

Su:iji

[スイージー]

WOODONE

木を育てている
会社がつくる、
キッチンです。





su:iji

”暮らしごと“を 愉しむひと

たべること、そだてること、つかうこと、あそぶこと……。暮らしのなかに溶け込むいろんなこと——。そこにちよつとしたスパイスをきかせるように、遊び心やこだわりや、ふとした思いつきだったりをプラスできれば、ありふれたこと“私たちはかけがえない愉しみへとかわってゆきます。

一つひとつの”こと“を丁寧に、そのときそのときを「愉しもう」とする毎日には、素敵な発見がついてくるものです。いままで何気なく流れていった景色のなかで思わず微笑んでしまうような瞬間を見つけたたり、ずつと一緒に過ごしてきたひとの内側に隠れていた、新しい魅力に気づけたり……。そうしてちいさな幸せが積み重なってつくられる日々は、家族の絆やコミュニケーションも深めてくれます。

スリージーがめざしているのは、そんなふうにあたたかい暮らしのスタイルを”木のキッチン“から広げていくことです。かけがえのない1日を、心地よい住まいから。お気に入りのキッチンで腕をふるったひと皿を囲みながら、家族でおしゃべりをするひとときのようにリラックスできて、自然にそのひとのセンスが溢れてくるような「無垢な暮らし」をご提案いたします。

きちんと食べる。



あさ目が覚めて、顔を洗って着替えたら、ごはんの支度から1日がはじまっていく。すこし早めに起きたから、ちよつぱり手の込んだ食卓だってお手のもの。メニューの主役は、ガスで炊くお米にしようか、それともパンか。そうだ、子どもたちお気に入りの自家製胡桃パンがいかもしれない。つけあわせには昨日もらったつやつやの野菜を、贅沢に使った一品と決めている。さあ、なにか作ろうか。フライパンの中身をお皿にうつして、お鍋の火を弱めたあたりが家族を起こす頃合いになる。幸せそうに寝ている姿を見ると、なんだかこちらも、幸せな気持ちになれるから不思議だ。

とはいえ、もう起きてほしい時間。カーテンをおもいきり開けて、布団から出ている肩をかるく揺さぶる。「おはよう。もうすぐごはんができるよ。それと、今日は天気がいいよ」。

どんなにおいしくできたごはんも、ひとりで食べるとどこか味気ない。どんなに身体を気遣っても、野菜はココロの栄養にはならない。だれかが「おいしい」と言ってくれることがうれしくて、だれかと囲む食卓がうれしくて、だからこそ料理は手を抜けない。手間も、素材も、愛情も、なにかを惜しんだらおいしいものはできない気がする。「ごはんの味は、その人となりを表す」というけれど、自分の味は、家族にとってどんな味として伝わっているんだろう。ごはんは家で食べたい、と思えるようなあたたかい味わいになれていたら、本当にうれしい。





丁寧にとだてる。



掃除も洗濯も一段落したら、窓を開けて我が家の小さな庭園へ。渡る風はカーテンを揺らして、部屋の中へと爽やかな香りを運んでくれた。「ベランダは第2の玄関」ともいわれているようで、その場所そのものが「家の顔」として捉えられていると聞いたことがある。たとえばお客さまが来たとき、どんなに室内をきれいに整えてもそういったところを雑にしているのは意味がない、ということらしい。それならばと花を植えたのが、我が家の「庭園」のスタートだった。いまでは、うちのベランダではいつでも季節ごとの草花や野菜たちが元気に茂っている。

3月になるとムスカリの花が見頃を迎えて、甘やかな香りが春を知らせてくれた。ぶくりとしてブドウのような房になる花がかわいいのか、子どもたちがいくつか摘んで部屋へ持って行った。あれは浅い小皿に浮かべるようにして飾ろう…。こうやっていつでも暮らしに花を取り入れられることは、庭がくれるちよつとした贅沢だ。

だけど本当になにより愉しみなのは、きれいに咲いた花に水をあげつつ、食べ頃のトマトやラディッシュ、ハーブを籠に収穫していくときだったりする。今日のお昼ごはんはなににしようか、午後のハーブティーはなににしようか、みずみずしい庭のおくりものをみて考える、くいしんぼうな時間だ。「手づくりの素材だから、絶対においしい」という想いも手伝って、今日のお昼はきつと絶品になるぞ、と、気の早いお腹がぐーっと鳴った。





お気に入りを つかう。



使うものには、ちよつとしたこだわりをもっている。だから、掃除や洗濯は大切に、丁寧。我が家の“モノ”たちには、一つひとつに物語が溢れているから。

身のまわりのもの

は、それをずーっと使い続けられるか?という視点で選ぶこと。それをモノ選びのいちばん重要なポイントにしている。

そうして選んだモノたちは、

「まあ、いいか。捨てちゃおう」

と思えるような、使い捨てにはならない。だからといって、

単に高価で質のいいものを選ぶというでもない。たとえば、家

族それぞれに専用のタオルがあつ

たり、誕生日にケーキを載せるお皿が決まっていたり、そういうふう to 思い出や愛着がもてるもので暮らしをつくっていったら、なんて素敵だろう。そういった意味での「鑑定眼」に関しては、自分なりに磨いてきたつもりだ。

食器はカケていてもいい、という to 少し語弊があるけれど、カケやヒビを丁寧に補修した跡さえ、その器にしかないチャームポイントになっていく。壊れてしまった部分をあえてめだたせて、新しいデザインにしてしまう手もある。布や衣類もおなじ。ちよつと汚れても、ほつれても、工夫次第でどんなふうにも変身できる。お気に入りでからこそ、いつまでも手元にのこしておきたい。手をかえ品をかえ、ときにはカタチをかえて、どうしても使えなくなってしまうときまで次の使いみちを考えるのが、暮らしの愉しみになっている。





あそぶときも 一緒。



天気の良い日は、家族で外に出かけるのが
いつものお決まり。今日はどこへ行こうか？

散歩をしながらめざす近くの公園、自転車で
向かうちょっと遠くの澄んだ小川…、歩

いたことのない道を探して、ご近所を探
険するのも楽しいかもしれない。たく

さん歩くとのがが渴くから、ハーブ
ティーはたっぷり用意しておく。道

すがらにも食べられるように、クッ
キーを焼くのも忘れてはいけな

い。それに外で食べるごはんは
何気ないものもとびきりおい

しく感じさせてくれるから、
それがいまから待ち遠しく

なってしまう。
道すがら見つけた小径を歩いて、出

会った猫の行く先についていき、昔ながらの
駄菓子屋さんに寄り道しながら、たどりつい

たのは広い公園。ずうっと続く芝生は気持ち
がよくて、思い思いの遊びにすっかり夢中にな

っていく。ひと休みで腰を下ろしたときには、
ふと思いついてシロツメクサの冠を編ん

でみた。他の花や葉っぱを編み込みながら、
ときどきアレンジも加えて仕上げていく。子

どもの頃毎日のように作っていた花冠は、昔
よりずっと上手に編めるようになっていた。

少し離れた原っぱで遊んでいる家族を眺め
ながら、木陰にシートを広げておべんとうを

並べる。「そろそろお昼にしようよ!」。声に
気付いて大きく手を振り返す姿を見て、ふい

に、じんわりと広がる幸せを感じた。こんな
ふうに、いつもの暮らしに我が家ならではの

エッセンスを加えて家族一緒に過ごす毎日が、
なによりもおもしろい。







2012 su:iji

Su:iji lineup

theme01	Country	012
theme02	Scandinavian	016
theme03	Slow Modern	020
theme04	Warming	024
theme05	Simple	026
theme06	Lovely	030
theme07	Natural	034
theme08	Sensitive	036

素朴にさわやかに。
居心地のいい家。

窓辺に花を飾ったり、ティータイムのお菓子を焼いたり。
やさしい雰囲気にもまれたキッチンには、
毎日が楽しくなる理由がたくさんあります。

キッチン扉：メープル（落し込み枠組フラットパネル扉）
床材：ニュージーバイン

Country

suzuki lineup
theme 01



Simple, refreshing ambience.

Comfortable home for you and your family.

The cooker-friendly kitchen is equipped
to make magical dishes day after day.

Cute accessories
and loveable objects
to add. User-friendly
dream kitchen to make
you feel great.



ゆるいアーチを描く白のレンジフードは、かわいらしいキッチンにピッタリ! カウンターも白で、やさしい色合いの木目とよくマッチしています。コンロのトップはお掃除しやすいパールクリスタル仕上げです。

白いカウンターに、やさしい色合いのメープル材を使ったかわいらしいキッチンは、料理を楽しくしてくれる空間。やさしい木目と明るい雰囲気は、お昼を過ぎたころには家族みんなでお菓子を焼いて、ティータイムをはじめたくなるような、穏やかな時間を紡いでくれます。自然の色や白を基調としたカントリな雰囲気と相性がよく、インテリアのイメージを損なわないところもポイント。さらに、水まわりのデザインにレトロさを取り入れたり、目につきがちなレンジフードは白を選んで空間になじませたりと、思い思いのかわいらしさにこだわることでできます。小物や食器だけではなく、キッチンそのものが大好きな、お気に入りの空間になることで、お湯を沸かしただけの水を替えたりといった何気ない一つひとつでさえ、なんだか楽しくなってきたそうです。

ROOM KITCHEN PLAN

theme 01
メープル
落し込み枠組フラットパネル扉

セット合計
¥1,604,700

【キャビネット】 ¥634,300

- ☐ P型・ワイドスペーススタイル
セミスライドプラン
- ☐ 扉グレード:MP50
無垢落し込み枠組フラットパネル
カラー:クリア塗装
取手:B型 黒

【ワークトップ・シンク】 ¥547,100

- ☐ ワークトップ素材:クオーツストーン
カラー:QD
- ☐ 間口2575mm 奥行900mm
- ☐ シンクタイプ:鋳物ホーローLシンク

【設備機器】 ¥423,300

- ☐ 水栓:KOHLER® K-12177CP ¥69,500
- ☐ 水栓アダプター ¥3,800
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株) RB38W6K8SWR ¥180,000
- ☐ レンジフード:(株)渡辺製作所 WRS-S90ZMW-L
アーチ型フード・ダクトカバー付 ¥170,000



木に囲まると
やさしい気持ちになれる。

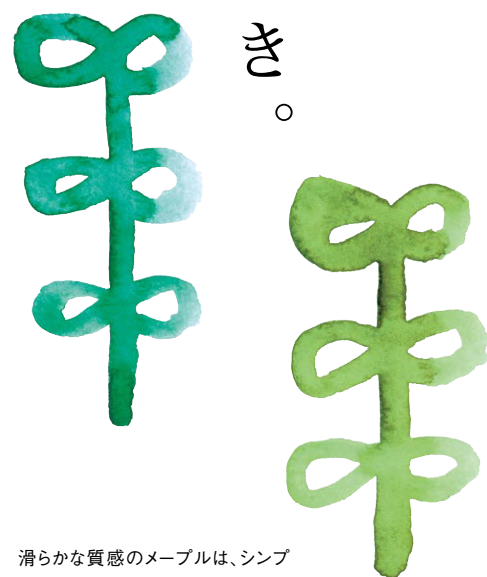
Cute accessories
and loveable objects
to add.

【カッボードキャビネット】 ¥362,100

- ☐ 間口2700mm
- ☐ 扉グレード:MP50
- 無垢落し込み框組フラットパネル扉
- カラー:クリア塗装
- 取手:B型 黒

Country

かわい
い小
物が
好き。



滑らかな質感のメープルは、シン
プルでフラットなデザインでもやさしい
風合いに仕上がります。

参考 I 型 KITCHEN PLAN

theme 01
メープル
落し込み框組フラットパネル扉

セット合計
¥949,200

「参考プラン」は上部写真のプランの雰囲気を活かしつつ、お手頃価格に変更したものです。

【キャビネット】 ¥466,900

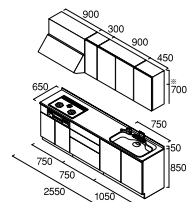
- ☐ I 型・ワイドスペーススタイル
- セミスライドプラン
- ☐ 扉グレード:MP50
- 無垢落し込み框組フラットパネル
- カラー:クリア塗装
- 取手:B型 黒

【ワークトップ・シンク】 ¥112,000

- ☐ ワークトップ素材:ステンレス
- カラー:ヘアライン
- ☐ 間口2550mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスHシンク

【設備機器】 ¥370,300

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株) RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株) USR-3A-901-SI ¥136,000
- 前幕板:富士工業(株) MKP-90630-SI ¥13,700



※ボックス高になります。

Scandinavian

su:iji lineup

theme 02



キッチン扉:ニュージーバイン(落し込み框組フラットパネル扉)
床材:オーク

シンプルだけど温かい。 お気に入りの北欧風。

どこかスローで、なんだか自由。

憧れの北欧のライフスタイルをお手本にした、

シンプルで温もりのある暮らしをめざして。



Getting you in your favorite
Scandinavian mood.
Simple yet warm.

Your choice Scandinavian lifestyle here.
Aimed at making your life minimalist
And cozy.

雪解けの日、雨の日、風が気持ちいい日：それぞれ違った過ごし方を考えて、休みの日には家族みんなで食卓を囲み、のんびりお菓子を焼いて、昔ながらのカップでティータイム。お手本にしたのは、そんな北欧のライフスタイルです。家族のためにつくる「ひと皿」にこだわる彼らが使うような、なめらかなパイン材で白を基調にまとめたキッチン、扉に凹凸をなくしてフラットに仕上げるのがポイントです。時とともに温かみを増す表情は北欧らしさとモダンさを兼ね備えて、インテリアにぴったりの空間をつくりだしてくれます。白いカウンターや棚にはガラスの質感がよく映え、北欧ならではの美しいガラスや花器も自然と引き立ちます。どこか自由で、スローで、けれど芯のあるスタイルは、リズムのある暮らしの流れをつくってくれます。

Ready to be well
blended with your
interior design.



北欧らしさを引き立ててくれる白い扉がポイント。
開き扉タイプは、収納グッズを組み合わせ
て自分で自由に収納をつくれるので便利です。
大きなお鍋も収納しやすいです。



Your choice
Scandinavian
lifestyle here.



ROOM KITCHEN PLAN

theme 02
ニュージーバイン
落し込み枠組フラットパネル扉

セット合計
¥1,380,300

【キャビネット】 ¥563,700

- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
セミスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ30
無垢落し込み枠組フラットパネル
カラー:ILホワイト色
- 取手:S型

※取手S型はセミオーダーとなります。

【ワークトップ・シンク】 ¥209,000

- ☐ ワークトップ素材:人犬グラニツ
カラー:STW
- ☐ 間口2700mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:人犬エッグマルチシンク
カラー:ホワイト

【設備機器】 ¥607,600

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:(株)ハーマン DW36L4WASKSTE ¥253,000
- ☐ レンジフード:(株)渡辺製作所 WBSD-902AMW7 ¥109,000
- ☐ 食器洗い乾燥機:三菱電機(株) スリムフード・ダクトカバー付 EW-45V1SM ¥158,000
- 食洗機用扉面材 ¥25,000

Integrating North European
taste ingeniously
in your lifestyle.



北欧テイストを
暮らしの中に
上手に取り入れて。

角が丸く、掃除しやすいエッグマルチ
シンク。グースネック形状の水栓は、高
さがあるのでお鍋洗いもラクラクです。



参考 I 型 KITCHEN PLAN

theme 02
ニュージーバイン
落下込み枠組フラットパネル扉

セット合計
¥906,800

「参考プラン」は上部写真のプランの雰囲気を活かしつつ、お手頃価格に変更したものです。

【キャビネット】 ¥412,500

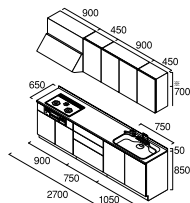
- ☐ I 型・ワイドスペーススタイル
セミスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ30
無垢落下込み枠組フラットパネル
カラー:Lホワイト色
取手:D型

【ワークトップ・シンク】 ¥124,000

- ☐ ワークトップ素材:人大グラニツ
カラー:GTW
- ☐ 間口2700mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスHシンク

【設備機器】 ¥370,300

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株)
RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株)
USR-3A-901-SI ¥136,000
前幕板:富士工業(株)
MKP-90630-SI ¥13,700



※ボックス高になります。

Slow Modern

su:iji lineup
theme 03



キッチン扉:オーク(落とし込み枠組フラットパネル扉)
床材:チーク

上質な落ち着きを 大切にしたい。

時間を気にせず、ゆったりと過ごせる空間。

1日の流れや季節の移りかわりを味わいながら、
一つひとつの出来事を大切に暮らします。

Going through a day's as well as
a season's changes, you can cherish each
and every moment.

We wish
we could help you relish
your quality time.

寛ぎの空間を愉しむ。



カタチがきれいなグース
ネックの水栓は、浄水機能
もついています。クォーツ
ストーンのカウンターは、大
粒の石の表情が海外の
キッチンを思わせます。シン
クは深めで、大きめのお鍋
や野菜もラクに洗えます。



Carefully designed
to enjoy time and space
for relaxation.

ROOM KITCHEN PLAN

theme 03
オーク
落し込み框組フラットパネル扉

セット合計
¥1,870,800

【キャビネット】 ¥811,100

- ☐ アイランド型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:OK50
無垢落し込み框組フラットパネル
カラー:クリア塗装
取手:B型 黒

※キッチン側のみ

※カッボードは表示価格には含まれておりません。

【ワークトップ・シンク】 ¥688,700

- ☐ ワークトップ素材:クォーツストーン
カラー:QA
- ☐ 開口2600mm 奥行900mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスUシンク

※アイランド型はセミオーダーとなります。

【設備機器】 ¥371,000

- ☐ 水栓:三菱レイヨン・クリンスイ(株) F914BKW 浄水器一体型水栓 ¥98,000
- ☐ 加熱機器:(株)ハーマン DW35F2JTKSTE ¥273,000



そのままパンをこねることが
できる、クォーツストーンのカウ
ンター。浄水器一体型水栓
のクリンスイなら、おいしい水
でパンの風味もぐっとUP!



窓から差し込む光を受けて、
やわらかなニュアンスに包
まれる落ち着いた雰囲気
のキッチン。洗練された印象
で、気取りすぎず、天然木の
風合いをそのままいかした
オーク材の質感は、そこで過
ごすひとの時間を、さらに素
敵なものへと変えてくれる
上質さで溢れています。食事
の支度や水仕事、一つひとつ
の作業を丁寧に愉しむひと
のための特別な空間だから
こそ、コンロ、水まわり、棚に
はすっきりとした使いやす
さを重視。全体的にシンプ
ルな印象ながら、どこかあた
たかみのあるスローモダンな
キッチンは、主張しすぎない
センスの良さと、暮らしへの
こだわりを感じさせてくれ
ます。時間の流れさえどこか
ゆったりとして感じられる
居心地のいい空間は、いつし
か料理をするところとし
てだけでなく、毎日に欠かせ
ない寛ぎの場所へと変わっ
ていきます。



Multi-functional,
Such as touch-sensitive oven and trinet,
for cooking lovers.



ダッチオープン付きで、本格料理も
お手のもの。繋がっている五徳はモ
ダンだけでなく、鍋ずらしにも便利
で機能的です。

参考 I型 KITCHEN PLAN

theme 03
オーク
落し込み枠組フラットパネル扉

セット合計
¥1,077,500

【キャビネット】 ¥588,200

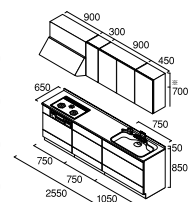
- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:OK50
無垢落し込み枠組フラットパネル
カラー:クリア塗装
取手:B型 黒

【ワークトップ・シンク】 ¥119,000

- ☐ ワークトップ素材:人犬グラニト
カラー:GTW
- ☐ 開口2550mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスHシンク

【設備機器】 ¥370,300

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株)
RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株)
USR-3A-901-SI ¥136,000
- 前幕板:富士工業(株)
MKP-90630-SI ¥13,700



※ボックス高になります。

「参考プラン」は上部写真のプランの雰囲気を活かしつつ、お手頃価格に変更したものです。

Warming

su:iji lineup

theme 04

こころあたたまる、
家族とのひととき。

家族が集まるダイニングキッチン。

無垢のやさしい風合いは、家族で過ごす時間を
あたたかく包み込んでくれます。

キッチン扉:ニュージーバイン(落し込み框組ストライプパネル扉)
床材:ニュージーバイン

ROOM KITCHEN PLAN

theme 04
ニュージーバイン
落し込み框組ストライプパネル扉
セット合計
¥1,531,900

【キャビネット】 ¥641,700

- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
セミスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ40
無垢落し込み框組ストライプパネル
カラー:ミディアムブラウン色
取手:アイアン

【ワークトップ・シンク】 ¥184,000

- ☐ ワークトップ素材:人犬グラニツ
カラー:GTW
- ☐ 間口2550mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:人犬エッグマルチシンク
カラー:ホワイト

【設備機器】 ¥706,200

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ¥62,600
- ☐ 浄水器:三菱レイヨン・クリンスイ(株) A101ZC ¥60,000
- ☐ レンジフード:(株)ヤマゼン RZ90 (ホワイト色) ¥210,000
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株) RB38W6K8SWR ¥180,000
- ☐ 食器洗い乾燥機:リンナイ(株) RKW-402GP-ST ¥168,000
- 食洗機用扉面材 ¥25,600



幅が広く使いやすさにこだわったエッグマルチシンクなら、子どもと一緒に調理や片付けができます。人工大理石でお掃除もカンタン！



レトロな雰囲気がおしゃれなレンジフードのスイッチ。海外のアンティーク家電のような、これまでにないテイストです。



Heartwarming
get-together
with your
family.

The solid, yet gentle touch
and tone will get you tucked
in family time.

“自然体”で過ごせる 家族のキッチン。

かわいいホワイトのコンロはお手入れラクチンの天板加工。人大エッグマルチシンクはお手入れ簡単で使いやすい工夫が随所にあり、子どもたちが楽しんで使えるのも魅力。

家族みんなでガーデニングを楽しんで、採れた野菜やハーブで料理を作る、そんな休日。薪ストーブやレンガで森のコテージ風に仕上げたダイニングキッチンは、家族みんなが集まって楽しむための大切な場所。オーガニックでスローな暮らしには、キッチンもやっぱり天然素材で。棚の扉はニュアンスのあるステンドグラス、取手には一つひとつが手仕事のアイアンを組み合わせると素敵です。パーツそれぞれにやさしい温もりが感じられるので、自然と心が穏やかになっていくような、居心地のいい空間ができあがります。それぞれの部屋で過ごすよりも、ダイニングに集まっておしゃべりやティータイムを楽しむ“おうち時間”が大好きになるような、あたたかい家族の繋がりがきつとここから育まれてゆきます。

Warming

Intended for your homemade,
organic eating habit.



包丁差しは樹脂ではなく、ステンレス製がおしゃれ。取り外して洗うこともできます。
(セミスライドプラン)

Simple

su:iji lineup

theme 05



少し大人っぽく モダンで心地いいデザイン。

本当に必要なものをすっきりまとめて、
毎日をシンプルに愉しむのもひとつの個性。
飾らない空気感を大切にする大人のためのデザインです。

*Slightly
mature-looking.
Modern and snug
in design.*

*Cleverly configured to keep only what you need.
Just another way to make your life simple.*



Minimalist lifestyle
to make you
what you are.
While cooking, you can
feel the floor bare.

Simple

いつも夫婦で選ぶ小物からは、
暮らしのセンスが感じられる。

なにかを足したら、その分なにかを引いてバランスをとりながら、暮らしかたも、身のまわりのものも、シンプルなもの方がいい。あまり飾り立てるのではなくて、それぞれの素材がもつ風合いや、その時その時の飾らない時間を大切にしたい…。そうやって毎日を過ごしていくなら、デザインや機能をすっきりまとめたキッチンがぴったりです。扉はバイン材のやさしいニュアンスをそのままに、フラットなシルエットで飾り気なくまとめることで、バランスの良い空間が生まれます。棚は多すぎず、小物もインテリアも、本当に必要なものだけを選んですっきりとした印象に。すると光と風が通ってゆく落ち着いた雰囲気キッチンには、そこで過ごすひとの肩のちからが自然と抜けてゆくような、心地良い空気感と安らぎで満たされてゆきます。

ROOM KITCHEN PLAN

theme 05
ニュージーバイン
フラット浮造り扉

セット合計
¥1,600,400

【キャビネット】 ¥656,100

- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ20 無垢フラット浮造り
カラー:ナチュラル色
取手:掘り込み

※このプランのキャビネットはセミオーダーとなります。

【ワークトップ・シンク】 ¥536,300

- ☐ ワークトップ素材:クオーツストーン
カラー:QF
- ☐ 間口2450mm 奥行900mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスUシンク

※スリムタイプワークトップは
セミオーダーとなります。

【設備機器】 ¥408,000

- ☐ 水栓:グローエジャパン(株)
RD311G10S ¥72,000
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株)
RD321G10S ¥168,000

※このセットはNZ20フラット浮造り扉のみ対応可能な参考プラン(特注対応)です。 ※カッパボードは近日発売予定です。

Cleverly configured to keep only what you need.
Just another way to make your life simple.

裸足で歩ける
床の感触を楽しみながら。



針葉樹の杉の床と相性良いバイン材。
取手はシンプルな掘り込み式にすることで、スタイリッシュな印象になります。



参考 I 型 KITCHEN PLAN

theme 05
ニュージーバイン
フラット浮造り扉

セット合計
¥898,000

【キャビネット】 ¥411,700

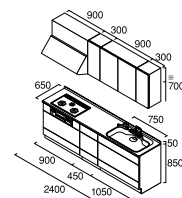
- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ20 無垢フラット浮造り
カラー:ナチュラル色
- 取手:掘り込み

【ワークトップ・シンク】 ¥116,000

- ☐ ワークトップ素材:人犬グラニト
カラー:GTW
- ☐ 間口2400mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスHシンク

【設備機器】 ¥370,300

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株)
RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株)
USR-3A-901-SI ¥136,000
- 前幕板:富士工業(株)
MKP-90630-SI ¥13,700



※ボックス高になります。

Lovely

su:iji lineup theme 06

You can spend
your cooking time
pleasantly
and vivaciously.

Double-purpose kitchen with space large enough
for kids and sweet home feeling for adults.



かわいらしく自由に。 楽しい暮らし。

愉しく過ごせる空間と、ゆったり寛ぎたい時間。
両方を叶えてくれるのは、
明るくあたたかみのある木のニュアンスです。





オークホワイトの扉とメープルの床を
あわせた明るい空間がお気に入り。

Another playground for kids-friendly world.

ROOM KITCHEN PLAN

theme 06
SA扉 オークホワイト柄

セット合計
¥1,984,400

【キャビネット】 ¥521,600

- ☐ II型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード: SA20
木質柄(オレフィンシート)
カラー: オークホワイト色
取手: L型

【ワークトップ・シンク】 ¥746,900

- ☐ ワークトップ素材: クオーツストーン
カラー: QB
 - ☐ 間口1840mm 奥行650mm (シンク側)
間口1825mm 奥行650mm (加熱機器側)
 - ☐ シンクタイプ: ステンレスUシンク
(シンク側 ¥447,900、加熱機器側 ¥299,000)
- ※二列型ワークトップはセミオーダーとなります。

【設備機器】 ¥715,900

- ☐ 水栓: 三菱レイヨン・クリンスイ(株) F402BKW 浄水器一体型水栓 ¥53,000
- ☐ 加熱機器: 日立アプライアンス(株) HT-F8TWFS ¥304,000
- ☐ レンジフード: 富士工業(株) BETF-901S ¥150,000
- ☐ ダクトカバー: 富士工業(株) DCA-580SAJS ¥17,000
- ☐ 食器洗い乾燥機: リンナイ(株) RKW-402LP-ST ¥175,000
- 食洗機用扉面材 ¥16,900



子どもが大好きなフレッシュジュースと手づくりパンで、ちょっと手の込んだブレイクファースト。明るくかわいらしい印象の天然石、クォーツストーンなら料理の時間がもっと楽しくなっていきます。



伸びやかに家族みんなが育っていく。

子どもにとっても親にとっても、過ごしやすいキッチン。そんな理想をカタチにするなら、赤や緑といった子どもらしい鮮やかな色合いの映える、あたたかみのあるオークのニュアンスと、清潔感のある明るい色のフロアリングの組み合わせがおすすめ。やさしい木の表情は、家族の時間をさらに楽しいものへと変えてゆき、子どもたちが伸びやかに育つ様子を見守り続けます。また、目が離せない時期の子どもたちが遊んでいる様子も、いつだってそばで見守っていたいから、大切なのはキッチンからリビングの様子が見えがえること。子どもからもキッチンに立つ姿が見えるので、安心感があります。料理する姿を見て育つことで、食育にもひと役。いつだって会話をしながら楽しく過ごせるキッチンから、家族の輪が広がってゆきそうです。

Well-lit, maple-tone floor
to meet your choice.

