

収納物チェックリスト

新しいキッチンを、より快適に使いこなすために。
リフォーム前から、下準備をはじめましょう！

STEP-1・いま現在、キッチンに収納しているモノを洗い出します。

ただ持っているだけのものはないかなど、

使いやすいキッチンにするために改めて手持ちのモノを見つめ直しましょう。

STEP-2・洗い出したモノを使用頻度ごとに分けましょう。

STEP-1

いまあるモノを
チェック

STEP-2

モノを
使用頻度ごとに整理

STEP-3

新しいキッチンに
収納しましょう！

水まわり		調理まわり				火まわり			保存食品	家電					
ボウル ※大・小  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ザル  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	まな板 カuttingボード  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	包丁  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	トング  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	はさみ  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	フライパン・中華鍋 玉子焼きパン  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	両手鍋  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	圧力鍋・真空保温鍋  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	レトルト食品  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ホットプレート  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ジューサー・ミキサー ブレンダー  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>				
やかん  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	片手鍋  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	保存袋 ※ジップロック等  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ラップ・ホイル クッキングペーパー  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	キッチンスケール (はかり)  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	泡立て器  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	調味料 (ボトル・大) ※しょうゆ、みりん、オイル等  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	鍋フタ  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	フライ返し・おたま  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	缶詰  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	その他 <table border="1"> <tr> <td>使っているのは <input type="checkbox"/></td> <td>使っているのは <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>持っているのは <input type="checkbox"/></td> <td>持っているのは <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		使っているのは <input type="checkbox"/>	使っているのは <input type="checkbox"/>	持っているのは <input type="checkbox"/>	持っているのは <input type="checkbox"/>
使っているのは <input type="checkbox"/>	使っているのは <input type="checkbox"/>														
持っているのは <input type="checkbox"/>	持っているのは <input type="checkbox"/>														
カセットコンロ  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	土鍋・すきやき鍋 しゃぶしゃぶ鍋  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	菜箸  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	木べら・ゴムべら  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	タイマー  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	計量スプーン  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	調味料ケース (砂糖・塩等)  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	調味料 (ボトル・小) ※スライス類  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ミトン (鍋つかみ)  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	水 500mL  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
洗剤ボトル  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	バット ※大・小  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	ピーラー  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	おろし器  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	計量カップ  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	缶切り・栓抜き  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	鍋敷き  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	缶ビール 500mL  使っているのは <input type="checkbox"/> 持っているのは <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

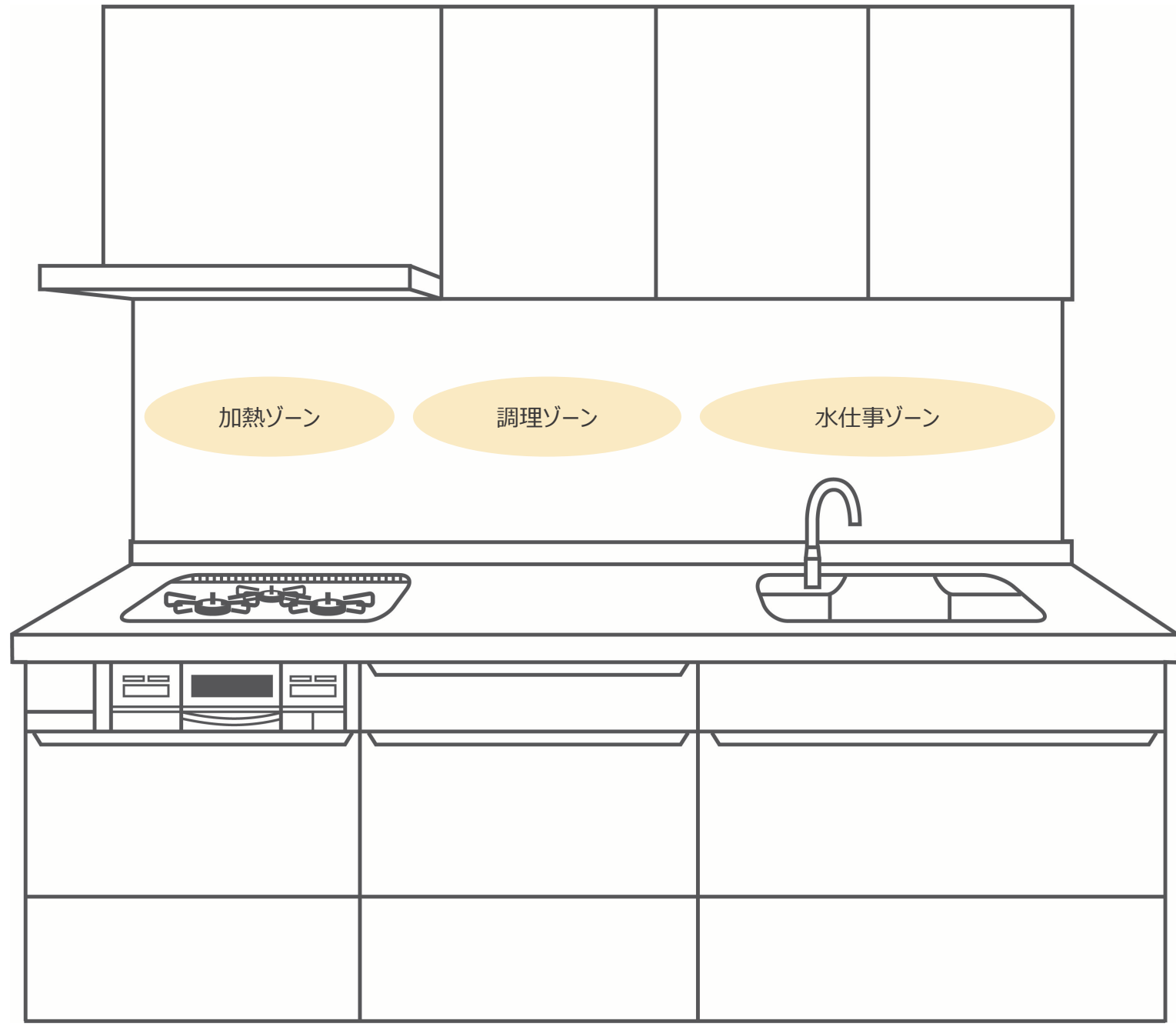
収納物のサイズの目安○オレンジ枠：大きいもの／グリーン枠：中くらいのもの／グレー枠：小さいもの

