

木を育てている会社がつくる
木のキッチンです。

SU:iji

[スイージー]
2025

木を育てている
会社がつくる
木のキッチンです。





SU:iji

[スイージー]



01 ころろは森のほうへ。

P.017



02 日々、自然体で健やかに。

P.025



03 自ら手がける理想の住処。

P.031



04 パンライフを夢見て。

P.035



05 ステージで朝食を。

P.039



06 のびのび走れ。
わくわく大きくなあれ。

P.043



07 ちょうどいい距離。

P.047



08 ウチとト、
ボーダーレスが心地いい。

P.051



09 ウィットに富んだ日常。

P.055



10 珈琲はサイフォンで。

P.059



11 余白を愛する生き方。

P.063

SU:iji

[スイージー]

2025

CONTENTS

005 自然と、自然に、暮らしたい。

015 暮らしの「こころ」

067 ほかにもこんなスイージー

073 マテリアル

103 スイージーらしいキッチン空間のつくりかた

111 家族とともに育つ、木のキッチン。[Welcome to my su:iji]

115 ITEMS

117 扉

123 取手

125 こだわり取手セレクション

127 ベースキャビネット

141 キッチンパネル／キッチンサポート用品

143 ウォールキャビネット

147 ワークトップ

151 シンク

157 CUPBOARD

171 EQUIPMENT

173 水栓

175 加熱機器[ガスコンロ／IHクッキングヒーター]

179 食器洗い機／食器洗い乾燥機

181 レンジフード

183 ちっちゃいスイージー

205 Data base



自然と、
自然に、
暮らしたい。



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」でつく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。

スリージーが生まれたのは2008年。キッチンには数多く選択肢が存在しますが、その中で私たちが本当につくりたかったのは、日本の暮らしにしっかりと馴染み、何十年経っても長く愛されるキッチンです。やはりそれは「木のキッチン」でなければなりません。必然から生まれた木のキッチン。木を知り、木と語り、木を活かす、ウッドワンが辿り着いた答えです。



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

※お手入れの仕方についての詳しい情報は78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）



ワークトップ：
ステンレス
パイプレーション
（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、人の手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、つずつ丁寧に作りあげる「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った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始めています。







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。木材の道管（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、最高の仕上がりを目指しています。



暮らしの「こころ」

住まいをつくるとき、誰もが考える
自分たち家族が大切にしたいこと、それが「こころ」。
とくにキッチンには、つくる、集う、楽しむといった
暮らしの中心的役割をもっているため、
「こころ」をしっかりと見つめて表現したいものです。
ここにご紹介するのは、11の家族のストーリー。
いずれかの、家族の「こころ」が
あなたの「こころ」と響きあいますように。

Index

-
- | | | |
|----|------------|--------|
| 01 | こころは森のほうへ。 | …P.017 |
|----|------------|--------|
-
- | | | |
|----|--------------|--------|
| 02 | 日々、自然体で健やかに。 | …P.025 |
|----|--------------|--------|
-
- | | | |
|----|--------------|--------|
| 03 | 自ら手がける理想の住処。 | …P.031 |
|----|--------------|--------|
-
- | | | |
|----|------------|--------|
| 04 | バンライフを夢見て。 | …P.035 |
|----|------------|--------|
-
- | | | |
|----|-----------|--------|
| 05 | ステージで朝食を。 | …P.039 |
|----|-----------|--------|
-
- | | | |
|----|------------------------|--------|
| 06 | のびのび走れ。
わくわく大きくなあれ。 | …P.043 |
|----|------------------------|--------|
-
- | | | |
|----|-----------|--------|
| 07 | ちょうどいい距離。 | …P.047 |
|----|-----------|--------|
-
- | | | |
|----|--------------------|--------|
| 08 | ウチとソト、ボーダーレスが心地いい。 | …P.051 |
|----|--------------------|--------|
-
- | | | |
|----|-------------|--------|
| 09 | ウィットに富んだ日常。 | …P.055 |
|----|-------------|--------|
-
- | | | |
|----|------------|--------|
| 10 | 珈琲はサイフォンで。 | …P.059 |
|----|------------|--------|
-
- | | | |
|----|------------|--------|
| 11 | 余白を愛する生き方。 | …P.063 |
|----|------------|--------|
-





01

こころは森のほうへ。

今後も夫婦だけで暮らしていくことを決めた時、デュアルライフについて話し合いました。身軽だから何処へだって行ける。仕事はネットさえあればいい。そして都心のマンションは残したまま、自然豊かな場所に家を建てることにしたのです。すぐそばに森林が広がり、遠くにも山並みが望めるこの土地は、二人ともひと目で気に入りました。ゆるやかな傾斜を活かして、奥行きのあるウッドデッキを張り出し、LDKとフラットにつなげてもらいました。室内に居ても、連続窓のおかげで一日じゅう森の中に居るような眺め。この景色に余計なものは加えないでおこうと、内装やキッチン、家具はできるだけ自然素材のものでシンプルにまとめています。あまり重厚感を出したくないので、色調は明るめに。確かな上質感がありながらリラックスした雰囲気になり、この夏は3ヶ月ずっとこの家で過ごしました。





キッチン是对面式ならぬ対森式。

最初、建築士さんに「シンクはこっちの方に向けてください」と言ったら「えっ」と驚かれましたが、すぐに「ああ、この景色ですね!」と納得してもらえました。わが家のキッチンは、コンロ側のキャビネットは壁付けですが、シンク側はダイニングテーブルとの対面式ではなく、森の方に向かっています。洗い物をしながらでも、新緑が芽吹いてきたとか、見たことのない鳥が来ているなど気づきます。スイーಜーは木のキッチンなので、この景色と文句なしに調和しています。

もう人を集めて騒ぐ年齢でもないのですが、時々はごく親しい友人たちを招き、デッキも使って食事やお酒を楽しみます。そんな時も、キッチンに立ちながら会話に加われます。オープンなアイランドタイプなので、友人もここで自由にお酒を作ったり、おつまみを並べたりしてくれます。

この先、都心へは時々遊びに行ったりマンションの掃除をするくらいで、普段はここでの生活がメインになるでしょう。都心に拠点を戻すまで、あと二十数年はここに住むつもりです。



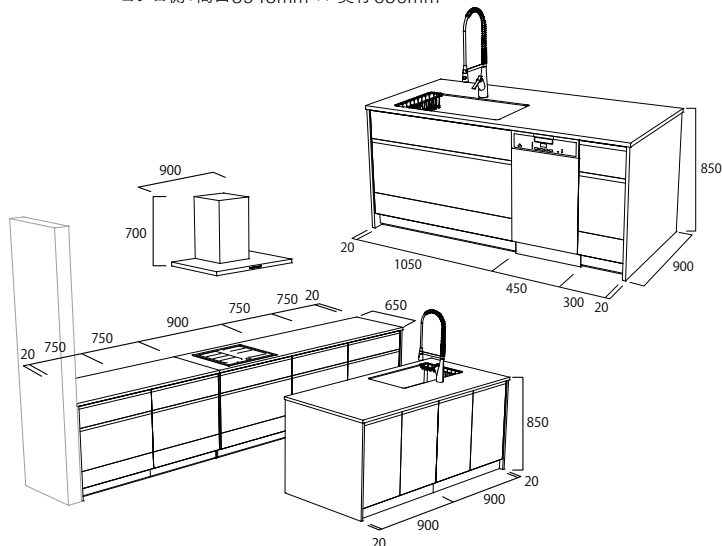




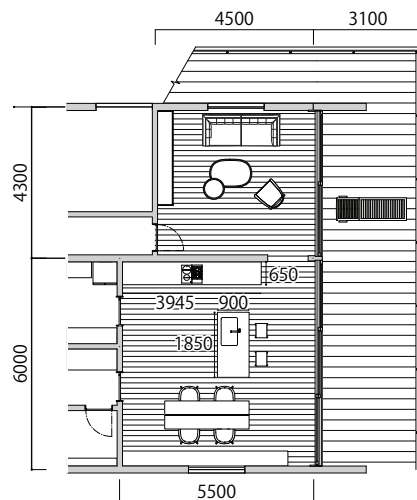
Price

□キッチン本体 ¥2,955,900 + ■設備機器合計 ¥1,345,000
(キッチンセット合計 ¥4,300,900)

II型キッチン/シンク側: 間口1850mm × 奥行900mm
コンロ側: 間口3945mm × 奥行650mm



キッチンのアイランド作業台はワークトップの奥行きがあるので、人が集まった時はスツールを置いてバーカウンターのようにも使っています。いよいよ酔いが回ったら隣のリビングへ。ほどよい独立感があるリビングは、さらにしっとりと落ち着ける空間です。



ITEM



扉

ニュージーパイン®
[扉グレード:NZ20 ウォームベージュ色]
軽やかな木のニュアンスを加えることで、奥行きを生み出しています。



取手

J型 掘込み
流れるような木目の表情が気に入り、邪魔をしなくなかったのでJ型の掘込み取手を採用しました。



ワークトップ

人工大理石コーリアン® シックイページュ
壁とワークトップのトーンを揃え、空間にまとまりを。砂目調のざらとした風合いが、ほどよい抜け感に◎



シンク

人大スクエアシンク
モダンな佇まいに、傷や熱にも強い頼もしさを備えた人工大理石シンク。



水栓

〈SANEI〉
ハンドシャワー水栓
[SUTTO]K8731JV-MDPWO
シルエットを際立たせ、アクセントになる黒をあえて選択しました。



加熱機器

〈GAGGENAU〉
グリルレスIHクッキングヒーター
CI262 115WO
壁際をすっきり見せたかったので、極力シンブルなIHに。



食器洗い機

〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCiWO
わずか6リットルと最少量の水できれいに洗浄。洗い終わるとドアが自動で開き、できあがりを知らせてくれる優れものです。



レンジフード

〈ARIAフィーナ〉
[フェデリカ] FEDL-952SWO
主張しすぎず、空間を邪魔しないデザインです。

02 日々、自然体で健やかに。

郊外に一軒家を建てて引っ越した私たち家族。直接のきっかけは、子どもの成長とともにマンションが手狭に…という物理的なものでしたが、実は精神的な理由も大きかった気がします。知らず知らずのうちに、都会の喧騒から離れ、自然を感じられる環境で日々リフレッシュしたいという思いが膨らんでいました。

また、子どもが少し化学物質に弱いようだったので、住まいづくりは融通が利きそうな地域密着型の工務店に依頼し、なるべく木などの自然素材を多く使うことに。内装材の樹種は、香りも清々しい桧を選びました。キッチンは造作しようか、他の樹種にするかと考えていたところ、桧扉のスウィージーを見つけて即決。明るい色調は空間が広く感じられ、暮らしの気分まで明るくなるようです。









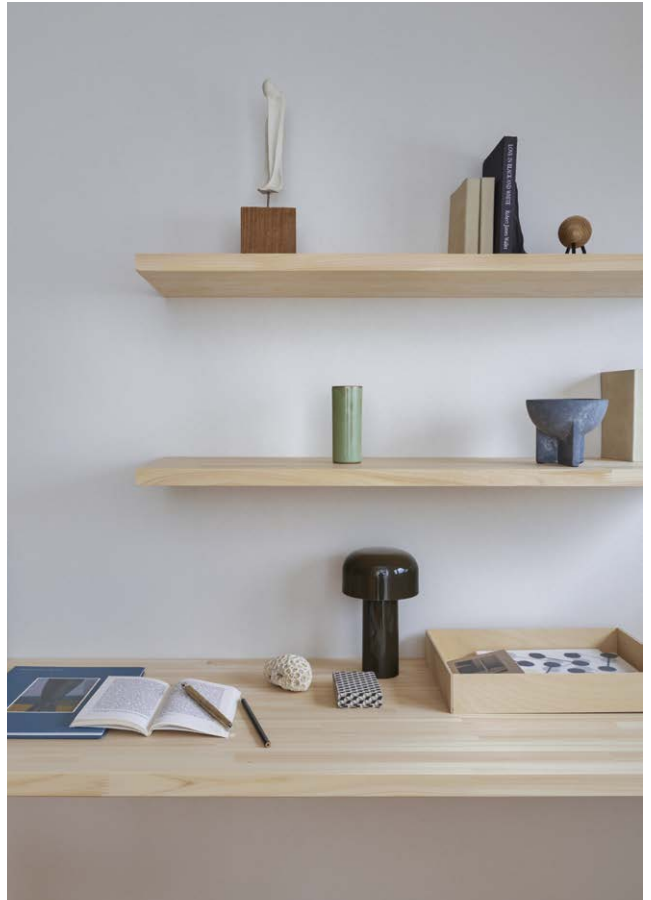
モノは少なくとも心は豊かに。

住まいづくりの雑誌や SNS の空間写真などを見ていると、今どき好まれている間取りや設備、インテリアなどがわかります。でも、トレンドを追いかけすぎても画一的になったり、いずれ時代遅れな古さを感じたりします。そのため、わが家では永く愛せること、ライフスタイルや志向の変化にも対応できることを重視して、シンプルで質の高い暮らしを追求しました。

ただ、キッチンのレイアウトは、近年よく見かけるペニンシュラタイプを取り入れています。というのも、以前のマンションでは

キッチンに立つと家族に背を向けることになっていたからです。新居では、料理しながらでも家族とコミュニケーションを楽しめるようにと考えました。また先進設備については、水も少なくきれいに洗えると知り、この食洗機を採用。浄水器の付いた水栓は健康面でのメリットを重視して取り入れました。すっきりしたデザインで気に入っています。

無駄なものは削ぎ落とし、本当に必要なものだけを選び抜く。それによって自分たちの個性や価値観を住まいに反映することができ、モノは少なくとも心豊かに暮らせるのだと思います。

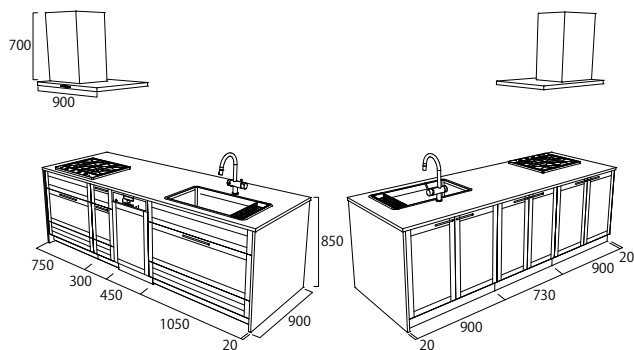


Price

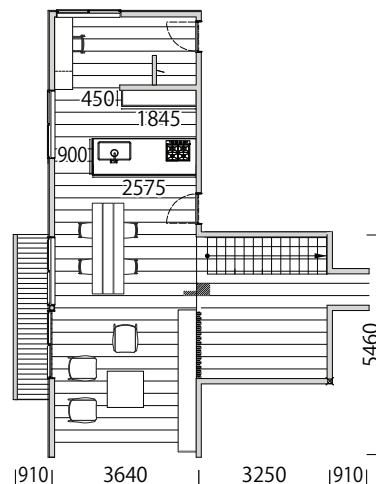
□キッチン本体 ¥978,100 + ■設備機器合計 ¥968,000

(キッチンセット合計 ¥1,946,100)

P型キッチン/間口2575mm × 奥行900mm



開放的な空間にしたかったので、リビング・ダイニングと一体感のあるペニンシュラキッチンを採用し、吊戸棚はなくなりました。ワークトップの奥行きが深いので、ダイニングに近い側を配膳や軽食のスペースとして使えるのも便利です。



ITEM



扉

桧
[扉グレード:HN50 クリアホワイト色]

桧で統一された空間に、扉も自然になじむものを選びました。やさしい光が広がり、心地よい空間に。



取手

S型ステンレス

ステンレスの取手にすることで、見た目がスマートに。引き出しやすく、利便性もバッチリです。



ワークトップ

ステンレス(グループ3) バイブレーション

光の反射を抑えるバイブレーション仕上げなので、木のやさしい空間を引き締める、キッチンのまとめ役になってくれています。



シンク

ステンレススクエアマルチシンク

流行に左右されないシンプルなデザインがこの家にぴったりです。



水栓

〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
浄水器一体型水栓
F915EHUWO

見た目はすっきり、でもしっかり頼れる一本。浄水器を内蔵したデザインで、キッチンまわりも広々と使えます。



加熱機器

〈リンナイ〉
ステンレストップ グリルレスガスコンロ
[ドロッパイン]RD641STSAWO

グリルを省いた構造で、日々の掃除もお手軽で快適です。



食器洗い機

〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCIWO

わずか6Lの水で、しっかり洗える頼もしさ。省水なのには驚くほどきれいで、気がつけば、手放せない存在に。



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
[サイドフェデリカ]SFEDL-952LSWO

壁付け & 薄型のデザインで、キッチンに広がり、と抜け感を生み出します。

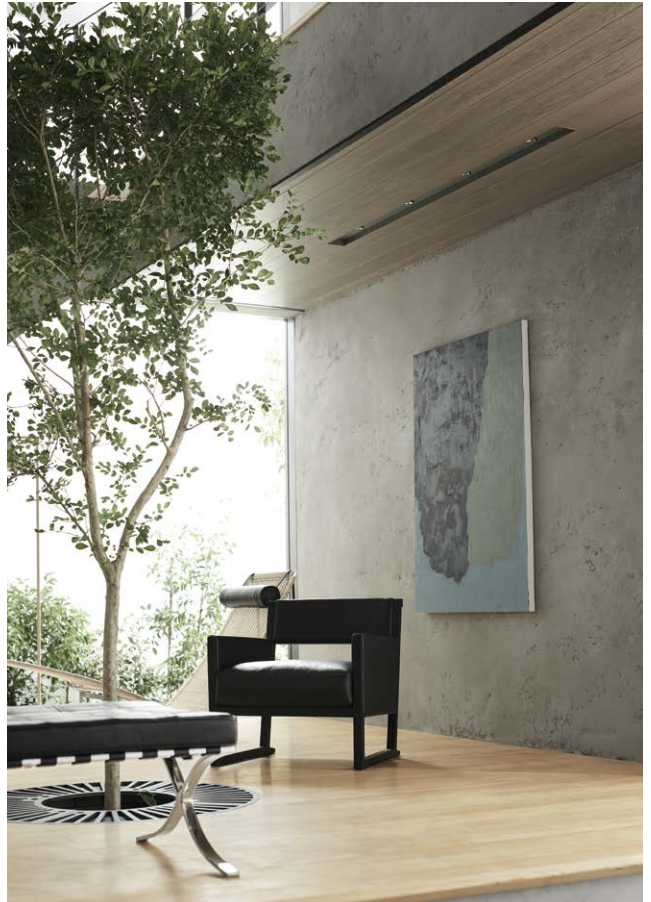


03 自ら手がける理想の住処。

建築家として、自邸の設計を自分で行うかどうかは悩みました。こだわるあまり、時間もコストも掛かりすぎるケースが多いからです。でも、これから何十年も暮らすのだから、理想の空間をとことん追求しようと思いました。キーワードは「バランス」です。何か一つに偏らないからこそ心地よく、飽きがこないのではないかと考えました。

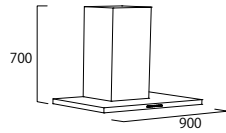
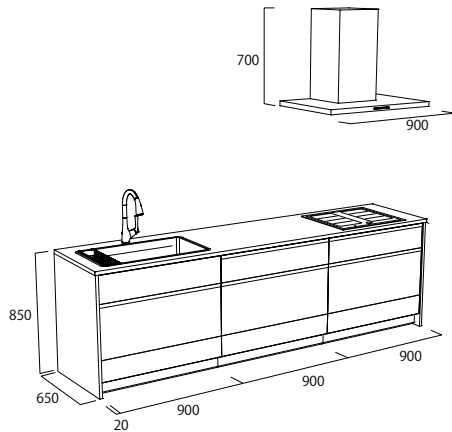
たとえば、このキッチン。モルタルが多い無骨な空間の中に、無垢の木を取り入れることであたたかみを加えました。収納は見せることと隠すこと、どちらも叶えました。造作キッチンのようなスタイリッシュさでありながら、メーカー製システムキッチンの利便性や安心感があるのもちょうどいい。このバランス感覚は、言葉を尽くすより見るほうが理解してもらいやすいので、自邸はお施主様をお連れするショールームにもなっています。



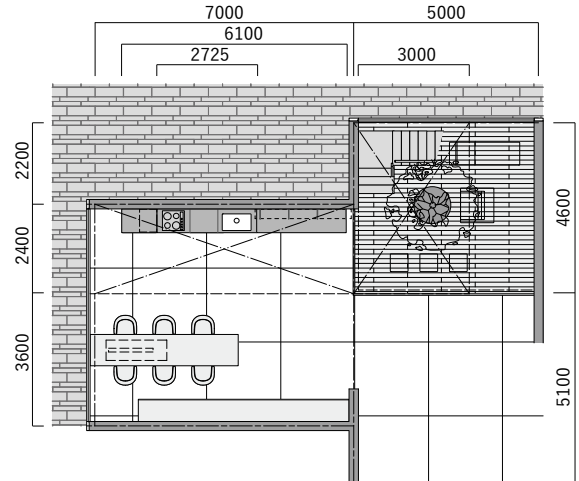


Price

□キッチン本体 ¥909,900 + ■設備機器合計 ¥920,000
 (キッチンセット合計 ¥1,829,900)
 I型キッチン/間口2730mm × 奥行650mm



キッチンは壁付けにし、ダイニングと緩やかにつながりました。これもまた、一人で作業に集中する時と、料理しながら誰かとコミュニケーションする時、どちらも考えてのこと。リビングはさらに慎重に、独立感と開放感を両立させています。



ITEM



扉

ニュージーパイン®
 [扉グレード:NZ20 ナチュラル色]
 シンプルに仕上げたかったから真っ直ぐな木目のものを選びました。



取手

J型掘込み
 せっかく木のキッチンにするのだから触れる度に木のぬくもりが感じられるものにしたかったんです。



ワークトップ

人大×クオーツ(グループ4)シボ
 レザーのようなシボ加工が高級感を引き立てます。



シンク

ステンレススクエアマルチシンク
 すっきりとしたシンプルなデザインが好みで、こちらのデザインを採用しました。



水栓

〈KOHLER®〉
 デザイン水栓(タッチレス センサー式)
 [Malleco] K-77748T-ZU-BLWO
 ワークトップに合わせて、マットな黒に統一しました。



加熱機器

〈GAGGENAU〉
 グリルレスIHクッキングヒーター
 CI262 115WO
 フラットでカッコいい、洗練されたデザインのIHで気に入っています。



レンジフード

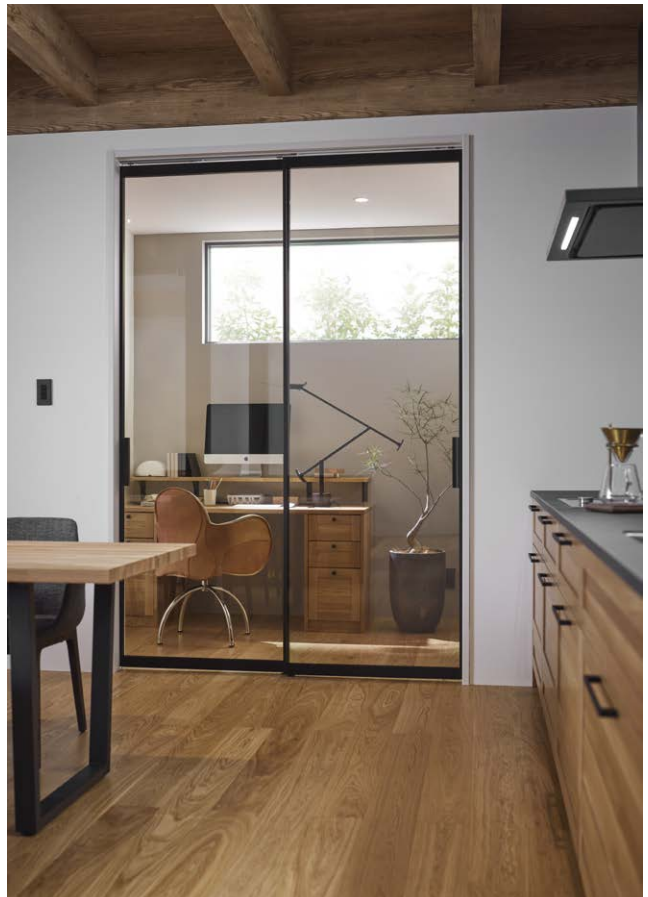
〈アリアフィーナ〉
 [フェデリカ] FEDL-952TBKWO
 黒だから目立つかと思いましたが、すっきりしてて気になりませんでした。

04 バンライフを夢見て。

学生時代から山登りやキャンプが好きで、家庭を持ってからも妻子を自分の趣味に巻き込んできました。いずれは、車で移動しながら暮らす“バンライフ”を実現したいと思っているのですが、今のところは山小屋をイメージしたこの住まいで満足しています。在宅でのリモートワークが増えたため、仕事場もキッチンの横に構えました。もうひとつの趣味である料理を、仕事の合間に楽しめるように。

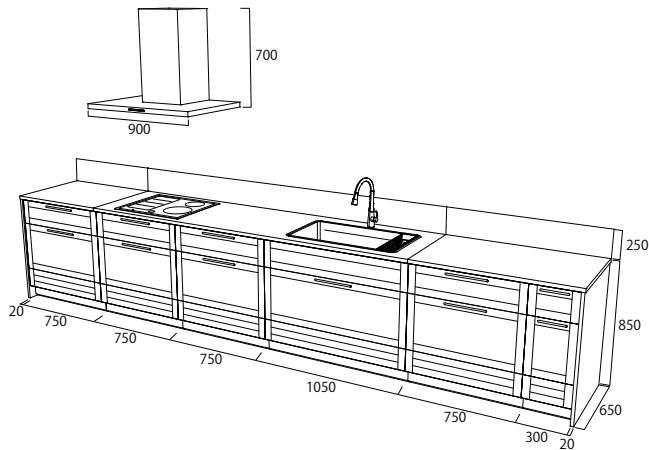
「みんなで泊まったロッジみたい」と、子どもたちはこの家に喜んでいますが、父親の趣味に付き合ってくれるのもそろそろ終わりでしょう。でも、どこでだって生きていくんだというたくましさは、引き続き自分の中で育てていってほしい。そして独立してからも、ここに帰ってくるたび、家族で楽しんだキャンプを思い出してくれれば本望です。



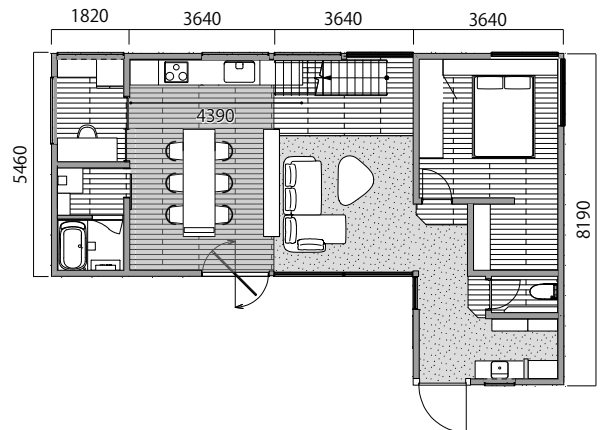


Price

□キッチン本体 ¥2,609,700 + ■設備機器合計 ¥920,000
 (キッチンセット合計 ¥3,529,700)
 I型キッチン/間口4395mm × 奥行650mm



妻も料理上手で、二人とも集中して料理したいタイプだからキッチンは壁付けにしました。今後は仕事関係の仲間を呼びたいとも思っているので、大人数のもてなし料理を並べやすいように、カウンターは長く、テーブルは広くしています。



ITEM



扉

オーク
【扉グレード:OK50 クリア塗装】

力強い木目がカッコいい。これから家族と一緒に、味わい深い色に育ってほしいです。



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ました。



ワークトップ

人大×クオーツ(グループ4)シボ

黒は黒でも、マットな黒がなんとも言えない魅力です。汚れもサッとひと拭きできれいになりますし、レザーのようなシボ加工も高級感があって素敵です。



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パッチリです。



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓(タッチレス センサー式)
【Malleco】K-77748T-ZU-BLWO

無骨でタフな印象にたくて、ワークトップに合わせてマットな黒を選びました。



加熱機器

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

フラットでカッコいいデザイン。キャンプ用の楕円の鍋から小さいコットまで、フリーゾーン機能が活躍です。



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
【フェデリカ】FEDL-952TBKWO

黒いフードは昔ながらのものだけだと思っていましたが、大間違い。こんなにスタイリッシュな黒いフードに出会えるとは思いませんでした。

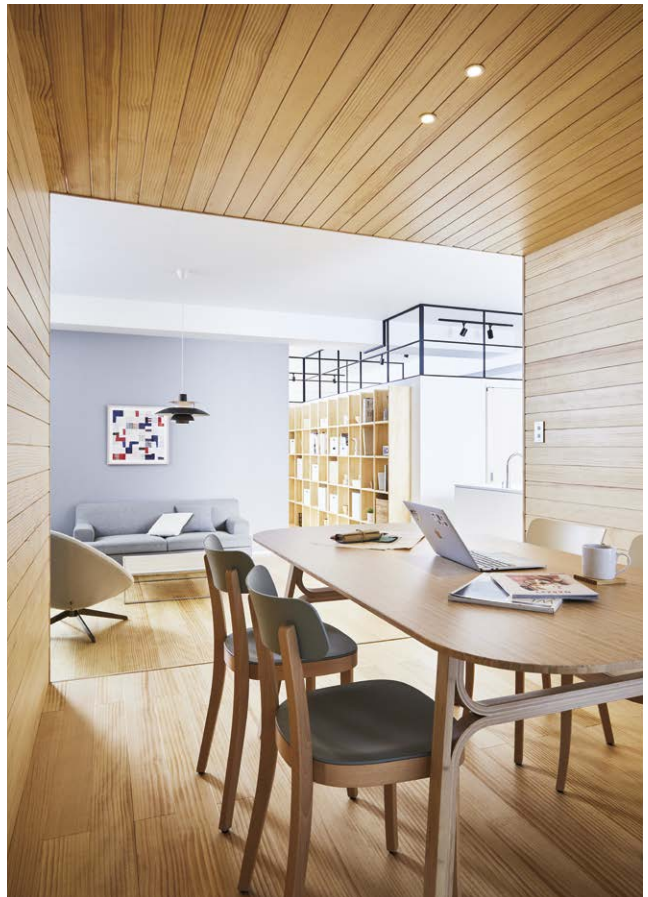
05 ステージで朝食を。

結婚を機に、いずれ子どもを授かって10年ほどは住める広さの、手頃な中古マンションを見つけてリフォーム。夫婦とも一人暮らしを始めてから料理が好きになったので、「食」にまつわるシーンを大切にできるようなプランにしました。

キッチンには、二人が同時に立っても動きやすいII型のレイアウトを選択。毎日心地よく使える素材感と清潔さが欲しくて、木のキッチンに白のワークトップやタイル貼りを組み合わせました。食べる場所にもこだわり、ダイニングを木で囲われたステージ風に演出しています。近頃は、生産者さんと直接つながれるアプリを使って、日本全国のいろんな農作物を試し中。ただ茹でるだけ、焼くだけのシンプルな調理法でも、新鮮な食材を特別感のあるダイニングで味わえば最高です。



