

## 片づく仕組み実践コース

期間：2カ月（週1回／約2時間）

場所：キッチン本体・食器棚・階段下収納・廊下収納

### キッチン本体



物を沢山処分されたわけではなく、適所に移動し収納することで本来ここで使うものがすぐ使える形での収納を提案いたしました。



どのようなときにどういう目的でどれくらいの頻度で使うかに合わせ、ゾーンを分けていますので、さっと目的に物が取れて、料理する気持ちもあがるキッチンになっています。



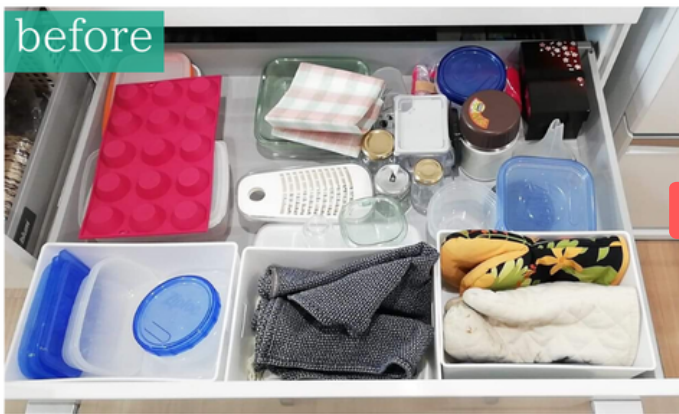


## 食器棚



ユーシのワンポイント  
グラス類を引出しに移動し、こちらはお皿をメインとした収納にしたことで空間に余裕もでき、スッキリ選びやすくなっています。そしてどんなお皿もすぐに取りれるように収納方法と配置にこだわっており、使いたい全てのお皿がすぐ使えるようになっています。

## 食器棚の引出し



ユージの  
ワンポイント



こちらを使う目的でゾーンを分けたり、上から見たときに一目瞭然の収納にすることで必要なものがどこにあるかすぐわかり、すぐ取れる工夫をしています。

また空間にピッタリ合う収納用品をご提案し空間を有効に使う工夫もしています。





これまではどこ置かかあいまいだった、買って来たビールや、ラップ、フリーザーバッグなどのストック類も、買い物後のレジ袋などもしっかり定位置を作ったことで、置き場に困ることなく、すぐ片付けられるような収納になっています。



高い場所の収納には取っ手付きで軽いものを収納。  
収納できる空間は無駄なく活用しています。



## 階段下収納



キッチン本体や食器棚の方から先に物を整理し、収納を完成させて、そちらの方に新たな収納できる空間が生まれたことで、これまでどこにしまっ  
ていかわからずとりあえずこの階段下収納に置いていたものを、そちら  
に移動、収納することができました。

その結果、こちらの階段下収納に本来、収納した方がいいものだけが残り、それをベストな形で収納することができました。

今までは物が床にあり、歩くところを塞いでいましたが、それもなくなってスッキリした気持ちの良い収納になりました。

## 廊下収納



これまでには不要な物も多く収納されていたそうですが、今回を機会に不要なものは出され、ここにしまった方がよい物を、とりやすい形で収納する術をご提案しました。

これで使いたいものがすぐ手に取れるスッキリとした収納になりました。ご依頼者様は、キッチンが終わってからこちらに取り掛かられましたので非常に手慣れた様子で手際よく作業を進められました。



## 片づく仕組み実践コース

期間：全4回（1回／約2時間）

場所：キッチン吊り戸棚・キッチン内の収納ワゴン

### キッチン吊り戸



物をポンポン置くだけになっていた、高さのある吊り戸棚をどのようにうまく使ったらいいでしょうか？というご相談から始まりました。キッチンのお部屋全体を見せていただき、吊り戸棚には『どういったものを』『どのような収納方法』で収納するのがおすすめかをご提案したところ、なんとオンラインで2回目お会いしたときにはAfter写真のようにされていたご依頼者様にただただ驚き感動しました。吊り戸以外の部分でもそれぞれ適切な場所に物の定位置を作って収納したことでオシャレだけでなく機能的なキッチンになりました。

