

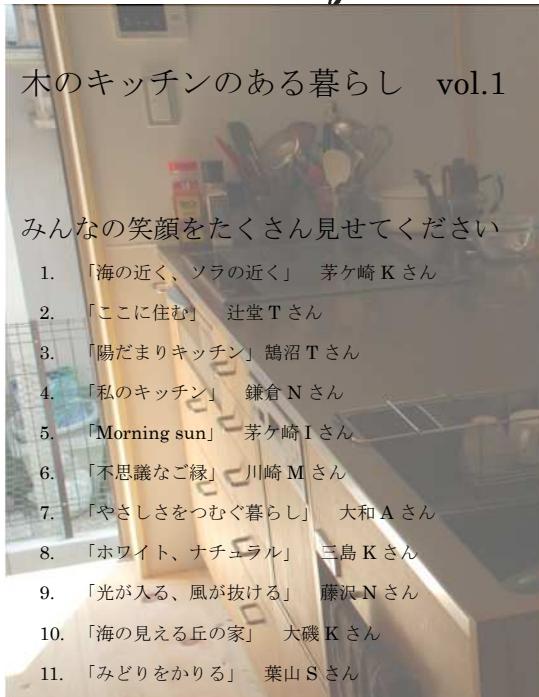
木のキッチンがある 暮らし

キッチンを自分好みにオーダーして作るということ



木のキッチンがある暮らし

He watches your living kindly



私の心の「キッチン」

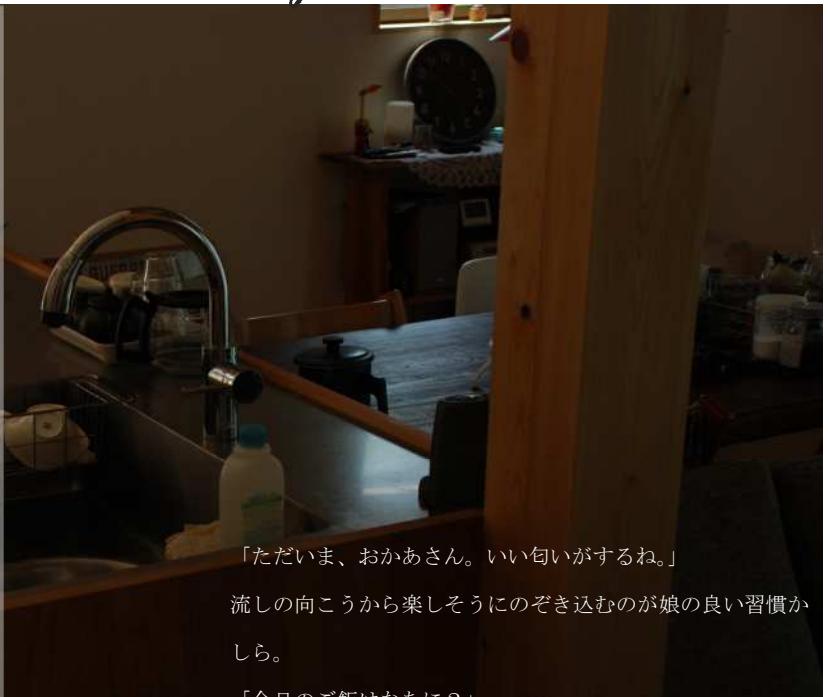
私たちのキッチンの特長

- ・シンク
- ・シンク下
- ・引戸
- ・引き出し
- ・家電収納
- ・ハンドルなど

私たちの木のキッチンのご紹介

木のキッチンを考える時に

おわり



「やさしい佇まい」 寒川 I様





木のキッチンがある暮らし

みんなの笑顔をたくさん
見せてください 😊

「au soleil」 軽井沢 F様



「morning sun」 茅ヶ崎 I様

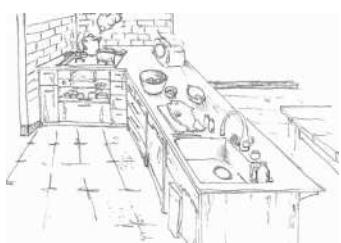
お料理作るのって楽しいでしょう。
みんなニコニコしちゃう。だって、美味しいもの食べるのはうれしいものね。
そして、その美味しいご飯を作る場所が気持ち良い場所だったら、もっとうれしくなっちゃう。
みんなの台所はどんなかな?
見せてよ、見せてよ。

私たちフリーハンドマイは、さまざまな木の無垢材をふんだんに使った表情豊かなオーダーキッチンやオーダー家具を製作している工房です。
今回のこのカタログでは、その中から主にキッチンをセレクトして、皆様にご紹介したいと思います。

みんなの笑顔を見せてくださいな。



「静かに確かにずっとそこにあるような、併まいをもつ家具でした」 あざみ野 M様



みなさんの笑顔を見せてください ☺



ナラのペニンシュラキッチン

(2005年制作)

天板 : ステンレスヘアライン

バックパネル : ナラ板目無垢材

サイドパネル : ナラ板目無垢材

キッチン面材 : ナラ板目突板

内部 : ポリエステル化粧板

塗装 : オイル塗装仕上げ

参考金額 : 830,000

価格には、塗装費・運送費・取付費・設備機器費用は含まれてお
りません

水栓 : GROHE[MINTA]

IHヒーター : HITACHI[HTW-4SF]

食器洗浄機 : Panasonic[NP-P45FD1P]

レンジフード : Ariafina[Maya]

海のそばの緑に囲まれた土地に新居を建てる事になったKさん。

ご新居のキッチンは、海の音がよく聞こえて雲まで望める2階にありました。そして、今回ご依頼を頂いたのは、優しい木の表情をふんだんに生かしたキッチンでした。

「キッチンだけは既製品ではなくこだわった物作りしているところにお願いしたいと一番楽しみにしていて、それはいろいろなところを探しました。そうして見つけた家具屋さんが、こちらでした。しかも、これほど近所に。

色んなところで良い物づくりされている人は沢山居るのだと、うれしくなったのですよ。」

キッチンの面材には、オークの突板を使い、ダイニング側から見えるバックパネルとサイドパネルにはオークの無垢材を使用。これを、色や木目を混ぜて乱張りして表情をつけています。

「アイランド型のキッチンで、リビングから見えるバックパネルに力を入れたいのです。キッチン側の仕様は普通にしても、リビング側だけは木だつ、て言う存在感を出したかったのです。」

キッチン内部は、お手入れや掃除がしやすいように、白い化粧板を使ってます。また、今回はキッチンの塗装はお客様ご自身でオイル塗装をされています。自分で手を加えたキッチンは、きっと、生涯愛すべき家具となるでしょうね。



【パネルの色柄】

色も表情も違う1枚1枚の板が見せる存在感のあるパネルです。
「幅と色柄をバラバラに見せるように配置して頂けますか。」
Kさんのご要望で完成したこのパネルですが、これが空間を独特な雰囲気に印象づけているのです。

【シンク下】

シンクの下はゴミ箱になる大きな引き出し。また、その上には、ミキサーなどちょっとした調理器具がすぐに使えるようにコンセントを設けています。

【ワークトップ】

フラットなカウンタートップ。
シンクも手曲げ鉄金のシンプルな作りで仕上げています。奥行700mmを超える大きさなので、作業台としてもきちんと機能します。

【コンロ下】

ガスコンロの両脇は小さな引き出しで、包丁や調味料が入っています。
その下にはお鍋やボウルがしまえるような大型の引き出しにしています。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>「海の近く、ソラの近く」茅ヶ崎 K様