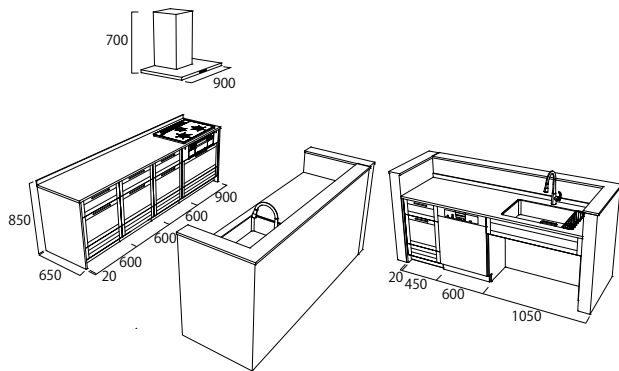




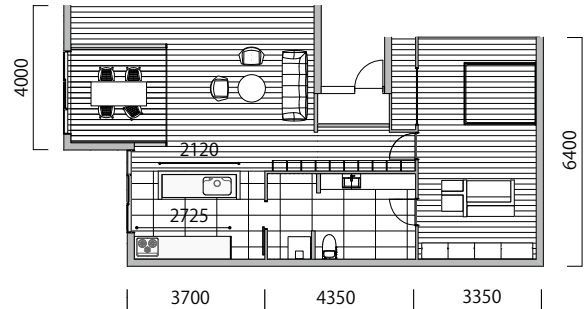
Price

□キッチン本体 ¥1,232,600 + ■設備機器合計 ¥1,170,000
(キッチンセット合計 ¥2,402,600)

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



リフォーム時に家事がしやすい動線を考え抜き、洗濯室とキッチンをつなげました。さらにキッチンはシンクとコンロを分けたII型なので、夫婦の動線が重なりにくく、壁付けの長いカウンターは生産者さんから届いた野菜を広げるのにも便利です。



ITEM



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人で一目惚れしました。



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。



ワークトップ

人大(グループ3) ソリッドホワイト

無地だけど、少しく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。



シンク

人大スクエアシンク

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



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓 [Simplice]
K-596T-ZX-VSWO

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



加熱機器

〈ハーマン〉
ガスコンロ [piatto vari]
DS3621WAP2STEW0

マルチグリルのいろんな調理モードで夫と一緒に料理するのが最近の楽しみです。



食器洗い機

〈Miele〉
W600 フロントオープンタイプ
G7604CSCIWO

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



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
[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。

06 のびのび走れ。 わくわく大きくなあれ。

ひとり娘は活発なタイプ。乳児の頃からその兆しが見えたため、自分の趣味のビストバイクと一緒に楽しめることを期待して、マンションリフォームの際にはバイクで走り回れる土間リビングにしました。インテリアに関心の高い妻は、娘に「自分の好きなものを選びとるセンスを磨いてほしい」との希望。雑貨を並べて好奇心を刺激するオープン棚や、鮮やかな差し色をLDKに取り入れました。

特に、妻が吟味したのはキッチンです。さんざん迷った挙句、「グレイッシュな色まであるのに無垢材なんて素敵!」とスージーに一目惚れ。雑多なものは隠し、扉面材の美しさだけが目に入るよう、カップボードを壁一面に造り付けました。ニュートラルカラーのキッチンを背景に、娘がどんな個性を見せてくれるのか、これからが楽しみです。





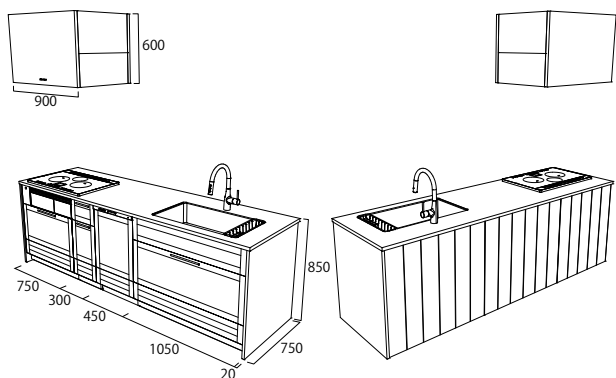


Price

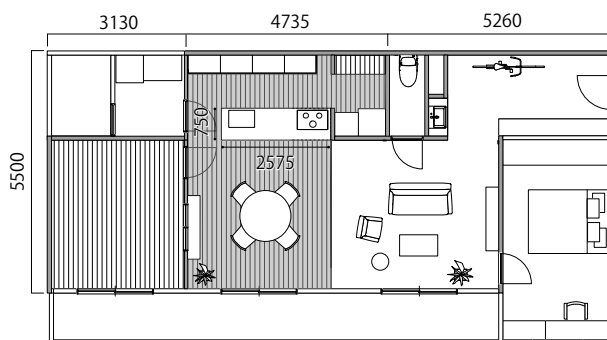
□キッチン本体 ¥924,300 + ■設備機器合計 ¥830,000

(キッチンセット合計 ¥1,754,300)

P型キッチン/間口2575mm × 奥行750mm



淡いグレーのキッチンは、妻がイメージしていた北欧モダンな空間の主演。娘がまだ小さいので、ダイニングやリビングを見渡しやすいレイアウトにしました。冷蔵庫や家電類は、表から見えないパントリーに収めて生活感を抑えています。



ITEM



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ました。ホンモノの木だから、触れるとあたたかく感じます。



取手

B型ブラック

マットなグレーの扉に、黒い取手でアクセントにしました。



ワークトップ

人大(グループ3) ソリッドホワイト

白は汚れが目立つかと不安でしたが、むしろそのおかげで、すぐに掃除するようになり、きれいな状態を保っています。



シンク

人大スクエアシンク

長方形のシンクは広さもしっかりあり、お手入れもしやすい排水溝で、使い勝手も抜群です。



水栓

〈KVK〉
タッチレスハンドシャワー水栓
KM6071ECWO

料理中に手が汚れていても、かざすだけで水が出るので、娘に「見て!」と呼ばれてもすぐ動けて助かっています。



加熱機器

〈日立〉
3口IHクッキングヒーター
HT-N8STWF(S)WO

火を使わなくて安心かなとIHを選びました。思った以上にお湯がすぐ沸いてびっくり。



食器洗い機

〈リンナイ〉
深型 重曹洗浄機能付 扉面材タイプ
RKW-D401GPMWOW

重曹洗浄機能が付いているので、娘にも安心です。ここに食器を入れるのが、娘も楽しいみたいです。



レンジフード

〈富士工業〉
キュービックフード
MKR-3B-9016SWO

対面キッチンだから目立つフードはキュービク型のスッキリしたデザインにしました。



07 ちょうどいい距離。

私たち夫婦は、それぞれ家の中に工房を持っています。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な土間。この距離感がちょうどいいのです。

住まいをリフォームしたのは、夫の定年が数年後に迫った頃でした。子どもたちも独立したので、適度に暮らしをダウンサイジングするとともに、マンネリ気味な夫婦関係に変化をもたらしたいという思いがありました。料理は食べる専門だった夫が「この木のキッチンがいいな」と言い出した時は驚きましたが、私の趣味部屋をつくってもらう手前、キッチン選びは夫に譲りました。それがきっかけで、夫は料理を楽しむようになり、今ではパンやお菓子づくりにまで手を広げています。今日も、お互い別々のことをしていても、何となく一緒にいる、そんな心地いい時間が流れています。

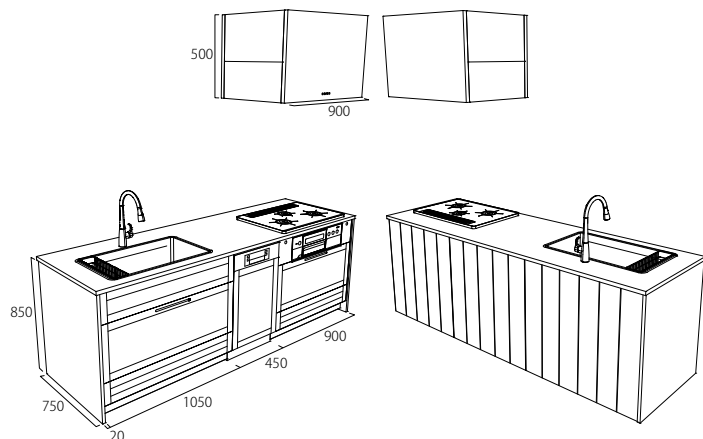


Price

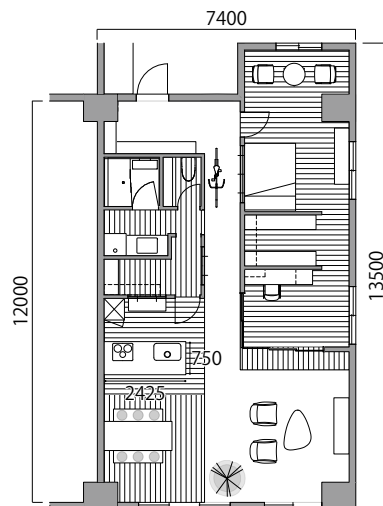
□キッチン本体 ¥1,471,600 + ■設備機器合計 ¥1,070,000

(キッチンセット合計 ¥2,541,600)

P型キッチン/間口2425mm×奥行750mm



二人暮らしだから、「キッチンはいくぶんコンパクトなほうが使いやすい」と夫。どこに何があるか把握しやすく、移動距離が少なくて済むので身体も楽とのこと。加熱機器は、「作っている実感」を大切にしたいと、ガスコンロを選択したようです。



ITEM



扉

メープル
【扉グレード:MP70 クリア塗装】

床も建具もパイン材だけど、キッチンはメープルを選んでみました。パイン材よりもさらにすっきり、清々しい印象です。



取手

S型ステンレス

すっきりとした木目のメープル材に合わせて、ステンレスの取手を選びました。



ワークトップ

人工大理石 コーリアン® スミグレー
マットな質感と深みのある色合いが、工房のような落ち着いた佇まいを演出しています。



シンク

ステンレススクエアマルチシンク

料理初心者の方には、お手入れ簡単なステンレスシンクを。スタンダードな仕様だからこそ、はじめてでも安心です。



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓(タッチレス センサー式)
【Malleco】K-77748T-ZU-VSWO

パンづくりで粉だらけの手でも、タッチレスだから水栓を汚さずにさっと洗えます。



加熱機器

〈リンナイ〉
ガスコンロ【DELICIA】
RHB71W38M16RCSTWWO

火加減を自動で調整してくれる頼もしさ。直感的に使える操作パネルも評価ポイントのようです。



食器洗い機

〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCiWO

大容量なので1日分の食器や調理道具をまとめて洗うことができます。



レンジフード

〈富士工業〉
キュービックフード
MKR-3B-9015SWO

シンプルでダクトまで見えるデザインがお店のようで気分が上がると夫は喜んでます。



08 ウチとソト、 ボーダーレスが心地いい。

夏は息子たちを連れて山、川、海へ。釣りも大好き。そんな家族だから、この家を建てる時にこだわったのは何と言っても土間でした。LDKの約半分、ダイニングテーブルの周りを広い土間にして、アウトドアとインドアの境界をあいまいにしたのです。当然キッチンも「土間のあるLDK」に似合うものを選びたいと思い、辿り着いたのがスージーでした。本物の木なので、屋内に居ながら野外の雰囲気が感じられます。

ずっとやりたかった家庭菜園も、この家に暮らしてから始めました。意外と簡単に育つ枝豆は、収穫したら土間に新聞紙を敷いて置いておきます。釣り竿の手入れや、釣果の仕分けをするにも土間は便利。キッチンや収納が近いため、道具を出したり魚を調理に回したりと、家族の連携プレーも自然に生まれます。



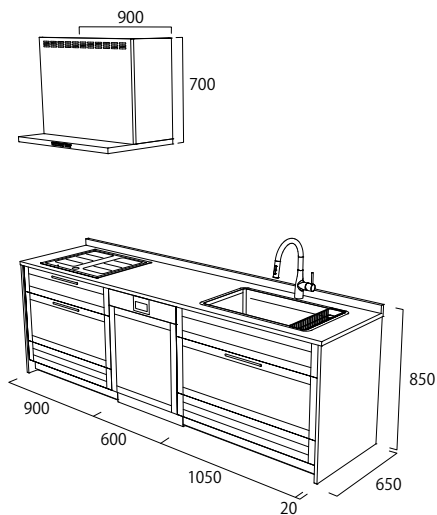


Price

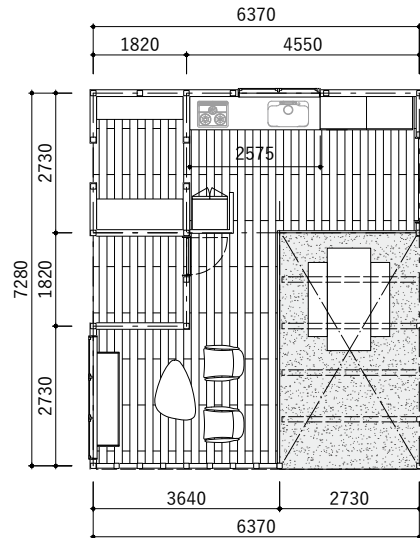
□キッチン本体 ¥616,000 + ■設備機器合計 ¥1,408,000

(キッチンセット合計 ¥2,024,000)

I型キッチン/間口2575mm × 奥行650mm



キッチンのレイアウトは、土間からもアクセスしやすい壁付けに。横並びに設けたオープンな棚には、朝食セットなど日常使いのアイテムを収納。ダイニングテーブルが近いので、忙しい朝も各自が必要なものをサッと取り出せます。



ITEM



扉

オーク [扉グレード:OK50 ミディアム色]

オーク材の木目は、家族全員一致で決定。キッチンには少し落ち着いた色を選び、メリハリをつけてみました。



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、わが家らしくしっかりきています。



ワークトップ

ステンレス(グループ3) バイブレーション

わが家の場合、絶対ステンレスと決めていました。これからガンガン使い込みます。



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。実用的なところもお気に入りです。



水栓

〈KVK〉 タッチレスハンドシャワー水栓 KM6071ECWO

手が汚れていてもタッチレスで使えるので、キッチンまわりもきれいに保てます。



加熱機器

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

フラットでかっこよく、フリーゾーン機能に惹かれて選びました。キャンプ用の鍋もココットも使えてアウトドア好きにはたまりません。



食器洗い機

〈GAGGENAU〉 W600 フロントオープンタイプ DI260400WO

一度に洗える大容量タイプ。大皿も難なく入って大助かりです。



レンジフード

〈富士工業〉 オイルスマッシャーフード CLRL-ECS-902LSIWO

油ものをよく作るわが家なので、フードはお手入れがいちばんラクなタイプにしました。



09 ウィットに富んだ日常。

仕事の都合で数年暮らした欧州では、多様な価値観に揉まれ、それまでの「人と同じが安心」という横並び意識から脱却しました。また、暮らしの身近にアートがあり、多くの人が住空間においても美意識を大切にすることに刺激を受けました。

当時のそんな体験をもとに選んだ今のマンションは年代物で、しかも躯体の形がユニークです。それゆえ敬遠されていたようですが、私たちは「面白い!」と飛びつきました。改修にあたっては、変形部分をL型のキッチンとして活かし、向かい合うようにステージ状のリビングをプラン。休日の昼間はアイランド作業台も使って家族でパンづくりをしたり、週末の夜はリビングだけ照明を点けてお酒を楽しんだり、その時々で柔軟に過ごしています。木のキッチンは、アンティーク感の残るマンションの趣によく馴染んでいます。



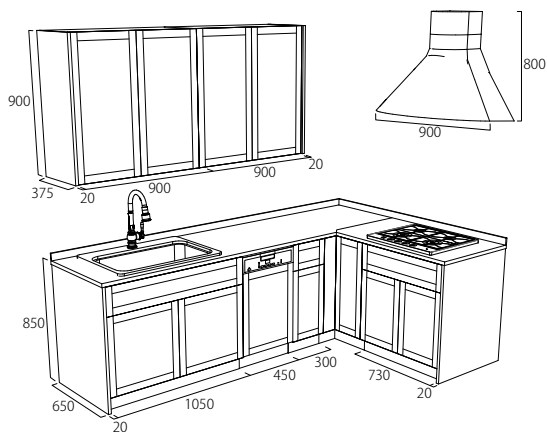


Price

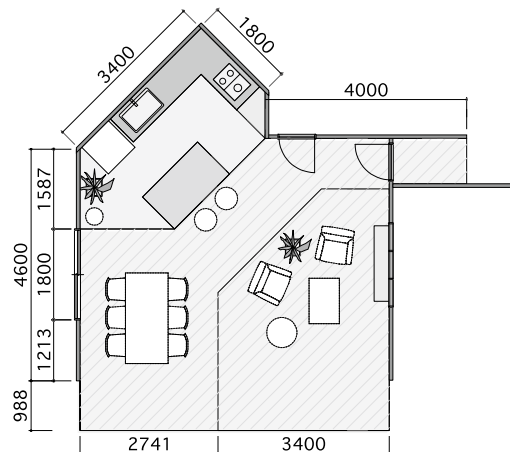
□キッチン本体 ¥1,363,800 + ■設備機器合計 ¥898,000

(キッチンセット合計 ¥2,261,800)

L型キッチン/シンク側 間口2575mm ×
加熱側 間口1655mm × 奥行650mm



アイランド作業台も備えたL型キッチンは、複数人でも動きやすく、年頃の娘もよく手伝ってくれます。ダイニングが近いので配膳にも便利。また小上がりのリビングは、空間をやりわりとゾーニングできるだけでなく、椅子に座るとキッチンに立つ人と目線の高さが合うこともポイントです。



ITEM



扉

ニュージーパイン®
[扉グレード:NZ40 D4色]

シンプルでありながらそこにあるモノたちの存在感を際立たせるグレイッシュなトーンです。



取手

女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(白)

真鍮の色変化も陶磁器の色むらも、暮らしに合わせて深みのある質感に育っていくのが楽しみで選びました。



ワークトップ

人大(グループ3) ソリッドホワイト

なめらかな人工大理石の質感が際立つ、シンプルなワークトップ。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てくれます。



シンク

Lシンク(鋳物ホーロー)

アメリカ・KOHLER®社製の鋳物ホーローシンクです。陶器のようになめらかな表面と、エナメル質ならではの光沢感が魅力です。



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓 [Artifacts]
K-99261-ZZ-CPWO

クラシカルなデザインが気に入って即決。機能性も申し分なく、部屋の雰囲気にもすとなじんでいます。



加熱機器

〈リンナイ〉
ステンレストップ グリルレスガスコンロ
[ドロッパイン]RD641STSAWO

スタイリッシュなグリルレス仕様。全面にゴトクがあるので、大きなお鍋も楽に動かして便利です。



食器洗い機

〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCiWO

毎日の大変な洗い物をお任せ。大容量なので1日分の食器や調理道具をまとめて洗うことができます。



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
マウント型フード [ジリオ]
GIL-902TWWO

レトロな佇まいにひと目惚れ。どこか海外のキッチンを思わせる雰囲気も気に入っています。



10 珈琲はサイフォンで。

息子たちが独立し、それぞれに家庭を持ったタイミングで、私たちも住まいを移すことにしました。住み慣れた街は変えることなく、手頃な中古住宅を見つけてリフォーム。インテリアの参考にしたのは、週末に夫婦でよく通った喫茶店です。ノスタルジックな雰囲気の中で、ゆったりと流れる時間を暮らしの中に取り入れたいと考え、昭和初期の洋館をイメージしました。キッチンも、そんな空間に似合う木のスイージー。ウォールナットのしっとりと落ち着いた色合いが、何だか珈琲色のように気に入っています。もともと豆の種類やコーヒーカップにこだわるほうだったのが、このキッチンを使い始めてからはますます凝るように。今ではサイフォンで丁寧に淹れる一杯を楽しんでいます。



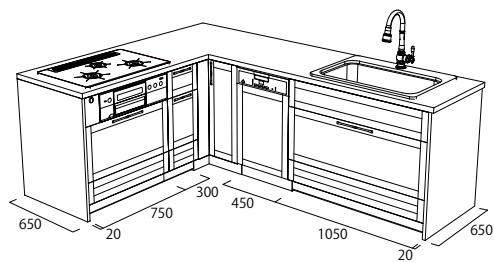
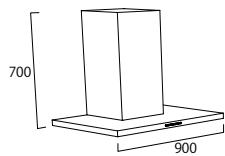


Price

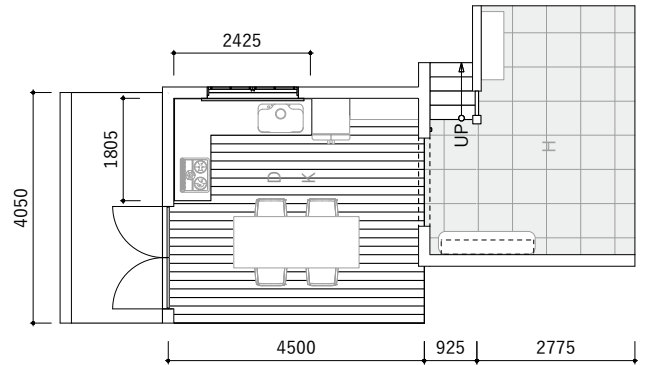
□キッチン本体 ¥1,242,900 + ■設備機器合計 ¥1,105,000
(キッチンセット合計 ¥2,347,900)

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



L型キッチンは二人で同時に使う時も、互いが邪魔になりにくく動きやすいです。近い将来も体の負担にならないよう、シンク、調理台、冷蔵庫、食器棚はいずれもテーブルから近い位置に。二人になり物も少なくなったので、キッチンに吊戸棚は設けずベースキャビネットで収納量を確保しました。



ITEM



扉

ウォールナット
[扉グレード:WN80 クリア塗装]

さまざまに濃淡の走る木目が、珈琲のブランドを思わせます。この苦みのある表情も、何とも言えず魅力的です。



取手

A型アイアン

本物のロートアイアン。独特の質感と工芸的なデザインに惹かれました。



ワークトップ

タイルカウンター下地

少し懐かしくて品を感じるタイルの天板。家人が素材感を吟味した上で選びました。
※タイルは別途手配品となります。



シンク

Lシンク(鋳物ホーロー)

今となっては得がたいレトロ感。これを見てLDKのイメージが一気に広がりました。



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓 [Artifacts]
K-99261-ZZ-CPWO

クラシカルなデザインながら、ホースが引き出せ、吐水切り替えも簡単にできることに驚きました。



加熱機器

〈ハーマン〉
ガスコンロ [piatto ラックリーナ]
DW36U6WAAFB AEWO

吹きこぼれた時にも焦げ付きにくい天板で安心です。



食器洗い機

〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCiWO

ずっと手荒れに悩まされていた家人のために購入しました。容量が大きいから器の多いわが家にぴったりです。



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
[フェデリカ] FEDL-952SWO

とにかくフードは掃除が大変という家人の主張に、今後を考えて掃除の簡単なものを依頼しました。

11 余白を愛する生き方。

30代になると、20代の頃よりもシンプルな服やバッグを選ぶようになりました。その代わり、リネンや本革といった素材感にこだわるようになった気がします。住まいもそう。家賃を払い続けることに疑問を感じ、このマンションを買ってリフォームした時は、なるべくすっきりとした空間に気に入ったものだけを置きたいと考えました。

余白がある空間はフレキシブルに使えて、友人を招いて女子会を楽しむ日も、一人でのんびり過ごす日も快適です。SNSで知って採用したスウィーピーは、友人からも「無垢の木のキッチンなんて素敵！」と一番の褒められポイントに。迷った末に付けてもらったアイランド作業台も、女子会では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使うことができ、結果的に大正解でした。





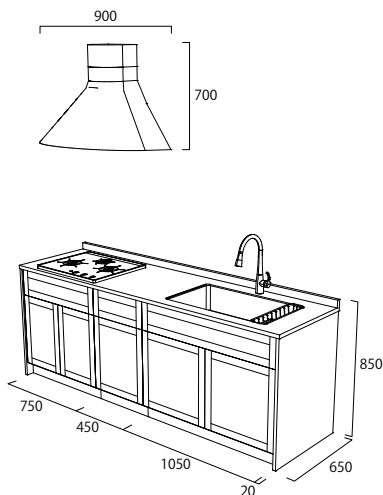


Price

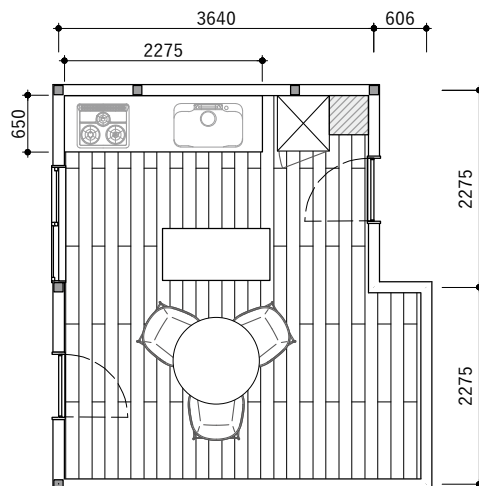
□キッチン本体 ¥594,800 + ■設備機器合計 ¥480,000

(キッチンセット合計 ¥1,074,800)

I型キッチン/間口2275mm × 奥行650mm



キッチンは壁付けにした上で、アイランド作業台を設置。普段は料理や食材の仮置き台として使えるので、キッチン側の調理スペースを常に広く確保できます。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



扉

ニュージーパイン®
[扉グレード:NZ30 ホワイト色]

真っ白な中には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ました。



取手

女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(白・大)2214

真鍮の馴染む様や陶磁器の貫入など、次第に出てくる本物ならではの变化が楽しみです。



ワークトップ

人大(グループ3)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びました。



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つくづく感じます。



水栓

〈KOHLER®〉
デザイン水栓 [Simplice]
K-596T-ZX-VSWO

無駄がなく優美なフォルムに即決しました。大きく広がるシャワーも使いやすく、快適です。



加熱機器

〈ハーマン〉
グリルレスガスコンロ [nero]
DC3020SPSELWO

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が素敵。チープでもなく、高すぎず、まさに「ちょうどいい」コンロです。



レンジフード

〈アリアフィーナ〉
マウント型フード [ジリオ]
GIL-902TWWO

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お気に入りです。

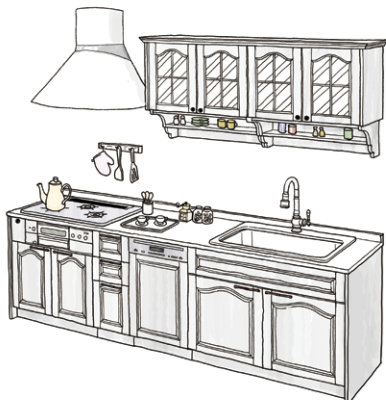
描きたい暮らしのスタイルにあわせて、
ほかにもこんなスイージー



I型

Premium Plan

NZ90



扉
ニュージーパイン®
NZ90/ホワイト色



取手
A型アイアン



ワークトップ
人工大理石 (グループ3)
ソリッドホワイト



シンク
鋳物ホーロー
Lシンク



水栓
〈KOHLER®〉[Artifacts]
K-99261-ZZ-CPWO
¥150,000



加熱機器
〈リンナイ〉[DELICIA]
RHB71W38M16RCSTWWO
¥370,000



レンジフード
〈アリアフィーナ〉[ジリオ]
GIL-902TWWO
¥205,000

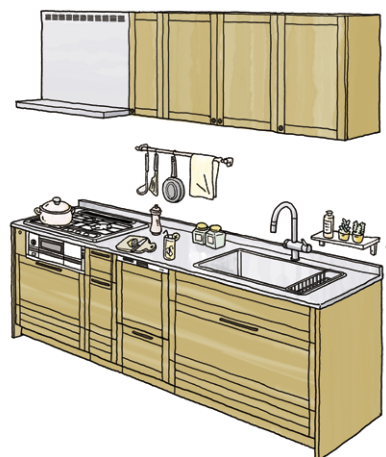


食器洗い機
〈Miele〉
W450 フロントオープンタイプ
G5644SCIWO
(本体) ¥390,000
(扉面材) ¥59,700

□キッチン本体 **¥1,436,200** + ■設備機器合計 **¥1,115,000**
(キッチンセット合計 ¥2,551,200) (間口2575mm×奥行650mm)

Special Plan

OK50



扉
オーク
OK50/クリア塗装



取手
B型ブラック



ワークトップ
ステンレス (グループ2)
ヘアライン



シンク
ステンレス
スクエアマルチンク



水栓
〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
F915EHUWO
¥105,000



加熱機器
〈ハーマン〉[+do]
DW35S9JTKSTEDWO
¥260,000



レンジフード
〈富士工業〉
[SERL-ECシリーズ]
SERL-EC-901SIWO
¥200,000



食器洗い乾燥機
〈リンナイ〉
コンパクトタイプ
RKW-405GPM-STWO
(本体) ¥140,000
(扉面材) ¥31,900

□キッチン本体 **¥888,500** + ■設備機器合計 **¥705,000**
(キッチンセット合計 ¥1,593,500) (間口2575mm×奥行650mm)

Standard Plan

NZ20



扉
ニュージーパイン®
NZ20/ナチュラル色



取手
J型掘込み



ワークトップ
ステンレス (グループ2)
ヘアライン



シンク
ステンレス
Iシンク



水栓
〈KVK〉
KM5011TECWO
¥20,000



加熱機器
〈リンナイ〉
RB32AM5H2SAVWWO
¥60,000



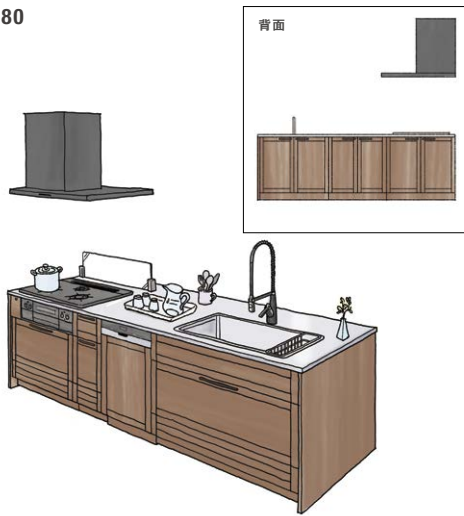
レンジフード
〈富士工業〉
[BDR-3HLシリーズ]
BDR-3HL-9017BKWO
¥63,000

□キッチン本体 **¥389,700** + ■設備機器合計 **¥143,000**
(キッチンセット合計 ¥532,700) (間口2575mm×奥行650mm)

P型

Premium Plan

WN80



扉
ウォールナット
WN80/クリア塗装



取手
B型ブラック



ワークトップ
ステンレス(グループ3)
パイプレーション



シンク
ステンレス
スクエアマルチンク



水栓
〈SANEI〉[SUTTO]
K8731JV-MDPWO
¥145,000



加熱機器
〈ハーマン〉
[piatto ラックリーナ]
DW36U6WAAFBAEWO
¥275,000



レンジフード
〈アリアフィーナ〉
[サイドフェデリカ]
SFEDL-952LTBKWO
¥320,000

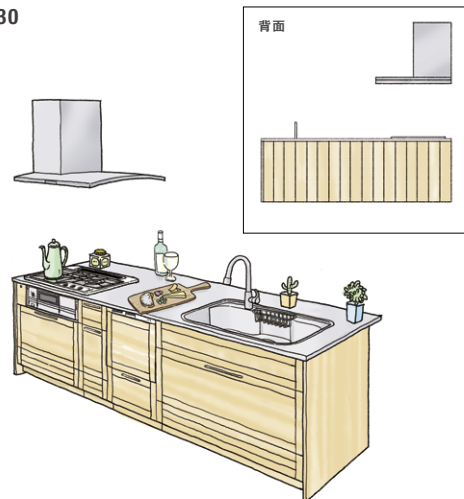


食器洗い機
〈GAGGENAU〉
W450フロントオープンタイプ
DI264400WO
(本体) ¥390,000
(扉面材) ¥59,700

□キッチン本体 **¥1,253,700** + ■設備機器合計 **¥1,130,000**
(キッチンセット合計 ¥2,383,700) (間口2575mm×奥行900mm)

