



LIONS MANSION

News Release



Family First. もっと自由に。ずっと快適に。

2007年7月10日

各位

株式会社大京
執行役員グループ広報部長 落合 英治

生活者の声に耳を傾け、ものづくりに取り組むチーム

「Lions Living Labo (ライオンズリビングラボ)」の商品開発

オリジナルの「L's KITCHEN」に3つの新アイテム

株式会社大京（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、大京オリジナルの「L's KITCHEN」に、新たに開発した3つのアイテムを追加し、さらに使いやすいキッチンにいたしました。



「Lions Living Labo (ライオンズリビングラボ)」は、一般の方から募集したモニターとの座談会やアンケート等を通じて住宅設備等を中心とした新しい商品づくりに取り組んでおり、2006年9月には第1号の企画商品として、実際にキッチンに立つことが多い女性の意見を取り入れ、より効率的で使いやすく高いデザイン性を重視したライオンズマンションオリジナルキッチン「L's KITCHEN」を企画開発しました。

以来、「L's KITCHEN」はライオンズマンション・シリーズへの導入が進められ、工夫された収納の配置、使いやすい作業台、スタイリッシュなフォルム、ライフスタイルや好みに合わせて自由にカラーや作業台の高さ、設備を選択できる点、快適性や安全性の追求などに、お客さまから高い評価をいただいております。

今般、新たに「ちょっとした場所に、ちょっとした工夫で、ちょっとした収納を提案する」という考え方の3つの新アイテム「リルカウンター」「リルボックス」「リルスタンド」を開発・追加し、「L's KITCHEN」は、さらに便利なキッチンに進化します。(3ページご参照)

※「リル (LIL)」は、「Little」の短縮形で「ちょっとした」という意味です。

この3つのアイテムを取り入れた新たな「L's KITCHEN」導入第1号物件となるのは、「ライオンズ港北ニュータウン フォレストフォート」(横浜市都筑区。地下1階・地上6階建て。総戸数112戸)で、7月7日(土)には、「L's KITCHEN」を設置したマンションギャラリーがオープン(事前予約制)しました。

また、7月10日(火)からは、大京ホームページ内のサイト「Lions Living Labo」において、新規モニターの募集も行っており、引き続き洗面空間、収納等の開発も視野に、より住み心地の良いマンションづくりに取り組んでまいります。

皆さまからいただいた声を反映し、新しい商品づくりを進めています。



「Lions Living Labo」の活動事例

「Lions Living Labo」では、モニターの方々との座談会、アンケート等の活動を行っております。例えば、座談会では実際にモデルルーム内に設置したキッチン設備等を体験していただき、率直な意見交換をお願いしました。これらの結果を参考に、各種メーカーとの打ち合わせやサンプル試作を経て、2006年秋、「L's KITCHEN」が誕生しました。

「Lions Living Labo」ホームページ

<http://lions-mansion.jp/lab/>

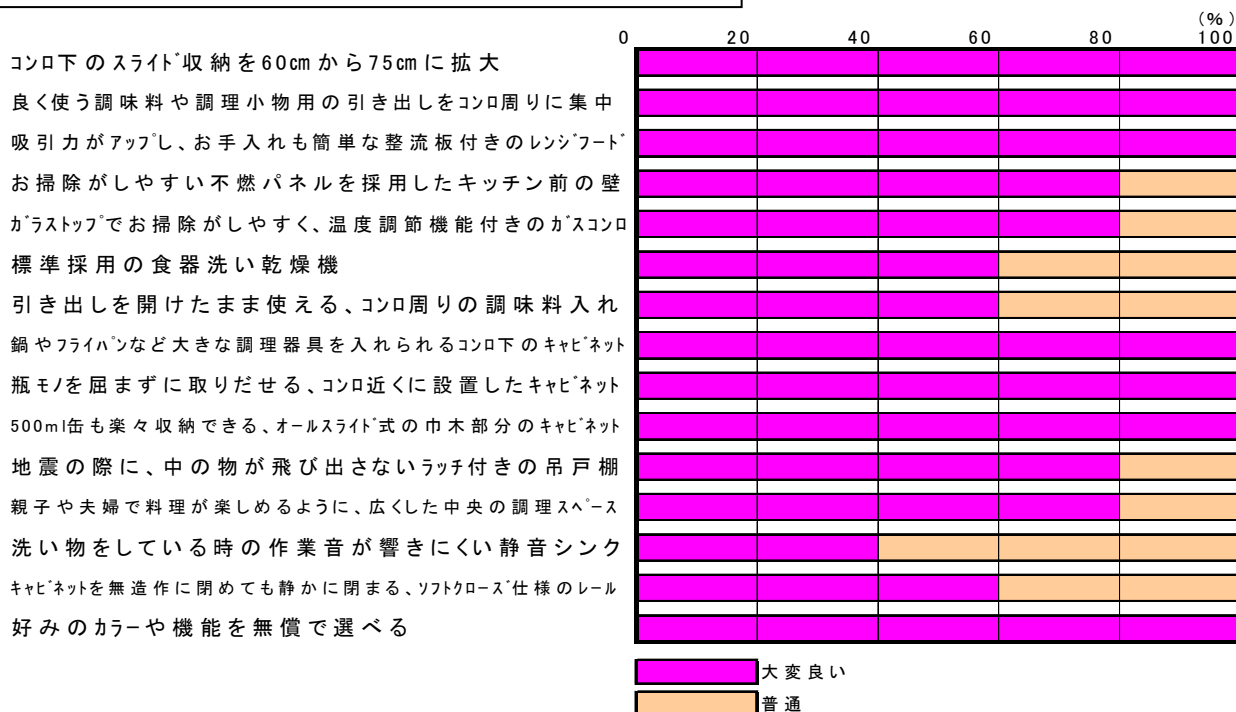
(活動内容やモニター募集の詳細等が
ご覧いただけます)