Lovely

You can spend
your cooking time
pleasantly
and vivaciously.

子どもたちと一緒にウォール
ステッカーを貼ったり…



参考 I 型 KITCHEN PLAN

theme 06
SA扉 オークホワイト柄

セット合計
¥814,100

【キャビネット】 ¥324,800

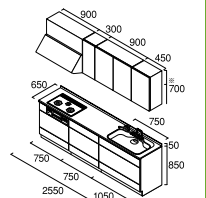
- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:SA20
木質柄(オレフィンシート)
カラー:オーククリア色
取手:L型

【ワークトップ・シンク】 ¥119,000

- ☐ ワークトップ素材:人犬グラニット
カラー:GTW
- ☐ 間口2550mm 奥行650mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレスHシンク

【設備機器】 ¥370,300

- ☐ 水栓:(株)KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器:リンナイ(株)
RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株)
USR-3A-901-SI ¥136,000
- 前扉板:富士工業(株)
MKP-90630-SI ¥13,700



※ボックス高になります。

「参考プラン」は上部写真のプランの雰囲気を活かしつつ、お手頃価格に変更したものです。

Natural
 Surrounded with your very favorite things,
 you are in a free-wheeling mood.
 su:iji lineup
 theme 07



自由に、きままに。 自然体で過ごす時間。

光がたくさん差し込む明るいキッチン。
 好きなものばかり集めたこだわりの空間には、
 楽しく自由な時間が流れてゆきます。

キッチン扉:ニュージーバイン(落し込み框組フラットパネル扉)
 床材:オーク

ROOM KITCHEN PLAN

theme 07
 ニュージーバイン
 落し込み框組フラットパネル扉

セット合計
 ¥1,678,100

【キャビネット】 ¥565,600

- ☐ P型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:NZ30
無垢落し込み框組
フラットパネル
カラー:ホワイト色
取手:アルミつまみ

【ワークトップ・シンク】 ¥263,000

- ☐ ワークトップ素材:人大グラニッ
カラー:GTW
- ☐ 間口2600mm 奥行1050mm
- ☐ シンクタイプ:人大エッグマルチシンク
カラー:ホワイト

【設備機器】 ¥849,500

- ☐ 水栓:三菱レイヨン・クリンスイ(株) F914 浄水器一体型水栓 ¥98,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株) SFEDL-951-RTW ¥266,000
- ☐ 加熱機器:日立アプライアンス(株) HT-F9TFS ¥304,000
- ☐ 食器洗い乾燥機:リンナイ(株) RKW-402LP-ST ¥175,000
- 食洗機用扉面材 ¥6,500

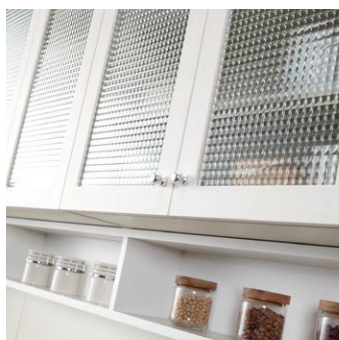


Welcome to a fantastic world
as if in a general store.



インテリアになじむ
白い扉がお気に入り。

大好きなもののばかり集めた
こだわりの空間には、とって
おきの小物がずらり。お気に
入りのキッチンアイテムで趣
味のお菓子をつくりながら、お
絵かきを楽しむ子どもと一緒
に、歌を口ずさむ午後…。1
日に何度も立つキッチンだか
ら、楽しく気ままに過ごせる
ことがなにより大切。こだわ
りのアイテムや納得の素材で
我が家だけの空間を表現す
るのも、キッチン選びの楽し
みです。子どものいる家庭な
ら、白くて明るい無垢がおす
すめ。扉をアンティーク風に
することで、おしゃれなかわ
いらしさもプラスできます。
大切な食器たちはガラス越
しに見えることで、収納しな
がらインテリアとしても活
躍。インテリアに馴染む白い
レンジフードは、フィルタ―
レス仕様のため、お手入れも
簡単なので、家事がもっと楽
しくなります。



同じ無垢材で作ったオー
ブン棚には、調味料をオ
シャレにディスプレイ。扉
には小さく丸いアルミの
取手をつけて、アンティ
ークぽさをプラスしました。

Bohemian, carefree time just
in your own way.

チェッカーガラス越しに
見える食器のぼんやり
としたシルエットがきれい。
ディスプレイ感覚で
お気に入りの食器を
飾っています。



Sensitive

su:iji lineup
theme 08



Refined ambience
and wide-open space
You can feel.

Accentuated here and there to produce
a good sense of space creation.

キッチン扉:オーク(落し込み枠組フラットパネル扉)
床材:ブラックチェリー

洗練された寛ぎと 広がりを感じる空間。

計算された美しさの中に漂う落ち着き。
ところどころに散りばめられたアクセントが、
センスの良さを感じさせる寛ぎの空間へ。





Sensitive

シンプルで
素朴な感じが好き。

The first step to be mature
by keeping low profile.

すっきりシンプルに見えるけれど、計算された「遊び心」を取り入れた大人の優しさを感じる室内。そこに置くキッチンには、インテリアのクオリティに見合う、こだわりのあるものを選びたい。洗練された印象にこだわるなら、その落ち着いたニュアンスで「自分だけの寛ぎの時間」をより上質に演出してくれる、オークの無垢材がおおすすめです。ダークトーンのインテリアやビンテージアイテム、どこかアバンギャルドなシャンデリアなどとあいまって、大人の空間にふさわしいキッチンへと仕上がります。好きな音楽をかけながら、ゆったりとソファで過ごす休日。1日の終わりに、グラスを傾けるひととき。心ゆくまで寛げるこだわりの空間は、日々に最高のアイディアを連れてきてくれるそうです。



Accentuated here and there to produce
a good sense of space creation.

参考 I 型 KITCHEN PLAN

theme 08
オーク
落し込み枠組フラットパネル扉

セット合計
¥1,066,900

【キャビネット】 ¥580,300

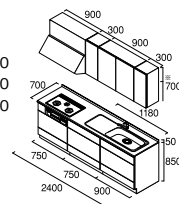
- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード: オーク扉
- ☐ 無垢落し込み枠組
フラットパネル
- カラー: クリア塗装
- 取手: B型 黒

【ワークトップ・シンク】 ¥193,000

- ☐ ワークトップ素材: ステンレス
仕上げ: ヘアライン
- ☐ 間口2400mm 奥行700mm
- ☐ シンクタイプ: ステンレス
マルチシンク

【設備機器】 ¥293,600

- ☐ 水栓: (株) KVK KM708G ハンドシャワー水栓 ¥62,600
- ☐ 加熱機器: リンナイ (株) RB31AW8K12R-VL ¥158,000
- ☐ レンジフード: 富士工業 (株) BDRL-9017-SI ¥73,000



※ボックス高になります。

「参考プラン」は上部写真のプランの雰囲気を活かしつつ、お手頃価格に変更したものです。



Readily hassle-free
and homely
Refined ambience without mess.
and wide-open space
You can feel.

錆や汚れ、熱に強いステンレスは、水まわりにぴったりの素材。シャープな美しさが洗練された空間によく馴染みます。インテリアデザインを採用したレンジフードは、スタイリッシュなキッチンを実現します。

ROOM KITCHEN PLAN

theme 08
オーク
落し込み框組フラットパネル扉

セット合計
¥1,545,000

【キャビネット】 ¥631,000

- ☐ I型・ワイドスペーススタイル
オールスライドプラン
- ☐ 扉グレード:オーク扉
無垢落し込み框組フラットパネル
カラー:クリア塗装
取手:S型

【ワークトップ・シンク】 ¥291,000

- ☐ ワークトップ素材:ステンレス
仕上げ:ヘアライン
- ☐ 間口2425mm 奥行700mm
- ☐ シンクタイプ:ステンレス
マルチシンク
- ※天板勝ちI型ステンレスワークトップは
セミオーダーとなります。

【設備機器】 ¥623,000

- ☐ 水栓:三菱レイヨン・クリンスイ(株) F914BKW 浄水器一体型水栓 ¥98,000
- ☐ 加熱機器:三菱電機(株) CSG38VNS ¥285,000
- ☐ レンジフード:富士工業(株) FEDL901S ¥218,000
- ☐ ダクトカバー:富士工業(株) FEDD-665SAJ ¥22,000
- ※照明器具は別途です。

つくる、 そだてる、 つかいこむ。

ウッドワンでは、ニュージーランドの森で育てた

ニュージーパイン®を使った製品づくりをしています。

苗木から育て、木材としてお届けできるまでに約30年。

長い歳月を掛けて自分たちで木をつくることから始め、

木の魅力を活かし、余すところなくつかいこむ。

その営みの原点にあるのは、

価値ある木のキッチンをお届けしたい、という強い思いです。

木のプロフェッショナル・ウッドワンの

限らない木へのこだわりが、ここにあります。







森全体を見守りながら 計画的な植林を実施しています。

ニュージーランドの森では30年サイクルで

「植林」から「枝打ち」「間伐」「伐採」を繰り返しています。

この1本1本に手間をかけ、森全体を見守る

計画的な森の管理により、

高品質な木を育てることを可能にしています。

「30年輪伐システム」により

豊かな環境を守りながら森を活用。

温暖な気候と豊潤な土壌にめぐまれたニュージーランド。この地で30年という年月をかけ、最高の無垢一本物のニュージーパイン®を育成しています。

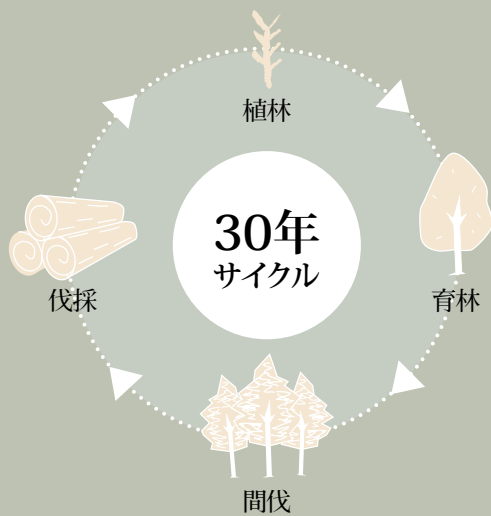
広大な森で植林・管理を行い、その活動を通して、限りある資源の保護を目的とする「輪伐システム」を実現。それは30年サイクルでニュージーパイン®を計画的に管理することで、木材の有効活用とともに、環境保全にも役立っています。木材資源の安定供給を図りながら、万全な管理のもと良質なニュージーパイン®をお届けしています。



ウッドワンがこだわる

最大8mの無垢一本物。

ニュージーパイン®の大樹。幹は均一に太く成長し、空に向かってまっすぐに伸びる姿は、高さ約30〜40メートルにも達します。このニュージーパイン®が他のパインと大きく異なることは、その枝のない姿です。これは、節をつくる原因となる枝を丁寧に取り除くところから始めなければなりません。そうすることで、節がなく木目がまっすぐに伸びた美しい無垢一本物を手に入れることができるのです。そのためウッドワンには、多くの手間ひまをかけ、試行錯誤を繰り返しながらやっと実現できた独自の育成方法があります。良質な無垢一本物をお届けするために私たちはまず木を育てることから始めています。



※ニュージーパイン®…ウッドワンがニュージーランドで計画的に植林、育林したラジアータパインの登録商標です。

無垢の魅力

ふたつとない 意匠。

無垢ならではの深い味わい。

それはひとつとして同じものがない、
意匠にこそあります。

人智の遠く及ばぬ自然の

営みから生み出された、

その木の表情こそが、古くから人々を

魅了し続けてきました。

無垢だけが持つその価値にこだわり、

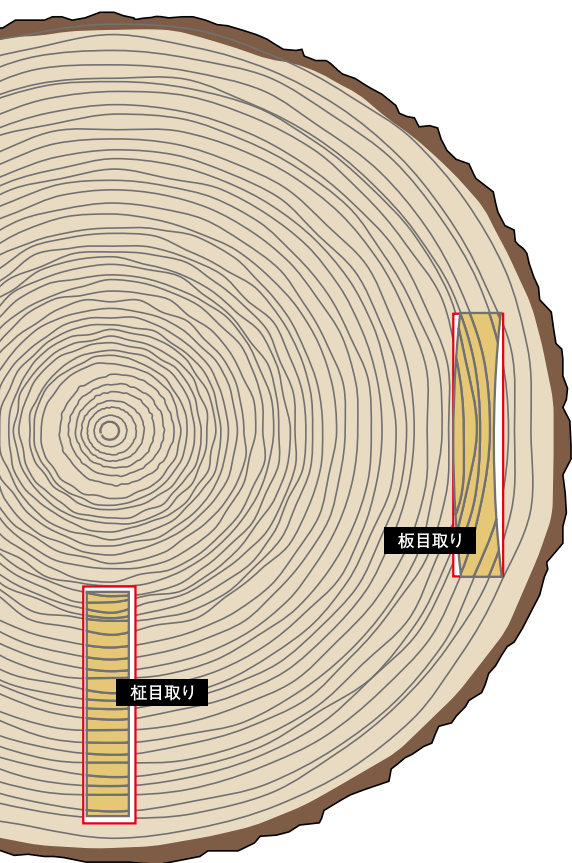
その魅力を最大限に引き出すために。

ウッドワンは木を育て、

無垢を生かす技と術を磨いています。



無垢の魅力
ふたつとない
意匠。



木取りへの こだわりが生む 木目の美と質。

丸太を加工する際に、のこをどう挽くかによって、木肌に見える木目の模様は異なってくる。丸太を年輪に対して直交に切るのが「柎目」。木目がほぼ平行に並んでいるのが特徴で、反りにくく狂いが少ないという木の性質も持ちあわせています。一方、「板目」は丸太を年輪に対して平行に切ったもので、力強く雄々しい表情が魅力です。ウッドワンでは、こうした木目の美しさにこだわり、また素材の個性を組み合わせて、無垢の魅力がいきるキッチンをつくりあげています。

様々な木取りで 意匠性を高めます。

木取りによって実に多彩な表現を見せてくれる木目。意匠性を左右するのは、この木取りにこそあると言っても過言ではありません。柎目取りの無垢材では、木目が均一でまっすぐなものほど良質の証とされています。



板目取り
いため
年輪に対して水平に鋸を挽くと、板目が現れます。波形や竹の子のようにも見える模様は表情豊かです。



柎目取り
まさめ
木の中心を通るようにのこを挽いたものが柎目。均一でまっすぐな木目のラインが楽しめます。

自然の造形美。 ウッドワンの結晶。

ニュージーバイン®の大木を中心から切り落とし、仕上げた無垢一本物。30数年を生き抜いてきた力強さが表情に現れた逸品です。これほどの厚みと長さの一枚物をお届けできるのは、無垢にこだわるウッドワンだけです。

深み

経年美化

時とともに無垢はその木肌の色合いを深めていきます。この色の変化を経年美化といい、無垢の細胞内に含まれている樹脂(ヤニ等)が時間の経過とともに表面に浮き出てくることから起こります。変化する色合いは含まれる樹脂の量で異なり、無垢の厚みが大きいほど、深い飴色へ変化する様子を味わえます。

ぬくもり

熱伝導率

木にはほかの素材に比べて熱を伝えにくいという性質があります。多孔性である木は、その微小空間の中に熱伝導率がゼロに近い空気をたくさん封じ込めている上に、熱を伝えにくい構造を持っているため、金属のようにヒヤリとせず、ぬくもりのある優しい感触を私たちに与えてくれるのです。

味わい

濃淡

色合いや濃淡から、木の成長過程がわかります。木の外側(白※)は木目の幅が大きくて色は淡く、中心部(赤身※)は年月の経過とともに色が濃く変化しています。また、暖かい春や夏の頃など大きく成長した部分(春目または早材ともいう)の色は淡く、夏から秋にかけて成長が遅くなつた部分(夏目、または冬目、晩材ともいう)は木の細胞がつまって色が濃く見えます。こうした変化にとんだ表情も木材ならではの魅力です。

※1…辺材ともいいます。 ※2…心材ともいいます。

節・入り皮

成長過程の自然環境は、生々しく模様に見えます。節は、木の成長過程において枝の付け根部分が幹に包み込まれることで発生したもの。また、樹皮が傷ついた場合に自らの幹のなかに傷を取り込んで治癒しようとした働きの痕跡を入り皮といえます。これらは、その木を語る歴史の刻印ともいえます。

キャラクターマーク

木の個性は、木肌の模様には顕著に現れます。木の細胞組織の配置によって木目が縮んで光って見えたり、見る角度によって色に変化して見えるものなどもあります。こうしたキャラクターマークはその木ならではの豊かな表情であり、それらを知ることとて天然木への愛着や楽しみはいつそう深まっていきます。

無垢の魅力
ふたつとない
意匠。

愛着の生まれる 無垢材。

時がたつほどに、使い込むほどに、
無垢材は暮らしに優しく馴染んでき
ます。木肌の深みや味わいもち
だんと増し、愛着も深まってきます。
ぬくもりや和みで暮らしをより豊か
に彩ってくれる無垢材は、永く愛で
る楽しさも私たちに教えてくれます。

知っておきたい 無垢のキッチンのたのしみかた、つきあいかた。

たのしみかた

無垢の木だけがもつ豊かな表情をおたのしみください。

無垢の扉は、木目や色合いに多少の差が出たり、節が見られる場合があります。

それは、その木だけがもつ豊かな個性であり、変化に富んだ自然条件の中で、さまざまな影響を受けながら
永い年月を生き抜いてきた証でもあります。同じものはふたつとありません。

木本来の良さとしておたのしみください。

濃淡

木が心材化すると木に含まれる成分が化学変化して色が濃くなります。また個々の木で色の濃さが微妙に異なります。板状につなぎ合わせると濃淡となつて視覚的に現れ、この濃淡が天然木の絶妙な質感を生みだします。

※心材化：生きた細胞が死んで堅くなり、湿気に強くなること。



入り皮

幹に取りこまれた樹皮を入り皮といいます。樹皮のすぐ下にある細胞が形成層※といって木の幹を太くする大切な部分。たとえ成長過程で樹皮が傷ついて、もその部分を取りこんで修復しながら成長を続けます。木の力強い生命力を感じます。

※形成層：春から秋にかけて細胞分裂を行い樹幹を大きくする組織。



虎斑

オークは幅の広い放射組織※があり、柾目面に銀色の斑となつて現れます。光の加減によつて見え方が変わります。オークに独特の模様であり、古くから大切にされています。

※放射組織（広葉樹）：木が成長するのに必要な栄養分を貯蔵する組織で、繊維方向に直交した組織。



様々な木目

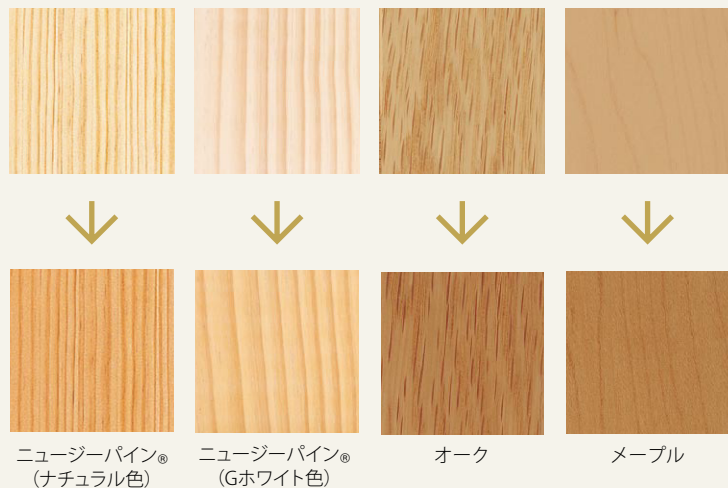
オークなどの環孔材※は道管が年輪に沿って配置しているため、木目がはっきりと現れやすいのが特長です。この豊かな表情が好まれ、古くから家具などに使われています。使い込むほど味わい深くなつていきます。

※環孔材：木が根から水を吸い上げるときの通り道となる道管が年輪に沿って配置しているもの。



経年美化

木は木自身が持つ成分によつてだんだんと色が変わっていきます。また太陽光や照明に含まれる紫外線によつても日焼けします。使い込むほどにしっかりと落ち着いた感じに変化するのも木の特長です。



ニュージーパイン®
(ナチュラル色)

ニュージーパイン®
(Gホワイト色)

オーク

メープル

つきあいかた

気になるお手入れも安心。汚れに強いスライジの扉。
木の良さを最大限に活かしながらも、特殊ウレタン塗装により
調味料などのシミが残らず、お手入れもカンタンです。

お手入れ方法

乾拭き、または水拭きをしてください。汚れがひどい場合は中性洗剤を含ませた布で拭き取ってください。



キッチンにある油や調味料が万が一こぼれてしまっても...



水拭きでサッとひと拭き



シミになりません

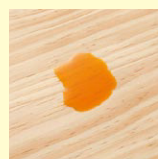
試験方法

木製扉に各種汚れを付着させ、24時間から最長6ヶ月間放置後に汚れを拭き取った場合の汚れの有無を検証。拭き取りには、水・中性洗剤を使用。

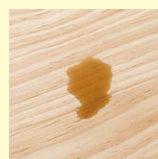
結果

下記6種類の汚れについては、拭き取りによってシミになりませんでした。

日常のさまざまな汚れを シャットアウト



ラー油



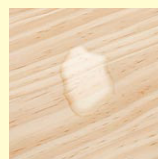
コーヒー



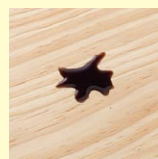
カレー



植物油



漂白剤（塩素系）



しょう油



シミになりません

注意事項

- クレンザーやシンナーを使った場合、表面のツヤの変化や変色、変形等の原因となりますのでご注意ください。
- 水がかかった場合は、なるべく拭き取るようにしてください。吸水による変色や、塗膜剥がれの原因となる場合があります。
- 直射日光は日焼けの原因となりますので、カーテンやブラインド等で直射日光を避けることをお勧めします。

■ 無垢材

ニユージーパイン®



独特の透明感、あふれる気品。
長い歳月をかけて育てられた、稀少な逸品。



NZ50

北米カリフォルニアが原産となる松の一種。現在では、ニユージーランドやオーストラリア、チリなど、多雨多湿で生育条件の整った地域に多く植林され、ウッドワンでもニユージーランドの広大な敷地にて森林経営を行っています。温暖な地域で育ったニユージーパイン®は幹が太く、芯がしっかりと締まり、均一に整った伸びやかな木目模様も特徴。木肌の色合いは心材（赤身ともいわれる）は淡い褐色、辺材（白太ともいわれる）は淡い黄白色で、その上質な透明感のある美しさも人気の理由となっています。経年変化により深みのある飴色に変わります。美しさを増していきます。家屋の床や階段、建具・天井などあらゆる内装材や柱・梁・桁などの構造材にも汎用性があり、特に無節の一本物は高級品材として珍重されています。

※ニユージーパイン®…ウッドワンがニユージーランドで計画的に植林、育林したラジアータパインの登録商標です。



Wooden Individuality

[ニュージーパイン®]



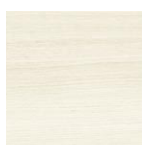
木質柄
無垢材
オレフィンシート

オーク



”森の王様“とも呼ばれる広葉樹。
表情豊かな木目は、世界の人々を魅了し続ける。

日本ではナラの木と呼ばれ「ドングリ」のなる木としてもなじみ深い、日本全国で見られるブナ科の樹木。ヨーロッパでは「King of Forest」「森の王様」と呼ばれて神聖視されてきました。硬く強いその性質から、良質な家具材や床材、船材などの材料として古くから世界中で需要があります。液体などの透過性が低く腐朽にも強いこと、また香味成分となるタンニンを多く含んでいることから、ウイスキーやワインを保存する樽の材料としても珍重されています。力強い木目が特徴でもあるオークは、板目に取れば色深い波線形の木目が楽しめます、柾目に取ると一転して穏やかで優しい木目が楽しめます。また、オーク材独特の、虎の毛のような斑点模様の木目（虎斑）を楽しめるものもあり、1本の丸太で多彩な表情を見ることが出来ます。



SA20
(オークホワイト色)
木質柄
オレフィンシート



SA20
(オーククリア色)
木質柄
オレフィンシート



OK50
無垢材



Wooden Individuality

[オーク]



木質柄
オレフィンシート
無垢材

メープル



明るく華やかで、つやのある木肌。

高級品の装飾用材としても用いられる。

別名「カエデ」と呼ばれ、一般的には「もみじ」として知られる落葉高木。そのほとんどが北半球に分布しており、その種類は世界で数百種にも及ぶといわれています。高さは30メートルを超えるものもあり、木肌は白っぽく、薄い赤褐色の木目を持っています。組織が密なためキラキラとした光沢があり、明るい雰囲気でも人気の高い樹種です。その見た目の美しさから、古くから家具などに使われてきたほか、高級車の車内パネルやギターのボディトップ材をはじめ、装飾としても幅広く使われています。また、硬く弾力性があることから、強力な衝撃への耐性が求められるボウリングのレーンやピンなどにも使われ、最近ではバットの素材としても注目されている木材です。



SA20
(メープルクリア色)
木質柄
オレフィンシート



MP50

無垢材



Wooden Individuality

[メープル]



木質柄
オレフィンシート



SA20(ウォールナット柄)

ウォールナット

優しい風合いと、重厚な落ち着きと。

4大銘木にも数えられる人気の樹種。

ウォールナット(くるみの木)は、オーク、マホガニー、アッシュと並んでヨーロッパの家具材を代表する4大銘木の一つです。美しい木肌と狂いの少ない材質が特長で、欧米では古くから家具材や装飾用材、あるいは楽器の素材としても利用されてきました。衝撃に強い特性を活かして、ライフルの銃床の素材にも使われたりもしています。その重厚感のある美しさから、建築材としても人気が高く、ドア、フロリング、造作材などに用いられ、優しく落ち着いた風合いが日本でも大変好まれています。

木質柄
オレフィンシート



SA20(チークブラウン色)

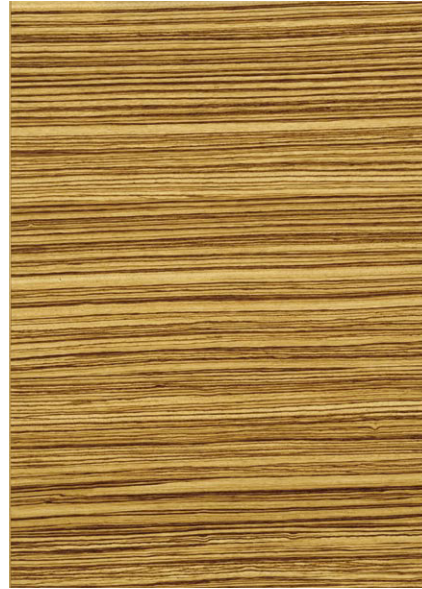
チーク

思わず触れたくなる、優美な光沢。

味わいのある輝きを放つ”木の宝石“。

クマツヅラ科の熱帯産落葉高木で、インド、ミャンマー、タイなどに分布。雨季と乾季があるモンスーンの気候の中で、長い時間をかけて大木に成長します。古くから知られる、世界的に有名な高級銘木です。木質は重硬で、伸縮、反張が少なく表面はワックスを塗ったような肌触りが特長。耐久性に優れており、特に天然の油分を含んでいるため水湿に強く、帆船の甲板などにも使われてきました。加えて、シロアリなどの虫害にも強い性質も持っています。現代においても、家具材、キャビネット材、彫刻材、建築材、床材など、幅広い用途に見ることができます。