Special Plan

NZ30



扉
ニュージーパイン®
NZ30/ナチュラル色



取手
S型ステンレス



ワークトップ
ステンレス(グループ2)
ヘアライン



シンク
ステンレス
Iシンク



水栓
〈KOHLER®〉[Simplice]
K-596T-ZX-VSWO
¥85,000



加熱機器
〈ハーマン〉[+do]
DW36S9JTKSTEDWO
¥260,000



レンジフード
〈渡辺製作所〉[WRSシリーズ]
WRS-S90ZMSLWO
¥210,000

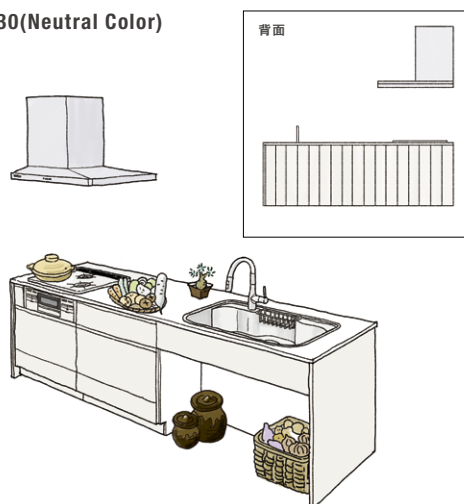


食器洗い乾燥機
〈リンナイ〉
コンパクトタイプ
RKW-405GPM-STWO
(本体) ¥140,000
(扉面材) ¥23,900

□キッチン本体 **¥711,500** + ■設備機器合計 **¥695,000**
(キッチンセット合計 ¥1,406,500) (間口2575mm×奥行900mm)

Standard Plan

NZ30(Neutral Color)



扉
ニュージーパイン®
NZ30/D1色



取手
J型掘込み



ワークトップ
人工大理石(グループ2)
グレインスノー



シンク
ステンレス
Iシンク



水栓
〈KVK〉
KM6061ECWO
¥60,000



加熱機器
〈リンナイ〉[SENCE]
RB31AW41T2RVWWO
¥130,000



レンジフード
〈アリアフィーナ〉
[サイドバルケッタ]
SBAR-903LSIWO
¥176,000

□キッチン本体 **¥684,500** + ■設備機器合計 **¥366,000**
(キッチンセット合計 ¥1,050,500) (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。
※食洗機の本製扉面材は、キッチン本体価格に含まれます。

アイランド型

Premium Plan

OK50



扉
オーク
OK50/クリア塗装



取手
B型ブラック



ワークトップ
人犬×クォーツ(グループ4)
シボ



シンク
ステンレス
スクエアマルチンク



水栓
〈DELTA〉[Trinsic]
9159T-BL-DSTWO
¥238,000



加熱機器
〈ハーマン〉[piatto vari]
DS3621WAP2STEWO
¥275,000



レンジフード
〈アリアフィーナ〉
[センターフェデリカ]
CFEDL-952TBKWO
¥370,000

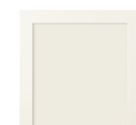
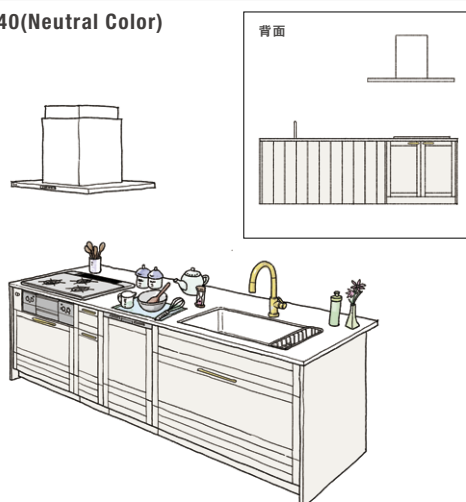


食器洗い乾燥機
〈パナソニック〉
W600 ステンレス扉タイプ
NP-60EF1WWO
(本体) ¥470,000
(ステンレス扉) ¥40,000

□キッチン本体 **¥1,378,000** + ■設備機器合計 **¥1,393,000**
(キッチンセット合計 ¥2,771,000) (間口2580mm×奥行900mm)

Special Plan

NZ40(Neutral Color)



扉
ニュージーパイン®
NZ40/D1色



取手
こだわり取手セクション
真鍮六角(生地)



ワークトップ
人工大理石(グループ3)
ソリッドホワイト



シンク
人工大理石
人大スクエアシンク



水栓
〈DELTA〉[Trinsic]
9159T-CZ-DSTWO
¥270,000



加熱機器
〈リンナイ〉[Superia]
RB71AW37T2DGAWWWO
¥245,000



レンジフード
〈富士工業〉
[オイルスマッシャー]
CCLRL-ECS902WWO
¥330,000

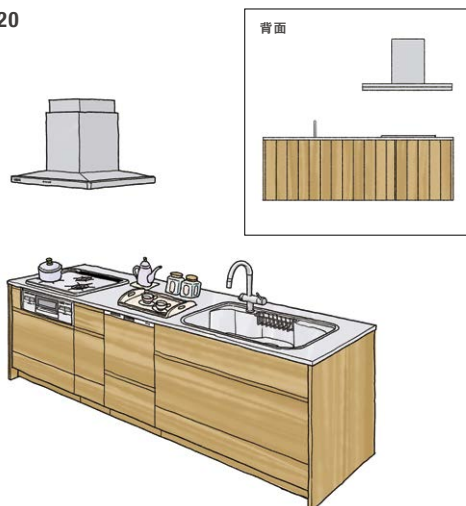


食器洗い乾燥機
〈パナソニック〉
ディープタイプ
NP-45ME9WAAWO
(本体) ¥220,000
(扉面材) ¥40,700

□キッチン本体 **¥1,185,800** + ■設備機器合計 **¥1,065,000**
(キッチンセット合計 ¥2,250,800) (間口2580mm×奥行900mm)

Standard Plan

NZ20



扉
ニュージーパイン®
NZ20/ライト色



取手
J型掘込み



ワークトップ
ステンレス(グループ2)
ヘアライン



シンク
ステンレス
Iシンク



水栓
〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
F915EHUWO
¥105,000



加熱機器
〈リンナイ〉[SENCE]
RB31AW41T2RVWWWO
¥130,000



レンジフード
〈アリアフィーナ〉
[センターバルケット]
CBAR-903SIWO
¥221,000



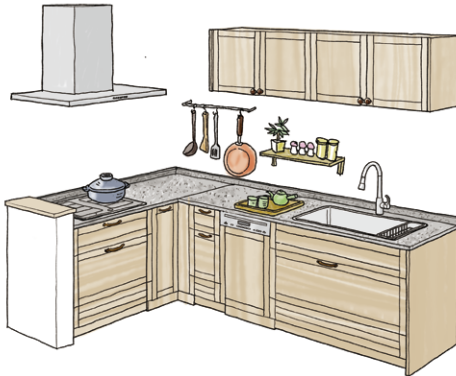
食器洗い乾燥機
〈リンナイ〉
コンパクトタイプ
RKW-405AM-SVWO
(本体) ¥80,000
(扉面材) ¥19,900

□キッチン本体 **¥703,900** + ■設備機器合計 **¥536,000**
(キッチンセット合計 ¥1,239,900) (間口2580mm×奥行750mm)

L型

Premium Plan

MP70



扉

メープル
MP70/クリア塗装



取手

こだわり取手セクション
アンティーク



ワークトップ

フィオレストーン(グループ4)
RF



シンク

ステンレス
スクエアマルチシンク



水栓

〈KOHLER〉[Simplice]
K-596T-ZX-VSWO
¥85,000



加熱機器

〈GAGGENAU〉
CI262 115WO
¥520,000



レンジフード

〈アリアフィーナ〉[フェデリカ]
FEDL-952SWO
¥290,000



食器洗い機

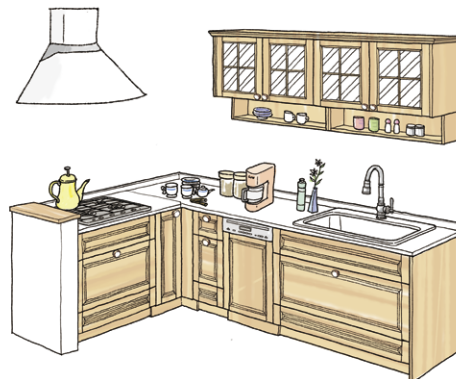
〈Miele〉
W450フロントオープンタイプ
G5644SCIWO
(本体) ¥390,000
(扉面材) ¥55,100

□キッチン本体 **¥1,542,100** + ■設備機器合計 **¥1,285,000**

(キッチンセット合計 ¥2,827,100)(シンク側:間口2575mm、コンロ側:間口1650mm×奥行650mm)

Special Plan

NZ80



扉

ニュージーパイン®
NZ80/ナチュラル色



取手

こだわり取手セクション
真鍮×陶磁器つまみ(白)



ワークトップ

人工大理石(グループ2)
グレインスノー



シンク

鋳物ホーロー
Lシンク



水栓

〈KOHLER〉[Artifacts]
K-99261-ZZ-CPWO
¥150,000



加熱機器

〈リンナイ〉[ドロップイン]
RD641STSAWO
¥153,000



レンジフード

〈アリアフィーナ〉[ジリオ]
GIL-902TWWO
¥205,000



食器洗い機

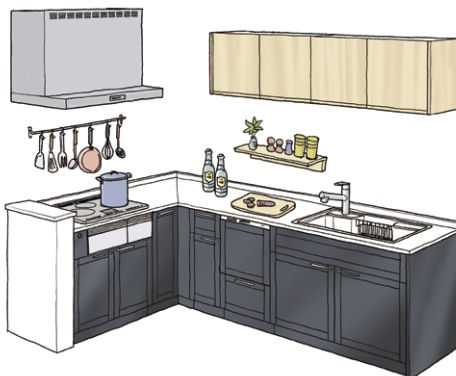
〈Miele〉
W450フロントオープンタイプ
G5644SCIWO
(本体) ¥390,000
(扉面材) ¥59,700

□キッチン本体 **¥1,693,800** + ■設備機器合計 **¥898,000**

(キッチンセット合計 ¥2,591,800)(シンク側:間口2575mm、コンロ側:間口1650mm×奥行650mm)

Standard Plan

NZ40(Neutral Color) 吊戸 NZ20



扉

ニュージーパイン®
NZ40/D6色
吊戸 NZ20/ナチュラル色



取手

S型ステンレス



ワークトップ

人工大理石(グループ1)
フォルテTJ



シンク

人工大理石
フォルテシンク



水栓

〈三菱ケミカル・クリンスイ〉
F428WO
¥30,000



加熱機器

〈日立〉
HT-N8STF(S)WO
¥250,000



レンジフード

〈富士工業〉
[ADR-3Aシリーズ]
ADR-3A-9017LSIWO
¥101,000



食器洗い乾燥機

〈リンナイ〉
コンパクトタイプ
RKW-405GPM-STWO
(本体) ¥140,000
(扉面材) ¥26,900

□キッチン本体 **¥738,800** + ■設備機器合計 **¥521,000**

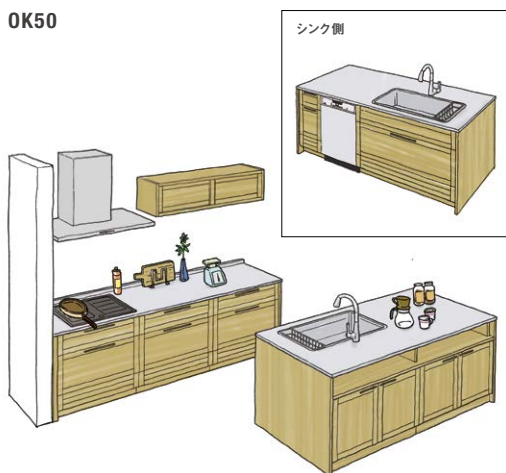
(キッチンセット合計 ¥1,259,800)(シンク側:間口2575mm、コンロ側:間口1650mm×奥行650mm)

※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。
※食洗機の木製扉面材は、キッチン本体価格に含まれます。

II型

Premium Plan

OK50



シンク側



扉
オーク
OK50/クリア塗装



取手
B型ブラック



ワークトップ
ステンレス(グループ3)
パイレーション



シンク
ステンレス
スクエアマルチンク



水栓
〈KOHLER〉[Malleco]
K-77748T-ZU-VSWO
¥110,000



加熱機器
〈GAGGENAU〉
CI262 115WO
¥520,000



レンジフード
〈アリアフィナ〉[フェデリカ]
FEDL-952SWO
¥290,000



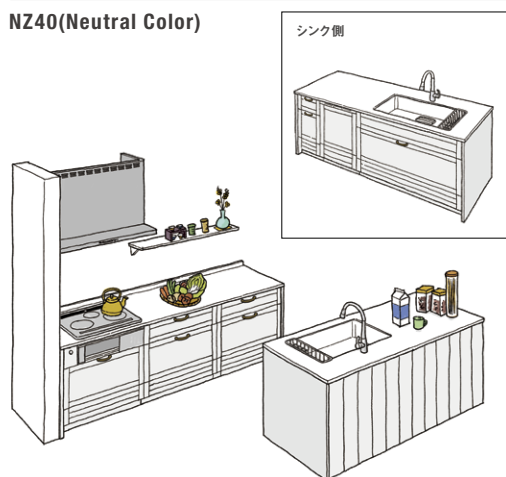
食器洗い機
〈Miele〉
W450フロントオープンタイプ
G5644SCIWO
(本体) ¥390,000
(ステンレス扉) ¥40,000

□キッチン本体 **¥1,548,800** + ■設備機器合計 **¥1,350,000**

(キッチンセット合計 ¥2,898,800(シンク側:間口1850mm×奥行900mm、コンロ側:間口2275mm×奥行650mm)
引き戸の収納 W1200mm×H350mm オーク/クリア塗装 ¥206,300

Special Plan

NZ40(Neutral Color)



シンク側



扉
ニュージーパイン®
NZ40/D4色



取手
こだわり取手セクション
アンティーク



ワークトップ
人工大理石(グループ2)
グレイスノー



シンク
人工大理石
人大スクエアシンク



水栓
〈KOHLER〉[Simplic]
K-596T-ZX-VSWO
¥85,000



加熱機器
〈パナソニック〉
CH-TR56CWO
¥260,000



レンジフード
〈富士工業〉
[オイルスマッシャーフード]
CLRL-ECS-902LSIWO
¥260,000



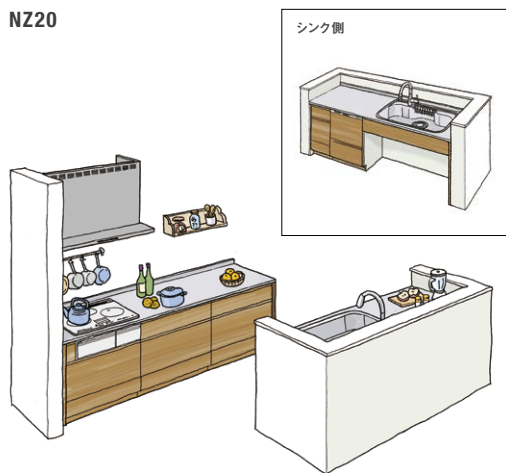
食器洗い乾燥機
〈パナソニック〉
ディープタイプ
NP-45ME9WAAWO
(本体) ¥220,000
(扉面材) ¥40,700

□キッチン本体 **¥1,517,300** + ■設備機器合計 **¥825,000**

(キッチンセット合計 ¥2,342,300)(シンク側:間口1850mm×奥行750mm、コンロ側:間口2275mm×奥行650mm)

Standard Plan

NZ20



シンク側



扉
ニュージーパイン®
NZ20/ライト色



取手
J型掘込み



ワークトップ
ステンレス(グループ2)
ヘアライン



シンク
ステンレス
Iシンク



水栓
〈KVK〉
KM6061ECWO
¥60,000



加熱機器
〈日立〉
HT-N8STF(S)WO
¥250,000



レンジフード
〈富士工業〉
[SERL-ECシリーズ]
SERL-EC-901SIWO
¥215,000



食器洗い乾燥機
〈リンナイ〉
コンパクトタイプ
RKW-405GPM-STWO
(本体) ¥140,000
(扉面材) ¥19,900

□キッチン本体 **¥814,500** + ■設備機器合計 **¥665,000**

(キッチンセット合計 ¥1,479,500)(シンク側:間口1840mm×奥行650mm、コンロ側: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。
※食洗機の本製扉面材は、キッチン本体価格に含まれます。



Material

マテリアル



スイージーを形づくる
素材へのこだわり。



毎日ふれるものだから
本能的に愛せて
使いこむほど暮らしになじんで育つ素材を
選びぬきました。

木

WOOD
▶ P.075

石

STONE
▶ P.091

金属

METAL
▶ P.095



wood

美しさはもちろん、資源としての持続性、加工性、コストパフォーマンス、日本人との親和性など、さまざまな観点から5つの樹種を厳選。それぞれの木に歴史的な価値やストーリーがあり、表情によってインテリアとしての見え方も変わります。末長く生活をともにする「わが家の木」に出合ってください。





New zea pine

ニュージーパイン®

ニュージーパイン®は、北米原産のパインの一種をニュージーランドで育てたものです。パインは成長が早く、約30年で大径木となって活用できることから、計画的に植林すると循環型社会にも貢献。木材にすると、均一に整った伸びやかな木目が見られ、針葉樹ならではの素朴でぬくもりあふれる雰囲気が楽しめます。また油分を多く含むため、経年によって深みのある飴色に変化することも魅力です。

ニュージーパイン® について ▶ P.081



Oak

オーク

威風堂々とした佇まいから、ヨーロッパでは“King of Forest(森の王様)”と呼ばれるオーク。木材としても優秀で、古くから家具材や床材、船材などとして世界中で使われてきました。水や腐朽に強い^{とらふ}ため、キッチンの素材としても向いています。木目が明瞭で、「虎斑」と呼ばれる独特の斑点模様が現れるものもあり、表情が豊か。ミディアムトーンの色調は幅広いインテリアに調和します。

オーク について ▶ P.083



Maple

メープル

メープルはカエデのことで、その仲間は世界に数百種類も存在し、ほとんどは北半球に分布しています。住宅部材や家具に使われるのは「ハードメープル」と呼ばれる硬さのある種類で、衝撃や摩擦にも強い^{とらふ}ため、ボウリングのピンや野球のバットなどにも使われています。白っぽい色調で少し赤みを帯び、木肌は緻密。キラキラとした光沢があり、空間が明るい雰囲気になります。

メープル について ▶ P.085



Walnut

ウォールナット

ウォールナットは、食用にもなるクルミの木ですが、ウォールナット材といえば北米産のブラックウォールナットを指すことがほとんどです。チーク、マホガニー、アッシュと並んで世界四大銘木の一つに数えられ、深みのある褐色や耐久性の高さなどが特徴。重厚感や高級感の演出に向いているだけでなく、無骨さやアンティーク感を表現したい空間にもおすすめです。

ウォールナット について ▶ P.087



HINOKI

桧

桧は針葉樹で、日本人とともに歴史を歩んできた木です。木材にすると白に近い色で清々しく、また卓越した強度や耐久性も誇り、古くからさまざまな建築に使われてきました。桧が使用されている法隆寺の五重塔は1,300年以上も前に建立されたものです。桧独特の香り成分には、殺菌作用や防虫効果もあり、それが耐用年数の長さにもつながっています。

桧 について ▶ P.089



ウツドワンは木を育てることから取り組んでいます。ウツドワンは1935年の創業以来、ただ木を使うだけでなく木を育てることに目を向け、1990年からはニュージーランドで森林経営を開始しました。今では約4万ヘクタールの森でニュージーパインを育て、製品づくりに活かしています。数ある樹種の中でもニュージーパインを選んだのは、成長が早く約30年で伐採できるため森林経営の計画が立てやすいことや、商品展開しやすい材質・表情であること、ニュージーランドの気候に合っていることなどが挙げられます。

無垢の木の特性

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。

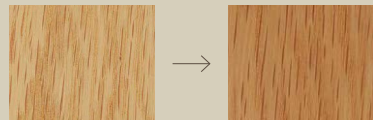
02 経年美化

木は、使い込むほどにしっとり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。次第に「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。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。

ニュージープイン®
(ナチュラル色)



オーク



メープル



ウォールナット



桧



01 断熱性と保温性

熱々の味噌汁を飲むとき、木のお椀だと手にとっても熱さを感じにくいのはなぜでしょう。木の内部には、空気を抱えた微小な孔が無数に存在しています。空気は熱を伝えにくいので、味噌汁が熱くても木は熱くならないのです。さらに木のお椀は、味噌汁が多くの空気にふれることで飲みやすくなり、陶器や金属の食器に比べて冷めにくいという長所も。このように木の断熱性や保温性は、暮らしのさまざま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]
ニュージープイン® 無垢(自然塗料塗装)	0.1069
ニュージープイン® 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。



05 ハツとしても サッと拭くだけ

無垢の木の製品で気になる点はお手入れでしょうか。スウィージーに使われている木は、風合いはそのままに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。毎日のお手入れがラクラクです。



04 快適な湿度を好む

人は室内が乾燥すると風邪を引きやすく、逆に湿度が高くてもダニやカビが発生して健康に悪影響を及ぼします。これと同じで、無垢の木も湿度が重要。木は湿度に合わせて反りと縮みを繰り返すので、湿度の変動が激しすぎると、木に悪い影響を及ぼす可能性も。無垢の木の製品をお使いの際は、人にとっても快適な湿度40～70%を保てるよう、適度な加湿と除湿を心がけましょう。



03 人にやさしい

木質感あふれる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。その理由の一つに、人にとって木の色調は「あたたかみ」や「なごみ」を感じるということがあります。また木には、人のからだに有害な紫外線を吸収するという働きも。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ため、目が疲れにくいなどの作用もあります。



How to Care お手入れ方法

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

試験方法

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

結果

下記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



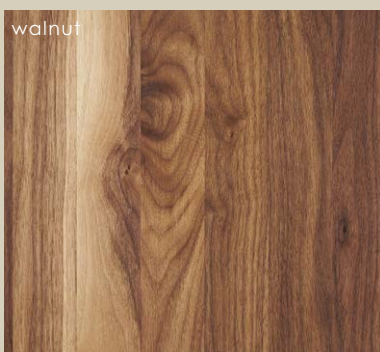
植物油



しょう油

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。



Type —

濃淡・源平

nôtan / genpei

木は心材化[※]すると、含まれる成分が変化して色が濃くなり、濃淡が生まれます。心材(赤身)と辺材(白太)が混ざったものを源平といいます。

※心材化…細胞が死んで硬くなること。



Type —

シュガースポット

sugar spot

甘いシロップが採取できる木として有名なメープル材特有の表情。冬の寒さに耐えるために蓄えた糖分が、春になって樹液に溶け出し、点や線状ににじんだ跡です。

06 豊かな表情

無垢の木の魅力は、何ととっても豊かな表情。ミカンを縦に切るか横に切るかで断面が異なるように、木もどこからどう挽くかによって木目が変わります。さらに、大自然の中で生きてきたからこそ表れる個性が、私たちの目を和ませ、ずっと大切に使用していきたいという愛着を育んでくれます。スイージーに使われている木にも、さまざまな表情が見られるので末長くお楽しみください。

Type —

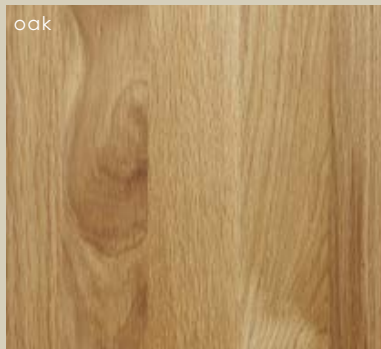
柁目取り

masame dori

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「柁目」。一方、丸太の中心からずれて挽くと、年輪が山形や筍型になるのが「板目」。板目の木は、柁目の木に比べて反りや縮みなどが起こりやすいため、スイージーでは「柁目取り」にこだわっています。取れる量が少ないのですが、木目が均一でまっすぐな、寸法変化の少ないすぐれた無垢材となります。

※ニュージーバイン®のみ





Type —

木目 mokume

木の成長過程で形成される木目は、同じ種類の木でも道管の配列や生育環境によって変化。特にオークなどの環孔材[※]は、組織の構造によって木目が明瞭になります。

※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。

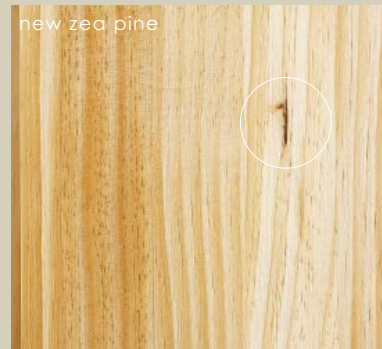


Type —

虎斑 torafu

オーク材特有の紋様。オーク材には幅の広い放射組織[※]があり、これが柾目面に銀色の斑となって現れ、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。

※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。



Type —

入り皮 irikawa

木が成長する間に何かの原因で樹皮が傷つくと、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」で、強い生命力の証です。

※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。



Type —

節かげ(交走空理) fushikage / kôsômokuri

節の影響で周囲の木目がゆらぎ、筋状の模様が生まれたもの。細胞の並びかたが直線的ではない「交走空理」という状態でもあり、不思議な奥行きを感じる表情になります。



Type —

埋木 umeki

節や入り皮をくり抜き、色合いの似た同じ木で埋めることを「埋木」といいます。限りある資源を有効活用しながら、すっきりと見せる昔ながらの知恵です。



Type —

葉節 habushi

木のホクロのようにも見える、直径1～2mmほどの小さな節のこと。木の幹に生えた細く小さな枝が自然に枯れ落ちた跡です。別名「ピンノット」ともいいます。

New zealand pine

ニュージーパイン®



一般にパイン材と呼ばれるものは、主に北米や欧州産のマツ（松）を加工した木材です。日本でもマツはなじみ深い木ですが、日本のアカマツやクロマツは「地松」と呼ばれ、パインとは区別されています。

パイン材は加工しやすく、昔から家屋の床や階段、建具・天井などの内装材や、柱・梁・桁などの構造材として幅広く使われてきました。特に無節の一本物は高級材として珍重されています。

また、パインは成長が早いこともメリット。たとえば、同じようによく建築に使われるスギが、植林から伐採まで45年程度かかるのに対し、パインは約30年で大径木となって活用できます。計画的に植林すれば循環型社会にも貢献できることから、ウッドワンはパインに着目。北米カリフォルニア原産のラジアータパインを、生育環境の整ったニュージーランドで育て、独自に「ニュージーパイン®」と名付けています。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が持ち味。木肌の色合いは、心材（赤身）は淡い褐色、辺材（白太）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です。さらに油分を多く含んでいるため、経年によって深みのある飴色に変わり、味わいを増す楽しみもあります。





素朴なぬくもり感が魅力の
ニュージーパイン®。

Type



入り皮



埋木



節かげ

ニュージーパイン®を使ったスージーは、針葉樹ならではの素朴でぬくもりあふれる雰囲気の魅力です。アーチタイプなどの框デザインを選ぶと、カントリーテイストやエレガントな印象に。また、加工しやすさを活かした浮造り仕上げにすれば、伸びやかな木目が際立ち、日本家屋になじむ和の趣も感じられます。

本来の表情がシンプルなので、デザインのアレンジがしやすく、着色を加えたニュートラルカラーも豊富。スージーでお選びいただける5樹種の中で、ニュージーパイン®は最も多くの扉バリエーションをご用意しています。



オークは、ブナ科コナラ属のうち落葉性の樹種を指し、日本では「ドングリ」のなるナラの木として親しまれています。ただ、木材としてのオーク材とナラ材は区別され、オーク材は主に北米原産、ナラ材は日本や中国、ロシア原産とすることが多いようです。オークは長寿で大木になりやすく、その威風堂々とした佇まいから、ヨーロッパでは“King of Forest(森の王様)”と呼ばれています。神話や宗教のなかでも重要な樹木として扱われており、多くの風習や言い伝えがあります。

硬く強い性質により、オークは良質な家具材や床材、船材などとして古くから世界中で使われてきました。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が多く含まれて香りづけにもなることから、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。樽の材料のほとんどは北米産のホワイトオークです。

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型の木目が現れ、柂目にとると一転して穏やかでやさしい木目となります。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、一本の丸太のなかに多彩な表情を見ることができます。



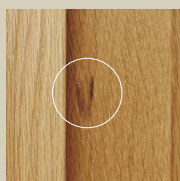


ほどよいミディアムトーンで
豊かな木目のオーク。

Type



濃淡・源平



入り皮



虎斑

オークは木目がはっきりと現れやすいことが特徴。また濃淡も出やすいので、いっそう豊かな表情を楽しむことができます。

色合いは明るすぎず、濃すぎず、幅広いインテリアに調和。ミディアムトーンを好む方はそのままのクリア塗装か、やや赤みを加えたミディアム色がおすすです。より落ち着いた感じにするならダーク色もご用意しています。

オーク特有の「虎斑」は、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。その自然な個性が、空間により深い味わいを生み出します。

Maple

メープル



メープルは和訳するとカエデになり、一般的に「モミジ」として知られる落葉高木です。日本では、主に欧米から輸入するものをメープル材、北海道や東北など国産のものをカエデ材として区別されています。

メープルの仲間は世界で数百種類も存在しているといわれていますが、そのほとんどは北半球に分布しています。多少の違いはあれど、木肌は白っぽく、木目は薄い赤褐色。組織が密なため、キラキラとした光沢があり、明るい雰囲気の人気樹種です。その美しさから、メープルは「木の大理石」「木の真珠」とも呼ばれ、ギリシャ神話では「幸せを呼ぶ木」として登場します。

材としてのメープルは「ソフトメープル材」と「ハードメープル材」に大別されます。文字通りハードメープルのほうが硬く、住宅部材や家具に使われるのは、ほとんどがハードメープル材。他にも高級車の車内パネルや、バイオリンなどの楽器のパーツにも幅広く使われています。楽器に使われるのは見た目だけでなく、ハードメープル材の硬さが音の持続性に効果的であるほか、負荷のかかりやすいネック部分にも向いているからのようです。また、衝撃や摩擦にも強いため、ボウリングのレーンやピン、さらには野球のバットなどにまで使われています。





木の存在感、上質感を
さりげなく楽しむメーブル。

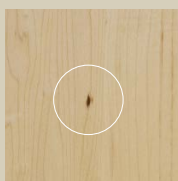
Type



濃淡・源平



シュガースポット



入り皮

メーブルは木目が淡く穏やかな印象で、やや赤みのある色調には高級感も漂います。ほどよい濃淡があるので単調にもなりません。緻密な木肌は、毎日触れて心地よいしっとり感。そのため、スイージーのメーブル扉はシンプルな框組デザイン、クリア塗装のみとし、本来の素材感をそのままに活かしました。

白のワークトップやキッチン小物を合わせると、朝日が似合うナチュラルな雰囲気となり、グレー系を合わせると大人らしい落ち着きが生まれます。キッチンが空間のなかで主張しすぎず、さりげなく木の気配を楽しむことができます。

Walnut

ウォールナット



ウォールナットは、クルミ科クルミ属の落葉広葉樹。クルミは紀元前7,000年頃から人類が食していたとされる最古の木の实です。日本でも福島県南相馬市で、縄文時代後期の地層からカゴに入れられたクルミの化石が発掘されており、クルミと人間が太古から深い結びつきを持っていたことがわかります。しかし、木材の世界ではウォールナットとクルミは別物で、「ウォールナット材」は北米産のブラックウォールナットを指し、「クルミ材」は日本産や中国産などのオニグルミを指す場合がほとんどです。大きな違いは色で、前者は濃いブラウン、後者はやさしく明るい色合いです。