みなさんの笑顔を見せてください 😊



何より本当に一生懸命良いものを作ってくれようと
してくれるのが伝わってきました。

海まで自転車で10分と言う風の気持ちよく抜ける土地にご新居を建てたTさんご夫婦のキッチン。
初めて作る自分のおうち、と言うだけでなく、初めてのオーダーキッチン。不安はなかったのでしょうか。
「キッチンについては、10ヶ所以上オーダーキッチンで見積りをとりました。そして、最終的に決めたのはFreeHandIMAIのキッチンでした。
オーダーなのに価格も良心的だし、一番の理由は最初のメールのやりとりからとっても感じが良かったからなのです。
急な私の変更や変なこだわりにも苦笑しながらも快く対応してくれたり、家自体の予算がオーバー気味になり、泣きついた時も親身になって削減案
を考えてくれたり。何より本当に一生懸命良いものを作ってくれようしてくれるのが伝わってきました。」
キッチンスペースとダイニングの空間的に分けるために設けたキッチン。
Tさんの希望は、ツルッとした表情で白くモダンな印象。そして、キッチン側とダイニング側の両方から使えるような機能的な収納方法にしたいと言
うことでした。
奥行が1m近いサイズにもかかわらず狭く感じさせないのは、高さを押されたキッチンのサイズと素材のツルッとした表情。そして、ステンレスと白い
素材と言う組み合わせのシンプルな存在感がそうさせるのでしょう。
シンプルで機能的なキッチンができあがりましたね。
「やっぱり、最初はオーダーキッチンって特殊なものだと思っていたので、不安な部分がありましたが、イマイさんがそのあたりをうまくカバーしてくだ
さったのがうれしかったです。私たちだけでは、現場でのやり取りが難しかったでしょうから。(笑)
あとは、私たちの断片的な希望をうまくつないで見事に形にしてくださったことにも感謝しています。本当にすてきなキッチンをありがとうございました。」



【パックカウンターとのバランス】

キッチンの設置後にあらためてご依頼を頂き作させて頂いたパックカウ
ンターも同じくホワイト鏡面仕上げで
作させて頂きました。

【レイアウト】

ペニンシュラタイプのキッチンにコン
ロ前に壁を設けてレイアウト。食洗
機をシンクとコンロの間にれるレイ
アウトが多いなか、Tさんはキッチン
左端に食洗機を持ってきました。

【大型の引き出し】

IHヒーターの下は大きなお鍋などが
入れられるような大型の引き出しに
しています。
スパイスやボトルをしまう細長い引き
出しも右端に備えています。

【ダイニング側】

こちら側の収納は閉めた時には収納
に見えないようにパネルが並んでい
るだけのようなシンプルなデザイン
にするために内引き出しにしています。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>>「ここに住む」辻堂 T様

みなさんの笑顔を見せてください ☺

陽だまりキッチン

鶴沼 Tさん



ここでいつかパンを焼いて、
できればお料理教室もできたらいいな、と。

キッチンの隣には、本格的なアトリエのようなものが合って、ここで、Tさんはご趣味のお菓子作りやインド料理の研究をされるのだそうです。それだけ、本格的な設備を整えると考えた時に、やはりキッチンは自分の使い勝手に合わせたオーダーキッチンにするべきだと思い立ったのだそうです。

そこで、ご新居の設計当初から、鍋や器具、家電製品まで細かく自分なりにリサーチしてキッチン作りに臨んだTさん。

そのキッチンの思い入れも特別で、私たちじゃなければかなえられないと言って下さるほど、細かい要望満載のキッチンとなりました。

「イマイさん、キッチンの製作だけに留まらず、塗装の指導やそのほかいろいろなことのご指導まで、本当にありがとうございました。

ここで、生徒さんを呼んでお教室を開くことができるは、まだしばらく先にことになりそうですが、(ひとまず子供が大きくなつてからでしょうか。)おかげさまで、私の希望通りのキッチンができあがりました。夢のようです。

ここは、大切に、そして楽しく大事に使っていきたいと思います。これからも何かとご相談ごとがあるかもしれません、その時はよろしくお願ひ致しますね。」

Tさんが大満足のスペースができあがりました。ここがTさんの舞台なのですね。



【壁付けのキッチンの様子】

こちら側は左端にコンロをセッティング。通気を考えて、吊戸棚の間に窓を持ってきましたが良い効果で、明るく開放的な印象になりました。右側は家電収納となっていて、レンジやトースターが置けて、さらにはパソコンが置けるデスクも備えています

詳しくは、

FREE HAND IMAI website
キッチンの製作例>『biscotti』鶴沼 T様

【アイランドの様子】

こちらはシンクのみをセットしたカウンターとなっています。仕上げは傷が目立ちにくい鏡面のステンレスバイプレーション仕上げです。主にここで調理作業ができるようにとワークトップは広く探ってあり、反対側の収納部は、調理家電もしまえるような収納にしています。

【仕切り】

引き出しの中にTさんのご要望に応えて木で1枚ずつ仕切り板を入れています。このキッチンを作るにあたって、Tさんはカトラリーからフライパン類のすべての寸法を測って、それがきちんと入るように設計しているのです。長く使う道具だからそれぞれのしまう場所を作りたいという気持ちの現れですね。

【スライドテーブル】

ダイニング側には炊飯器がしまえるようなスライドテーブルも備えております。もちろん、その場で使えるように奥にはコンセントを備えております。

みなさんの笑顔を見せてください 😊



それがまた味となって馴染んで、「私のキッチン」になっていくといいなと思っています。

鎌倉の長谷の大仏様を参拝する道の途中に、カフェのような佇まいのこじんまりとした木の家があります。

「こんにちは。」

中に入ると、見えてくるのがこのカフェカウンターと、その奥に静かに佇むキッチン。落ち着いた色合いの飾らないシンプルな姿が目の前に現れました。このキッチンを作らせて頂く以前に、ご友人、そしてご実家の家具作りを手伝わせて頂いた経験があり、私たちの家具に馴染んでいた Nさんは、「いつか家を建てることがあつたら、キッチンはイマイさんにオーダーしたいと考えてくださっていたのでした。」

今回のテーマは、ご覧のとおり、「カフェ」。1階が大きなワンルームと言う間取りなので、空間がぼやけてしまわないよう、カウンターで引き締めているのです。そのカウンターは独特な形で、建物の柱を飲み込むようなデザイン。目隠しを兼ねたショーケースと機能を重視した食器棚と言うシンプルだけれども使いやすい形を目指しております。

キッチンの形も独特。思い切ってグリルは無くしたシンプルなコンロの下に調理器具を置くワイヤーシェルフ。シンクの下は、調理器具のサイズに合わせて、引き出しと可動棚をうまくレイアウト。コンパクトながらとも使いやすいキッチンに仕上がっています。

「大切に使いつつ、でも、これから色々な傷やシミができる、それがまた味となって馴染んで、「私のキッチン」になっていくといいなと思っています。まだスタートしたばかりの新居生活ですが、今後も住んでいく中で必要なものやスタイルが変わっていくと思います。その時にはきっとイマイさんに色々ご相談してしまいそうです。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。」



【ガスコンロ】
奥様お気に入りのコンロ。
操作面が上にあって、4口ある独自のデザインのコンロ。
「デザインに一目ぼれして決めちゃつたんです。」と言う奥さん。



【スライドワイヤーシェルフ】
ガスコンロの下はスライドワイヤーシェルフという引き出し式の金属製の棚になっています。サッと拭いたらそのままこの場所においておけば後は自然と乾くので、鎌倉の湿気の多い場所には最適なのだそうです。



【カウンターのリビング側】
カウンターのショーケース。
食器のコレクションが彩りよく並んでいます。また、オーディオをうまくレイアウトできるように、配線穴を各所に設けてスッキリとした収納に仕上げています。



【カウンターのキッチン側】
カフェカウンターのトップもキッチンと合わせてステンレスヘアライン。「もう勝手が良いから、ガシガシ使っていますよ。」



木の表情を生かしたキッチンに合わせて、ダイニングへつながるバックカウンターも、と言うご相談で作らせて頂きました。

ダイニングから映るキッチンのバックパネルやサイドパネルはその表情が良く現れるように、オークの無垢材の、導管も色も異なる板を接ぎ合わせてその表情を作り、対して、バックカウンターは、引き戸の印象が引き立つように、また、長さが 5m 近いので、ダイニングが窮屈に感じないようにその木目は静かで落ちついた表情にしたのです。

キッチンもバックカウンターもその印象は、しっとり落ち着いた印象ですが、その中身はとても充実しています。

シンクの下は大型の引き出しで、お鍋などがそのまま入るようして、カウンターの上で調理がしやすいようにコンロの前にはコンセントを設置。その他も、細かく調味料をしまえるように小さな引き出しを組み込んだり、ボトル専用の引き出しを組み込んだり。

バックカウンターのほうは、家電が見えないようにすべてカウンターの下に組み込めるようにして、食器はすべて大型の引き戸の中に。さらには、床置き型のエアコンもカウンターの下に組み込むことで、とてもスッキリとした収納にすることができたのでした。

「イマイさんへ、大変お世話になっております。

すてきなキッチン＆バックカウンターありがとうございます。先週末見に行って、主人と二人でキャーキャー言ってしまいました。とくに、キッチンはやっぱりとっても素敵で、早くあの場所でお料理したいです。」



