



あうんの呼吸

VOL32

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施工例

☆キッチンの使い心地のロコミ

☆沖縄の主要5社のキッチンご紹介～タカラスタANDARD編～

今回は、娘さんが大学を卒業して帰ってくるため、あと1部屋欲しいという要望で2階のベランダ部分を増築し、テラスと目隠しフェンスを造作したN邸のBEFORE⇒AFTERをご紹介します。

リフォーム施工例

BEFORE



AFTER



ベランダの物干しスペース部分を増築しました～♪

階段部分から見たら、こんな感じになっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



サッシ部分の間口をそのまま利用して、部屋内のドアを造作しました。

AFTER



お部屋の中は、空気の入れ替えができるように高窓を設置しました。

家族が増えて、あと1部屋欲しいを叶えちゃいましょう♪



AFTER

BEFORE



ポリカより強度の強い分厚い素材でテラスを造作し、目隠しフェンスは、アルミで造作しました。

キッチンの使い心地の口コミ

キッチンをリフォームしたあと実際の使い心地で良かった点、悪かった点のよくある声をご紹介します。

<良かった点>

- ・つり戸棚は手が届きにくかったので、電動昇降タイプを採用。背の低い妻も楽に使えている。
- ・シンク下の収納は引き出しに。開き扉のときは、奥に入れた物がよく迷子になっていたけど今は引き出して奥まで探せる。
- ・引き出し内部まで汚れに強いステンレスなのが気に入って選んだキッチン。以前は汚れ防止の紙を敷いていたけれど、今はひと拭き。
- ・夫婦で一緒に料理をすることも多いので、3口が横一列になったガスコンロに。二人で同時に火を使えるので効率がいい。
- ・ガスかIHか迷ったが、使い慣れたガスを採用。IHの方が掃除は楽だと思ったが、最近のガスコンロは五徳などのパーツもシンプルになり、洗いやすくなった。
- ・念願のIHクッキングヒーターに。フラットなので、加熱調理をしていない時は、お皿などを置いて作業台代わりに也成了り便利。
- ・IHは火を使わず、調理器具に直接熱が伝わるので、キッチン周辺があまり熱くなくていい。夏場の暑いときは、とても助かる。
- ・レンジフードの掃除が嫌いだったので、ファンの掃除が10年間いらないレンジフードを選んだ。油をためるプレートは食洗器で掃除できるから簡単。
- ・シンク内に傾斜があり、排水口に向かって流れやすいタイプのシンクに。シンクに汚れが残りにくく底をゴシゴシ洗う回数が減った。
- ・人造大理石は可愛すぎるし、ステンレスは普通過ぎる、と思っていた時、セラミックのワークトップを見つけて一目ぼれ。シックな内装に合うだけでなく、熱にも強いので気に入っている。
- ・水栓はフットスイッチに。手で触れずに水を出し止めできるうえ、センサー付きよりも自分の意思でコントロールしやすくて便利。

<失敗した点>

- ・コンロ下の引き出しが使いこなせない。今まで鍋は大きさ順に重ねて収納していたが、引き出しで同様の入れ方をすると下の方の大きい鍋を出すのが大変。
- ・IHクッキングヒーターにしたが、カツオや牛のたたき等、火を使う料理が作れなくなった。火を使いたい時は、わざわざカセットコンロを引っ張り出してくるのが大変。
- ・昨日だけで選んだら大型のレンジフードに。低い位置に大きな出っ張りがあるので、背の高い私は、しょっちゅう頭をぶつける。
- ・シンクが人造大理石で、見た目はパツと明るくきれいだが、小さな傷や汚れがつきやすいような気が。注意して使えばいいのだが。
- ・扱いなれたステンレスにしたが、エンボス加工の凹凸が思ったより深いのが気になる。汚れを拭くとき、かえって溝の中に汚れを押し込んでしまうのではと不安に。
- ・食洗機はもっと大型にすれば良かった。思ったより庫内が狭く、4人家族だとすぐにいっぱい。

などの声があります。

自分にとって使い勝手の良いキッチンは何か、キッチンを選ぶ際の参考になれば幸いです♪

引用文献：住まいの設備を選ぶ本/RECRUIT

沖縄の主要5社のキッチン紹介

タカラスタANDARD編

タカラスタANDARDと言えばホーロー。ホーローは、水や熱にも強く、汚れもひと拭きで済むなどキッチンに最適な素材。また、料理の動線を計算した使い勝手の良いシンクやサッと取り出しやすい収納、ホーローの特徴を生かしたマグネット式の収納内収納など機能的なキッチンを提供している。