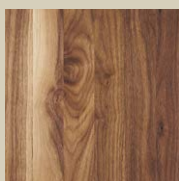
流通量としてはウォールナット材のほうが断然多く、チーク、マホガニー、アッシュと並んで世界四大銘木の一つに数えられます。深みのある褐色、ツヤのある質感、整った木目、耐久性の高さや狂いの少なさなどがウォールナット材の特徴で、欧米では古くから家具材や装飾用材、さらには楽器の素材として利用されてきました。また衝撃にも強く割れにくいという特性を活かして、ライフルの銃床に使われたりもしています。さらに建築材としても人気が高く、ドア、フローリング、造作材などに用いられ、重厚感ある落ち着いた風合いは日本でも大変好まれています。



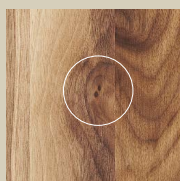


力強く、味わい深い
濃褐色のウォールナット。

Type



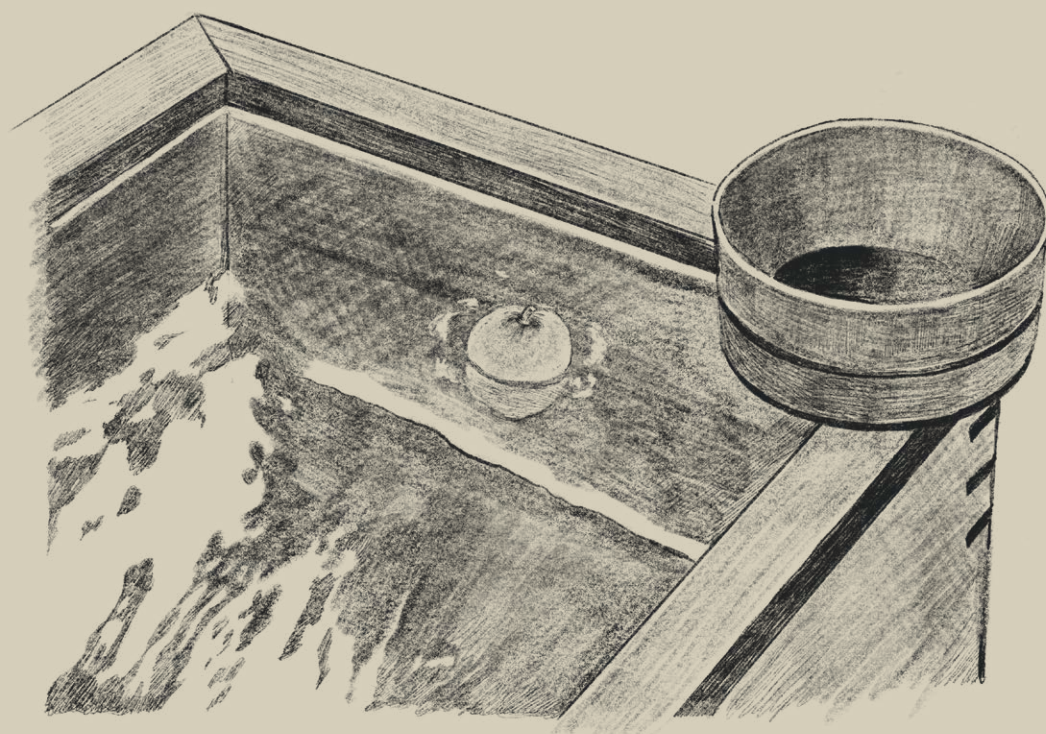
濃淡・源平



葉節

スリージーのウォールナット扉は、クリア塗装、シンプルな框組デザインをご用意しています。素材本来の力強い表情をご堪能ください。同じウォールナットのフローリングなどと合わせて、統一感あるコーディネートもお楽しみいただけます。また、重厚感や高級感の演出はもちろんのこと、無骨さやアンティーク感を表現したい空間にも調和。アイアンの取手、真鍮のつまみなどとの組み合わせもおすすめです。

ちなみにウォールナットの経年美化は、次第に黒みが抜け、あたたかみのある茶褐色へと全体的に明るくなっていくことが特徴です。



桧は日本では杉に次いで多く植林されている針葉樹。桧という名前は、神事などに使う火をおこす木「火の木」が語源といわれています。それほどまでに、日本人とともに歴史を歩んできた、日本人にとって相性のよい木であるといえます。

その卓越した強度や耐久性により、桧は日本を代表する木材として、古くからあらゆる建築のさまざまな部位に用いられてきました。桧の優秀さは、法隆寺の五重塔が1,300年以上も変わらず建ち続けていることからわかります。また、桧が付く言葉には舞台、御殿、風呂などがあり、今も特別感を表すものとして残っています。

桧の心材は、淡いピンク色や薄い黄褐色。辺材は白色に近く、柔らかい色合いです。きめ細かな木肌や、くっきりと色濃く浮かんだ木目、美しいツヤのある表情が魅力的。そして何より、心地よい香りが特徴です。これは桧に含まれるフィトンチッドという成分によるもので、森林浴のようなリラックス・リフレッシュ効果をもたらすことが知られています。またそれだけでなく、フィトンチッドには、殺菌作用や防虫効果があり、これが建造物を長持ちさせる理由にもなっています。



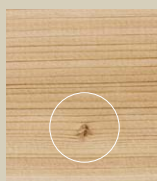


色調も、香りも
清々しい日本の桧。

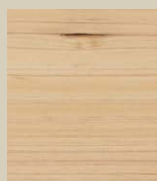
Type



濃淡・源平



葉節



入り皮



節かげ

桧材で作られたまな板がよく使われているように、水や菌に強い桧とキッチンの相性は抜群。スイージーでは国産の桧材を贅沢に使い、伸びやかな木目を一層際立たせています。

さらに、桧の雰囲気に合う端正な框組のデザインとし、本来の白に近い色調を活かす塗装で仕上げます。キッチンが清潔感あふれる印象になり、和の趣のある住まいにも調和。使い込むほどに、少しずつ褐色になっていく経年美化も感じられます。国産桧を日常の暮らしに取り入れることは、日本の森林保全にもつながります。

石

stone

天然石には自然な美しさがありますが、割れやすく、重く、コストがかかるといったデメリットがあります。そこで進化したのが、天然石にひけをとらない表情で、入手も加工もしやすい高級人造石や人工大理石。スージーでは多彩な色柄のワークトップをお選びいただけます。



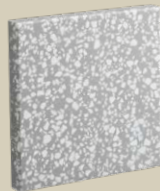


Fiore Stone

フィオレストーン

粉碎した天然の水晶を主成分とし、樹脂と合わせた高級人造石。硬くて傷に強く、汚れが染み込みにくいのでキッチンのワークトップに最適です。より天然石に近い表情を求める方や、透明感のある光沢がお好みの方におすすめです。

フィオレストーン について ▶ P.093



Corian®

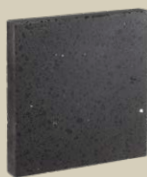
コーリアン®

世界的なブランドである米国デュボン社が開発した、アクリル系人工大理石。優れた機能性はもちろん、表現の自由度も魅力です。豊富なカラーバリエーションから選びたい方や、イメージ通りのキッチンを実現したい方におすすめです。

コーリアン® について ▶ P.094

Fiore Stone

フィオレストーン



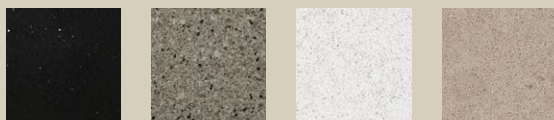
天然水晶が主成分のフィオレストーンは、水晶が持つ独特の奥行感や光沢、手ざわりをお楽しみいただけます。高級感があるため、ホテルの受付カウンターやテーブルにも採用されています。また、多くの孔を有する天然石と比べて吸水率が低く、水分や汚れが染み込みにくいことや、御影石よりも硬く傷に強いことから、駅や空港トイレのライニングカウンターなどにも使われています。



自然なグレード感が漂う フィオレストーン。

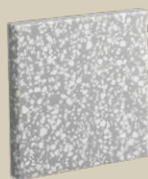
水晶は石英と呼ばれる鉱物で、古くは「^{はり}玻璃」と呼ばれて珍重されてきました。フィオレストーンは、この水晶を細かく砕いたものに少しの樹脂を合わせて成形しています。そのため、ブラックカラーやナチュラルカラーでも、わずかな透明感やきらめきが感じられて単調にならず、オーソドックスな石目柄でもグレード感が加わります。

普段のお手入れは、柔らかい布で水拭きしてから、乾いた柔らかい布で水滴をしっかりと拭き取ってください。油汚れには市販の中性洗剤や除菌アルコールスプレー、軽い水垢汚れには市販のクエン酸スプレー（弱酸性）をお使いいただけます。

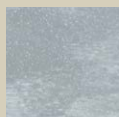
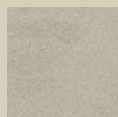
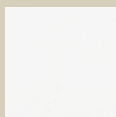


Corian®

コーリアン®



コーリアン®はアクリル系人工大理石の中でも、特に高い耐久性を誇るメタクリル樹脂を主成分としています。そのためコーリアン®は、キッチン・洗面などの水まわりや、屋外のような厳しい使用環境下でもよく使われています。さらに加工性にも優れているため、設計者やデザイナーの意図を忠実に反映することが求められる、デザイン性の高いプロダクトに多く採用されています。



人工大理石の 代表格である「コーリアン®」。

耐熱性や耐摩耗性、お手入れしやすさなどを満たしているだけでなく、表現の自由度を活かして数多くの色柄を取り揃えているコーリアン®。同じホワイト系であっても、純白、オフホワイト、青みの強い白など豊かなバリエーションを実現しています。また、インテリアのトレンドにもアンテナを張り、たとえば近年リバイバルブームとなっているテラゾー柄などもご用意。思い描くキッチン空間のイメージをそのままに叶えます。スージーだからこそ、無垢の木とコーディネートしやすいアースカラーのワークトップを充実させていることもポイントです。

金属

metal

地球上には約80種類の金属が存在するとされています。主な金属には、光沢があり、電気や熱をよく伝え、力を加えると伸びたり広がったりするという共通の性質がありますが、それぞれに異なる持ち味も。スージーではそんな個性をしっかりと見極め、部材に活かしています。





Copper

銅

古くから人類に利用されている銅。硬貨や表彰メダルなどにおいても、金や銀に次ぐ存在とされてきました。日本ではその色合いから、長らく「あかがね」と呼ばれてきた歴史があります。スージーでは、ハンドルやつまみに銅製のものをご用意しています。銅を黒色化する「黒染め」の技術が活かされており、経年美化もお楽しみいただけます。

銅 について ▶ P.097



Brass

真鍮

銅をベースに、3〜4割ほど亜鉛を混ぜると真鍮になります。加工しやすく、機械器具や日用品など幅広い用途があります。最初は黄金色ですが、使い込むほどに酸化して落ち着いた色合いになります。スージーで取り揃えている真鍮製のハンドルやつまみも、次第にアンティークな風合いへと変化していきます。

真鍮 について ▶ P.099



Iron

鉄

鉄は地球だけでなく、太陽や他の天体にも豊富に存在する金属。その黒さから、大和言葉で「くろがね」とも呼ばれました。スージーでも黒のアイアン取手が無垢の木と調和し、デザインのアクセントになります。また、黒い鉄の支柱がスタイリッシュな収納「ユカオキ」も、スージーとの組み合わせが可能です。

鉄 について ▶ P.101



Enamel

ホーロー

金属の表面にガラス質の釉薬を焼き付けたホーローは、工芸品で七宝と呼ばれるもの。その起源は古く、ツタンカーメン王の黄金のマスクには七宝加工が施されていました。ホーローは美しい光沢やなめらかさが魅力で、機能性にも優れています。キッチンのシンクをホーローにすると、どこか懐かしい愛らしさが漂います。

ホーロー について ▶ P.102



Stainless

ステンレス

鉄にクロムを混ぜた合金がステンレスです。昔、日本ではステンレスを「不^ふ銹^{しゅうこう}鋼」と呼んでいたとか。「銹」は「サビ」のことで、文字通り錆びない鋼という意味です。耐久性に優れ、素材そのままでも美しいことから、スージーでもワークトップ、シンク、取手などに使用しています。

ステンレス について ▶ P.102



古代文明は石器時代から銅・青銅器時代、鉄器時代へと発展しました。そのため銅は、人類が初めて使った金属とされています。日本でも古くから各地で天然の銅が見つかり、銅鐸や銅鏡が作られていました。現代でも銅は、建築、輸送、通信などさまざまな分野で役立ち、銅をはじめとした日用品にも多く使われています。

銅がここまで活躍しているのは、加工しやすく、電気や熱をよく伝えるなどの優れた性質を持っているからです。そして銅は、他の金属と混ぜて使うこともできます。偉人の銅像などで知られるブロンズ（青銅）は、主成分が銅で、他にスズや亜鉛などを混ぜたもの。同様に10円硬貨も銅が95%、残りの5%はスズと亜鉛です。また、銅と亜鉛だけを混ぜたものは真鍮^{しんちゅう}と呼ばれます。

さらに、銅には抗菌性もあり、水まわりによく使われています。たとえば銅製の三角コーナーはヌメリが発生しにくいとされ、銅はキッチンとも相性のいい金属といえます。ちなみに銅は、長く空気に触れているとサビの一種である緑青^{ろくしょう}が出ることがあり、昔は有害とされていましたが、近年は人体にまったく害のないことがわかっています。



経年美化も楽しめる 「黒染め」の技術。

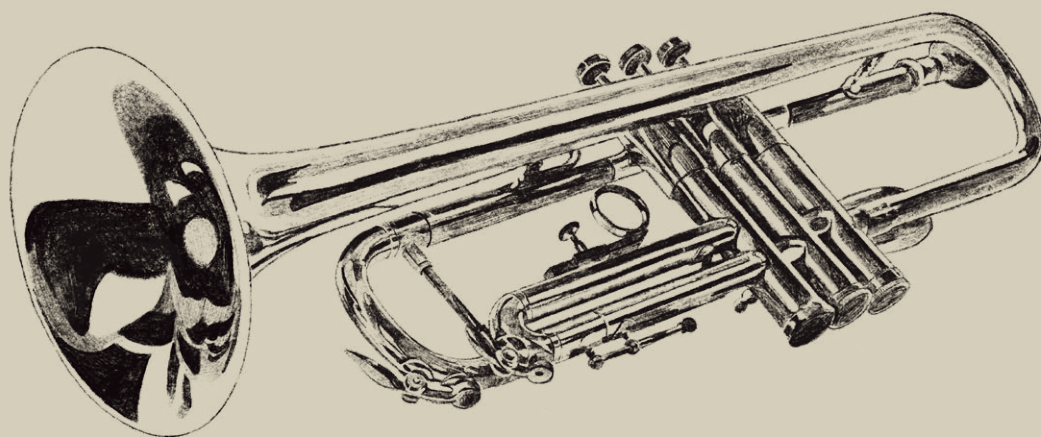
スージーの中で銅は、扉や引出しに付ける「こだわり取手セクション」の「銅製ハンドル」「銅製つまみ」として登場します。とても小さなものですが、ここにも職人さんの技が詰まっているので注目してみてください。たとえばハンドルは、1本の棒状にした銅100%の素材を、ハンドルのサイズに裁断してから折り曲げて作ります。一見、鉄にも見える黒い色は、銅の表面を酸化させて黒色化する「黒染め」という技術によるもので、工芸品の金属加工が発展している富山県で行われています。

黒染めでは、製品の形に成形した銅をリン酸系の薬剤に浸け込んで色をつけます。薬剤の濃度・温度・浸ける時間によっても色が変わるため、数人で注意深く管理しながら作業を行います。浸けたあとは重曹で磨き、天然のワックスを塗り込んで仕上げます。

この「黒染め」を行う目的のひとつは、ハンドルやつまみを黒色にすることで、キッチンのデザインアクセントとなる効果を高めるためです。もともとの銅の色がわずかに見えるように染めているので、光の加減によっては濃い茶色に見えることもあります。

また、黒染めは経年変化を楽しむためでもあります。使い込んでいくうちに、よく手が触れる部分の色が薄れて茶色くなり、アンティーク感が出てきます。使う人の手の成分によっても微妙に表情が変わっていくので、木と一緒に育てていくような楽しみがあります。酢などの酸性のものや塩素系洗剤が付いてしまった場合は、放置すると変色するのですぐに拭き取ってください。時々フローリング用のワックスを塗ると、しっとりとした気持ちのよい手ざわりが続きます。





真鍮は銅と亜鉛を混ぜた合金で、美しい黄金色であることから、黄銅（おうどう・こうどう）とも呼ばれています。銅と亜鉛の比率は7:3や6:4が多く、銅が多いほど粘りが強くなります。日本では真鍮は江戸時代中期から使われていたようですが、もっと古くからあったという説もあります。

鑄造や加工のしやすさ、耐食性の高さにより、真鍮は暮らしの道具から工業用部品まで、さまざまな用途で使用されてきました。身近なところでは五円硬貨やアクセサリ、文房具などに使われています。真鍮は英語でbrass（ブラス）ですが、金管楽器を主体とした楽団を指す“ブラスバンド”という言葉があるように、トランペットやトロンボーンといった楽器にも使われています。楽器や仏具に使われるのは、真鍮に音の響きが良くなる性質があるからでしょう。また、電気を通しやすい性質もあることから、コンセントやコネクター、配線器具としても活躍しています。

作りたての真鍮製品は美しい黄金色で、風合いが柔らかく上品な光沢がありますが、次第に黒っぽくなり、味わい深く経年美化していきます。使われるうちにアンティークな風合いとなり、愛着が増していくのが真鍮製品の大きな魅力です。



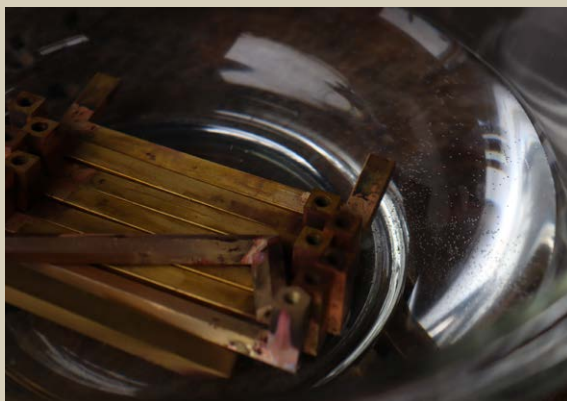
繊細な手作業で こだわりをカタチに。

真鍮の風合いがお好きな方は、スィージーの取手で楽しんでみてはいかがでしょうか。「こだわり取手セレクション」では、真鍮を使ったハンドルやつまみを数多く取り揃えています。

たとえば、「女性職人の作った」シリーズ。そのひとつ「真鍮六角ハンドル」は、レンチで締めやすいことから工業分野でよく使われている六角棒を切り出してつくります。角のコーナー部には、「ロウ付け」と呼ばれる伝統工芸の技術が活かされています。これは指輪にも使われる技術です。「銀ロウ」という銀のチップをバーナーで熱し、六角棒どうしを留めつける繊細な手作業です。よく見ると接続部に銀色の一筋があり、デザインのワンポイントになっていることも職人さんのこだわりです。

また「真鍮六角つまみ」は、美しい角を表現するために丸棒から六角を削り出し、人の手で研磨しています。だからこそ、料理の合間にちょっと触れたり、ふと目を落としたりした時にも、ずっと心が整うような佇まいになっています。

同じ工房では、「真鍮×陶磁器つまみ」も製作しています。真鍮の部分は、1本の丸棒から内と外を削り出してつくっています。贅沢な作り方ですが、金属は溶かせばリサイクルできるので無駄にはなりません。この削り出した真鍮の枠に、陶器をはめ込みます。土が焼き縮みすることを見越し、ぴったり入るように焼き上げるのも職人技。白の陶器は牛乳のような色、黒は珈琲のような色を目指しています。特に黒は、スィージーに合うよう、釉薬から試行錯誤して新たに色出した深みのあるカラーです。



Iron

鉄



鉄は人類にとって最も利用価値のある金属ではないでしょうか。鉄は、炭素などを加えればより強い鋼となり、炭素量や焼き入れなどで硬度の調節もできる、極めて使い勝手の良い素材です。鉄橋をはじめとした土木構造物や建築物に使われ、社会を根底から支える一方で、家具や生活道具にも使われて身近に存在しています。また、鉄は人間の体内に一番多く含まれる金属でもあります。



強さで暮らしを支え、
黒さで空間を
引き締める。

スージーのアイアン取手は、ヨーロッパ発祥のロートアイアン技術でつくられます。金型に金属を流し込んで成形する鋳造と違い、手作業で鉄を叩きのばしてつくるロートアイアン取手には職人の技が息づいています。鉄らしい黒のカラーも、デザインの引き締め役となってキッチン을いっそうスタイリッシュに見せてくれます。

また、黒い鉄の素材は、ウッドワンのフレームキッチンシリーズにも使われています。

フレームキッチンの収納「ユカオキ」は、無垢の木と鉄のフレームで構成されたシンプルな収納。スージーと横並びでも設置することができ、天板の高さ・厚みが揃うので美しく納まります。

Enamel

ホーロー



ホーローは金属の表面にガラス質の釉薬を焼き付けた、強さと美しさを併せ持つ素材です。耐熱性が高く保温性に優れ、鍋や保存容器によく使われます。またバスタブに使うと湯冷めしにくく、肌ざわりがなめらかで掃除も簡単。スイージーでは、シンクにホーロー製をご用意しています。お手入れしやすさと、どこかレトロな趣が魅力です。



Stainless

ステンレス



ステンレスは、鉄に一定量以上のクロムを含ませた合金。口に入れる食器に使えるほど錆びにくく、それがstain(サビ)less(無い)という名前の由来です。また耐熱性や強度にも優れ、ハードに使うキッチンのシンクやワークトップに最適。無垢の木とはデザイン面の相性も良く、スイージーでは取手でもステンレス製を多く揃えています。





スィージーらしい キッチン空間の つくりかた

*Let's make
my favorite su:iji*

食事にまつわる家事がつまっている
キッチン空間は、
毎日の使い方や家族構成によって、
さまざまなかたちが考えられます。

大切なのは、
料理の手順を考慮したキッチンの「基本レイアウト」と
カップボードの配置などを考慮した「収納」を
しっかりと考えること。

ぜひ、理想のライフスタイルを描きながら、
お気に入りのスィージーを見つけてください。





I 型



多様なプランニングと
多彩な空間に対応する

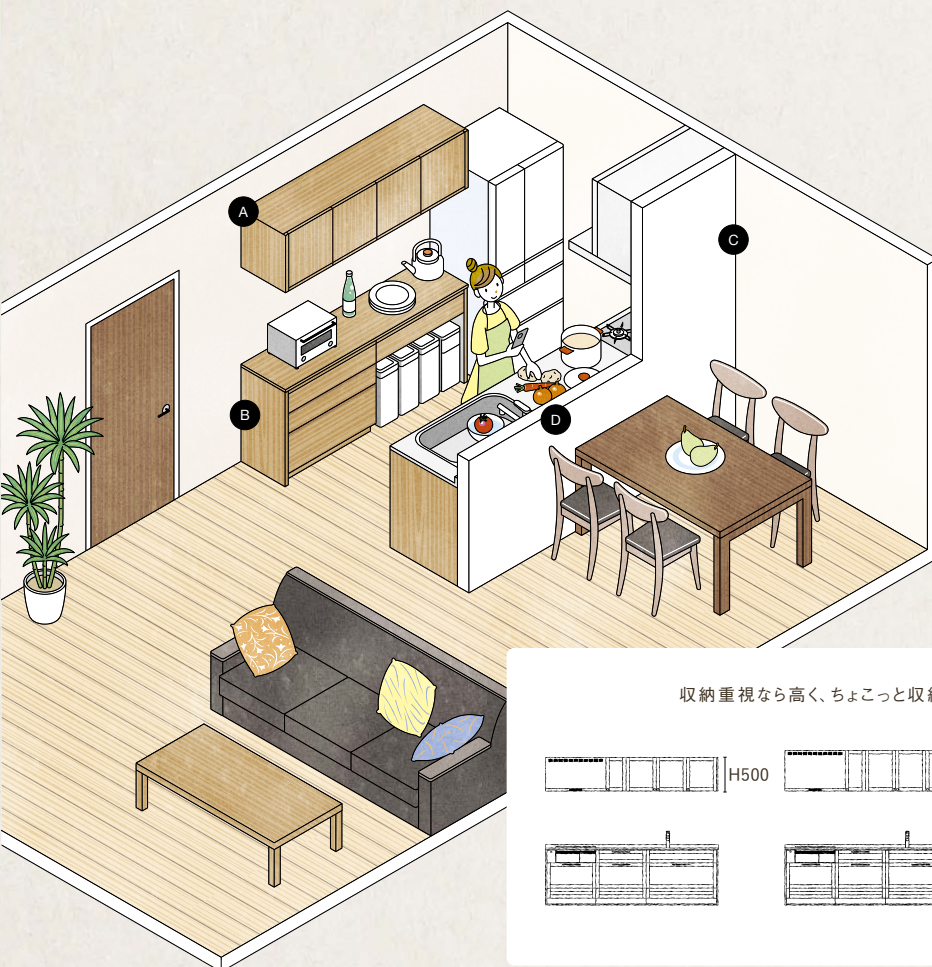
対応サイズ

間口：2275・2425・2575・2725 (mm)
(2250・2400・2550・2700)

奥行：650 (mm)

高さ：850・900 (mm)

NZ20/ナチュラル色

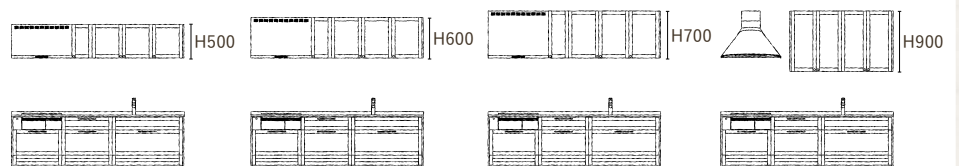


I 型 キッチン+カップボード

- A** カップボードの上を吊戸棚付きにすることで、収納力をアップ。
- B** 限られたスペースでも収納力をカバーしつつ、ゴミ箱スペースも確保。
- C** コンロ前に壁があることで、リビングへの油の飛び跳ねを気にしなくて良い。
- D** 料理中にリビング・ダイニングを見渡せて、散らかりがちな手元も隠せる。

+ one idea 選べる吊戸棚

収納重視なら高く、ちょこっと収納でスッキリと見せるなら低く。高さひとつで、もっと快適に。



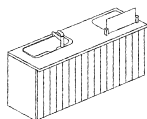
P型キッチン+カップボード

- A** シンクとダイニングテーブルが近いので、配膳しやすくなる。
- B** 家族と会話しやすい距離感。
- C** ワークトップを広く使える。
- D** キッチンに吊戸棚が付けられない分、カップボードで収納力をカバー。
- E** 一体感のあるLDK。キッチンも家具のようで、リビングのインテリアと相性がいい。
- F** リビングからキッチンの手元が見えやすくなる。

+ one idea 選べるリビング側

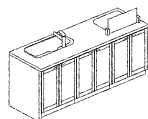
木の風合いを楽しみたい?スペースを有効活用したい? キッチンの背面も思いのまま。

〈パネル納め〉



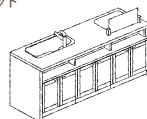
〈収納納め〉

リビング側収納



〈収納納め〉

リビング側収納
+オープン棚
セット

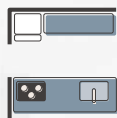


P型

人が集まりやすく
配膳のサポートも
しやすい

対応サイズ

間口: 2275・2425・2575・2725 (mm)
奥行: 750・900 (mm)
高さ: 850・900 (mm)



NZ30/D4色



アイランド型



独立したキッチンで
人とぶつかりにくい回遊動線

対応サイズ

間口: 2280・2430・2580・2730 (mm)
奥行: 750・900 (mm)
高さ: 850・900 (mm)

NZ20/ミディアムブラウン色



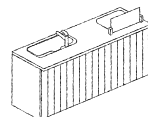
アイランド型キッチン+カッパボード

- A 回遊できる動線は、他の部屋と行き来しやすく便利。
- B パントリーがあるため、カッパボードの上はお気に入りの食器などを飾るスペースに。
- C 四方どこからでも調理でき、複数人での調理に便利。
- D 広いスペースが必要。
- E リビングからキッチンの手元が見えやすくなる。

+ one idea 選べるリビング側

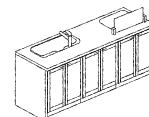
食事の準備を家族でしやすくするなら、配膳まわりを背面収納にまとめるのもおすすめ。

〈パネル納め〉



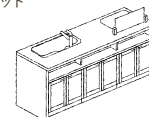
〈収納納め〉

リビング側収納



〈収納納め〉

リビング側収納
+オープン棚
セット

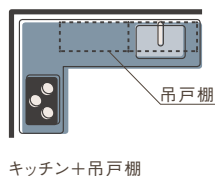
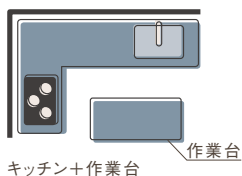


L型キッチン+アイランドカウンター

- A** 2面とも壁に向かうタイプで、リビング・ダイニングを広く取れる。
- B** コーナー部分にワークスペースが広く取れる。
- C** キッチンの収納力が高い。
- D** 炊飯器、電子レンジなどの家電はキッチン上に置くことができる。
- E** 火元から離れた場所に作業台を置くことで、小さい子どもも家事を手伝いやすい。

+ one idea 選べる収納パターン

間取りに合わせて収納をプラス。

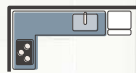


L型

洗って・切って・焼いて(煮て)、
家事を短い動線で
スムーズに行える

対応サイズ

シンク側: 2275・2425・2575・2725 (mm)
(2250・2400・2550・2700)
加熱側: 1650・1800 (mm)
奥行: 650 (mm)
高さ: 850・900 (mm)



HN50/クリアホワイト色



NZ20/ナチュラル色

Ⅱ型



「壁付け」と「対面」の
イトコ取りができる形状

対応サイズ

特注対応



Ⅱ型キッチン

- A シンクとコンロが分かれているため、料理を分担できる。
- B コンロ側は吊戸棚を付けるなどし、収納を増やせる。
- C 煙や油はねが気になるためコンロは壁側に。
- D シンク側に開放感が生まれる。
- E 家事動線をコンパクトにできる。
- F キッチンコンパクトにできるため、ダイニングを広く取れる。

+ one idea 選べる収納スペース

コンロ側は、収納重視なら吊戸棚に。
お気に入りの器や雑貨を飾りたいなら棚板に。



吊戸棚をプラス



棚板をプラス

あなたはどんなキッチンにする？

思いのまま スージー 空間



▶タイプ別で考える

スージーのカップボード

→P.157

カップボードを考えると必ず迷う3つのテーマ。

収納量を重視する？ 空間演出にこだわる？ それとも両方？

目的や間取りに応じて組み合わせられる“スージーのカップボード”なら、
きっと満足できるアイテムが見つかります。



キッチン周りの

▶使い勝手で考える

基本レイアウトとあわせて、

カップボードや作業台、ダイニングテーブルの配置を考えます。

家事動線やLDとのつながりなど、

実際の動きを考慮することがポイントです。



収納力×サポート力の便利アイテム
アイランドカウンター

→P.165



収納力×サポート力の便利アイテム
カップボード

→P.159



キッチン上の空間を有効活用
ウォールキャビネット

→P.143

家族とともに育つ、
木のキッチン。

実際に新築やリフォームで
スージーを採用されたご家族の
お気に入りポイントをご紹介します。

オールドパインになる日まで。

CASE
01

東京都 M様 2019年納品

ご主人のお仕事のため、海外生活だった時に揃えた家具を、帰国して20年以上経つ
今も愛用されているM様。「オールドパイン」と呼ばれる、古いお屋敷などで使われて
いたパイン材を再利用したもので、その味わい深さが大好きなのだとか。数年前に
水まわりをリフォームされた際も、キッチンはパイン材のスージーを選択されました。
高さは、海外で慣れていた高めの90cmに設定。憧れだったミーレの食洗機も入れ、
ワークトップはタイル仕様に。さらに使い込み、いつか家具と同じ飴色になることを
楽しみにされています。