【素材の色柄】

キッチンのバックパネルとサイドパネルは色柄の印象にバラつきが出るよう木取りしましたので、表情豊かなキッチンとなりました。

【すっきりした空間に】

バックカウンターには、収納のほかに床置きのエアコンを置けるスペースを設けていますので、リビング自体に余計な凹凸がなく、千葉学建築計画事務所さんの設計した大きな屋根の形状が良く伝わってきます。

【シンク下】

シンクの下の様子。大型の引き出しのその下に浅型の引き出しを組み合わせて使いやすい収納にしています。増設したコンセントも一工夫して、カバーと同じオーク材で製作。

【バックカウンターのデザイン】

バックカウンターは炊飯器や家電をしまうスペースのほかには引き戸の収納を設けて、扉を開けても邪魔にならないようなデザインに工夫しています。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>>「Morning sun」茅ヶ崎 1様

みなさんの笑顔を見せてください 😊

不思議なご縁

川崎 Mさん



素敵だなと思っていたイマイさんのキッチンを自分の家に設置できるだなんて！

「イマイさんのキッチン、実は icaa さんにお世話になる前から存じておりまして、今日はイマイさんにお会いできるの楽しみにしておりました。雑誌で LUCCA さんのキッチンを見て、素敵だな～と思っていて、キッチンをオーダーで頼むならイマイさんに！と心に秘めておりまして。

「オーダーキッチン、こちらで頼みたいんですけど…」と話をしたら、なんと icaa さんとお付き合いがあったと！

ビックリすると同時に何だか不思議なご縁を感じました。

素敵だなと思っていたイマイさんのキッチンを自分の家に設置できるだなんて、とても幸せな事だと思っています。」

とおっしゃてくださった Mさん。

そのような不思議な巡り会わせてキッチンを作らせて頂けることになったのですが、今回はシンクの付いたアイランド部分のみ。コンロが入る壁付けのキッチンは大工さんであるご主人自らが制作して、見事な組み合わせのキッチンができあがったのでした。



【バルコニー側から見た様子】

バルコニー側から見たアイランドキッチン背面の印象。パイプを並べた棚がとても特徴的なこのキッチン。キッチンというよりも作業台という印象が格好良いのです。



【コンロ側キッチンとのバランス】

ご主人が下地を作って、左官屋さんがモルタルを塗って仕上げたコンロ側キッチン。そこに扉や引き出しなどの細かいパーツだけあとから私たちで作らせて頂きました。



【引き出し】

アイランドキッチンの天板のすぐ下はコンパクトな引出しになっています。反対側がシンクや食洗機になっているので、奥行はとても浅いのですが、布巾をしまうのにちょうど良いのだそうです。



【ワークトップ】

ヘアラインのワークトップに洗剤ポケット付きのシンク。最近はこの洗剤ポケットを備える形が増えました。およそ洗剤ボトル 1 本とスポンジが 2 個置けるくらいの大きさを標準に作っていますが、ご希望のサイズで作ることができます。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>>「不思議なご縁」川崎 M 様

みなさんの笑顔を見せてください 😊



お話を重ねているうちに自分が暮らしたいって
部屋のイメージが浮かんできました。

Aさんのご新居となるのは、もともとAさんのご両親が住んでいたマンション。築30年以上の年齢を重ねたマンションですが、このあたりの環境が良いためか、いろいろな新しい空気が吹き込まれている良い場所です。Aさんもそれを思ってこの場所をリフォームして済むことに決めたのでした。

お邪魔させて頂くと、懐かしい思いになりました。

昔、私が住んでいた団地は、天井やサッシが低くこじんまりとして壁のコンクリートが少し冷たくて、玄関のスチードアも冷たく出バタンと大きな音を立てて閉まるのでした。

その様子が思い出されました。「ここがどんなふうに変わらるのかな。」

その後、オーダーで家具やキッチンを作ることが初めてだからどう話していくか分からなかった A さんでしたが、いろいろな角度からお話を進めていくうちに Aさんの暮らすことに対する丁寧な気持ちや思いが伝わってきたのでした。

その後もショールームまで来て頂いて、実際の無垢を使ったキッチンを見て頂いたり、今住んでいるご自宅にお邪魔させて頂いて、A さんのお部屋のテイストを見せて頂いたり、キッチンの収納の使い方を拝見させて頂いたりと、ひとつずつを丁寧にお知らせして頂くことで、優しく温かみのあるかたちがまとまつたのでした。



【コンロを使っている様子】

「せひお昼ごはんを召し上がっていってくださいね。」と支度をしてくださる Aさん。
ありがとうございます。

【部分利用】

吊戸棚の本体は既存のものを活用して解体時に一度取外し、新しいレンジフードをつける時に再設置し、扉だけを新しくしています。

【キッチンのレイアウト】

壁付けのキッチンはコンパクトなサイズで食洗機をつけない代わりに引き出しを多く作らせて頂きました。シンクの下もすべてオープンにはしないで一部細長い収納にして空間をうまく活用しています。

【アイランドカウンター】

キッチンとダイニングを仕切るアイランドカウンター。バックパネルとサイドパネルは表情を出すために無垢材で制作し、キッチン側は突板を使った引き出しと一ヶ所はお鍋やフライパンなど大きなものをしまうために扉にしています。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>>「やさしくつむぐ暮らし」大和 A 様

みなさんの笑顔を見せてください 😊



こうして、イメージが目の前にあることにいまだに驚き、触ったり、開けてみたり閉めてみたり、ニヤニヤしたり。

自然な素材を生かしたシンプルな子供服のお店をされていたKさん。

このたびお店とご自宅をひとつにした新しいおうちを建てるにあたりまして、私たちに声を掛けてくださったのでした。

とても、うれしく思い、さっそくお話を伺いにお邪魔した地は、ひとつ西の大きな町、三島。

私たちの知らない土地で、私たちを待ってくれている人がいる。そのことが、ただただうれしいでした。

Kさんの望んだキッチン、と言うかリビングは、キッチンが主役の明るい陽射しが入り込む温かなリビング。

そこに行むように静かな印象のキッチンにするために、素材は光を拡散させるエンボス加工が施されたホワイトボードを使うことで、とても上品な落ち着いた印象に仕上げることができました。

「…家を建てる時から、キッチンはこんな風で、背面収納はこんな感じ、リビングボードは…と、夢がとても膨らんでおりました。そして私の一番の希望は、オリジナルキッチンを入れられる会社である、ということでした。それくらい私にとってキッチンは重要な場所。せっかく家を建てられるのだから、自分の好きな場所も好きなように考えたいと思っていたです。

だから、何度も何度もマイさんのウェブサイトを見て、イメージを固めてきたキッチン。

こうして、イメージが目の前にあることにいまだに驚き、触ったり、開けてみたり閉めてみたり、ニヤニヤしたり(笑)

とても美しい家具に大満足しております。」



【キッチンの表情】

全て白いキッチンなのですが、おもしろいのが表面がつや消しでさらっとした化粧板とエンボス掛けた化粧板をキッチンとダイニングで使い分けているところ。つやの印象や手触りを考えてKさんのイメージを実現しました。

【ダイニング収納】

ご自宅で雑貨店を開かれているので、キッチンに立ちながらもデスクワークができるようになると設計しています。突きあたりのダイニング収納にはファイルケースなどがしまいやすいような形で考えています。

【リビングから見るキッチンの印象】

1階から上がってくとこの繊細な階段の手摺越しに明るいキッチンが目に入ってくるのがとても印象的。

【テレビボード】

そして向かいの突きあたりのリビングにはタモ材で作ったオリジナルのテレビボードも納品させて頂きました。床置きのエアコンが格納された不思議な形をした家具になったのでした。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>「ホワイト、ナチュラル」三島 K様

みなさんの笑顔を見せてください 😊



「この家は、そこに住まわれる方のための住宅です。

誰でも、こういう住み方をしたいというものは持っていると思います。それを具現化ただけです。つまり、当たり前であり、普通のことです。

また、風が抜ける、光が入る、季節の移り変わりが感じられる、などそれも当たり前であり、普通のことです。

それは、奇抜でもなく、斬新でもなく独創的でもない『普通の住宅』です。それを感じていただいたと思います。

普通であるからこそながく愛される。そんな空間です。」

そう言う建築家さんの思いが込められた家に、優しい表情をしたキッチンを作らせて頂きました。

素朴なナラの柾目材をいかしたキッチンは、見た目こそ穏やかで静かな印象ですが、その収納のあり方はとても多彩です。

お施主さんであるNさんも、「これなら毎日フランス料理が食べられそうだ。」って、にこやかに話していらっしゃいました。



【ダイニング側の収納】

リビング側は大きなパネルのように見えて、実は収納になっているのです。

【バックガード】

キッチンの手元を隠したいというご要望で、バックガードとサイドパネルが立ち上がっています。バックガードがそのままカウンターとなっている複雑な作りをしたワークトップになっています