## カウンター収納



ユーシの  
ワンポイント



DIYがとても得意なご依頼者様。収納ワゴンやカウンターはなんと手作りです。そこにどういったものをどのような形で納めると片付けやすいかを私の方からご提案し、実践していただくと、部屋全体がスッキリ片付き、これまでできなかった家族そろってのダイニングテーブルでの食事ができるようになりとても喜んでいただきました。



## 訪問での整理収納サービス

期間：6日間（1日/約3時間）

場所：キッチン本体・食器棚・レンジ下収納・新設家電収納



整理収納前のキッチンでは、住む年数が増えるごとに少しずつ増え、どこにしまったらいいかわからない物が床にあるなど、悩んでいらっしやいましたが、まずは今や今後の暮らしに使うものかどうかから物を見直し、使っている必要な物を、適切な場所や家事がラクになる配置に変更することで、お部屋も広く感じとても使いやすいキッチンに生まれ変わりました。使いたいすべての物がどこにあるかすぐにわかり、すぐ手に取れるな収納方法でとても使いやすいキッチンになるよう工夫をしました。



## 食器棚・家電収納



ユ-シのワンポイント  
ダイニングテーブルは使っていないので処分したいというご意向を受け、窓側にあったカウンターをアイランドのように中央に持ってくることで、流し台から振り向いて盛り付けや配膳などができて家事がラクになるような工夫をしています。床に置いていた物も全て収納し、転倒のリスクを軽減させています。

## 食器棚



ユ-シのワンポイント  
もともとは空いているところに食器を入れるような片付け方だったため、同じ種類の物がバラバラと違う場所にあったり、使いたいお皿が奥で取れず使えなかったりされていたようでしたので、今回を機に目的で配置を変えたりどのお皿もすぐ取れるような収納方法で使いやすい工夫をしています。



## キッチン本体



### ユーシの ワンポイント



これまではシンクの前に立った時についつい置きやすい、目の前の棚へいろいろな物を置かれていましたが、整理収納後はそちらには毎回使うものだけを厳選して置き、たまに使うものは振り向いてすぐ取れるカウンターに収納するなど工夫することで、物を使うときに選びやすくしています。

また、吊り戸に収納されていた大皿は地震や取り出す際、危ないですので食器棚の下部に移動するなど安心して過ごせることも配慮しています。流し台下にはあまり収納したくないというご依頼者様の意向を尊重し、鍋などはキッチンではなく家電収納の引出しに配置しました。

# 家電収納



身長が150cmくらいのご依頼者さまにとって、背の高い家電収納はこれまで使いづらかったということや、一人住まいであり、物は以前ほど要らないこと、家電製品をすっきり並べて使いたいという希望をお聞きして、新しく腰高のカウンター式収納を提案しました。

カウンター上には家電をすっきり並べ、引出しには炊飯器の横にお茶碗を置くなど動線と流れるような動作を意識して配置したり、お鍋類も写真のように選び取りやすくしたりと、使いたいものがすぐ使えるような工夫をしています。



## カウンター収納



## レンジ台収納



カウンター収納は、流し台から振り向いて手が届く、キッチンの中央に配置し、主に、よく使う調理道具をすぐ使える形で収納しています。

カウンターのうえでは盛り付けなど配膳準備ができるように考え、家事がラクになるように意識しています。

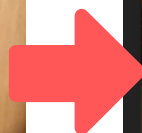
またレンジ下収納ではレンジで使うグッズを一番上にして迷わず手に取れるように、下の方では背面にある食事をする居間から来て、すぐとれるよう海苔やお茶漬けなど小さい乾物を入れています。

