

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



「このキッチンからみんなの顔を見ることができ、
それがとてもうれしいのです。」

He watches your living kindly

木のキッチンのある暮らし vol.1

みんなの笑顔をたくさん見せてください

1. 「海の近く、ソラの近く」 茅ヶ崎 K さん
2. 「ここに住む」 辻堂 T さん
3. 「陽だまりキッチン」 鶴沼 T さん
4. 「私のキッチン」 鎌倉 N さん
5. 「Morning sun」 茅ヶ崎 I さん
6. 「不思議なご縁」 川崎 M さん
7. 「やさしさをつむぐ暮らし」 大和 A さん
8. 「ホワイト、ナチュラル」 三島 K さん
9. 「光が入る、風が抜ける」 藤沢 N さん
10. 「海に見える丘の家」 大磯 K さん
11. 「みどりをかりる」 葉山 S さん

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

「ただいま、おかあさん。いい匂いがするね。」

流しの向こうから楽しそうにのぞき込むのが娘の良い習慣かしら。

「今日のご飯はなあに？」

「はい、じゃあ、手を洗ってうがいしてくるから、そうしたら一緒にご飯作るのが手伝ってもいい？」

「やさしい佇まい」 寒川 I 様

「今朝ね、いつもの朝市に出掛けたら、つやつやのフルーツトマトが出ていたんですよ。良い色ばかりでしたのでたくさん買ってきました。」

「ちょっと手を休めて召し上がってくださいね。今お茶を入れますから。」

コトリッ。手に持った鉢を彼女はそっとカウンターに置いたのです。

「私のキッチン」 鎌倉 N 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

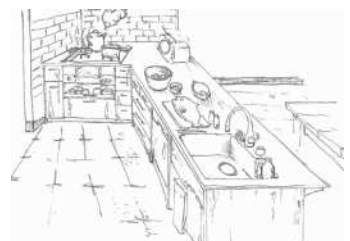
お料理作るのって楽しいでしょう。
みんなニコニコしちゃう。だって、美味し
いもの食べるのはうれしいものね。
そして、その美味しいご飯を作る場所が気
持ち良い場所だったら、もっとうれしくな
っちゃう。
みんなの台所はどんなかな？
見せてよ、見せてよ。

私たちフリーハンドイマイは、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。

「morning sun」 茅ヶ崎 I 様

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、竹まいをもつ家具でした」 あざみ野 M 様



海の近く、ソラの近く

茅ヶ崎 Kさん

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 : Ariaфина[Maya]

近所で良い物作りをされている方がいるって知ってうれしくなったのです。

海のそばの緑に囲まれた土地に新居を建てることになった 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を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っ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います。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。



ホワイト鏡面のペニンシュラキッチン

(2006 年制作)

天板	: ステンレスヘアライン
見え掛かり	: ホワイト鏡面メラミン化粧板
キッチン面材	: ホワイト鏡面メラミン化粧板
内部	: ポリエステル化粧板
参考金額	: 820,000

価格には、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	: Panasonic
食器洗浄機	: Miele[G1102SGi]
レンジフード	: Aria fina Arietta[Betta]

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と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、ツルツ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、高さを押さえたキッチンのサイズと素材のツルツとした表情。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か。

シンプルで機能的なキッチンができあがりしましたね。

「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とても感謝しています。本当にすてきなキッチンをありがとうございました。」



【バ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らせて頂いたバックカウンターも同じくホワイト鏡面仕上げで作らせて頂きました。



【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入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。

陽だまりキッチン

鵜沼 Tさん

タモのセパレートキッチン

(2009年制作)

天板 : ステンレスパイプレーション

サイドパネル : タモ板目無垢材

キッチン面材 : タモ板目突板

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 : 1,890,000

価格には、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 : Rinnai [DELICIA GRILLER]

食器洗浄機 : Miele [G1102SCi]

レンジフード : Ariaфина [Federica]

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、やはりキッチンに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、生徒さんと呼んでお教室を開くことができるのは、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ってからでしょうか。)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。これから何かとご相談ごとがあるかもしれませんが、その時はよろしく願い致しますね。」

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たことが良い効果で、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いて、さらにはパソコンが置けるデスクも備えています



【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鈍い光沢のステンレスパ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採っており、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さんのご要望に応じて木で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ます。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。

