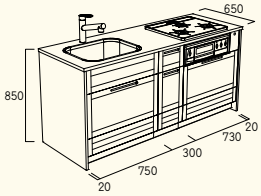
ちっちゃくても、本物の木のキッチン

「ウチは狭いから無垢のキッチンは入らない」とやる前から諦めていませんか？
『ちっちゃいスイージー』なら、小さくても本格的な無垢のキッチンのある暮らしを叶えることができます。

□キッチン本体　￥570,300　+　■設備機器合計　￥326,000
（キッチンセット合計　¥896,300）間口1830㎜×奥行650㎜



□扉：ニュージーパイン®　□グレード：NZ40（Neutral Color）　□扉カラー：D1色（D1）
□取手：S型ステンレス　□ワークトップ素材：人工大理石ソリッド（グループ3）
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト　□シンクタイプ：ステンレス P 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：〈リンナイ〉ガスコンロ[blanc] RB38W6K8SWRWO ￥202,000
■レンジフード：〈富士工業〉（本体）ADR-3A-7516（R/L）SIWO ￥64,000（横幕板）YMP53-A325SIWO ￥15,000×２枚



◎表示価格は税抜きの価格です。表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

Little su:iji Style 2

［単身向け賃貸マンション］











おひとりさま食卓も、いい。

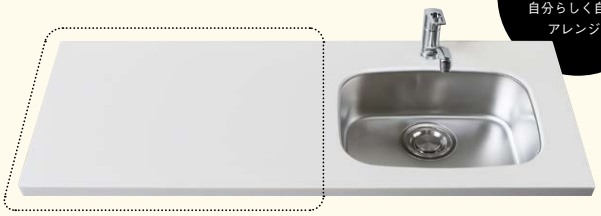
今はどっぷり仕事に浸かっていたい。
ちょっと欲張っておしゃれなマンションに住めるのも、気ままな単身だからこそ。
コンビニのおつまみでもお皿に盛ればそれらしく見えるし、
このスマートなキッチンと同じ空間で食事をすると気分がいい。
いつかは奥さんの手料理を食べたいと夢見るけれど。今はこの暮らしが、好きだ。

Work top

ワークトップ

外食中心で料理しない人や、卓上 IH で簡単な料理をする人。
それぞれの暮らしに合わせて、自由な使い方ができるのが
コンロレスタイプの良いところ。

point
有効スペースを
自分らしく自在に
アレンジ！



①



デザイン重視で選んだ卓上IHやお鍋を使って、彼女と一緒に料理。そんな週末の過ごし方が、お気に入り。

②



普段は料理をしないから。電子レンジと電気ケトル、あとはトースターさえあれば、事足りる毎日。

③



忙しい朝は、コーヒーを淹れながらささっとシェービング。このキッチンは洗面台代わりにもなるんです。

④



コーヒーもお酒もこだわりたい。男友達が遊びにくる日はボトルをずらりと並べて、ちょっとしたバー気分。



キュービック型レンジフード

シンプルかつ個性が感じられるデザイン。こだわりのキッチンには、ひと味ちがうレンジフードが似合う。



シンク下オープン

保管スペース代わりになるから便利。週末、一気に買い込んだボトルや、新聞などは、シンク下にすっきり収納。



吊戸棚オープンロック機構

揺れを感知すると、収納物が飛び出さないように自動的にロック。奮発して買った食器類も、安心して収納できる！



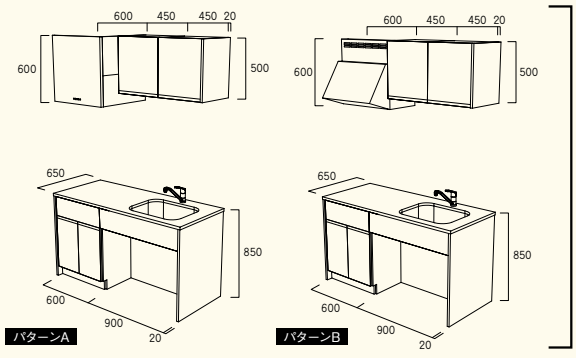
人工大理石ワークトップ

少しクリームがかった色合いは、壁クロスや木材との相性がぴったり。お手入れもしやすいからラクラク使えそう。

パターンA
□キッチン本体　￥308,000　＋　■設備機器合計　￥207,000
（キッチンセット合計　¥515,000）　間口1525㎜×奥行650㎜

パターンB
□キッチン本体　￥308,000　＋　■設備機器合計　￥59,000
（キッチンセット合計　¥367,000）　間口1525㎜×奥行650㎜

□扉：ニュージーパイン® □グレード：NZ20 □扉カラー：ミディアムブラウン色（MB）
□取手：J 型掘込み □ワークトップ素材：人工大理石ソリッド（グループ3）
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト □シンクタイプ：ステンレス P シンク
■水栓：〈KVK〉シングルレバー水栓 KM5011TECWO ￥20,000
■レンジフード：〈パターン A〉〈富士工業〉（本　体）MKR-3B-6016SWO ￥175,000
（横幕板）YMP33-MKR570SWO ¥15,000
〈パターン B〉〈富士工業〉（本　体）BDR-3HL-601BKWO ￥39,000



◎表示価格は税抜きの価格です。表示価格には搬入取付費は含まれておりません。

Little su:iji Style 3

［ファミリー向け賃貸マンション］











すくすくキッチンのお城。

子どもは、小さい頃に触れたものや体験したものが大切だからこそ。
かけがえのない時期を木のぬくもり溢れる環境で育てたい。
そんな「仮住まいだから」と諦めたくない、
新しい夫婦に住んでもらいたい、木のキッチンのあるお家。
すくすく子どもが育つ「お気に入りのお城」になったら、嬉しい。



タッチレスハンドシャワー

下に手をかざすだけで吐水、止水ができる。
汚れた手のままでも周囲を汚しにくいからうれしい。





point
つっぱり棒と
お気に入りの布で
簡単めかくし！

シンク下オープン

見せたくないゴミ箱などもスッキリ入るシンク下オープン。カーテンを付けるなど、ご家族によってそれぞれの使い方を楽しんでもらいたい。



前面操作2口IH ／人工大理石ワークトップ

清潔感溢れるキッチン空間を目指して、インテリアに馴染む白のワークトップに、シンプルな白の2口IHの組み合わせ。IHはプレート高さ5㎜の薄型だから、小さなキッチンでも窮屈感なく料理できます。

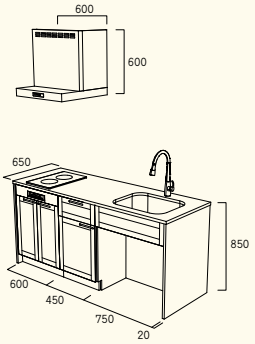


メープル扉

艶やかな気品に満ちたメープル材。リビングダイニングからいつも見えるキッチンだからこそ、空間を高めてくれる上質なものを。

□キッチン本体　￥408,700　＋　■設備機器合計　￥318,000
（キッチンセット合計　¥726,700）間口1825㎜×奥行650㎜

□扉：メープル □グレード：MP70 □扉カラー：クリア塗装（B）
□取手：B 型ブラック □ワークトップ素材：人工大理石ソリッド（グループ3）
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト □シンクタイプ：ステンレス P シンク
■水栓：〈KOHLER㈱〉タッチレスハンドシャワー水栓 K-77748T-ZZ-BL ￥110,000
■加熱機器：〈三化工業〉前面操作ホワイト縦2口IH SIH-B223AL-WWO ￥130,000
■レンジフード：〈富士工業〉（本体）ADR-3A-6016（R/L）SIWO ￥63,000（横幕板）YMP53-A325SIWO ￥15,000



◎表示価格は税抜きの価格です。表示価格には搬入取付費は含まれておりません。
※2022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。

Little su:iji Style 4

［マンションリノベーション］











とびきりの手料理を、作りあおう。

ずっと現役で働き続けたい、私たち夫婦。
仕事場に近い都心の中古マンションを購入して、自分たちの好み通りにリノベーション。
「仕事の延長線上ではなく、きちんと切り替えて料理をしたい」そんな想いがあって。
お互いに得意の料理を食べさせてあげたくなる、
木のキッチンに決定。正解、だったよね。