木質柄
オレフィンシート



SA20(ゼブラウッド柄)

ゼブラウッド

全面に走る縞模様が
個性ある表情を描き出す。

マメ科、広葉樹。淡い黄褐色の地に黒褐色の縞が特長です。木目が織りなすこの美しい縞模様により、特に家具や調度品として愛されており、インテリアのアクセントとしてもよく利用されています。木質は重硬で、肌目は粗いですが、磨くと光沢が出ます。ツキ板として家具、壁面、床板、楽器などに利用されることが多い樹種です。

木質柄
オレフィンシート



SA20(黒檀色)

黒檀

唐木の一つとして古くから知られ、
書院造などにも用いられてきた高級銘木。

黒檀は、インドなどの熱帯地方に生育するカキノキ科の常緑高木。日本でも古くからよく知られ、唐木細工や書院造にも利用されてきた銘木です。辺材は淡い赤色を帯び、心材は黒色と淡赤色が交互に配列して縞目になります。非常に重く硬い材質で、加工は難しいものの、耐久性は非常に優れており、象嵌材、工芸品、楽器などのほか、チェスの駒やゴルフのクラブヘッドに用いられています。生育がきわめて遅いため、稀少な高級材でもあります。

無垢でつながるキッチンと空間







Lifestyle
with
su:iji

case

1

スージーのある暮らし

無垢の温かさを感じながら、
家族の時間が育まれていく。

ダイニングとキッチンは木を使ってナチュラルな感じにしたいと望んでいたHさん。「床もキッチンも無垢にして本当に良かった」と話してくださいます。永く使っているうちに味が出てくるのも無垢の木を選ばれた理由のひとつ。床は、裸足で歩いていても温かみがあってとても気持ちがいいそうです。

1階は、ご主人が経営されるお花屋さんで、キッチンは2階にあります。もともとご主人のお母様が住んでおられ、そのお母様が別の場所に住まれることになり、Hさんのご家族が入居することになりました。そこで暮らし方に合わせて、住居スペースと1階の店舗空間を含めてのリフォームをされました。約半年前から打合せが始まり、じっくり時間をかけた甲斐があつて納得のいくプランにたどり着いたと振り返られました。その言葉どおりにダイニングキッチンは、ご夫婦のナチュラルなセンスが広がる素敵な場所になっています。

お子様は小学校3年生の男の子と1年生の女の子、もうすぐ3歳になる女の子の3人。お子様が小さいこともあって、ダイニングで勉強したり遊んだりすることも多いので、キッチンからその様子が見える対面式に。奥さまも1階のお花屋さんで仕事をされ、フラワーアレンジの教室もされているため、すぐに片付けられない時もあり、急なお客様がこられても手元が見えないようにクロースな部分がつくられています。キッチンとダイニングを区切っている壁面は、4種類の木を組み合わせてつくられたオリジナルのもので、空間全体に心地よい変化をつくりながら、木々の温かみをダイニング側へ伝えていきます。

無垢のキッチンについてHさんは、キズやカビなどへの不安もあったそうですが、設計士の方の「大丈夫」という言葉の通り、とてもお掃除も楽で清潔に使えているそうです。無垢のバイン材の表面は、コーティングによって汚れが取りやすくシミなども付かず、それでいて温かい手触り。



設計士との打合せを重ねて、満足のいく空間に。Hさんが望まれていた木の良さを取り入れたナチュラルな空間になっています。



1階では生花店を営まれ、今回のリフォームではその店舗も改装され、お店の名前も新しくされました。忙しい日々の中でも家族のふれあいを大切にされ、ご夫婦のナチュラルなセンスが家中にあふれています。

キャビネットも重たいものを入れているのを感じさせない優しい動きで、使っていて心地いいそうです。ワークトップは人造石のクオーツストーンで、熱い鍋をそのまま置いても跡がつかず、包丁の傷もつきにくく、調理のしやすさを実感されています。

ダイニングセットは無垢のテーブルとチェアで、通常のものよりも高さが5〜6cm低くなっていて、キッチン側とダイニング側でコミュニケーションの取りやすい目線の位置が考えられています。また、座っていてもダイニングとリビングの中間のような居心地で、食事の時以外でも家族が一緒に過ごしやすいスペースになっています。ご主人も家族で過ごす時間をとても大切にされ、食事の時間になると1階の仕事場から2階に上がってこられ、子どもたちと毎日一緒に食事をされるそうです。また、学校が終わったらお子様のお友だちが毎日のようにこへ来て遊び「たまり場のようになっているんですよ」とHさん。暮らし方に合わせた無垢のキッチンからご家族のふれあいが深まり、たくさんの方とのつながりも生まれているようです。

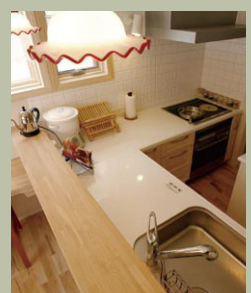


Lifestyle
with
su:iji
case 2

スージーのある暮らし

調理スペースも広々として、
心地いい癒やしの空間に。

アンティークや手づくりのものが大好きというWさん。理想は、アメリカのホームドラマに出てくるような、木のぬくもりを感じながら長時間過ごしても心地いいキッチン。ウッドワンのキッチンに決めた一番の理由は、無垢の木のあたたかさ。扉カラーはインテリアに合わせて、木目がよく見える明るい色を選ばれました。動線の良いL型で、調理をしながら家族の様子がわかる対面式キッチンで、アイランドもあつて調理スペースが広々しています。2人のお子様も、新しいキッチンでチャーハンづくりに挑戦したそうです。キッチンの扉は汚れが目立たず、水拭きですぐにきれいになるそうです。火力が強いビルトインオーブンは、お菓子やパンづくりに大活躍。「居心地がいいから、時間があつという間に過ぎるようになりました」と、新しいキッチンがお気に入りの空間になったそうです。





Lifestyle
with
su:iji

case 3

スィージーのある暮らし

白を基調としたインテリアに合わせて、
無垢の白いキッチンに。

インテリアに合わせて白いキッチンを探していたというKさん。「ウッドワンのキッチンは、システムキッチンぽさがなくて、あたたかみのあるところが気に入りました。収納やドアも白で統一できたので、オーダーキッチンのように感じています」と、あこがれの白のキッチンを気に入っていただいています。コンロは流行にあまり左右されないという想いからアナログな感じのものを選び、水栓はスタイリッシュなデザインのものを選び、キッチンの後ろに設けたカウンター下が引き出しとゴミ入れになつていて、とても使い勝手が良いそうです。

「住み始めてから、キッチンに立つのが楽しいです。洗い物も楽しんでできますね」。娘さんや旦那さまも時々手伝ってくれるようになり、家族のふれあいが広がっています。奥さまのお友だちからは「モデルハウスのようね」と言われるほど。あこがれの白い無垢のキッチンは、家族の暮らしの夢を叶えています。





su:iji

ITEMS

扉	066
取手	072
ワークトップ	074
シンク	080
キャビネット	088
サポート用品	104
キッチンパネル	106

ITEMS

扉
[無垢]



オーク

OK50

無垢落し込み框組
フラットパネル

切面形状の框組扉。鏡板はフラット形状。
凛とした表情で佇み、上質な時間を作り出します。



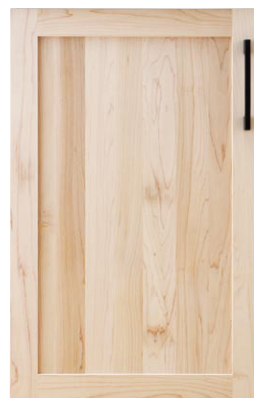
クリア塗装

メープル

MP50

無垢落し込み框組
フラットパネル

切面形状の框組扉。鏡板はフラット形状。
空間に馴染みやすく、木々の気配を感じられます。



クリア塗装

ITEMS

扉
[無垢]



Gホワイト色



ナチュラル色

ニュージーパイン®

NZ60

無垢立体框組
アーチタイプ (陣笠)

加飾した面形状の框に上框は
美しいアーチ形状の框組扉。
上部の曲線がやさしい雰囲気醸し出します。



Gホワイト色



ナチュラル色

ニュージーパイン®

NZ50

無垢立体框組
スクエアタイプ (角)

加飾した面形状の框組扉。
鏡板も立体的でスクエアな表情が
いろんなインテリアにフィットします。



Lホワイト色



ナチュラル色

ニュージーパイン®

NZ40

無垢落し込み框組
ストライプパネル

切面形状の框組扉に、溝加工の鏡板をプラス。
取手の組合せでモダンにもナチュラルにも
アレンジが楽しめます。



ミディアムブラウン色



Gホワイト色



ナチュラル色



ハニーブラウン色



Lホワイト色



ミディアムブラウン色



Gホワイト色



ナチュラル色



ミディアムブラウン色
※2012年9月発売予定



ハニーブラウン色



ダークブラウン色

ニュージーパイン®

NZ30

無垢落とし込み枠組
フラットパネル

切面形状の枠組扉。鏡板はフラット形状。
シンプルなそのデザインは
幅広い空間テイストに似合います。

ニュージーパイン®

NZ20

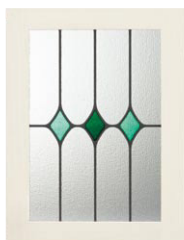
無垢フラット
浮造り

無垢材ならではの風合いが際立つ、
木目を立体的に浮き立たせた浮造り仕上げ。
ぬくもりを感じる手触りも味わいたい扉です。

落とし込み枠組 ストラップ/
落とし込み枠組対応



チェッカーガラス



ステンド調ガラス

立体角枠組
スクエアタイプ対応



チェッカーガラス

立体枠組
アーチタイプ対応



ステンド調ガラス

ガラス扉

ナチュラルテイストのステンド調、
レトロ感漂うチェッカーガラスの2種をご用意しました。

※ガラス扉の対応についてはP.98、P.100をご覧ください。

ITEMS

扉

[シート 木質柄]



オークホワイト色



メイプルクリア色



オーククリア色



チェリーブ라운色



ウォールナット柄



ウェンゲブラック色



黒檀柄



ゼブラウッド柄

SA20

木質柄
(オレフィンシート)

「木」に強いウッドワンならではのラインナップ。
銘木がもつ高級感と美しさを表現しました。



S40
チョコブラウン



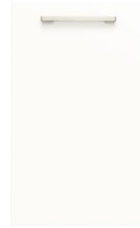
S40
カフェベージュ



S40
マロンベージュ



S40
カスタードベージュ



S40
バニラベージュ

SA40

単色柄 (PETシート鏡面)

3Dラッピングで木口まで美しく仕上げました。
バニラからチョコレートまで、スイートなカラーです。



S30
ダークブラウン



S30
ブラウン



S30
グレー



S30
ブルー



S30
レッド

SA30

単色柄 (高圧メラミンツヤ消し)

指紋がつきにくい、少し凹凸のあるマット仕上げの扉。
空間を引き締める、濃い色合いを揃えました。



S20
レッド



S20
ブラウン



S20
ホワイト



S20
イエロー



S20
グリーン



S20
ブルー



S20
アイボリー



S20
シェルピンク

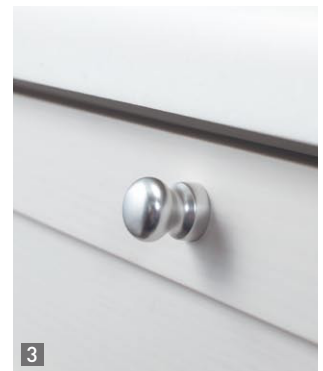
SA20

単色柄 (高圧メラミン鏡面)

パステルを中心としたソフトな雰囲気 of 扉。
空間にやわらかなアクセントをプラスします。

ITEMS

取手



5

サテンニッケル仕上げ

光沢感が美しいサテンニッケル仕上げを施した取手。モダンなインテリアによく似合い、空間をシャープなイメージに引き締めます。
(D型、L型、C型)

3

アルミ

ピカピカしすぎない、ほどよい金属感が魅力のアルミつまみ。ちょっとレトロな雰囲気も漂うカワイつまみは空間のアクセントになり懐かしい印象にも。

1

ステンレス

汚れに強く錆びにくいので長く使えるステンレス。無垢の扉やステンレスのワークトップとの組み合わせがおすすめです。
(M型、S型)

6

木製

木製つまみは扉と同じ素材のニュージーバイン®を使用。扉と馴染んでナチュラルな空間を作り出すのももちろん、ぬくもりのある手触りも魅力です。

4

磁器

やさものの質感があたかい雰囲気の磁器つまみ。ちっちゃなつまみですがその光沢、手触りとも本格派なのです。

2

アイアン

一つ一つ手作りで仕上げるロートアイアン。微妙にふぞろいなカタチに手仕事のあたたかさがこもっています。
※アイアン取手はオプションのため追加価格となります。

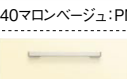
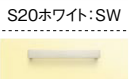
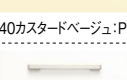
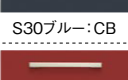
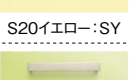
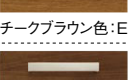
無垢扉シリーズ

扉シリーズ		オーク	ニュージーパイン®						
扉グレード		OK50	扉グレード	NZ60	NZ50	NZ40	NZ30	NZ20	
扉仕様		落し込み框組フラットパネル	扉仕様	立体框組アーチタイプ(陣笠)	立体框組スクエアタイプ(角)	落し込み框組ストライプパネル	落し込み框組フラットパネル	フラット浮造り	
扉色		 クリア塗装	扉色	ナチュラル色 記号:H	 ナチュラル色:H	 ナチュラル色:H	 ナチュラル色:H	 ナチュラル色:H	 ナチュラル色:H
扉シリーズ		メーブル		Gホワイト色 記号:G	 Gホワイト色:G	 Gホワイト色:G		 Gホワイト色:G	 Gホワイト色:G
扉グレード		MP50		Lホワイト色 記号:L1			 Lホワイト色:L1	 Lホワイト色:L1	
扉仕様		落し込み框組フラットパネル		ミディアムブラウン色 記号:MB			 ミディアムブラウン色:MB	 ミディアムブラウン色:MB	 ミディアムブラウン色:MB ※2012年9月発売予定
扉色		 クリア塗装		ハニーブラウン色 記号:T				 ハニーブラウン色:T	 ハニーブラウン色:T
		オーク、メーブル対応取手		ダークブラウン色 記号:X					 ダークブラウン色:X
		 M型ハンドル [取手記号]M		対応取手	 磁器つまみ [取手記号]H	 木製つまみ [取手記号]I	 アルミつまみ [取手記号]T	 D型ハンドル [取手記号]D	 アイアン取手 option [取手記号]A
		 S型ハンドル [取手記号]S	 B型ハンドル [取手記号]B		※S型、B型ハンドルは2012年9月発売予定				

※S型、B型ハンドルは2012年9月発売予定

※アイアン取手はオプション価格となります。

SAシリーズ

扉シリーズ	SA					
扉グレード	SA40	SA30	SA20			
扉仕様	PETシート鏡面	高圧メラミンツヤ消し	高圧メラミン鏡面		オレフィンシート	
扉色	 S40チョコブラウン:PT	 S30ダークブラウン:CD	 S20レッド:SR	 S20ブルー:SB	 オークホワイト色:OW	 ウェンゲブラック色:X
	 S40カフェベージュ:PL	 S30ブラウン:CC	 S20ブラウン:SM	 S20アイボリー:SI	 メーブルクリア色:Y	 黒檀柄:KT
	 S40マロンベージュ:PM	 S30グレー:CG	 S20ホワイト:SW	 S20シェルピンク:SP	 オーククリア色:C	 ゼブラウッド柄:ZB
	 S40カスタードベージュ:PC	 S30ブルー:CB	 S20イエロー:SY		 チェークブラウン色:E	
	 S40バニラベージュ:PV	 S30レッド:CR	 S20グリーン:SG		 ウォールナット柄:WN	
対応取手	 D型ハンドル [取手記号]D	 L型ハンドル [取手記号]L	 C型ハンドル [取手記号]C	 Gライン取手 [取手記号]G	 L型ハンドル [取手記号]L	

ITEMS

キッチンスタイル
ワークトップ

I-type I型

調理がスムーズに楽しくなる
ベーシックタイプ。

オープン、クローズド、対面と
自由にプランニングできるタイプです。



こんな
ファミリーに
おすすめ!

自由なレイアウトが可能で、
壁付けタイプは料理に集中したい方、
対面型はまだ小さなお子様から目が
離せないご家族



L-type L型

短い動線で作業がはかどる
省スペースタイプ。

洗って、切って、焼く、煮る、の流れを
効率よく。シンクとコンロをL字に
レイアウトしたのがL型です。



こんな
ファミリーに
おすすめ!

キッチンワークをテキパキ効率よく
進めたいご夫婦共働きのご家族



P-type パーティ型

ワークトップをはさんで
調理する、会話する。

奥行きのあるワークトップはさまざまに
活用可能。カウンターにしたり、お皿を並べたり、
家族一緒が似合います。



こんな
ファミリーに
おすすめ!

- ダイニング側が見渡せるのでまだ目を離
せない小さなお子様がいいらっしゃるご家族
- 両方向から楽しめるからご家族や友人た
ちとの集いが多いご家族



理想のキッチンづくり、
まずはカタチから考えましょう。

ワークトップをどう使いこなすかをイメージしてみる。

Wide space ワイドスペース

広いスペースで調理ができる

コンロとシンクの間に設けた作業スペースが広く、食材の下ごしらえや、手の込んだ料理をするときに使いやすいタイプです。



Easy line イージーライン

作業の流れを重視する方へ

準備・下ごしらえから調理・とりわけ・配膳まで、動線をスムーズにするスペースの配置で作業が進めやすいタイプです。



ワークトップ選びは、耐久性と見た目の印象が大切です。

空間にさりげないアクセントを添える美しさと、清潔感を大切にしたワークトップ。素材に合わせて、多彩なキッチンワークを支える高機能シンクを厳選しています。

人工大理石 グラニット

グラニットシリーズはメタクリル樹脂を主成分として作られたアクリル系人工大理石です。耐候性に優れ直射日光の当たる窓際でも色調が変化しにくく、さらに、洗剤や調味料による変色もしにくい性質を持ち、カレーや醤油をはじめインクや口紅などを24時間放置した後でも水洗いできれいに落ちます。

また、熱や衝撃に強く耐衝撃性試験JIS K 6902に準拠して、直径19mm重さ28gの鉄球を高さ90cmより落下させても異常ありません。

＜人工大理石カウンターの注意事項＞●油、調味料、食品の汚れを放置しておきますとシミの原因になります。日々のお手入れが大切です。●もし汚れが取れなくなった場合や擦り傷が目立つ場合は、布に市販のクリームクレンザー等をつけて磨いてください。大半の汚れや擦り傷は取れます。ただし、種類によっては艶などの外観が変化する場合がありますので、取扱説明書を必ず参照してください。●塩素系漂白剤、アルカリ性洗剤、酸性洗剤（オレンジオイル系洗剤）は、シミなどになる場合がありますので使用しないでください。＜お手入れ＞●柔らかい布かスポンジに台所中性洗剤を含ませ、こすり洗いをします。●水拭き、から拭きで仕上げます。●汚れがひどいときは、柔らかな布にクリームクレンザーを少量つけて表面を拭いてください。●細かな傷がついてしまったら、スコッチブライトにクリームクレンザーを少量つけて磨きます。ただし磨いた部分は艶がなくなったりしますので注意が必要です。



color variation

S-type



シャインベージュ
(GSB)



シャイングレー
(GSG)



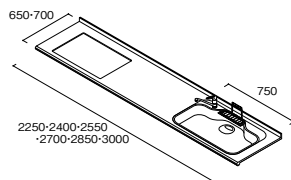
グラニットホワイト
(GTW)

G-type



ソリッドホワイト
(STW)

※S-typeに比べ
価格アップ。

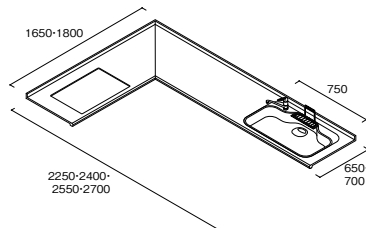


奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)					
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	2850	3000
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
人大エッグマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○

奥行き700mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)					
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	2850	3000
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
人大エッグマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○

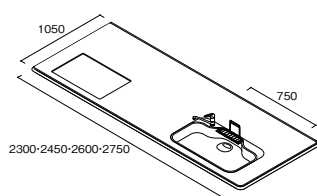


奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		シンク側対応間口 (mm)				加熱機器側対応間口 (mm)	
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	1650	1800
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
人大エッグマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○

奥行き700mm

対応シンク	キャビネット配列		シンク側対応間口 (mm)				加熱機器側対応間口 (mm)	
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	1650	1800
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
人大エッグマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○



対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2300	2450	2600	2750
Hシンク	○	○	○	○	○	○
人大エッグマルチシンク	×	○	○	○	○	○
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○

※上記以外の寸法・形状の特注については、最寄りの営業所にお問い合わせください。



人工大理石 フォルテ

フォルテは、BMC※系人工大理石の優れた性能とアクリル樹脂の高い意匠性が特徴です。
4色柄のトップと2色柄のシンクを組み合わせ、8色柄からお選びください。

※BMC (Bulk molding compound)

樹脂と充填材及びガラス繊維などを混合した材料のことをいいます。

フォルテは、この材料を高温高压プレス機によって加熱加圧・圧縮して成型した人工大理石です。

＜人工大理石カウンターの注意事項＞●油、調味料、食品の汚れを放置しておきますとシミの原因になります。日々のお手入れが大切です。●もし汚れが取れなくなった場合や擦り傷が目立つ場合は、布に市販のクリームクレンザー等をつけて磨いてください。大半の汚れや擦り傷は取れます。ただし、種類によっては艶などの外観が変化する場合があるので、取扱説明書を必ず参照してください。●塩素系漂白剤、アルカリ性洗剤、酸性洗剤（オレンジオイル系洗剤）は、シミなどになる場合がありますので使用しないでください。＜お手入れ＞●柔らかい布かスポンジに台所中性洗剤を含ませ、こすり洗いをします。●水拭き、から拭きで仕上げます。●汚れがひどいときは、柔らかな布にクリームクレンザーを少量つけて表面を拭いてください。●細かな傷がついてしまったら、スコッチブライトにクリームクレンザーを少量つけて磨きます。ただし磨いた部分は艶がなくなったりしますので注意が必要です。

color variation



コーラルホワイト
(TV)



シベックホワイト
(TK)

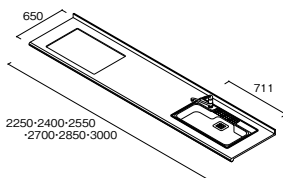
※2012年12月
生産終了



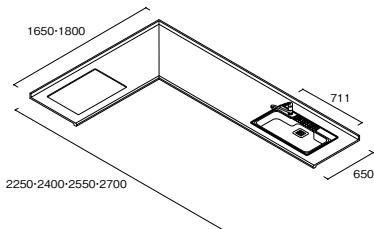
フォルテクレール
(TF)



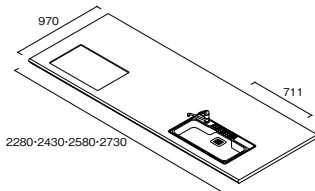
フォルテフレイク
(TF)



対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)					
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	2850	3000
人大フォルテシンク	○	○	○	○	○	○	○	○



対応シンク	キャビネット配列		シンク側対応間口 (mm)				加熱機器側対応間口 (mm)	
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	1650	1800
人大フォルテシンク	○	○	○	○	○	○	○	○



対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2280	2430	2580	2730
人大フォルテシンク	○	○	○	○	○	○

※上記以外の寸法・形状の特注については、最寄りの営業所にお問い合わせください。



ステンレス

ウッドワンのキッチンで使われているステンレスは、クロム18%、ニッケル8%で構成される18-8ステンレス(SUS304)。汚れに強く丈夫で、錆びにくく長くご愛用いただけます。素材の美しい輝きを活かした『スターライト(エンボス) 柄』『ヘアライン』の2種からお選びください。(ご使用に際しては、取扱説明書をお読みください。)

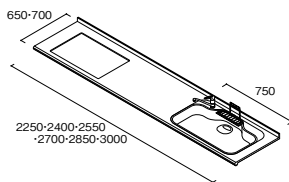
＜ステンレスカウンターの注意事項＞●ヘアピンなどの鉄製品を放置しますと、もらい錆が発生しますので放置しないでください。●塩素系の洗剤と酸性系の洗剤を並べて置かないでください。ご使用時に混ざると塩素ガスが発生し、ワークトップ（天板）が錆び、身体にも危険です。●水滴を残しておきますと、水に含まれている炭酸カルシウムなどの水垢が水滴跡となって残ります。中性洗剤では落ちませんので、水滴は早めに拭き取ってください。水滴跡が残った場合は、市販のステンレス用クリーナー等で落してください。●熱い鍋や、やかん等は直接天板に置かず鍋敷きを利用してください。接着剤で取付けている裏面の補強材が熱ではがれる場合があります。＜お手入れ＞●濡らしたスポンジに台所用中性洗剤を含ませ全体をこすります。●ぬるま湯につけて絞った布で洗剤分をきれいに拭き取り、その後から拭きで仕上げます。

color variation



スターライト
(L)
(エンボス)

ヘアライン
(H)

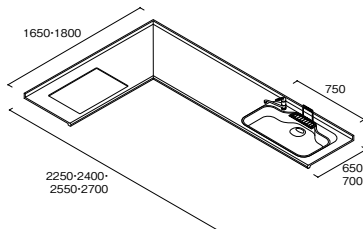


奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)					
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	2850	3000
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○

奥行き700mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)					
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	2850	3000
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○

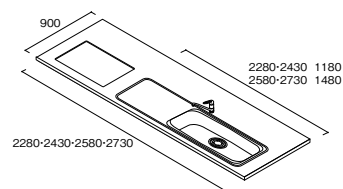


奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		シンク側対応間口 (mm)				加熱機器側対応間口 (mm)	
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	1650	1800
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○

奥行き700mm

対応シンク	キャビネット配列		シンク側対応間口 (mm)				加熱機器側対応間口 (mm)	
	イージーライン	ワイドスペース	2250	2400	2550	2700	1650	1800
Hシンク	○	○	○	○	○	○	○	○
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○	○	○



対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2280	2430	2580	2730
ステンレスマルチシンク	×	○	○	○	○	○

※ヘアラインのみ

※上記以外の寸法・形状の特注については、最寄りの営業所にお問い合わせください。

ITEMS [ワークトップ／ステンレス・エンジニアドストーン（クォーツストーン・フィオレストーン）]



エンジニアドストーン

約93%が天然の水晶なので、美しい自然な石の表情になります。表面の硬度が高く、ナイフ、フォーク、鍋などによる傷がつきにくくなっています。多孔質な天然石に比べて微細な穴が少なく、表面の汚れが中に入り込みません。そのため細菌が発生しにくい衛生的で安心な素材です。

color variation

クォーツストーン



RM504
(QA)



RS314
(QB)



RS315
(QC)



RU601
(QD)



RU602
(QE)



RU605
(QF)



CT401
(QG)



CT402
(QH)

フィオレストーン

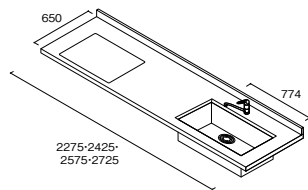


Eipulsha
(RA)



Sandoglass
(RB)