詳しくは、
FREE HAND IMAI website
キッチンの製作例>「biscotti」鵜沼 T様

私のキッチン

鎌倉 Nさん

ナラの壁付けキッチンと間仕切りカウンター

(2010年制作)

天板 : ステンレスヘアライン

見え掛かり : ナラ板目突板

キッチン面材 : ナラ板目突板

内部 : ポリエステル化粧板

参考金額 : 1,330,000

価格には、運送費・取付費・設備機器費用は含まれておりません

水栓 : TOTO[TKC32CR]

IH ヒーター : Rinnai[RD640STS]

食器洗浄機 : Miele[G1102SGi]

レンジフード : プロペラファン

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ったら、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す。」

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に、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。コンパクトながらもとて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、これから色んな傷やシミができて、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。操作面が上にある、4口ある独特のデザインのコンロ。「デザインに一目ぼれして決めちゃったんです。」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られています。



【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、ガンガン使っていますよ。」

Morning sun

茅ヶ崎 1さん

ナラのベニシユラキッチンとバックカウンター

(2010 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・他 : ナラ板目突板

内部 : ポリエステル化粧板

参考金額 : 1,530,000

価格には、運送費・取付費・設備機器費用は含まれておりません

水栓 : TOTO[TKN34PBTS]

IH ヒーター : Panasonic[KZ-F60HK]

レンジフード : 特注

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。

木の表情を生かしたキッチンに合わせて、ダイニングへと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うました。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に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、収納のほかには床置き型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さ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、カバーを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。

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

ナラのア일랜드キッチン

(2012 年制作)

天板 : ステンレスヘアライン

フレーム : 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

参考金額 : 750,000

価格には、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]

食器洗浄機 : Miele

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〜とっていて、キッチンをお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。」

とおっしゃってくださった 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です。



【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てきました。およそ洗剤ボトル 1 本とスポンジが 2 個置けるくらい大きさを標準に作っておりますが、ご希望のサイズで作ることが可能です。

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

やさしくつむぐ暮らし

大和 Aさん

ナラの壁付けキッチンと間仕切りカウンター
(2012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
参考金額	: 1,152,000

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

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さんもそれを思っこの場所をリフォームして済むことに決めたのです。

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、玄関のスチールドアも冷たく出ボタンと大きな音を立てて閉まるのです。

その様子が思い出されました。「ここがどんなふうになるのかな。」

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けばよいか分からなかった 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す。

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、ひとつずつ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ったのです。



【コンロを使っている様子】

「ぜひお昼ごはんを召し上がっていただきますね。」と支度をして下さる 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。

みなさんの笑顔を見せてください😊

ホワイト、ナチュラル
三島 Kさん

白いペニンシュラキッチンとダイニングカウンター

(2011 年制作)

天板 : ステンレスヘアライン
見え掛かり : ホワイトメラミン化粧板
キッチン面材 : ホワイトメラミン化粧板
内部 : ポリエステル化粧板
参考価格 : 1,480,000
価格には、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]
食器洗浄機 : Panasonic[NP-45ND5EW]
IHヒーター : Panasonic[KZ-J75XS]
レンジフード : ARIAFINA[Side Fedilica]

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お店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す。

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、私たちを待っていてくれる人がいる。そのことが、ただただうれしいのです。

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。

そこに佇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。

「・・・家を建てる時決まった時から、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。せつ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ました。

だから、何度も何度もイ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てさらっとした化粧板とエンボス掛かっ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 階から上がってくる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す。

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😊

光が入る、風が抜ける

藤沢 Nさん

ナラのペニンシュラキッチン

(2011年制作)

天板	: ステンレスパイプレーション
バックパネル	: ナラ柾目無垢材
サイドパネル	: ナラ柾目無垢材
キッチン面材	: ナラ柾目突板
内部	: ポリエステル化粧板
参考金額	: 1,320,000

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	: INAX[SF-G451SX]
食器洗浄機	: Panasonic[NP-45MD5W]
IH ヒーター	: Panasonic[KZ-JT60NS]
レンジフード	: ARIAFINA[Side Fedelica]

普通であるからこそながく愛される。

「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。それを具現化しただけです。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ってました。



【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

海に見える丘の家

大磯 Kさん

素敵なキッチンが、お気に入りのリビングにあったら
どんなに毎日が楽しいだろう、と。

ナラのペニンシュラキッチンと食器棚

(2012 年制作)