レミュー



料理や掃除のしやすさと見た目の美しさも
追及したホーロー製キッチン。

～おすすめポイント1～

高品位ホーローはナイフでも傷つかず汚れが染み込まないので、どんな汚れでも拭くだけでキレイに♪



～おすすめポイント2～

天然水晶の風合いのワークトップ

天然水晶の美しさをそのままに耐久性が高く、汚れが落ちやすい人造石「クォーツストーン」製のワークトップ。



～おすすめポイント3～

料理動線を計算したシンク

「洗う・切る・捨てる」がシンク内でスムーズにできるように計算し、プレートやゴミポケットを備えた「家事らくシンク」

～おすすめポイント4～

デッドスペースをなくした収納

収納内の上下のデッドスペースを活用するスライドトレイの「うちにもホーロートレイ」。汚れもサッとひと拭きで

～おすすめポイント5～

磁石で自由に仕切れる収納

箸などの収納に便利な「ホーローインナーケース」。ホーロー製なのでマグネットの間仕切りで自由に仕切れる。



～おすすめポイント7～

美しく汚れやキズに強いホーロー扉

深みのある色や木目調など多彩な色柄を表現した扉。デザイン性はもちろんホーロー製なので汚れやキズに強い。

～おすすめポイント6～

水拭きだけでOKなガスコンロ

表面をガラス質にした独自の天板を備える「ハイパーガラスコートガスコンロ」。油汚れも水拭きでサッと取れる。



あうんの呼吸

VOL32

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施工例

☆キッチンの使い心地のロコミ

☆沖縄の主要5社のキッチンご紹介～タカラスタANDARD編～

今回は、娘さんが大学を卒業して帰ってくるため、あと1部屋欲しいという要望で2階のベランダ部分を増築し、テラスと目隠しフェンスを造作したN邸のBEFORE⇒AFTERをご紹介します。

リフォーム施工例

BEFORE



AFTER



ベランダの物干しスペース部分を増築しました～♪

階段部分から見たら、こんな感じになっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



サッシ部分の間口をそのまま利用して、部屋内のドアを造作しました。

AFTER



お部屋の中は、空気の入れ替えができるように高窓を設置しました。

家族が増えて、あと1部屋欲しいを叶えちゃいましょう♪



AFTER

BEFORE



ポリカより強度の強い分厚い素材でテラスを造作し、目隠しフェンスは、アルミで造作しました。

キッチンの使い心地の口コミ

キッチンをリフォームしたあと実際の使い心地で良かった点、悪かった点のよくある声をご紹介します。

<良かった点>

- ・つり戸棚は手が届きにくかったので、電動昇降タイプを採用。背の低い妻も楽に使えている。
- ・シンク下の収納は引き出しに。開き扉のときは、奥に入れた物がよく迷子になっていたけど今は引き出して奥まで探せる。
- ・引き出し内部まで汚れに強いステンレスなのが気に入って選んだキッチン。以前は汚れ防止の紙を敷いていたけれど、今はひと拭き。
- ・夫婦で一緒に料理をすることも多いので、3口が横一列になったガスコンロに。二人で同時に火を使えるので効率がいい。
- ・ガスかIHか迷ったが、使い慣れたガスを採用。IHの方が掃除は楽だと思ったが、最近のガスコンロは五徳などのパーツもシンプルになり、洗いやすくなった。
- ・念願のIHクッキングヒーターに。フラットなので、加熱調理をしていない時は、お皿などを置いて作業台代わりに也成了り便利。
- ・IHは火を使わず、調理器具に直接熱が伝わるので、キッチン周辺があまり熱くなくていい。夏場の暑いときは、とても助かる。
- ・レンジフードの掃除が嫌いだったので、ファンの掃除が10年間いらないレンジフードを選んだ。油をためるプレートは食洗器で掃除できるから簡単。
- ・シンク内に傾斜があり、排水口に向かって流れやすいタイプのシンクに。シンクに汚れが残りにくく底をゴシゴシ洗う回数が減った。
- ・人造大理石は可愛すぎるし、ステンレスは普通過ぎる、と思っていた時、セラミックのワークトップを見つけて一目ぼれ。シックな内装に合うだけでなく、熱にも強いので気に入っている。
- ・水栓はフットスイッチに。手で触れずに水を出し止めできるうえ、センサー付きよりも自分の意思でコントロールしやすくて便利。