理想の框組扉キッチンを実現。

CASE
02

岐阜県 S様 2017年納品

家づくりにあたって、ご主人は外装選び、奥様は内装選びと役割分担をされたS様。奥様のご要望は「輸入住宅のようなインテリア」でした。キッチンの扉は框組のデザインを探し回り、たどり着いたのがスージーだったとのこと。カップボードは、上部に装飾部材の「シリ支輪Rタイプ」、下部に小物が置ける優雅な曲線使いの「オープンボックスRタイプ」を組み合わせ、さらに扉の取手やつまみをゴールドにしたことが奥様のこだわり。イメージ通りのキッチンを眺めながら、お子様も好きな「お茶会」をダイニングでよく楽しむそうです。



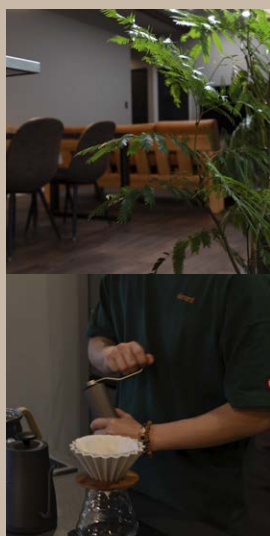


珈琲が似合う深い色のLDK。

CASE
03

群馬県 T様 2024年納品

ご夫婦が住まいづくりで実現したかったのは、新築でもヴィンテージ感の漂うブルックリンスタイル。玄関の扉を開けた瞬間から、しっとりとした重厚な空間が広がっています。一番の見どころは、深い色味の木質感でまとめられ、あらわしの梁や板張り天井がアクセントとなっているLDK。キッチンはオークのダーク色の扉に、パイプレーション仕上げで光沢を抑えたステンレスのワークトップを組み合わせ、カフェさながらの雰囲気。今日も、ご主人がドリッパーで丁寧に淹れる珈琲の香りが漂います。





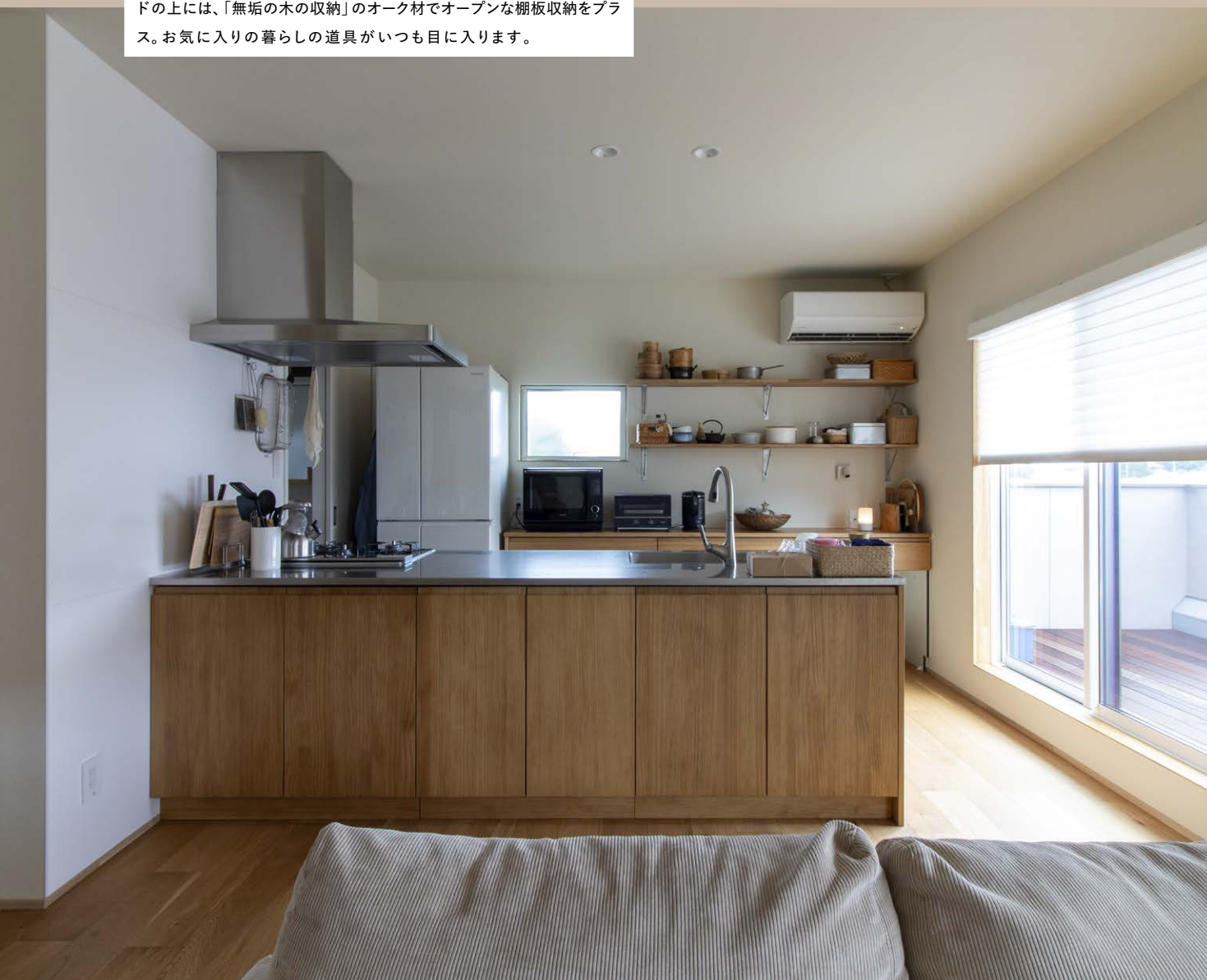
▲
他の事例を見る

使い込んだ 道具たちとともに。

CASE
04

福岡県 M様 2024年納品

お住まいなのは子育て中のご夫婦。ご両親と暮らす2世帯住宅の2階部分をリフォームされました。お2人とも、和の趣があるものや古いものが好きだそうで、昔ながらの火鉢、古道具屋で見つけた家具、曲げわっぱのお弁当箱などを愛用されています。キッチンには、それらの雰囲気に合うニュージープライン®のライト色を選択し、リビングにいらっしゃるお子様の様子を見渡せるペニンシュラタイプに。カップボードの上には、「無垢の木の収納」のオーク材でオープンな棚板収納をプラス。お気に入りの暮らしの道具がいつも目に入ります。





ITEMS

Index

扉	P.117
扉×取手の対応表	P.122
取手	P.123
こだわり取手セレクション	P.125
ベースキャビネット	P.127
キッチンパネル	P.141
キッチンサポート用品	P.142
ウォールキャビネット	P.143
オプションアイテム	P.146
ワークトップ	P.147
シンク	P.151

扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわり取手
セレクションベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク



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



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



木の豊かな表情を引き出す、 框組と加工

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

※NZ30 (Neutral Color)、NZ20以外対応



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。

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



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。

スリージーは5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、どのデザインがじっくり馴染みますか？

NZ90

無垢立体框組アーチタイプ(陣笠)



ナチュラル色



ホワイト色

エレガントで清廉な印象づくりに

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

NZ80

無垢立体框組スクエアタイプ(角)



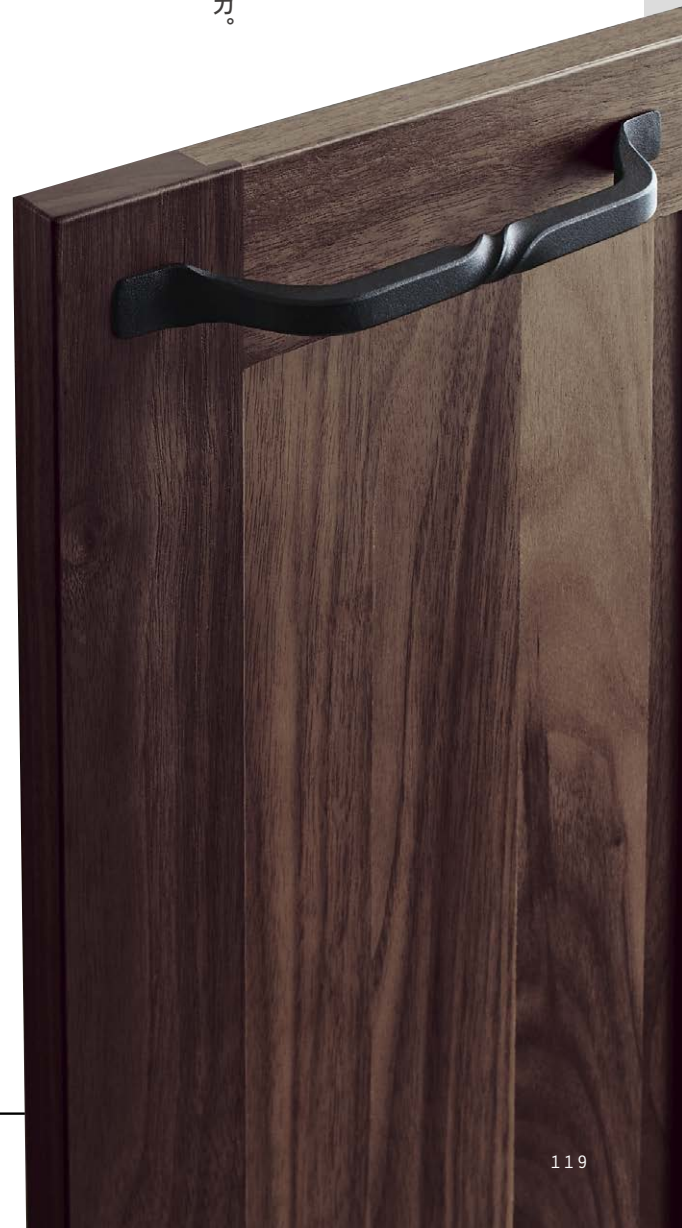
ナチュラル色



ホワイト色

温もりあふれる彫りの深い框

すり鉢状になった框が無垢の素材感を際立たせ、クラフト感を醸しだします。
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。



扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわり取手
セレクション

ベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポート用品

ウォール
キャビネット

オプション
アイテム

ワークトップ

シンク

針葉樹

ニュージーパイン®

【ニュートラルカラー】

NZ40 (Neutral Color)

無垢落し込み框組フラットパネル



D1色

D4色

D6色

空間に自然なアクセントを加える四方框デザイン

フラットな形状の鏡板を、四方の框組で囲んだシンプルな扉。
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。

NZ30

無垢落し込み框組フラットパネル



アレンジ自在なシンプルデザイン

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

【ニュートラルカラー】

NZ30 (Neutral Color)

無垢フラット浮造り仕上げ



D1色

D4色

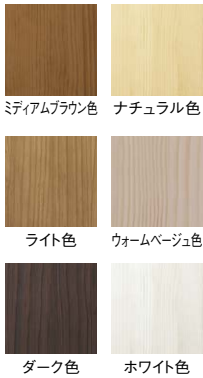
D6色

木肌の美しさが際立つ浮造り仕上げ

繊細に磨き上げた木の表面に、凹凸のある木目が静かに浮かび上がる。
落ち着いた佇まいの中に、自然素材の表情がやさしく映える扉です。
控えめなトーンとさりとした手触りが、静かな心地よさをもたらします。

NZ20

無垢フラット浮造り仕上げ



表情豊かな木目が映える浮造り仕上げ

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

広葉樹

ウォールナット

WN80

無垢落し込み框組フラットパネル



クリア塗装

しっとりと落ち着いた雰囲気

ウォールナットの深みのある色合いに、ほどよい陰影を添える落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

MP70

無垢落し込み框組フラットパネル



クリア塗装

空間にさりげなく息づく木々の気配

メープル材のすっきりとした表情を活かし、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。

針葉樹

桧

HN50

無垢落し込み框組フラットパネル



クリアホワイト色

清らかな木肌が伝わるやさしさ

桧のやわらかな風合いに合う、端正な框組で仕上げました。清らかでやさしい木肌が、空間にすがすがしい明るさをもたらします。

オーク

OK50

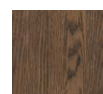
無垢落し込み框組フラットパネル



クリア塗装



ミディアム色



ダーク色

額縁のように楽しむ美しい木目

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

Door

扉
扉×取手の 対応表
取手
こだわり取手 セレクション
ベース キャビネット
キッチンパネル
キッチン サポート用品
ウォール キャビネット
オプション アイテム
ワークトップ
シンク

	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	オプション	
広葉樹	ウォールナット	WN	80	フラットパネル 落し込み枠組	 クリア塗装:B	○	 ホワイト取手 [取手記号] R	 アイアン取手 [取手記号] A	
	メイプル	MP	70	フラットパネル 落し込み枠組	 クリア塗装:B	○	 磁器つまみ [取手記号] Q  ステンレス取手 [取手記号] S		
	オーク	OK	50	フラットパネル 落し込み枠組	 クリア塗装:B	 ミディアム色:FM	 ダーク色:FD		○  ブラック取手 [取手記号] B
針葉樹	桧	HN	50	フラットパネル 落し込み枠組	 クリアホワイト色:CT	○	 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	
	ニュージーバイン® NZ	90	アーチタイプ (陣笠)	立体枠組	 ナチュラル色 記号:NL	 ホワイト色 記号:WH			—
			スクエアタイプ (角)	立体枠組	 ナチュラル色 記号:NL	 ホワイト色 記号:WH			—
		40 (Neutral Color)	フラットパネル 落し込み枠組	 D1色 記号:D1	 D4色 記号:D4	 D6色 記号:D6	○		
			フラットパネル 落し込み枠組	 ナチュラル色 記号:NL	 ウォームベージュ色 記号:WE	 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	○		
			フラット浮造り	 ナチュラル色 記号:NL	 ウォームベージュ色 記号:WE	 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: 扉は長辺方向、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: ニュージーバイン®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.144、145をご覧ください。



格子クリアガラス（陣笠）



格子クリアガラス（角）



ストライプガラス



ステンド調ガラス



クリアガラス

毎日、手に触れるものだから
取手ひとつにもこだわって。

取 手



Handle

デザインも、握り心地も、
暮らしに合わせて心地よく。落ち着きをもたらす
色と質感。コーディネートしやすい
シンプルな表情。

手になじむ安心感

永く愛せる、
堅牢さとスマート感。

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)

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)

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)
対応扉グレード：NZ30 (Neutral Color)、NZ20

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)



B型ブラック取手



R型ホワイト取手



J型掘込み取手



S型ステンレス取手

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。

コロんと、
まあるいあたたかさ。

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)



Q型磁器つまみ

伝統から生まれる
味わい深さ。

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



A型アイアン取手

職人の熟練した技が息づく
取手やつまみ

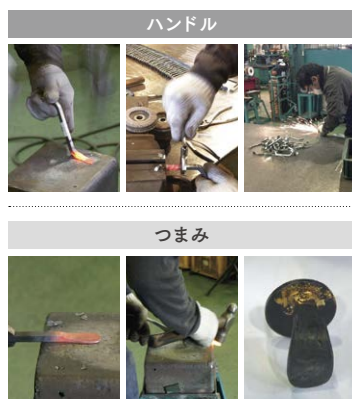
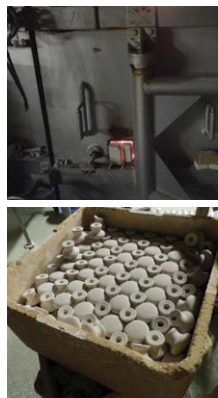
伝統の技を身につけた職人さんが、手と目を駆使して作る取手やつまみ。小さくとも、毎日触れるパーツだからこそ丁寧に仕上げられています。

■無垢の鉄から創り上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。刃物の伝統の町、岐阜県関市にて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作る磁器つまみ。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美しい質感が生まれます。

ロートアイアン

磁器



こだわり 取手セレクション

「わが家のキッチン」
への愛着をいつそう
育むデザイン取手。

スウィージーにわが家らしいニュアンスを
加えられる、

ちよつと珍しいデザインの取手が
オプションで勢揃い。

ワンポイントとして1カ所だけに
取り入れることもできます。



2210：ヨーロッパ輸入品
シルバーアーチハンドル



2210-U：ヨーロッパ輸入品
シルバーつまみ



2213：女性職人の作った
真鍮六角ハンドル(生地)



2213-U：女性職人の作った
真鍮六角つまみ(生地)



2401：銅製ハンドル



2401-U：銅製つまみ



2214-U：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(白・大)



2215-U：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(白・小)



2216-U：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(黒・大)



2217-U：女性職人の作った
真鍮×陶磁器つまみ(黒・小)



2211：ヨーロッパ輸入品
ステンレスロングハンドル
※ NZ20、NZ30ニュートラルカラーのみ対応



2211-U：ヨーロッパ輸入品
ステンレスつまみ



2202：ヨーロッパ輸入品
アンティークハンドル



2202-U：ヨーロッパ輸入品
アンティークつまみ



2203-U：ヨーロッパ輸入品
アンティークつまみ(花柄)



2303：セラミックボタニカル
ハンドル



2303-U：セラミックボタニカル
つまみ



2301-U：アンティークタッセル型
つまみ



2304-4H：アルミブロック
ステンレス調



2304-1G：アルミブロック
ステンレス調



2304-UF：アルミブロック
つまみステンレス調



2305-4H：アルミブロック 黒



2305-1G：アルミブロック 黒



2305-UF：アルミブロック
つまみ黒



2205-U：日本伝統の瀬戸物
瀬戸物つまみ(花火)



2206-U：日本伝統の瀬戸物
瀬戸物つまみ(青花)



2207-U：日本伝統の瀬戸物
瀬戸物つまみ
(メキシカン)



2302-U：スワロフスキードーム
つまみ



2212-U：ヨーロッパ輸入品
ラバーつまみ
(アニマル)



2218-U：ヨーロッパ輸入品
ラバーつまみ
(フィッシュ)

真鍮・銅製・アイアン取手の詳細はこちらからご覧いただけます。 ▶ P.095

Handle

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。

※框組扉（NZ30～90、HN50、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。

※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・模様には多少のばらつきが生じます。また、表面の色ムラ・細かなキズ・気泡等が含まれる場合がございます。
- ・破損の原因となるため、取付や使用の際に、ひねったり衝撃を与えないでください。
- ・強い洗剤や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。

【銅製品について】

- ・一本一本、手作業で黒染めを施し、使い込んだ風合いを表現しております。そのため発色に若干の個体差があります。
- ・よく触る箇所や、布やタオルなどが擦れると、次第に黒染めが薄くなり、銅の色が現れることがあります。黒染めが取れた場合は当初の色には戻りませんが、表面の酸化により徐々に色が濃くなります。
- ・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）が触れると、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。
- ・銅製品に触れると10円硬貨を触った時のようなニオイを感じることがあります。人体には影響がありませんので、安心してお使いください。
- ・銅は柔らかい金属のため強い力を加えると変形します。銅ハンドルにもたれるなど大きな荷重を加えないようご注意ください。

【真鍮製品について】

- ・真鍮とは、銅と亜鉛の合金です。美しく輝く金属であり、比較的柔らかく加工しやすいことから、美術工芸品や金管楽器の素材として使われています。
はじめは黄金色ですが、酸素に触れると表面は酸化し、過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。
- ・銅製品は黒染めを施しているため、金属磨き（「ピカール」等）を使用しないでください。使用すると色が薄くなります。
- ・汚れが付着した場合は、台所用中性洗剤で拭き取ってください。
- ・安全にお使いいただくために、定期的なねじの締め直しを行ってください。
- ・真鍮製品は、金属磨き剤（「ピカール」等）で磨くと汚れや変色が取れることがあります。
但し、ご使用に際しては磨き剤に書かれている使用上の注意事項をよく読んでお使いください。

【真鍮×陶磁器つまみについて】

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

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。その表情のちがいが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



経年変化（真鍮六角ハンドル（生地））



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



扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわり取手
セレクションベース
キャビネットキッチンパネル
キャビネットキッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク

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。



TYPE
01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出しがいっぱい。いずれも奥までめいっぱい引き出せるため出し入れしやすく、デッドスペースをつくりません。



加熱機器ゾーン

センターゾーン

食洗機ゾーン

シンク下ゾーン

09 小引出し(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。

04 上段引出し(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。
引出し底板:ノンスリップマット

07 中段引出し(耐荷重30kg)

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。
引出し底板:ステンレス

05 中段引出し(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。
引出し底板:ノンスリップマット

01 中段引出し(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。
引出し底板:ステンレス

08 アンダーstocker(耐荷重15kg)

フライパンやオイルボットの他、カセットコンロなどを入れても。
引出し底板:ステンレス

06 アンダーstocker(耐荷重15kg)

プラスチック容器類や、調味料のストックなどの収納に便利。
引出し底板:ステンレス

03 アンダーstocker(耐荷重20kg)

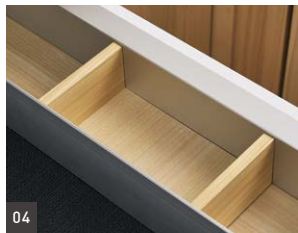
500mlの缶が入る高さがあるため、調味料を容器に入れ替えて収納してもすっぽり入ります。
引出し底板:ノンスリップマット

02 アンダーstocker(耐荷重15kg)

キッチンまわりのお掃除用品や、ゴミ袋、キッチンペーパー、洗剤といった買い置き品の収納にぴったりです。
引出し底板:ステンレス

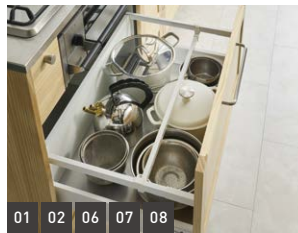
Base Cabinet

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。



引出しの底板ステンレス仕上げ

汚れや湿気に強いステンレス仕上げの底板は清潔さを保ち、調味料などがこぼれてもサッと拭きだけできれいに。重たい鍋を引きずっても傷がつきにくい仕様で安心です。



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。



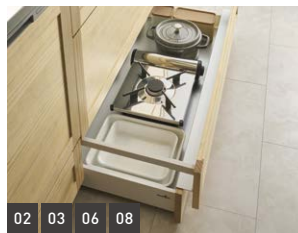
ソフトクローズ機能

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



小引出し

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。



アンダーストッカー

ケミ部分まで無駄なく収納になっており、ホットプレートなどの家電の収納や、キッチンペーパーのストックを収納するのに便利です。



ノンスリップマット

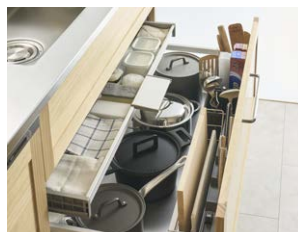
小物を入れることが多いセンターゾーンの上段・中段引出し・食洗機ゾーンには、開閉による収納物の転倒を防ぐノンスリップマットをご用意。

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。



インナー引出し付きキャビネット

シンクキャビネットの中段引出しを、より有効活用できるインナー引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。使い勝手の良い便利なゴミ箱もオプションでご用意しております。

※3色分別ダストボックスセット¥9,600



ボトルラック

センターゾーンや加熱機器ゾーンの一部を縦長のラックに変更可能。小ビンタイプからボトルタイプまでたくさんの調味料を収納できます。容量がたっぷりあるため調味料の収納はここで完結。

+idea



収納に悩む調理器具にちょうどいい場所。ホットプレートやせいろなどは重ねにくく、棚の奥にしまおうと出し入れもひと苦労。アンダーストッカーに収納すれば、高さや形がバラバラなものでもびったり収められて、ほかの収納スペースを圧迫しません。



仕切りスタンドで、取り出しやすく、しまいやすくよく使うフライパンは、仕切りスタンドで出し入れをぐんとラクに。つい出しっぱなしになりがちな調理器具も、戻しやすいから、自然と片付けたくくなります。



自分好みのカゴで取り出しやすく!

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

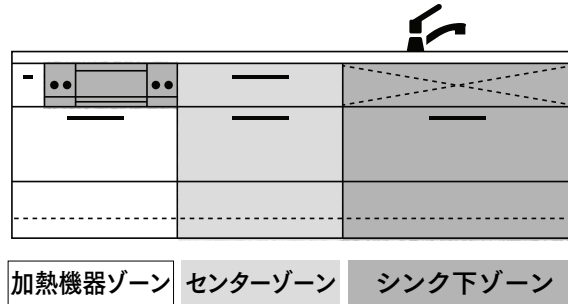


キャビネット(グレー色)※特注対応

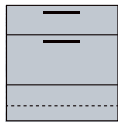
色の濃い扉面材に違和感なく馴染むグレー色キャビネットをご用意。汚れてしまいがちなゴミ箱収納スペースも、グレー色にすることで汚れが目立ちにくくなるメリットも。

TYPE
01暮らし方で選ぶ
入替えパターン例

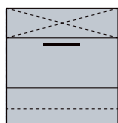
基本ユニットは3つのゾーンで構成され、それぞれ暮らし方に合わせてアレンジが可能。米びつをしまいたい、引出しを増やしたいなど、さまざまなニーズにお応えします。

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。ガゲナウ製IHなら、1段目に幅の広い引出しを設けられます。



グリルレス
(ガゲナウ製IH用)



グリルレス
(IH・ガス兼用)

※グリルレス加熱機器 ▶ P177、178

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



フロント
オープン型
食洗機
(W450)



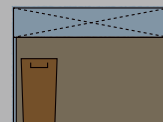
フロント
オープン型
食洗機
(W600)

食洗機
サイズ
大

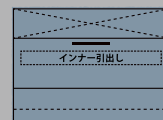
- ・忙しくて洗い物をする時間がとにかく惜しい。
- ・手荒れなどのトラブルで極力手洗いから解放されたい。

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。

インナー引出し付き
キャビネットに変更

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



Base Cabinet

ITEMS	標準キャビネット			
	標準配列			
	加熱機器ゾーン			
	センターゾーン			
	シンク下ゾーン			
扉				
扉×取手の 対応表				
取手				
こだわり取手 セレクション				
ベース キャビネット				
キッチンパネル				
キッチン サポート用品				
ウォール キャビネット				
オプション アイテム				
ワークトップ				
シンク				
Wide 2700,2725		2段引出し		3段引出し
900 750 1050		グリルレス (ガゼナウ製IH用)		コンパクト型 食洗機
		グリルレス (IH・ガス兼用)		ディープ型 食洗機
				フロントオープン型 食洗機 (W450)
				フロントオープン型 食洗機 (W600)
				シンク下 オープンタイプ
				インナー引出し付き
Wide 2550,2575		2段引出し		3段引出し
750 750 1050		グリルレス (ガゼナウ製IH用)		コンパクト型 食洗機
		グリルレス (IH・ガス兼用)		ディープ型 食洗機
				フロントオープン型 食洗機 (W450)
				フロントオープン型 食洗機 (W600)
				シンク下 オープンタイプ
				インナー引出し付き
Wide 2400,2425		2段引出し		3段引出し
750 600 1050		グリルレス (ガゼナウ製IH用)		コンパクト型 食洗機
		グリルレス (IH・ガス兼用)		ディープ型 食洗機
				フロントオープン型 食洗機 (W450)
				フロントオープン型 食洗機 (W600)
				シンク下 オープンタイプ
				インナー引出し付き
Wide 2250,2275		2段引出し		3段引出し
750 450 1050		グリルレス (ガゼナウ製IH用)		コンパクト型 食洗機
		グリルレス (IH・ガス兼用)		ディープ型 食洗機
				フロントオープン型 食洗機 (W450)
				シンク下 オープンタイプ
				インナー引出し付き

TYPE
02大開口でレイアウトフリー
開き扉仕様

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



加熱機器ゾーン

センターゾーン

シンク下ゾーン

02 上段引出し(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。
引出し底板:ノンスリップマット

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離なくしまえます。

01 開き扉(底板耐荷重20kg)

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

Base Cabinet

基本仕様

扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわり取手
セレクションベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク



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。



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。



ノンスリップマット

細々したものや軽いものが、引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。



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、ぬぐりある木をあしらっているのがスージーのこだわりです。



ソフトクローズ機能

扉を閉めるたびに感じる、スムーズさと安定感。慌ただしい時でも扉はゆっくりと閉まり、パタンという音も気になりません。

オプション



三角パーツ

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



センターゾーン 3段引出し

センターゾーンのキャビネットを3段引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。使い勝手の良い便利なゴミ箱もオプションでご用意しております。

※3色分別ダストボックスセット¥9,600



開き

空間が縦に長いので収納場所に困りがちなトレーなどをすっきり収納できます。

+idea



市販のラックを使って立体的に活用

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

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。



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。

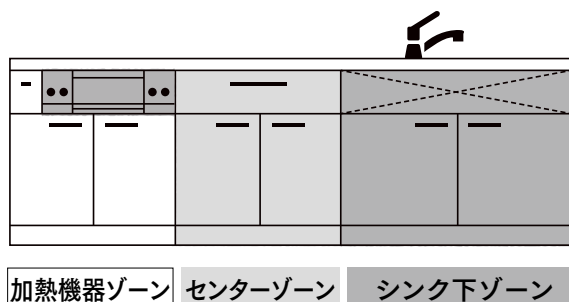


キャビネット(グレー色)※特注対応

色の濃い扉面材に違和感なく馴染むグレー色キャビネットをご用意。汚れてしまいがちなゴミ箱収納スペースも、グレー色にすることで汚れが目立ちにくくなるメリットも。

TYPE
02暮らし方で選ぶ
入替えパターン例

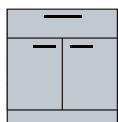
基本ユニットは3つのゾーンで構成され、それぞれ暮らし方に合わせてアレンジが可能。米びつをしまいたい、引出しを増やしたいなど、さまざまなニーズにお応えします。



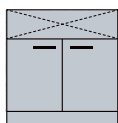
加熱機器ゾーン センターゾーン シンク下ゾーン

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。ガゲナウ製IHなら、1段目に幅の広い引出しを設けられます。



グリルレス
(ガゲナウ製IH用)



グリルレス
(IH・ガス兼用)

※グリルレス加熱機器 ▶ P177、178

3段引出しに変更

センターゾーンは3段引出しに変更可能。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



フロント
オープン型
食洗機
(W450)



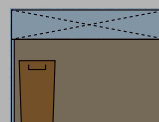
フロント
オープン型
食洗機
(W600)

食洗機
サイズ
大

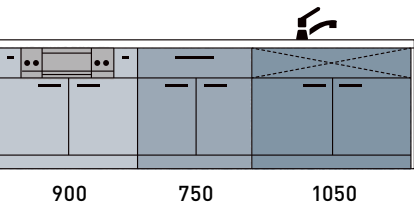
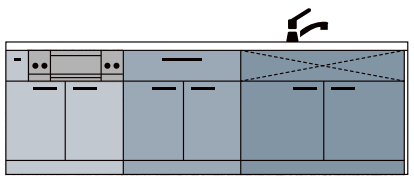
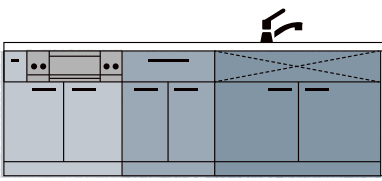
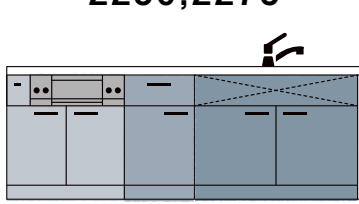
- ・忙しくて洗い物をする時間がとて惜しい。
- ・手荒れなどのトラブルで極力手洗いかから解放されたい。

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びったり。



Base Cabinet

扉 扉×取手の 対応表	標準キャビネット 標準配列	加熱機器ゾーン  開き	センターゾーン  1段引出し+開き	シンク下ゾーン  開き
取手 こだわり取手 セレクション ベース キャビネット	Wide 2700,2725  900 750 1050	 グリルレス (ガゼナウ製IH用)  グリルレス (IH・ガス兼用)	コンパクト型 食洗機 ディープ型 食洗機 フロントオープン型 食洗機 (W450) フロントオープン型 食洗機 (W600) 3段引出し	 シンク下 オープンタイプ
キッチンパネル キッチン サポート用品 ウオール キャビネット	Wide 2550,2575  750 750 1050	 グリルレス (ガゼナウ製IH用)  グリルレス (IH・ガス兼用)	コンパクト型 食洗機 ディープ型 食洗機 フロントオープン型 食洗機 (W450) フロントオープン型 食洗機 (W600) 3段引出し	 シンク下 オープンタイプ
オプション アイテム ワークトップ シンク	Wide 2400,2425  750 600 1050	 グリルレス (ガゼナウ製IH用)  グリルレス (IH・ガス兼用)	コンパクト型 食洗機 ディープ型 食洗機 フロントオープン型 食洗機 (W450) フロントオープン型 食洗機 (W600) 3段引出し	 シンク下 オープンタイプ
	Wide 2250,2275  750 450 1050	 グリルレス (ガゼナウ製IH用)  グリルレス (IH・ガス兼用)	コンパクト型 食洗機 ディープ型 食洗機 フロントオープン型 食洗機 (W450) 3段引出し	 シンク下 オープンタイプ

引出しを開けても 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、引出しを開けた時もスタイリッシュな印象をつくれます。



HINOKI



OAK



WALNUT



NEW ZEA PINE



MAPLE

Base Cabinet

使いやすさを高めるパーツで たっぷりの奥行を活用。

位置を自由に決められる コの字の仕切り。

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



たっぷり奥まで 引き出せる深さ。

センターゾーンの上2段分は、スライダ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。



コの字の仕切りと三角パーツを組み合わせれば取り出しやすい!