天板 : ステンレスヘアライン

サイドパネル : ナラ板目無垢材

バックパネル : ナラ板目無垢材

キッチン面材 : タモ板目突板

内部 : シナ合板無塗装

塗装 : オイル塗装仕上げ

参考金額 : 1,100,000

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 [エッセンス]

IH ヒーター : Rinnai [DELICIA GRILLER]

レンジフード : Ariaфина [Side Federica]

「この夏の終わりよりおうち作りをスタートさせました。家は大磯に建てますが、大好きな海あり、山あり、美味しいものあり、温かい人たちありと、とても住みやすく優しい街です。

あんな素敵なキッチンが、お気に入りのリビングにあったらどんなに毎日が楽しいだろう、と描くようになりました。

いえ作りが始まる前は、こだわりが詰まった家にするぞー！と意気込んでいたものの、話が進むにつれ、特に予算面ですがやはり理想と現実のギャップを感じます。かけられるお金に限りがありますが、ならば一番のお気に入りになるはずの、家族が一番長い時間過ごすはずの、お客様にくつろいでもらはずの LDK は一番チカラを注ごうと思っています。

共働き、かつ子育て中なので、家事にかけられる時間があまり多くありません。なので余計にキッチンは機能的で合理的で、ストレスフリーな空間になればいいなと思います。

そんな中のせっかくのキッチン、見た目のデザインも素敵で温もりあるものになればとイマイさんにご連絡させていただきました。」

と、思いがたくさん詰まったメールを頂いたことがきっかけで始まった K さんのキッチンは、とても優しい表情に仕上がりました。



【キッチンの様子】

天板はステンレスヘアライン仕上げで、ポケットのないシンプルな四角いシンクというオーソドックスなペニンシュラキッチンに、ナラの表情が際立つバックパネルとサイドパネルを天板よりも飛び出すデザインで家具のようなキッチンの印象に。



【ワイヤーシェルフ】

ガスコンロはリンナイのデリシアグリルを採用。その下は、皆さんから好評をいただいているスライドワイヤーシェルフを3枚入れていますので、鍋やまな板などがさっとしまえます。



【カトラリー収納】

今回は包丁差しをオリジナルで制作させて頂いてカトラリーケースがうまくなめらかなような工夫を施しています。



【引き戸の食器棚】

それほど食器な多くないのです、ということでもとても味わいのある小振りな食器棚を作らせて頂きました。上段は取り出しやすくガラスの引き戸で下段は開き扉という構成。

みどりをかりる

葉山 Sさん

ナラの壁付けキッチンとベニシユラカウンター (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 : Aria fina [Betta]

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て。

「我が家の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。

私はお料理をす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て。

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をお願いしたくて、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だそうで。

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。

そうして、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、一体成型のバ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バックガードと側面もナラのパネルを立ち上げています。多いな窓があってと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】

ベニシユ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し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。



「au soleil」 軽井沢 F 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搗り、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い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した。

今は、兄妹それぞれ家庭を持つようになったので、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ましたので、下船した今、こうして家族みんなが一緒に作業ができるようになったわけです。

でも、今は短時間で作れるようになってしまいました。殻付きのくるみはなかなか売っていかなくて、実だけ袋売りされているものを買ってきて、それをすり鉢で搗るだけです。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しています。母から出るエピソードを聞かないとかえって心配になり、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。」と言ってしまったこともあったと思うのですが・・・。