【モニターとの座談会や商品サンプル検証会の様子】

こうして開発された「L's KITCHEN」(4ページ参照)は、全国のライオンズマンションへの導入が進められ、お客さまより高い評価をいただいております。

「L's KITCHEN」見学会における満足度調査結果



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・関山) TEL : 03-3475-3802

■新バージョンの「L's KITCHEN」に導入される3つの「LIL（リル）」アイテム

(2007年4月実施のモニターアンケートより)

1. LIL COUNTER（リルカウンター）

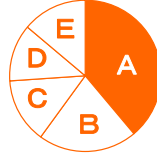
モニターアンケートの結果、キッチンでの不満に「調理スペースが狭いこと」が1位にあげられました。

「L's KITCHEN」は調理スペースを広く確保していることが特徴ですが、もっと広げられないか検討を重ねた結果、第2の調理スペースとして、必要なときだけサッと引き出せるカウンターをつくりました。

例えば、料理の盛り付け作業や、下拵えしたものの一時置きスペースとして活用いただけます。

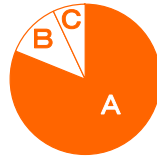
現在のキッチンユニットの不満は何ですか？

A	調理スペースが狭い	39%
B	収納スペースが足りない	21%
C	カウンターの高さが合わない	14%
D	収納の使い勝手が悪い	12%
E	その他	14%



料理の盛り付けはどこで行っていますか？

A	キッチンカウンターの上	81%
B	ダイニングテーブルの上	12%
C	その他	7%



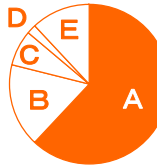
2. LIL BOX（リルボックス）

おたまやフライ返しなど良く使う調理用具の定位置をつくりました。

大きさも形もさまざまな調理用具は、引出しに収納する場合、スペースにゆとりがないと引っ掛かる等、モニターの方々からも多くの意見が出されました。リルボックスは、コンロのすぐ下にあるので、例えば鍋を火にかけてままだ、片手でサッと取り出せます。大きな鍋を横に3つ並べられる幅の引き出し内に設置するので、丈の長い調理用具も絡まずに収納することが出来ます。

調理用具は通常どこに置いていますか？

A	キッチンの引き出しの中	62%
B	カウンター上のスタンドラック	17%
C	壁にフック等で下げている	7%
D	洗いかごに入れっ放し	2%
E	その他	12%



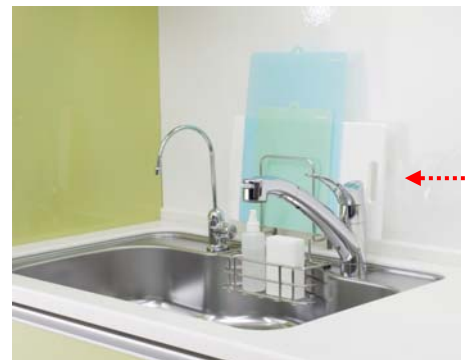
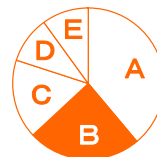
3. LIL STAND（リルスタンド）