<失敗した点>

- ・コンロ下の引き出しが使いこなせない。今まで鍋は大きさ順に重ねて収納していたが、引き出しで同様の入れ方をすると下の方の大きい鍋を出すのが大変。
- ・IHクッキングヒーターにしたが、カツオや牛のたたき等、火を使う料理が作れなくなった。火を使いたい時は、わざわざカセットコンロを引っ張り出してくるのが大変。
- ・昨日だけで選んだら大型のレンジフードに。低い位置に大きな出っ張りがあるので、背の高い私は、しょっちゅう頭をぶつける。
- ・シンクが人造大理石で、見た目はパツと明るくきれいだが、小さな傷や汚れがつきやすいような気が。注意して使えばいいのだが。
- ・扱いなれたステンレスにしたが、エンボス加工の凹凸が思ったより深いのが気になる。汚れを拭くとき、かえって溝の中に汚れを押し込んでしまうのではと不安に。
- ・食洗機はもっと大型にすれば良かった。思ったより庫内が狭く、4人家族だとすぐにいっぱい。

などの声があります。

自分にとって使い勝手の良いキッチンは何か、キッチンを選ぶ際の参考になれば幸いです♪

引用文献：住まいの設備を選ぶ本/RECRUIT

沖縄の主要5社のキッチン紹介

タカラスタANDARD編

タカラスタANDARDと言えばホーロー。ホーローは、水や熱にも強く、汚れもひと拭きで済むなどキッチンに最適な素材。また、料理の動線を計算した使い勝手の良いシンクやサッと取り出しやすい収納、ホーローの特徴を生かしたマグネット式の収納内収納など機能的なキッチンを提供している。

レミュー



料理や掃除のしやすさと見た目の美しさも
追及したホーロー製キッチン。

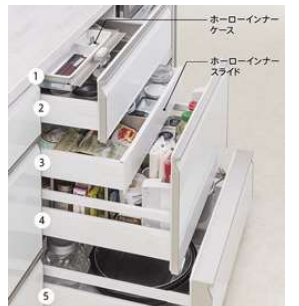
～おすすめポイント1～

高品位ホーローはナイフでも傷つかず汚れが染み込まないので、どんな汚れでも拭くだけでキレイに♪



～おすすめポイント2～

天然水晶の風合いのワークトップ
天然水晶の美しさをそのままに耐久性が高く、汚れが落ちやすい人造石「クォーツストーン」製のワークトップ。



～おすすめポイント3～

料理動線を計算したシンク
「洗う・切る・捨てる」がシンク内でスムーズにできるように計算し、プレートやゴミポケットを備えた「家事らくシンク」



～おすすめポイント4～

デッドスペースをなくした収納
収納内の上下のデッドスペースを活用するスライドトレイの「うちにもホーロートレイ」。汚れもサッとひと拭きで

～おすすめポイント5～

磁石で自由に仕切れる収納
箸などの収納に便利な「ホーローインナーケース」。ホーロー製なのでマグネットの間仕切りで自由に仕切れる。



～おすすめポイント7～

美しく汚れやキズに強いホーロー扉
深みのある色や木目調など多彩な色柄を表現した扉。デザイン性はもちろんホーロー製なので汚れやキズに強い。



～おすすめポイント6～

水拭きだけでOKなガスコンロ
表面をガラス質にした独自の天板を備える「ハイパーガラスコートガスコンロ」。油汚れも水拭きでサッと取れる。



あうんの呼吸

VOL32

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施工例

☆キッチンの使い心地のロコミ

☆沖縄の主要5社のキッチンご紹介～タカラスタANDARD編～

今回は、娘さんが大学を卒業して帰ってくるため、あと1部屋欲しいという要望で2階のベランダ部分を増築し、テラスと目隠しフェンスを造作したN邸のBEFORE⇒AFTERをご紹介します。