オーク扉

キャンプ好きな私たちにぴったり。船の甲板やウィスキーの酒樽にも使われるオークは、冒険心をくすぐられるようで即決！





point

理想のキッチン。
設備機能だって
こだわり抜こう！

フロントオープン食洗機（ミーレ）

たくさんの食器を一度に洗える大容量の、ドイツ製食洗機。予約タイマーや、夕食が遅くなっても気兼ねなく使える静音設計が嬉しい。



上面操作縦2口コンロ「ドロップイン」

使い勝手の良さと、キッチンとの相性もぴったりなシンプルデザインに一目惚れ。

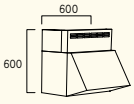


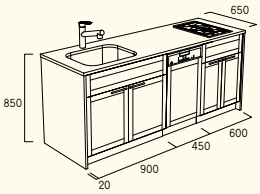
ステンレスバイブレーションワークトップ

ずっと憧れていた無垢とステンレスの組み合わせ。バイブレーション仕上げだからキズがついても良い味になりそうで、この先が楽しみです。

□キッチン本体　￥370,400　＋　■設備機器合計　￥521,000
（キッチンセット合計　¥891,400）間口1975㎜×奥行650㎜

□扉：オーク □グレード：OK50 □扉カラー：クリア塗装（B）
□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：バイブレーション □シンクタイプ：ステンレス P 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「ドロップイン」 DC2020SKWO ￥82,000
■食器洗い機：〈Miele〉フロントオープン食洗機 扉面材タイプ（本体）G5644SCiWO ¥360,000/（扉面材）￥49,000
■レンジフード：〈富士工業〉（本体）BDR-3HL-601BKWO ￥39,000 （横幕板）YMP20-345BKWO ￥10,000





◎表示価格は税抜きの価格です。表示価格には搬入取付費は含まれておりません。
※2022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。

Little su:iji Style 5

［戸建てリノベーション］











家族になりたての、二人のように。

転勤が多い仕事柄、気づけば転々とした仮住まいも５年目に突入。
ようやく腰を落ち着けようと選んだのは都内の一軒家と、本物の木のキッチン。
小さくても収納力がたっぷりな引き出しの中に、これまでの賃貸では
遠慮がちに並べられていた調理器具たちを、惜しみなく詰め込んだ。
これからまた、新たな出発。「家族になったばかり」の頃を思い出したりして。



ニュージーパイン® 扉

素朴でやさしい表情が、空間を明るくしてくれるパイン材。ブラックの取手を採用したことで、“柔らかさの中にキリっと”の印象を演出。

point
奥まで引き出して
収納物を
ざっと見渡せる！



加熱機器キャビネット



調理キャビネット



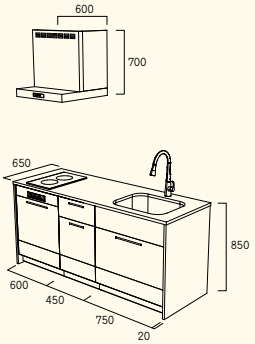
シンクキャビネット

フルスライド仕様

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は、“物持ち”の方にもぴったり。フルスライド仕様で出し入れもしやすいから、調理中も必要なものをパッと取り出せて便利です。

□キッチン本体　￥415,100　＋　■設備機器合計　￥336,000
（キッチンセット合計　¥751,100）間口1825㎜×奥行650㎜

□扉：ニュージーパイン®　□グレード：NZ20 □扉カラー：アイボリー色（IV）
□取手：B 型ブラック □ワークトップ素材：人工大理石ソリッド（グループ3）
□ワークトップカラー：ソリッドホワイト □シンクタイプ：ステンレス P シンク
■水栓：〈KOHLER®〉タッチレスハンドシャワー水栓 K-77748T-ZZ-BL ￥110,000
■加熱機器：〈三化工業〉前面操作ホワイト縦2口IH SIH-B223AL-WWO ￥130,000
■レンジフード：〈渡辺製作所〉（本体）WBS-602AMW7WO ￥88,000（横幕板）WBC-615WWO ￥8,000



◎表示価格は税抜きの価格です。表示価格には搬入取付費は含まれておりません。
※2022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。

About Little su:iji

ちっちゃくても大満足！の収納力

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。

開き扉
仕様

point
普段あまり
使わないものは
上の段に収納！



point
重いものや
よく使うものは
下に収納！

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。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イ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。バ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

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。

加熱機器キャビネットのバリエーション

採用する加熱機器によって、加熱機器キャビネットの構成が変わります。



上面操作
縦2口コンロ「ドロップイン」



2口コンロ（グリル付）



前面操作ホワイト
縦2口IH



加熱機器開口なし

About Little su:iji

スッと引き出せて大満足！の使いやすさ

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。

フルスライド
仕様





This Item!
無垢の木の
収納



point
奥まで引き出して
収納物を
ざっと見渡せる！

基本仕様



カトラリー仕切り

木でつくられたコの字の仕切りを備えたカトラリー仕切りを採用。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、小ビンがぶつかった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。

※写真はステンレス仕上です。



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。バ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。

加熱機器キャビネットのバリエーション

採用する加熱機器によって、加熱機器キャビネットの構成が変わります。



上面操作
縦2口コンロ「ドロップイン」



2口コンロ（グリル付）



前面操作ホワイト
縦2口IH



加熱機器開口なし

Wall cabinet
ウォールキャビネット



両開き戸

食器の収納や保存食のストックなどにも重宝。突然の揺れに対して自動的にロックする、オープンロック機構も備えているので安心です。



片開き戸

頻繁には登場しない調理器具や、お客様用のカップなどの収納にもぴったりな二段収納。オープンロック機構付きです。





棚下灯（LED）

棚下灯（オプション）

下ごしらえをする手元を照らす照明。無垢の扉が持つやさしい印象を損なわずに、キャビネットの底から照らしてくれます。

Towel rack
タオルかけ

毎日使い続けるうちに、“付けてよかった”と実感。
調理シーンをより便利に演出します。



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。

品番（ブラック）UDWS064-K ¥9,000／
品番（ホワイト）UDWS064-W ¥10,000

キッチン用タオルかけ（白）使い方の提案



タオル+ミトン
（S字フック可）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



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

Sink
シンク

お手入れしやすいシンプルな
ステンレスシンク。





汚れがたまりにくい工夫。ワークトップとの接合部分を斜めに設計。

ステンレスPシンク

お手入れしやすいシンプルなステンレスシンク。清潔感を保ちやすいように、ステンレス製の排水フタを採用し、ワークトップとの継ぎ目に工夫を施しています。

※ステンレスワークトップとの継ぎ目：シームレス接合
※人工大理石ワークトップとの継ぎ目：斜めジョイント
※ステンレスPシンクは「ちっちゃいsu:iji」専用シンクです。他シリーズのワークトップとの組み合わせには対応していません。

Work top
ワークトップ

シャープな印象のステンレスと、やさしい質感の人工大理石。
無垢材と相性のよい材質をセレクトしました。





ステンレスバイブレーション

ステンレス特有の光沢をおさえた落ち着いたマットな風合い。手あかやすり傷も目立ちにくく、普段のお手入れもとてもラクな素材です。





ソリッドホワイト

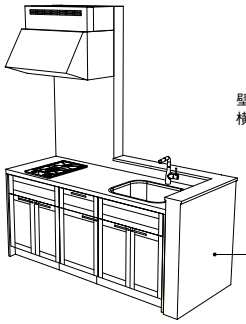
キッチン空間をやさしく演出するアクリル系人工大理石。少しだけクリームがかった色合いは壁クロスや木材との相性がぴったりです。

Door 扉 P116
Handle こだわり取手セレクション P117
Option キッチンパネルなど P170

おうちにピッタリ合わせる工夫

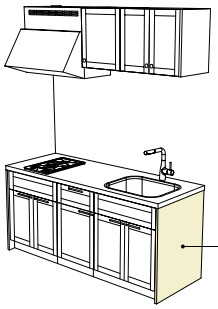
ちっちゃいSU:ijiは、間口の小さい現場にもピッタリ対応。キレイに、効率的に仕上げる部材を揃えています。

基本仕様の納まり（サイドパネル無し納まり）



壁などによってシンク横が露出しない場合

片側オープンの場合の納まり(サイドパネル有り納まり)

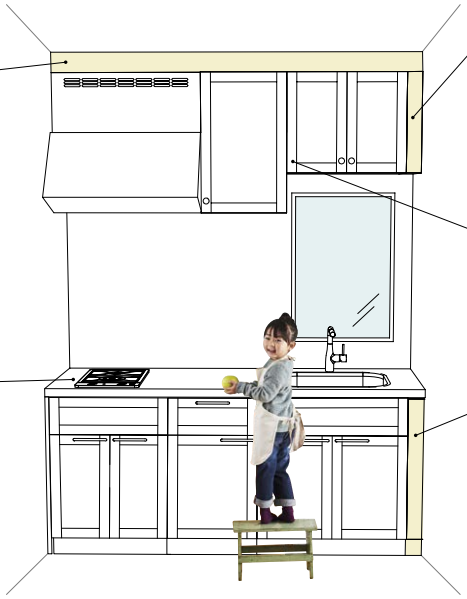


シンク横は扉と同素材のサイドパネルとなります。



for reform

既設の壁や天井、窓などを生かしたい場合



天井幕板

キッチン上端と天井との隙間を埋める扉と同素材の部材です。
高さ100、200、300mmからお選びいただけます。
※現場での採寸とカットが必要です。

ウォールフィラー（間口調整用）

幅150mm以下の隙間を埋める部材です。扉と同素材で、キレイな仕上がりになります。
※現場での採寸とカットが必要です。

ウォールキャビネット

高さ500mm、600mm、700mmの3段階でご用意しています。

ワークトップの間口オーダー

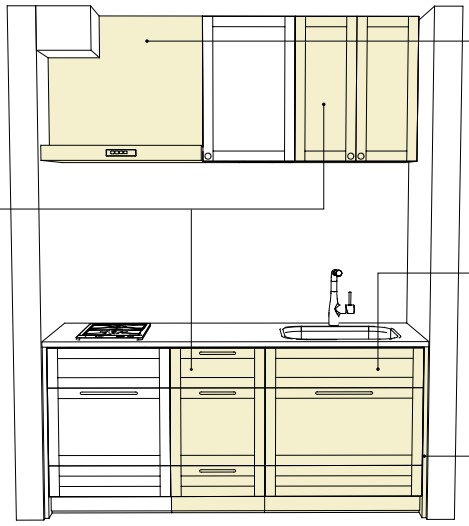
2100mm以下の範囲で、間口のオーダーが可能です。
※金額と納期については都度お問い合わせください。