【キッチン収納レイアウト】

キッチン側は引き出しを多く採用したレイアウト。今回はナラの柾目材を使っているので、とても物静かな印象のキッチンとなりました。

【シンク下】

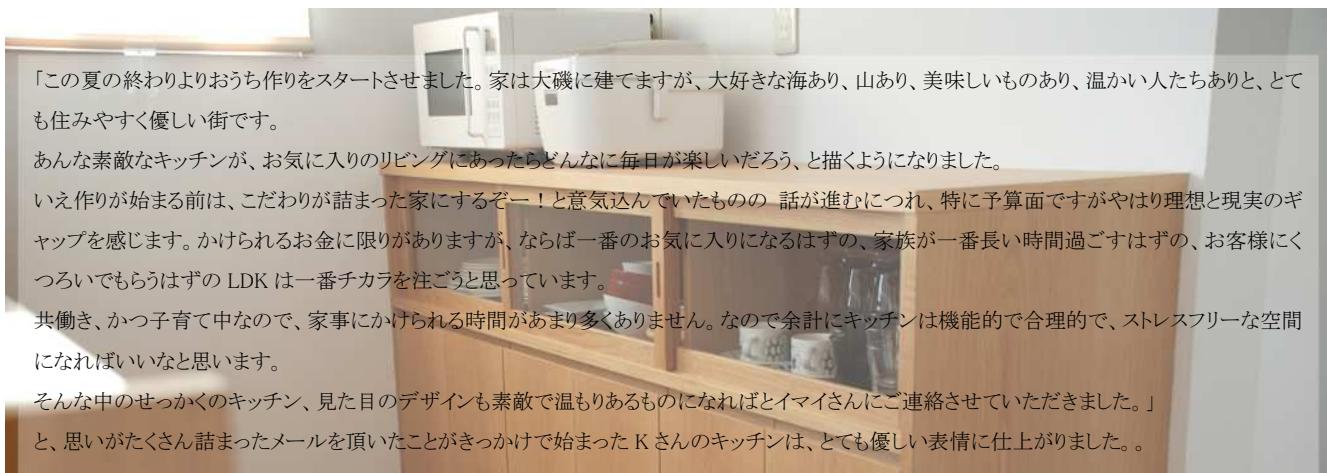
シンクの下はゴミ箱や米びつを置くのですが、このようなキャスター付きのワゴンタイプの引き出しになっています。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>>「光が入る、風が抜ける」藤沢 N様

みなさんの笑顔を見せてください♪



詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例>「海が見える丘の家」大磯 K様

みなさんの笑顔を見せてください

みどりをかりる

葉山 Sさん



窓から外の景色を眺めながら料理をすることに憧れています。

ナラの壁付けキッチンとペニンシュラカウンター

(2012年制作)

天板 : ステンレスヘアライン

キッチン面材 : ナラ板目突板

内部 : シナ合板無塗装

塗装 : オイル塗装仕上げ

参考金額 : 1320,000

価格には、塗装費・運送費・取付費・設備機器費用は含まれておりません

水栓 : GROHE [EURODISC]

IHヒーター : ハーマン[C3WJ4PWASKSV]

レンジフード : Ariafina[Betta]

「我が家は土地は山の裾野にある住宅地なのですが、窓からは山が見え景色が少しだけ良いのです。

私はお料理を作ることが大好きなので、窓から外の景色を眺めながら料理をすることに憧れています。

工事の着工日もまだ決まっておりませんが、キッチンに関してはイマイ様にお願いしたくて、フライングしてお邪魔させていただきました。」

と、そのようなすてきな言葉とともに始まった Sさんのキッチン作り。

ようやく工事の流れがまとまったタイミングで、今度は結婚式があるのでそうです。

実は入籍だけしていたお二人のお祝いをこれから挙げるのだそうです。

すてきなことが続くのです。

そして、キッチンを設置してしばらくしてからカウンターを作らせて頂くという Sさんの暮らしに寄り添った物作りがとても当たり前のように進んでいくことが、ほんとうにすてきな時間なのでした。



【キッチンの様子】

天板はステンレスヘアライン仕上げで、一体成型のパックガードのある壁付けキッチンで水終いも安心。キッチン自体は食洗機のないシンプルなキッチン。懐かしい印象に仕上がりました。



【シンクまわり】

シンクはシンプルな四角いシンクにして、水が周りに回らないようにとパックガードと側面もナラのパネルを立ち上げています。多いな窓があつても明るいキッチンです。



【スライドワイヤーシェルフ】

ガスコンロの下はスライドワイヤーシェルフを2枚入れました。大きなお鍋などが起きやすく、また軽く拭いた程度の調理道具をさっとしまえるのが良いところ。



【家電収納部】

ペニンシュラタイプのカウンターの下には上に置くと目立ってしまう家電を収納しています。その下はしゃがまずに出し入れやすいように引き出しにして、扉の中は食器棚になっています。ダイニング側からも使えるので奥行はそれほど深くなく出し入れにはちょうど良いサイズ感です。

詳しくは、

FREE HAND IMAI website

キッチンの製作例「海が見える丘の家」大磯 K様

私の心の「キッチン」

イマイアキコ

私が思い出すキッチンの風景は、くるみ餅を作る家族の姿です。

くるみ餅は岩手県出身の両親のソウルフードで、我が家ではおせち料理のメニューのひとつとして大掃除のあとに、必ず作っていました。

母が殻つきのくるみを袋いっぱい買ってきて、それをトンカチで割るのが兄の当番。割れた殻から実をほじり出し、実際に殻が混じらないようにするのが私の当番。取り出した実をすり鉢に入れて擂り、味を調えるのがまた兄の当番。いつも家族なんてお構いなしに、風のようにふらりと出掛けてしまう兄も、この時ばかりは何も言わずに半纏を羽織ってキッチンの床にあぐらをかけて黙々と作業をしていました。

「くるみは殻付きでないと風味が違うのよね。」

「同じ岩手でも味噌ではなくて醤油で味をつけるところもあるのよ。」

「お湯ではなく煎茶でのばすところもあるのよ。」

と、この作業中に毎回必ず母から出るエピソードの数々を聞きながら、一時間以上掛けてこの作業をしたものです。

今は、兄妹それぞれ家庭を持つようになつたので、新年の挨拶の時がくるみ餅作りの時です。
「酔っ払う前にこれよろしくね。」

と、新年の挨拶もそこそこにすぐに作業が始まります。船乗りだった父はいつもお正月の時は留守にしていましたので、下船した今、こうして家族みんなと一緒に作業ができるようになつたわけです。

でも、今は短時間で作れるようになつてしましました。殻付きのくるみはなかなか売つていなくて、実だけ袋売りしているものを買つてきて、それをすり鉢で擂るだけですから十分ほどで終わってしまいます。
だから、兄一人でもできる作業ですが、私は今でも必ずこの作業を手伝うようになっています。母から出るエピソードを聞かないとかえつて心配になり、居心地の悪くなる私は、「醤油で味付けるところもあるのでしょ?」と話を促すようになりました。すると、「そうそう」と両親のくるみ餅のエピソードを交えた思い出話が始まります。十代の頃には、「もうそれ何回も聞いたんだけど」と言つてしまつたこともあつたと思うのですが・・・。

私は家族での作業をしている「空間」が自分の居場所を実感できるので、大好きで必要です。

自分が親になつた今、子供たちにとつてそんな「空間」を作つてあげたいと思いますし、またその思いが受け継がれていつたら素敵だなと思つてているのです。



「au soleil」 軽井沢 F様

私たちのキッチンの特長

キッチンは収納量を重視したり、動線が一番大切だったりとそこに立つ人によって使い方は十人十色。キッチンをオーダーで作るということは、あなたの使いやすいレイアウトで、使いやすいサイズでキッチンの収納を作ることが可能なのです。その中でもよく皆さんが挙げられる特徴を紹介します。