リフォーム施工例

BEFORE



AFTER



ベランダの物干しスペース部分を増築しました～♪

階段部分から見たら、こんな感じになっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



サッシ部分の間口をそのまま利用して、部屋内のドアを造作しました。

AFTER



お部屋の中は、空気の入れ替えができるように高窓を設置しました。

家族が増えて、あと1部屋欲しいを叶えちゃいましょう♪



AFTER

BEFORE



ポリカより強度の強い分厚い素材でテラスを造作し、目隠しフェンスは、アルミで造作しました。

キッチンの使い心地の口コミ

キッチンをリフォームしたあと実際の使い心地で良かった点、悪かった点のよくある声をご紹介します。

<良かった点>

- ・つり戸棚は手が届きにくかったので、電動昇降タイプを採用。背の低い妻も楽に使えている。
- ・シンク下の収納は引き出しに。開き扉のときは、奥に入れた物がよく迷子になっていたけど今は引き出して奥まで探せる。
- ・引き出し内部まで汚れに強いステンレスなのが気に入って選んだキッチン。以前は汚れ防止の紙を敷いていたけれど、今はひと拭き。
- ・夫婦で一緒に料理をすることも多いので、3口が横一列になったガスコンロに。二人で同時に火を使えるので効率がいい。
- ・ガスかIHか迷ったが、使い慣れたガスを採用。IHの方が掃除は楽だと思ったが、最近のガスコンロは五徳などのパーツもシンプルになり、洗いやすくなった。
- ・念願のIHクッキングヒーターに。フラットなので、加熱調理をしていない時は、お皿などを置いて作業台代わりに也成了り便利。
- ・IHは火を使わず、調理器具に直接熱が伝わるので、キッチン周辺があまり熱くなくていい。夏場の暑いときは、とても助かる。
- ・レンジフードの掃除が嫌いだったので、ファンの掃除が10年間いらないレンジフードを選んだ。油をためるプレートは食洗器で掃除できるから簡単。
- ・シンク内に傾斜があり、排水口に向かって流れやすいタイプのシンクに。シンクに汚れが残りにくく底をゴシゴシ洗う回数が減った。
- ・人造大理石は可愛すぎるし、ステンレスは普通過ぎる、と思っていた時、セラミックのワークトップを見つけて一目ぼれ。シックな内装に合うだけでなく、熱にも強いので気に入っている。
- ・水栓はフットスイッチに。手で触れずに水を出し止めできるうえ、センサー付きよりも自分の意思でコントロールしやすくて便利。

<失敗した点>

- ・コンロ下の引き出しが使いこなせない。今まで鍋は大きさ順に重ねて収納していたが、引き出しで同様の入れ方をすると下の方の大きい鍋を出すのが大変。
- ・IHクッキングヒーターにしたが、カツオや牛のたたき等、火を使う料理が作れなくなった。火を使いたい時は、わざわざカセットコンロを引っ張り出してくるのが大変。
- ・昨日だけで選んだら大型のレンジフードに。低い位置に大きな出っ張りがあるので、背の高い私は、しょっちゅう頭をぶつける。
- ・シンクが人造大理石で、見た目はパツと明るくきれいだが、小さな傷や汚れがつきやすいような気が。注意して使えばいいのだが。
- ・扱いなれたステンレスにしたが、エンボス加工の凹凸が思ったより深いのが気になる。汚れを拭くとき、かえって溝の中に汚れを押し込んでしまうのではと不安に。
- ・食洗機はもっと大型にすれば良かった。思ったより庫内が狭く、4人家族だとすぐにいっぱい。

などの声があります。

自分にとって使い勝手の良いキッチンは何か、キッチンを選ぶ際の参考になれば幸いです♪

引用文献：住まいの設備を選ぶ本/RECRUIT

沖縄の主要5社のキッチン紹介

タカラスタANDARD編

タカラスタANDARDと言えばホーロー。ホーローは、水や熱にも強く、汚れもひと拭きで済むなどキッチンに最適な素材。また、料理の動線を計算した使い勝手の良いシンクやサッと取り出しやすい収納、ホーローの特徴を生かしたマグネット式の収納内収納など機能的なキッチンを提供している。