ベースフィラー（間口調整用）

幅150mm以下の隙間を埋める部材です。扉と同素材で、キレイな仕上がりになります。
※現場での採寸とカットが必要です。

梁や配管があってもぴったり収まるキッチン

梁に対応できるレンジフードや、細かく調整できるキャビネットで、
設置したい場所にしっかりと納められるキッチンです。



梁対応用浅型レンジフード

リフォームやマンション現場に多い、直行梁に対応したレンジフード。
現場で梁サイズに応じて前幕板をカットして使用します。

間口調整用キャビネット

5㎜単位で間口を調整できるキャビネットをご用意。

変則的な長さの間口にも、ぴったり、きれいに、納めることができます。
※金額と納期については都度お問い合わせください。

既設配管対応シンクキャビネット

リフォームの際、
既設の排水管と位置がずれた場合も、引出し収納のキッチンを実現できます。

フィラー付きシンクキャビネット

壁際の開口枠や巾木を避けることが可能。



WOODONE'S HISTORY

1935年
広島県佐伯郡吉和村にて木材業創業。

1967年
日本初の4m超大型合板プラントによる
長尺合板縁甲板フロングの生産開始。

1974年
長尺合板内壁材羽目ロングの生産開始。
LVLによる和風造作材(長押、廻り縁)の
生産開始。

1980年
階段部材、階段廻り部材の生産開始。

1984年
洋風造作材(枠材、巾木、廻り縁)の生産開始。

1988年
木質内装、建具の生産開始。

1990年
ニュージーランドで森林経営開始。

1992年
ニュージーパイン®を使った
ジュピーノドア(現:ピノアースドア)の
生産開始。

1994年
LVL構造材「JWOOD」の生産開始。

2008年
無垢の木のキッチン
「スイージー」の生産開始。

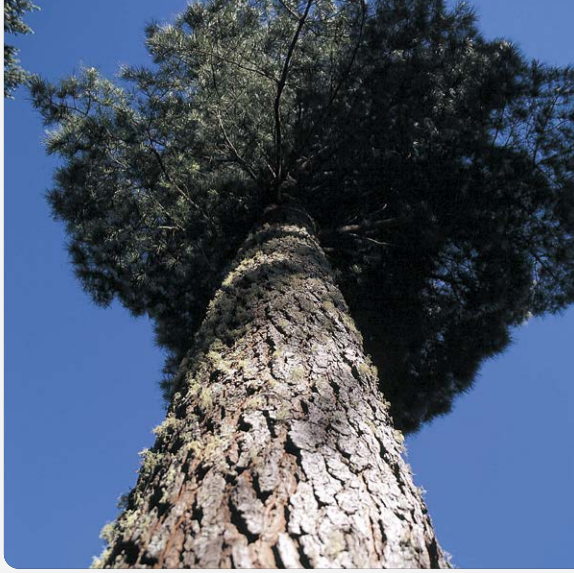
有限会社中本林業として誕生し、ブナ材でフローリングの
生産を始めたことをきっかけに、床材分野へ進出。
階段・内装ドアなどの造作材、LVL構造材など、
単品メーカーから木質総合建材メーカーへ成長。



ともに暮らす。
木と人と、地球と。

1935年に広島県佐伯郡吉和村にて木材業として創業以来、
自然と対話しながら健やかな木材を育てる森林経営事業を営んできたウッドワン。
一本の苗木から森を育て、伐採して製品にする事業は、
今では約40,000haのニュージーランドの森を拠点に、
世界の工場へと広がっています。
木と森と人の暮らしをつなぎ、
人から人へとつないでいく製品は、安らぎのバトンです。
持続可能な社会を、子どもたちの未来のために。





Chapter 1

植林・育林・間伐・伐採

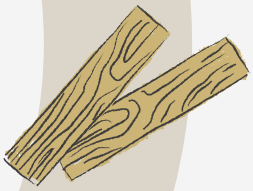
ウッドワンの森林経営事業は、ニュージーランドに
舞台を移しても、その理念は変わりません。
土地や木の特性を知り、一本の苗木を植えて
健やかに育てていく。木から森へ、そしてまた木へ。
永続的な事業を展開しています。







続いていく、木と人の暮らし



Chapter 2

製材・加工

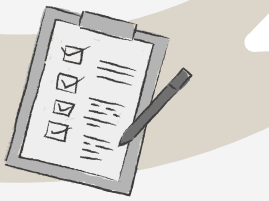
一本の木をあますところなく利用できるのは、
育ててきた木を大切に思う心と確かな目利き、
長年培ってきた技術があるからこそ。
地球環境に配慮した木材で、上質な暮らしを実現する
確かな製品に仕上げています。











Chapter 3

品質管理

お客様により安全・快適に暮らしていただくために、
品質の高い製品を目指した取り組みをおこなっております。
例えばドアなら、30万回の開閉試験を実施し、通常想定されるよりも
厳しい条件で検査をおこなっています。そうした厳しい品質基準をクリアし、
安心して暮らしていただける製品をお届けしています。



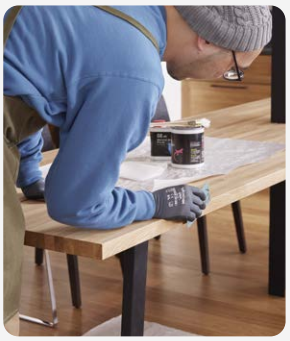


ニュージーランドの森から
あなたのもとへ。

「木」を知り尽くしたプロとして、自ら森を育て、加工・販売までを行っています。
私たちウッドワンの何よりの強みは、この理想的な一貫生産体制です。
「良いものをより安くお客様へご提供する」ことが
ウッドワンの変わらない理念です。



ブランドムービー
【THE WOODONE QUALITY】
はこちらから









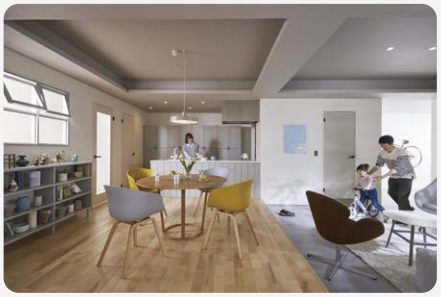


Chapter 4

お客様のもとへ。

暮らしに木を取り入れることは、
日本の風土に根ざした自然な選択です。
そして森を管理するサイクルの一環でもあります。
木を活用しなければ、森は生きていけません。
木を使い、そしてまた植えて、育てる。
そうして木と人の暮らしは続いていきます。



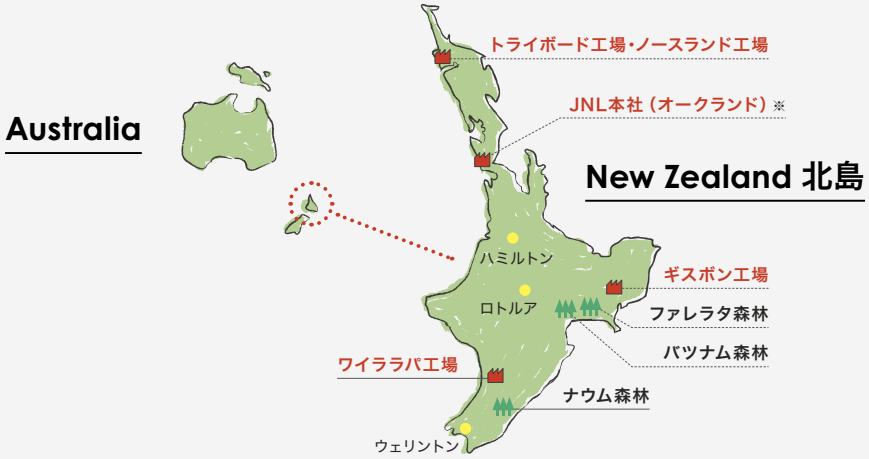






ニュージーランドの“ウッドワンの森”。

日本から東南へ約 9,000km 離れた「ニュージーランド」に
ウッドワンが大切に育てている広大な森林があります。
その規模は約 40,000ha にもおよび、「木のぬくもり」を製品としてご提供しつつ、
地球環境を守る経営を行っています。