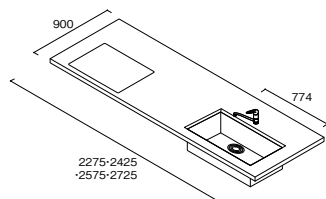
クォーツストーン



奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2275	2425	2575	2725
ステンレスUシンク	×	○	○	○	○	○
鋳物ホーローLシンク	×	○	○	○	○	○

※シンク側はカウンター勝ち納まりになります。

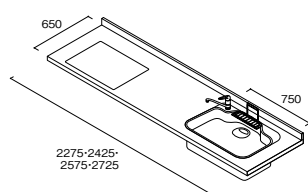


奥行き900mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2275	2425	2575	2725
ステンレスUシンク	×	○	○	○	○	○
鋳物ホーローLシンク	×	○	○	○	○	○

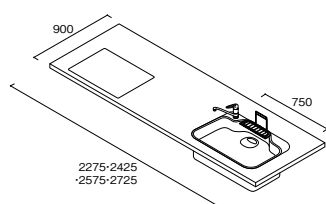
※ホーローLシンクは現場で取り付けになります。工場出荷時は穴加工のみになります。

フィオレストーン



奥行き650mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2275	2425	2575	2725
Hシンク	×	○	○	○	○	○



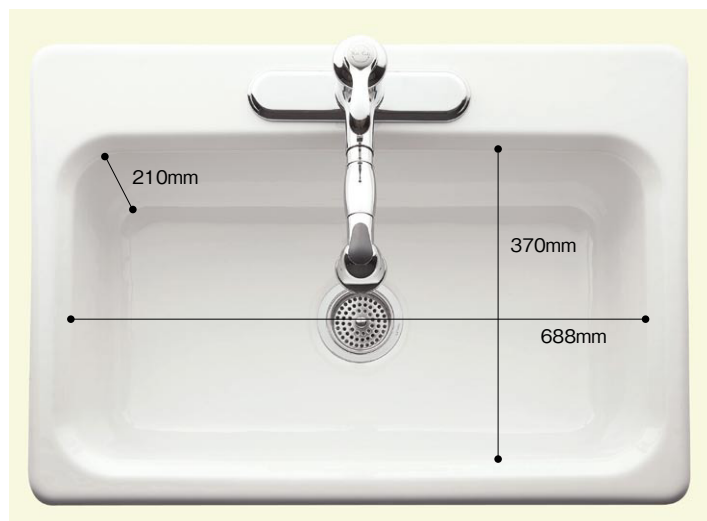
奥行き900mm

対応シンク	キャビネット配列		対応間口 (mm)			
	イージーライン	ワイドスペース	2275	2425	2575	2725
Hシンク	×	○	○	○	○	○

※上記以外の寸法・形状の特注については、最寄りの営業所にお問い合わせください。

ITEMS

シンク



鋳物ホーロー Lシンク

光沢感・高級感が漂うエナメル仕上げ。

鋳物ホーローシンクとは、鋳鉄に珐瑯（ほうろう）を施した材質のシンクのことをいいます。

アメリカKOHLER®社製シンク、タイルカウンターにも使用可能な

「オーバーカウンター」タイプの鋳物ホーロー製シンクです。

※シンク下は引き出しキャビネットの対応ができません。



表面は陶器のように滑らかで、ホーロー特有の光沢感が特徴です。また、熱やサビ、腐食に強く抜群の耐久性を持っています。

※緑色のシンクマットは商品ではありません。



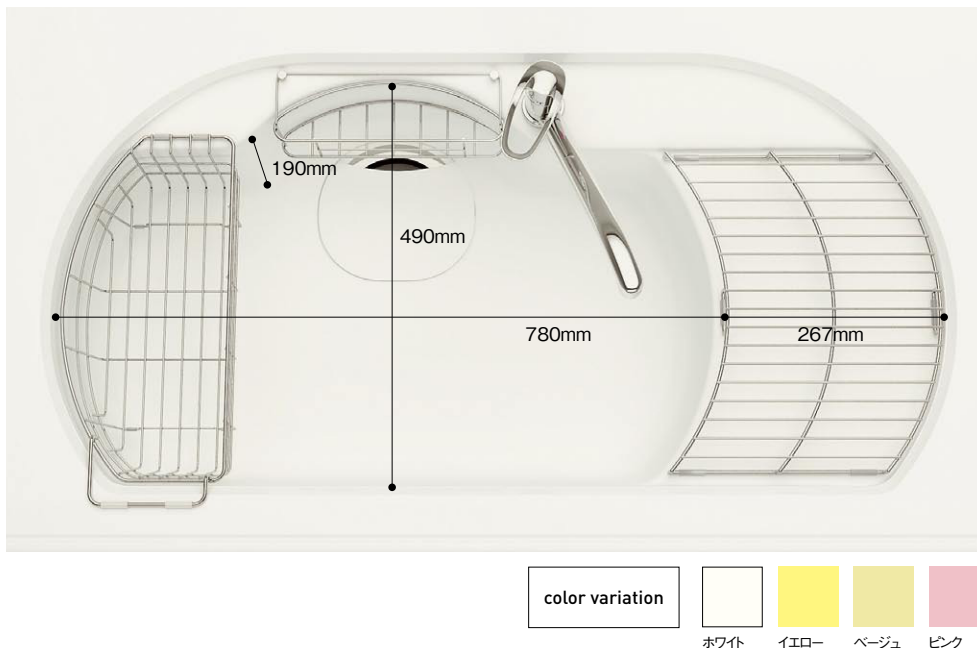
シンク自体も硬いので、誤って食器などを落したり、転がしたりすると食器が割れることがあります。そこで、ウッドワンでは食器を割れにくくする「Lシンク用ボトムラック」を標準装備しています。

ボトムラック



【日常のお手入れ】

水に濡らした柔らかい布に中性洗剤をつけて、拭き掃除をしてください。お手入れの際は研磨材入りの洗剤（クレンザーなど）は使わないでください。また溶剤がベースの洗剤や石油抽出物を含む洗剤が長時間、ホーロー製シンクの表面に触れたままにしないでください。



人工大理石グラニット エッグマルチシンク

角が丸くてお掃除しやすい、愛嬌のあるシンクです。

買った食材を洗ったり、調理が終わってお鍋を置いたり。
シンクはもっとも汚れやキズがつきやすい場所のひとつ。だからこそ、お手入れがカンタンにできることや、
いつまでもキレイをキープする耐久性が大事です。



全ての角が大きな丸みを帯びているため
お手入れもラクラクです。キズがついたら
クリームクレンザー、ナイロンたわしで補
修可能。シンク表面はツヤ消し仕上げ
で、ナイロンたわしなどのお手入れ跡も目
立ちません。



素材は人工大理石。
天板とシンクの継ぎ
目のないシームレス
仕上げにより、隙間
や段差がなく汚れが
溜まりません。



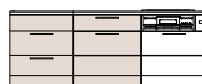
水切り棚を設置した状態でカウンタートッ
プとほぼフラットになるため、まな板を水
切り棚上に置いて作業ができます。
(水切り棚は標準品)

option



水切りカゴ
深型の水切りカゴは洗っ
た食材や食器の水切りに
便利です。
※L/Rが選択できます。

マルチシンク専用キャビネット
になります。
(加熱機器キャビネット以外)



■ 専用キャビネット

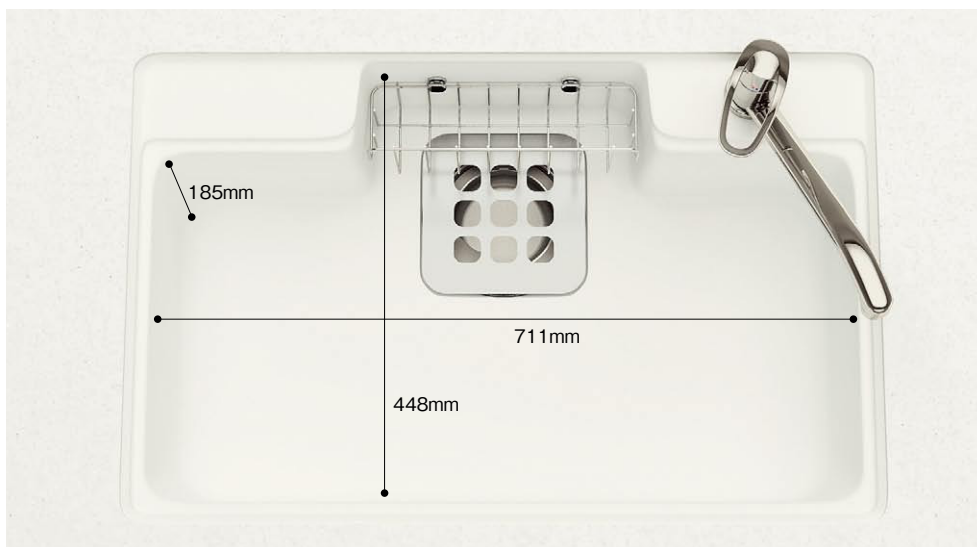
食器洗い乾燥機を追加した場合、
マルチシンク専用の食洗機キャビ
ネットになります。



食洗機キャビネット
■ 専用キャビネット

ITEMS

シンク



color variation



ホワイト



ピンク

人工大理石フォルテ

人大シンク

キズも汚れも付きにくいので、美しさを保ち続けられます。

ハイパーシンクで機能とデザインの両方を手に入れたスクエアシンクです。シャープな質感がワークトップにモダンな印象を与えます。

素材は、高硬度人工大理石「クリスタルサーフェース」でキズがつきにくく、高温にも強い素材です。

日常の汚れならさっと水拭きするだけでお手入れも簡単。色は2色から選択できます。



接合部分は継ぎ目の目立たないシームレス接合。継ぎ目に汚れが溜まらず、お掃除しやすいのが特長です。



■接合部断面概念図



洗剤ポケットは標準でご用意。排水能力は独自の構造で、大幅な向上(当社比)を実現しました。また、従来にない泡切れの良さは節水効果にも。

option



水切り棚
※L/R兼用タイプです。



ステンレス Uシンク

直線的でスタイリッシュなデザインが人気のシンクです。

クォーツストーン用ステンレスUシンクは、板厚1.2mmの18-8ステンレス (SUS304) を使用した堅牢さと重厚さを併せ持ち、コーナー部分は直角に近く直線的に仕上げたシンプルでスタイリッシュなデザインシンクです。



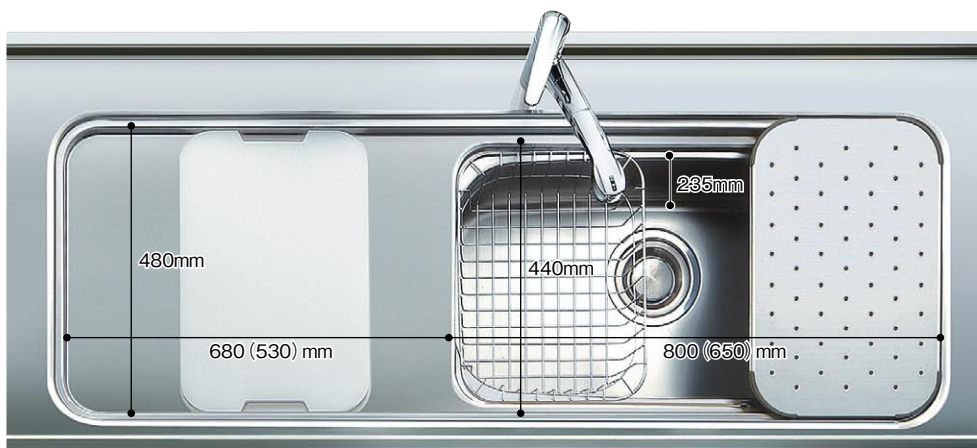
一般的なシンクとほぼ同じサイズですが、少し深めのシンクなので水はねの心配がありません。



専用の水切りカゴ (ワイヤーバスケット) はオプションです。
※近日発売

ITEMS

シンク



ステンレス マルチシンク

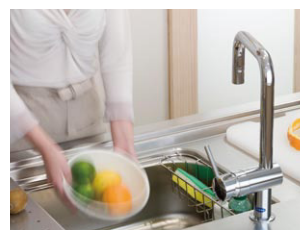
効率良く料理のお手伝いをするスライド式マルチ機能を搭載。

ステンレスと水まわりの相性は抜群です。汚れにくく、熱に強く、錆びにくい、まさに厨房仕様のシンクが可能です。

さまざまなオプションをプラスすれば、キッチンワークがさらにはかどります。



素材は厚さ1mmの18-8ステンレス（SUS304）板を採用。特殊加工を施し、静音性を高めました。また、シャワー水栓を使えばシンクの隅々まで丸ごと洗えます。



調理スペースと洗浄スペース、それぞれをワイドに確保したシンク。まな板や水切りプレートなど、シンクには最高3段までサポート用品を重ねて使用できます。

option



水切りプレート



調理プレート



カッティングボード

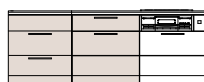


水切りカゴ



洗剤ポケット

マルチシンク専用キャビネットになります。
(加熱機器キャビネット以外)



■ 専用キャビネット

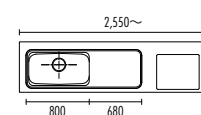
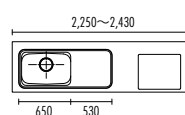
食器洗い乾燥機を追加した場合、マルチシンク専用の食洗機キャビネットになります。

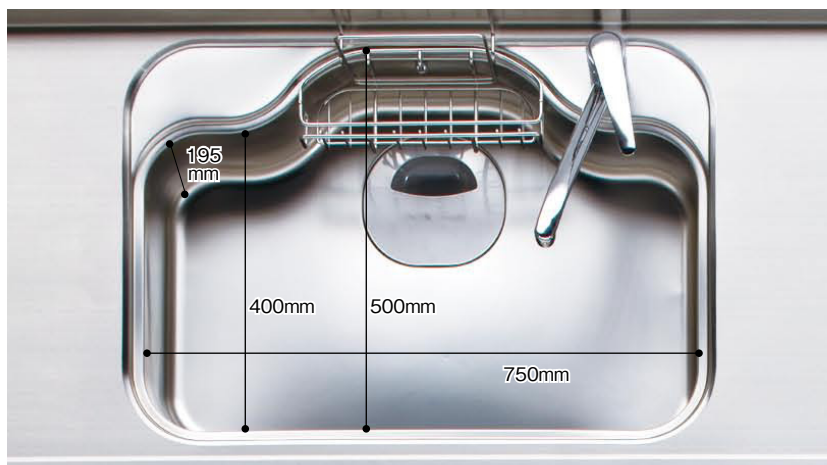


食洗機キャビネット

■ 専用キャビネット

ワークトップの間口によって、マルチシンクのサイズは異なります。





ステンレス

Hシンク

どんなオプションも着飾れる、シンクの定番です。

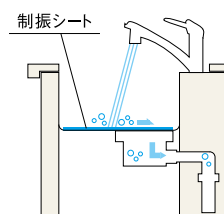
これまでのシンクでは洗いにくかった丸形のフライパンや大型のお鍋なども、洗剤ポケットを取り外せばまるごとシンクに入ります。フライパンをつけ置き洗いしたり、てきぱき洗い物を済ませたいときにも便利です。



洗剤ポケット・まな板立て

シンク周りをすっきり整頓。フライパンや大きな鍋などを洗う時には、カゴを取り外すことができます。

※天板には、洗剤ポケット・まな板立てを同梱しております。(まな板は同梱されておりません。)



制振シート加工を施す事で、水のあたる音を抑えています。
[Hシンク・ステンレスマルチシンク]

option



カッティングボード

Hシンクの上をスライドさせて使用可能。ワークトップを広く活用したい時に重宝します。



水切りプレート

シンクの上に固定可能な、便利な水切りプレート。水はけが良く、食材が転がらないよう表面は凸型をしています。

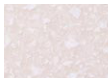
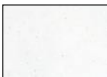
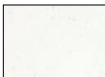
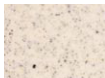
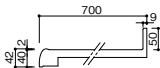
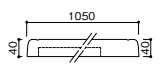
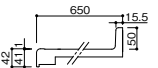
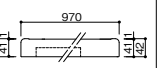
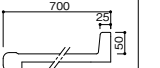
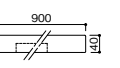


水切りカゴ

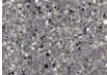
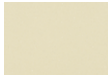
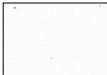
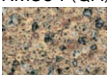
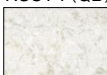
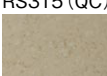
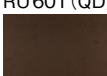
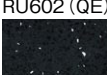
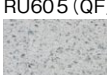
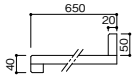
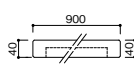
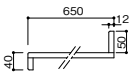
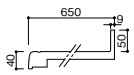
シンクに固定可能な水切りカゴ。カゴはシンクの底に接しないので衛生的。食器や食材の水切りに活用できます。

ITEMS

ワークトップ・
シンク対応表

人工大理石				ステンレス			
グラニットS グラニットG		フォルテ		スターライト ヘアライン		ヘアライン	
 ソリッドホワイト (STW)  シャインベージュ (GSB)		 コーラルホワイト (TJ)  シベックホワイト (TV) ※2012年12月生産終了  フォルテクレール (TK)  フォルテフレイク (TF)		 スターライト (L)  ヘアライン (H)		 ヘアライン (H)	
	I型	P型	I型	P型	I型		P型
	700	1050	650	970	650	700	900
							
	9mm		6mm		0.7mm		1.0mm
柔らかな布のスポンジに台所用中性洗剤をしみ込ませ、こすり洗い後に水拭き、から拭きをして仕上げてください。							
日常のご使用では必ず鍋敷きをご使用ください。熱い鍋などを直接置くと、ひび割れ、変色、変形が発生することがあります。							
							
					Hシンク		
							
	Hシンク ステンレスマルチシンク					Hシンク ステンレスマルチシンク	
							
	人大エッグマルチシンク		人大フォルテシンク				

ITEMS [ワークトップ・シンク対応表]

ワークトップ種類	素材	エンジニアドストーン			
	色柄・色記号	クォーツストーン		フィオレストーン	
		 RM504 (QA)	 RS314 (QB)	 エイプリルシャワー (RA)	 グラニットホワイト (GTW)
		 RS315 (QC)	 RU601 (QD)		
		 RU602 (QE)	 RU605 (QF)	 サンドグラス (RB)	 シャイングレー (GSG)
		 CT401 (QG)	 CT402 (QH)		
	対応奥行き	I型	P型	I型	I型
		650	900	650	650
	前垂れ形状				
		20mm		12mm	9mm
	毎日のお手入れと注意点				
	柔らかな布のスポンジに台所用中性洗剤をしみ込ませ、こすり洗い後に水拭き、から拭きをして仕上げてください。 日常のご使用では必ず鍋敷きをご使用ください。熱い鍋などを直接置くと、ひび割れ、変色、変形が発生することがあります。				
対応シンク	ステンレスシンク				
		ステンレスUシンク		Hシンク	Hシンク
	人工大理石シンク				
					人大エッグマルチシンク
	珪物ホーローシンク				
		ホーローLシンク			

ITEMS

ベース
キャビネット

使い方によってカスタマイズ自在の
シンプル収納。

ITEMS [ベースキャビネット]



加熱機器キャビネット（間口750mm）



小引き出し

料理に使う塩・胡椒などのスパイス類を収納できサッと取り出すことができます。

耐荷重 5kg



上段引き出し

フライパンや鍋、やかんなどコンロまわりでよく使うものを収納できます。

耐荷重 15kg



アンダーstocker

使用頻度の少ない鍋、カセットコンロなどを収納できます。

耐荷重 15kg

調理キャビネット（間口750mm）



上段引き出し

計量スプーンや栓抜きなどの調理小物をまとめて収納できます。

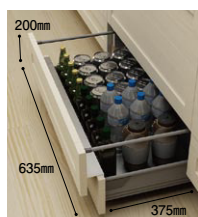
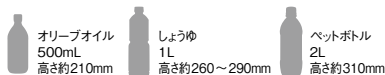
耐荷重 20kg



中段引き出し

調味量ボトル、オイル、バスタなど背の高いものや、粉物などを収納できます。

耐荷重 15kg



アンダーstocker

使用頻度の少ない容器や、スポンジやタワシ、買い置きの缶詰などを収納できます。

耐荷重 15kg

シンクキャビネット（間口1050mm）



上段引き出し

シンクまわりでよく使うザルやボウルなどを収納できます。

耐荷重 30kg



アンダーstocker

キッチン周りのお掃除用品、ゴミ袋やキッチンペーパー、洗剤などの買い置き品などを収納できます。

耐荷重 15kg

引き出し有効高さはキッチン高さ850mmの場合です。

ITEMS

ベース
キャビネット

使い勝手×キッチンスペース×インテリア性で考える。



オールスライド【アンダーストッカー付】

キャビネットがすべて引き出しの機能性重視タイプ。

上からの出し入れのしやすさもポイントで、豊富なオプションで自在に仕切れます。



セミスライド【アンダーストッカーなし】

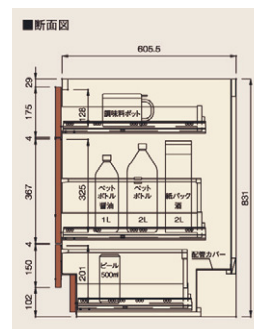
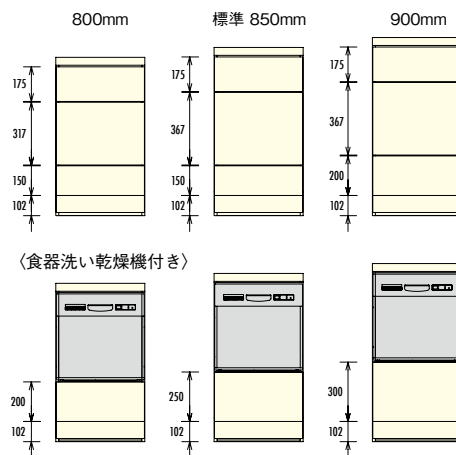
シンク下、コンロ下が開き戸のセミスライド。

両扉を開けると大開口で中身がひと目で見渡せます。家具のような雰囲気も魅力です。

サツと引き出し、パツと取り出す、すべてが引き出しのオールスライド。セミスライドは開き戸と引き出しの組み合わせ。作業性はもちろん、キッチンの場所、インテリアの印象も合わせて考えたいものです。



キッチン高さ



※マルチシンク用食洗キャビネットの場合、扉寸法が異なります。

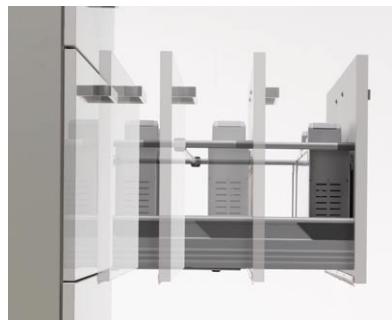
標準の高さは850mmです。800mm、900mmの高さ特注にて対応しています（金額の差はありません）。中段には2リットルのペットボトル（高さ約310mm）や2リットル紙パック調理酒（高さ約320mm）が収納可能。仕切りをプラスして引き出し内を自在にカスタマイズできます。

※キッチン高さの目安は、身長÷2+5（cm）です。



アンダーストッカー

キャビネットの一番下には、特に重たいものや、たまにしか使わないコンロやお鍋などを整理できる収納スペースを備えています。



ソフトクローズ機能

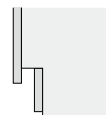
引き出しをスムーズに開閉できる衝撃吸収レールを搭載したソフトクローズ機能もご用意。重たい物をしまってもゆっくり動き、ボタンという音が気にならなくなり、収納物の散乱を抑えます。



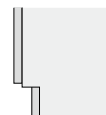
底板ステンレス

引き出しの底面は汚れや湿気に強いステンレス処理。ふきんでサッと手入れしやすく、いつも清潔に使用できます。

オールスライド用、セミスライド用でケコミ形状に違いがあります。



アンダーストッカー付



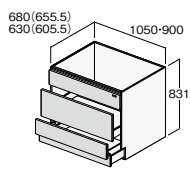
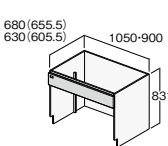
アンダーストッカーなし

ITEMS

ベースキャビネット
[シンクキャビネット]

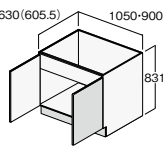
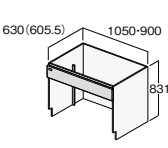
オールスライド用

アンダーストッカー付き

種類	2段引き出し	オープン
簡易図		
高さ	850	850
間口	900・1050	900・1050
奥行き	650用・700用	650用・700用

セミスライド用

アンダーストッカーなし

種類	開き扉	オープン
簡易図		
高さ	850	850
間口	900・1050	900・1050
奥行き	650用	650用



手前にはステンレス包丁入れとステンレスポケットがついているので、さっと調理道具が取り出せます。取り外しが可能なため洗いやすく清潔さを保てます。

また、包丁差しはロック付きで小さなお子様がいっても安心。



ステンレス包丁入れ (オールスライドタイプ)

シンク手前のちょうど使いやすい引き出しに、包丁を安全に収納できる包丁差しをセットしています。取り外しが可能で、洗いやすく清潔さを保ちます。(ロック付)



包丁差し (セミスライドタイプ)

ステンレス製のカバーで取り外しも可能です。カバーの上に木をあしらひ、ちょっとしたアクセントに。



シンク下オープンキャビネット

シンク下がオープンになったキャビネット。足元にゴミ箱などがしまえます。

オールスライド用

アンダーstocker付き

種類	3段引き出し	スライドラック
簡易図		
高さ	850	850
間口	300・450・600・750・900	W150フィラー付き W150
奥行き	650用・700用	650用・700用
		※ケコミ部分は開きません。

種類	ボトルラック	開き扉
簡易図		
高さ	850	850
間口	W150 (壁付け用) W150	W150フィラー付き W150
奥行き	650用・700用	650用・700用
	※ケコミ部分は開きません。	※ケコミ部分は開きません。

セミスライド用

アンダーstockerなし

種類	3段引き出し	スライドラック
簡易図		
高さ	850	850
間口	300・450・600・750・900	W150フィラー付き W150
奥行き	650用	650用
種類	ボトルラック	開き扉
簡易図		
高さ	850	850
間口	W150 (壁付け用) W150	W150フィラー付き W150・300・450
奥行き	650用	650用



中段にはペットボトルの調味料も収納可能。クロスギャラリーが付いているので背の高い収納物を安定させ、引き出し開閉時に収納物が倒れることを防ぎます。

上段	引き出しトレイ
中段	クロスギャラリー
下段	アンダーstocker (オールスライド用)

オプション取付例



上段	ステンレストレイ
----	----------



中段	ボックスサイド収納パーツ
----	--------------

ITEMS

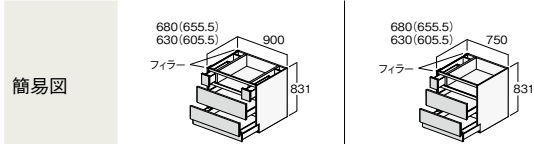
ベースキャビネット

[加熱機器用キャビネット]

オールスライド用

アンダーstocker付き

種類 2段引き出し



高さ 850

間口 600・750・900

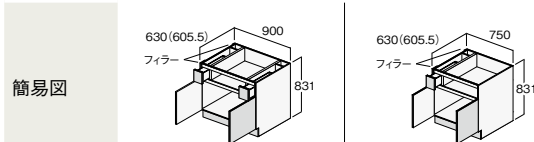
奥行き 650用・700用

※間口 600 用は小引き出し無し

セミスライド用

アンダーstockerなし

種類 開き扉



高さ 850

間口 600・750・900

奥行き 650用

※間口 600 用は小引き出し無し



オールスライド用 (アンダーstocker付)

中段 クロスギャラリ

option

間口750mm・600mmにした場合、中段にはボックスサイド収納パーツが取り付けられます。収納物の飛び出し防止に加え、鍋や蓋などを立てて収納できます。ステンレス収納ポケットを手前に取り付けると、お玉やへらなどの調理道具も立てて収納できます。