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。



いつも美しさと 使いやすさを保つために。

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。

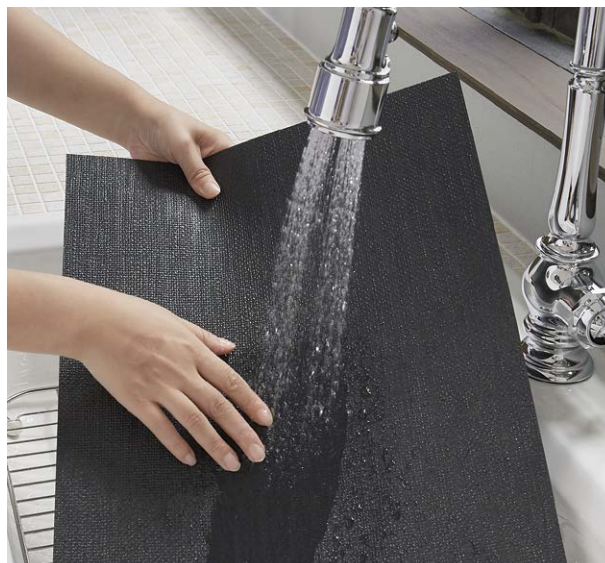
オプション



三角パーツを波型に置くと、小物が重なり合わず見た目もキレイ。



向かい合わせでフォークなどを渡すと、隙間ができて取り出しやすい！



暮らしに合わせた上段引出し活用術。

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。

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。

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。

キッチンパネル



梨地 (ホワイト色)



ボーダータイル調 (グレー色)

拭き取るだけで、
お手入れラクラク。

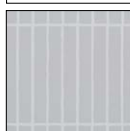
水分や油汚れがつきにくい素材を使用。通常使用の汚れなら水や中性洗剤、しつこい汚れでも換気扇レンジクリーナーで拭き取るだけで簡単にお手入れでき、美しい表情が続きます。

※ 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。
※ タイル調について、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「プランニングガイド」をご覧ください。

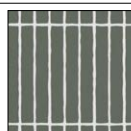


【繊維強化セメント板】 アクリルUV鏡面仕上げ(3mm厚)

国土交通大臣不燃認定番号: NM-0261



ボーダータイル調
(グレー色)



ボーダータイル調
(オリーブ色)



タイル調
(アイボリー色)



抽象柄
(ホワイト色)

※ タイル調・ボーダータイル調のデザインは拡大表示のため、実寸とは異なります。
デザインのサイズ感必ずサンプルにてお確かめください。

【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)

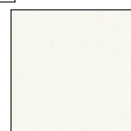
国土交通大臣不燃認定番号: NM-2183



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)

扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわりの
セレクションベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク

テキパキ、心地よく。
調理シーンをより便利に演出。

キッチンサポート用品



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

(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



一目で分別できる3色セット。 3色分別ダストボックスセット

シンク下にもスッキリおさまるサイズのダストボックスセット。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できており、ゴミと資源についても考えさせてくれるアイテムです。

¥9,600

※ シンクによっては横並びに設置できません。詳しくは別冊のプランニングガイド「オプション・その他」のページをご確認ください。



思い通りの仕舞い方は、
使い勝手と自分らしさで選ぶ。

ウォールキャビネット



扉

扉×取手の
対応表

取手

こたわり取手
セレクションベース
キャビネットキッチンパネル
サポート用品キッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク

扉デザイン

クリアガラス扉



「見渡せる収納」にするなら。

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 (Neutral Color)、HN50、OK50、MP70、WN80に対応

パネル扉



生活感を抑える気持ちよさ。

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

ストライプガラス扉



アンティークな雰囲気。

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 (Neutral Color)、NZ80、HN50、OK50、MP70、WN80に対応
※ガラスの凹凸(加飾面)が外側になるよう設計されています

ステンド調ガラス扉



ノスタルジックな趣を。

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 (Neutral Color) に対応

扉デザイン

格子クリアガラス扉（陣笠）



やわらかなカーブが印象的な框デザイン

クリアガラスに格子を組み合わせ、意匠性を高めた扉。
上框に緩やかなアーチ（陣笠）を取り入れ、どこか優雅な印象に。
色味によって、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。

※NZ90に対応

格子クリアガラス扉（角）



直線が際立つ、すっきりとした框デザイン

クリアガラスに格子を組み合わせ、意匠性を高めた扉。上框のデザインがスクエアのタイプ。色味によって、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。

※NZ80に対応



オプションアイテム

スパイスや雑貨の可愛い指定席。
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：ニュージープライン®ナチュラル色、ホワイト色



しまいやすく、取り出しやすい、ベストポジション。
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：ニュージープライン®ナチュラル色、ホワイト色、ミディアムブラウン色



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。

カラーバリエーション：ニュージープライン®ナチュラル色、ホワイト色



やさしく手元を照らす、便利な収納。
棚下灯スペース付キャビネット

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



棚下灯(LED)



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：オーククリア塗装、ニュージープライン®ナチュラル色



扉

扉×取手の
対応表

取手

こだわりの取手
セレクションベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポート用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク

求めるイメージと使い勝手に
ぴったりの材質選びを。

ワークトップ



Work Top

エンジニアドストーン

自然な石の表情をもち、
傷つきにくくクリーン

【フィオレストーン】（グループ4／グループ5）

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5 R4

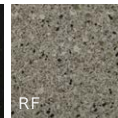
フィオレストーンをご選
定の際にご確認ください。



グループ4



RC



RF

グループ5



R3



R4

人工大理石×クォーツ

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。

【人大×クォーツ(シボ)】（グループ4）

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。その強靱さから長期間使用してもキズが付きにくく、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。

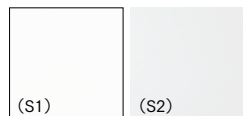


人工大理石 アクリルカウンター

イメージに調和する
ニュートラルな雰囲気が魅力

【ソリッド】（グループ3）

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。



(S1)

(S2)



ソリッドホワイト(S2)



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

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

【グレイン】（グループ2）

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。



(G1)

(G2)



グレインスノー(G1)

グレイングレー(G2)



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

人工大理石 フォルテ

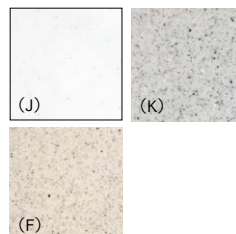
細かな石目調のデザインが
ほどよい落ち着き感を演出

【人工大理石 フォルテ】（グループ1）

BMC[®]系人工大理石の優れた性能と、アクリル樹脂の高い意匠性の特徴です。
※BMC (Bulk molding compound)：樹脂と充填材及びガラス繊維などを混合した材料のことをいいます。フォルテは、この材料を高圧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。



コーラルホワイト(J)



ステンレス

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 バイブレーション】（グループ3）

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。



微細なライン模様が
シャープでスタイリッシュ

【ステンレス ヘアライン】（グループ2）

研磨することで、髪の毛のように細かい直線のラインを表現。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。



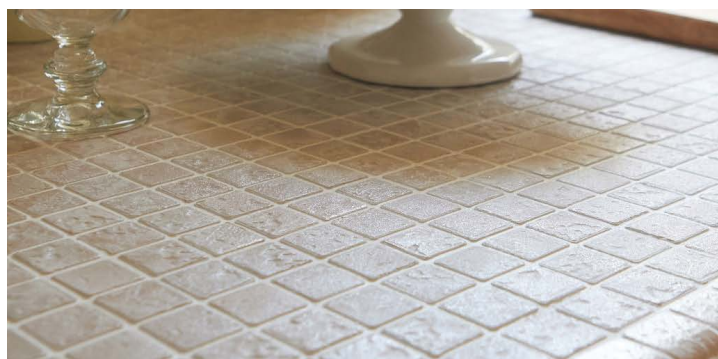
タイルカウンター下地

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

【タイルカウンター下地

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

※タイルは別途手配。下地のみの対応となります。



扉

扉×取手の
対応表

取手

こたわり取手
セレクションベース
キャビネット

キッチンパネル

キッチン
サポーター用品ウォール
キャビネットオプション
アイテム

ワークトップ

シンク



シックイページュ



リバーパール

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 コーリアン® <セミオーダー>

カラー一覧

Montana モンタナ

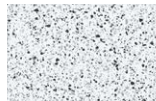
EV
エベレストWJ
ホヴァイトジャスミンRP
ライスペーパー

Sierra シエラ

6V
ゾルトSS
サンドストーン

サンドストーン

Sazare サザレ

WTZ
ホヴァイトテラゾーGTZ
グレイッシュテラゾー

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
シックイページュJHX
リキュウグレーJCX
スミグレー

Prima プリマ

WQ
ホヴァイトオニックスGQ
グレーオニックス

「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。

※奥行き900mmの場合、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。

向き合うたびにうれしくなる、
自分らしい使いやすさ。

シンク



Sink

ステンレススクエア マルチシンク

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。

ステンレス

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



標準装備



シンクふち

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。



洗剤バスケット

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。



排水口

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。

オプション



バット

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。

¥12,800



アンダーネット

アンダーネットはバ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。

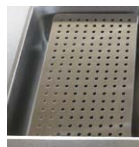
¥13,800



アンダートレー

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。

¥16,800



水切りカゴ

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。

¥13,800



+idea



【バット】+【アンダートレー】

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】+【アンダーネット】

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。



【水切りカゴ】+【バット】

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。

※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。

※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。

Lシンク

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。

鋳物ホーロー

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

[対応水栓は下記のみとなります]

機種名 K-99261-ZZ-CPWO ¥150,000

機種名 K-596T-ZX- (VS/BL) WO ¥85,000

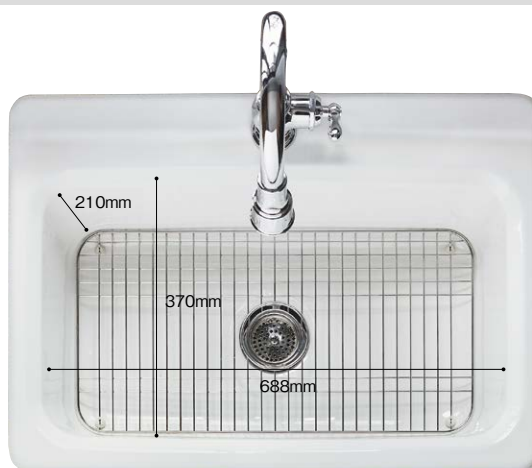
機種名 K-77748T-ZU- (VS/BL) WO ¥110,000

機種名 9159T-BL-DSTWO ¥238,000

機種名 9159T-CZ-DSTWO ¥270,000

(P.173、174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。



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。



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

人大スクエアシンク

穏やかな表情に秘めた
強さとお手入れしやすさ。

人工大理石

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、はっ水・はっ油成分を配合しているので、対汚染性に優れており、日常的な汚れはきれいに落とせます。

また、排水部やワークトップとの継ぎ目も少ないのでお手入れが簡単です。底面はエンボス加工が施されているので、キズが目立ちにくい仕様です。

※汚れは長時間放置すると取れにくくなりますので、こまめにふき取ることをお勧めします。

※下記オプション品は、ウッドワンパーツショップ

(<https://www.woodone-onlineservice.com/>)でもご購入いただけます。



微細な粒をまばらに注入しているため粒柄の一部が濃く見えたり、色や柄のばらつきが見られる可能性があります。



継ぎ目のない排水口で、お手入れの手間を軽減します。



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



水切りカゴ (オプション)
¥19,000



水切り棚 (オプション)
¥16,000

Sink

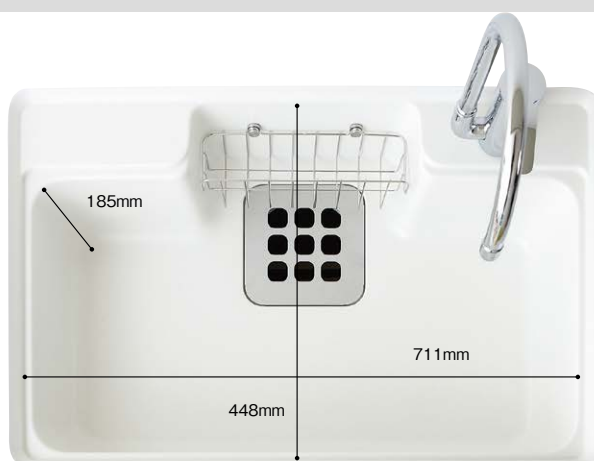
フォルテシンク

キズや汚れがつきにくく、
美しさが長持ち。

人工大理石

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。

※下記オプション品は、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。



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。



水切り棚(オプション)
¥6,800

Iシンク

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。

ステンレス

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。

※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。

※下記オプション品は、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。



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。



水切りカゴ(オプション)
¥10,800

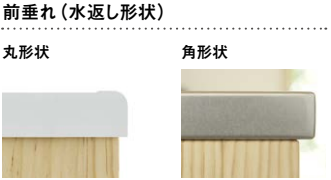


水切りプレート(オプション)
¥6,800



水切りトレイ(オプション)
¥6,800

人大×クオーツ			エンジニアドストーン ^{®1}					
	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)	タイル	素材			
	 U1	 RC  RF	 R3  R4	下地のみ 対応	グレード シリーズ			
					120	125	135	
					モンタナ シエラ サザレ ユラギ プライベート コレクション コトテテ プリマ	EV エベレスト 6V ソルト WTZ ホワイト テラゾー CMN カーム ニュートラル RH リバー パール JNX シックイ ページュ WQ ホワイト オニックス	WJ ホワイト ジャスミン SS サンド ストーン GTZ グレイッシュ テラゾー CMB カーム ページュ JHX リキウ グレー GQ グレー オニックス	RP ライス ペーパー CMG カーム グレイジュブルー CMD カーム ダークブラウン JCX スミグレー
角形状	角形状	角形状	角形状	(下地材)	前垂れ (水返し形状)	角形状		
有無選択可	有り	有り	有り		バックガード	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	-	-	ステンレス シンク	 スクエアマルチシンク		
-	-	-	-	-	人工 大理石 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}	鋳物 ホーロー シンク	 Lシンク ^{※2}			



Sink

カウンターシンク対応表

扉	素材	ステンレス		人工大理石			
		ヘアライン (グループ2)	パイブレーション (グループ3)	フォルテ (グループ1)	アクリルカウンター		
扉×取手の 対応表					グレイン (グループ2)	ソリッド (グループ3)	
取手	ワークトップ種類	 ヘアライン (H)	 パイブレーション (D)	 コーラルホワイト J	 グレインスノー G1	 ソリッドクリアホワイト S1	
こたわり取手 セレクション				 フォルテクレール K	 グレイングレー G2	 ソリッドホワイト S2	
ベース キャビネット				 フォルテフレイク F			
キッチンパネル							
キッチン サポート用品	前垂れ (水返し形状)	角形状	角形状	丸形状	角形状	角形状	
ウオール キャビネット		有り	有り	有り	有無選択可	有無選択可	
アイテム	対応シンク	ステンレス シンク	ステンレス シンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク	 スクエアマルチシンク
ワークトップ		 Iシンク	 Iシンク	 Iシンク	 Iシンク	 Iシンク	
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	
		-	-	-	 Lシンク ^{※2}	 Lシンク ^{※2}	

【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綿敷きをご使用ください。

熱い鍋などを直接置くと、ひび割れ、変色、変形が発生することがあります。

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

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



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。

Index

カップボード P.159

カップボードの特長 P.169





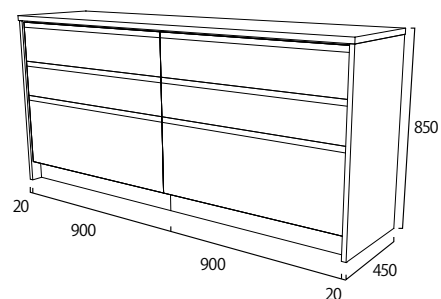
STYLE01

食器たちを すっきりと包む針葉樹の木目。

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)

片側オープン仕様
樹種：ニュージーバイン®、グレード：NZ20
扉カラー：ナチュラル色
取手：J型掘込み
(間口1845mm×奥行450mm)



I型キッチン+カップボード



収納量を重視したい方に
おすすめ!

季節ものや、背の高いものを収納するのに最適な開き扉仕様。カウンターの上は家電を置いたりお気に入りのものを置いたり自由に使えます。

STYLE01-1

約21万円～

間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～



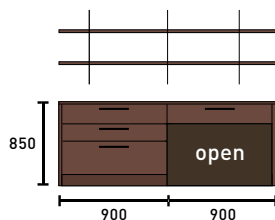
好きなものを見せたい方に
おすすめ!

お気に入りの器や小物を棚に飾ったり、ベース収納のカウンターにデザイン家電を置いたり“魅せる収納”で空間演出を。足元にはゴミの専用スペースを設けて、見せない工夫にもこだわりたい。

STYLE01-2

約20万円～

間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～



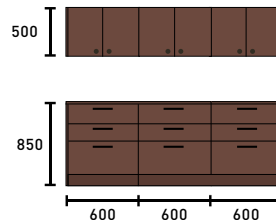
収納量も見た目も重視したい方に
おすすめ!

頻繁には使用しないけれど、近くに置いておきたいモノの収納に便利な吊戸棚を設置。ベース収納はあえてスリムな奥行を選択することで、動線の確保と収納力の両立に役立っている。

STYLE01-3

約40万円～

間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～





STYLE02

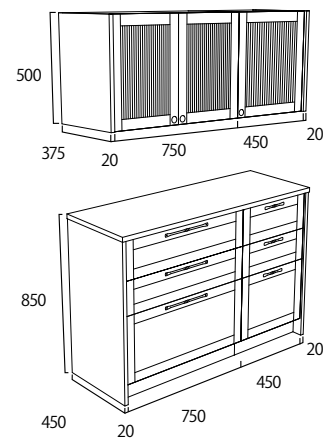
古き良き洋館の面影に しっくり馴染むウォールナット。

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、吊戸棚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

¥720,000(税別)

片側オープン仕様
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)



L型キッチン+カップボード



収納量を重視したい方に
おすすめ!

トール食器棚と家電収納を組み合わせ、収納力とキッチン家電の利便性を同時に追求。家事動線も短くて済み、作業性も向上。

STYLE02-1

約41万円～

間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ20～



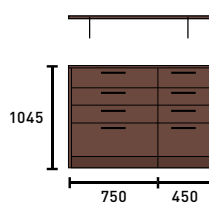
好きなものを見せたい方に
おすすめ!

お気に入りのアイテムをちょうどいい位置に飾ることができる高さ1045mmのベース収納とディスプレイ棚の組み合わせ。使用頻度の低いモノや目に触れさせたくないモノは引き出しにしまうことができるのもうれしい。

STYLE02-2

約25万円～

間口×奥行:1245×450mm
扉グレード:NZ20～



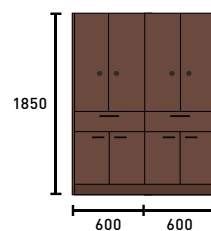
収納量も見た目も重視したい方に
おすすめ!

たくさんの食器もリビングで使用するアイテムも、“隠す収納”でスッキリと。奥行600mmのベース収納は見た目以上にたっぷりしまえて頼りになるコト間違いなし。

STYLE02-3

約37万円～

間口×奥行:1240×600mm
扉グレード:NZ20～





STYLE03

人を招くことが多いから カフェのようなおもてなしを。

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

カップボードセット合計

¥412,000(税別)

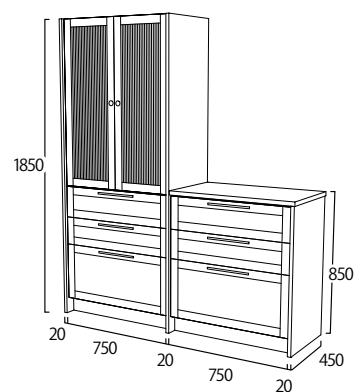
両側オープン仕様

樹種：ニュージーバイン®、グレード：NZ30

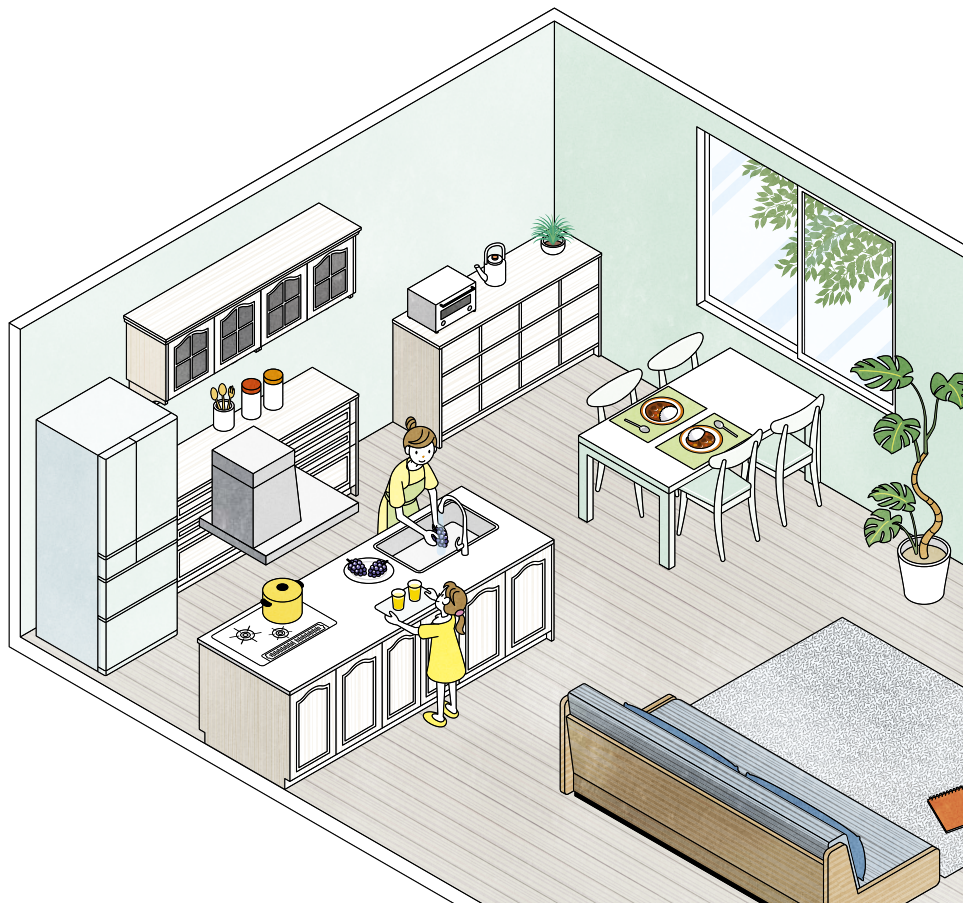
扉カラー：ライト色

取手：B型ブラック

「こだわり取手セレクション」2206-U 瀬戸物つまみ (青花)
(間口1565mm×奥行450mm)



P型キッチン+カップボード



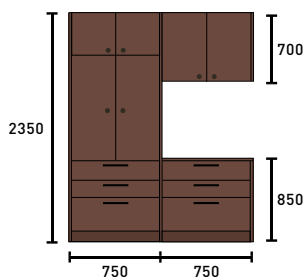
収納量を重視したい方に
おすすめ!

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～



好きなものを見せたい方に
おすすめ!

圧迫感や美観を損ねたくないで、吊戸棚や棚を使わず、ベース収納のみで構成したプラン。ゆったりとしたカウンタースペースを使って、思う存分ディスプレイを楽しむことができる。

STYLE03-2

約28万円～

間口×奥行:2295×450mm
扉グレード:NZ20～



収納量も見た目も重視したい方に
おすすめ!

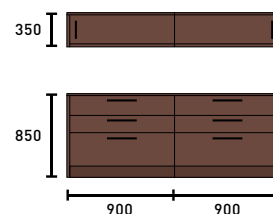
ベース収納は奥まで無駄なく使えるオール引出しで、収納力は十分。吊戸棚はパネル扉の引き戸にすれば、中身が見えないのでガチャガチャすることなく見た目にもスッキリ。

STYLE03-3

約46万円～

間口×奥行:1845×450mm
扉グレード:NZ30～

※引き戸の収納: NZ30/ナチュラル色・OK50/クリア塗装のみ





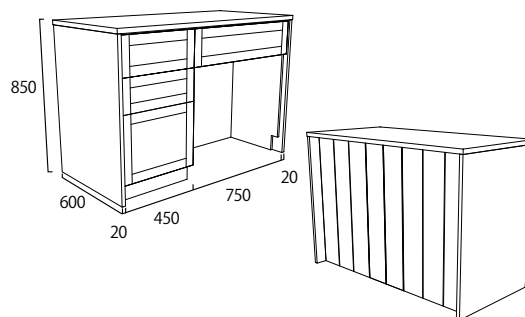
STYLE04

アイランドカウンターが ホームパーティーでも大活躍。

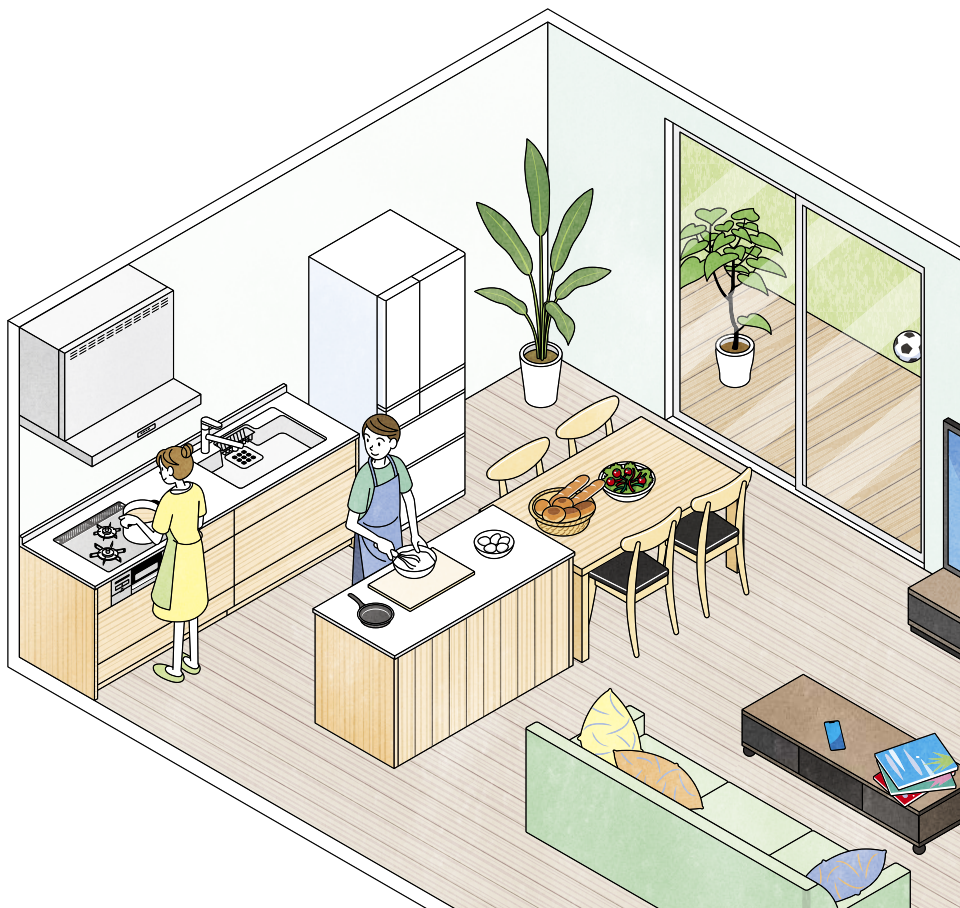
キッチンに壁付けにして空間をすっきりと。カップボードは独立したアイランドカウンターにすることで、普段は作業台として活躍し、友人を招いたときにはそのままバーカウンターとしても使えます。日常とおもてなし、どちらのシーンでも頼れる存在です。

カップボードセット合計
¥330,400(税別)

両側オープン仕様
樹種：ニュージーバイン®、グレード：NZ30
扉カラー：ホワイト色
カウンター：オーク クリア塗装
取手：「こだわり取手セレクション」
2215-U 女性職人の作った真鍮×陶磁器つまみ (白・小)
(間口1245mm×奥行600mm)



I型キッチン+アイランドカウンター



収納量を重視したい方に
おすすめ!

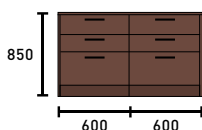
奥行600mmの引き出しを豊富に設けることで、十分な収納量を実現。高さの異なる引き出しは、カトラリー類や嵩の高いアイテムなど、用途やサイズに応じて整理できるので、使い勝手も良好。

STYLE04-1

約39万円～

間口×奥行:1245×700mm
扉グレード:NZ20～

キッチン側



リビング側



好きなものを見せたい方に
おすすめ!

人目に付くカウンター上はいつもスッキリさせておきたいから、キッチン側に家電収納を設置。リビング側には引き出しに加えて開き戸をチョイス。リモートワークの際には書類などを出し入れしやすいと好評。

STYLE04-2

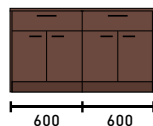
約43万円～

間口×奥行:1245×900mm
扉グレード:NZ20～

キッチン側



リビング側



収納量も見た目も重視したい方に
おすすめ!