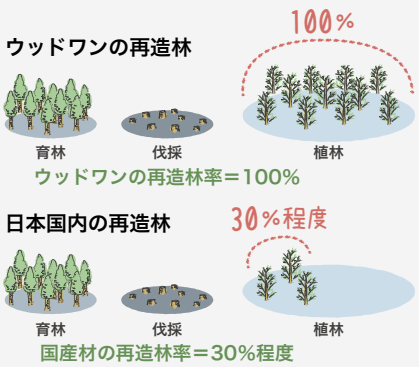


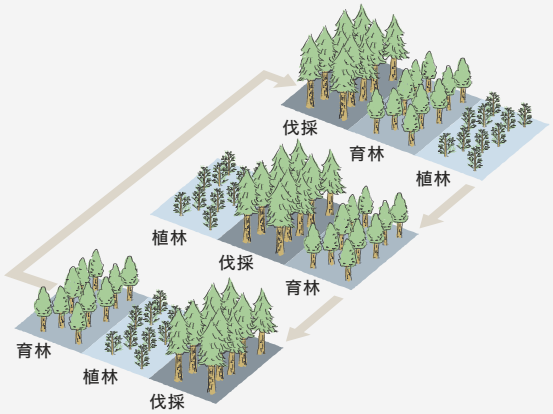
※Juken New Zealand Ltd.(JNL/連結子会社)

ウッドワンの森は再造林率[※1]100%。

日本国内の木を伐採した後の再造林率は3割程度にとどまっています。[※2]
ウッドワンの森のニュージーパイン®は30年大切に育てて伐採した後も、
100%の再造林を行って持続可能な社会の実現に貢献しています。
そんなニュージーパイン®は、約30年で樹高40mほどに成長して伐採適齢期を迎えます。
そこでウッドワンでは、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森林を管理・保全しています。

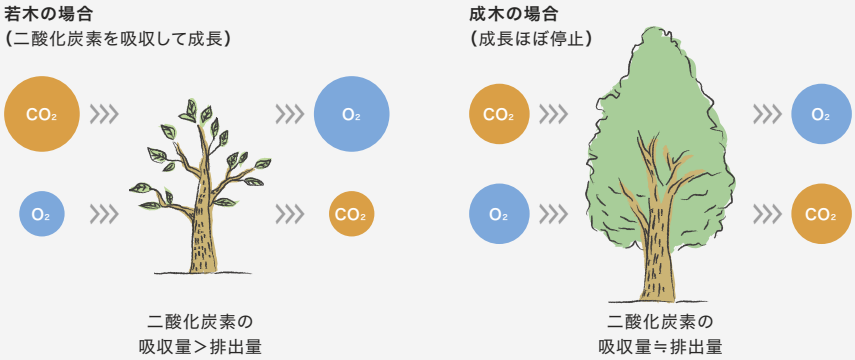
※1 再造林:人工林を伐採した跡地に再び苗木を植えて人工林をつくること。
※2 出典元:林野庁林政審議会配布資料





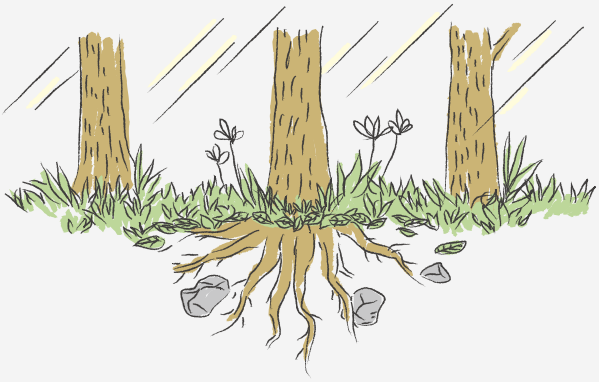
木を切る、そしてまた植える。
それが地球を守る。

木を切ることは環境破壊なのでしょうか？
木は二酸化炭素を吸収してくれますが、成長期を過ぎた木は
二酸化炭素の貯蔵量もほぼ一定になると言われています。
だから、二酸化炭素を固定化した木を切って、また新しい木を植える。
こうした適切な森林管理は大気中の二酸化炭素を減らし、
地球温暖化を防止することにもつながるのです。



木を切る、そして森を管理する。
それが生活を豊かにする。

木の成長に合わせ、木を間引く作業に、「間伐」という作業があります。
これは、過密に植わっている植物を適切な生育状況にするため、一部を伐採する作業のことです。
間伐をするメリットは、「太陽の光が良く当たり、植物が深く根を張れること」
「他の植物も良く育ち、栄養豊富な森になること」「植物のまっすぐな成長を促すこと」
これによって、まっすぐな品質の良い木材を収穫できたり、深く根を張った分、
土砂や岩石を固定して崩れにくくする効果もあります。



ニュージーランド植林事業の環境会計

CO_2の“吸収源”としての森林

植物は光合成によって、大気中のCO_2を吸収し、炭素を樹体に固定して、酸素を大気中に排出します。このため森林は、地球温暖化の原因となる温室効果ガスのひとつであるCO_2削減の有効な手段として注目されています。
Juken New Zealand Ltd.（JNL）が経営する約40,000ha の森林の内、ニュージーパイン®によるCO_2の吸収量は、年間70万トン-CO_2になります。



CO_2吸収量:70万トン-CO_2
JNLが経営する約40,000haの森林のうち、ニュージーパイン®によるCO_2吸収量（年間）

191万人の呼吸によるCO_2排出量
191万人の呼吸量に相当するCO_2を吸収したことになる

CO_2の“貯蔵庫”としての木材

温室効果ガスであるCO_2は、森林で樹木に吸収された後も、炭素として木材中に固定されています。そのため木材製品は、燃やされたり、微生物によって分解されたりして、再びCO_2として大気中に放出されるまでの貯蔵庫であるといえます。木材製品を生産することは、植林で吸収したCO_2を、炭素として固定する貯蔵庫を生産しているといえます。JNLが2021年度に創出した木材の量は173,449トンでこれによる炭素固定量をCO_2に換算すると、14.5万トン-CO_2でした。



CO_2固定化量：14.5万トン-CO_2
JNLの育林による2021年度の木材創出量は173,449トンで、CO_2固定化量は14.5万トン-CO_2でした。

40坪の木造住宅8,152戸分
40坪の木造住宅8,152戸分の木材を創出したことになる

ピノアースシリーズの内装建材を活用することで、脱炭素社会に貢献できる！



30坪の木造住宅1棟に使用した
ピノアースシリーズの内装建材
合計 材積2.74㎥=CO_2固定化量 2.5トン-CO_2

1F

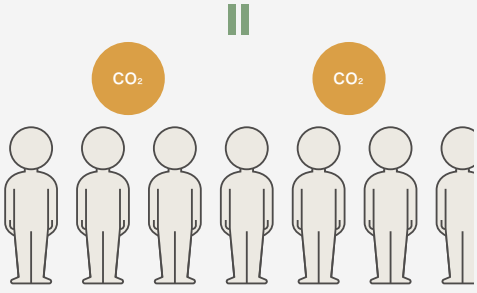


材積1.43㎥=CO_2固定化量 1.3トン-CO_2
・ピノアース 建具・収納 6開口
・無垢フローリングピノアース 14坪
・集成階段ピノアース　など

2F



材積1.32㎥=CO_2固定化量 1.2トン-CO_2
・ピノアース 建具・収納 7開口
・無垢フローリングピノアース 15坪　など



6.8人分の年間の呼吸による
CO_2排出量！

人間1人が呼吸により排出するCO_2は
年間約320～360kg（1日=約1kg）と言われています。
30坪の木造住宅1棟に使用したピノアースシリーズの内装建材の
材積が2.74㎥とすると、CO_2固定化量は2.5トン-CO_2と算出できます。
これは、人間6.8人分相当の年間の呼吸によるCO_2排出量を
固定化したことになります。

木材を活用すること、暮らしに木を取り入れることで、
脱炭素社会に貢献できるのです！

上記のCO_2固定化量は、林野庁「建築物に利用した木材の炭素貯蔵量の表示ガイドライン」（令和3年10月1日付け3林政産第85号林野庁長官通知）に準拠し、30坪の木造住宅1棟に使用したピノアースシリーズの内装建材（材積 2.74㎥）が貯蔵している炭素（CO_2換算）の量を示すものです。

育てるときも工夫がいっぱい！

環境にやさしいだけでなく、品質の高い製品を作るためには、育てるところから工夫をこらすことが必要です。
木にやさしく、人にやさしく、地球にやさしい。これがウッドワンの理念です。

1. 植林



幼いときの成長が大事なのです。

苗木を植える量は、1ha当たり1,200本。
この数だと、一定の大きさになれば太陽光が
当たりづらくなり、木の成長は遅れますが、
その分芯がしっかりと詰まった良質な材になります。
多すぎても、少なすぎてもだめなのです。

2. 育林



製材したニュージーパイン®の木目▼



美しい材を育てるためなら、ひと手間も惜しみません。

木が幼いうちから小さな枝も見逃さずに、
木の成長具合を見ながら、5年目・8年目・
10年目に合わせて3回の枝打ちをすることで、
節のない、美しく加工しやすい木材を育てる
ことができます。これはすべて手作業で
行っており、丁寧な作業が求められます。



