



お得意様だけにお届けする、  
一歩リードするクリナップ販売レシピ  
CLEANUP REPORT  
**耳より  
情報館**

FILE:037

## すべてクリナップ発のオリジナル収納スタイル。 幅広くニーズにお応えします。

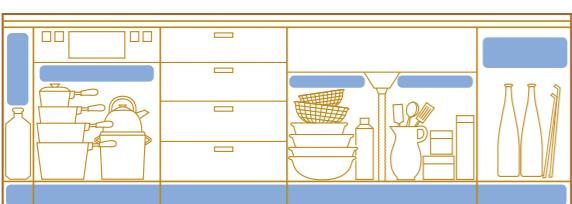
今やキッチンの主流となった足下収納(フロアコンテナ)を発明したクリナップだから、キッチンに立つ人の使い勝手を考え抜いた収納コンセプトがあります。開き扉が当たり前だったキッチンに、いち早くオールスライド引き出しを取り入れるなど、常に無駄のない収納と使いやすさを追究。こだわり抜いた仕様が顧客満足を高めます。

S.S. クリン  
レディ

### 使って納得の“高さ寸法”。使う人目線の提案は、専業メーカーならではのこだわり発想から生まれます。

**デッドスペースが多く、いろいろと問題がある従来のキッチン**

**デッド  
スペース  
①**  
「開き扉」は収納力が低く、出し入れしにくい。  
開き扉タイプだと、出し入れの都合上、キャビネット内の上のスペースは空けておかなくてはなりません。



**デッド  
スペース  
②**  
「台輪」は現代の暮らしでは不要品。  
昔は北側の暗くジメジメした場所に台所をつくることが多かったので、湿気逃しのためにも台輪が必要でしたが、LDKが主流の現在では、ただのデッドスペースに…。

#### フロアコンテナ システムキッチンで問題解決!

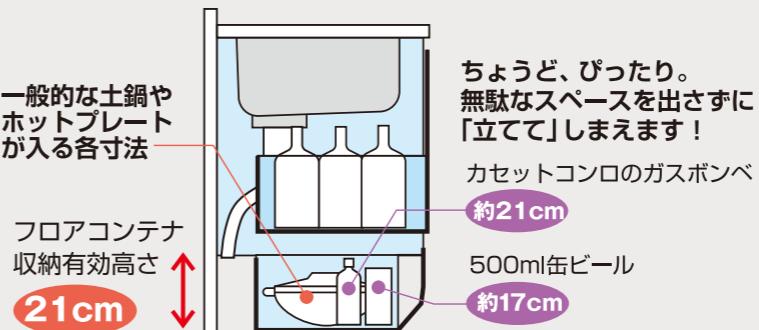
**問題解決  
①** 「引き出し」ならムダがなくなり使い勝手も向上。  
上から出し入れできる引き出しタイプなのでムダがなく、効率よく上方までしっかり収納できます。



**問題解決  
②** 「フロアコンテナ」は、プラスアルファの大容量収納。  
台輪部分を活用した、新たな収納スペース。ときどきしか使わないモノ、重たいモノの収納に便利です。今まで吊戸棚に入っていたようなモノをこちらに収納してしまえば、手が届きにくい吊戸棚は「ブッシュムーブ」のような「半収納・半作業スペース」にすることも可能になります。

#### この高さには、ワケがあります。

今までのキッチンに収めきれなかったホットプレートやストック品などの高さ、大きさに合わせて計算した寸法。上の引き出し収納の高さも充分確保できるように配慮しています。

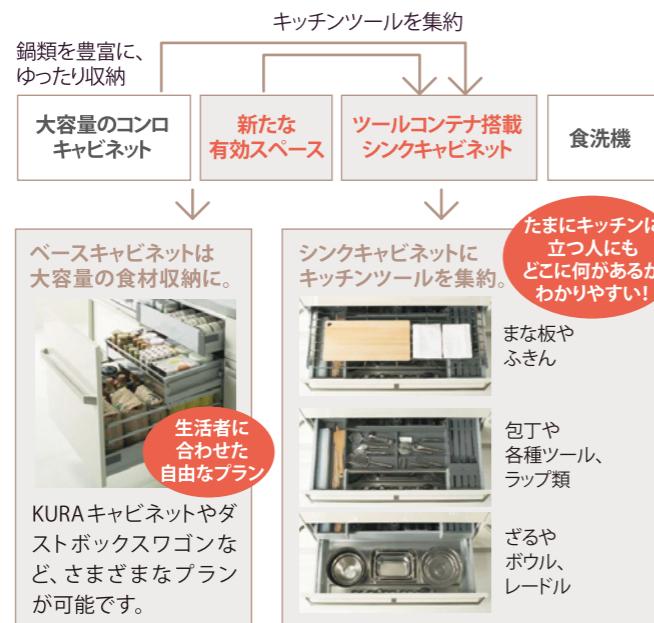


### S.S. 整理しやすさを求めるなら【ツールコンテナ】



ツールコンテナがあることで、ベースキャビネットを、他の用途に使えます。

今までバラバラにしまっていたキッチンツールが、S.S. のツールコンテナなら、まとめてシンクキャビネットに整理できます。ツールコンテナによって、キッチンの使い勝手はそのままに、ベースキャビネットを他の用途に使うことが可能になります。



### 作業ラクラクなら【届きますエリア】



**ブッシュムーブ／オートムーブシステム**  
調味料やまな板、キッチンタオルなどを収納できる、電動で降りてくる収納庫。間口180cmのワイドタイプなどバリエーションも豊富。

調理中によく使う道具や調味料の約70%をサッと手の届くところに収納できるよう設計された、クリナップオリジナルのアイデアが生んだ「届きますエリア」。作業動線を最小限にする「身体にやさしい」キッチンを実現します。

**うきうきポケット**  
包丁、ラップ、おたまなど、出し入れの多いものは引出しの手前のポケットへ。開けるたび、手の届く位置にスライドアップします。

今日から役立つワンポイントコラム

おいしい暮らしチャンネル

[Vol.3]

食欲の秋。ミネラルバランスに優れた食生活をキッチンから！

この夏は「ミネラル補給」という言葉を多く耳にしました。ミネラルは身体機能の維持・調節に必要な栄養素で、人の体に必要なミネラルは、現在16種類あります。この中で、比較的多くの必要のがカルシウム・リン・カリウム・イオウ・ナトリウム・塩素・マグネシウムで、他にもコバルト・セレン・鉄・ヨウ素・銅・亜鉛・モリブデン・クロム・マンガンが含まれます。

これらのミネラルは、食べ物の消化・吸収、脳や筋肉の活動を助けるなど、それが重要な役割を果たしますが、体内では合成されないので、食事などを通じて外から摂るしかありません。ミネラルは不足しても、摂りすぎてもよくない栄養素のため、バランスの取れた食事が重要です。

しかし、現代の食生活は、エネルギーのもとである炭水化物、脂質、たんぱく質の3大栄養素は摂取過剰気味な一方で、代謝に必要なミネラルやビタミンが不足気味という偏った傾向にあります。この状態は、摂取したエネルギーを十分代謝できないことから、「現代型栄養失調」と呼ばれています。

また、加工食品には食感を良くするために「リン酸塩」が使われていますが、リン酸塩の大量摂取はミネラルの吸収を阻害するため、加工食品の多い食事は注意が必要です。

食欲の秋、ミネラル摂取の面からも食生活を見直してみてはいかがでしょうか。健康を見つめ直すと同時に、新しい献立が思い浮かぶかもしれません。

[発信元] おいしい暮らし研究所