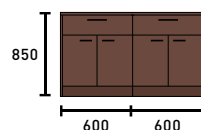
キッチン側もリビング側も、引き出しと開き扉の収納に統一させてスッキリと。リビング側の引き出しには郵便物や時計、ヘアゴムなど細々としたものをしまい、開き扉の中には来客用のコップをしまってお手伝いもスムーズに。

STYLE04-3

約36万円～

間口×奥行:1245×900mm
扉グレード:NZ20～

キッチン側



リビング側





STYLE05

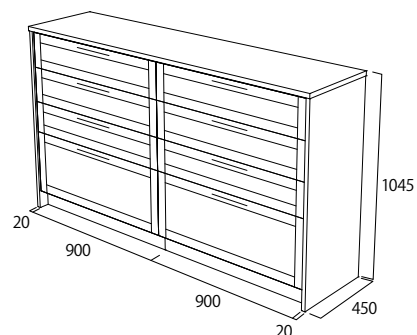
コンパクトなスペースでも 実用性とギャラリー感を両立。

限られたスペースを無駄なく使える収納力が魅力的。
そのうえ、ヒノキのやさしいトーンが空間にほどよくなじむから、
お気に入りの絵や小物も、つつい飾りたくなります。

カップボードセット合計

¥505,100(税別)

片側オープン仕様
樹種：桧、グレード：HN50
扉カラー：クリアホワイト色
取手：「こだわり取手セレクション」2401銅製ハンドル
(間口1845mm×奥行450mm)



アイランド型キッチン+カップボード



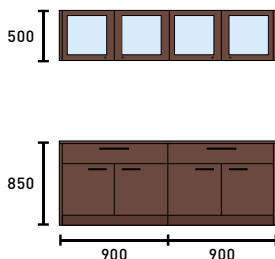
収納量を重視したい方に
おすすめ!

ベース収納は開き戸タイプにして、季節モノやストック品の収納に。吊戸棚はクリアガラスにしてよく使う食器などをしまえば、必要なときにすぐに取り出せるので便利。

STYLE05-1

約46万円～

間口×奥行:1845×600mm
扉グレード:NZ30～



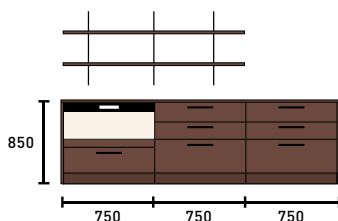
好きなものを見せたい方に
おすすめ!

日々の作業台としてはもちろん、ディスプレイとしても使える少し長めのカウンターが特徴的。家電も家電収納にしまえば使いやすさも向上。目線に近い棚の上にはグリーンを飾ってもいいかも。

STYLE05-2

約37万円～

間口×奥行:2295×450mm
扉グレード:NZ20～



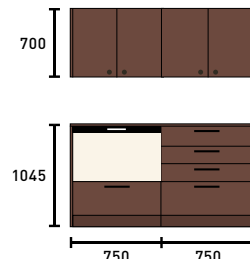
収納量も見た目も重視したい方に
おすすめ!

高さ1045mmのベース収納と、高さ700mmの吊戸棚で収納力を確保。カウンターには家電を置きたくないから、家電収納をプラス。たくさんの食器などもしっかりとしまえるのでスッキリとしたキッチン空間が可能に。

STYLE05-3

約41万円～

間口×奥行:1545×450mm
扉グレード:NZ20～

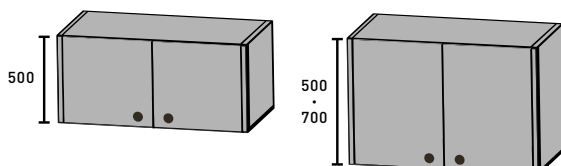


カップボードの特長

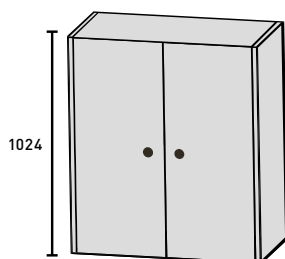
大切にしたいのは、毎日使いやすいこと、
そして永く愛せること。カタチもデザインも多彩な選択肢から
お選びいただけます。

奥行:450・600mm

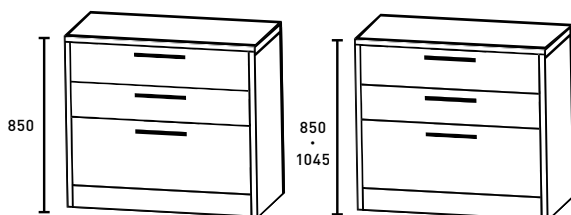
アップー キャビネット



ミドル キャビネット



ベース キャビネット



アップーキャビネット(H700)対応



スタンド調ガラス扉
・NZ40NC※2
・NZ30



格子クリアガラス扉
・NZ80



格子クリアガラス扉
・NZ90

ミドル・アップーキャビネット(H500・H700)対応



クリアガラス扉
・WN80 ・HN50
・MP70 ・NZ40NC※2
・OK50 ・NZ30



ストライプガラス扉
・WN80 ・NZ80
・MP70 ・NZ40NC※2
・OK50 ・NZ30
・HN50

※ NZ20・NZ30NC※2 (フラット浮造り) はガラス扉に対応して
おりません。

※ 2:NC=Neutral Color

入れ替え可能なベースキャビネット

H850 奥行450 / 600



3段引出し
900・750・600・450mm



1段引出し+下オープン
900・750・600mm



家電収納庫+1段引出し
900・750・600mm
※ 奥行600は特注対応



1段引出し+両開き
900・750・600・450mm
※ 間口450は1段引出し+片開き

+idea

引出し+下オープンに、ゴミ箱を隠せるダスト
ボックスワゴンを付けられます。

H1045(ハイカウンター仕様) 奥行450のみ



4段引出し
900・750・600・450mm



2段引出し+下オープン
900・750・600mm



家電収納庫+1段引出し
900・750・600mm



家電収納庫+下オープン
900・750・600mm



H850用

H1045用

NZ20・NZ30NCの場合もハンドルまたはつまみが付きます。

CUPBOARD

ベースゾーン特長

カウンター（奥行450,600mm／間口625～2745mm）

カウンターには5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

- ・ニュージープライン®
- ・オーク
- ・メープル
- ・ウォールナット
- ・松



人犬カウンター

- ・ソリッドホワイト



ステンレスカウンター

- ・パイブレーション
- ・ヘアライン



メラミンカウンター

扉・取手

詳しくは ▶P.122

扉面材と取手は、キッチンと揃えることができます。色や素材が統一されていると、キッチンがまるで一つの大きな家具のように見えて、空間が上品にまとまります。



ノンスリップマット

小物を入れることが多いセンターゾーンの上段・中段引出し・食洗機ゾーンには、開閉による収納物の転倒を防ぐノンスリップマットをご用意。



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。



ソフトクローズ機能

引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。ボタンという音も気になりません。

基本仕様

オプション

（各樹種・各サイズを取り揃えております）



キャビネット（グレー色） ※特注対応

色の濃い扉面材に違和感なく馴染むグレー色キャビネットをご用意。汚れてしまいがちなゴミ箱収納スペースも、グレー色にすることで汚れが目立ちにくくなるメリットも。



蒸気排出ユニット

家電収納庫には、家電から出る蒸気を吸って排出してくれるユニット付き。引出しを引き出さずに炊飯でき、調理中も邪魔になりにません。



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。



3色分別ダストボックスセット

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

+idea

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。



広々「ユカオキ」収納

フレームキッチンシリーズの「ユカオキ」は、鉄のフレームと無垢の木でできた収納。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。スウィーキッチンと横並びで設置したときに天板の高さ・厚みが揃い、美しく納まります。





EQUIPMENT

Index

水栓 P.173

加熱機器 [ガスコンロ / IH クッキングヒーター] P.175

食器洗い機 / 食器洗い乾燥機 P.179

レンジフード P.181

水栓

加熱機器

食洗機

レンジフード



EQUIPMENT

Tap

水栓

いつもの作業を振り返って…
わが家に合うのは、どの水栓？



本体に触れるだけでON/OFF「タッチ水栓」。
これまでのセンサー式とは違い、人の手などで本体のどこにでも触れるだけで吐水・止水が可能な水栓（シャワーヘッドを除く）。

デザイン水栓（タッチ式）【Trinsic】
機種名 9159T-BL-DSTWO (DELTA)
¥238,000

グラスをいつでもサツときれいに。
同じグラスで飲み物を変えたい時などに片手で手軽にすぐことが可能。勢いのあるジェット噴射で、水筒や哺乳瓶など、深さのあるボトルも奥まで気持ちよく洗えます。

グラスリンサー
機種名 GR250-BLWO (DELTA)
¥95,000




作業に合わせて3つの吐水を使い分け。
伝統あるKOHLER®社の真髄ともいえるクラシックなデザイン。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「ペリーソフト」、空気を含んだ泡のような「ストリート（泡沫吐水）」の3つの吐水タイプを作業に合わせて切り替えます。

デザイン水栓【Artifacts】
機種名 K-99261-ZZ-CPWO (KOHLER®) ¥150,000
※Lシンク推奨水栓



水栓

加熱機器

食洗機

レンジフード



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水栓
機種名 KM6071ECWO (KVK) ¥90,000



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。

ハンドシャワー水栓【SUTTO】
機種名 K8731JV-MDPWO (SANEI) ¥145,000



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)
機種名 F915EHUWO (三菱ケミカル・クリンスイ) ¥105,000



水回りに気品を添える、「タッチ水栓」。

本体のどこにでも触れるだけで吐水・止水が可能な水栓 (シャワーヘッドを除く)。料理中でも手の甲などで本体に触れることで水を出し止めできます。水温によって本体下部のLEDランプの色が変化するため、お湯のムダ遣いも防げます。また、ゴールド色の水栓は存在感を放ち、キッチンに気品を添えてくれます。

デザイン水栓 (タッチ式) 【Trinsic】
機種名 9159T-CZ-DSTWO (DELTA) ¥270,000



ハンドシャワー付きで浄水器も内蔵。

シンクのお掃除などに便利な、引き出しやすいハンドシャワー付き。先端の切り替えレバーで、シャワー・原水・浄水を簡単に選択できます。内蔵のカートリッジは手元で簡単に交換できて楽々。

浄水器一体型水栓 (スパウトインタイプ)
機種名 F428WO (三菱ケミカル・クリンスイ) ¥30,000



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お掃除にぴったりです。

デザイン水栓 (タッチレスセンサー式) 【Malleco】
機種名 K-77748T-ZU-VSWO (KOHLER®) ¥110,000

EQUIPMENT

Stove

加熱機器

使い勝手の良さも、
空間に映えるデザイン性も譲れない。



ガスとIHのいいとこ取り。
ガスとIHを組み合わせて使う加熱機器。自分仕様のキッチンへとカスタマイズを楽しむこともできます。単に料理をする場所ではなく、より上質な暮らしを実現するため、キッチンに「観る」時間も豊かにします。

ガラストップグリルレスガスコンロ/IHクッキングヒーター【G:ライン】
機種名 1口ガス RHD312GM1RAWO ¥273,000
2口ガス RHD322GM1TAWO ¥273,000
2口IH RHKD321GM1T(A)WO ¥292,000




堅牢なゴトクデザイン
重厚感を保ちながら、掃除の際には負荷にならない重さのステンレス製全面ゴトク。調理時に安定感を生み出すだけでなく、鍋ずらしなども可能に。

上質な佇まいのブラックトップ
トップはフラットでお手入れが簡単。LEDの天面表示は軽く触れるだけで操作でき、電源ボタン以外はすべて消灯可能で使っていない間の見た目も重視。



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。左右どちらのパネル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】W750
機種名 DS3621WAP2STEW0 (ハーマン) ¥275,000




マルチグリル専用容器
マルチグリル専用容器にはセラミックコーティングが施されているため、油汚れも落としやすくお手入れがスムーズ。

Stove & IH



「厨房」の雰囲気たどよう鋳物のゴトク。

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】
機種名 DW35S9JTKSTEDWO (ハーマン) ¥260,000



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。操作部は押回しタイプで、ちょっぴりレトロを感じる。

ステンレストップ グリルレスコンロ【ドロップイン】
機種名 RD641STSAWO (リンナイ) ¥153,000



調理もお手入れも、ゆったりラクラク。

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任せ。トッププレートは汚れをふき取りやすい加工を施しているので、後片付けは簡単に済ませてゆとりの時間を楽しめます。

アルミトップ無水両面焼グリル付ガスコンロ【piatto ラックリーナ】W750
機種名 DW36U6WAAFBAEWO (ハーマン) ¥275,000



「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】
機種名 DC3020SPSELWO (ハーマン) ¥190,000



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】W600
機種名 RB31AW41T2RVWWO (リンナイ) ¥130,000



誰でも楽しく手間なく、安心してお料理。

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。オートメニューや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てくれます。

ガラストップ無水両面焼グリル付コンロ【DELICIA】
機種名 RHB71W38M16RCSTWWO (リンナイ) ¥370,000

EQUIPMENT

IH

加熱機器

使い勝手の良さも、
空間に映えるデザイン性も、譲れない。



憧れのガゲナウ・ブランドを暮らしの中に
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。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。

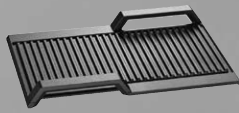
グリルレスIHクッキングヒーター、機種名 CI262 115WO (GAGGENAU) ¥520,000



先進のデザイン
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
ボタン1つで調理ゾーンを繋げることができ、ゾーン内に収まればお鍋の形やサイズの制限無く自由に使うことができる優れたもの。



グリドルプレート ¥86,000



テッパンヤキ ¥132,000

Stove & IH

**基本機能も使いやすく。**

光るリング機能付きで使用中の箇所は赤色に点灯。鍋を置く位置も分かりやすい仕様です。

3口IHクッキングヒーターW750

機種名 CH-TRK7CWO (パナソニック) ¥280,000

**ちょうどいいグリルレスタイプのIH。**

タッチパネル式で凹凸のないフラットなトッププレートはお掃除もらくらく。ヘアライン加工のアルミフレームは高級感を演出してくれます。

グリルレス3口IHクッキングヒーター

機種名 IHC-B3201GLWO (アイリスオーヤマ) ¥200,000

**多彩な料理を手軽に美味しく。**

グリル庫内の温度差を少なくして焼きムラを抑制。庫内はフラットでお手入れもラクラク。

3口IHクッキングヒーターW750

機種名 HT-N8STWF(S)WO (日立) ¥270,000

**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。メニューに合わせて、適温をキープして調理できます。自動でおいしく調理するグリル&オープン機能も充実。

3口IHクッキングヒーターW750

機種名 HT-N2500KTWF(K)WO (日立) ¥460,000

**シンプルで使いやすいスタンダードタイプ。**

左右は通常のIH、後ろヒーターは炙りや保温に便利なラジエントヒータータイプ。

2口IH+ラジエントヒーター W600

機種名 HT-SK6AS(K)WO (日立) ¥130,000

**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W750

機種名 CH-TRS7A1WO (パナソニック) ¥410,000

EQUIPMENT

Dishwasher

食器洗い機・食器洗い乾燥機

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。

食器洗い機W600扉面材タイプ・ステンレス扉
機種名G7604CSCIWO (Miele) (本体) ¥480,000

3D MultiFlex(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。



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、自動で投入されます。



大容量のフロントオープンモデル

広々とした庫内では、お椀や小鉢はもちろん、大きなオープン皿なども
中段を外せば簡単に収納でき後片付けもラクラク。
料理の後の面倒な片付けもスムーズに。多様な食器に対応し、日々の
洗い物をサポートします。

食器洗い機W600扉面材タイプ
機種名DI260400WO (GAGGENAU) (本体) ¥538,000



インテンシブ

下段バスケットの水圧が上がる
ため、下段に汚れのひどい鍋や
フライパン、汚れが少ない食器
は上段バスケットに入れることで、
様々な食器を一度に洗浄するこ
とができます。



ゼオライトテクノロジー

食洗機内に搭載されたゼオライト
(環境にやさしい鉱物)は、湿気
を吸収する際に発熱します。その
熱を利用して庫内を温めること
で食器に残った水分を蒸発させ
て乾燥を促すため、運転コストを
節約できます。

Dishwasher



スリムでも妥協しない食器洗い機。

操作部分は高級感のあるブラック&ステンレス。W600と同じ機能を持ち合わせていて、スリムになっても洗浄力・静音性などに優れています。洗練されたデザインはキッチンを格上げします。

食器洗い機 W450 扉面材タイプ
機種名 DI264400WO(GAGGENAU) (本体) ¥390,000



家事の時間を短縮して、ゆとりある暮らし。

高い洗浄力と、優れた節水性が魅力のドイツ製食器洗い機。運転音も静かで、快適なキッチン空間を保ちます。洗い終わったあとはAutoOpen機能で食器を自然乾燥し、清潔さも保ちます。

食器洗い機 W450 扉面材タイプ・ステンレス扉
機種名 G5644SCiWO(Miele) (本体) ¥390,000



スリムになっても大容量を実現。

汚れをしっかりと落とすストリーム除菌洗浄で、油污れもすっきり。節水・省エネ運転でランニングコストも抑えます。ヒーター乾燥付きで食器を乾かすことができ、快適なキッチンライフをサポートする機能が満載です。

食器洗い乾燥機 W450 ステンレス扉
機種名 NP-45EF1WWO (パナソニック) (本体) ¥330,000



日本の生活環境に合わせ、機能性を追求。

食器も調理器具も1日分まとめ洗い。多湿な日本の気候に配慮したヒーター乾燥付きで予洗いも不要。さらにナノイーX送風で、洗浄前の汚れた食器の入った庫内のニオイを抑制、除菌し、日常の家事を助けてくれます。

食器洗い乾燥機 W600 ステンレス扉
機種名 NP-60EF1WWO (パナソニック) (本体) ¥470,000



庫内の清潔をキープする機能性が抜群。

コンパクトながら、ぎっしり収納できる効率設計。上下ノズルの立体洗浄で、食器のすみずみまでしっかり洗い上げます。さらに、プラズマクラスターがカビ菌の繁殖を抑え、重曹洗浄コースでやさしく汚れを分解。清潔な庫内環境をキープします。

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
機種名 RKW-405GPM-STWO (リンナイ) (本体) ¥140,000



空間を無駄なく使える、ぎっしり収納な食器洗い機。

コンパクト型と比べて約1.5倍の容量のある、スライド式の深型。ビン位置やサイズを工夫したラック設計で、セットがやすく、食器をぎっしり収納できます。上下に伸びるノズルで立体的にしっかり洗浄。節水設計で、収納力・機能性の両面に優れた一台です。

食器洗い乾燥機 深型W450 扉面材タイプ
機種名 RKW-D401GPMAWO (リンナイ) (本体) ¥190,000

		ミーレ	ガゲナウ	パナソニック (フロントオープン)	パナソニック (スライドオープン)	リンナイ
扉面材	木製	○	○	—	○	○
	ステンレス	○	—	○	—	—

食洗機の木製扉面材はキッチンの扉グレードと同様になります。

EQUIPMENT

Range Hood

レンジフード

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。



商品の使い方を
動画でご覧いただけます



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。

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。



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)



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。

BFRS-3Fシリーズ (富士工業)

Range Hood

**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。

SERL-ECシリーズ (富士工業)

**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ーを採用しており、機能性もしっかり。

【ジリオ】GIL-902 (アリアフィーナ)

**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。

ADR-3Aシリーズ (富士工業)

**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。

【フェデリカ】FEDL-952 (アリアフィーナ)

**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)

**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。

【サイドバルケッタ】SBAR-903 (アリアフィーナ)

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が
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。

Index

01 二人で微笑う、自分に向き合う。 …P.185
団地リノベーション

02 おひとりさま食卓も、いい。 …P.187
单身向け賃貸マンション

03 すくすくキッチンのお城。 …P.189
ファミリー向け賃貸マンション

04 とびきりの手料理を、作りあおう。 …P.191
マンションリノベーション

05 家族になりたての、二人のように。 …P.193
戸建てリノベーション

家族とともに育つ、木のキッチン。 …P.195
[Welcome to my little su:iji]

About Little su:iji …P.197

暮らし方で選ぶ入替えパターン例 …P.201

基本仕様 …P.203

おうちにピッタリ合わせる工夫 …P.204

ちっちゃんい SU:iji
[スイージー]



二人で微笑う、自分に向き合う。

団地リノベーション

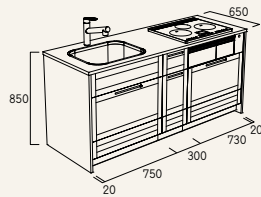
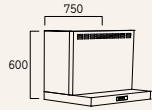
「人生は旅だ」が口癖の私たちがたどり着いたのが“団地リノベ”という選択。
これまでの旅先で感じた素敵なものを取り入れ、キッチンと床も無垢にこだわりました。
リビングには小上がりを設け、収納力と夫婦がほっと一息入れられる居場所も確保。
浮造りの床に直に座ると、いつか訪れたお気に入りの神社にいるような気持ちになり、
自分との対話を楽しむ余裕を持てたのは一番の発見かも。



Price

□キッチン本体 ¥570,300 + ■設備機器合計 ¥380,000
(キッチンセット合計 ¥950,300) 間口1830mm×奥行650mm

- 扉：ニュージーバイン®
- 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：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：〈日立〉3口IH HT-N8STF(S)WO ¥250,000
- レンジフード：〈富士工業〉
(本 体) ADR-3A-7516RSIWO ¥70,000
(横幕板) YMP53-A325SIWO ¥15,000×2 枚



※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。

ITEM



ニュージーバイン® 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。



浄水器一体型水栓

先端の切り替えて、原水・浄水を簡単に選択できます。
引き出しやすいハンドシャワー付きで、シンクのお掃除などにも便利な水栓。



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いらない」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。



おひとりさま食卓も、いい。

単身向け賃貸マンション

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。



パターンA
image

Price

パターンA

□キッチン本体 ¥308,000 + ■設備機器合計 ¥225,000
(キッチンセット合計 ¥533,000) 間口1525mm×奥行650mm

パターンB

□キッチン本体 ¥308,000 + ■設備機器合計 ¥63,000
(キッチンセット合計 ¥371,000) 間口1525mm×奥行650mm

□扉：ニュージーバイン®

□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：ステンレス P シンク

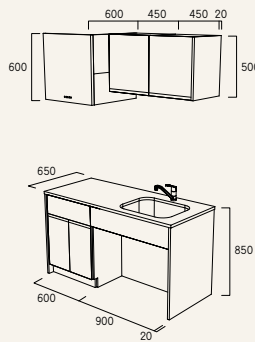
■水栓：(KVK) シングルレバー水栓
KM5011TECWO ¥20,000

■レンジフード：

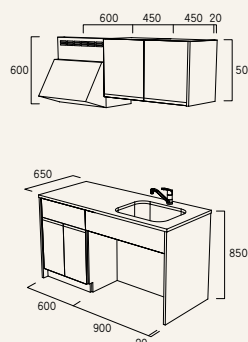
■パターンA 〈富士工業〉
(本体) MKR-3B-6016SWO ¥190,000
(横幕板) YMP33-MKR570SWO ¥15,000

■パターンB 〈富士工業〉
(本体) BDR-3HL-601BKWO ¥43,000

パターンA



パターンB



※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。

パターンB
image
ブーツ型
レンジフード
の場合



ITEM



キュービク型レンジフード

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

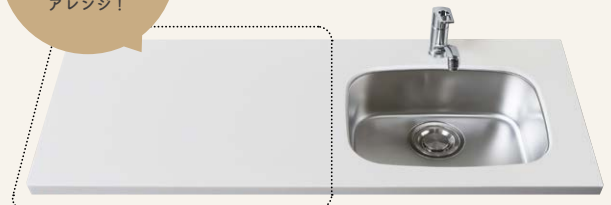
少しクリームがかった色合いは、壁クロス
や木材との相性がぴったり。お手入れもし
やすいからラクラク使えそう。

Work top

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！



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。



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。



忙しい朝は、コーヒーを淹れながらさっ
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。



コーヒーもお酒もこだわりたい。男友達か
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。

すくすくキッチンのお城。

ファミリー向け賃貸マンション

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。



Price

□キッチン本体 ¥408,700 + ■設備機器合計 ¥299,000
(キッチンセット合計 ¥707,700) 間口1825mm×奥行650mm

□扉：メーブル

□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：ステンレス P シンク

■水栓：(KOHLER®)

デザイン水栓 (タッチレス センサー式)

K-77748T-ZU-BLWO ¥110,000

★ ■加熱機器：(三化工業) 上面操作 1口IH+ラジエント
SIH-BC224BWO ¥105,000

■レンジフード：

(富士工業)

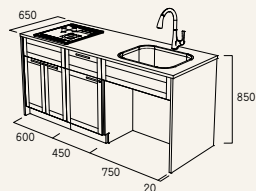
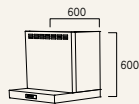
(本 体) ADR-3A-6016LSIWO ¥69,000

(横幕板) YMP53-A325SIWO ¥15,000

※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。

※過去のプランのため、★の設備機器は画像と商品が異なります。詳細は設備機器カタログをご確認ください。

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。



ITEM



タッチレスセンサー式

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。



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。

point!

つっぱり棒とお気に入りの布で簡単めかくし！



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。



メーブル扉

艶やかな気品に満ちたメーブル材。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。



とびきりの手料理を、作りあおう。

マンションリノベーション

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、

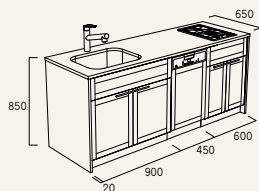
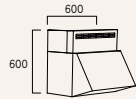
木のキッチンに決定。正解、だったよね。



Price

□キッチン本体 ¥376,400 + ■設備機器合計 ¥555,000
(キッチンセット合計 ¥931,400) 間口1975mm×奥行650mm

- 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：パイブレーション
- シンク：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 ¥390,000
- 食洗機扉面材：¥49,000
- レンジフード：
〈富士工業〉
(本 体) BDR-3HL-601BKWO ¥43,000
(横幕板) YMP20-345BKWO ¥10,000



※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。
※過去のプランのため、★の設備機器は画像と商品が異なります。詳細は設備機器カタログをご確認ください。
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。

ITEM



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！



フロントオープン食洗機 (ミエレ)

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、夕食が遅くなく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のシンプルデザインに一目惚れ。



ステンレスパ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。パ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。



家族になりたての、二人のように。

戸建てリノベーション

転職が多い仕事柄、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思った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。



Price

□キッチン本体 ¥415,100 + ■設備機器合計 ¥291,000
(キッチンセット合計 ¥706,100) 間口1825mm×奥行650mm

□扉：ニュージーバイン®

□グレード：NZ20

□扉カラー：ナチュラル色（NL）

□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：ステンレス P シンク

■水栓：（KOHLER®）

デザイン水栓（タッチレス センサー式）
K-77748T-ZU-BLWO ¥110,000

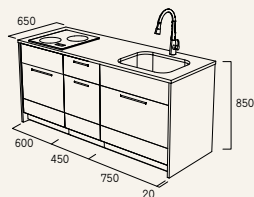
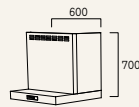
■加熱機器：（アイリスオーヤマ）上面操作斜め2口IH
IHC-B2201-WWO ¥85,000

■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。



ITEM



ニュージーバイン® 扉

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



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

point!

奥まで引き出して
収納物を
ざっと見渡せる！

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。



家族とともに育つ、
木のキッチン。
ちっちゃい
スージー

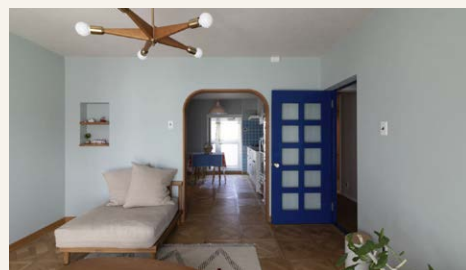
ちっちゃいスージーも、きちんと“わが家色”。
コンパクトさが魅力の、ちっちゃいスージーを
実際に採用された方
のお気に入りポイントをご紹介します。



憧れのドラマを 日常風景へ。

兵庫県 H様 2023年納品

ひとり暮らしの住まいとして、団地をリノベーションされたH様。キッチン
は当初、一般的なシステムキッチンの予定だったのが、「大好きな韓国
ドラマと同じようにしたい」と工務店様にイメージ画像を見せたところ
「ちっちゃいスージー」を紹介されたそうです。框組の白い扉は、最近
では珍しい開き戸タイプで家具のような佇まい。ブルーのタイルや、パ
ターン貼りのフローリングと絶妙に調和しています。吊り戸棚のストライ
プガラス扉もレトロな雰囲気にぴったり。訪れるお友達からも「かわい
い!」の声が上がる空間になりました。

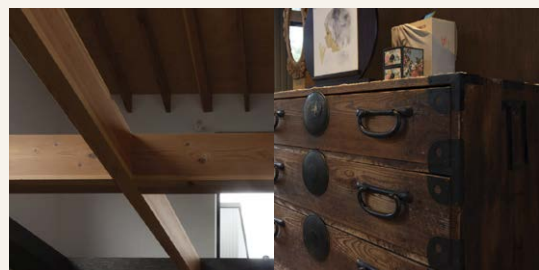




土間でつながる 家族の絆。

長野県 U様 2021年納品

5人姉妹のうちのお2人と、お母様が暮らすU様宅。地域の特徴として明治時代から家の中にあった蔵と、お姉さんが住む姉屋、妹さんとお母様が住む母屋を土間でつなぎ、ひとつの家のようにリノベーションされました。姉屋のキッチンとして採用されているのが「ちっちゃいスイージー」。お姉さんはアレルギー体質のため、自然素材のものを探しておられたそうで、コンパクトさがちょうどいいとのこと。歴史を引き継ぎ、ほどよい独立感がありながらも家族の絆を保つお住まいに、無垢の木のぬくもりが違和感なくなじんでいました。



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



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。
※写真はスイージーのシンクキャビネットW1050です。



引き出しの底板ステンレス仕上げ

汚れや湿気に強いステンレス仕上げの底板は清潔さを保ち、調味料などがこぼれてもサッと拭くだけできれいに。重たい鍋を引きずっても傷がつきにくい仕様で安心です。

基本仕様



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。ボタンという音も気になりません。



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。



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)

オプション



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。



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)



加熱機器開口なし

※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。

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！



基本仕様



カトラリートレー

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。



包丁差し

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



ソフトクローズ機能

扉を閉めるたびに感じる、スムーズさと安定感。慌ただしい時でも扉はゆっくりと閉まり、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。

基本仕様

オプション



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。



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。



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



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）



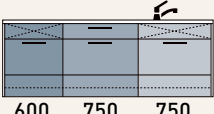
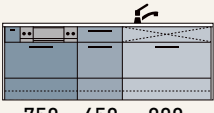
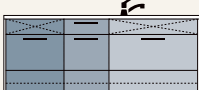
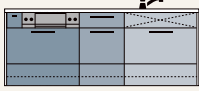
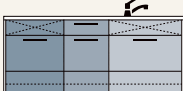
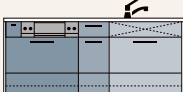
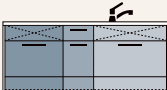
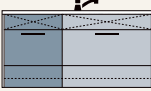
加熱機器開口なし

※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。

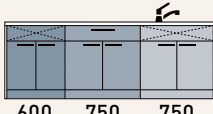
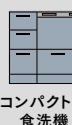
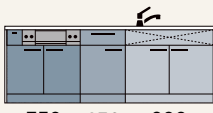
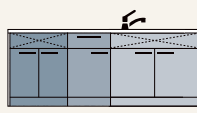
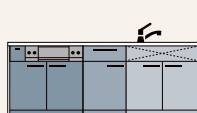
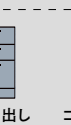
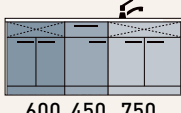
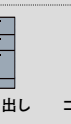
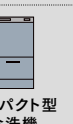
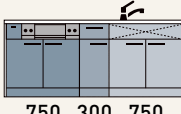
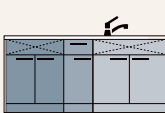
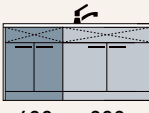
Little su:iji Pattern