ITEMS

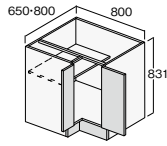
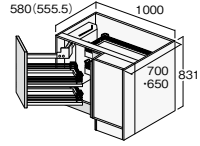
ベースキャビネット
[コーナーキャビネット]

ITEMS

ベースキャビネット
[食洗機用キャビネット]

コーナー用

アンダーstockerなし

種類	開き扉	スライド網カゴタイプ
簡易図		
高さ	850	850
間口	800×650 (奥行650用) 800×800 (奥行700用)	1000×700 (奥行650用) 1000×650 (奥行700用)

L型キッチンのコーナー部分が有効に使えます。



衛生的にも経済的にも優しいキャビネット一体型タイプです。



■食洗機用 面材対応について

	無垢扉		シート・メラミン扉
	オーク・メープル	ニュージュー・パイン	
扉タイプ	○	○	○
パネルタイプ	×	○	○

option



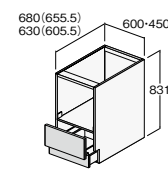
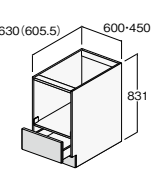
洗剤などを収納するのに便利なアルミトレイを設置。スポンジやタワシなども置けます。

下段 アルミトレイ

食洗機用

アンダーstocker付き

アンダーstockerなし

種類	1段引き出し	1段引き出し
簡易図		
高さ	850	850
間口	450・600	450・600
奥行き	650用・700用	650用

ITEMS

ベースキャビネット

[引き出しオプションパーツ]



ボックスサイド収納パーツ

調理キャビネットや加熱機器用キャビネットに取り付けできます。
収納物のみ出しを防ぎます。
また横仕切りや縦仕切りを合わせて使うと収納物を整理しやすく、収納効率がUPします。

ボックスサイド
2個必要になります。

ボックスサイド横仕切り



品番:HDWS026 (1個入り)
¥945 (¥900)

**ボックスサイド
縦仕切り**



品番:HDWS031
¥1,050 (¥1,000)

	品番	設計価格
W300mm用	HDWS027	¥1,785 (¥1,700)
W450mm用	HDWS028	¥1,890 (¥1,800)
W600mm用	HDWS029	¥2,100 (¥2,000)
W750mm用	HDWS030	¥2,625 (¥2,500)



ステンレストレイセット

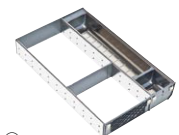
調理キャビネットの上段に取り付けるのがおすすめです。
高品質で高級感も漂うステンレス製トレイ。
食器洗い機で洗えるので、手間なく清潔に保つことができます。



①
トレイWサイズ:
W103mm
品番:HDWS023
¥9,030 (¥8,600)



②
トレイWサイズ:
W280mm
品番:HDWS024
¥14,280 (¥13,600)



③
トレイWサイズ:
W289mm
品番:HDWS025
¥12,915 (¥12,300)

組み合わせ例

調理キャビネット	①W103トレイ	②W280トレイ	③W289トレイ	備考
W300用	●	—	—	②と③は引出しに入りません。
W450用	●	—	—	各パーツは単独で設置可能です。
	—	●	—	
	—	—	●	
W600用	●	—	—	各パーツ単独でも、 パーツを組み合わせても 設置できます。
	—	●	—	
	—	—	●	
	●	●	—	
	●	—	●	
W750用	●	—	—	各パーツ単独でも、 パーツを組み合わせても 設置できます。
	—	●	—	
	—	—	●	
	●	●	—	
	—	●	●	
	●	—	●	
	●	●	●	3種類のパーツを全て並べても設置可。

ITEMS [ベースキャビネット]



ステンレス収納ポケット (シンクキャビネット標準仕様)

加熱機器キャビネットに取り付ければ、フライ返しやお玉、鍋蓋などを収納できます。

ステンレス収納ポケット

キャビネット開口に合わせて取り付けできます。開口W900mmは (W600mm用とW450mm用を組み合わせて取り付け可能。取り付け時には下記のポケット仕切りとアルミレールが必要になります。

ステンレス収納ポケット



ステンレス収納ポケット仕切り

キャビネット開口	ポケットサイズ	品番	設計価格
W300mm用	150mm	HDWS072	¥3,675 (¥3,500)
W450mm用	300mm	HDWS071	¥4,725 (¥4,500)
W600mm用	450mm	HDWS070	¥5,775 (¥5,500)
W750mm用	600mm	HDWS069	¥6,825 (¥6,500)

ステンレス収納ポケット仕切り

(ポケットに1個標準設定。)



1個入り
HDWS078
¥315 (¥300)

ポケット固定用アルミレール

キャビネット開口サイズに合わせて、1本必要になります。



キャビネット開口	ポケットサイズ	品番	設計価格
W300mm用	180mm	HDWS077	¥525 (¥500)
W450mm用	330mm	HDWS076	¥630 (¥600)
W600mm用	480mm	HDWS075	¥840 (¥800)
W750mm用	630mm	HDWS074	¥945 (¥900)
W900mm用	780mm	HDWS073	¥1,155 (¥1,100)



アルミトレイ

サイドギャラリーの上に設置して使用します。
背の低い小瓶の調味料などを収納可能。
アンダーストック一部に設置すると、洗剤やスポンジやタワシなどのストック品を収納できます。
引き出し内を効率良く収納できる便利なトレイ。



	品番	設計価格
W300mm用	HDWS032	¥6,405 (¥6,100)
W450mm用	HDWS033	¥7,875 (¥7,500)
W600mm用	HDWS034	¥8,190 (¥7,800)
W750mm用	HDWS035	¥10,290 (¥9,800)

クロスギャラリー (2段目引き出しには1本標準)

引き出し内のサイドギャラリーに取り付けます。背の高いボトル類などの収納物を安定させる可動式の仕切材です。引出開閉時にボトル類が倒れるのを防ぎます。



	品番	設計価格
W300mm用	HDWS018	¥840 (¥800)
W450mm用	HDWS019	¥1,050 (¥1,000)
W600mm用	HDWS020	¥1,260 (¥1,200)
W750mm用	HDWS021	¥1,470 (¥1,400)
W900mm用	HDWS022	¥1,575 (¥1,500)

ITEMS

ウォールキャビネット

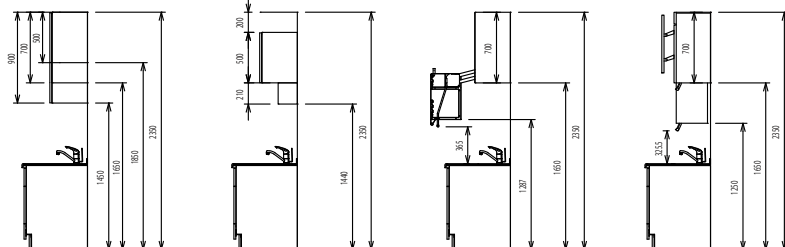
ウォールキャビネット

高さ 900mm/700mm/500mm

高さ 500mm+ オープンボックス

高さ 700mm
ダウンウォールユニット

高さ 700mm
電動昇降ユニット



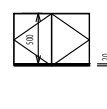
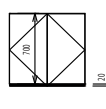
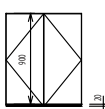
ウォールキャビネット高さ

高さ 900mm

高さ 700mm

高さ 500mm

□断面図



取手なし

取手あり

※高さは3種類、扉は取手有無の2種類あり。
※SAクラス・NZクラス(NZ20のみ)は、キャビネットの底板より20mm(手がかり長さ)扉が飛び出しています。



空間のサイズに合わせて作れる
便利な収納です。

オープンロック



オープンロック機構を標準装備しています。
建物の揺れを感じると自動でロックがかかります。
(ご注意) 吊戸棚取付の状況・建物の階数などによって作動しないことがあります。また収納物の破損(損害)等については、補償の対象にはなりませんのでご了承ください。

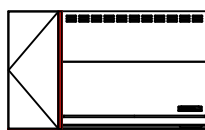
ソフトクローズ



ソフトクローズ機能を標準装備しています。
静音ダンパーにより扉がゆっくり閉まります。
パタンという音も気になりません。

不燃処理タイプ

左勝手



※ 不燃処理

右勝手



※ 不燃処理

レンジフード脇は不燃処理タイプを採用し、右勝手・左勝手 of のどちらにも対応しています。

扉バリエーション

■ パネル扉

種類	両開き扉	片開き扉	不燃仕様片開き扉	コーナー用
簡易図				
高さ	500・700・900	500・700・900	500・700	500・700
間口	600・750・900	150※1・300・450	300・450	900×450
奥行き	350	350	350	350

※1 高さ 500・700 のみ

■ ガラス扉

種類	両開き扉 (ステンド調ガラス1)	両開き扉 (ステンド調ガラス2)	両開き扉 (チェッカーガラス)	両開き扉 (アルミ枠ガラス)	片開き扉 (アルミ枠ガラス)
簡易図					
高さ	700	500・700	500・700・900※2	900	900
間口	750・900	750・900	600・750・900	900・750・600	450・300
奥行き	350	350	350	350	350
扉	NZ60	NZ30・40	NZ30・40・50・OK50・MP50	どのグレードにも対応できます	どのグレードにも対応できます

※2 NZ30・40・OK50・MP50 のみ



電動昇降吊戸棚

収納棚タイプ(間口900mm)

収納棚タイプ(間口1350mm)

操作は簡単で、昇降レバーを軽くタッチするだけの電動式。調理中はオープン棚として、食事が済むと収納庫として利用ができ、カウンター上がすっきり片付きます。下段は濡れた食器や料理器具も入れられる18-8ステンレス(SUS304)製の水切り棚仕様です。



品番: HDWK003
型番: BUC-AS90C50L(右不燃)
¥173,250 (税抜¥165,000)

品番: HDWK004
型番: BUC-AS135C50
¥204,750 (税抜¥195,000)

品番: HDWK002
型番: BUC-AS90C50R(左不燃)
¥173,250 (税抜¥165,000)
●AC100V(50Hz/60Hz)
●消費電力: 昇降130W/照明20W
●20W照明付き
●最大荷重: 25kg
●L/Rはシンク方向に合わせてご注文ください。

●AC100V(50Hz/60Hz)
●消費電力: 昇降145W/照明20W
●20W照明付き
●最大荷重: 25kg

アルミ枠ガラス扉

種類	電動昇降吊戸棚
高さ	700
間口	1350
奥行き	350

電動昇降吊戸棚
不燃仕様(右・左)

700
900
350

食器乾燥庫タイプ



品番: HDWK001
型番: BUC-AD90C50
¥178,500 (税抜¥170,000)
●AC100V(50Hz/60Hz)
●消費電力: 乾燥320W/昇降130W
／照明20W
●食器6人分収納
●標準乾燥時間: 約60分
●20W照明付き
●最大荷重: 25kg

約65℃の温風を循環させて乾きムラを抑え、手早くしっかり乾燥できます。【食器あたたためコース】を選べば、温かい料理が一層おいしくいただけます。一度に収納可能な食器の目安: 大皿7枚、中皿7枚、小皿10枚、茶碗6コ、湯のみ7コ、コップ6コ、箸、スプーン、フォークなど約家族6人分。

アルミフレームガラス扉

種類	電動昇降吊戸棚 乾燥機付き
高さ	700
間口	900
奥行き	350

ダウンウォール専用キャビネット



普段手が届きにくい高さの収納棚も、すぐ手の届くところまで降ろして使えます。ストッパー付きで、お好みの高さで固定できます。(手動式)

ダウンウォール本体
品番: HDWK017
¥25,305 (税抜¥24,100)

※ダウンウォール本体と専用ウォールキャビネットが別途必要となります。



警告
ダウンウォールの耐荷重は1ボックスあたり15kgです。耐荷重を越えて収納しますと底辺が破損したり、脱落してケガの原因になります。

パネル扉

種類	ダウンウォール専用
簡易図	
高さ	700
間口	900
奥行き	350
扉	SA・NZ20(取手無し) NZ30・40・50・60・OK50・MP50(取手付き)

棚下灯スペース付キャビネット



キャビネット底部分に手元照明器具の取付けスペースを設けた、棚下灯専用吊戸棚(照明スペース付吊戸棚)をご用意しています。照明器具が見えにくくキッチンのイメージを損なわないのとあわせて、まぶしさを軽減できます。

棚下灯

品番: HDWK101
¥17,850 (税抜¥17,000)

照明スペース付吊戸棚に設置できます。

パネル扉

種類	照明スペース付
簡易図	
高さ	700
間口	750・900
奥行き	350
扉	SA・NZ20(取手無し) NZ30・40・50・60・OK50・MP50(取手付き)

ITEMS

カップボード

ベースキャビネット



高さ850mmタイプ

種類	3段引き出し	1段引き出し+両開き(片開き)	1段引き出し+下オープン
簡易図			
高さ	850用	850用	850用
間口	450・600・750・900	450・600・750・900	600・750・900
奥行き	430用・580用	430用・580用	430用・580用

高さ1030mmタイプ

種類	4段引き出し	2段引き出し+下オープン
簡易図		
高さ	1030用	1030用
間口	450・600・750・900	600・750・900
奥行き	430用	430用

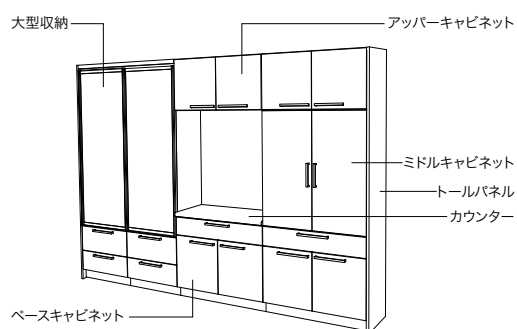
家電収納庫タイプ(高さ850mm、1030mm)

種類	家電収納+1段引き出し	家電収納庫+下オープン
簡易図		
高さ	850用・1030用	1030用
間口	600・750・900	600・750・900
奥行き	430用	430用



キッチンの扉柄とのコーディネートはもちろん、
高さや奥行きによってパーツの組み合わせも多種多様です。

空間の広さによって、高いものから低いものまで様々な組み合わせが可能です。
インテリアにも合わせてコーディネートすると、ダイニング全体がオシャレに。

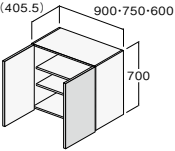


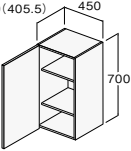
ガラス扉を選ぶことができます。



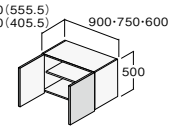
アッパーキャビネット

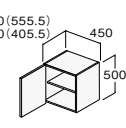
パネル扉タイプ (高さ700mm)

種類	両開き扉
簡易図	
高さ	700
間口	600・750・900
奥行き	430用

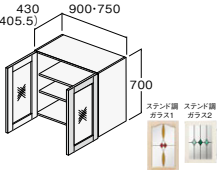
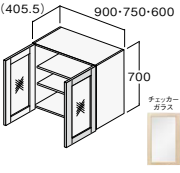
種類	片開き扉
簡易図	
高さ	700
間口	450
奥行き	430用

パネル扉タイプ (高さ500mm)

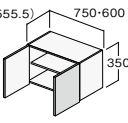
種類	両開き扉
簡易図	
高さ	500
間口	600・750・900
奥行き	430用・580用

種類	片開き扉
簡易図	
高さ	500
間口	450
奥行き	430用・580用

ガラス扉タイプ (高さ700mm)

種類	両開き扉 (ステンド調ガラス)	両開き扉 (チェッカーガラス)
簡易図		
高さ	700	700
間口	750・900	600・750・900
奥行き	430用	430用
扉	無垢 (NZ)	無垢 (NZ・OK50・MP50)
ガラス	ステンド調ガラス1 (NZ60) ステンド調ガラス2 (NZ30,40)	チェッカーガラス (NZ30,40,50,OK50,MP50)

冷蔵庫上台

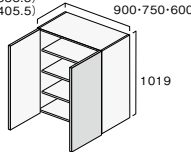
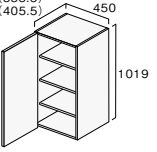
種類	両開き扉
簡易図	
高さ	350
間口	600・750
奥行き	580用
扉	無垢 (NZ・OK50・MP50) SA各種

ミドルキャビネット

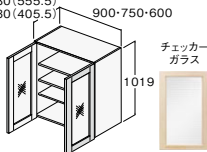


※画像プランは取手位置を変更しています。(セミオーダーとなります。)

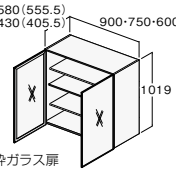
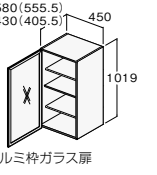
パネル扉タイプ

種類	両開き扉	片開き扉
簡易図		
高さ	1019	1019
間口	600・750・900	450
奥行き	430用・580用	430用・580用

ガラス扉タイプ

種類	両開き扉
簡易図	
高さ	1019
間口	600・750・900
奥行き	430用・580用
扉	無垢 (NZ・OK50・MP50)
ガラス	チェッカーガラス

アルミ枠ガラス扉タイプ

種類	両開き扉	片開き扉
簡易図		
高さ	アルミ枠ガラス扉 1019	アルミ枠ガラス扉 1019
間口	600・750・900	450
奥行き	430用・580用	430用・580用
扉	OK50・MP50・NZ・SA共通	OK50・MP50・NZ・SA共通

ITEMS

カップボード

[大型収納・リビング側収納]

カップボードカウンター



光沢が少なくマットな質感のメラミンカウンター。スタイリッシュな空間におすすめです。

メラミンカウンター

簡易図	
対応間口	600,750,900,1050,1200,1350,1500,1650,1800,1950,2100,2250,2400,2550,2700
奥行き	434・584
色	ホワイト



肌触りが優しい無垢のカウンター。部屋の見えるところに置くと、インテリアのアクセントとしても活躍。

ニュージープライン®無垢カウンター

簡易図	
対応間口	600,750,900,1050,1200,1350,1500,1650,1800
奥行き	434
色	ナチュラル (H)

大型収納



引戸タイプと開き戸タイプの2種類から選べる大型収納。

引戸プラン

簡易図		
高さ	2350	2350
間口	1200	900
奥行き	460	460
扉	無垢 (NZ・OK50・MP50) SA各種	無垢 (NZ・OK50・MP50) SA各種

開き戸プラン

簡易図		
高さ	2350	2350
間口	1200	900
奥行き	430	430
扉	無垢 (NZ・OK50・MP50) SA各種	無垢 (NZ・OK50・MP50) SA各種

リビング側収納



リビング側にも収納スペースを設ける事ができます。

高さ850mmタイプ 天板D1050用 (キッチンキャビネットD650)

種類	両開き扉	片開き扉
簡易図		
高さ	850用	850用
間口	600・750・900	450
奥行き	380用 (キャビネット355.5)	380用 (キャビネット355.5)

高さ850mmタイプ 天板D970用 (キッチンキャビネットD650)

種類	両開き扉	片開き扉
簡易図		
高さ	850用	850用
間口	600・750・900	450
奥行き	300用 (キャビネット275.5)	300用 (キャビネット275.5)

高さ850mmタイプ 天板D900用 (キッチンキャビネットD650)

種類	両開き扉
簡易図	
高さ	850用
間口	750・900
奥行き	255用 (キャビネット230.5)

高さ850mmタイプ 天板D900用 (キッチンキャビネットD700)

種類	両開き扉
簡易図	
高さ	850用
間口	750・900
奥行き	175用 (キャビネット150.5)

その他オプション



敷きたい箇所のサイズに合わせてカットしてお使いください。
取り外して洗えるので、引き出し底部の汚れ防止にも。



引き出しすべり止めマット

引き出しすべり止めマット

種類	引き出しすべり止めマット
サイズ	527mm×3000mm



開閉の手間を省いて、より一層料理をラクラクに。オシャレな食器や雑貨などを置くと見せる収納としても活用できます。

※ウォールキャビネットにも取り付けできます。

オープンボックス

簡易図	
高さ	210
間口	900, 1350, 1500, 1800
奥行き	190
樹種	ニュージーバイン®
色	Gホワイト (G), ナチュラル (H), ハニーブラウン (T) Lホワイト (L1), ミディアムブラウン (MB)

ITEMS

サポート用品



ゲートカウンター

(キッチン高さ:850mm、奥行き:650mm、加熱機器:IHヒーター限定)



I型キッチンにパーツを取り付けることで対面キッチンになります。キッチンカウンターをフルフラットではなく、少し段差をつけて目隠しが欲しい「ゲートカウンタープラン」のときに使用します。

カウンターブラケット

(パーティ型キッチンやゲートカウンターキッチンのカウンター補強用パーツ)



パーティ型やゲートカウンターキッチンのワークトップ・カウンター裏面から荷重を支えます。パスタやパン生地をこねたりする機会の多い方はぜひご使用ください。アルミ製で強度とともに清掃性も高いパーツです。(オプション)

ガラスパーテーション



パーティ型やゲートカウンタープランなどの対面キッチンのときコンロ前やシンク前に取り付けます。リビング側への油や水の飛び散りを防ぐとともに、ちょっとした目隠しにも使えます。(クオーツストーンには取り付け出来ません。)

	2250mm		2400mm		2550mm		2700mm	
カウンター	HWKR225-○	1	HWKR240-○	1	HWKR255-○	1	HWKR270-○	1
サイドパネル	HSRK100M-○	1	HSRK100M-○	1	HSRK100M-○	1	HSRK100M-○	1
フロントパネル	HSRBK75M-○	3	HSRBK75M-○	2	HSRBK75M-○	1	HSRBK90M-○	3
			HSRBK90M-○	1	HSRBK90M-○	2		
中間ボックス	HSTBK75M	3	HSTBK75M	2	HSTBK75M	1	HSTBK90M	3
			HSTBK90M	1	HSTBK90M	2		
カウンターブラケット	HDWK023	1	HDWK024	1	HDWK025	1	HDWK026	1
ゲート取付キット	HDW9006	1	HDW9006	1	HDW9006	1	HDW9006	1
オイルガード	HDWK019-●	1	HDWK019-●	1	HDWK019-●	1	HDWK019-●	1
セット価格	¥269,850 (¥257,000)		¥277,830 (¥264,600)		¥285,495 (¥271,900)		¥303,450 (¥289,000)	

※○には扉カラー G:ホワイト / H:ナチュラル / T:ハニーブラウン / X:ダークブラウン の4色の中からお選びください。

※オイルガードの●には、H:ヘアライン L:エンボスをお選びください。

ITEMS [サポート用品]

水まわりサポート用品 シンク周りの使い勝手をより充実させます。

ステンレスマルチシンク用

水切りプレート



品番: HDWS038 型番: MP-6

¥9,975 (税抜¥9,500)

洗ったコップや食器の一時置きにも便利な水切りプレート。まな板と段違いでスライドキ、使い勝手を高めています。

カッティングボード



品番: HDWS039 型番: CB-6

¥8,190 (税抜¥7,800)

シンク内にピッタリ収まるワイドサイズのまな板。シンクの上を自由自在にスライドさせて使用できます。

調理プレート



品番: HDWS041 型番: BP-6

¥10,500 (税抜¥10,000)

ゆどりの調理スペースが確保できる便利な補助プレート。スライド使用でき、ワークトップの機能性がアップします。

洗剤ポケット



品番: HDWS040 型番: SO-100CP

¥5,040 (税抜¥4,800)

ワークトップをすっきりと活用したいキッチンには、洗剤などを整頓できる専用ポケットがあると便利です。

水切りカゴ



品番: HDWS042 型番: SO-330KG

¥7,350 (税抜¥7,000)

洗った食材の置き場所に。カゴはまな板や水切りプレートと同時にスライドさせることができます。

人大エッグマルチシンク用

水切りカゴ (左置き用)



品番: HDWS051 型番: MP-9L

¥5,880 (税抜¥5,600)

洗った食材の置き場所に。

水切りカゴ (右置き用)



品番: HDWS052 型番: MP-9R

¥5,880 (税抜¥5,600)

人大シンク (フォルテ) 用

水切り棚



品番: HDWS082

¥4,620 (税抜¥4,400)

ステンレスHシンク用

水切りプレート



品番: HDWS043 型番: MP-4

¥2,520 (税抜¥2,400)

洗ったコップや食器の一時置きにも便利な水切りプレート。

カッティングボード



品番: HDWS044 型番: CB-4

¥4,620 (税抜¥4,400)

シンク内にピッタリ収まるワイドサイズのまな板。

水切りカゴ



品番: HDWS045 型番: SO-320KG

¥8,085 (税抜¥7,700)

洗った食材の置き場所に。

キャビネットまわり キャビネット内部や周辺の使い勝手がより向上できます。

キッチンサポート用品

木製タオル掛け (ナチュラル色)



品番: HDWS054-H

¥5,565 (税抜¥5,300)

木製タオル掛け (ミディアムブラウン色)



品番: HDWS054-MB

¥5,565 (税抜¥5,300)

木製タオル掛け (Lホワイト色)



品番: HDWS054-L1

¥5,565 (税抜¥5,300)

木製タオル掛け (Gホワイト色)



品番: HDWS054-G

¥5,565 (税抜¥5,300)

木製タオル掛け (ハニーブラウン色)



品番: HDWS054-T

¥5,565 (税抜¥5,300)

ライン取手用タオル掛け



品番: HDWS053 型番: J1TK-1

¥2,205 (税抜¥2,100)

ライン取手専用のアルミ製タオル掛けです。簡単に取り外してお手入れできます。

マルチシンク用

米びつ (10kg) (開き扉専用)



品番: HDWK029 型番: RN-620-2

¥12,810 (税抜¥12,200)

コンパクト設計により場所をとらない据え置きタイプの容量10kg入り。レバー操作で欲しい量を取り出せます。

フリーアミ棚



品番: HDWS013 型番: SOS-520W

¥2,100 (税抜¥2,000)

開き扉キャビネットの内部に置いて、ボールやザルなどを整理できます。

ドアラック



品番: HDWS014 型番: SOS-478

¥1,890 (税抜¥1,800)

開き扉キャビネットの内部に置いて、お鍋のフタやまな板などを整理できます。

ITEMS

キッチンパネル



キッチン壁パネル

フルタイムで活躍するキッチンには、心地よく使える美しさだけではなく、確かな機能性や安全性も必要です。当社のキッチン壁パネルは、国土交通大臣の不燃認定を受けた確かな品質で、快適性の高いキッチン空間をお届けします。



取付簡単、 工期も短縮できます。

現場でカットできる施工性にくわえて、取付は壁面に固定するだけでOK。システムキッチンと同時施工も可能なので工期短縮にもなり、リフォームの場合には特に最適です。



汚れにくく、 お手入れが簡単。

水や油汚れがつきにくく、通常使用の汚れなら、水や中性洗剤、しつこい汚れなら換気扇レンジクリーナーで拭き取るだけで、簡単にお手入れができます。



熱に強く、 加熱機器前でも安心。

国土交通大臣の不燃認定を受けた確かな品質。熱に強い素材なので、沸騰したお湯がかかっても変色しにくく、加熱機器前の使用でも安心です。

ITEMS [キッチンパネル]

ラインナップ

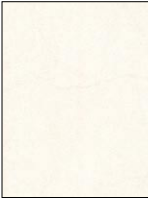
メラミン鏡面調 (3mm厚)



クロス格子柄 (ホワイト色)
ダイヤモンドカットの様な表現により、硬質かつ高級感をベーシックなホワイトで表現。

●2枚入り
品番: HDP9001-G 型番: RWK 3×8 2S
¥50,400 (税抜¥48,000)

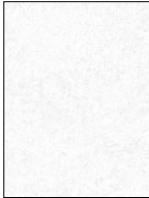
●1枚入り
品番: HDP9001-I 型番: RWK 3×8 1S
¥25,200 (税抜¥24,000)



石目調柄 (ベージュ色)
ひび割れのような素材感を持ちながら、優しい色味を表現。

●2枚入り
品番: HDP9015-RBK 型番: RBK 3×8 2S
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDP9016-RBK 型番: RBK 3×8 1S
¥19,950 (税抜¥19,000)



