



高橋です

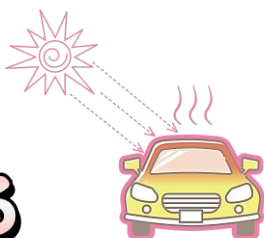
昨今、線状降水帯の発生により大雨・冠水被害が多く発生しています。横浜でもその可能性が考えられますので、日頃からできる対策を紹介いたします。

- ・排水溝・雨水ますの清掃 側溝が落葉で塞がってしまうと雨水が排水出来なくなります。
- ・雨水の流れを遮る物の移動 コーステップや段差解消ブロックはゴミが溜まりやすいので、大雨が予想される時には移動し、雨水が流れやすくしておく。
- ・ハザードマップの確認 危険な場所や避難経路を事前に確認し、家族で共有しておく。

また、冠水時の避難は危険を伴うので、足首を越える水位の時は無理をせず自宅や頑丈な建物の2階以上へ垂直避難を選択する。

車での移動時の被害も多く報告されてますので無理をしない判断を心がけてください。

車も 灼熱から 守る



炎天下の車内は、エアコンを使わないと5分で熱中症の警戒レベル、15分で危険レベルに達することも。そんな過酷な環境をやわらげるのが、“遮熱効果に優れた屋根パネル”。車にも人にもやさしく、夏の車内をより安全で快適に保ちます。

効果① 太陽光をカット！

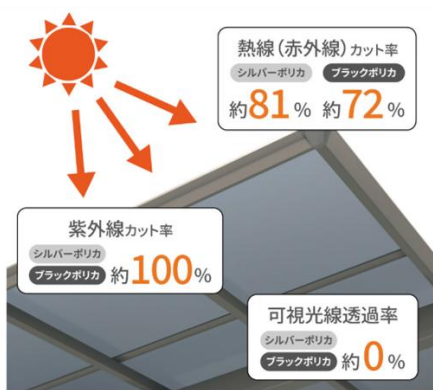
車内温度の上昇を抑えます。

効果② 汚れが気になりにくい！

透過性のない屋根で、汚れも目立ちにくくなります。

屋根材は、モノトーン系の住宅にマッチする「シルバー」と「ブラック」のポリカーボネート板。高級感のある外観を演出します。

車内の暑さをやわらげ、エアコンの負担軽減にもつながります。



見直し防災

近ごろ地震や自然災害が続き、日頃の備えがますます大切になっています。9月は防災月間。水や食品の期限、機器類の電池や動作を確認しましょう。最近は一泊二日や寝袋までセットになった防災リュックも人気です。年齢や家族構成に合わせて、わが家に必要な備えをこの機会に見直してみませんか。



◇ご協力をお願いします◇

お電話が繋がらず、お客様への大切なご連絡ができないことがあります。お手数ながら弊社電話番号 **045-894-2140** を電話機へ登録頂けますよう、お願い致します。



IDEA
イデア

株式会社イデア

<http://www.y-idea.co.jp>

横浜市栄区桂台南1-9-1グランボア2F

メール info@y-idea.co.jp

お問合わせ電話 **0120-39-3992**

※イデア通信は、今までに工事をした方、資料請求いただいた方、イベントに参加いただいた方を対象に配布をしています。

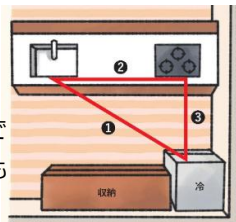
動線が整うと料理がもっと楽しくなるキッチン

キッチンには細かな道具や食材が多く、作業時間も長くなりがちな場所です。だからこそ、動線が整っているかどうかで、毎日の使いやすさは大きく変わります。また、レイアウトによっては家族とのコミュニケーションや空間の印象にも違いが生まれます。

そこで今回は、限られたスペースでも使いやすいキッチンをつくるポイントをご紹介します。

①理想的なワークトライアングル

ワークトライアングルとは、「シンク」「コンロ」「冷蔵庫」の3つを結んだ三角形のこと。正三角形に近づけることで動きにムダが少なくなり、毎日の調理もスムーズになります