暮らし方で選ぶ入替えパターン例

フルスライド仕様

	基本配列	加熱機器ゾーン	センターゾーン	シンク下ゾーン
Wide 2100, 2125	 600 750 750	 2口・グリルレス 加熱機器用	 3段引出し  コンパクト型 食洗機  ディープ型 食洗機	 2段引出し
	 750 450 900	 3口コンロ用2段引出し	 3段引出し  コンパクト型 食洗機  ディープ型 食洗機  フロントオープン型 食洗機(W450)	 シンク下 オープンタイプ  インナー 引出し付き
Wide 1950, 1975	 600 450 900	 2口・グリルレス 加熱機器用	 3段引出し  コンパクト型 食洗機  ディープ型 食洗機  フロントオープン型 食洗機(W450)	 2段引出し
	 750 450 750	 3口コンロ用2段引出し	 3段引出し  コンパクト型 食洗機  ディープ型 食洗機	 シンク下 オープンタイプ  インナー 引出し付き
Wide 1800, 1825	 600 450 750	 2口・グリルレス 加熱機器用	 3段引出し  コンパクト型 食洗機  ディープ型 食洗機	 2段引出し
	 750 300 750	 3口コンロ用2段引出し	 3段引出し	 シンク下 オープンタイプ  インナー 引出し付き
Wide 1650, 1675	 600 300 750	 2口・グリルレス 加熱機器用	 3段引出し	 2段引出し
				 シンク下 オープンタイプ  インナー 引出し付き
Wide 1500, 1525	 600 900	 2口・グリルレス 加熱機器用		 2段引出し
				 シンク下 オープンタイプ  インナー 引出し付き

開き扉仕様

基本配列	加熱機器ゾーン	センターゾーン				シンク下ゾーン		
Wide 2100, 2125	 600 750 750	 2口・グリルレス 加熱機器用	 1段引出し+開き	 3段引出し	 コンパクト型 食洗機	 ディープ型 食洗機	 開き	
	 750 450 900	 3口コンロ用開き	 1段引出し+片開き	 3段引出し	 コンパクト型 食洗機	 ディープ型 食洗機	 フロントオープン型 食洗機(W450)	 シンク下 オープンタイプ
Wide 1950, 1975	 600 450 900	 2口・グリルレス 加熱機器用	 1段引出し+片開き	 3段引出し	 コンパクト型 食洗機	 ディープ型 食洗機	 フロントオープン型 食洗機(W450)	 開き
	 750 450 750	 3口コンロ用開き	 1段引出し+片開き	 3段引出し	 コンパクト型 食洗機	 ディープ型 食洗機		 シンク下 オープンタイプ
Wide 1800, 1825	 600 450 750	 2口・グリルレス 加熱機器用	 1段引出し+片開き	 3段引出し	 コンパクト型 食洗機	 ディープ型 食洗機		 開き
	 750 300 750	 3口コンロ用開き		 1段引出し+片開き	 3段引出し			 シンク下 オープンタイプ
Wide 1650, 1675	 600 300 750	 2口・グリルレス 加熱機器用		 1段引出し+片開き	 3段引出し			 開き
								 シンク下 オープンタイプ
Wide 1500, 1525	 600 900	 2口・グリルレス 加熱機器用						 開き
								 シンク下 オープンタイプ

基本仕様

Door / Handle

詳しくは ▶P.117

理想のキッチン空間を叶える表情豊かな無垢の木の扉、扉と相性の良い取手をご用意しております。



Work top

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。

Sink

お手入れしやすいシンプルなステンレスシンク。

ステンレスP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suji」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。



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。

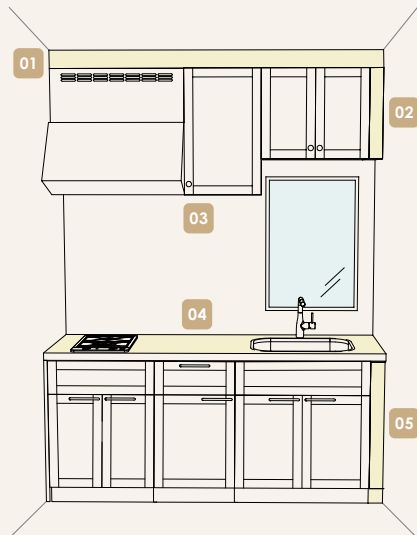
Equipment

小間口でも海外製の食洗機や、タッチレス水栓など、こだわりの設備機器をご用意しております。
詳しくは設備機器総合カタログをご覧ください。

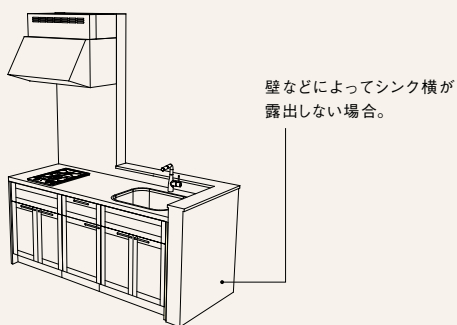


うちにピッタリ合わせる工夫

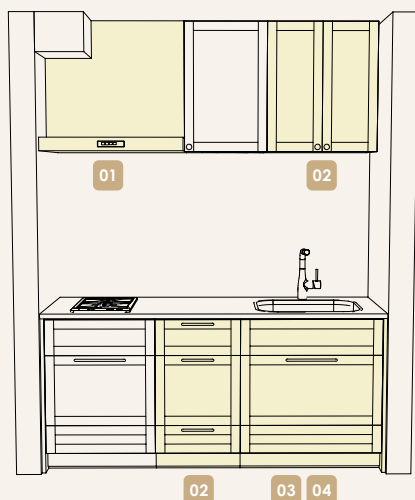
既設の壁や天井、窓などを生かしたい場合



基本仕様の納まり(サイドパネル無し納まり)



梁や配管があっても ぴったり納まるキッチン



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。

for reform

01 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。

02 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。

03 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。

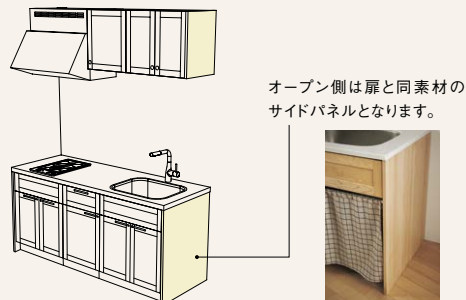
04 ワークトップの間口オーダー

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。

05 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。

片側オープンの場合の納まり(サイドパネル有り納まり)



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。

for reform

01 梁対応浅型レンジフード

リフォームやマンション現場に多い、直交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。

02 間口調整用キャビネット

5mm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。

03 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。

04 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。



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(杵材、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。



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がっています。



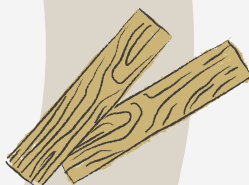
Chapter 3

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。



木と人の暮らし
続いていく、



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

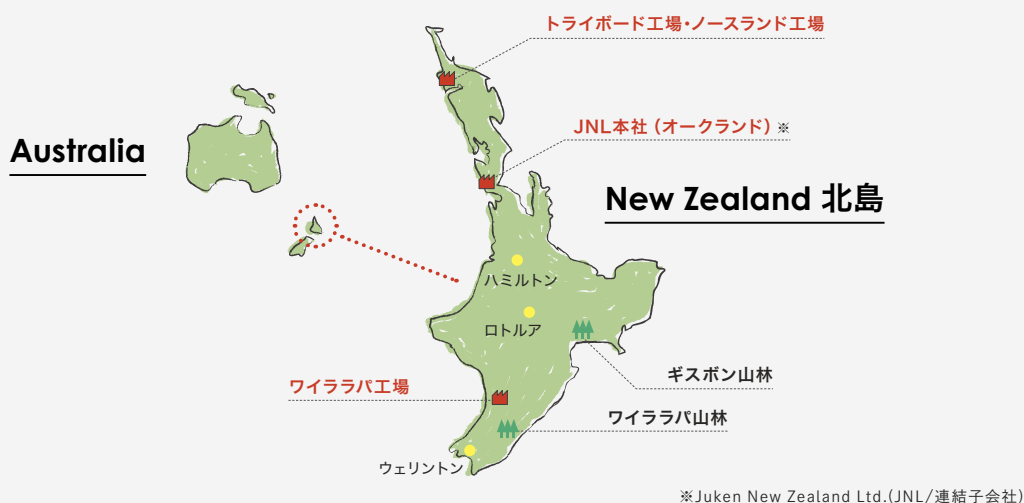
お客様のもとへ。

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、森は生きていきません。
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。



ウッドワンの森は再造林を行っています。^{※1}

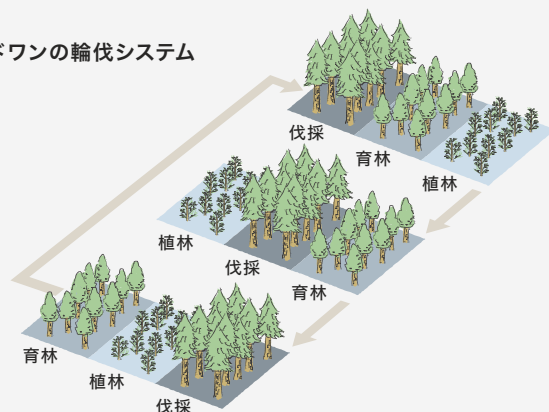
日本国内の木を伐採した後の再造林率は3割程度にとどまっています。^{※2}
ウッドワンの森のニュージーパイン®は30年大切に育てて伐採した後も、
計画的な森林経営で再造林を行って持続可能な社会の実現に貢献しています。

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 再造林とは、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です。

※2 出典元：林野庁林政審議会配布資料（2020年10月時点）

ウッドワンの輪伐システム



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。

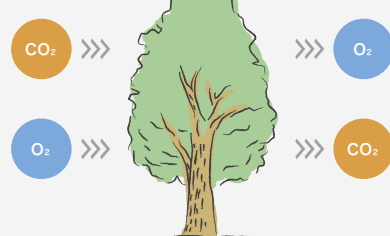
こうした適切な森林管理は大気中の二酸化炭素を減らし、
地球温暖化を防止することにもつながるのです。

若木の場合
(二酸化炭素を吸収して成長)



二酸化炭素の
吸収量 > 排出量

成木の場合
(成長ほぼ停止)



二酸化炭素の
吸収量 ≈ 排出量

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。

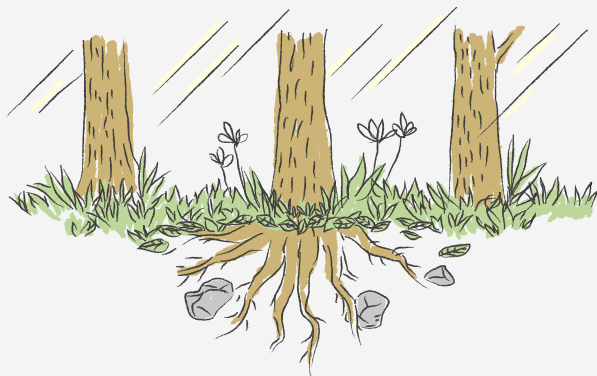
これは、過密に植わっている植物を適切な生育状況にするため、一部を伐採する作業のことです。

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。

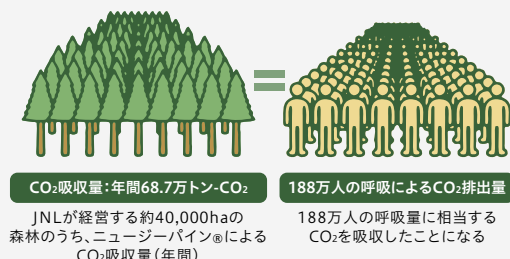


ニュージーランド植林事業の環境会計

CO₂の“吸収源”としての森林

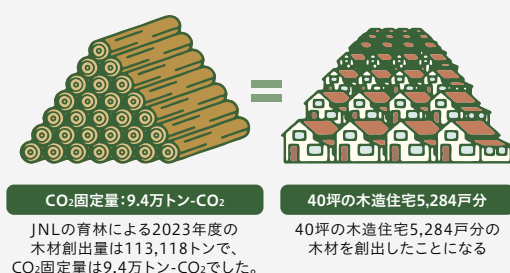
植物は光合成によって、大気中のCO₂を吸収し、炭素を樹体に固定して、酸素を大気中に排出します。このため森林は、地球温暖化の原因となる温室効果ガスのひとつであるCO₂削減の有効な手段として注目されています。

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CO₂の吸収量は、年間68.7万トン-CO₂になります。

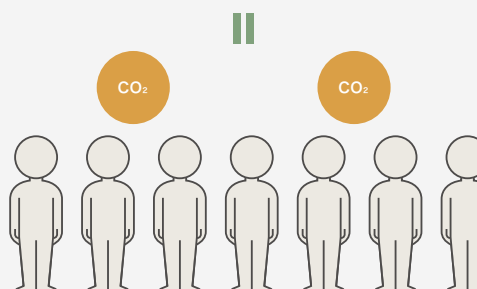


CO₂の“貯蔵庫”としての木材

温室効果ガスであるCO₂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CO₂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CO₂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2023年度に創出した木材の量は113,118トンでこれによる炭素固定量をCO₂に換算すると、9.4万トン-CO₂でした。



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！



6.8人分の年間の呼吸による
CO₂排出量！

人間1人が呼吸により排出するCO₂は
年間約320～360kg(1日=約1kg)とされています。
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2.74m³とすると、CO₂固定量は2.5トン-CO₂と算出できます。
これは、人間6.8人分の年間の呼吸によるCO₂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CO₂固定量は、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2.74m³)が貯蔵している炭素(CO₂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。

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
ニュージープイン®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。



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。



製材したニュージープイン®の木目▼



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。



2. 育林

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、
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。

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う、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の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® 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)

[クリーンウッド法]

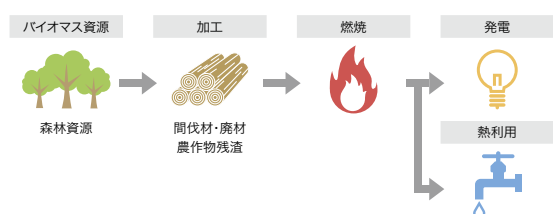
「合法伐採木材等の流通及び利用の促進に関する法律(通称「クリーンウッド法」)」が2017年5月20日に施行されました。
同法は、我が国又は原産国の法令に適合して伐採された樹木を材料とする木材・その製品の流通及び利用を促進することを目的として、対象となる木材等や木材関連事業者の範囲、登録制度等を定めるとともに、木材関連事業者や国が取り組むべき措置について定めています。
弊社のクリーンウッド法への対応については弊社 WEB サイトをご確認ください。(https://www.woodone.co.jp/cleanwood/)



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。

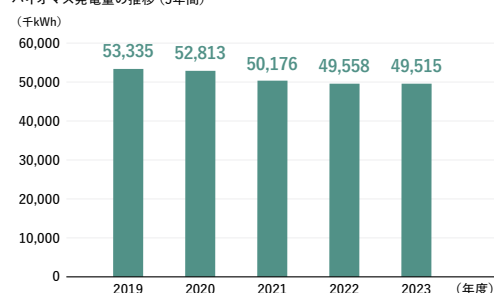
バイオマス発電

ウッドワンでは、月間約800t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、2023年度は49,515千kWh発電しました。

バイオマス発電量の推移（5年間）

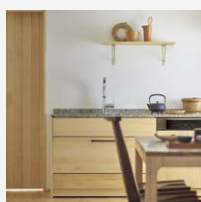
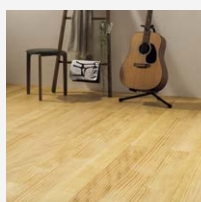
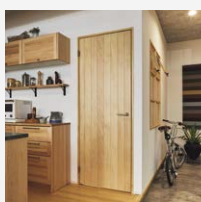
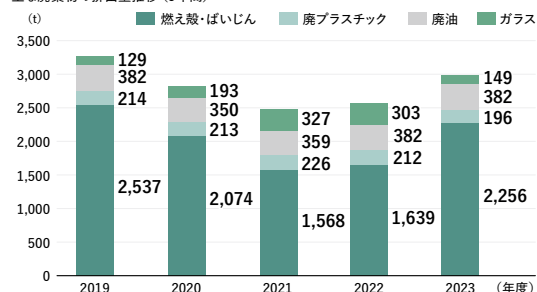


廃棄物削減

循環型社会の構築には、廃棄物の発生抑制・再利用・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。
- ※木くずはバイオマス発電の燃料として再利用しているため、廃棄物の排出量には含めておりません。

主な廃棄物の排出量推移（5年間）



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。

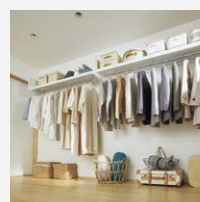
無垢材は床材やドアなどの建材として用いられます。集成材は無垢材や挽き板、小角材などを集成接着したもので、キッチンの扉などさまざまな建材として活用されます。



■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。



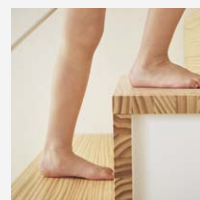
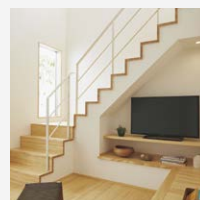
中段・枕棚セット

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: $\mu\text{g}/\text{m}^3$)

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（国際標準化機構）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 (2021年)	使用量 (2022年)	使用量 (2023年)
186	ジクロロメタン	7.2	5.4	3.9
134	酢酸ビニル	2.2	2.4	1.8
411	ホルムアルデヒド	0.5	0.5	0.3
合計		9.9	8.3	6.0

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。

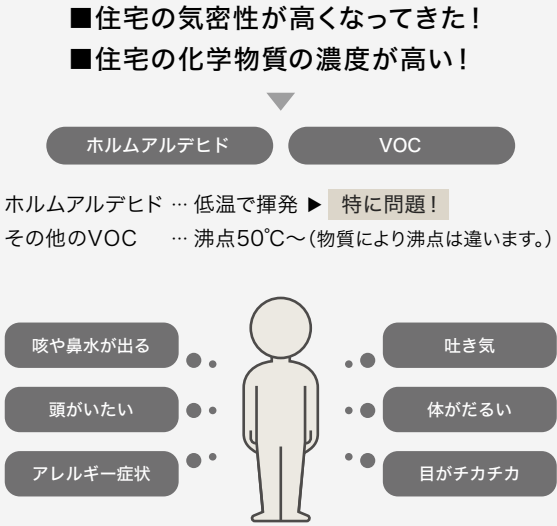
社会問題化したシックハウス

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

表示記号	改正後 基準値		使用する建築材料	面積制限
	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。

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。



ピノアース オーダーペイント シングルドア

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

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。



無垢フローリング ピノアース

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

“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。



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りにも役立ちます。



表紙のデザインは変更する場合があります。

無垢の木の洗面台

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



表紙のデザインは変更する場合があります。

収納

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。

「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いう心が決まったら、具体的にパーツを選んでいきたい、そんなあなたのために、より詳細なカタログをご用意しています。ぜひご覧ください。

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、きつと心に響くはず。詳しい特長は、それぞれのカタログでご覧になれます。

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

WOODONEの

もっとあんしん

キッチン延長保証サービス

メーカー保証の安心を、より長く。

「もっとあんしん キッチン延長保証サービス」は、

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

お引き
渡し日

メーカー保証
1年又は2年

有償修理（メーカー保証終了後は有償）

メーカー保証
1年又は2年

もっとあんしん キッチン延長保証サービス

トータル5年間、突然のトラブル・修理費に備えられるから安心！

5年

※1.お引き渡し日からのメーカー保証期間を含め、トータルでの5年間となります。お引き渡し日より3ヵ月以内にお申し込みください。
※2.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、無料で修理対応いたします。^{※3}

システムキッチンのトラブルが起こったら、専用フリーダイヤルへ！^{※4}

メーカー指定のサービススタッフが修理にうかがいます。^{※5}



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。

※海外製食器洗い機は、メーカー独自の延長保証がございます。詳しくは、該当メーカーのHPなどをご確認ください。

【ご注意】

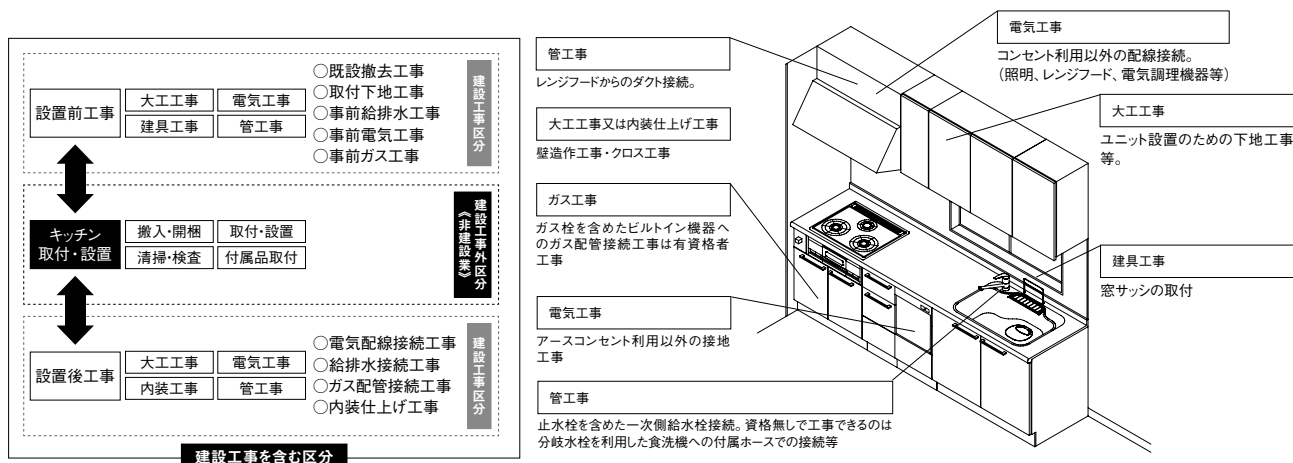
同類の設備機器が2台ある場合は保証料は2件分となります。
(例えば、ガスコンロとIHクッキングヒーターが各1台、水栓付きの
シンクが2台、など)
詳しくは、当社HPのキッチン延長保証サービスをご覧ください。

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む原因になります。塗り壁をご採用の場合は、室内に湿気が大量にこもらないように、工事中は十分に除湿または換気を必ず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セッティングしないでください。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。
- 扉の木目方向が違えば光が反射する角度が変わり、実際の色より差があるように見えることがあります。
- 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・源平」「赤身」「あて」「虎斑」「埋木」「節かけ（交走李埋）」などが入ることがあります。
- 色柄は商品の設置環境（照明・床・壁など）や大きさによって見え方に違いが出る場合があります。

水栓金具 / 水栓金具全般

- このカタログに掲載された商品は一般家庭用です。
- 上水道及び飲用可能な井戸水用です。飲用できない井戸水や地下水、特に塩分の多い水では使用できません。
- 凍結のおそれのある地域では寒冷地用をご使用ください。
- 購入後は取扱説明書をよくお読みの上、定期的な点検（水漏れチェックなど）を行ってください。

浄水器水栓

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

アルカリ整水器・アルカリイオン整水器

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

レンジフード

- 周囲に壁が少ない（壁がない）プランでは、壁のあるプランに比べ室内空気の対流（人の動きによる風や空調）の影響を受けやすく、油煙の捕集効率が悪くなる場合があります。
- 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場合がありますが、ダンパー自体

に引き込み機能はなく、衝撃吸収を目的とした部品であるため故障ではありません。

- 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、扉裏の取手ピ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、破損の原因となる場合があります。
- 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」が発生することがあります。
- ・ステンレスワークトップの上やシンク内に濡れたアルミ製品を長時間放置しますと電気的反応を起こし、白く変色することがあります。
- ・水滴を残したまま放置しますと水分中の炭酸カルシウムなどの水垢が水滴跡となって残ることがあります。
- ・水滴跡やすりキズが目立つときは、市販のステンレスクリーナーで洗浄してください。
- ・「もらいさび」が発生した場合は、市販のステンレスクリーナー、さびがひどいときはクリームクレンザーを柔らか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、さびのおそれがありますので使用後は十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。
- ・パ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。
- ・人大シンクの汚れがひどい時は、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。研磨入リスポンジ、金属たわし、耐水ペーパーは使用しないでください。
- ・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（人大クォーツを含む）

- ・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。



- ・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、ヘマトニックなどの原液の使用は変色の原因になります。
- ・衝撃を与えないでください。
 - ・包丁や鋭利なものを当てたり、ナベなど重いものを落としたり、人が乗るなどの過度な荷重や衝撃を与えるとヒビ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な布に中性洗剤をつけて、拭き掃除をしてください。その後、柔らかな布で水拭きし洗剤を完全に拭き取ってください。最後に水分が残らないように乾いた布で拭いてください。
- ・汚れが取れない場合は、温水で濡らせた布に漂白剤・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。
- ・人大クォ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な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。
- ・金属などでこすら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しないでください。現場の排水経路・状況によっては、キッチンのトラップで流れが悪くなったり、排水時に異音が発生することがあります。
- ・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秒以上浄水を通してからご使用ください。
- ・カートリッジ、水栓本体の保護のため、60℃以上の熱いお湯は通さないでください。
- ・カートリッジの交換時期の目安は、使用水量や水質によって異なります。
- ・浄水器の水が出にくくなった、期間内であってもカートリッジを交換してください。
- ・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になったら、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。吸気が不足すると、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なります。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、さかす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。

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場合があります。確実にアースを取り付けてください。故障や漏電の際感電するおそれがあります。

- ・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。
- ・弱火の状態でグリル扉や加熱機器下のキャビネット扉を開閉すると、火が消えることがあります。

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

「使用できないナベ」

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

家電収納庫（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、オープンレンジ、卓上型電磁（IH）調理器はご使用になれません。
- ・本製品は不燃材・難燃材仕様ではありません。収納する家電機器については、それぞれの商品の取扱説明書にある設置基準をお守りください。
- ・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、炊飯器やジャーボ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ト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。

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。

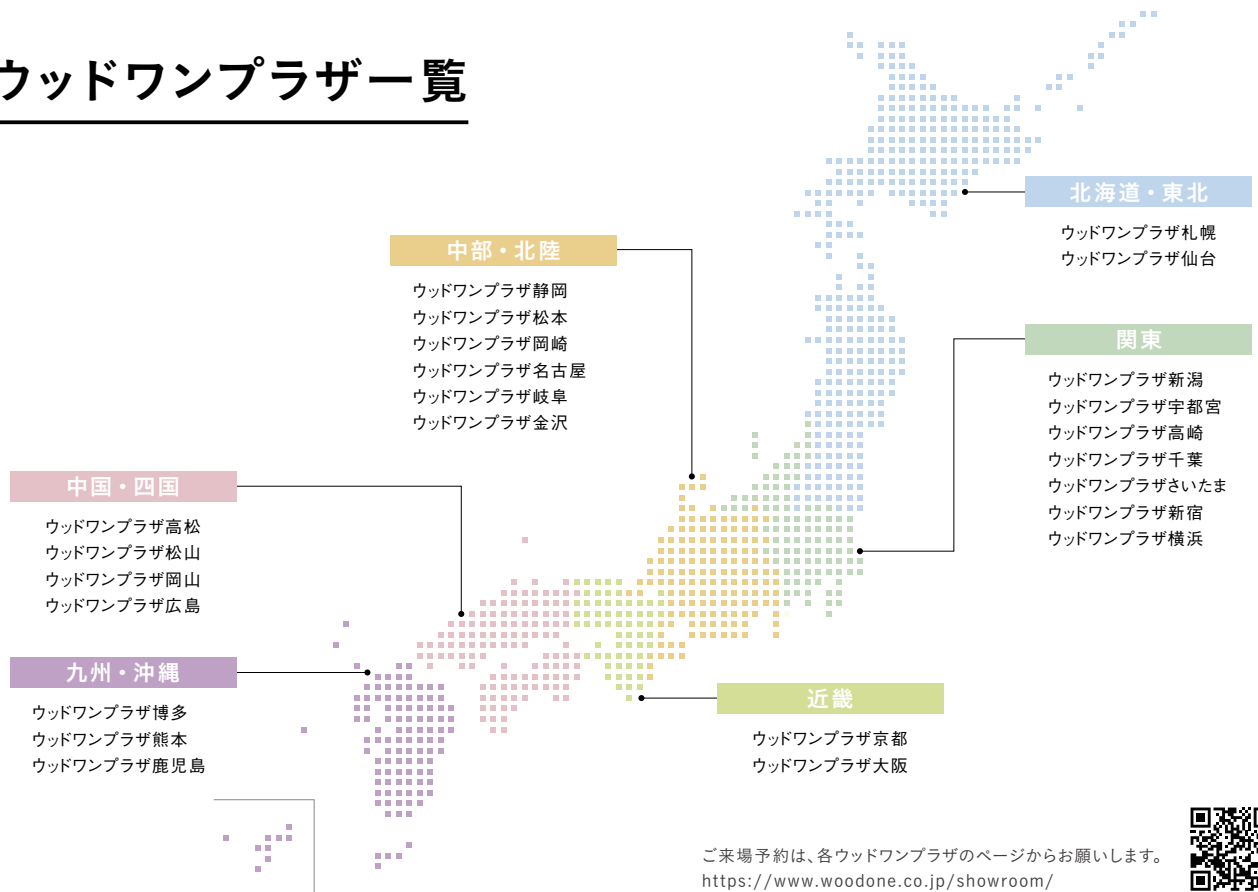
ガスコンロ

- ・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。（油温が上がらず、発火するおそれがあります。）
- ・グリルをご使用の際、排気口をふさぐと温度が上昇し、ワークトップ（人工大理石・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。

ウッドワンプラザ一覧



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/>



各ショールームへのご予約はこちらから

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。

				Tel
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
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 サンエビル1F		050-9000-3373
ウッドワンプラザ新潟	〒 950-0922	新潟県新潟市中央区山ニツ2-17-24		050-9000-3413
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
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
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
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
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
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
ウッドワンプラザ静岡	〒 422-8036	静岡県静岡市駿河区数地1-3-1		050-9000-3432
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
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
ウッドワンプラザ名古屋	〒 456-0006	愛知県名古屋市中区熱田区沢下町5-5 Sonosakiエ金山2F		050-9000-3440
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

2025年1月現在

支店／営業所／出張所…担当営業へのご連絡、または受発注、商品に関するお問い合わせ、
カタログ・サンプル請求に関するお問い合わせはこちら

050-1809-5585

[MAIL] is@cs.woodone.co.jp

[受付時間] 平日／9:00～17:00 [休日] 土日・祝日・GW・年末年始・夏期休暇

webサイトのご案内

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

ウッドワン kimama

検索

<https://woodone.jp>



▼交換用の部材や追加アイテムご購入の「パーツショップ」はこちら

ウッドワン パーツショップ

検索

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



納期に関する ご案内

キャビネット・パネル・ワークトップ	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®・ワークトップ	受注～工場出荷	20日
キャビネット・加飾パネル・支輪 (NZ90・NZ80)	受注～工場出荷	25日
吊戸下オープンボックス・引き戸収納	受注～工場出荷	25日

土日祝日を除く。
詳しい納期は
お近くの営業所へ
お問い合わせください。

販売店・工務店・建設会社様へのお願い

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

- 製品の仕様は2025年6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。

株式会社 ウッドワン

【 キッチン専用
フリーダイヤル 】 ☎ 0120-641-265

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

商品に関する
お問い合わせ

修理に関する
相談

【受付時間】 平日・土日・祝日/9:00～18:00

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

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

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。

ZCSG681 第1版 25.06Da

Instagramのご案内



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！

〒738-8502 広島県廿日市市市木材港南1-1