結晶柄 (ホワイト色)
細かい粒子感 (パール) のある抽象柄。質感のある白で上品で清潔感溢れる印象に。

●2枚入り
品番: HDP9017-TGK 型番: TGK 3×8 2S
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDP9018-TGK 型番: TGK 3×8 1S
¥19,950 (税抜¥19,000)



単色柄 (アイボリー色)
落ち着きのある色でヨーロッパトレンドのグレーベージュ単色。

●2枚入り
品番: HDP9019-MGK 型番: MGK 3×8 2S
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDP9020-MGK 型番: MGK 3×8 1S
¥19,950 (税抜¥19,000)



メタル
リアル感を追求したヘアライン仕上げ。

●1枚入り
品番: HDP9011-MHL 型番: MHL3×8 1S
¥39,795 (税抜¥37,900)

●1枚入り
品番: HDP9012-MHL 型番: MHL3×3 1S
¥17,220 (税抜¥16,400)

国土交通大臣 不燃認定番号: NM-2183
国土交通大臣 不燃認定番号: NM-1871 (メタルタイプ)

繊維強化セメント板 アクリルUV鏡面仕上げ (3mm厚)



格子柄 (ベージュ)
細かなクロス (四角) 凹凸柄の光沢仕上げ。

●2枚入り
品番: HDPK001-CBK 型番: CBK 3×8 2S
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDPK002-CBK 型番: CBK 3×8 1S
¥19,950 (税抜¥19,000)



タイル調 (アイボリー色)

●2枚入り
品番: HDPK008-MWK 型番: MWK 3X8 2S Kパネル
¥50,400 (税抜¥48,000)

●1枚入り
品番: HDPK009-MWK 型番: MWK 3X8 1S Kパネル
¥25,200 (税抜¥24,000)



格子柄 (ホワイト色)

●2枚入り
品番: HDPK006-SCK 型番: SCK 3X8 2S Kパネル
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDPK007-SCK 型番: SCK 3X8 1S Kパネル
¥19,950 (税抜¥19,000)



草木柄 (アイボリー色)

●2枚入り
品番: HDPK010-CGK 型番: CGK 3X8 2S Kパネル
¥63,000 (税抜¥60,000)

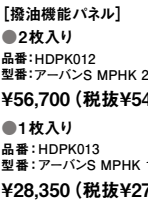
●1枚入り
品番: HDPK011-CGK 型番: CGK 3X8 1S Kパネル
¥31,500 (税抜¥30,000)



抽象柄 (ホワイト色)
表面は立体的なデザインパターンで光沢仕上げ。

●2枚入り
品番: HDPK003-MPK 型番: MPK 3×8 2S
¥39,900 (税抜¥38,000)

●1枚入り
品番: HDPK004-MPK 型番: MPK 3×8 1S
¥19,950 (税抜¥19,000)



【撥油機能パネル】

●2枚入り
品番: HDPK012-MPHK 型番: MPH 3×8 2S
¥56,700 (税抜¥54,000)

●1枚入り
品番: HDPK013-MPHK 型番: MPH 3×8 1S
¥28,350 (税抜¥27,000)

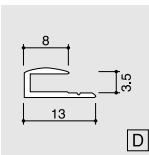
【マグネットタイプ】 (1枚入り)
品番: HDPK005-MPMK 型番: MPMK 3×8 1S
¥39,900 (税抜¥38,000)

*マグネット対応パネルの注意点
ガスコンロ近くでのマグネット吸着用具は使用しないでください。とめているメモ用紙やレジビ、吸着用具のプラスチックなどがこげたり燃えたりする恐れがあります。

国土交通大臣 不燃認定番号: NM-0261
国土交通大臣 不燃認定番号: NM-1489
(マグネットタイプ)

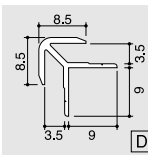
【参考価格】 一般的な間口2550mmのキッチンプランで、コンロ側壁面と、前面壁面にキッチンパネルを貼付けする場合は 1.キッチンパネル (2枚組) ×1セット¥38,000 2.取付け部品セット (接着剤・コーキング材) ×1セット¥6,300 3.スペーサー (3枚梱包) ×1セット¥1,000 4.見切り材 (2本組) ×1セット¥8,200 合計¥53,500 (消費税別) をご用意ください。

アルミジョイナー (長さ3075mm)



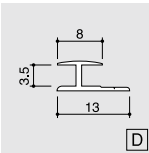
●見切り材 (2本)
グレー 品番: HDP9001-G 型番: ZK-102B
アイボリー 品番: HDP9001-I 型番: ZK-103B
ホワイト 品番: HDP9001-W 型番: ZK-107B

¥8,610 (税抜¥8,200)



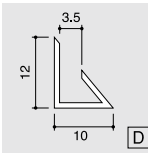
●出隅用 (1本)
グレー 品番: HDP9003-G 型番: ZK-102C
アイボリー 品番: HDP9003-I 型番: ZK-103C
ホワイト 品番: HDP9003-W 型番: ZK-107C

¥4,830 (税抜¥4,600)



●平目地用 (1本)
グレー 品番: HDP9002-G 型番: ZK-102A
アイボリー 品番: HDP9002-I 型番: ZK-103A
ホワイト 品番: HDP9002-W 型番: ZK-107A

¥4,305 (税抜¥4,100)



●入隅用 (1本)
グレー 品番: HDP9004-G 型番: ZK-102E
アイボリー 品番: HDP9004-I 型番: ZK-103E
ホワイト 品番: HDP9004-W 型番: ZK-107E

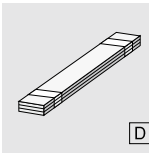
¥4,305 (税抜¥4,100)

取 付 部 品 セ ャ ッ ト



●接着剤・コーキング剤
グレー 品番: HDP9007-G 型番: JZ-12G
アイボリー 品番: HDP9007-I 型番: JZ-13I
ホワイト 品番: HDP9007-W 型番: JZ-17W

¥6,615 (税抜¥6,300)



●スペーサー (3枚梱包)
品番: HDP9006
¥1,050 (税抜¥1,000)
長さ: 1,800mm 厚み: 3mm
素材: 合板

ENT



su:iji

EQUIPMENT

水栓・浄水器	110
食器洗い乾燥機	112
レンジフード	114
ガス加熱機器	116
IHクッキングヒーター	118

機能性の自信を表すスタイリッシュなデザインと
キッチンのタイプによって選べるラインナップを
実現しました。



専用水栓タイプ (アンダーシンクタイプ)

A602BKW 除去できる物質:13物質
(品番:HDFO03-JH)



浄水器一体型複合水栓タイプ (アンダーシンクタイプ)

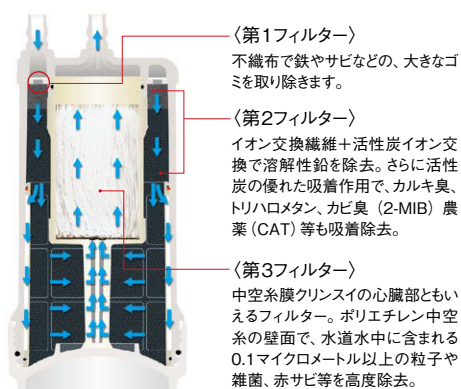
F914BKW 除去できる物質:13物質
(品番:HDFO06-JH)



ノズルの回転制御でキッチン台を濡らしません。



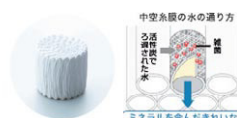
浄水専用レバーがついてさらに使いやすく。



※家庭用ポット型浄水器除去物質対象数(2010年時点)



オレンジジュースも透明になる浄水能力。



中空糸膜とは・・・

中空糸膜とは網の目のような構造のため、壁面部分だけでなく、内部のろ過も可能です。目詰まりにくい秘密は、中空糸膜そのものの構造にあります。



カートリッジ1本で2Lのペットボトル4,000本に相当。ペットボトルを買う必要がなくなり、ゴミを出しません。

ペットボトル1本を約200円とすると、カートリッジ1本が200円×4000本=800,000円分にもなります。

浄水能力 No.1[※]のおいしい水です。
雑菌まで除去できる中空糸膜フィルターを採用した家庭用浄水器「クリンスイ」。1日20リットル使用可能な大容量カートリッジが、独自の三重ろ過システムによって「家庭用品品質表示法」で除去対象とされている13物質を高度除去します。



タッチレス水栓

センサーに手をかざすだけで吐水・止水の操作ができます。手が汚れていても直接水栓に触れずにすみそうですので便利です。



シングルレバー水栓

片手で簡単に操作できる混合水栓です。吐水・止水や湯温の調節もレバーひとつで自由自在にできます。



ハンドシャワー水栓

シャワーヘッドを引き出して使えますので、シンクの隅々まで簡単に洗ったり、1箇所を念入りに洗いたい時などに便利です。



アルカリイオン浄水器



専用水栓タイプ (アンダーシンクタイプ)

A101BKW 除去できる物質:13物質
(品番:HDFC002-JH)



浄水器一体型水栓タイプ (スパウトインタイプ)

F402BKW 除去できる物質:5物質
(品番:HDFC001)

浄水器一体型ハンドシャワー水栓



浄水カートリッジは本体内蔵ですので、簡単に交換することができます。

「家庭用品品質表示法」に定められた除去対象13物質			除去物質数 13	除去物質数 5
1	遊離残留塩素	消毒のために添加される物質ですが水の味を損なっています。	●	●
2	濁り（雑菌・固形鉛）	水の濁りを表します。赤サビ等の除去もこの能力で判断できます。	●	●
3	総トリハロメタン	主要な構成物質として、4・5・6・7があり、その合計を総トリハロメタンとしています。 水道水源の有機化合物と塩素が反応してできるもので、発ガン性が指摘されています。	●	
4	クロロホルム		●	
5	ブロモジクロロメタン		●	
6	ジブロモクロロメタン		●	
7	ブromoホルム		●	
8	溶解性鉛	体内に蓄積されると胎児や乳幼児の知的障害などを引き起こすおそれがあり、問題視されています。	●	●
9	農薬（CAT）	内分泌かく乱作用を有すると疑われる物質で、除草剤に広く使用されています。	●	●
10	カビ臭（2-MIB）	いやな臭いは水の味を大きく損ないます。	●	●
11	テトラクロロエチレン	肝臓や腎臓に障害を及ぼすとされ、発ガン性があるといわれます。ドライクリーニング溶剤、金属用脱脂剤などに使われています。	●	
12	トリクロロエチレン	肝臓や腎臓に障害を及ぼすとされ、発ガン性があるといわれます。工業用途（金属用脱脂剤など）に使われています。	●	
13	1、1、1-トリクロロエタン	肝臓や腎臓に障害を及ぼすとされ、発ガン性があるといわれます。工業用途（染み抜き剤など）に使われています。	●	

後片づけのわずらわしさを解消して、奥さまにも食後のゆとりのひとときを。
さらに、水道代の節約で家計の省エネができるなど、嬉しい魅力がいっぱいです。

ビルトインタイプの食器洗い乾燥機ならキッチンユニットにすっきり収まるので、
キッチンのじゃまになりません。また、食器洗い乾燥機の前面をユニットの扉とコー
ディネイトもできるので、インテリアの雰囲気も損ないません。

ランニングコストが下がるので経済的

コストは手洗いに比べて1/2以下。年間約20,950円のお得。

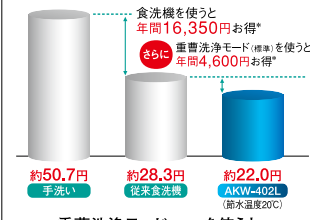
約30℃の低温洗浄ができ、従来よりも光熱費を削減。手洗いに比べて水道使用量が少なく、ランニングコストを軽減できます。1日あたりのランニングコストは約22.0円と手洗いの場合の半分以下。年間で約20,950円もお得。

■1回あたりの経費例(食器点数40点、小物件数18点の場合)
水道代:128円/t 下水道代:100円/t
電気代:22円/kWh(〔社〕日本電気工業調べ)
●従来食器洗い乾燥機:RKW-458D・D2[標準コース]で洗った場合。(60℃お湯接続)○ガス代:都市ガス165円/m³
○洗剤代:714円/1箱(800g) 給水温度20℃
●手洗い:洗い桶に40℃のお湯10リットルをためて洗った後、毎分6リットル・10.7分間すすぎ洗った場合。○洗剤代:270円/450ml ○重曹:420円/800g(当社調べ)

※価格は全て税込表示です。
※1日2回使用した場合の35日で算出。

■重曹洗浄モードの場合

●1日のランニングコスト



[リンナイ製]



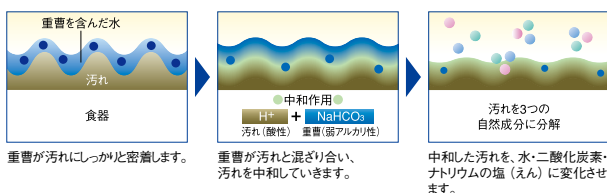
しっかり洗浄、すっきり衛生的。

自然素材で洗う「重曹洗浄」

しっかり洗い、環境にやさしい「重曹洗浄モード」を搭載。

昔から食品添加物、台所掃除などに使われてきた「重曹」。環境問題や健康志向から自然素材への関心が高まる中、重曹で洗う食器洗い乾燥機を実現。「重曹洗浄」なら、重曹が汚れを中和し、自然成分に分解するので汚れをしっかりと落とします。また自然素材なのでお子様の乳瓶や食器はもちろん、口に入っても無害なので洗浄の安心感が高まります。

重曹が汚れを落とす仕組み



○重曹には純度の高い順に薬用・食用工業用がございます。
洗浄にご使用される重曹は、食品添加物と記された食用、または薬用のものをご使用ください。 [リンナイ製]

パワー除菌ミスト

高濃度の洗浄成分を含んだミスト。

食器への付着量が約2倍に。

新開発のミスト発生器によって、大量のミストが発生。
食器への付着量が約2倍になって、汚れへの攻撃力がアップしました。

今までの小粒ミストに大粒ミストが加わり、
汚れにダブルアタック。

従来の小粒ミストに加えて、直径が約3倍の大粒ミストが大量発生。約50℃まで温度を上げても気化せずに、酵素の働きでガンコな汚れにピタッとくっついて、みるみるうちに溶かします。また小粒ミストが汚れに孔をあけて汚れをまるごと浮かして除菌も行い、最後は高圧洗浄水でしっかり洗い流します。



深型食器洗い乾燥機

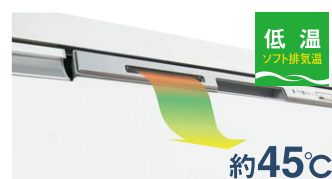


ゆとりの深さと大きさで、
差が出る収納力。

深型食器洗い乾燥機(ディーブ)は深さがあるので、さまざまなカタチの調理器具や食器がたっぷり入れられます。お玉(30cm)や大皿(約30cm)、深型鍋などもタテに収納。ヨコに寝かせなくてよいので、庫内スペースが有効に使えます。 [パナソニック製]

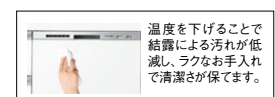
ソフト排気温

人にも室内環境にも優しい、蒸気温度はソフトな約45℃。



※排気口から約10cm離れて計測(湿度約70%)室温20℃の場合。メーカー実験による。45℃はメーカー従来品と比べ、約20℃低温化。

排気口から出る蒸気の温度を約45℃に下げたタイプもご用意。キッチン周りで遊びたがる子どもにも安心の温度です。また、蒸気温度が下がると、水蒸気の量が減るため湿度は低下し、体感温度も低くなります。



[パナソニック製]

扉タイプと化粧パネルタイプ

一体感が生まれる「扉タイプ」

扉タイプ



扉タイプは、扉全体が1枚の面材で構成されています。システムキッチンとの一体感が生まれます。

扉を取り付ける



完成イメージ



キッチン色に合わせた「化粧パネルタイプ」

化粧パネルタイプ



システムキッチンに合うようにドアパネルを挟み込んでセットできます。ドアパネルのカラーは、下記をご覧ください。

化粧パネルを取り付ける



完成イメージ



厚み部分の形状イメージ



扉タイプ



化粧パネルタイプ

空間との相性を考えて、最適なデザイン・カラーをお選びください。

※オーク・メープルには化粧パネルタイプはありません。

扉タイプ		扉タイプ				化粧パネルタイプ	
OK50 無垢落し込み枠組 フラットパネル	MP50 無垢落し込み枠組 フラットパネル	NZ50 立体枠組 スクエアタイプ (角)	NZ40 落し込み枠組 ストライプパネル	NZ30 落し込み枠組 フラットパネル	NZ20 フラット浮作り  うづくり加工あり	NZ50・40・30  うづくり加工なし	NZ20  うづくり加工あり
 オーク	 メイプル	 Gホワイト色 (G)		 Gホワイト色 (G)	 Gホワイト色 (G)	 Gホワイト色 (G)	 Gホワイト色 (G)
		 ナチュラル色 (H)	 ナチュラル色 (H)	 ナチュラル色 (H)	 ナチュラル色 (H)	 ナチュラル色 (H)	 ナチュラル色 (H)
			 Lホワイト色 (L1)	 Lホワイト色 (L1)		 Lホワイト色 (L1)	
			 ミディアムブラウン色 (MB)	 ミディアムブラウン色 (MB)	 ミディアムブラウン色 (MB)	 ミディアムブラウン色 (MB)	 ミディアムブラウン色 (MB) ※2012年9月発売予定
				 ハニーブラウン色 (T)	 ハニーブラウン色 (T)	 ハニーブラウン色 (T)	 ハニーブラウン色 (T)
					 ダークブラウン色 (X)		 ダークブラウン色 (X)

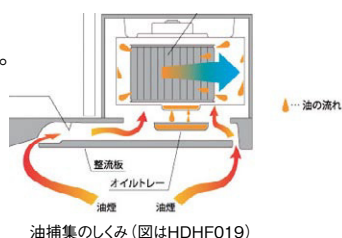
扉タイプ・化粧パネルタイプ共通					
SA40		SA30	SA20		
単色柄 (PETシート鏡面)		単色柄 (高圧メラミンツヤ消し)	単色柄 (高圧メラミン鏡面)		木質柄 (オレフィンシート)
S40チョコブラウン [扉記号] ○○=PT		S30ダークブラウン [扉記号] ○○=CD	S20レッド [扉記号] ○○=SR	S20ブルー [扉記号] ○○=SB	オークホワイト色 [扉記号] ○○=OW
S40カフェベージュ [扉記号] ○○=PL		S30ブラウン [扉記号] ○○=CC	S20ブラウン [扉記号] ○○=SM	S20アイボリー [扉記号] ○○=SI	メープルクリア色 [扉記号] ○○=Y
S40マロンベージュ [扉記号] ○○=PM		S30グレー [扉記号] ○○=CG	S20ホワイト [扉記号] ○○=SW	S20シェルピンク [扉記号] ○○=SP	オーククリア色 [扉記号] ○○=C
S40カスタードベージュ [扉記号] ○○=PC		S30ブルー [扉記号] ○○=CB	S20イエロー [扉記号] ○○=SY		チェークブラウン色 [扉記号] ○○=E
S40バニラベージュ [扉記号] ○○=PV		S30レッド [扉記号] ○○=CR	S20グリーン [扉記号] ○○=SG		ウォールナット柄 [扉記号] ○○=WN
					ウエックブラック [扉記号] ○○=X
					黒楕柄 [扉記号] ○○=KT
					セブラウツ柄 [扉記号] ○○=ZB

フィルターレスフードで、面倒なフィルターのお掃除がいらなくなりました。

スタイリッシュなデザインが魅力のレンジフードのメリットはお手入れが簡単なところです。フィルターレス構造なので面倒なフィルター掃除もありません。吸い込んだ油煙の油脂分は誘導カートリッジ内の凸凹でキャッチ。日常のお手入れはオイルトレイにたまった油を捨てるだけです。

フィルターレス構造で フィルター掃除がなくなりました。

汚れがたまりやすい本体下部の折り返し溝をなくしたスマートな構造。これまで大変だった拭き掃除から解放され、いつもすっきり清潔です。



油捕集のしくみ (図はHDHF019)



スリム型 (HDHF019)
富士工業 (株) 製

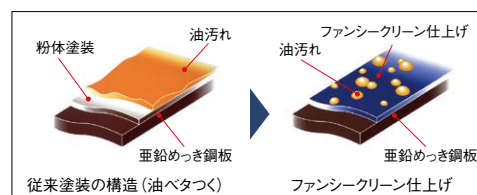
清掃性



内面は溝とつなぎ目がないのでお掃除しやすい「オイルパネル」。



ファンに付着した油はオイルバックに回収。



ファンやフィルターに施したファンシークリーン仕上げやシリコンコーティング加工なら、従来の塗装に比べお手入れ簡単。油汚れを水玉状にはじき、浮かせた状態で拭き取ってお掃除の手間と時間が大幅に低減されます。

ブーツ型等のフィルターレスフードをご用意しています。

ブーツ型

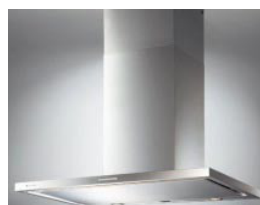


富士工業 (株) 製

フィルターレスで清掃性を考慮しつつ、値ごろ感のあるブーツタイプレンジフードです。



シロッコファン (P型用)



富士工業 (株) 製

イタリアンデザインを採用し、スタイリッシュなキッチンを実現します。フィルターレスで厚さ35mmの超薄型スリムフード。





レトロな雰囲気がかっこいいスイッチ部

曲線のカタチが個性的、
かわいいインテリアに似合うレンジフード。

ダブルシロッコファン搭載

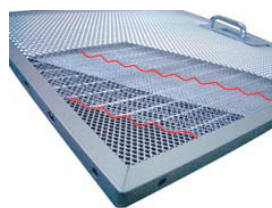
モーターの両サイドにファンを取り付け、効率よく排気が可能です。

5層フィルター

独自に開発した特殊メッシュ構造の5層フィルターが確実に油煙をキャッチします。

特殊メッシュ構造とは・・・

フィルター内を5層に分け、2番層・4番層のフィルターを波型にしました。このフィルターを斜めに取り付けることにより、波型の隙間を油脂分が流れ、本体内部に取り付けられた油受けにたまりやすくなります。



清掃性

特殊メッシュ構造のフィルターは、油脂分により目詰まりを起こしにくい構造になっているのでお掃除は簡単。ぬるま湯に中性洗剤を加え、浸け置き洗いをしていただくだけでOKです。(月に一度以上のお掃除をおすすめします)

ECOフード



従来より大幅に
消費電力を削減
した商品です。

シロッコファン



HDHF033-□NN-V

サイドフード



HDHF041-SPN-V

センターフード



HDHF039-CPN-V

ツインフラットサイドフード

シロッコファンツインフラット (パーティ用)



富士工業 (株) 製



ダブル吸い込み口で、リビングやダイニング側に逃げる油煙も逃さずキャッチし、排気します。

コンロ連動機能

調理と同時にレンジフードが自動運転。

IHクッキングヒーターやガス加熱機器の点火・消火に連動して、レンジフードが自動で運転・停止を行います。調理中は必ず換気してくれるので、オープンキッチンでも快適に過ごせます。

※対応する加熱機器は以下の各社の製品 (機種限定) となります。
加熱機器のお求め、お問い合わせは各社へお尋ねください。

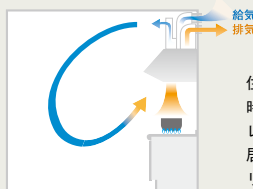
- リンナイ (株)
- (株) ハーマン
- 日立アプライアンス (株)
- パナソニック (株)
- 富士工業 (株)



高気密・高断熱住宅に適した同時給排タイプもご用意。

高層住宅や寒冷地など、高い気密性・断熱性が求められる住宅では、屋外環境に左右されない安定した排気を行いながら、新鮮な空気を取り入れる給気が必要です。同時給排タイプは、給気専用の空気経路を設け、給気と排気を同時に行う、高気密住宅に最適なレンジフードです。

※建物への給気は、レンジフードによる給気だけでは不十分です。
必ず給気口を別途設置してください。



住まいの空気を快適に保つため、建築基準法では常時換気が義務づけられています。同時給排タイプは、レンジフード以外の設備で常時換気を行う場合に、住居の全体的な換気計画を損なわないよう、キッチンエリア内で空気の流れを完結させます。

ガラストップ (株) ハーマン製



使いやすさを追求したコンロで、
毎日のお料理を手早く・楽しく。

付属の専用ダッチオープンで本格的なオープン料理も手軽に作れます。18種類のオートアラカルト機能は自動で火力調整して焼き上げ、自動で消化する優れたもの。

ダッチオープン
対応グリル

ダッチオープンは蓄熱性が高い重厚な鉄鍋なので、余熱まで使ってエコにお料理を仕上げます。

親水アクアコート



表面は親水性コーティングを施しているため、焦げなどの汚れに水を垂らしておくと汚れが浮き上がります。

ダブル高火力・
ダブルトロ火

左右どちらのバーナーも強火からトロ火まで自由自在のため、炒め物から煮物までどんな料理にも対応。

ステンレストップ (株) ハーマン製



ハイパワーの火力にスムーズな上面操作。
料理好きの人のための本格志向コンロ。

天板とフェイスはステンレスを採用。ゴトクは鋳物製で操作ツマミの質感にもこだわっています。使い込むごとに味がでてくる素材感が魅力です。

鋳物製のゴトク。
鍋ずらしも自由自在

3分割できる全面ゴトクは頑丈な鋳物製で鍋がしっかり安定します。

ダッチオープン対応で
本格オープン料理!