【シンク】

サイズや形状を自由に作れることがオーダーの良いところ。
私たちの作るシンクの標準サイズは、幅 75 センチ × 奥行 45 センチ × 深さ 19 センチ。もちろんこのサイズから変えることもできます。また、洗剤ポケットや水切りプレートをつけることも可能です。
洗剤ポケットは市販のワイヤーラックが入るサイズにしたり、取付位置も自由にアレンジ可能。水栓の周りから水が広がることが気になる場合は、一段下げてデッキを設けることもできますし、二層式のシンクにすることもできます。



Case1
お菓子作りの先生のシンクは二槽式。



Case2
デッキを設けてスポンジ置き場に。



Case3
バーをつけた洗剤ポケットも。



Case4
大きめのプレートで野菜の水切り。



【シンク下】

シンク下は湿気がこもりやすいところでもあります。給排水管や海外製の食洗機を導入すると配管が複雑になります。
そこで私たちのキッチンではこの場所をなるべく開けておくようにおすすめしています。ただ開けておくだけではなく、ゴミ箱を置いたり、それ以外の場所は収納にしたり、はたまたしっかり引き出しにする形もあれば、食洗機を組み込んでしまう場合もあります。
どういった形があなたの暮らしに最適なのかはぜひご相談くださいね。



Case1
ステンレスを張った棚板で調理道具置きに。



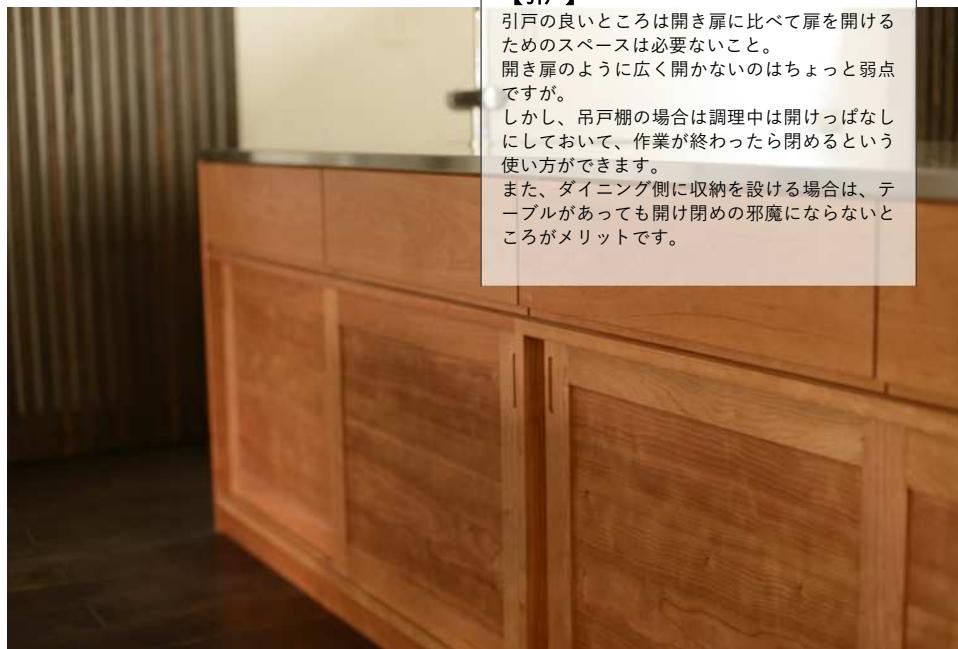
Case2
一部を棚にして通気良くな板を置いて。



Case3
しっかり収納できるように 2段の引出し。



Case4
ミドルサイズの食洗機を組み込んで。



【引戸】

引戸の良いところは開き扉に比べて扉を開けるためのスペースは必要ないこと。
開き扉のように広く開かないのはちょっと弱点ですが。
しかし、吊戸棚の場合は調理中は開けっぱなしにしておいて、作業が終わったら閉めるという使い方ができます。
また、ダイニング側に収納を設ける場合は、テーブルがあっても開け閉めの邪魔にならないところがメリットです。



Case1
大きな引き戸で見渡し抜群。



Case2
内部と外の色を大きく変えた例。



Case3
背板のみグレーにしてみました。



Case4
本などもしまえるダイニング収納。



【引き出し】

引き出す収納はいろいろな可能性があります。
まずはスライドレール。最近は低コストのペアリングレールのほかにゆっくり閉まるソフトクローズレールが標準になってきています。
その引き出しに合わせてカトラリーケースを入れたり、ゴミ箱を引き出し式にされる方もいらっしゃいます。
また、仕切りを入れて、フライパンやお皿を立てて収納する、というのも一つの方法です。
そして、最近よく使われるものが、コンロの下につける金属製の棚、スライドワイヤーシェルフです。
軽く拭いたお鍋やフランパンを置いておけばあとは自然乾燥、まな板を置くのにも最適です。



Case1
仕切り板を立ててフライパンを置いて。



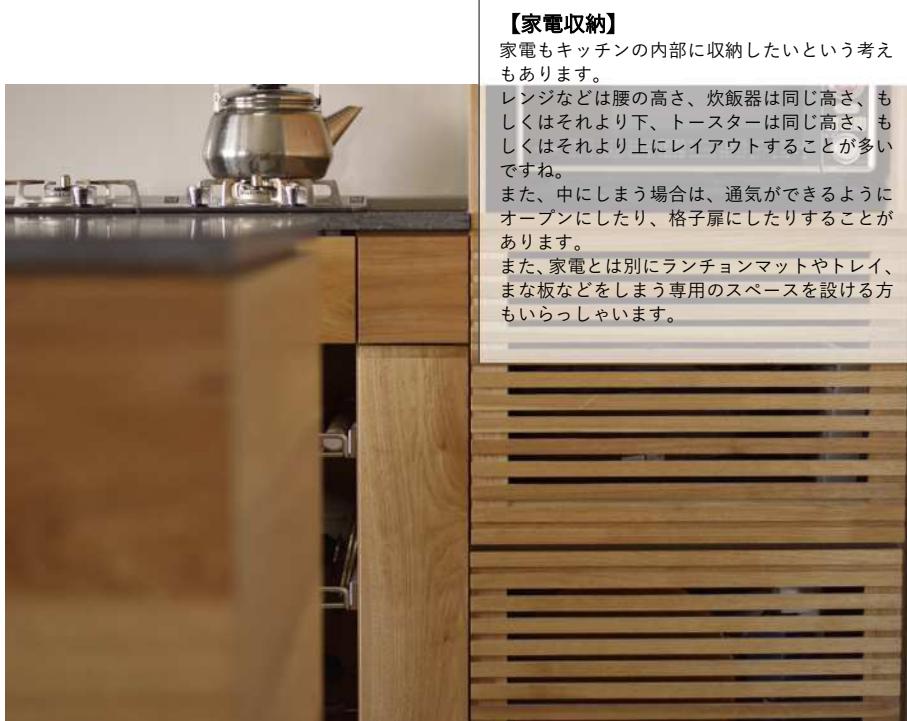
Case2
コンロの下にワイヤーシェルフ。



Case3
仕切りを立ててお皿の収納。



Case4
専用のゴミ箱ユニットを組み込んで。



【家電収納】

家電もキッチンの内部に収納したいという考えもあります。

レンジなどは腰の高さ、炊飯器は同じ高さ、もしくはそれより下、トースターは同じ高さ、もしくはそれより上にレイアウトすることが多いですね。

また、中にしまう場合は、通気ができるようにオープンにしたり、格子扉にしたりすることがあります。

また、家電とは別にランチョンマットやトレイ、まな板などをしまう専用のスペースを設ける方もいらっしゃいます。



Case1



Case2



Case3



Case4

トレイやマットがしまえるスペース。



【ハンドルなど】

開け閉めする扉や引き出し。

ハンドルやつまみをつけたり手を掛けて開ける方法もあったり。

おすすめはキッチンには何かしらハンドルをつける形を薦めております。

やはり調理中の手で木を触ると次第に黒ずんできたり、がさついてきたりするものです。ステンレスや真鍮、アイアンなどのハンドルをつけることで使いやすさが向上するほかにキッチンの印象も大きく変わったりします。皆様のお好みでどの方法が自分に最適化をご検討頂いております。