キッチン収納計画シート

トップエリア
届きにくいゾーン

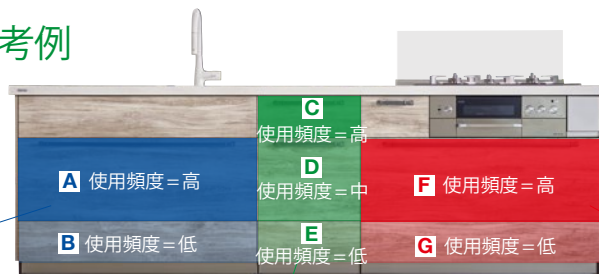
アイエリア・
ハンドエリア
使いやすいゾーン

フットエリア
ストックゾーン



使用頻度ごとに整理された収納の参考例

クリナップのシステムキッチン「ステディア」の収納例をご紹介します。STEP-1とSTEP-2が完了したら、STEP-3で実際のキッチンに収納してみましょう。料理をしながら快適にモノを出し入れできる配置目安としても、ぜひ参考してみてください！



STEP-1

いまあるモノを
チェック

STEP-2

モノを
使用頻度ごとに整理

STEP-3

新しいキッチンに
収納しましょう！

水仕事ゾーン シンクキャビネットの 収納例

「水仕事ゾーン」のシンクキャビネットは、ふだんシンクまわりで使うボールやザル、包丁やまな板などを入れることで、ムダに動くことなくスムーズに調理ができます。

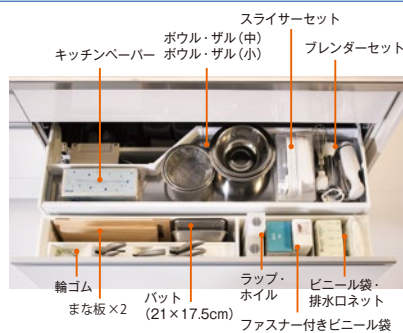
調理ゾーン ベースキャビネットの 収納例

左右のゾーンとの連携で、使い勝手を考えましょう。使用頻度が高いモノから順に、手の届きやすい引出しの上段→中段→下段へ収納しておく、使いやすくなります。

加熱ゾーン コンロキャビネットの 収納例

「加熱ゾーン」のコンロキャビネットは、鍋類を入れる場所。そして、加熱調理で使う調味料や調理道具、ミトンなどがここにあると、「加熱のグループ」として認識しやすくなります。

A 使用頻度
高



C 使用頻度
高



F 使用頻度
高



B 使用頻度
低



D 使用頻度
中



G 使用頻度
低



E 使用頻度
低