レミュー



料理や掃除のしやすさと見た目の美しさも
追及したホーロー製キッチン。

～おすすめポイント1～

高品位ホーローはナイフでも傷つかず汚れが染み込まないので、どんな汚れでも拭くだけでキレイに♪



～おすすめポイント2～

天然水晶の風合いのワークトップ

天然水晶の美しさをそのままに耐久性が高く、汚れが落ちやすい人造石「クォーツストーン」製のワークトップ。



～おすすめポイント3～

料理動線を計算したシンク

「洗う・切る・捨てる」がシンク内でスムーズにできるように計算し、プレートやゴミポケットを備えた「家事らくシンク」



～おすすめポイント4～

デッドスペースをなくした収納

収納内の上下のデッドスペースを活用するスライドトレイの「うちにもホーロートレイ」。汚れもサッとひと拭きで



～おすすめポイント5～

磁石で自由に仕切れる収納

箸などの収納に便利な「ホーローインナーケース」。ホーロー製なのでマグネットの間仕切りで自由に仕切れる。



～おすすめポイント7～

美しく汚れやキズに強いホーロー扉

深みのある色や木目調など多彩な色柄を表現した扉。デザイン性はもちろんホーロー製なので汚れやキズに強い。



～おすすめポイント6～

水拭きだけでOKなガスコンロ

表面をガラス質にした独自の天板を備える「ハイパーガラスコートガスコンロ」。油汚れも水拭きでサッと取れる。



あうんの呼吸

VOL32

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のピックアップ>

☆リフォーム施工例

☆キッチンの使い心地のロコミ

☆沖縄の主要5社のキッチンご紹介～タカラスタANDARD編～

今回は、娘さんが大学を卒業して帰ってくるため、あと1部屋欲しいという要望で2階のベランダ部分を増築し、テラスと目隠しフェンスを造作したN邸のBEFORE⇒AFTERをご紹介します。

リフォーム施工例

BEFORE



AFTER



ベランダの物干しスペース部分を増築しました～♪

階段部分から見たら、こんな感じになっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



サッシ部分の間口をそのまま利用して、部屋内のドアを造作しました。

AFTER



お部屋の中は、空気の入れ替えができるように高窓を設置しました。

家族が増えて、あと1部屋欲しいを叶えちゃいましょう♪



AFTER

BEFORE



ポリカより強度の強い分厚い素材でテラスを造作し、目隠しフェンスは、アルミで造作しました。

キッチンの使い心地の口コミ

キッチンをリフォームしたあと実際の使い心地で良かった点、悪かった点のよくある声をご紹介します。

<良かった点>

- ・つり戸棚は手が届きにくかったので、電動昇降タイプを採用。背の低い妻も楽に使えている。
- ・シンク下の収納は引き出しに。開き扉のときは、奥に入れた物がよく迷子になっていたけど今は引き出して奥まで探せる。
- ・引き出し内部まで汚れに強いステンレスなのが気に入って選んだキッチン。以前は汚れ防止の紙を敷いていたけれど、今はひと拭き。
- ・夫婦で一緒に料理をすることも多いので、3口が横一列になったガスコンロに。二人で同時に火を使えるので効率がいい。
- ・ガスかIHか迷ったが、使い慣れたガスを採用。IHの方が掃除は楽だと思ったが、最近のガスコンロは五徳などのパーツもシンプルになり、洗いやすくなった。
- ・念願のIHクッキングヒーターに。フラットなので、加熱調理をしていない時は、お皿などを置いて作業台代わりにもなり便利。
- ・IHは火を使わず、調理器具に直接熱が伝わるので、キッチン周辺があまり熱くなくていい。夏場の暑いときは、とても助かる。
- ・レンジフードの掃除が嫌いだったので、ファンの掃除が10年間いらないレンジフードを選んだ。油をためるプレートは食洗器で掃除できるから簡単。
- ・シンク内に傾斜があり、排水口に向かって流れやすいタイプのシンクに。シンクに汚れが残りにくく底をゴシゴシ洗う回数が減った。
- ・人造大理石は可愛すぎるし、ステンレスは普通過ぎる、と思っていた時、セラミックのワークトップを見つけて一目ぼれ。シックな内装に合うだけでなく、熱にも強いので気に入っている。
- ・水栓はフットスイッチに。手で触れずに水を出し止めできるうえ、センサー付きよりも自分の意思でコントロールしやすくて便利。