グリルはダッチオープンに対応し、手軽に本格的な料理が楽しめます。

素早く豪快に、もっとおいしく!
4,510kcalの超・高火力

家庭用コンロ最大級の4,510kcalの強火で、スピーディーに調理できます。
(*ガス種13Aのみ)

全口安心センサー搭載・Siセンサー

立消え安全装置

吹きこぼれなどで火が消えた際に自動的にガスをストップさせる装置です。

早切れ防止装置

鍋底が高温になりすぎてもすぐに消火せず、弱火で火加減を調整します。

調理油過熱防止装置

センサーが鍋底の温度を正確に感知、約250℃になると自動で消火します。

消し忘れ消火装置

火を消し忘れても一定時間を過ぎると自動的に消火します。

パールクリスタルトップ リンナイ (株) 製



白を基調としたシンプルな美しさに、
衝撃への強さを兼ね備えたパールクリスタル。

トッププレートは清潔感たようホワイトカラーのパールクリスタル。ダブルコーティングを施した硬質ホーローは、汚れが落ちやすく鮮やかさが長持ちします。

時間短縮。
水無し両面焼きグリル



水無し両面焼きにグリルタイマーを搭載し、ミニオープンにもなりブリン作りなどもできます。
※ガラストップ・パールクリスタルに対応

使いやすさを追求した
デザイン



使いやすくて見やすい点火つまみで、火力の大きさもひと目でわかります。

新開発の
外炎式バーナー



スーパーシールド構造で煮こぼれが入りにくく、クリアコート加工のバーナーリングはお手入れが簡単です。
※ガラストップ・パールクリスタルに対応

ガラストップ リンナイ (株) 製



お客様の声から生まれた、
コンロの常識を変えたコンロ。

火加減やタイマーなどを確認できる「天面トッププレート表示」、10インチのピザが焼ける奥行き306mm幅257mmの「パノラマワイドグリル」を搭載。

焦げつきにくく、
お手入れラクラク
「ヒートオフガラストップ」



熱を分散させてガラス表面の温度上昇を抑え、煮こぼれなどにより焦げつきを防ぎます。

魚料理の気になる煙や
ニオイを大幅カット
「スモークオフグリル」



グリル庫内の後方に搭載した専用バーナーで、焼き魚などの調理時に発生した煙やニオイを焼き切ります。

ダッチオープン機能



ダッチオープンには本格的なパンやケーキも作れる「ケーキ・パン」モードも搭載。

トッププレート



ホーロートップ
キズに強いベアシートトップ。



フッ素トップ
油污れも拭き取りやすいフッ素加工トップ。



パールクリスタルトップ
汚れも落ちやすく衝撃にも強い硬質ホーローダブルコーティングトップ。



ガラストップ
熱や衝撃に強く、お手入れも簡単な耐熱結晶化ガラストップ。



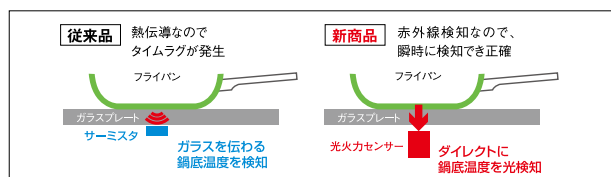
ステンレストップ
お手入れも簡単で使い込むほどに味がでるステンレストップ。

**IHクッキングヒーターは炎を使わず、電気で鍋自体を発熱する安全な調理器。
電気なので高火力を実現。さらに安全性やお手入れのしやすさなども魅力です。**

光火力センサー

赤外線で鍋底温度を瞬時に検知。

光火力センサーは、赤外線で約300℃の高温を検知しています。鍋底温度を見張り、温度の上がりすぎを防いで、安全性を高めるとともに、細かく加熱パワーを制御。安定した高温を保ちます。



おいしさの秘訣はすばやい温度復帰。

例えば、野菜炒めを強火で調理中、続けて食材を入れると、火力が弱くなったと感じた経験はありませんか？光火力センサー搭載IHなら、食材野菜の投入で温度が下がっても、光火力センサーが温度の低下を瞬時に検知し、フルパワーで加熱。すばやく鍋底温度を約300℃付近まで戻し、安定した高温調理ができます。



一気に加熱して外はパリッと、中はジューシーに。



手早く炒められるから、歯ごたえよく仕上がります。



大量でもパツと。卵もキレイにからまります。



均一な温度できれいな揚げあがりです。



オールメタル

すべての金属鍋が使えます。オールメタル加熱は2.5kW（※1 2.6kW）の高火力。

オールメタル加熱時の最大火力は2.5kW（※1 2.6kW）のハイパワー。アルミ・銅鍋などすべての金属製の鍋※が高火力で使えます。

※すべての金属製の鍋が使えますが、鍋の重さ・形状によっては自動的に火力が弱くなる場合があります。

●アルミ・銅鍋を加熱するときは、トッププレートの表面温度が高くなりますので、やけどにご注意ください。



右だけオールメタル対応のシングルタイプもあります。

●左右で使える ダブルオールメタル	●右だけ対応の シングルオールメタル
※1 1.5kW (2.0kW) 3.0 kW オールメタル 2.5kW ※1 (2.6kW)	※1 1.5kW (2.0kW) 3.0 kW オールメタル 2.5kW ※1 (2.6kW)

※1（ ）内は日立製の火力を表しています。

3口IH

後ろヒーターもIHで、調理がはかどる3口IHタイプもご用意。



3口ともIHヒーターなら、使い勝手やお手入れのしやすさはぐんとアップ。後ろのIHは1.5kW（※1 2.0kW）で火力も充分。IHが得意な安定したトロ火料理はもちろん、煮込み料理やソースづくりなど本格調理にも使えます。 ※1（ ）内は日立製の火力を表しています。

お手入れ簡単

トッププレートがフラットだから、汚れを拭き取るのが簡単。

毎日のお手入れがキッチンにキレイに保つコツ。トッププレートがフラットなので、サッと拭くだけで汚れを落とせるので掃除もラクラク。お手入れはヒーターが冷えてから行ってください。

トッププレート



吹きこぼれてもサッと拭くだけ。

新機能「そこふけ〜る」



ツマミをスライドさせると下ヒーターがはねあがり、手の入らなかった庫内の底面も簡単に拭けます。 ※日立製の機能になります。

吸・排気口カバー

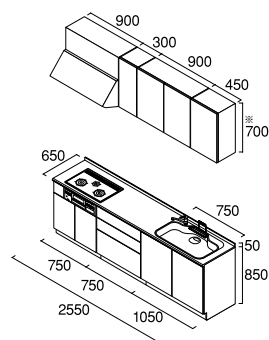


取り外してスッパリ丸洗い。

セット価格表

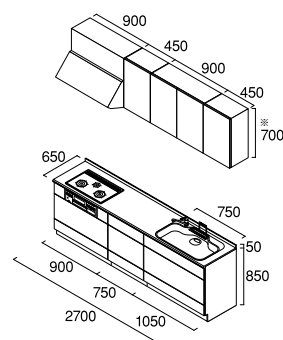
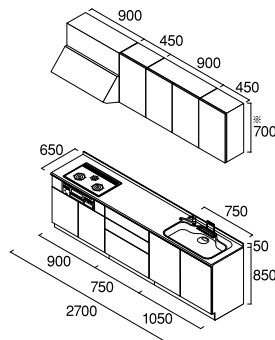
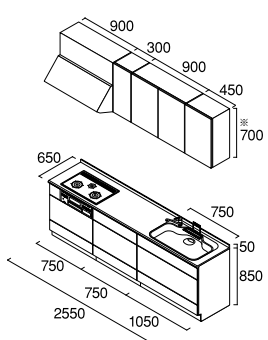
SA
I 型

W2550



※ボックス高になります

W2700



Hシンクの場合

■ワークトップ (D650)・ステンレス+Hシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	¥922,425 (¥878,500)	¥1,049,790 (¥999,800)	¥955,500 (¥910,000)	¥1,082,970 (¥1,031,400)
SA30	¥879,165 (¥837,300)	¥ 992,775 (¥945,500)	¥909,615 (¥866,300)	¥1,023,330 (¥ 974,600)
SA20	¥768,600 (¥732,000)	¥ 847,455 (¥807,100)	¥791,700 (¥754,000)	¥ 870,450 (¥ 829,000)

■ワークトップ (D650) を人工大理石 (グラニットSタイプ) へ変更した場合の差額

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
差額	¥7,350 (¥7,000)	¥7,350 (¥7,000)	¥6,300 (¥6,000)	¥6,300 (¥6,000)

■ワークトップ (D650)・人工大理石 (グラニットSタイプ) +エッグマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	¥1,003,275 (¥955,500)	¥1,130,640 (¥1,076,800)	¥1,035,300 (¥986,000)	¥1,162,770 (¥1,107,400)
SA30	¥ 960,015 (¥914,300)	¥1,073,625 (¥1,022,500)	¥ 989,415 (¥942,300)	¥1,103,130 (¥1,050,600)
SA20	¥ 849,450 (¥809,000)	¥ 928,305 (¥ 884,100)	¥ 871,500 (¥830,000)	¥ 950,250 (¥ 905,000)

■ワークトップ (D650)・人工大理石 フォルテ+フォルテシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	¥982,275 (¥935,500)	¥1,109,640 (¥1,056,800)	¥1,014,300 (¥966,000)	¥1,141,770 (¥1,087,400)
SA30	¥939,015 (¥894,300)	¥1,052,625 (¥1,002,500)	¥ 968,415 (¥922,300)	¥1,082,130 (¥1,030,600)
SA20	¥828,450 (¥789,000)	¥ 907,305 (¥ 864,100)	¥ 850,500 (¥810,000)	¥ 929,250 (¥ 885,000)

■ワークトップ (D700)・ステンレス+ステンレスマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	— (—)	¥1,074,780 (¥1,023,600)	— (—)	¥1,109,010 (¥1,056,200)
SA30	— (—)	¥1,017,765 (¥ 969,300)	— (—)	¥1,049,370 (¥ 999,400)
SA20	— (—)	¥ 872,445 (¥ 830,900)	— (—)	¥ 896,490 (¥ 853,800)

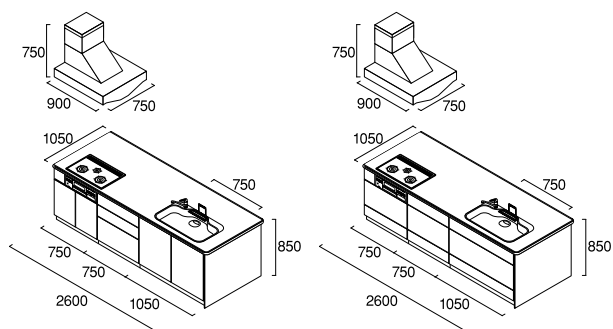
※キッチンパネルは不燃材料認定商品ですが、面に炎が当たる使用はしないで下さい。加熱機器より15cm以上離して貼付けてください。

●表示価格は税込価格で()内は税抜き価格です。 ●表示価格には工事費は含まれておりません。 ●印刷のため実物と多少、色・柄が異なることがあります。面材サンプルなどでお確かめください。

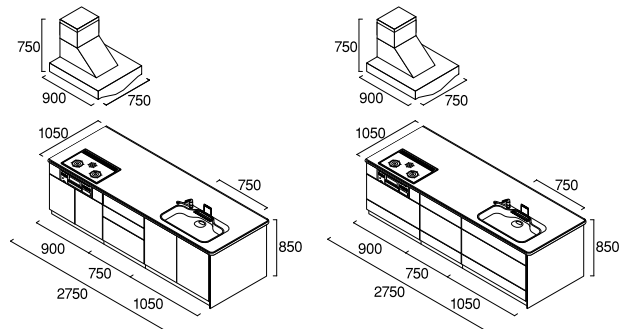
セット価格表

SA
P 型

W2600 (D1050) / W2580 (D970・D900)



W2750 (D1050) / W2730 (D970・D900)



Hシンクの場合

■ワークトップ (D1050)・人工大理石 (グラニットSタイプ) +Hシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	¥1,075,095 (¥1,023,900)	¥1,202,460 (¥1,145,200)	¥1,130,640 (¥1,076,800)	¥1,258,110 (¥1,198,200)
SA30	¥1,028,370 (¥ 979,400)	¥1,141,980 (¥1,087,600)	¥1,081,500 (¥1,030,000)	¥1,195,215 (¥1,138,300)
SA20	¥ 916,965 (¥ 873,300)	¥ 995,820 (¥ 948,400)	¥ 964,110 (¥ 918,200)	¥1,042,860 (¥ 993,200)

■ワークトップ (D970)・人工大理石 フォルテ+フォルテシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	¥1,144,395 (¥1,089,900)	¥1,271,760 (¥1,211,200)	¥1,176,210 (¥1,120,200)	¥1,303,680 (¥1,241,600)
SA30	¥1,097,670 (¥1,045,400)	¥1,211,280 (¥1,153,600)	¥1,127,070 (¥1,073,400)	¥1,240,785 (¥1,181,700)
SA20	¥ 986,265 (¥ 939,300)	¥1,065,120 (¥1,014,400)	¥1,009,680 (¥ 961,600)	¥1,088,430 (¥1,036,600)

■ワークトップ (D900)・ステンレス+ステンレスマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
SA40	— (—)	¥1,238,790 (¥1,179,800)	— (—)	¥1,269,660 (¥1,209,200)
SA30	— (—)	¥1,178,625 (¥1,122,500)	— (—)	¥1,207,080 (¥1,149,600)
SA20	— (—)	¥1,033,305 (¥ 984,100)	— (—)	¥1,055,565 (¥1,005,300)

価格表 設備機器仕様

■加熱機器／ガスコンロ 品番：HDGR016-6LN-VH

■レンジフード／ (D650) I 型用・品番：HDHF019-9NL-V + HDMF004-97N-V

(D700) I 型用・品番：HDHF035-97N-V

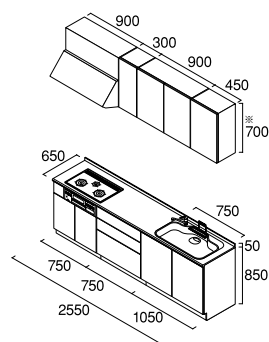
(D1050/D970/D900) P 型用・品番：HDHF030-SPL-S

■水栓／品番：HDFK004-HH

セット価格表

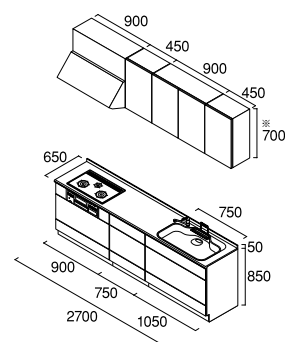
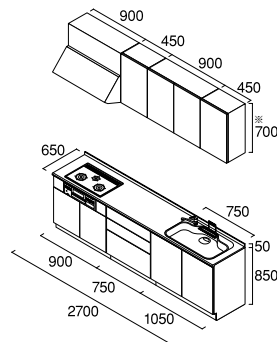
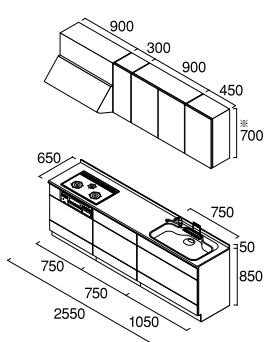
無垢
I 型

W2550



※ボックス高になります

W2700



Hシンクの場合

■ワークトップ (D650) ・ステンレス+Hシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン1
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	¥ 996,660 (¥949,200)	¥1,124,025 (¥1,070,500)	¥1,033,515 (¥ 984,300)	¥1,164,030 (¥1,108,600)
NZ60	¥1,014,615 (¥966,300)	— (—)	¥1,055,355 (¥1,005,100)	— (—)
NZ50	¥ 996,660 (¥949,200)	¥1,124,025 (¥1,070,500)	¥1,033,515 (¥ 984,300)	¥1,164,030 (¥1,108,600)
NZ40	¥ 954,135 (¥908,700)	¥1,069,425 (¥1,018,500)	¥ 988,260 (¥ 941,200)	¥1,106,280 (¥1,053,600)
NZ30	¥ 914,235 (¥870,700)	¥1,019,340 (¥ 970,800)	¥ 945,840 (¥ 900,800)	¥1,053,570 (¥1,003,400)
NZ20	¥ 855,120 (¥814,400)	¥ 947,520 (¥ 902,400)	¥ 884,520 (¥ 842,400)	¥ 977,970 (¥ 931,400)

■ワークトップ (D650) を人工大理石 (グラニットSタイプ) へ変更した場合の差額

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
差額	¥7,350 (¥7,000)	¥7,350 (¥7,000)	¥6,300 (¥6,000)	¥6,300 (¥6,000)

■ワークトップ (D650) ・人工大理石 (グラニットSタイプ) +エッグマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	¥1,077,510 (¥1,026,200)	¥1,204,875 (¥1,147,500)	¥1,113,315 (¥1,060,300)	¥1,243,830 (¥1,184,600)
NZ60	¥1,095,465 (¥1,043,300)	— (—)	¥1,135,155 (¥1,081,100)	— (—)
NZ50	¥1,077,510 (¥1,026,200)	¥1,204,875 (¥1,147,500)	¥1,113,315 (¥1,060,300)	¥1,243,830 (¥1,184,600)
NZ40	¥1,034,985 (¥ 985,700)	¥1,150,275 (¥1,095,500)	¥1,068,060 (¥1,017,200)	¥1,186,080 (¥1,129,600)
NZ30	¥ 995,085 (¥ 947,700)	¥1,100,190 (¥1,047,800)	¥1,025,640 (¥ 976,800)	¥1,133,370 (¥1,079,400)
NZ20	¥ 935,970 (¥ 891,400)	¥1,046,325 (¥ 996,500)	¥ 964,320 (¥ 918,400)	¥1,075,725 (¥1,024,500)

■ワークトップ (D650) ・人工大理石 フォルテ+フォルテシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	¥1,056,510 (¥1,006,200)	¥1,183,875 (¥1,127,500)	¥1,092,315 (¥1,040,300)	¥1,222,830 (¥1,164,600)
NZ60	¥1,074,465 (¥1,023,300)	— (—)	¥1,114,155 (¥1,061,100)	— (—)
NZ50	¥1,056,510 (¥1,006,200)	¥1,183,875 (¥1,127,500)	¥1,092,315 (¥1,040,300)	¥1,222,830 (¥1,164,600)
NZ40	¥1,013,985 (¥ 965,700)	¥1,129,275 (¥1,075,500)	¥1,047,060 (¥ 997,200)	¥1,165,080 (¥1,109,600)
NZ30	¥ 974,085 (¥ 927,700)	¥1,079,190 (¥1,027,800)	¥1,004,640 (¥ 956,800)	¥1,112,370 (¥1,059,400)
NZ20	¥ 914,970 (¥ 871,400)	¥1,007,370 (¥ 959,400)	¥ 943,320 (¥ 898,400)	¥1,036,770 (¥ 987,400)

■ワークトップ (D700) ・ステンレス+ステンレスマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	— (—)	¥1,149,015 (¥1,094,300)	— (—)	¥1,190,070 (¥1,133,400)
NZ60	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)
NZ50	— (—)	¥1,149,015 (¥1,094,300)	— (—)	¥1,190,070 (¥1,133,400)
NZ40	— (—)	¥1,094,415 (¥1,042,300)	— (—)	¥1,132,320 (¥1,078,400)
NZ30	— (—)	¥1,044,330 (¥ 994,600)	— (—)	¥1,079,610 (¥1,028,200)
NZ20	— (—)	¥ 972,510 (¥ 926,200)	— (—)	¥1,004,010 (¥ 956,200)

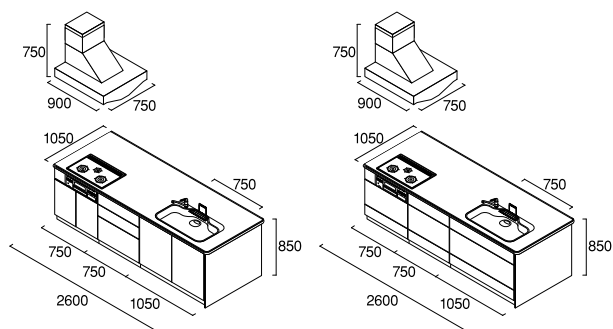
※キッチンパネルは不燃材料認定商品ですが、面に炎が当たる使用はしないで下さい。加熱機器より15cm以上離して貼付けてください。

●表示価格は税込価格で()内は税抜き価格です。 ●表示価格には工事費は含まれておりません。 ●印刷のため実物と多少、色・柄が異なることがあります。面材サンプルなどでご確認ください。

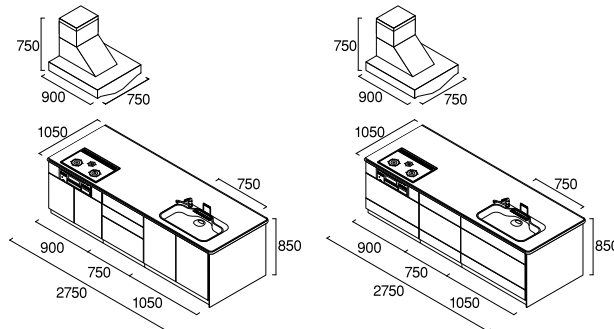
セット価格表

無垢
P 型

W2600 (D1050) / W2580 (D970・D900)



W2750 (D1050) / W2730 (D970・D900)



Hシンクの場合

■ワークトップ (D1050)・人工大理石 (グラニットSタイプ) + Hシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	¥1,245,615 (¥1,186,300)	¥1,372,980 (¥1,307,600)	¥1,304,310 (¥1,242,200)	¥1,434,825 (¥1,366,500)
NZ60	¥1,142,295 (¥1,087,900)	— (—)	¥1,201,935 (¥1,144,700)	— (—)
NZ50	¥1,134,420 (¥1,080,400)	¥1,261,785 (¥1,201,700)	¥1,190,910 (¥1,134,200)	¥1,321,425 (¥1,258,500)
NZ40	¥1,106,070 (¥1,053,400)	¥1,221,360 (¥1,163,200)	¥1,160,775 (¥1,105,500)	¥1,278,795 (¥1,217,900)
NZ30	¥1,079,295 (¥1,027,900)	¥1,184,400 (¥1,128,000)	¥1,132,320 (¥1,078,400)	¥1,240,050 (¥1,181,000)
NZ20	¥1,038,975 (¥ 989,500)	¥1,131,375 (¥1,077,500)	¥1,090,950 (¥1,039,000)	¥1,184,400 (¥1,128,000)

■ワークトップ (D970)・人工大理石 フォルテ+フォルテシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	¥1,314,495 (¥1,251,900)	¥1,441,860 (¥1,373,200)	¥1,349,460 (¥1,285,200)	¥1,479,975 (¥1,409,500)
NZ60	¥1,211,595 (¥1,153,900)	— (—)	¥1,247,505 (¥1,188,100)	— (—)
NZ50	¥1,203,720 (¥1,146,400)	¥1,331,085 (¥1,267,700)	¥1,236,480 (¥1,177,600)	¥1,366,995 (¥1,301,900)
NZ40	¥1,175,370 (¥1,119,400)	¥1,290,660 (¥1,229,200)	¥1,206,345 (¥1,148,900)	¥1,324,365 (¥1,261,300)
NZ30	¥1,148,595 (¥1,093,900)	¥1,253,700 (¥1,194,000)	¥1,177,890 (¥1,121,800)	¥1,285,620 (¥1,224,400)
NZ20	¥1,108,275 (¥1,055,500)	¥1,200,675 (¥1,143,500)	¥1,136,520 (¥1,082,400)	¥1,229,970 (¥1,171,400)

■ワークトップ (D900)・ステンレス+ステンレスマルチシンク

	セミスライドプラン	オールスライドプラン	セミスライドプラン	オールスライドプラン
グレード	標準セット設計価格			
OK50・MP50	— (—)	¥1,416,450 (¥1,349,000)	— (—)	¥1,453,935 (¥1,384,700)
NZ60	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)
NZ50	— (—)	¥1,308,720 (¥1,246,400)	— (—)	¥1,344,000 (¥1,280,000)
NZ40	— (—)	¥1,268,295 (¥1,207,900)	— (—)	¥1,301,370 (¥1,239,400)
NZ30	— (—)	¥1,231,335 (¥1,172,700)	— (—)	¥1,262,625 (¥1,202,500)
NZ20	— (—)	¥1,178,310 (¥1,122,200)	— (—)	¥1,206,975 (¥1,149,500)

価格表 設備機器仕様

■加熱機器／ガスコンロ 品番：HDGR016-6LN-VH

■レンジフード／ (D650) I 型用・品番：HDHF019-9NL-V + HDMF004-97N-V

(D700) I 型用・品番：HDHF035-97N-V

(D1050/D970/D900) P 型用・品番：HDHF030-SPL-S

■水栓／品番：HDFK004-HH

※キッチンパネルは不燃材料認定商品ですが、面に炎が当たる使用はしないで下さい。加熱機器より15cm以上離して貼付けてください。

●表示価格は税込価格で()内は税抜き価格です。 ●表示価格には工事費は含まれておりません。 ●印刷のため実物と多少、色・柄が異なることがあります。面材サンプルなどでお確かめください。

事業所一覧

本 社 〒738-8502 広島県廿日市市木材港南1-1 TEL (0829) 32-3330 / FAX (0829) 32-5524

北海道・東北	北東北営業所	〒020-0866 岩手県盛岡市本宮6-12-51 ☎ (019) 656-5135 / FAX (019) 656-5136	北陸・京滋	金沢営業所	〒921-8801 石川県野々市市御経塚4-72 ☎ (076) 249-6206 / FAX (076) 240-2242
	仙台営業所	〒983-0002 宮城県仙台市宮城野区蒲生字須賀前103-5 ☎ (022) 388-6131 / FAX (022) 388-6132		福井出張所	〒910-0846 福井県福井市四ツ井1-17-30 フジビル1F B号室 ☎ (0776) 57-1305 / FAX (0776) 57-1308
	福島営業所	〒963-0111 福島県郡山市安積町荒井字文部内8-1 ☎ (024) 946-6501 / FAX (024) 946-6506		富山出張所	〒939-8271 富山県富山市太郎丸西町2-7-12 AYタウンB室 ☎ (076) 425-6511 / FAX (076) 425-6550
	札幌営業所	〒062-0020 北海道札幌市豊平区月寒中央通2-4-17 ☎ (011) 853-6565 / FAX (011) 853-6585		京都営業所	〒612-8447 京都府京都市伏見区竹田西内畑町58 ☎ (075) 604-0673 / FAX (075) 604-0671
関東北	高崎営業所	〒370-0851 群馬県高崎市上中居町379-1 ☎ (027) 325-5077 / FAX (027) 327-7855	近畿	滋賀営業所	〒520-3015 滋賀県栗東市安養寺7-6-23 ☎ (077) 554-8555 / FAX (077) 554-8550
	熊谷営業所	〒360-0803 埼玉県熊谷市柿沼990-1 ☎ (048) 528-5121 / FAX (048) 526-3858		大阪支店	〒561-0804 大阪府豊中市曾根南町3-20-14 ☎ (06) 6862-1212 / FAX (06) 6862-0853
	新潟営業所	〒950-0922 新潟県新潟市中央区山ニツ2-17-24 ☎ (025) 287-0888 / FAX (025) 257-1157		南大阪営業所	〒596-0012 大阪府岸和田市新港町10-7 ☎ (072) 437-2921 / FAX (072) 436-1744
	宇都宮営業所	〒321-0954 栃木県宇都宮市元今泉4-8-19 ☎ (028) 639-5551 / FAX (028) 639-5444		神戸営業所	〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-2-2 HDC神戸4F ☎ (078) 360-5040 / FAX (078) 360-5059
関東南	大宮営業所	〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町1-476 ☎ (048) 666-6311 / FAX (048) 652-1043	中国・四国	姫路営業所	〒672-8048 兵庫県姫路市飾磨区三宅3-26 ☎ (079) 233-6400 / FAX (079) 231-4666
	多摩営業所	〒190-0002 東京都立川市幸町1-25-23 ヴィレッジ20 1F ☎ (042) 537-5432 / FAX (042) 537-5400		岡山営業所	〒700-0971 岡山県岡山市北区野田3-23-8 ☎ (086) 242-4180 / FAX (086) 242-4188
	水戸営業所	〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町261-4 ☎ (029) 304-6110 / FAX (029) 304-6120		山陰営業所	〒683-0003 鳥取県米子市皆生3-6-11 ☎ (0859) 35-0733 / FAX (0859) 35-0735
	柏営業所	〒277-0832 千葉県柏市北柏1-10-19 ☎ (04) 7162-2683 / FAX (04) 7162-2685		広島営業所	〒738-0023 広島県廿日市市下平良1-12-1 ☎ (0829) 32-3145 / FAX (0829) 32-5544
中部	千葉営業所	〒260-0843 千葉県千葉市中央区末広2-12-6 ☎ (043) 305-0972 / FAX (043) 265-6411	九州	福山出張所	〒721-0955 広島県福山市新涯町1-13-7 ☎ (084) 957-0830 / FAX (084) 957-0851
	東京支店	〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-23 飯田橋ビル2号館本館4F ☎ (03) 5842-6251 / FAX (03) 5842-6255		山口営業所	〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町14-10 ☎ (083) 976-0120 / FAX (083) 976-0125
	横浜営業所	〒224-0012 神奈川県横浜市都筑区牛久保1-1-7 ☎ (045) 913-0012 / FAX (045) 913-0025		高松営業所	〒761-0301 香川県高松市林町2536-16 ☎ (087) 867-3515 / FAX (087) 867-3880
	相模原営業所	〒252-0303 神奈川県相模原市南区相模大野7-11-2 リプロ相模大野2F ☎ (042) 765-7001 / FAX (042) 765-0033		松山営業所	〒790-0951 愛媛県松山市天山1-10-23 ☎ (089) 945-1444 / (089) 987-7660 FAX (089) 945-2555 / (089) 987-7670
中部	静岡営業所	〒422-8036 静岡県静岡市駿河区敷地1-3-1 ☎ (054) 237-1000 / FAX (054) 237-1155	九州	福岡支店	〒816-0941 福岡県大野城市東大利3-8-1 ☎ (092) 581-5710 / FAX (092) 581-5724
	豊橋営業所	〒441-8074 愛知県豊橋市明海町5-31 ☎ (0532) 23-3333 / FAX (0532) 23-5221		北九州営業所	〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2-12-35 ☎ (093) 965-8880 / (093) 965-1777 FAX (093) 965-8882 / (093) 965-1666
	浜松営業所	〒435-0045 静岡県浜松市中区細島町7-11 カワ清東山第2ビル2F ☎ (053) 467-1181 / FAX (053) 467-1182		長崎営業所	〒851-0103 長崎県長崎市中里町1688-1 ☎ (095) 838-6881 / (095) 834-0222 FAX (095) 838-6882 / (095) 834-0233
	長野営業所	〒390-0825 長野県松本市並柳1-5-14 ☎ (0263) 27-6301 / (0263) 29-0788 FAX (0263) 24-3083 / (0263) 29-0755		熊本営業所	〒862-0968 熊本県熊本市南区馬渡2-1-20 ☎ (096) 370-8555 / FAX (096) 370-8575
	名古屋支店	〒485-0039 愛知県小牧市外堀4-88 ☎ (0568) 72-8253 / FAX (0568) 73-1058		大分営業所	〒870-0955 大分県大分市下郡南2-2-1 ☎ (097) 567-0851 / FAX (097) 567-7257
	三重営業課	〒514-0817 三重県津市高茶屋小森町2851-1 ☎ (059) 238-2030 / FAX (059) 238-2032		鹿児島営業所	〒890-0055 鹿児島県鹿児島市上荒田町44-30 ☎ (099) 284-1088 / FAX (099) 284-1055
	岐阜営業所	〒500-8383 岐阜県岐阜市江添2-9-20 ☎ (058) 268-0074 / (058) 278-0088 FAX (058) 272-5554		宮崎営業所	〒880-0856 宮崎県宮崎市日ノ出町4-6-1 清野ビル ☎ (0985) 26-9588 / FAX (0985) 26-9488
	岡崎営業所	〒444-0814 愛知県岡崎市羽根町小豆坂169-1 ☎ (0564) 71-7373 / FAX (0564) 71-1801			