また、ペニンシュラやアイランドタイプのキッチンには家電用のコンセントを備えることが多いいらっしゃいます。



Case1



Case2

堀商店さんの真鍮ハンドル。



Case3

KUMA 鍛鉄工房さんの角ハンドル。



Case4

家電用コンセントをつけました。

私たちの木のキッチンのスタンダードモデルのご紹介

オーダーキッチンってどういうふうに考えてつたらいいの？

きっと皆さんそう思われますよね。

でも、大丈夫。はじめから、キッチンのいろいろな部分を思い描いている人は意外と少ないのです。

じゃあどうしたら良いかって。

ここにひとつの形があります。

今までオーダーキッチンを手に入れた皆さんも最初はこの形から始まりました。

このかたちをご覧頂いて、ここから使う人とその人にとって必要な部分と必要ではない部分を足したり引いたりして、ひとつの思い描く形にたどり着くのです。

では、私たちのスタンダードモデルをご紹介致しましょう。

みなさまの思い描くシンプルなキッチンの参考になれば幸いです。



スタンダードモデル



ナラのペニンシュラキッチン

天板	:ステンレスヘアライン
バックパネル	:ナラ板目無垢材
サイドパネル	:ナラ板目無垢材
キッチン面材	:ナラ板目突板
内部	:ポリエステル化粧板
塗装	:オイル塗装仕上げ
サイズ	:2550×850×700(mm)
参考金額	:1,010,000円(2023年時参考価格)

*キッチンの価格には、設備機器費用と運送搬入費と取付工事費は含まれておりません。ご新居のご住所、キッチンのプランに合わせて、御見積致します。

*キッチン水栓、ガスコンロ(IHヒーター)、ガスオーブン、食器洗い乾燥機、レンジフード(換気扇)といった設備機器は、別途お客様のほうでご用意頂く形となります。詳しくはご相談ください。



ナラ(オーク)
虎斑が特長の広葉樹最もよく使われている家具材です。



タモ(アッシュ)
バットにも使われるほどの粘りのある良材。はっきりとした木目で明るい褐色に仕上ります。



アルダー
暖かな色に仕上がり、自然に生まれる小さな節が入ることがこの木の特長です。



ブラックチェリー
使い始めるとあとという間に赤褐色の艶色に変化する独特の材。優しい木目が特長。



ブラックウォールナット
黒褐色の材で、使い続けていくと色が少しずつ抜けて明るくなっています。



クルミ
黄褐色で明るいものから暗いものまでばらつきがあり小節、シミが入るすこしラフな印象が特長。

ナラ材独特の虎斑がよく現れていて、さらに使い込むほどに深みのある黄褐色になっていく、フリーハンドマイが提案するもっともスタンダードなタイプのキッチン。

使い勝手に合わせて、シンクの下に収納をセットしてもよいですし、食器洗浄機を無くして大容量の収納を作ることも可能です。また、素材もナラ材のほかに、アルダー材、タモ材、チーク材、ウォールナット材を取り揃えています。

塗装もご自身で育てていくオイル塗装仕上げと、木の表情を生かしたまま、メンテナンス性能を上げたウレタンクリア塗装仕上げの2つの塗装がございます。



木のキッチンを考える時に

見た目のシンプルさと木の温かみが特長の木のキッチンですが、「木でできている」というと、「あまり見たことないから、使い勝手が良いのか心配‥。」「木が反ったり、木が黒ずんだりしないかしら‥。」と、いろいろな心配が出てくると思います。
もちろん木ですので、ときどき手を掛けてあげる必要がありますが、自分たちと共に暮らしていくキッチンだと考えればきっとずっときれいに使ってゆくことができると思います。ここでは、その暮らしていくための注意点をいくつかご説明したいと思います。

Q.1 木のワークトップにしたいのですが、カビが生えたり、シミになったりしませんか？もしなってしまった場合はどうしたら良いでしょうか？

私たちのキッチンのワークトップは、ステンレス、人工大理石、クオーツストーン、セラミック、天然石のいずれかを使って製作しています。それぞれの素材には、メリットデメリットがあります。

ステンレス

仕上げには、ヘアライン仕上げとバイブレーション仕上げがあり、通常は1.2mmの厚みのものを曲げて使います。厚み5mmの無垢のステンレス板をその使うこともあります。



ヘアライン仕上げ

ヘアライン仕上げ

髪の毛のようなスジを1方向につけて模様のように見せる仕上げです。スジをつけることで光沢を抑えた落ち着いた仕上がりになり、傷があまり目立たなくなります。

*ただ、ヘアラインの方向と直角に傷が入ると目立ちます。



バイブレーション仕上げ

バイブレーション仕上げ

丸く円を描くようにスジをまんべんなくつけた仕上がりです。スジが全方向につくので、こちらのほうがよりツヤがなく、傷が目立ちにくい仕上がりとなります。ヘアラインよりもコストが上がります。

どちらの仕上がりもステンレスの表面の細かいスジがあり、付着した水分がそのまま乾燥すると、水分中のカルキが残って、わずかにシミのように見えます。使い続ければ、多くの方にこのような跡が残るのであまり気にならなくなっていますが、気になる場合は、食器用スポンジの粗い面、もしくはクレンザーを使って、ヘアラインの場合はヘアラインと同一方向に、バイブレーション仕上げの場合は円を描くように研磨してお掃除して頂ければ除去することができます。

人工大理石

特殊樹脂でできた素材で、標準ではデュポン社のコーリアンを使用しております。ほかにエコプリモ、スタンロンといったローコストの他メーカーさんのものを使うことも可能です。



コーリアン「AA ラバロック」

シミなどはできにくいのですが、高温の物を置くと変色することもあります。パンやお菓子を作られる方は、直接粉を打って作業ができることがメリットです。

変色したり、尖ったもので傷になったりした場合は、部分補修を行うことができます。

また、色や柄は、無地単色のものや御影石調、大理石調のものがあります。このワークトップを採用される場合は、シンクはステンレス製、もしくは人工大理石製のものを使います。

クオーツストーン(人造水晶石、シーザーストーンなど)



私たちのところではシーザーストーンを主に使います。こちらは約 92%がクオーツを使ったクオーツストーンです。もっとも硬い素材の一つであるクオーツが大半を占め、大理石や御影石よりはるかに硬く耐久性に富んでいます。天然石の素材の美しさを維持しながらも、汚れがつきやすい、傷つきやすいといった石の弱点を補う素材になっています。また、防腐剤やワックスを使用せずに美しさを保ち、簡単なお手入れだけで半永久的に美しさを維持していただけます。シンクはステンレスシンクになります。

セラミック(デクトンなど)



私たちのところではデクトンを主に使います。ウルトラセラミックと呼ばれる超高硬度の表面で耐紫外線性・耐火性・耐熱性に優れ、高温の電気製品、ポット、鍋などを直接置いても表面がこげたり跡が残る心配がありません。また、引っ搔き傷に対して強く鋭利な刃物でも引っ搔き傷が付きにくくなっています。

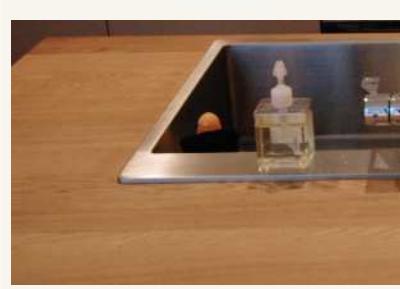
シンクはステンレスシンクになります。

天然石



天然ならではのさまざまな表情があります。一般的にキッチンや水場で使用する場合はシミになりにくい御影石を使います。また、光沢のある本磨き仕上げのほかにつや消しの水磨き仕上げでも製作しています。石にも目があり、明るい色の石を使っている場合、その隙間からお茶やお醤油などが染み込むとシミになることがあります。また、天然石はほかの材に比べてはるかに重いですので、キッチンの大きさによりましては、分割して制作する必要があったり、また床に補強が必要な場合があります。シンクはステンレスシンクになります。

木



木のワークトップは、私たちが制作する場合は無垢材を使って製作します。集成材だと木目のつなぎ部分から膨張が起きることがありますので。ただ、無垢材ですので使っているうちに材が膨張収縮し、反りや歪みが多少発生いたしますので、ご了承ください。塗装は一般的にはウレタン塗装で仕上げます。オイル塗装で仕上げることもありますが、汚れ、シミなどがたいへんつきやすいので、こまめなお手入れが必要になります。(まな板のように黒ずんでくることがありますので。)ただ、ウレタン塗装でも表面に深い傷がついた時にはその部分から水分が入ると、そこからシミやカビが中に入り取れなくなることもありますので、傷がついた部分に水分が付着した場合はなるべく速やかに拭き取ってください。