3. 間伐



太陽の光をたっぷり浴びる。これが木にも人にも優しい。

植林から9年目・12年目と2回の間伐を行い、太陽光を
たっぷりと当てていくことで、しっかり光合成しながら
成長します。もちろん、その際の間伐材も建築部材と
して無駄なく加工・活用しています。

4. 伐採



伐採の時・その後も優しく…。

30年育ち、高さ30〜40mに育った
ニュージーパイン®はいよいよ伐採です。
ただ、木の状態によってはさらに1〜3年待つ
場合もあります。(ウッドワンでは標準伐期を
30〜32年としています)
伐採後は土壌の体力が回復するまで待って、
次の苗を植えます。

ウッドワンの森林経営の取り組み

[FSC® と2種類の認証]

FSC®
(Forest Stewardship Council® :
森林管理協議会)

世界中全ての森林を対象とし、環境保全の点から見て適切で、社会的な利益にかない、経済的にも継続可能な森林管理を推進することを目的として、1993 年に設立されました。森林管理のためのFSC® の原則と基準の作成および維持を行っています。

森林管理認証
(FM認証)

森林を対象とした認証で、「10 の原則」と「70 の基準」にもとづいて森林管理が適切に行われていることを認証機関が審査し認証します。

加工・流通過程の管理認証
(CoC認証)

森林認証のうち製造・加工・流通における認証で、認証森林から出た木材を最終製品になるまで全ての工程で、非認証材と混ざらないよう適切に管理ができているかどうかを認証機関が審査し認証します。

認証取得
株式会社ウッドワンのCoC認証

FSC
www.fsc.org
FSC® C043904

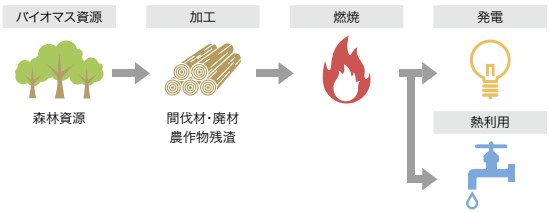
責任ある森林管理のマーク

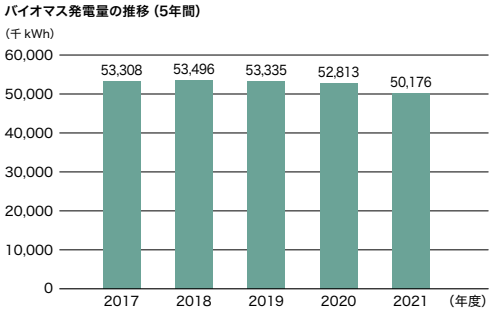
●日本国内
株式会社ウッドワン
(ライセンス番号：FSC - C043904)
マルチサイト認証
(本社が複数の工場を統括する方式)

製造・解体工程で出る木くずの活用や
廃棄物の管理・削減・リサイクルなどの取り組み。

バイオマス発電

ウッドワンでは、月間約500t発生する木くずを有効活用するためにバイオマス発電を実施しており、発電過程で発生する蒸気も生産過程で利用し、エネルギーを最大限に活用しています。



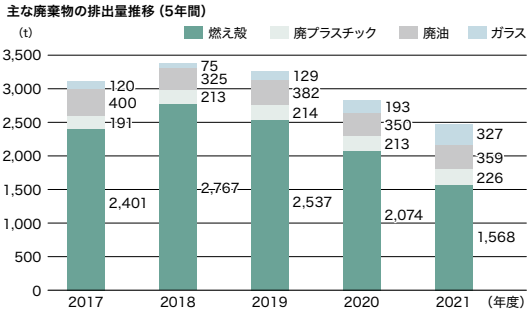


また、2013年4月には再生可能エネルギー固定価格買取制度の設備認定を取得し、2021年度は50,176千kWh発電、44,348千kWhの電力を販売しました。

廃棄物削減

循環型社会の構築には、廃棄物の発生抑制・再使用・資源化の促進が必要です。ウッドワンでは、廃棄物削減を重要課題と位置づけて活動し、それでも発生したものはリサイクルしています。

※金属くずは有価物として売却しているため、
廃棄物の排出量に含まれておりません。





ピノアースシリーズ（ドア、フローリング）・無垢の木のキッチン スイージー・無垢の木の収納・無垢の木の洗面台

自然の魅力を最大限に引き出した無垢材を使用しています。
木の表情に一つとして同じものはないので、
個性あふれる木のやさしさをお楽しみいただけます。

樹高で分ける、適材適所の部材生産。

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。

高強度のボードとして。

ビスの保持力が高いストランド（木の薄片）層を表面平滑性に優れるファイバー層で挟み込んだ三層構造ボードは、たわみが少ない高強度素材で、クローゼットの扉や押し入れ中段の基材などの内装材として最適です。



■トライウッド®
ストランド（木の薄片）層をファイバー層で挟み込んだ三層構造ボード。

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。



■LVL（Laminated Veneer Lumber）
単板の繊維方向を平行に揃え接着した単板積層材。

無垢材、集成材として。

無垢材は床材やドアなどの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、キッチンの扉などさまざまな建材として活用されます。



■集成材
挽き板や小角材などを集成接着した、応用力豊かな建材。



■無垢材
自然の木の魅力を最大限に活かした、住宅用高級建材。





中段・枕棚セット

たわみの少ないトライウッド®基材を使用したことで、中段耐荷重は200kgまで耐えられます。





LVL 天井野縁

欠点を分散・除去した単板を一枚ごとに強度を測り、貼り合わせたもので、積層数が増えると強度が安定し構造信頼性が増します。





集成階段ピノアース（一本芯）

木材の強度に影響する節・腐れ・割れ等の要因を製造時に除去するため、天然木と比べて高い強度を保てます。
また、寸法安定性、美しい外観、優れた加工性という特徴も持っています。

4VOC 基準適合 (木質建材) 4VOC 基準適合の認定

「住宅部品 VOC 表示ガイドライン」にもとづき、木質材料が 4VOC (トルエン・キシレン・エチルベンゼン・スチレン) 放散基準に適合していることを示す「4VOC 基準適合」の設定を取得し、自主表示しています。
また、厚生労働省が制定している 13 の化学物質の室内濃度指針値を下の表に掲載していますが、
ウッドワンではこの指針値を下回る自社基準を設け、低 VOC 対策を進めています。

厚生労働省室内濃度指針値対象13物質に対するウッドワンの対策状況　（単位：μg／㎥）

化学物質名	VOC対策状況	対策基準	厚生労働省 室内濃度指針値
ホルムアルデヒド	F ☆☆☆☆	建築基準法	100
トルエン	4VOC基準適合	業界団体 自主基準	260
キシレン			200
エチルベンゼン			3800
スチレン			220
パラジクロロベンゼン	低VOC対策	自社基準	240
フタル酸ジ-n-ブチル			17
テトラデカン			330
フタル酸ジ-2-エチルヘキシル			100
ダイアジノン			0.29
アセトアルデヒド			48
フェノブカルブ			33
クロルピリホス	不使用（使用禁止）	建築基準法	1（小児は0.1）



国際レベルの品質の証「ISO9001」の取得

「ISO9001」とは、品質管理及び品質保証のための国際基準モデルとして、ISO（国際基準化機構）によって制定された国際規格です。ウッドワンは、良質な木材製品を安定的に提供するため、1999 年 12 月に国内全生産工場で「ISO9001」を取得しています。続いて設計・工場・物流・管理部門でも取得しており、国内外の関連会社においても取得を実現しています。

有害･化学物質の管理

届出対象物質　（単位：トン/年）

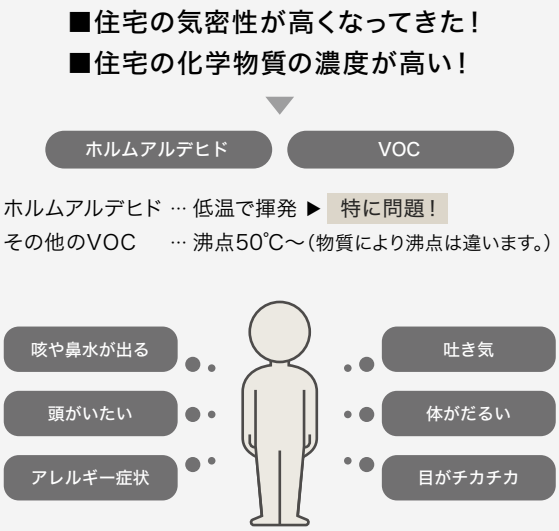
PRTR番号	化学物質名	使用量 （2019年）	使用量 （2020年）	使用量 （2021年）
186	ジクロロメタン	8.6	7.7	7.2
134	酢酸ビニル	1.2	1.1	2.2
合計		9.8	8.8	9.4

ウッドワンでは、PRTR 法の施行を受け、使用化学物質を管理し、排出量や移動量の届出をしています。
※ PRTR 法：特定化学物質の環境への排出量の把握及び管理の改善の促進に関する法律。