私は家族でこの作業をしている「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。

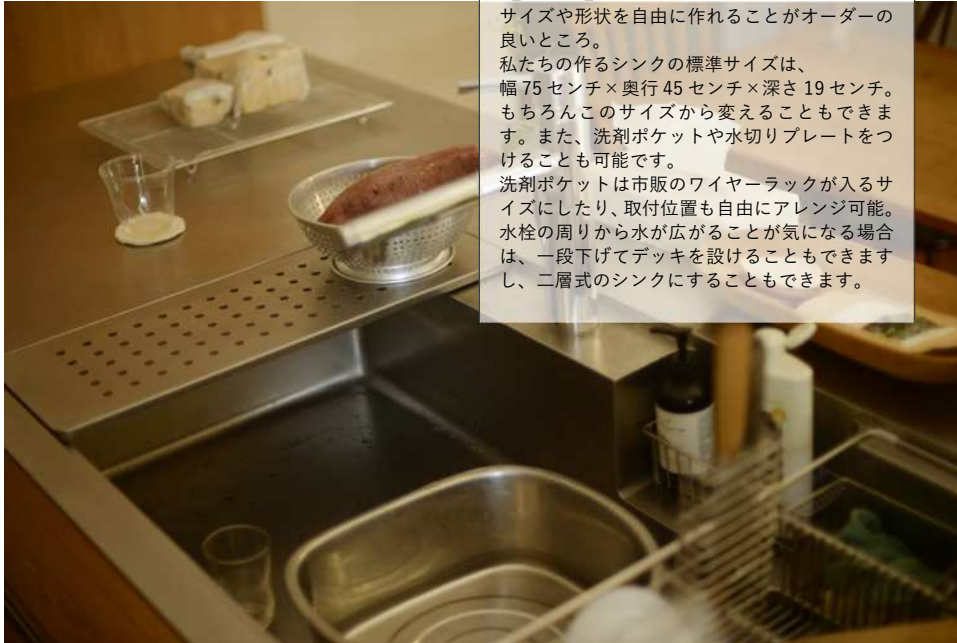
自分が親になった今、子供たちにとってそんな「空間」を作ってあげたいと思いますし、またその思いが受け継がれていったら素敵だなと思っていますのです。

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ご紹介します。

【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更することもできます。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のが気になる場合は、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ってきます。
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、食洗機を組み込んだり場合もあります。
こ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。



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ばなしにしておいて、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。最近は低コストのベ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イ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るようです。



Case1

格子前板の引き出しに炊飯器を収納。



Case2

トースタースペースはオープンに。



Case3

バックカウンターの下に家電を収納。



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も多くいらっしゃいます。



Case1

かなぐやさんのねじれツمامミ。



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を考えてったらいいの？

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がります。



アルダー
暖かな色に仕上がりが、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
使い始めるとあっという間に赤褐色の飴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きます。



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、フリーハンドイ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、チェリー材、ウォールナット材を取り揃えております。

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ず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、クォーツストーン、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パ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

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。



パ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。使い続けていると多分にこのような跡が残るのであまり気にならなくなりますが、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、パ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。ほかにエコブリモ、スタ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。



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 사용합니다。

クォーツストーン(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%がクォーツを使ったクォーツストーンです。もっとも硬い素材の一つであるクォーツが大半を占め、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)



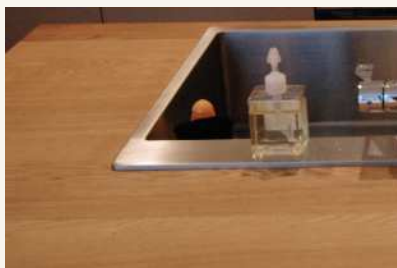
私たちのところではデクトンを主に使います。ウルトラセラミックと呼ばれる超高硬度の表面で耐紫外線性・耐火性・耐熱性に優れ、高温の電気製品、ポット、鍋などを直接置いても表面がこげたり跡が残る心配がありません。また、引っ掻き傷に対して強く鋭利な刃物でも引っ掻き傷が付きにくくなっています。シンクはステンレスシンクになります。

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。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って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、その木目を感じられることで、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でもあります。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きます。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るのです。

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る人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っ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が、また、濡れふき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意ください。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メ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ですが、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、自分の中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ないのですが、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、家を建てるの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いただきます。

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、ご家族皆様に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たりします。

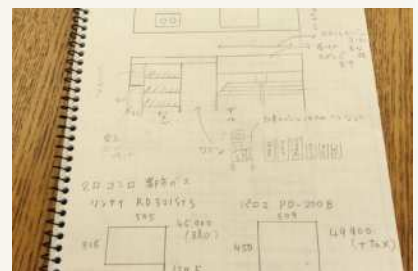
この工房にいらして頂いてお話をしながら、またここにあるキッチンを実際にさわって頂きながら、その人のためのひとつしかない形を一緒に考えていきたいと思っております。