Q.2

キッチンが木でできているってとても憧れるのですが、やはり木だと使っているうちに、湿気や乾燥で反ったり、熱で変形したりしませんか？お水が掛かったらどうしたらよいですか？

木が動きます。動き、表情が変わる、それがおおきな魅力です。

木で扉や引き出しを作ると、木はその木目（導管）に湿気が出たり入ったりすることで必ず動きます。でも、その木目が感じられることで、私たちは木の温かみや手触りを味わうことができるのです。それが木を使うことのメリットでもありデメリットもあります。ですので、ある程度動くと言うことを前提に考えないといけない部分があります。

木の素材の使い分け方

私たちが作るキッチンを作る時は、全部が無垢材ではなく、無垢材と突き板と言う素材を併用した形で制作しています。

突き板とは、無垢材と合板を合わせた素材で、下地のラワン合板（ラワンの木のスライスしたものをタテ、ヨコ、タテ、ヨコと交互に張り合わせた反りにくい板）の表面に仕上材である「ナラ」「タモ」「クルミ」「チェリー」「ウォールナット」「アルダー」などのいろいろな樹種の無垢材をスライスしたうすい無垢材を貼ってできています。こうすることで反りにくい板になります。

この板2枚の間に下地の芯材を入れて、不要な部分は下地を抜く「フラッシュ構造」と言う工法で1枚ずつプレスして板を作っています。こうすることで、軽くて反りにくい構造にすることができます。

通常はこの突き板合板をキッチンのキャビネットや収納側の表面材（引き出し前板など）に使っております。そして、バックパネルやサイドパネルなどやはり水や湿気の影響を大きく受けないで、リビング側から木の表情がよく見える部分には、無垢材を使って表情豊かなキッチンを作っております。もちろん、キッチン収納側の表面材も反りや歪みが起きにくいように考慮しながら無垢材で制作することも可能ですので、希望されます場合はお気軽にご相談ください。



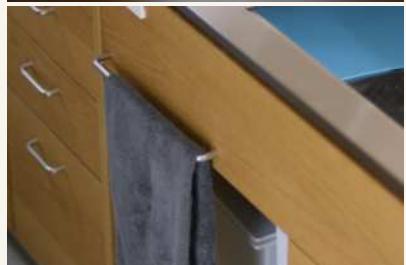
突き板を使ったキッチン側



無垢材を使ったサイド・バックパネル

水気のお手入れ

オイル塗装で仕上げことが多い木のキッチンですので、水気を放っておくとシミになりやすいです。水が掛かったらなるべく早めに拭きとて風通し良くしておけば、黒ずみなどの大きなシミにはなりにくいです。また、濡れふきんを置きっぱなしにしていたり、湿気の多いタオルなどを木の表面に被せたままにするとシミになりやすいのでご注ください。水気が乾いて木の表面がガサガサしてきたら、サンドペーパーの400番ほどの細かい目で木目に袖撫でるように軽く磨いてとオイルで軽く擦り込んでンテナンスをしてあげてください。



熱のお手入れ

沸騰したヤカンなどを表面に長時間当てたり、置いたりすると変形することは少ないので、焦げて変色する可能性がありますので、できればタイルなどの鍋敷きを敷いた上で熱いものを置いてください。直射日光も木にとってはストレスになります。人の肌と同じように直射が当たり続けると、木の表面がかさついてきますので、時々オイルを塗ってあげるとしっとりした表面になりますので、ぜひ行なってあげてください。

Q.3

木のキッチンが好きなのですが、自分でイメージが漠然としていて、どんなふうに考えて、どんな素材を使ったら良いかが分からぬのですが、そのような状態でもよろしいでしょうか？

もちろん、大丈夫です。

キッチンをオーダーされるかたのほとんどの皆様が、キッチンをオーダーすることが初めて、家を建てることが初めてのという皆様が多いです。

しまいたいものがもう既にはっきりしていて、その物たちのサイズを測って、自分の動きやすいレイアウトを考慮して、と言うお客様ももちろんいらっしゃいますが、「とりあえずどんな形になるか知りたいのです。」とイメージが漠然としたままでご相談に来られる方もまた多いです。

また、雑誌の切り抜きやTVや映画で見たようなキッチンを作りたいという
ようなご相談に来られる方もいらっしゃいます。

そのような場合でも、できるだけキッチンがイメージしやすいように私たち
がきちんとご説明させて頂きます。

キッチン全体のサイズのバランス、お客様の背の高さに合わせた使いやすい
キッチンの高さの提案、どのようなキッチン機器を組み込んでどのように暮



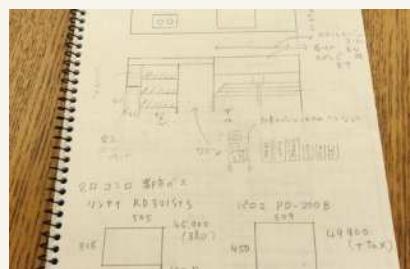
らしてゆきたいか、どのような素材で制作するとご新居に合うのか、など製作者の立場から、また使う人の立場
から一緒に考えてゆきます。

ワークスペースの広さも、お一人で使うことが多いか、ご家族皆様で使うことが多いかによって、どのくらいの
広さを取るかの判断が変わってきます。

この工房にいらして頂いてお話をしながら、またここにあるキッチンを実際にさわって頂きながら、その人のためのひとつしかない形と一緒に考えていきたいと思っております。

まずは、どのようなことでも気軽にご相談ください。

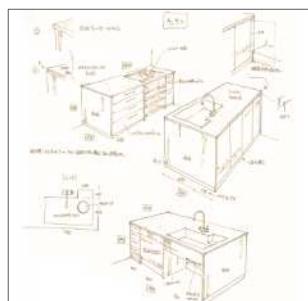
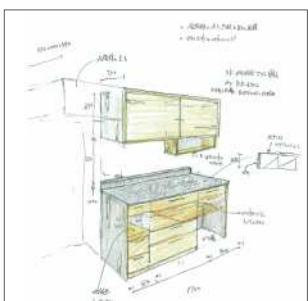
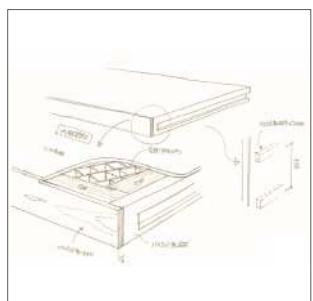
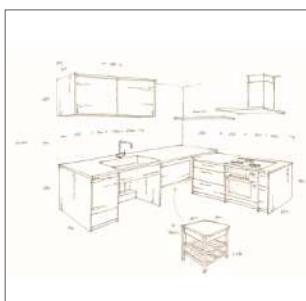
その際には、もし可能でしたら、簡単なもので構いませんのでイメージされ
ている形をスケッチして頂いて、それをスマートフォンなどで写真にとって
内容とご一緒にメールでお送り頂けますと大変助かります。



そのご質問、ご要望を汲み取って、ひとつのキッチンプランを考えてみます。
そして、そのプランを元にして、ご自身の使いやすい形とコストバランスと
デザインを考えながら、最後にはお客様に合ったキッチンへと仕上げてゆき
ますのでご安心くださいませ。

ご相談をお待ちしております。

ご要望を元に描いた家具やキッチンのイメージたち



Q.4

オーダーで作るとなるとかなり高くなってしまうのではないかと心配していますがいかがでしょうか？

また、キッチンをオーダーする場合、いつまでにキッチンの形を決めたらよいでしょうか？

また、分離発注することも可能ですか？

また、キッチンの施工対応エリアを教えて頂けますでしょうか？

オーダーで作ること

たしかに1台ずつを設計・製作していくため量産されるメーカーさんのキッチンよりも高くなってしまうことが多いです。では、キッチンをオーダーで作ることの良さはどのようなことがあるのでしょうか。

オーダーで作る時には皆さんといろいろとお話をしますが、キッチンを使ってくださってから皆さんによく言われるのですが、「あの時いろいろと話をして頂いたおかげで、自分がどう暮らしたいのか、ここでどういう時間を過ごしたいのかが整理できました。」と言われることが多いです。

オーダーで作ることは「自分の好みに合った形を作ることができる」ということも大事なことですが、何よりも「自分の暮らしを見つめ直す時間を作ることができる」ことが一番大事なことなのではないかと思っています。