<失敗した点>

- ・コンロ下の引き出しが使いこなせない。今まで鍋は大きさ順に重ねて収納していたが、引き出しで同様の入れ方をすると下の方の大きい鍋を出すのが大変。
- ・IHクッキングヒーターにしたが、カツオや牛のたたき等、火を使う料理が作れなくなった。火を使いたい時は、わざわざカセットコンロを引っ張り出してくるのが大変。
- ・昨日だけで選んだら大型のレンジフードに。低い位置に大きな出っ張りがあるので、背の高い私は、しょっちゅう頭をぶつける。
- ・シンクが人造大理石で、見た目はパツと明るくきれいだが、小さな傷や汚れがつきやすいような気が。注意して使えばいいのだが。
- ・扱いなれたステンレスにしたが、エンボス加工の凹凸が思ったより深いのが気になる。汚れを拭くとき、かえって溝の中に汚れを押し込んでしまうのではと不安に。
- ・食洗機はもっと大型にすれば良かった。思ったより庫内が狭く、4人家族だとすぐにいっぱい。

などの声があります。

自分にとって使い勝手の良いキッチンは何か、キッチンを選ぶ際の参考になれば幸いです♪

引用文献：住まいの設備を選ぶ本/RECRUIT

沖縄の主要5社のキッチン紹介

タカラスタANDARD編

タカラスタANDARDと言えばホーロー。ホーローは、水や熱にも強く、汚れもひと拭きで済むなどキッチンに最適な素材。また、料理の動線を計算した使い勝手の良いシンクやサッと取り出しやすい収納、ホーローの特徴を生かしたマグネット式の収納内収納など機能的なキッチンを提供している。

レミュー



料理や掃除のしやすさと見た目の美しさも
追及したホーロー製キッチン。

～おすすめポイント1～

高品位ホーローはナイフでも傷つかず汚れが染み込まないので、どんな汚れでも拭くだけでキレイに♪



～おすすめポイント2～

天然水晶の風合いのワークトップ

天然水晶の美しさをそのままに耐久性が高く、汚れが落ちやすい人造石「クォーツストーン」製のワークトップ。



～おすすめポイント3～

料理動線を計算したシンク

「洗う・切る・捨てる」がシンク内でスムーズにできるように計算し、プレートやゴミポケットを備えた「家事らくシンク」

～おすすめポイント4～

デッドスペースをなくした収納

収納内の上下のデッドスペースを活用するスライドトレイの「うちにもホーロートレイ」。汚れもサッとひと拭きで

～おすすめポイント5～

磁石で自由に仕切れる収納

箸などの収納に便利な「ホーローインナーケース」。ホーロー製なのでマグネットの間仕切りで自由に仕切れる。



～おすすめポイント7～

美しく汚れやキズに強いホーロー扉

深みのある色や木目調など多彩な色柄を表現した扉。デザイン性はもちろんホーロー製なので汚れやキズに強い。

～おすすめポイント6～

水拭きだけでOKなガスコンロ

表面をガラス質にした独自の天板を備える「ハイパーガラスコートガスコンロ」。油汚れも水拭きでサッと取れる。



あうんの呼吸

VOL32

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施工例

☆キッチンの使い心地のロコミ

☆沖縄の主要5社のキッチンご紹介～タカラスタANDARD編～

今回は、娘さんが大学を卒業して帰ってくるため、あと1部屋欲しいという要望で2階のベランダ部分を増築し、テラスと目隠しフェンスを造作したN邸のBEFORE⇒AFTERをご紹介します。