お客様により安全・快適に暮らしていただく、品質の高い製品を目指した取り組み。

社会問題化したシックハウス

住宅や学校、オフィスに使われる建材などから放散された化学物質により、目や喉の痛みなどを引き起こす「シックハウス」の症状を訴える人が増加したことは、化学物質の中でも揮発しやすい揮発性有機化合物（VOC）が原因物質とされています。
国土交通省が 2003 年 7 月に建築基準法を改正、また厚生労働省も化学物質の室内濃度指針値を公表するなど、国もシックハウス対策に乗り出しています。
法律の改正前に比べ改正後は、特にホルムアルデヒド放散量を超過している住宅の割合が激減しましたが、依然シックハウス事例が報告されています。
こうした中でウッドワンではさらなる厳しい試験により、お客様に安心して使っていただける製品の提供を目指しております。



F☆☆☆☆ F ★★★★（エフフォースター）の全製品対応

建材や家具などに含まれる化学物質が発散する有毒なガスによる健康障害「シックハウス症候群」の抑制を目的とした認定のこと。
ホルムアルデヒド基準値が低く、安全性が高いものほど☆の数が増え、F ☆☆☆☆が最高等級とされています。
ウッドワンの製品は、すべて「F ☆☆☆☆」対応製品ですが、さらなるホルムアルデヒド低減化建材の開発に取り組むなど、
安心して暮らせる住宅部材の提供を行っています。

ホルムアルデヒド放散量基準に対する建築材料と面積制限

改正後			使用する建築材料	面積制限
表示記号	基準値			
	平均値	最大値		
F☆☆☆☆	0.3mg/ℓ	0.4mg/ℓ	無垢材 F☆☆☆☆製品（旧Fc0、E0より上位レベル）	面積制限なし
F☆☆☆	0.5mg/ℓ	0.7mg/ℓ	F☆☆☆製品（旧Fc0、E0レベル）	居室の種類、換気回数によって、使用できる面積が制限されます。
F☆☆	1.5mg/ℓ	2.1mg/ℓ	F☆☆製品（旧Fc1、E1レベル）	
–	5.0mg/ℓ	7.0mg/ℓ	上記以外	使用禁止！！

木と暮らす幸せを、あなたの手で、より永く。

「お手入れできる」という価値を、日常の暮らしに取り入れる。


ピノアース オーダーペイント　シングルドア

あなたの物語を無垢の木に沁み込ませて。

思い出が詰まったお気に入りのドア。一緒に暮らしてきたドアは、
これからも使っていきたい。自然塗料塗装仕上げだからこそ、
再塗装できる。無垢の木の価値を一番引き出してくれる。

**気分に合わせて色を変えたり、
汚れが気になったときなど
用途に合わせて自然塗料を再塗装。**

なんだか心もすっきり。

忙しい朝にうっかりキッチンにコーヒーをこぼして
しまった。そんなときも、サッと拭くだけ。すっきりし
た気分でお仕事へ。

**乾拭きか水拭きでサッと拭くだけ。
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。**


無垢の木のキッチン　スイージー


無垢フローリング　ピノアース

思い切り駆けまわる子どもの笑顔が見たいから。

おうち時間が増えて家中を走りまわる子ども。
自由に思う存分遊んでほしい。
無垢の木の床は、衝撃を吸収してくれるから安心。
キズがついてもお手入れできるから嬉しい。

**へこんでしまった部分にあて布をして
スチームアイロンをあてると、
元通りに再生できることも。**

DIYや部屋を模様替えして印象を変えたいときも。

気分を変えたいとき、思い立ったらすぐに
自分好みにカスタマイズしたい。
そんなときも、意外と簡単に自分で交換できる。

**レバーハンドルの交換は、
プラスドライバーで
組み替えるだけ。**

日頃の感謝を込めて丁寧にケア。

あたたかい無垢の木にいつも癒される。
そんな無垢の木へ今度は私が恩返し。
ケアするたび、さらに愛着が湧く。

お手入れ専用用品でケア。


集成材カウンター


ピノアース
シングルドア

Chapter 4　お客様のもとへ。

“木を選び、永く使う”ということ。

木と暮らすこと。それは特別なことではありません。
雨の時期には湿気を吸い、乾燥する日は水分を出す。
木を使うことは、日本の風土に根差した自然な選択なのです。傷がついたら手当てして、
塗装が剥がれれば塗りなおし、手入れしながら永い時を共に過ごしていく。
使い捨てが多い時代に、そうした物と暮らすことは、
経年変化を味わうという楽しみも、私たちに与えてくれます。
木をもっと気軽に、365日にもっと深みを。ウッドワンからのご提案です。









そして、また植える。

持続可能な社会を、子どもたちの未来のために。



「スイージーがいいね」と思ったら、こちらのカタログもご覧ください。

無垢の木の温もりに満ちた「スイージーのある暮らし」、いかがでしたか。スイージーにしようと心が決まったら、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。



表紙のデザインは変更する場合があります。

設備機器総合カタログ

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、スイー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。

スイージー キッチンプランニングガイド

スイー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もりにも役立ちます。

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。

木にこだわるウッドワンは、キッチンとしてのスイージーだけでなく、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…。スイー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れます。



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。

フレームキッチン

無垢の木、鉄のフレーム、ステンレスカウンターからなる最小限のパーツで構成したミニマルなキッチン。組み合わせ次第で自由なアレンジを楽しめます。

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

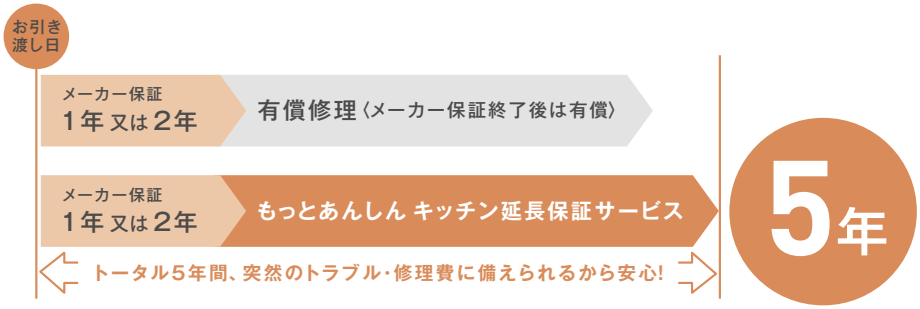
WOODONEの

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。



※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.本サービスの対象外となる製品、消耗品の交換など有償となる修理があります。

保証期間中は何度でも、無料※3で修理対応いたします。

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



ウッドワンお客様相談室のキッチン専用フリーダイヤルまでお電話ください。番号は巻末に記載してあります。

弊社スタッフが、キッチンの故障状況など詳細を確認いたします。

最寄りの弊社指定業者を手配し、修理へおうかがいします。

※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

詳しくは弊社ウェブサイトをご覧ください。

ウッドワン　延長保証　検索

https://www.woodone.co.jp/kitchen_hoshou/

【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〜※
- ○海外製食器洗い機の修理全般
- ○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。

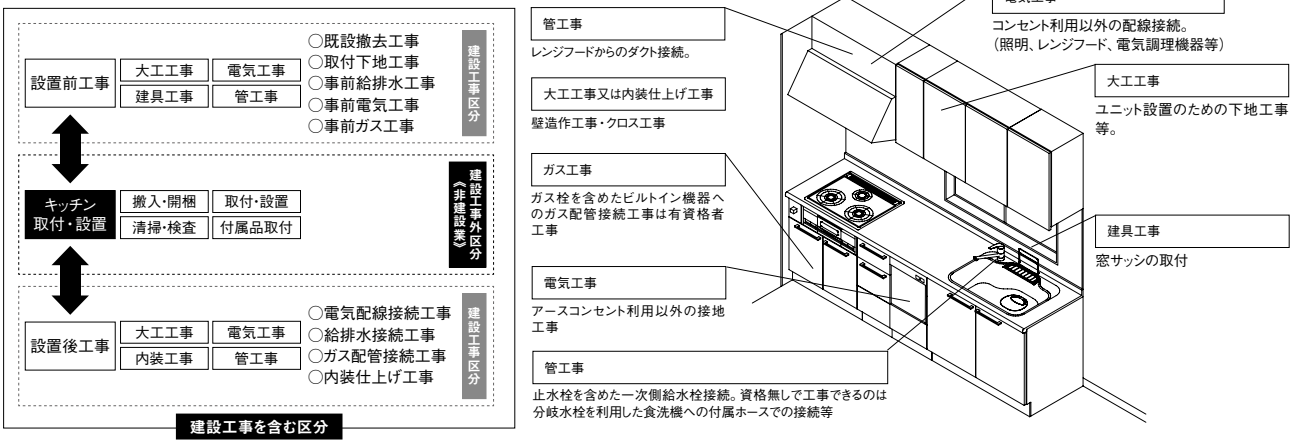
【ご注意】
同類の設備機器が2台ある場合は保証料は2件分となります。
(例えば、ガスコンロとIH クッキングヒーターが各1台、水栓付きのシンクが2台、など)
詳しくは、当社HPのキッチン延長保証サービスをご覧ください。