キッチンメーカーさんの良く考えられている多機能キッチンでも、もちろん良いかもしれません。

結果として、オーダーキッチンではなく、メーカーさんのキッチンになったとしても、「はたして自分が望むのはメーカー製のよくできたキッチンを使う日々なのか、もっとシンプルだけれど好みにあった触り心地の良い形なのか。」と、その自分が暮らしていく時間のことを思い悩めただけでもオーダーにすることを考えた意義があったのだと思います。

そこからさらに一步踏み込んでオーダーで作ろうとなった時に、そのキッチンで誰とどのような時間を過ごせるか、キッチンという「もの」だけではなく、この場所でこれから始まる「くらし」を思い描けることがオーダーの魅力だと思うのです。その上で、こういうふうな収納にしたい、ここは子供と一緒に使えるようにしたい、といったキッチンへの細かな思いが生まれてくると思います。そう言う使う人の気持ちを整えること、人間感覚の心地良さを届けられることがオーダーで作ることの大きな魅力だと考えております。

その印象を一概に高額かどうかと判断するのは難しいですが、私たちが提案する形をそのまま皆様に気に入ってくれたらいいへんうれしく思います。

キッチンのプランをいつまでに決めたらよいか

原則として、ご新居の工事が始まる頃まで(着工、もしくは上棟まで)には建築会社さんにキッチン図面を提出しなければいけないので、それまではプランを決めたいと思います。そうしないと上棟後すぐに設備屋さん、ガス屋さん、電気屋さんが床下や天井に配管・配線を行なうので、配管位置等が決まっていないと工事を止めてしまう可能性がありますので。

プランを考えるために皆さんには通常2~4ヶ月くらい時間をかけてプランを決めていくことが多いので、余裕をもってご相談頂けますとうれしいです。

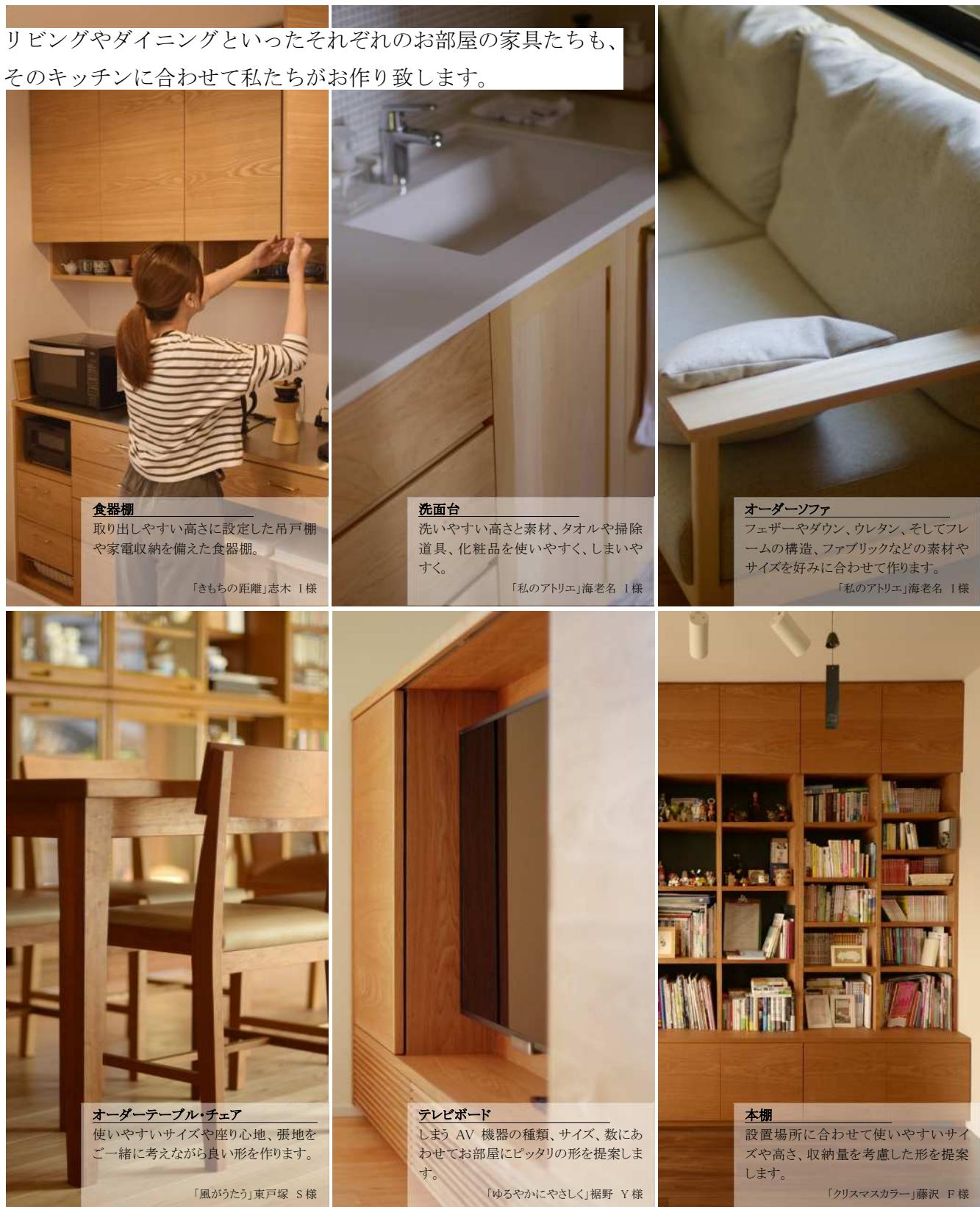
分離発注について

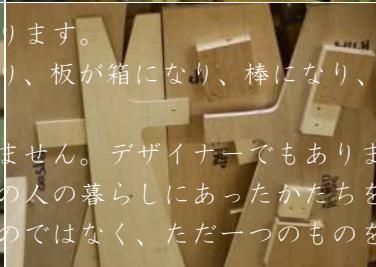
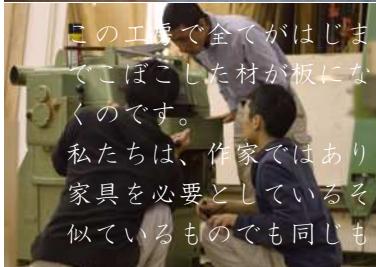
キッチンの一部だけを私たちが作り、あとは大工さんが作るような分離発注も可能です。ただ、施工におきましては工務店さんや設計事務所さんの協力がないと難しい部分があるため、その方々からの了解を早い段階で得ることができないと難しい場合があります。また、工務店さんには、電気やガスなどの配管工事でお世話になる部分がございます。その場合は、私たちの考えている費用のほかに工務店さんが施工してくださった部分についての施工費が別に掛かる場合がありますので、そのあたりはあらかじめご確認頂ければと思います。

分離発注と言うと、「ご自身で監理しないといけないから、いろいろと大変そう。」と、思われるかもしれませんのが、最初の設計段階とご新居が上棟した頃に現地で確認のための打合せを行えれば、あとは基本的に私たちと工務店さんとのやり取りで工事を進めますのでご安心ください。

施工対応エリアについて

基本的に私たちが数時間で車で伺える範囲を一つの対応エリアと考えております。具体的には神奈川県、東京都、埼玉県、山梨県、静岡県、千葉県を主に施工しております。ただ、遠方のお客様でも一部対応可能な地域もございますので、遠慮なくご相談くださいませ。







家族を思い、
ごはんをつくる、
そして、たべる。

キッチンはくらしの真ん中にあるとても大切なところ。
その大切なところが、木に囲まれているって、何だか温か
くってワクワクしませんか。

ある人が言いました。森林浴とは木々に接し精神的な癒し
を求める行為です、と。

私たちの暮らしのなかに、木の雑貨・小物・家具がひとつ
ずつ増えていくと、それだけで温かみを感じることができ
る空間になっていくのは、そのためかもしれません。
木に触れて、感じて、ここで毎日を暮らす。

ただいま、と玄関を開けると、温かく優しいキッチンが待
っている。

いただきます、と感謝する。

そういう優しいキッチンとともに暮らしてみませんか。

www.freehandimai.com/
info@freehandimai.com

有限会社 フリーハンドイマイ
〒253-0101 神奈川県高座郡寒川町倉見 962-3
TEL:0467-75-8719 / FAX:0467-75-8729

「製造品目」



オーダーキッチン



壁面収納・テレビボード



テーブル・デスク



チェア



キャビネット・チェスト



本棚・飾り棚



照明



ドア



お店の家具