



ショールーム見学時に
発生すること、それは・・・



今使っているキッチン、
高さの使い勝手はいいけど
作業スペースが足りないな

コンロのサイズは同じかな？
未来のサイズって今と比べて
どれくらい大きくなるの？

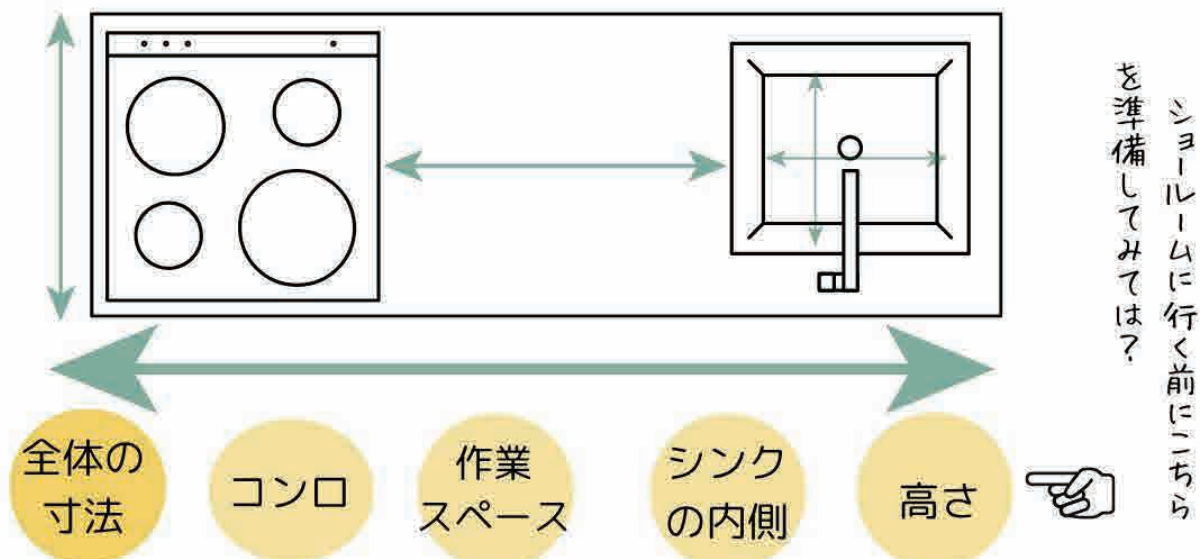


つまり・・・

現在使用中のキッチンと
未来に夢みるキッチンの比
較がしたくなる

現在使用中の設備の把握 ～キッチンの場合～

見学の際、展示物の寸法は
表示されているけれど・・・
今使っている設備は、メモが
あった方が安心



○イラストで寸法を書き込んだメモでもいいし、スマホに撮影した画像に寸法を入れてもよし。

○シンクわきのスペースを利用されている方はその部分も計測しよう。

ショールーム見学は、とてもワクワクするし、夢が広がるし、実物を体感できるので是非して欲しいのですが、使い勝手がよくなる理想の寸法はアドバイスされるとして、自分にとっても使い勝手がよいのか、採用できるのかは考える必要があります。

取り入れたけど、意外と使わない機能は何個もあると、損した気分になります。物価高の今、欲しい機能やこだわりたいところを吟味して、使いやすいキッチンを目指してはいかがでしょう。そこで考えて頂きたいのが自分分析や家族分析。

まず、現在使用中のキッチンの使い勝手とサイズ感を思い出し、もともと作業スペースが欲しいから幅を広げたい。とか、シンクが小さいから大きくしたいとか具体的に思い出してみてください。そうすると自宅のサイズはこの展示されているサイズと比較すると大きいのか？小さいのか？という疑問にたどり着きます。