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、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トしないでください。割れ・反り・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。使用を誤ると事故、けが、水漏れ、火災、故障の原因となります。
- 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いしないでください。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・パネル類

- 天然木のため、乾燥や高湿の状態が続くと、割れ、反り、狂いを発生します。適切な温湿度環境を保ってください。
- 天然木を使用しており、その木肌を生かした塗装のため、同じ樹種の扉でも色合いや柄が異なることがあります。
- 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、天然資源の有効活用のため、扉裏面は濃淡が大きいことがあります。
- 天然木扉の場合、「入り皮」「逆目」「節」「濃淡」「赤身」「あて / 節かげ」「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ことがあります。

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・パネル類

- 天然木のため、乾燥や高湿の状態が続くと、割れ、反り、狂いを発生します。適切な温湿度環境を保ってください。
- 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ことがありますが、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ではありません。
- 長期間のご使用に当たっては、設置場所の不陸や開閉操作時の衝撃などにより、扉の調整などが必要な場合があります。
- 取手がガタついたときは、扉裏の取手ビスをプラスドライバーで締め直してください。

キャビネット

- 引き出しの上には絶対に乗らないでください。転倒、けが、破損の原因となります。
- キャビネット内で、熱を発する機器や蒸気の発生する機器を使わないでください。加熱し火災のおそれや、蒸気によって腐食、破損の原因となることがあります。
- 扉や、引き出し、取手、タオル掛けにぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。はずれてけがをするおそれがあります。
- 丁番や扉の隙間には、絶対に手や指を入れないでください。手や指をはさんでけがをするおそれがあります。

・引き出しの取り扱い時、ギャラリーパイプ部分を持たないでください。ギャラリーパイプが外れて引き出しが落下し、けがをするおそれがあります。
・扉の開閉は、必ず取手を持って行ってください。
・ガラス扉の開閉には、十分注意してください。強化ガラスは外力が加わっていない状態で、不意に破損することがあります。破損した場合、破片によりけがをするおそれがあります。
・棚板は、すき間のないように棚受けに奥まで差し込んでください。棚板が落下して、けがをするおそれがあります。
・アンダーストッカーを引き出す際は、足を挟まないように注意してください。足の指を挟んで、けがをするおそれがあります。
・ウォールキャビネット（吊戸棚）用オープンロック機構は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。
・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」を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な布に含ませて落してください。
・食器など硬いものでこすられた場合、光沢や仕上げなどの影響でキズが目立ちやすくなる場合があります。
・塩素系洗浄剤（ぬめり取り剤）により、さびるおそれがありますので使用後は充分に洗浄してください。
・塩分濃度の高い食品（しょう油）などを放置するとさびますのでふきとってください。
・バイブレーションの商品はステンレス表面を円弧状の研磨模様にして光沢を抑えて仕上げているため、見る角度や窓からの遮光により、汚れが目立って見えることがありますが、使ううちに全体に馴染んで目立たなくなります。
・砂、泥などが付着した場合は、必ず洗い流してください。

人工大理石ワークトップ・シンク

・人造大理石カウンターは使用上において、まな板、食器を引きずるとキズが発生するおそれがあります。
・使用上において引きずりなどで、キズが発生することがあります。工場出荷時にも表面研磨処理時の筋状の跡が光源によっては見えることがあります。
・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。
・鉄製の包丁、缶詰、鍋などを放置しないでください。鉄粉が付着したらすぐに取り除いてください。これらはもらいさびの原因になります。
・汚れがひどいときやすりキズが目立つ場合は、柔らかな布にクリームクレンザーを付けて磨いてください。取れない場合は、耐水ペーパーで磨いて落としてください。
・ただし磨きすぎます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。
・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。
・塩素系漂白剤は目立たないところで試してお使いください。ご使用後はすぐに十分水洗いしてください。
・人大シンクにドライアイスを放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。
・食器など硬いものでこすられた場合、光沢や仕上げなどの影響でキズが目立ちやすくなる場合があります。

エンジニアドストーンワークトップ（人大クオーツを含む）

・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。設置する場合は必ず設置説明書に従って設置してください。
・L型プランの場合、ワークトップに接合部があり、シリコー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が異なり、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こ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、ヘア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たり、人が乗るなどの過度な荷重や衝撃を与えるとひ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。その後に、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、温水で湿らせた布に漂白剤・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。
・食器など硬いものでこすられた場合、光沢や仕上げなどの影響でキズが目立ちやすくなる場合があります。
・人大クオーツの表面に擦りキズがついた場合には、専用のクリーナーで拭き取ることで、擦りキズなどが目立たなくなりますが、キズが消えることはありません。

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にしないでください。
・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。
・金属などでこすれた場合はメラミンスポンジ等を使用して汚れを落としてください。

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。
・月に１回程度、市販のパイプ洗浄剤で洗浄し、洗浄後は十分水洗いをしてください。

水栓金具全般

・給水圧力が 0.75PM を超える場合、市販の減圧弁で減圧してください。正常な調節ができず、やけどのおそれがあります。
・給水圧力は、給湯圧力と同等か高くなるように調整してください。正常な調節ができず、やけどのおそれがあります。

水栓金具

・このカタログに掲載された商品は一般家庭用で、システムキッチン専用の水栓のため、当社指定シンク以外への設置はできません。
・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。ただし、飲用可能な水質でも緑青の発生や水垢の付着などにより、機能障害、止水不良、温度調整不良などで商品寿命が短くなる場合があります。
・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。（寒冷地仕様は凍結を防ぐものではありませんので、必ず水抜きをしてください。）
・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。
・止水栓は一般地用と寒冷地用の区別はありません。
・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。）
・定期的に通水しない場合は、菌が増殖する恐れがあるので、14 日以上通水しない場合はカートリッジを交換する必要があります。
・センサー水栓浄水器一体型には寒冷地仕様はありません。
・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日以内にご使用ください。）
・毎日最初に使用するときは、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ら、期間内であってもカートリッジを交換してください。
・飲用水に合格した水を使用してください。（水道水など）

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。
・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は、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、熱いお湯は通さないでください。（各メーカーの仕様書をご確認ください）
・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ら、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

・パイプフード、ベントキャップやダクト配管の長さ・曲がり等によって、排気能力が低下し運転音が大きくなることがあります。特にパイプフード、ベントキャップは「圧力損失が低い」「防虫網が付いていない」製品をご選択ください。
・エアコンなどの横風の影響を受けると、油煙を吸い込みにくくなる場合があります。
・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て室内空気の対流（人の動きによる風や空調）の影響を受けやすいため、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。
・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。
・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ことがあります。必ず吸気口を設置してください。
・フィルターの目詰まりが発生し、油煙もれの原因となりますので、1回／月程度のお手入れを実施してください。
・同時給排レンジフードはフード内に排気ダクトと給気ダクトを有しますが、排気ダクトからの排気風量をすべて給気ダクトからの給気で補うことはできません。吸気が不足しますと、不完全燃焼、吸い込み不良、異音、隙間風の音が大きくなる、扉の開閉に支障が出るなどの不具合が発生する場合があります。

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。水圧が低いと運転時間が長くかかります。高すぎる場合は、止水栓を絞って調節してください。
・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、さかず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。
・食器洗い乾燥機を開ける時は、周囲の引き出しを同時に開けないでください。扉がぶつかり、キズや破損の原因になります。

ガスコンロ

・各メーカーの説明書をご確認の上、正しくお使いください。
・ゴトク、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。
・ゴトク、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。フライパン・すきやき鍋・ステンレス鍋・ホーロー鍋・鉄板・天ぷら鍋・土鍋・アルミ鍋・耐熱ガラス鍋などが使えますが、鍋底に凹凸がある鍋、薄いステンレス製の鍋、耐熱ガラス容器はご使用にならないでください。
・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・人大クオーツ・エンジニアドストーン）が割れることがあります。
・火災、故障、感電などの原因となることがありますので、水、湿気、湯気、ほこり、油煙などの多い場所に設置しないでください。

IHクッキングヒーター

・各メーカーの説明書をご確認の上、正しくお使いください。

「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12～26㎝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（蒸気排出ユニット）

・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、オーブンレンジ、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。
・蒸気が発生する機器を家電収納庫で使用する場合は必ず蒸気排出ユニットを組み合わせて設置してください。 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。
・収納できる家電製品の大きさを事前にご確認ください。製品によっては、炊飯器やジャーポットの蓋が蒸気排出ユニットに干渉することがあります。
・魚焼き器やホットプレートなどの油煙が出る器具、グリルパンなど調理中に湯気が多量に発生する器具は使用できません。

キッチンパネル

・キッチンパネルの色、柄はレイアウトの中で多少異なる場合があります。
・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。
・15cm 以上離せない場合、コンロの熱により変色やコゲが生じ美観を損なう事があります。（変色やコゲが発生しても不燃性能には問題ありません）