その下がラップなどのストック、一番下には使う頻度の少ないレンジグッズや小さい土鍋などを収納しています。

オンラインでの整理収納サービス（モニター様）

場所：キッチン本体・食器棚・パントリー（食品収納）

## パントリー



ユーシの  
ワンポイント



多くの物が混在し、どう使ったらいいか悩まれていたパントリー。改めてどんなものがあるのか物を整理していただき、カテゴリーや目的、使う頻度で分けて目的の物がどこにあるか、また買って来たときどこにしまったらいいかの決まった位置を作り、使いやすくする工夫をしました。旦那さまに作っていただいて、掃除機やビールのストックが置かれた台の下にはルンバ（自動掃除機）が収められています。



## キッチン本体



引出しを引いたときに上から見て使いたい物が直感的にすぐわかり、すぐ手  
取れるように意識して物を配置・収納をしています。  
コンロの下に鍋類といったような、次にする行動まで近い場所に置くことで  
家事が少しでもラクになるように工夫をしています。



## 食器棚



ユーシの  
ワンポイント



整理収納前の食器棚は、使いたいお皿やグラスが取りづらかったり、どこに何があるかわかりづらいようにお見受けしましたが、整理収納後は、たとえば平日に家族でよく使うお皿は右側に、休日用や来客用など頻度が少ない食器は左側にするなど、ゾーンをわけたり、グラスもたとえばお酒用という形で縦列に用途でゾーンをわけるとして使いたいときに使いたいものがすぐ使えるような工夫をしています。また、使いたいお皿が一回で取れるようにコの字ラックを使ってストレスなくサッと取れるようにしています。



# 食器棚の引出し



ユーシの  
ワンポイント



こちらも用途でゾーンを分け、上から見たときに直感的に使用したいものがすぐ取れるような工夫をしています。

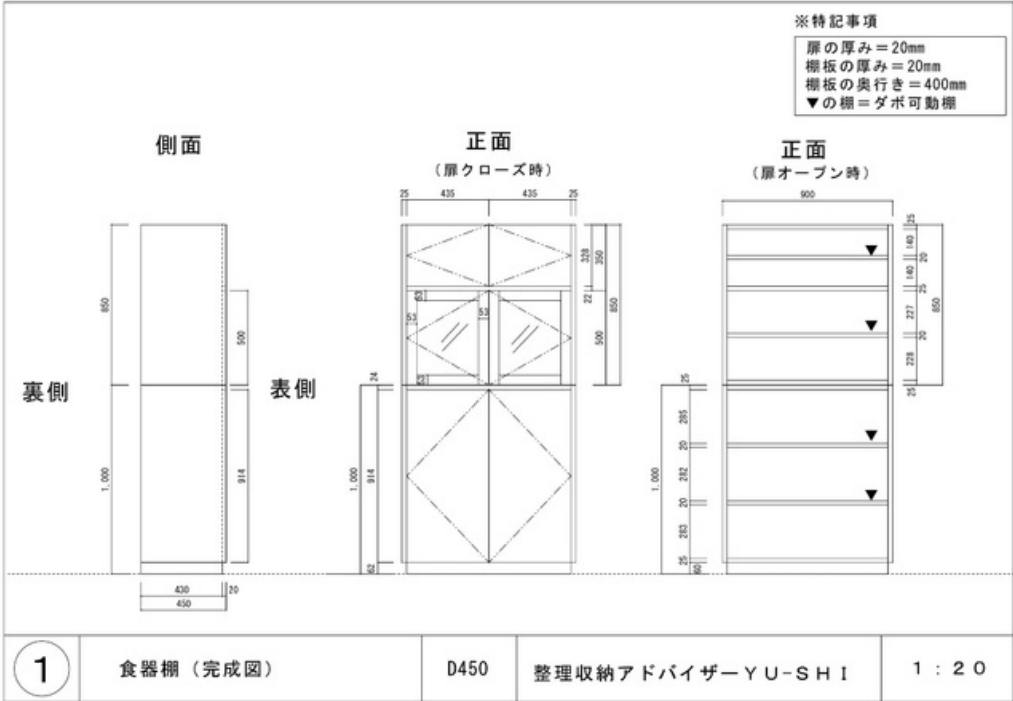


オーダーメイドの食器棚のプランニング（設計）と  
食器の整理収納サービス  
期間：食器の整理収納（上部のみ）3時間





# オーダーメイドの食器棚



もともとあるオーダーメイドの食器棚（左側）とそっくりのものをもうひとつその右側に置きたいというご依頼でしたので、とにかくなるべく同じようにできるように採寸などを慎重にし、プランニング・作図しました。