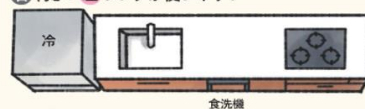


理想的なワークトライアングルの条件

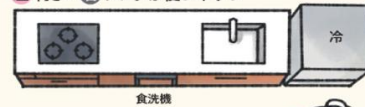
- ・シンクと冷蔵庫の距離(①) 1200～2100mm
- ・シンクとコンロの距離(②) 1200～1800mm
- ・コンロと冷蔵庫の距離(③) 1200～2700mm
- ・3辺の合計(①+②+③) 3600～6600mm

②利き手によって配置が違う

右利き: 左シンクが使いやすい



左利き: 右シンクが使いやすい

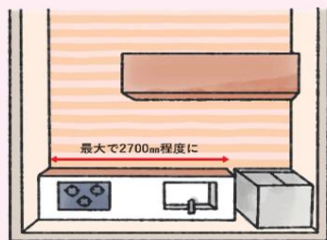


右利きの場合は「左シンク、右コンロ」
左利きの場合は「右シンク、左コンロ」
が使いやすい配置。
調理動線は、冷蔵庫→シンク→調理スペース→コンロの順でスムーズに移動できることがポイントです。

③キッチンのレイアウト

基本的なキッチンのレイアウトは大きく分けて下記の6つの種類があります。使いやすさや作業動線、設置スペースを考えてレイアウトしましょう。

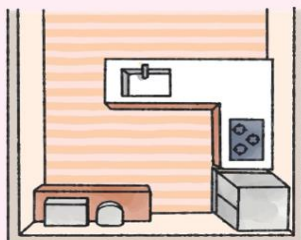
壁付け型(I型)



調理に集中しやすい

リビングダイニングを広く使えるのがメリット。キッチン幅が広いとシンクからコンロまでの移動距離が長くなり使いにくくなることも。

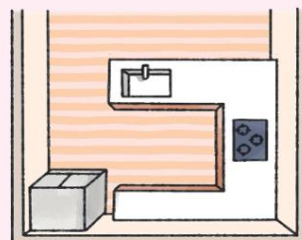
L型



効果的に作業できる。

ワークトライアングルが短く、効率よく作業できます。設置スペースが必要で、冷蔵庫や食器棚の配置にも工夫が必要です。

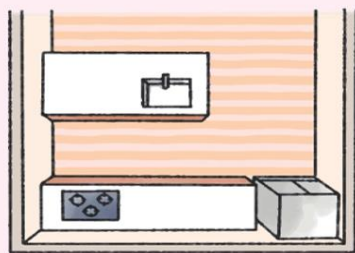
U型



作業スペースが広い

作業スペースを広く確保でき、料理好きの方にもおすすめ。ただし、設置には広いスペースが必要で、費用も高くなりやすい傾向があります。

II型



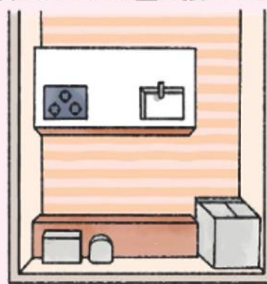
シンクが前、コンロが後ろ

シンクと調理スペースを広く使い、横移動が少ない配置です。ただし、シンクとコンロの間で振り返る動作が多くなります。

対面型

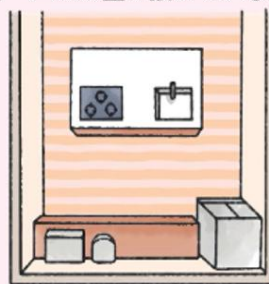
ペニンシュラ型

左右どちらかが壁に接している



アイランド型

四方が壁に接していない



家族と会話がしやすい

開放感があり、料理をしながら家族との会話を楽しめます。キッチン作業が見えやすくなるため、収納や水はね・油はね、においへの対策も必要です。

今回は、実際に配置した際の有効寸法を詳しくお伝えします。