

2019年6月26日

報道関係者各位

日鉄興和不動産株式会社
株式会社オレンジページ

夢のキッチンをみんなで創ろう！「Plus Kitchen PROJECT」
「+ONE LIFE LAB」 × 『オレンジページ』 によるオリジナルキッチン開発
～分譲マンション初のコラボレーションによるスペシャルプロジェクト～

日鉄興和不動産株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：今泉 泰彦）が運営するシングルライフのための暮らし・住まいの研究所「+ONE LIFE LAB」（プラスワンライフラボ）と、生活情報誌『オレンジページ』を発行する株式会社オレンジページ（本社：東京都港区、代表取締役社長：一木 典子）は、「もっと料理上手になるキッチン」をテーマとし、単身者向け住宅のキッチンでも効率的に料理ができる設備・仕様を研究する「Plus Kitchen PROJECT」を立ち上げ、2018年3月より活動を行ってきました。

この度、同プロジェクトの成果をカタチにしたオリジナルキッチンを共同開発し、日鉄興和不動産(株)が販売中の分譲マンション『リビオレゾン王子飛鳥山』（東京都北区、2019年12月竣工予定）に導入することといたしましたのでお知らせいたします。

【キッチン開発の経緯】

「Plus Kitchen PROJECT」では、(株)オレンジページが運営するオンラインコミュニティ「オレンジページサロン WEB」内でキッチン周りのお気に入り部分と困りごとなどについて、写真付き投稿による調査を実施。合計162件の投稿、269件のコメントが集まりました。

これに基づき、会員から参加者を募りワークショップを開催。ワークショップは、30～50代の女性11名が参加し、日鉄興和不動産(株)が供給する都市型コンパクトマンションシリーズ「リビオレゾン」に導入されているキッチンのサイズ（W=1,500）で、料理しやすく、機能的なキッチンについてディスカッションを行いました。加えて、オレンジページ編集担当の料理や家事についての知見と、日鉄興和不動産(株)の商品企画のノウハウを融合させ、本プロジェクトでオリジナルキッチンの開発を行いました。



■「+ONE LIFE LAB 銀座ギャラリー」にて調査結果公表中

「+ONE LIFE LAB 銀座ギャラリー」では、今回のプロジェクトについての調査結果を公表しています。今後さらに商品開発のヒントにしていきたいアイデアも3Dホログラムで発表しています。



■ **+ONE LIFE LAB (プラスワンライフラボ)**

- ・運営母体：日鉄興和不動産株式会社
- ・設立：2017年5月31日
- ・URL：<https://plusonelife-lab.jp>
- ・研究内容：単身世帯のライフスタイル、価値観、未来像をあらゆる視点から考察し発信、そしてカタチにして提案する暮らし・住まいの研究所。

■ **オレンジページサロン WEB**

- ・運営母体：株式会社オレンジページ
- ・URL：<https://orangepage.cocosq.jp/>
- ・活動内容：オレンジページファンが集うコミュニティサイト。活発なトークの場から、オレンジページスタッフとともに、くらしが豊かになる「ヒント」を見つけています。

■ 『リビオレゾン王子飛鳥山』物件概要

- ・所在地 東京都北区滝野川1丁目4番3(地番)
- ・交通 JR京浜東北線「王子」駅徒歩4分、東京さくらトラム(都電荒川線)「飛鳥山」駅徒歩1分、東京メトロ南北線「王子」駅徒歩6分・「西ヶ原」駅徒歩8分
- ・総戸数 36戸
- ・構造・規模 鉄筋コンクリート造 地上14階建
- ・敷地面積 249.71㎡(建築確認対象面積249.52㎡)
- ・専有面積 31.51㎡~56.51㎡
- ・間取り 1LDK・2LDK
- ・竣工時期 2019年12月上旬(予定)
- ・入居時期 2020年3月上旬(予定)
- ・売主 日鉄興和不動産株式会社
- ・設計・監理 株式会社建築設計アーキフォルム
- ・施工 山田建設株式会社
- ・物件HP <https://nskre.jp/oji/>



〈本件に関するお問い合わせ先〉

日鉄興和不動産株式会社 広報室 担当：吉田

TEL：080-8438-9224

株式会社オレンジページ くらしデザイン部 担当：川名

TEL：03-3436-8418

[添付資料]