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。

安全に関するご注意

キッチン全般

・ご使用前に、「取扱説明書及び取付設置説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
・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。
・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。
・ご自身で分解したり、修理・改造しないでください。けがや事故・故障の原因となります。修理は販売店にご相談をお願いいたします。
・収納や近接する場所で使用する家電製品について、各製品の取扱説明書に記載される設置基準や使用時の注意事項・使用条件などを守ってください。火災や故障のおそれがあります。

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ものがあります。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。

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・人大クオーツ・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

・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。（油温が上がりすぎ、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・人大クオーツ・エンジニアドストーン）が割れることがあります。

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 栃木県宇都宮市元今泉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
	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	
	柏営業所 〒277-0832 千葉県柏市北柏1-10-19	☎(050)9000-3396／Fax(04)7162-2792	☎(050)9000-3351／Fax(04)-7162-2792	
	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(03)-5802-8038	【関東営業サポートセンター】〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-23 飯田橋ビル2号館本館4F
	東京営業グループ 〒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)9000-3398／Fax(03)5842-6317	☎(050)9000-3509／Fax(03)-5684-3232	
	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	【中部営業サポートセンター 豊橋駐在】〒441-8074 愛知県豊橋市明海町5-31
	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	☎(050)9000-3434／Fax(0532)23-6788	
	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	
	名古屋支店 〒485-0039 愛知県小牧市外堀4-88	☎(050)9000-3438／Fax(0568)73-1058	☎(050)9000-3438／Fax(0568)73-1058	【中部営業サポートセンター】〒485-0039 愛知県小牧市外堀4-88
	三重営業所 〒514-1107 三重県津市久居中町276-7 中西ビル1階	☎(050)9000-3441／Fax(059)255-5502	☎(050)9000-3464／Fax(0568)73-1066	
	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)73-1066	
	金沢営業所 〒921-8801 石川県野々市市御経塚4-72		☎(050)9000-3416／Fax(076)240-2242	【北陸営業サポートセンター】〒921-8801 石川県野々市市御経塚4-72
	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)9000-3417／Fax(076)425-6550	
	福井出張所 〒910-0846 福井県福井市四ツ井1-17-30 フジビル1F B号室		☎(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 大阪府豊中市曽根南町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	【近畿営業サポートセンター】〒561-0804 大阪府豊中市曽根南町3-20-14
	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		
	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	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	【広島営業サポートセンター】〒738-0023 広島県廿日市市下平良1-12-1
	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)9000-3459／Fax(0859)34-4681	
	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 広島県福山市新涯町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(093)965-1666	
九州	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		
	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	【九州営業サポートセンター 北九州駐在】〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2-12-35
	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	☎(050)9000-3471／Fax(092)581-5724	
	長崎営業所 〒851-0103 長崎県長崎市中里町1201-7	☎／Fax(095)834-0233	☎(050)9000-3473／Fax(095)838-6882	【九州営業サポートセンター】〒816-0941 福岡県大野城市東大利3-8-1
	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／	
	沖縄出張所 〒901-2224 沖縄県宜野湾市真志喜5-21-2 ビューテラス 102号	☎(050)9000-3335／Fax(098)890-3532	☎／Fax(098)890-3531	

2023年3月現在

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。

WOODONE SHOW ROOM ウッドワンプラザのご案内



about showroom

ショールームでできること



01 無垢の木の良さを味わってみませんか

無垢の木のよさを、手で足で目で、体験していただけます。住宅の部材で無垢ってどうなの?と迷う方、ぜひご来場ください。

02 好きなインテリアスタイルを探してみませんか

無垢の木を使った部屋ってどんなスタイル?実際のお部屋や施工事例写真を交えてご提案します。

03 リアルサイズを体験してみませんか

SNSで見て気に入ったけど、写真では今ひとつイメージがつかない…ウッドワンプラザでリアルなサイズ感を体験してください。

04 使い勝手を体験してみませんか

無垢は好きだけど…毎日の生活は普段通りできるかな。こんなキッチン使いこなせるかな。と不安に思ったらプラザスタッフにご相談ください。
ラクラクお手入れ方法や使いこなすコツをご紹介します。

05 家事や住まい方からプランニングをご提案します

気に入った!安心!でも予算は??カタログでは分からない、ご自宅のサイズに合わせたプランをご要望を踏まえてご提案します。

ご来場予約は、各ウッドワンプラザのページからお願いします。
https://www.woodone.co.jp/showroom/

ウッドワンプラザ一覧

			Tel	Fax
ウッドワンプラザ札幌	〒 062-0020	北海道札幌市豊平区月寒中央通2-4-17	050-9000-3367	011-853-6585
ウッドワンプラザ仙台	〒 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	022-254-2560
ウッドワンプラザ新潟	〒 950-0922	新潟県新潟市中央区山二ツ2-17-24	050-9000-3413	025-257-1157
ウッドワンプラザ宇都宮	〒 321-0954	栃木県宇都宮市元今泉5-4-11	050-9000-3386	028-683-1055
ウッドワンプラザ高崎	〒 370-0851	群馬県高崎市上中居町379-1	050-9000-3388	027-327-7855
ウッドワンプラザ千葉	〒 260-0843	千葉県千葉市中央区末広2-12-6	050-9000-3395	043-305-0971
ウッドワンプラザさいたま	〒 336-0926	埼玉県さいたま市緑区東浦和4-13-21	050-9000-3390	048-810-4335
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OZONE6F	050-9000-3406	03-5322-6541
ウッドワンプラザ横浜	〒 224-0012	神奈川県横浜市都筑区牛久保1-1-7	050-9000-3410	045-913-0025
ウッドワンプラザ静岡	〒 422-8036	静岡県静岡市駿河区敷地1-3-1	050-9000-3432	054-237-1155
ウッドワンプラザ松本	〒 390-0825	長野県松本市並柳1-5-14	050-9000-3422	0263-29-0755
ウッドワンプラザ岡崎	〒 444-0814	愛知県岡崎市羽根町小豆坂169-1	050-9000-3437	0564-71-1801
ウッドワンプラザ名古屋	〒 456-0006	愛知県名古屋市熱田区沢下町5-5 Sonosakiヱ金山2F	050-9000-3440	052-872-6899
ウッドワンプラザ岐阜	〒 500-8383	岐阜県岐阜市江添2-9-20	050-9000-3424	058-272-5554
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	076-240-9290
ウッドワンプラザ京都	〒 612-8447	京都府京都市伏見区竹田西内畑町58	050-9000-3445	075-604-0675
ウッドワンプラザ大阪	〒 530-0011	大阪府大阪市北区大深町うめきた・グランフロント大阪北館 ナレッジキャピタル5F	050-9000-3452	06-6359-5617
ウッドワンプラザ高松	〒 761-0301	香川県高松市林町2536-16	050-9000-3468	087-867-3880
ウッドワンプラザ松山	〒 790-0951	愛媛県松山市天山1-10-23	050-9000-3470	089-987-7670
ウッドワンプラザ岡山	〒 700-0971	岡山県岡山市北区野田3-23-8	050-9000-3462	086-244-9288
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	0829-32-2260
ウッドワンプラザ博多	〒 812-0042	福岡県福岡市博多区豊2-3-11	050-9000-3478	092-412-1486
ウッドワンプラザ熊本	〒 862-0968	熊本県熊本市南区馬渡2-1-20	050-9000-3483	096-370-8556
ウッドワンプラザ鹿児島	〒 891-0115	鹿児島県鹿児島市東開町3-33	050-9000-3488	099-210-2150

webサイトのご案内

▼「木と、くらそう。」木と人とのか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

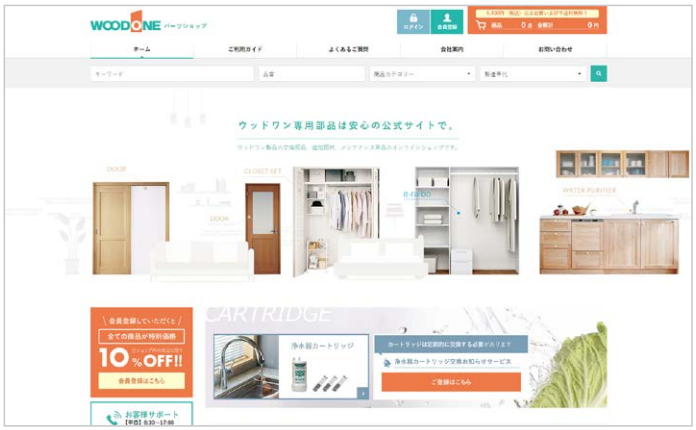
https://woodone.jp



▼交換用の部材や追加アイテムのご購入の「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
キャビネット・パネル（Neutral Color）	受注～工場出荷	15日
設備機器	受注～工場出荷	10日
エンジニアドストーン・コーリアン®	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、添付した取扱い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します。

- 製品の仕様は2023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。
- コーリアン®はDuPont de Nemours, Inc.の関連会社の登録商標です。

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。

Instagramのご案内

KIMAMA_WOODONE

Ki-mama.

ウッドワン公式Instagramアカウントです。施工事例等掲載しておりますので、是非チェックしてみてください！

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ございません。

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。

ZCSG600 第1版 23.04Da