

建材・設備メーカーランキング



2008



システムキッチンのデザインをレビュー会員が検証

機能性を評価するも 設計のサポート体制に不満

トーヨーキッチン&リビングが2008年4月に発売したシステムキッチン「CORE」を、建材・設備ガイドのレビュー会員3人がチェックした。ショールームで実際の製品に触れながら、デザインや機能性、質感、設計のサポート体制などについて活発な議論を製品の開発担当者と交わした。(介川 垂紀=フリーライター)

レビュー会員#0471 青木恵美子氏(A.Aプランニング代表)、レビュー会員#0079 中澤克秀氏(中澤建築設計事務所代表)、レビュー会員#0470 中村雅子氏(タジュール代表)の3人とともに、東京・青山にあるトーヨーキッチン&リビングのショールーム「スタジオ南青山」を訪れた。

COREのコンセプトは「キッチンに住む」——。同社マーケティンググループマネージャーの後藤歌井氏は、「家族が集い、コミュニケーションの中心となるキッチン=COREをデザインした」と説明する。

最初に見学したのは、アイランド型のCORE。トーヨーキッチン&リビングの持ち味であるステンレスを

ワークトップとフレームに採用し、扉の面材にはホログラム粒子を含んだピアノ塗装「KIRAKIRA」を施した。サイズは、間口2440~3040mm(展示は3640mm)、奥行き900mm~(展示は1050mm)、高さ900mm。大型のため、圧迫感を与えないように本体を床から浮かせ、脚をできるだけ軽やかに仕上げた。「ダイキャストでつくった脚は構造上の限界まで細くした。鏡面仕上げの脚に床材が映り込むことで、脚そのものの存在感もなくなった」と、同社専務で企画開発を担当する清本英嗣氏は説明する。

厚さ13mmの薄型レンジフード「THIN」(31万2900円と36万5400円)も、キッチンの浮遊感を引き立てるオプションとして用意した。



左から、レビュー会員の中村氏、青木氏、中澤氏

COREの基本はセットアッププランだ。サイズ、シンクや引き出しの位置、コンロの種類、面材などを、あらかじめ用意された選択肢からピックアップしてシステムキッチンを構成する。この販売手法について、中村氏は「トーヨーキッチン&リビングの製品を選ぶ人は、サイズやレイアウトを自由に決めたいのではないのかな」とつぶやいた。それを聞いた清本氏は、「フリープランにしても発注はいくつかのパターンに集中するので、コストを抑えることができるセットアッププランを基本にした」と答えた。

中澤氏はカタログをめくりながら、「セットアッププランとはいえ、オプションに食器洗い乾燥機が含まれていないのはいかがなものか」と指摘。清本氏は、「食器洗い乾燥機を組み込むことは可能だが、COREのイメージに合う製品がまだ見付かっていない」とコメントした。

3Dシンクの評価は高いが…

次に、壁付け用I型のCOREを見学した。このタイプは、奥行き750mm、高さ900mmを標準とする。清本氏によれば、間口は2400mmと2550mmの



トーヨーキッチン&リビングの「CORE」(間口2400mmのアイランド型で130万2000円から)をチェックした。左から2人目が製品開発を担当した清本氏(写真:建材・設備ガイド)

ニーズが高いという。メーカーと一緒にシステムキッチンを設計した経験を持つ青木氏は、「間口が2400mm程度でも奥行きが750mmあれば、作業スペースは十分確保できる。ワークトップの奥の壁面沿いに調理道具や調味料を置いても、ほとんどのユーザーは奥まで手が届くと思う」と評した。

清本氏はシンク内のステンレスプレートを動かしながら、「ワークトップの標準高さ900mmを高すぎると感じる人は、3Dシンクのプレートを低い位置に固定すれば対応できる」と説明する。3Dシンクとはトーヨーキッチン&リビングが特許を取得した立体型のシンク。プレートはワークトップと同じ高さのほか、シンク内でも2段階の高さに設置できる。食材を直接、シンクの底に置かずに洗ったり、周囲への飛び散りを気にせずにシンク内で魚をさばいたりするなど、様々な使い方ができる。

中村氏は3Dシンクの機能性の高さに感心するものの、細部の意匠には違和感を覚えたという。「プレートの角のプラスチック製のガードはステンレスにそぐわない。排水目皿と排水のふたがプラスチック製なのも気になる。すべてメタル系でつくれないものか」——。こうした中村氏の要望に対し、清本氏は「ガードはステンレスの傷防止に不可欠なパーツなのでメタル系にするのは難しい。目皿とふたの素材については同様の指摘を受けており、メタル系のデザインを検討している」と答えた。

トーヨーキッチン&リビングのシステムキッチンは、2005年からすべての製品でバックガード（壁面への立ち上がり）をなくしている。「バック

ガードをなくすと強度が下がるため、キッチン内部で構造を補強した。コストを抑えつつ変更するのに苦労した」と清本氏。この点について青木氏は、「バックガードがなければ、キッチンを半製品として使った場合に造作家具とつなげる設計がしやすくなる。キッチン周囲のタイル割りも楽になる」と高く評価していた。

見学後、青木氏、中澤氏、中村氏にトーヨーキッチン&リビングに対する意見や要望を聞いた。3人が共通して挙げたのは、設計のサポート体制への不満だ。

「詳細CADデータを提供してほしい」

「扉の面材のカラーチップが用意されていない。システムキッチンの詳細図面を入手できず、困ったこともある。細部の部材寸法が分からないと、壁面の塗装やタイルの範囲、造作家具のレイアウトなど、システムキッチンまわりのディテールが決められない。詳細なCADデータを提供してもらえないか」——。3人はそう口をそろえた。

この意見に対し、清本氏は「当社の製品はオリジナル性やデザイン性を追求している。詳細図面を広く公開すれば、不特定多数にコピーされる危険性が高くなるので、提供については慎重にならざるを得ない」と釈明したうえで、「ただ、ショールームで実測してもらったり、営業担当者を通じて設計に必要な部分の寸法を伝えたりすることは可能。できるだけ対応したい」と提案した。

一方、同社のシステムキッチンを複数、採用した経験を持つ中澤氏は次のような苦言を呈した。「詳細図面がないため、食洗機の配管カバー



3Dシンクの仕組み



中村氏が「ステンレスにそぐわない」と指摘した、プレートのプラスチック製ガード



上の写真と同様に中村氏が「ステンレスにそぐわない」と指摘した、排水目皿と排水のふた

の形状を搬入当日まで確認できず、配管がむき出しのまま施工したケースがあった。同社のシステムキッチンは足元が空いているため、むき出しの配管はととても目立つ。

中澤氏の話にうなずいた中村氏は、「カバーは独自につくこともできるが、事前に詳細寸法が分からないと対応は難しそうですね」と感想を漏らした。「配管は筒状なので、施工後に気付いてもカバーを取り付けられない。独自につくってもコストが見合わない」と中澤氏。2人のやり取りを受けて清本氏は、「配管カバーは前後、2つのパーツを組み合わせて施工する方式に変更する予定だ。それなら施工後の設置も容易になるはず」と説明した。 ID 523951