制作は、大川市にある素敵な家具やさんのシルヴァンさんをお願いしたのですが、コロナ禍ということや距離を考え、今回はオンラインでのやり取りだけで完成を迎えました。もともとある家具とそっくりに作っていただくことができ、すっきりと統一された食器棚に大変喜んでいただきました。

## 食器棚上部 整理収納



ユージの  
ワンポイント

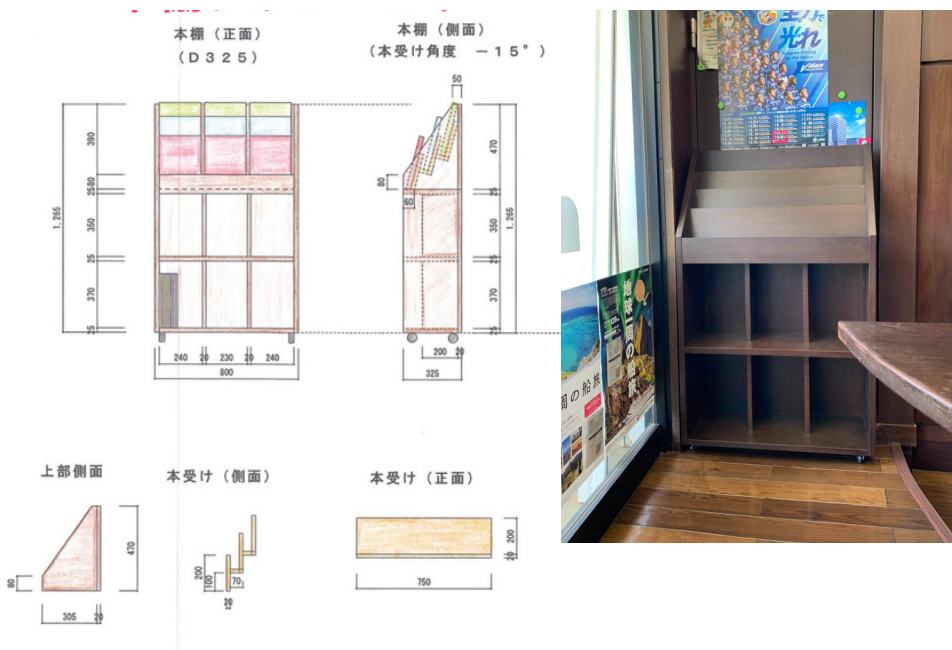
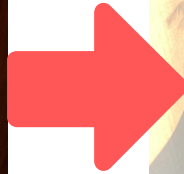


ガラス戸で見えている食器棚上部の食器の整理収納をさせていただきました。食器が趣味でお好きなお客様ですので数もたくさんお持ちであるため空いているところに置かれているイメージがありましたが、今回一度全てを出し整理して収納することで、たとえば右側は、カップやグラスでまとめ、それらを選ぶ際、選びやすく、インテリアにもなりそうな収納に、左側は使いたいお皿がすぐに手に取れ、こちらもスッキリとガラス戸から見えても素敵な印象を受ける収納にさせていただきました。大変喜んでいただきました。





# オーダーメイドでの店舗本棚のプランニング（設計）



スタイリッシュで美容室のお客様がご自身が読みたい雑誌をすぐ手に取れるような本棚をオーダーメイドで作りたいというご依頼でした。上部は雑誌が並んで表紙のタイトルなどから読みたいものがわかるように意識しています。下部は仕切りがあることでカテゴリーでゾーンを分けて探しやすくし、まいやすい本棚を意識しました。お客様からもご好評とのことでした。