まずは、どのようなことでも気軽にご相談ください。

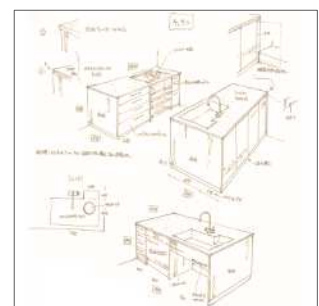
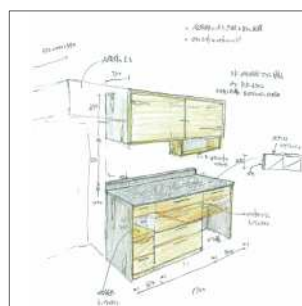
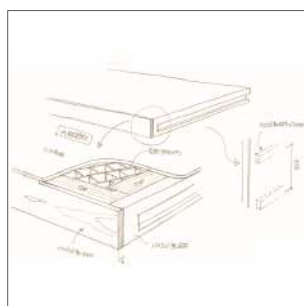
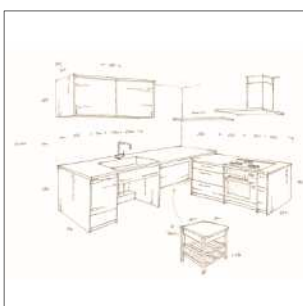
その際には、もし可能でしたら、簡単なもので構いませんのでイメージされている形をスケッチして頂いて、それをスマートフォンなどで写真にとって内容と一緒にメールでお送り頂けると大変助かります。

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わ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くださいませんか？

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いがちが多いです。

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するのですが、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を整理できました。」と言われることが多いのです。

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。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になるのではないかと考えています。

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が。

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。

そこからさらに一歩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「暮らし」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もらえたらた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無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下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から、いろいろと大変そう。」と思われるかもしれませんが、最初の設計段階とご新居が上棟した頃に現地を確認のための打合せを行えば、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。

リビングやダイニングといったそれぞれのお部屋の家具たちも、そのキッチンに合わせて私たちがお作り致します。



食器棚

取り出しやすい高さに設定した吊戸棚や家電収納を備えた食器棚。

「きもちの距離」志木 I 様



洗面台

洗しやすい高さで素材、タオルや掃除道具、化粧品を使いやすく、しまいがすく。

「私のアトリエ」海老名 I 様



オーダーソファ

フェザーやダウン、ウレタン、そしてフレームの構造、ファブリックなどの素材やサイズを好みに合わせて作ります。

「私のアトリエ」海老名 I 様



オーダーテーブル・チェア

使いやすいサイズや座り心地、張地を一緒に考えながら良い形を作ります。

「風がうたう」東戸塚 S 様



テレビボード

しまう AV 機器の種類、サイズ、数に合わせてお部屋にピッタリの形を提案します。

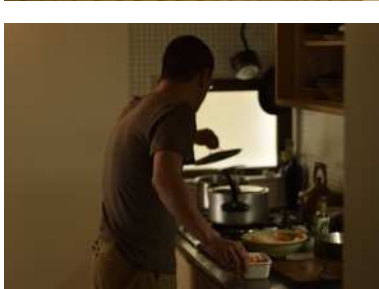
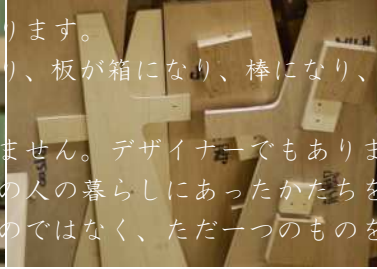
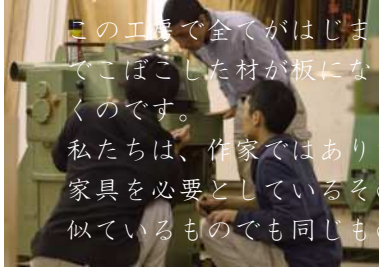
「ゆるやかにやさしく」裾野 Y 様



本棚

設置場所に合わせて使いやすいサイズや高さ、収納量を考慮した形を提案します。

「クリスマスカラー」藤沢 F 様



この工場で全てがはじまります。
でこぼこした材が板になり、板が箱になり、棒になり、
くのです。
私たちは、作家ではありません。デザイナーでもありません。
家具を必要としているその人の暮らしにあったかたちを作っている職人です。
似ているものでも同じものではなく、ただ一つのものを作っていると作り続けております。

そうしてできあがった家具はまさに家の中の道具で、
そのひとの始まったあたらしい毎日に少しずつ馴染んでいくのです。



家族を思い、
ごはんをつくる、
そして、食べる。

キッチンが暮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