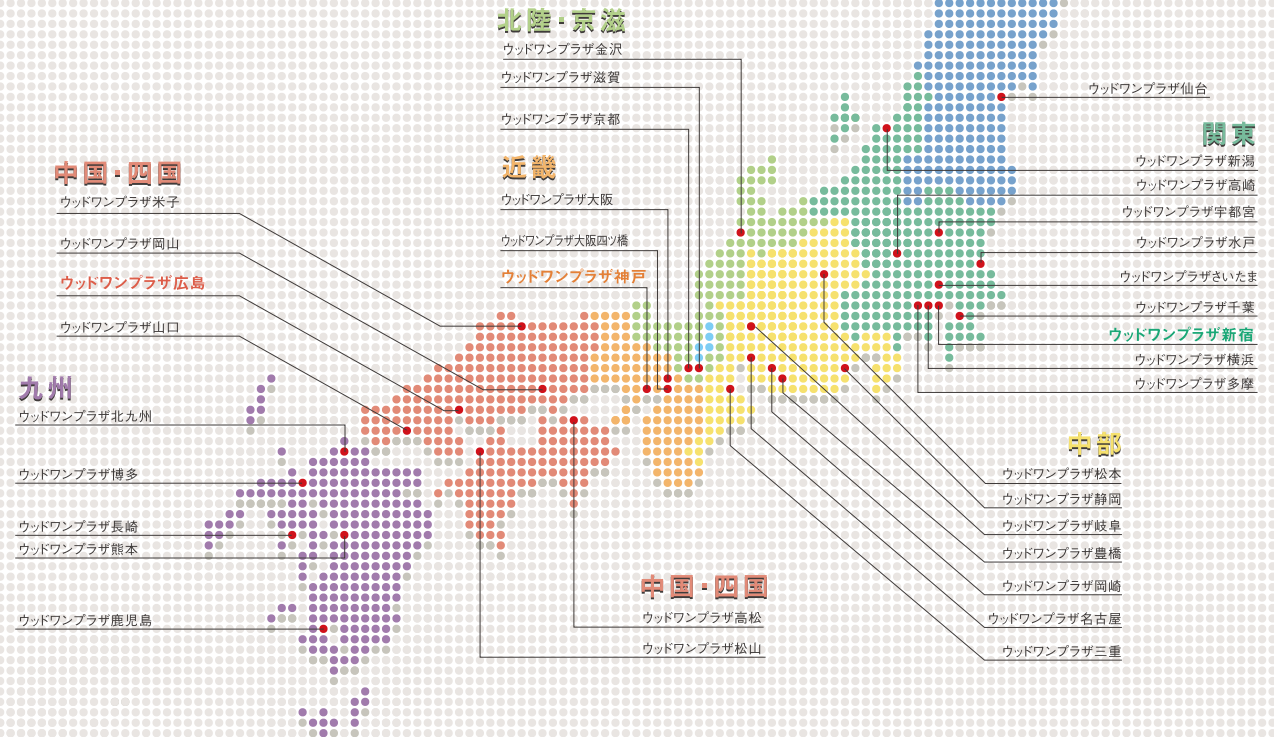
2012年7月現在

WOODONE SHOW ROOM

ウッドワンプラザのご案内

全国のウッドワンプラザでお待ちしています。

詳しくは **ウッドワンプラザ** にて **検索**



● ウッドワンプラザ広島

〒738-0023
広島県廿日市市下平良1-12-1
TEL (0829) 32-6877

最寄交通

- 広電宮島線廿日市市役所前駅より徒歩15分
- 広電バス可愛バス停より徒歩10分



● ウッドワンプラザ新宿

〒163-1006
東京都新宿区西新宿3-7-1
新宿パークタワー
リビングセンター OZONE 6F
TEL (03) 5322-6540

最寄交通

- JR新宿駅南口より徒歩12分
- 都営新宿線・京王新線新宿駅より徒歩10分
- 京王線新初台駅より徒歩8分



● ウッドワンプラザ神戸

〒650-0044
兵庫県神戸市中央区東川崎町1-2-2 (HDC神戸4F)
TEL (078) 366-2411

最寄交通

- JR神戸駅 (JR神戸線) 下車すぐ
- 高速神戸駅 (神戸高速鉄道) から徒歩4分
- 海岸線ハーバーランド駅 (地下鉄海岸線) から徒歩3分

北海道・東北

ウッドワンプラザ札幌



〒062-0020 北海道札幌市豊平区月寒中央通2-4-17
TEL (011) 853-6565

ウッドワンプラザ盛岡



〒020-0866 岩手県盛岡市本宮6-12-51
TEL (019) 656-5135

ウッドワンプラザ仙台



〒983-0002 宮城県仙台市宮城野区蒲生字須賀前103-5
TEL (022) 388-6131

関東

ウッドワンプラザ宇都宮



〒321-0954 栃木県宇都宮市元今泉5-4-11
TEL (028) 683-1088

ウッドワンプラザ水戸



〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町261-4
TEL (029) 304-6110

ウッドワンプラザ高崎



〒370-0851 群馬県高崎市上中居町379-1
TEL (027) 326-3234

ウッドワンプラザさいたま



〒336-0926 埼玉県さいたま市緑区東浦和4-13-21
TEL (048) 810-4445

ウッドワンプラザ千葉



〒260-0843 千葉県千葉市中央区末広2-12-6
TEL (043) 305-0970

ウッドワンプラザ多摩



〒190-0002 東京都立川市幸町1-25-23 ヴェンツォ20 1F
TEL (042) 538-7188

ウッドワンプラザ横浜



〒224-0012 神奈川県横浜市中区築港牛久保1-1-7
TEL (045) 914-8180

ウッドワンプラザ新潟



〒950-0922 新潟県新潟市中央区山二ツ2-17-24
TEL (025) 287-0888

中部

ウッドワンプラザ岐阜



〒500-8383 岐阜県岐阜市江添2-9-20
TEL (058) 278-0088

ウッドワンプラザ静岡



〒422-8036 静岡県静岡市駿河区敷地1-3-1
TEL (054) 237-1000

ウッドワンプラザ豊橋



〒441-8028 愛知県豊橋市立花町45 光陽ビル1F
TEL (0532) 34-5400

ウッドワンプラザ名古屋



〒460-0022 愛知県名古屋市中区金山2-14-9 ルミエール金山1F
TEL (052) 339-2821

ウッドワンプラザ岡崎



〒444-0814 愛知県岡崎市羽根町小豆坂169-1
TEL (0564) 71-7373

ウッドワンプラザ三重



〒514-0817 三重県津市高茶屋小森町2851-1
TEL (059) 238-2030

ウッドワンプラザ松本



〒390-0825 長野県松本市並柳1-5-14
TEL (0263) 29-0788

北陸・京滋

ウッドワンプラザ金沢



〒921-8062 石川県金沢市新保本4-45
TEL (076) 240-9288

ウッドワンプラザ京都



〒612-8447 京都府京都市伏見区竹田西内畑58
TEL (075) 604-0700

ウッドワンプラザ滋賀



〒520-3015 滋賀県栗東市安養寺7-6-23
TEL (077) 554-8555

○ 近畿

ウッドワンプラザ大阪



〒561-0804 大阪府豊中市曽根南町3-20-14
TEL (06) 6862-0737

ウッドワンプラザ大阪四ツ橋



〒550-0013 大阪府大阪市西区新町1-3-12
(四ツ橋セントラルビル1F)
TEL (06) 6532-9475

○ 中国・四国

ウッドワンプラザ米子



〒683-0003 鳥取県米子市皆生3-6-11
TEL (0859) 37-2990

ウッドワンプラザ岡山



〒700-0971 岡山県岡山市北区野田3-23-8
TEL (086) 244-9188

ウッドワンプラザ山口



〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町14-10
TEL (083) 974-1056

ウッドワンプラザ高松



〒761-0301 香川県高松市林町2536-16
TEL (087) 867-3515

ウッドワンプラザ松山



〒790-0951 愛媛県松山市天山1-10-23
TEL (089) 987-7660

○ 九州

ウッドワンプラザ博多



〒812-0042 福岡県福岡市博多区豊2-3-11
TEL (092) 412-1488

ウッドワンプラザ北九州



〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2-12-35
TEL (093) 965-1777

ウッドワンプラザ長崎



〒851-0103 長崎県長崎市中里町1688-1
TEL (095) 834-0222

ウッドワンプラザ熊本



〒862-0968 熊本県熊本市南区馬渡2-1-20
TEL (096) 370-8571

ウッドワンプラザ鹿児島



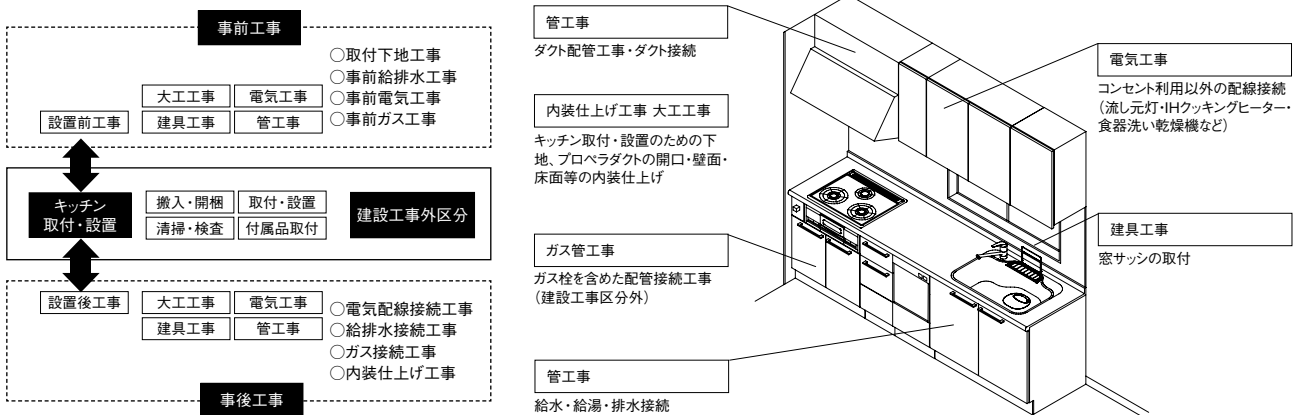
〒890-0055 鹿児島県鹿児島市上荒田町44-30
TEL (099) 284-1088

ご案内

詳しい展示内容・営業時間・休館日は、各ショールームにお問い合わせください。

工事区分

システムキッチンの本体取付・設置と関連工事（建設工事）である大工工事、電気工事、ガス配管工事、配管（給排水）工事、建具工事などを区分して説明しています。建設工事は、関連する法令、規定に従って法的有資格者による工事が必要になります。流通業者（販売店）を通して「本体の取付・設置」を行う場合は、建設工事部分と「システムキッチンの本体取付・設置」を区別して行ってください。



「お客様へのお願い」

ご購入前に確認していただきたい事項

キッチン全般

- ・このカタログに掲載された商品は一般家庭用です。商品の品質低下につながるおそれがありますので、業務用など特殊な用途には使用しないでください。
- ・直射日光の当たる場所にキッチンをセッティングしないでください。
- ・変色・退色の原因になります。
- ・キッチン以外の目的では使用しないでください。

扉・エンドパネル・サイドパネル・フロントパネル

- ・扉の色はレイアウトの中で、多少異なる場合があります。
- ・天然木扉の場合、その木肌を生かした塗装のため、扉ごとに色が異なる場合があります。
- ・天然木扉の場合、「入り皮」「逆目」「節」「赤身」「あて／節かげ」などが入ることがあります。
- ・色柄は商品の設置環境（照明・床・壁など）や大きさによって見え方に違いが出る場合があります。

水栓金具 / 水栓金具全般

- ・このカタログに掲載された商品は一般家庭用です。
- ・上水道及び飲用可能な井戸水用です。飲用できない井戸水や地下水、特に塩分の多い水では使用できません。
- ・凍結のおそれのある地域では寒冷地用をご使用ください。
- ・購入後は取扱説明書をよく読みの上、定期的な点検（水漏れチェックなど）を行ってください。

浄水器水栓

- ・浄水機能付水栓は、別荘など使用頻度が極端に少ない場合は設置しないでください。（2～3日に一度は通水できる場所に設置してください。）

アルカリ清水器・アルカリイオン整水器

- ・水質によっては十分な pH 値が得られない場合があります。
- ・長期間電源を入れない場所には設置しないでください。
- ・寒冷地仕様はありません。
- ・アルカリ水の生成中は酸性水が排出されます。

レンジフード

- ・周囲に壁が少ない（壁がない）プランでは、壁のあるプランに比べ室内空気の対流（人の動きによる風や空調）の影響を受けやすく、油煙の捕集効率が落ちることがあります。
- ・フードに接するウォールキャビネット（吊戸棚）は、不燃タイプを設置してください。

使用・設置上に関するご注意

扉・エンドパネル・サイドパネル・フロントパネル

- ・扉に向かって暖房器具を向ける場合は、必ずその取扱説明書に従った使用方法をしてください。
- ・フードに接するエンドパネルは、各地の火災予防条例によって設置できない場合があります。
- ・キャビネット及び扉に水滴が付着したまま放置されますと、端面部からの吸水膨れの原因になりますので、拭き取ってください。
- ・塗装扉のお手入れは、柔らかい布で拭き掃除してください。
- ・引出しキャビネットは、取扱説明書にしたがって、限度重量を守りご使用ください。限度を超えると変形、破損の原因になります。
- ・扉用静音ダンパーは、使いかたによって扉が閉まらないことがありますが、ダンパー自体に引き込み機能はなく、衝撃吸収を目的とした部品であるため故障ではありません。

キャビネット

- ・フード横にウォールキャビネット（吊戸棚）を設置する場合は、不燃タイプを設置してください。
- ・キャビネット、扉についているパッキンは、開閉時の干渉の衝撃を和らげるものです。

ステンレスワークトップ・シンク

- ・L型プランの場合、ワークトップに溶接の継ぎ目が入ります。
- ・熱いナベやフライパンを直接置かないでください。裏面の補強材が熱で剥がれることがあります。
- ・加熱したものを置く場合は、必ずナベ敷きをご使用ください。
- ・ステンレスワークトップの上やシンク内に濡れた包丁や缶詰、ヘヤピンなどを放置しますと「もらいさび」が発生することがあります。
- ・ステンレスワークトップの上やシンク内に濡れたアルミ製品を長時間放置しますと電気的反応を起こし、白く変色することがあります。
- ・水滴を残したまま放置しますと水分中の炭酸カルシウムなどの水垢が水滴跡となってしまうことがあります。
- ・水滴跡やすりキズが目立つときは、市販のステンレスクリーナーで洗浄してください。
- ・「もらいさび」が発生した場合は、市販のステンレスクリーナー、サビがひどいときはクリームクレンザーを柔らかな布に含ませて落してください。

人工大理石ワークトップ・シンク

- ・L型プランの場合、ワークトップにシーム接着の継ぎ目が入ります。
- ・熱いナベやフライパンを直接置かないでください。ヒビ割れや汚れの原因になります。
- ・加熱したものを置く場合は、必ずナベ敷きをご使用ください。
- ・人工大理石カウンターの上で、包丁などの刃物を直接使用しないでください。キズや汚れの原因になります。
- ・人工大理石カウンターは、日光など紫外線の影響で多少色が変わる場合があります。
- ・油、調味料、食品汚れなどを放置しますとシミの原因になります。
- ・汚れがひどいときやすり傷が目立つ場合は、柔らかな布に市販のクリームクレンザーを少量付けて磨いてください。
- ・ただし磨きすぎますと艶などが変化することがありますので、取扱説明書をよくお読みください。
- ・塩素系漂白剤、アルカリ性洗剤、酸性洗剤（オレンジオイル系洗剤）はシミなどになる場合がありますのでご使用にならないでください。

排水管接続

- ・排水トラップ下の排水管はジャバラホースが標準です。直管配管する場合の部品は現地調達願います。
- ・排水トラップがついていますから、排水管接続以降にトラップを設けしないでください。現場の排水経路・状況によっては、キッチンのトラップで流れが悪くなったり、排水時に異音が発生することがあります。

水栓金具

- ・吐水口の耐圧力は0.35MPaです。
- ・シャワー水栓金具を設置する場合、水圧0.05MPa以上でお使いください。水圧が低いと温調の不具合やシャワーにならない場合があります。

浄水器水栓

- ・浄水は長期間保存しないでください。（密閉状態にして冷蔵庫で1日以内に使用ください。）
- ・毎日最初に使用するときは、10秒以上浄水を流してからご使用ください。
- ・カートリッジ、水栓本体の保護のため、60℃以上の熱いお湯は通さないでください。
- ・カートリッジの交換時期の目安は、使用水量や水質によって異なります。
- ・浄水器の水が出にくくなった、期間内であってもカートリッジを交換してください。

アルカリ清水器・アルカリイオン整水器

- ・この商品の販売に際しては、薬事法の『販売業の届出』が必要です。
- ・毎日最初に使用するときは、30秒以上浄水を流してからご使用ください。
- ・カートリッジ、水栓本体の保護のため、50℃以上の熱いお湯は通さないでください。
- ・カートリッジの交換時期の目安は、使用水量や水質によって異なります。
- ・浄水器の水が出にくになったら、期間内であってもカートリッジを交換してください。

レンジフード

- ・調理の際は必ずフードを運転してください。
- ・IHヒーターは上昇気流が少ないため、オープンな場所では吸い込みにくくなります。
- ・IHヒーター使用時はフードが温まりにくいため、結露が発生することがあります。滴下前にふき取ってご使用ください。
- ・吸気口がない場合、吸い込みが悪くなる場合があります。必ず吸気口を設置してください。

食器洗い乾燥機

- ・凍結のおそれのある地域（室温 0℃以下）ではご使用できません。
- ・運転時間短縮のため給湯接続をお勧めします。その場合10号相当以上の先止め式給湯器で、70℃以下に温度調整可能なタイプに接続してください。
- ・水道水圧は0.03～1MPaの範囲で使用してください。
- ・カットグラス、クリスタルガラスなどの高級ガラス食器、金メッキ製、銀製食器、アルミ製のナベや食器、高級漆器、さかすきなど軽くて小さい食器、耐熱温度90℃以下のプラスチック容器などは、食器洗い乾燥機での洗浄に適しません。
- ・糸底の深い食器は乾燥終了後、糸底部に多少の水が残る場合があります。
- ・焦げ付きやこびりつきなどの汚れは洗浄できませんので、下洗いをしてからセットしてください。
- ・専用洗剤以外は使用しないでください。
- ・「乾燥」コースだけを長期間使用しますと、機器内部の残留水から異臭が発生することがありますので、月に1～2回程度は「予洗い」コースで運転してください。
- ・定格15A以上の電源コンセントに直接接続してご使用ください。他の電源と兼用しますと火災の原因になることがあります。

ガスコンロ

- ・ゴトク、トッププレート、バーナー、バーナーキャップ、グリルなど炎がかかる部位は変色する場合がありますが、使用上問題はありません。
- ・ゴトク、トッププレート、バーナー、バーナーキャップ、グリル、焼き網などは消耗品です。消耗部品に関しては有償になります。
- ・水、湿気、蒸気、ほこり、油煙などの多い場所に設置しないでください。火災、故障の原因になることがあります。

IHクッキングヒーター（200V）

「使用できるナベ」

- ・耐熱鉄製・鉄ホーロー製・鉄鋳物製・ステンレス製（18-0,18-8,18-10）で底の直径が約12～26cmの底が平らなもの
- ・オールメタルタイプはアルミ製ナベ、銅製ナベも使用できます。
- ・グラッドナベ（多層ナベ）の中には発熱しないものがあります。
- ・18-8,18-10 ステンレスナベ（一層）でナベ底の厚さが0.8mm以上のナベは、入力電力が定格値より少なめ（火力が弱く）なることがあります。

「使用できないナベ」

- ・耐熱ガラス製、アルミ製、陶磁器製（土ナベなど）、銅製のナベで、ナベ底が平らでなく凸凹しているもの。
- ・オールメタルタイプはアルミ製ナベ、銅製ナベも使用できます。
- ・金属製で底が平らなナベが適しています。
- ・ホーロー製のナベは、耐熱タイプをご使用ください。耐熱タイプ以外では、底がはげ落ちプレートを汚したり割ったりすることがあります。

家電収納庫

- ・ガス炊飯器はご使用になれません。
- ・本製品は不燃材・難燃材仕様ではありません。収納する家電機器については、それぞれの商品の取扱説明書にある設置基準をお守りください。
- ・家電収納庫には必ず蒸気排出ユニットを組み合わせて設置してください。蒸気排出ユニットを設置されませんとキャビネット内に蒸気がこもり、内部のカビ発生や表面材に剥がれなどの不具合がおきることがあります。

キッチンパネル

- ・表面に包丁など鋭利なものを当てたり、クレンザーやナイロンタワシなどでこすらないでください。キズの原因になります。
- ・表面に粘着力の強いテープや吸盤は付けしないでください。テープを剥がしたとき表面の塗装が剥がれるおそれや吸盤の跡が取れないことがあります。
- ・キッチンパネルとシリコンコーキングの色は異なります。
- ・キッチンパネルは不燃材料認定品ですが、じかに炎があたる場所には使用しないでください。また加熱調理器具より15cm以上離して取付けしてください。

ダストボックスワゴン

- ・キャスター付ですので、床の種類によってはキャスターの跡が付く場合があります。

安全に関するご注意

キッチン全般

- ・キッチンルームには十分換気ができるよう、給排気口を必ず設けてください。酸欠や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

ウォールキャビネット（吊戸棚）用オープンロック機構

- ・揺れの程度や取付け状況、建物の階数などによって作動しないことがあります。

電気機器全般

- ・機器によってはアースが必要なものがあります。確実にアースを取り付けてください。故障や漏電の際感電するおそれがあります。

食器洗い乾燥機

- ・排気口より蒸気が排出されます。排気方向にカップボードなどがある場合、結露する可能性があります。また小さなお子様には十分ご注意ください。

ガスコンロ

- ・グリルをご使用の際、排気口をふさぐと温度が上昇し、人工大理石ワークトップが割れることがあります。

IHクッキングヒーター（200V）

- ・心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上使用してください。
- ・揚げ物調理中はそばを離れないでください。またIHヒーターの指定量未満の油では調理しないでください。（油温が上がらず、発火するおそれがあります。）

長期使用製品 安全点検制度について

- ・ビルトイン電気食器洗い乾燥機を含む9品目の製造・輸入事業者（特定製造事業者等）、販売事業者等（特定保守製品取引事業者）、関連事業者、消費者（所有者）それぞれが適切に役割を果たし、長期間の使用に伴い生じる劣化（経年劣化）による重大事故発生のおそれが高いもの（特定保守製品）について、使用者による点検やその他の保守（有償）を支援する制度です。

- ・所有者は、製品に添付されている所有者票を機器メーカーに直接送付することで、所有者として登録され、点検期間が始まる前に点検のご案内がされます。
- ・点検にかかる費用はお客様のご負担になります。（点検期間は製品ご購入後8年6ヶ月～11年6ヶ月の3年間です。）

長期使用製品 安全表示制度について

- ・換気扇（キッチン用レンジフード）を含む5品目は、経年劣化による重大事故の発生率は高いものの、長期間の使用が想定される製品について、設計上の標準使用期間と経年劣化についての注意喚起等の表示が義務付けられ、使用者に注意を促す制度です。

ご 注 意	
安全に関するご注意	●ご使用前に、「取扱説明書」を確認しよくお読みの上、正しくお使いください。 ●商品には安全に使用していただくため、注意シールが貼ってあるものがございます。ご使用の際は内容をご確認の上、正しくお使いください。 ●ご購入いただいた商品の中に特定保守製品がある場合は、定期点検が必要となります。長く安全にご使用いただくため、所有者票などの登録を行ってください。（長期使用製品安全点検制度 対象商品＝特定保守製品 点検には料金がかかります。）
商品選択上のご注意	●掲載の写真は印刷のため実物と多少、色、柄が異なる事があります。面材サンプルなどでお確かめください。 ●加熱機器及びレンジフード周辺の商品設置については火災予防条例の規制があります。キッチンをプランされている時は、ご購入先にご相談ください。 ●カタログに記載されていない機器をご希望の時は、ご購入先にご相談ください。機器によっては使用できない商品がございます。 ●カタログの設計価格には、商品の配送費、搬入取付費、使用済みの商品引取り、撤去の費用等は含まれておりません。
取付・設置上のご注意	●商品の取付・設置は必ず説明書に従ってください。 ●キッチン取付・設置以外に関連する電気工事、ガス工事、管工事、大工工事などは法的有資格者による工事が必要となります。 ●商品の設置には専門の工事が必要です。ご購入先または専門業者にご相談ください。工事に不備があると火災や落下・水濡れなどの原因になることがあります。

- 掲載の内容・製品の仕様は、改良や資材の都合により、変更する場合があります。

納期に関するご案内	NZ60 / NZ50 ... 受注～工場出荷	12日	土日祝日を除く。 詳しい納期はお近くの営業所へ お問い合わせください。
	OK50 / MP50		
	NZ40 / NZ30 ... 受注～工場出荷	10日	
	NZ20 ... 受注～工場出荷	8日	
	SA40 / SA30 ... 受注～工場出荷	10日	
	SA20 ... 受注～工場出荷	6日	

販売店・工務店・建設会社様へのお願い

弊社では、商品を安全に正しくご使用いただく為、保守事項、お願い事項などの重要な内容を記載、添付した取扱い説明書を用意している商品があります。お施主様や建物を管理されている方に渡される際は、内容ご説明の上、お渡しいただきますようお願いいたします。

- 製品の仕様は2012年7月1日現在のものです。
- 本カタログに掲載の価格には配送費、搬入取付費は含まれておりません。
- 掲載の写真は印刷のため実物と多少、色・柄が異なることがあります。面材サンプルなどで確かめください。
- 掲載の内容・製品の仕様は、改良や資材の都合により、変更する場合があります。

ZCSG141 第1版 12.07DaT

【ご注意】 扉・パネル等の表面材は、色、柄等の連続性はありませんので、左右で木目柄が揃わないケースがあります。

株式会社 ウッドワン

〒738-8502 広島県廿日市市木材港南1-1