見学に行く際に事前に使用中のキッチンの寸法をメモしておけば現状と理想を比較しながらサイズを決めることができます。

現状と理想を把握して

サイズや種類を検討されることをお勧めします



丸見えを腰壁で手元だけ隠せば、解放感がありつつ調理する側の心のゆとりも。

急な来客時も、片付け中のシンクが丸見えを避けられます。

向かい合っでの調理をしたい方には不向きだが、一緒に並んで作業は可能。



解放感があり、複数人で調理したい方、キッチンを囲んでコミュニケーションを取りたい方向け。

ネガティブな場面も何個も想像してみて。それでも欲しいなら挑戦すべし。

現状のキッチンを見て、自分なら大丈夫と思えるか思えないか。

たとえば、理想がアイランドキッチンの方

現在使用中のキッチンの使い方からも片付けが好きだし、見せる収納も得意なので理想の空間を実現・維持できそうだからアイランドキッチンにしたい。という根拠で選ぶ方もいれば、雑誌やTVの理想の空間に憧れ、このキッチンを手に入れば自分も理想の生活ができるようになる。と思っで選ぶ方もいるでしょう。

どんなキッチンを選ぶかはお客様の自由ですので私が口を出すべきものでもないかもしれませんが、何回も買えるものでもないのの後悔しないように選ぶために、今の自分がどういう目的でキッチンを使いたいのか？誰と料理したいのか？調理風景はすべて丸見えでも大丈夫なのか？調理してる最中の自分、片付けの様子も思い返しながら自問自答して決めていただきたいです。おそらく皆さんは、そこそこ片付いていて、オシャレで、使い勝手の良いキッチンを想像しているでしょうから。もちろん、どんな種類のキッチンを選んだとしても色々な場面を想像・仮定して考える事で自分に合ったキッチンに近づくのではないのでしょうか。

キッチンへのこだわりを書き出す

理想を探す情報収集
も大事

パンフレット
気になるページに
付箋を貼るもよし

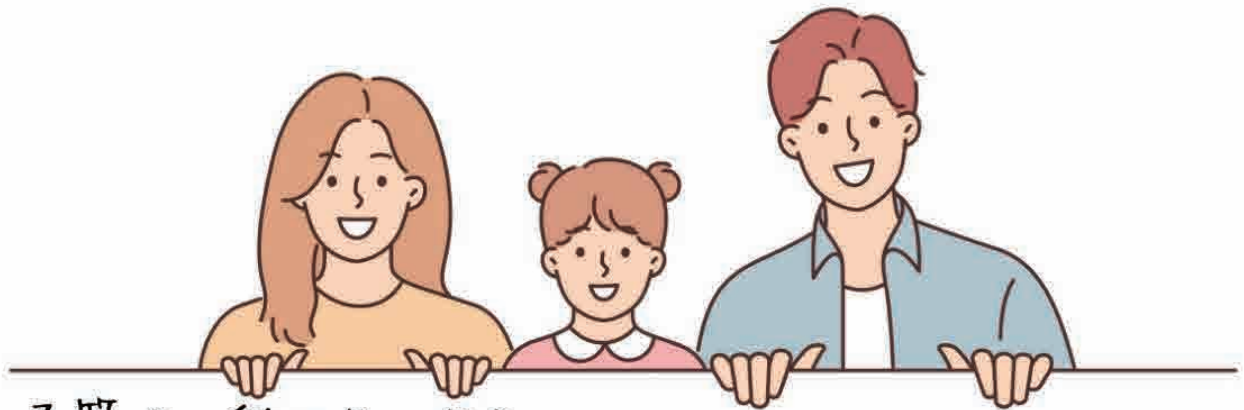
情報収集で頭が
パンクしていませんか？

取り入れたい機能などを
書き出して頭を整理

理由も書いておくと
選ぶ際に参考に

考えるにも見返すにも
役立つ

夫婦で意見が分かれているなら
両方の意見を書くのもおススメ



予算内に納めたいなら
キッチンの種類を
変える案も視野に

優先順位を考えて
おくことも大事

他の設備より
優先して
グレード
上げたい？

諦めるなら
この機能かな？

