presented by
お客様サポート室

石田屋お片付け部❼

キッチンの整理収納

「ここから」代表 吉井瑞紀
整理収納アドバイザー1級
収納マイスター
収納インストラクター
整理収納教育士
ハウスクリーニングアドバイザー
クリーニングインストラクターなど

石田屋お片付け部の第七弾は、
「調理に時間がかかってしまい、子どもとゆっくり遊ぶ時間がない」と言うご家庭に、
ぐんま整理収納サポート「ここから」の吉井瑞紀先生とお邪魔しました。
調理動線を短くする・分かりやすく収納することで、「調理の時短」につながります。
そのためには、いつもの「調理の流れ」を思い出して収納していただくとが
重要なポイントとなります。では早速、見ていきましょう！

今回の悩めるママさんは？

キッチンの使い勝手がわるいんです・・・。

いざ調理中に使おうと思っていた道具がすぐに取り出せず、調理をする時間が余計にかかってしまいます。
どうしたらもっと使いやすく、時短につながるキッチンになるでしょうか？

Profile ご主人様・奥様・保育園に通う娘様の3人暮らし。

❶ はじめに、どんなモノをいつく持っているか確認しましょう！

Before

キッチンのシンク下・コンロ下だけでこんなにモノが溢れています。これは、実際にすべて出してみるとよくわかります。

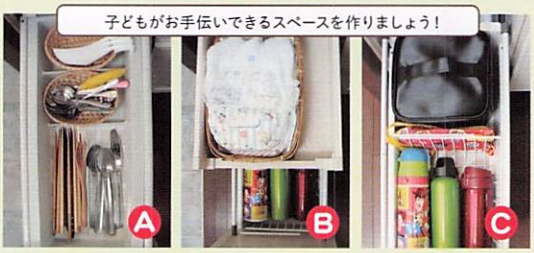
全て出してみると、「重複しているモノがたくさんあること」に気づくこともできます。
例えば、水切りボウル。「これ全部、使えていますか？」例えば、保存容器。「あれ、こんなに必要かしら？」と。

おそらく、いつも使っているものは「決まっている」と思います。

❷キッチンの収納で最も重要なのは、「動線」です！

動線を検証して「どこに何を収納するか」を決めましょう。

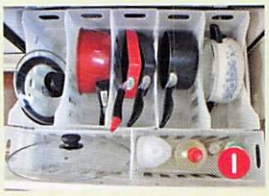
子どもがお手伝いできるスペースを作りましょう！



ゴミ袋はゴミ箱の近くに収納！

時短Point

よく使う45Lのごみ袋。
ごみ箱の近くにあったら便利ですよね。
ファイルケースでは収納の高さが「高い」ので、ここでは100円均一に販売されている鍋ふた用のクリアケースを使いました。仕切りをつけてあげることで45Lのよく使うごみ袋と小さめのごみ袋を分けてしまうことができます。



コンロで使うものはコンロ下に。(お鍋・フライパン・油など)
シンクで使うものはシンク下に。(水切りボウル・まな板など)
普段のお料理の動作を考えながら収納することが大切。モノを見直すだけで、スペースに余裕が生まれました!

とりあえず、「つっこむ」収納から卒業しよう!

③仕上げはお掃除をして、清潔に!

キッチンの蛇口やステンレス部分には、「GSR」でのお掃除をお勧めします。素材を傷つけてしまうような研磨剤が含まれていない、ミネラル洗剤です。まるで新品のように綺麗にすることができます。

(※「ここから」ホームページよりご購入いただけます!)

家族みんなで「家事」を楽しめるようになりました!

キッチンを整理したことで、毎日料理をすることがもっと楽しくなりました!子どもと一緒に調理をするようにもなり、主人が片付けを手伝ってくれるように。

お片付けでお悩みの方、大募集!

お悩みの箇所や応募理由を添えて石田屋までご連絡ください。応募者多数の場合抽選となり、ご依頼する方にのみご連絡させていただきます。

キッチンを整理整頓したら、お料理まで楽しくなれるかも!?

お使いのキッチンによって、収納の作りが違うと思いますが、共通して言えることは、キッチンは女性が毎日家事で使う場所。「キッチンで過ごすことが多い」とおっしゃられる方もいるのではないでしょうか?

そんな毎日お使いになれるキッチンは、家の中でどこよりも先に行った方が良い箇所でもあります。毎日使っている場所から整理することで、整理をすることによって、「使いやすくなった」ことをたくさん実感できるからです。キッチンを整理をしたら、もっともっと調理するのが楽しくなるかもしれません。 (吉井瑞紀)

ぐんま整理収納サポート「ここから」
https://kokokara-gunma.com
ホームページ内ブログあり。
インスタグラム・フェイスブックもやってます。

「HONESTY通信を見た!」で
初回サポート1000円割引・更にお部屋の写真を
ブログ投稿OKで500円割引。※3時間〜サポートの方に限ります。

Ⓔ キッチンツールは引き出し収納がおすすめ

キッチンツールは引き出しを開けて、一目でわかるようにしておくと、調理の時に探すことなくスムーズな作業ができます。
キッチンツールをキッチンの上に引っ掛けて置く方もいらっしゃいますが、キッチンをすっきり見せたいのであればしまっておいた方が見た目が綺麗です。

image

使う頻度が低いモノだと、油が飛んでしまったり、ホコリが溜まってしまいがちなので、不衛生にならないように要注意!

引き出し内で管理する場合にオススメなのが、写真のようにお玉が入るようななるべく大きいサイズの仕切りケースを使うこと。100円ショップで販売されている「キッチントレー(DAISO)」は、キッチンの引き出しにはぴったり!
(※購入される際には、サイズを測ってから購入してください)

Ⓕ「たてる収納」と「ラベリング」で一目瞭然!

ボウルなどを積み重ねてしまっている場合、下のモノを取るのが大変です。キッチンの収納はなるべく「たてる」
シンク下にはファイルケースを使い、ファイルケースごとに分類をし、ラベルを貼りましょう。

突っ張り棒で「たてる」方法も。

家族の誰もが分かる収納を心掛けましょう。

シンク下にはモノを詰め込みすぎないで。もし、シンク下から漏水していた場合、すぐに気づけますか?
水漏れがいつでも確認できるように、収納をする時も工夫をしましょう。

寸法の測り方は、引き出しの「内側の寸法(縦×横×高さ」ではかること。シンデレラフィット(=ぴったり収納)は誰にでもできます。

時短Point

メンテナンスのし易いキッチンに!