【夢のキッチンをみんなで創ろう！「Plus Kitchen PROJECT」の取り組み・活動内容】

「Plus Kitchen PROJECT」ではオレンジページサロン WEB 会員とともに、ラボの活動のステップである「調べる・知る」「考える」「カタチにする」についての活動を行いました。

■「もっと料理上手になるキッチン」について調べる・知る

料理が好きなオレンジページサロン WEB のメンバーに「見て見て！私のキッチン」及び「キッチンの困りごと、教えて！」をテーマに写真とコメントを投稿してもらいました。

～共感度ランキング～

1. 「見て見て！私のキッチン」

明るくすっきり整頓されたキッチンへの憧れや、100均グッズでのデコレーション、収納ワザに注目が集まりました。

- ①100均シートでカフェ風カスタマイズ
- ②窓があって居心地のいいキッチン
- ③オープンなキッチンできれいのモチベーション UP
白が基調のアイランドキッチン
窓有りの明るいキッチン（同率）

2. 「キッチンの困りごと、教えて！」

作業スペースの広さや収納量に対する不満、汚れなどによって、料理を楽しめないキッチンになっている可能性も見受けられました。

- ①狭い（作業スペース）
- ②収納（足りない、使いにくい）
- ③コンロ周りの汚れ

【投稿された写真（例）】



「見て見て！私のキッチン」

～100均シートでカフェ風カスタマイズ～



「キッチンの困りごと、教えて！」

～コンロ周りを汚したくない～



「キッチンの困りごと、教えて！」

～収納が使いづらい～

※上記の写真はオレンジページサロン WEB にて投稿された写真です。記事への転載はご遠慮ください。

■実際にひとり暮らし用のキッチンを考えてみる

上記調査を基に、(株)オレンジページの会員組織「オレンジページメンバーズ」に呼びかけ、コトラボ新橋（株）オレンジページ 5 階）にてラボメンバーとともにワークショップを行い、ワーク①「キッチンの不満を洗い出してみよう」、ワーク②「理想のキッチンを組み合わせてみよう」の 2 本のワークを実施しました。

ワーク①：キッチンの不満を洗い出してみよう

- ・作業スペースの狭さ
→スペースを確保し、調理動線をスムーズにしたい
- ・収納は必要なものを必要な時に簡単に取り出したい
→今は取り出せていない
- ・キレイを楽にキープしたい



ワーク②：理想のキッチンを組み合わせてみよう

コンロやシンクの実物大パーツを組み合わせて見えてきた理想のキッチンのポイントとしては、以下の結果になりました。

- ・コンロは 2 口で充分、場合によってはシンクも多少狭くて良い
→作業スペースの確保が優先
- ・コンロ周りは油汚れが落としやすい素材を希望
- ・調味料など、小物スペースへの要望も多数



※上記の写真は記事への転載はご遠慮ください。

■「もっと料理上手になるキッチン」をカタチにする

投稿や WEB アンケート、ワークショップを踏まえ、キッチンメーカーショールームで商品企画会議を開催。オレンジページスタッフとラボメンバーがそれぞれのノウハウを共有し、もっと料理上手になるキッチンの開発を行いました。

- グリルレスコンロ
→より優先させたい「作業スペース」「収納スペース」に割り当て。使用頻度が少なく、手入れに手間がかかるグリルは他の家電で対応可能。
- 2口コンロ
→ワークショップでは全員が 2 口コンロで充分と回答。その分作業スペースを広く取り、作業効率アップ。
- レシピホルダー付き上部吊り戸棚
→1 人暮らし用の小さいキッチンでは、レシピ本の置き場所に困るもの。吊り戸から降りてくるレシピホルダーを使えば作業台を狭めることなくレシピを見ながらラクラク料理が可能。
- コンロ下 3 段収納
→グリルスペースと足元スペースを収納に割り当て、1 人暮らし用のキッチンでもたっぷりの収納を確保。
- ホーロー素材のコンロ前パネル
→汚れが気になるという声が多かったコンロ周りは、汚れが付きづらいホーロー素材を採用。



『リビオレゾン飛鳥山』キッチンイメージパース



上部吊り戸棚イメージ写真



コンロ下収納イメージ写真