「まな板って、しまいたいもの？」こんな疑問からリルスタンドの検討が始まりました。収納が充実したキッチンみんなの理想ですが、しっかり収納したいものと、そうではないものがあります。

モニターアンケートの結果でも、まな板は出しっぱなしにしている方が殆どでした。リルスタンドは、洗ったまな板を濡れたまま、サッと立てかけられます。

キッチン空間で収納に困っているものは？

A	鍋・フライパン	39%
B	まな板	24%
C	調味料	17%
D	調理用具	10%
E	その他	10%



いつも決まった場所に、サッと取り出せる収納をつくるのが、「L's KITCHEN」の収納の基本となりました。

※物件によって多少内容が異なります。 ※キッチンの製造メーカーは物件により異なります。

※「L's KITCHEN」 実用新案登録第 3129016 号／商標登録第 5039475 号 ※「Lions Living Labo」 商標登録出願中

(ご参考)

「L's KITCHEN」の概要 (2006年9月発表)

「L's KITCHEN」企画開発のキーワード

- ・ お掃除・お手入れが簡単
- ・ 収納上手なキッチン
- ・ コミュニケーションのできるキッチン
- ・ 作業効率の高いレイアウト
- ・ ビルトイン食器洗い乾燥機や巾木収納、浄水器、ガラスストッププレートガスコンロを標準で設置
- ・ それぞれのニーズに合ったオンリーワン、プラスワン、カスタマイズ性のあるキッチン



「L's KITCHEN」(モデルルーム写真)

「L's KITCHEN」のコンセプト

1. キッチン利用の中心である女性の声を生かしました (Lady)

ライオンズマンション居住者のアンケートや、仕事を持ちながら家事もこなす大京グループの既婚女性社員による座談会など、総勢約4,800名の女性の意見をもとにキッチン設備を見直し、オリジナルキッチンとして開発しました。

企画開発には、全員女性で構成される大京の商品企画部デザインインテリアチーム8名が中心となって携わり、より具体的な商品に落とし込みました。

2. 先進的な設備と高いデザイン性を兼ね備えました (Leading)

先進的設備を備えたキッチン

- ・ ガスコンロは少ないガス消費量で高カロリーが可能な内炎式バーナーの温度調節機能付きを採用。トッププレートはお手入れが簡単で美観にも優れたガラストップを採用。
- ・ レンジフードはお手入れが簡単で、吸引力がさらにアップする整流板付きを採用。
- ・ 衛生的で節水にも効果がある、食器洗い乾燥機を標準採用。
- ・ キッチン前の壁はお掃除のしやすい、不燃パネルを採用。
- ・ 瓶物もコンロの近くに収納スペースを確保。調理しながらかがまずに取り出せます。
- ・ 調味料入れをコンロ周りに集めました。引き出しを開けたままで使えます。
- ・ 巾木部分も収納になっており収納力たっぷり。500ml 缶もらくらく収納できます。

使い勝手と効率的収納を考えたスタイリッシュなキッチン

- ・ コンロ下のスライド収納2段を幅60cmから幅75cmに広げ、中華鍋等の収納量が増加。
- ・ 調味料収納スペースをコンロの近くに移動。調理中に引き出しを開けたまま調味料を出し入れできる割り付けとしました。
- ・ 引き手金物のラインを水平方向に通し、すっきりとスタイリッシュなデザインに統一。

3. 家族のコミュニケーションを重視したキッチン (Lively)

静音シンクの採用でキッチンで洗い物などをしていても、作業の音がリビングにいる家族との会話を妨げないよう配慮しました。

中央の調理作業スペースを広くとるためにシンクの位置をなるべく端に寄せ、親子で、夫婦で、友達同士で、とより複数で料理が楽しめるような設計としました。

4. お好みに合わせたカスタマイズを可能としました (Like) ※セレクトプランの受付期間には制限があります。

食器洗い乾燥機が不要な方や、キッチンをオープンにして吊戸棚が不要になった方のために、多彩なセレクトプランを選べるようにしました。

お客さまの好みに合わせて好きな色の扉をセレクト可能。

お客さまの身長に合わせてキャビネットの高さをセレクト可能。

シンク下スライド収納の包丁収納は使い方に応じて左勝手にも右勝手にも変更可能。