



LIONS MANSION

News Release

DAIKYO

Family First. もっと自由に。ずっと快適に。

2008年4月24日

各 位

株式会社大京
執行役グループ広報部長 落合 英治

時代のニーズに合わせ、コンパクト化した効率的なキッチン

空間も、料理する姿もスマートに「L's KITCHEN smart」誕生

コンパクトでありながら今までと変わらない作業スペースと収納量を確保

株式会社大京（本社：東京都渋谷区、社長：田代正明）では、生活者の声に耳を傾け、商品づくりに取り組む女性中心のチーム「Lions Living Labo（ライオンズリビングラボ）」が、2006年に開発した大京オリジナルの「L's KITCHEN」の新バージョンとして、コンパクトタイプの間取りにも対応できるよう改良した「L's KITCHEN smart（エルズキッチンスマート）」を開発しましたので、お知らせいたします。

ご参照：「Lions Living Labo」のホームページ <http://lions-mansion.jp/lab/>

【「L's KITCHEN smart」の開発経緯】

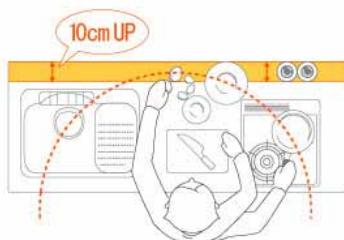
近年、健康への気遣いや食の安全を求める意識から、自宅で調理する人が増加しており、住生活におけるキッチンの重要性が高まっています。コンパクトでも満足かつ効率的に調理できるキッチンを目指し、「L's KITCHEN smart」を開発しました。

【「L's KITCHEN smart」のおもな特色】（詳細はP2・3ご参照）

コンパクトキッチンの不満点を調査したところ、調理スペースが狭い、収納スペースが足りない、デッドスペースがあるという意見が挙げられました。（2007年8月実施のLions Living Labo アンケートより）

調理スペースの不足は、収納しきれない物をカウンター上に置いていることに大きな原因があると考え、「L's KITCHEN smart」は、従来のコンパクトキッチンの収納空間を見つめ直し、「奥行き」と「高さ」に注目して、空間の立体的な活用を考えました。

奥行きの工夫



高さの工夫



この「L's KITCHEN smart」は、以下の3物件より採用を始めております。

「ライオンズ町田クロスデュオ」（東京都町田市、地下1階・地上15階建て、総戸数70戸）

ホームページ：<http://lions-mansion.jp/MD061157/>

「ライオンズ横浜ポートサイド」（神奈川県横浜市、地下1階・地上11階建て、総戸数100戸）

ホームページ：<http://lions-mansion.jp/MD061085/>

「ライオンズ横濱伊勢佐木」（神奈川県横浜市、地上10階建て、総戸数36戸）

ホームページ：<http://lions-mansion.jp/MD071003/>

【「L's KITCHEN smart」の仕様ポイント】

奥行きの工夫

奥行き 10cm アップのカウンター

従来のコンパクトキッチンより 10cm 拡大した奥行き 75cm のカウンターとし、間口はコンパクトながら、十分な作業スペースを確保しました。

少しの動きで、コンロにもシンクにも吊戸にもサッと手が届く、能率の良いキッチンになりました。



奥行き 10cm アップの引き出し

従来のコンパクトキッチンよりも引き出しの奥行きが 10cm 大きいので、鍋やフライパンなどの調理道具から、カウンターに置いてしまいがちなお醤油やみりん等のボトル調味料も収納可能です。

また、巾木部分の引き出しも全て奥行きを 10cm 大きくし、インスタント食品や缶詰のストック置き場も確保しました。



高さの工夫



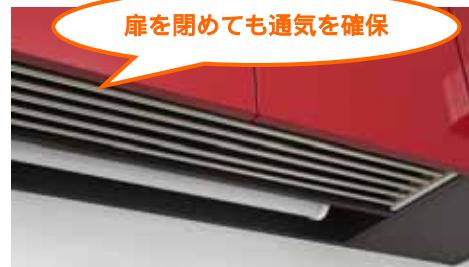
ロング吊り戸棚

従来よりも長くなった吊り戸棚で、収納力が上がりました。また、目線の位置まで戸棚を下に伸ばしたので、収納物が見やすく、使い勝手も良くなりました。

エアリーシェルフ

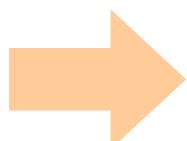
吊り戸棚内に通気のできる棚、エアリーシェルフを設置しました。

取り出しやすい目線の位置にあるので、普段使う食器を置くのに便利です。扉を閉めても通気ができるので、洗ったばかりの食器も隠すことができ、見た目もすっきりします。



充実した収納量

間口190cmのL's KITCHEN smartは、
間口225cmのキッチンと
ほぼ変わらない収納量になっています。



【「L's KITCHEN smart」の機能一覧】

もちろん、これまでの「L's KITCHEN」機能もそのまま採用。

使い勝手を計算した機能が満載です！

...smartポイント！

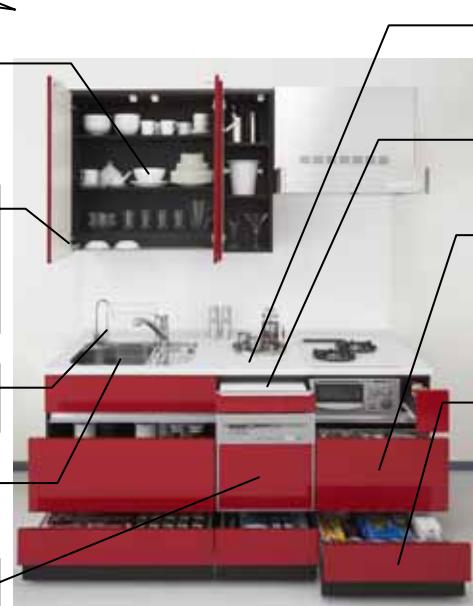
ロング吊り戸棚：従来よりも長くなったことで収納力がアップ。お皿やカップ等の食器類の収納に最適です。

エアリーシェルフ：普段使いの濡れた食器はここへ。目線の高さにあるので使いやすいです。

リルスタンド：濡れたままのまな板も収納できます。

シンク：静音シンク採用で、水はねの音も軽減。

食器洗乾燥機：濡れた食器はここへ。水切りカゴが不要になる分、カウンタースペースが広く使えます。



カウンター：奥行きを広げたカウンターで、調理スペース不足を解消。

リルカウンター：必要な時だけ引出せる盛り付けスペース。

奥行きアップの引出し：鍋やフライパンなど大きな調理器具から、ボトル系調味料も納まります。

奥行きアップの巾木収納：インスタント・レトルト食品などの保存食品もまとめてストックできます。

カウンターサイド収納：全てスライド式のキャビネットで奥の物も取り出しやすく、ソフトクローズ仕様なので閉める時も静かです。

* なお、物件やメーカーによって多少仕様が異なります。

このニュースリリースに関するお問い合わせ先
株式会社大京 グループ広報部広報室（奥山・宇田） : 03-3475-3802