

居心地のいい部屋で気分も一新！

住まいの快適レポート

# 片付け上手のコツを伝授

麗らかな春の陽気に誘われて心もウキウキ。お部屋もすっきり整理整頓して気分一新。片付け上手のコツをつかんで、毎日幸せに。

気持ちのいい  
部屋作りを  
実現するための  
**三か条**

- ・片付けられない苦手意識を払拭
- ・物はためない、増やさない
- ・隠す&魅せる収納ですっきりセンスアップ

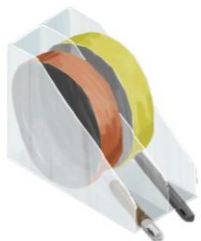
## ✔ これだけは実践したい、片付け上手への道

- 数年、着用していない衣類は処分を。フリマアプリなどの活用も一考です。
- 出す、分ける、しまうの3ステップを実践。
  - 1 すべてのモノを出す。
  - 2 残すモノ、捨てるモノを分ける。
  - 3 残したモノの使用頻度を考慮して、取り出しやすい場所にしまう。
- 日用品や食品のストック買いは計画を持って、必要最小限にとどめましょう。
- 使ったら必ず元の場所に戻すことを徹底。

## ✔ 片付け下手な行動を見直す

- Q 「片付けるために収納グッズを頻繁に購入してしまいます」。
- A 収納グッズを購入する前に、まずは何を入れるためのかをイメージすることが大切です。
- Q 「いざ片付けようと思っても、時間がなくて。まとめてやるために先延ばしになりがちです」。
- A 完璧は求めない。片付けのハードルを低くして苦手意識を持たないようにするのが得策です。今日はデスク周りを30分間だけといった調子で1箇所、時間を区切って片付けを。

## すっきりきれいなキッチン収納術



### ◀ ファイルケースを活用

フライパンをはじめお皿やキッチンアイテムの収納に大活躍するのが市販のファイルケースです。立てて収納できるので省スペースにまとめられます。

### ▶ 調味料類は斜め置きが楽チン

背が高く倒れやすい調味料ボトルは、斜め置きできるタイプのキッチンラックがおすすです。ちらかりがちなシンク下に配置して、すっきりきれいに。



### ▼ 壁面利用で収納スペースを確保

コンロ周りの壁面は、フックやマグネットなどを利用して吊り下げ式収納を。キッチンツールは一色でまとめるとスタイリッシュです。調味料類もラックに入れて壁面に配置。料理の効率もアップして時短にもなり一石二鳥！



オススメ商品  
リシェルSI

流れるようにスムーズに、料理がもっと楽しくなるキッチン♪

調理をする人の心と体の動きにやさしくフィットして使いやすさを高めてくれる2つのポイントをご紹介します。



ポイント  
1

調理と後片付けをWでサポートしてくれる「Wサポートシンク」

2段のレーンと2種類のプレートを組み合わせて、下ごしらえや調理、後片付けを効率アップ。



©株式会社 LIXIL

ポイント  
2

ほしい道具が少ない動きで簡単に取り出せる「らくパツと収納」

調理している人の動線に沿って道具が取り出せる収納です。扉が斜めに傾く動きを利用して、引出しを開ける為に必要な力を約30%軽減します。



©株式会社 LIXIL