リフォーム施工例

BEFORE



AFTER



ベランダの物干しスペース部分を増築しました～♪

階段部分から見たら、こんな感じになっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



サッシ部分の間口をそのまま利用して、部屋内のドアを造作しました。

AFTER



お部屋の中は、空気の入れ替えができるように高窓を設置しました。

家族が増えて、あと1部屋欲しいを叶えちゃいましょう♪



AFTER

BEFORE



ポリカより強度の強い分厚い素材でテラスを造作し、目隠しフェンスは、アルミで造作しました。

キッチンの使い心地の口コミ

キッチンをリフォームしたあと実際の使い心地で良かった点、悪かった点のよくある声をご紹介します。

<良かった点>

- ・つり戸棚は手が届きにくかったので、電動昇降タイプを採用。背の低い妻も楽に使えている。
- ・シンク下の収納は引き出しに。開き扉のときは、奥に入れた物がよく迷子になっていたけど今は引き出して奥まで探せる。
- ・引き出し内部まで汚れに強いステンレスなのが気に入って選んだキッチン。以前は汚れ防止の紙を敷いていたけれど、今はひと拭き。
- ・夫婦で一緒に料理をすることも多いので、3口が横一列になったガスコンロに。二人で同時に火を使えるので効率がいい。
- ・ガスかIHか迷ったが、使い慣れたガスを採用。IHの方が掃除は楽だと思ったが、最近のガスコンロは五徳などのパーツもシンプルになり、洗いやすくなった。
- ・念願のIHクッキングヒーターに。フラットなので、加熱調理をしていない時は、お皿などを置いて作業台代わりに也成了り便利。
- ・IHは火を使わず、調理器具に直接熱が伝わるので、キッチン周辺があまり熱くならなくていい。夏場の暑いときは、とても助かる。
- ・レンジフードの掃除が嫌いだったので、ファンの掃除が10年間いらないレンジフードを選んだ。油をためるプレートは食洗器で掃除できるから簡単。
- ・シンク内に傾斜があり、排水口に向かって流れやすいタイプのシンクに。シンクに汚れが残りにくく底をゴシゴシ洗う回数が減った。
- ・人造大理石は可愛すぎるし、ステンレスは普通過ぎる、と思っていた時、セラミックのワークトップを見つけて一目ぼれ。シックな内装に合うだけでなく、熱にも強いので気に入っている。
- ・水栓はフットスイッチに。手で触れずに水を出し止めできるうえ、センサー付きよりも自分の意思でコントロールしやすくて便利。

<失敗した点>

- ・コンロ下の引き出しが使いこなせない。今まで鍋は大きさ順に重ねて収納していたが、引き出しで同様の入れ方をすると下の方の大きい鍋を出すのが大変。
- ・IHクッキングヒーターにしたが、カツオや牛のたたき等、火を使う料理が作れなくなった。火を使いたい時は、わざわざカセットコンロを引っ張り出してくるのが大変。
- ・昨日だけで選んだら大型のレンジフードに。低い位置に大きな出っ張りがあるので、背の高い私は、しょっちゅう頭をぶつける。
- ・シンクが人造大理石で、見た目はパツと明るくきれいだが、小さな傷や汚れがつきやすいような気が。注意して使えばいいのだが。
- ・扱いなれたステンレスにしたが、エンボス加工の凹凸が思ったより深いのが気になる。汚れを拭くとき、かえって溝の中に汚れを押し込んでしまうのではと不安に。
- ・食洗機はもっと大型にすれば良かった。思ったより庫内が狭く、4人家族だとすぐにいっぱい。

などの声があります。

自分にとって使い勝手の良いキッチンは何か、キッチンを選ぶ際の参考になれば幸いです♪

引用文献：住まいの設備を選ぶ本/RECRUIT

沖縄の主要5社のキッチン紹介

タカラスタANDARD編

タカラスタANDARDと言えばホーロー。ホーローは、水や熱にも強く、汚れもひと拭きで済むなどキッチンに最適な素材。また、料理の動線を計算した使い勝手の良いシンクやサッと取り出しやすい収納、ホーローの特徴を生かしたマグネット式の収納内収納など機能的なキッチンを提供している。

レミュー



料理や掃除のしやすさと見た目の美しさも
追及したホーロー製キッチン。

～おすすめポイント1～
高品位ホーローはナイフでも傷つかず汚れが染み込まないので、どんな汚れでも拭くだけでキレイに♪



～おすすめポイント2～
天然水晶の風合いのワークトップ
天然水晶の美しさをそのままに耐久性が高く、汚れが落ちやすい人造石「クォーツストーン」製のワークトップ。



～おすすめポイント3～
料理動線を計算したシンク
「洗う・切る・捨てる」がシンク内でスムーズにできるように計算し、プレートやゴミポケットを備えた「家事らくシンク」

～おすすめポイント4～
デッドスペースをなくした収納
収納内の上下のデッドスペースを活用するスライドトレイの「うちにもホーロートレイ」。汚れもサッとひと拭きで

～おすすめポイント5～
磁石で自由に仕切れる収納
箸などの収納に便利な「ホーローインナーケース」。ホーロー製なのでマグネットの間仕切りで自由に仕切れる。



～おすすめポイント7～
美しく汚れやキズに強いホーロー扉
深みのある色や木目調など多彩な色柄を表現した扉。デザイン性はもちろんホーロー製なので汚れやキズに強い。

～おすすめポイント6～
水拭きだけでOKなガスコンロ
表面をガラス質にした独自の天板を備える「ハイパーガラスコートガスコンロ」。油汚れも水拭きでサッと取れる。