

presented by  株式会社
厨房市場

Presentation of
ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」
PROJECT

ALL SUS MEISTER'S KITCHEN

厨 KURIYA

1. ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」事業コンセプト

一、顧客志向

私たちは、厨房機器の開発・流通・回収・再生事業に選択と集中をして、常にお客様の立場で考え、お客様の期待に応える商品とサービスの提供を追求します。

二、本物志向

私たちは、優れた素材・確かな技術・柔軟な感性を背景に、時間や流行に風化しない、長く愛用される価値ある商品とサービスの開発を追求します。

三、環境志向

私たちは、リサイクル（リデュース・リユース・リノベーション）を前提に、限りある資源の有効利用に貢献し、環境に優しい商品とサービスの循環を追求します。

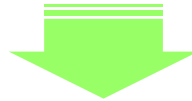
ALL SUS MEISTER'S KITCHEN
「KURIYA 厨」

業務用厨房機器メーカーNO.1企業
「タニコー」とのコラボレーションで生まれた
プロ仕様の家庭用キッチンです！

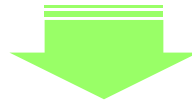


2.ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」事業の背景

資源・環境・エネルギー…少子高齢化・人口減少・景気雇用不安…
今、エコ・ロハス（Lifestyle Of Health And Sustainability）・暮らし方
自分流を前提に、多様化する顧客ニーズという現状があります。



業務用厨房機器メーカーNO. 1企業「タニコー」とのコラボレーション



3つのデザインコンセプト

「シンプル・モダン」「スケルトン・インフィル」「オールステンレス」



セミオーダー／フレーム キッチン

ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」

3.ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」開発のきっかけ

それは、週末にご夫婦で、ときどき建築家の先生と一緒に
ご来店される「新築」「建替」「リフォーム」をご検討されている
一般のお客様たちでした。

「シンプルかつ丈夫で壊れにくい『業務用厨房機器』を
『家庭用キッチン』として使ってみたい！」

業務用厨房3点セット：流し台・調理台・コンロ

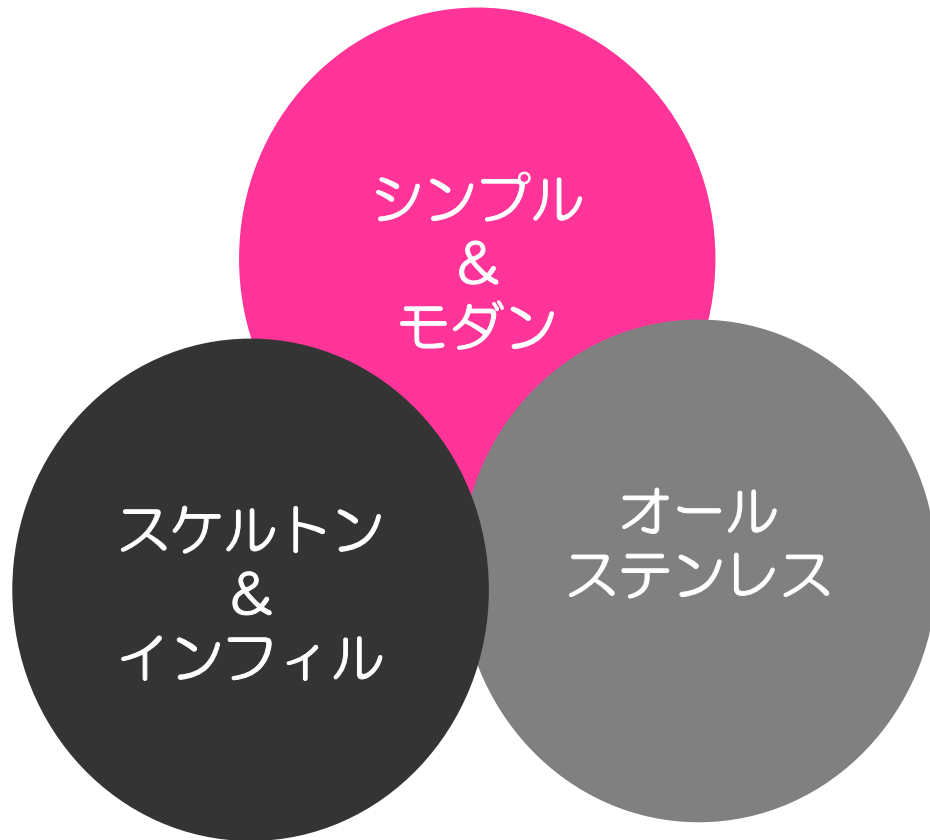


しかし、間取りのサイズに若干合わない・・・
室内イメージと若干合わない・・・
オーダーキッチンでは予算が・・・

4.ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」顧客ニーズの多様性



5.ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」デザインコンセプト



「シンプル&モダン」

使われることを目的とした無駄のない素朴で真面目な美しさを「用の美」と呼びます。

日常、道具として使われるものだからシンプルかつ機能的であることが求められます。

使う側の立場から生まれる「用の美」を「シンプル&モダン」と訳しました。

「スケルトン&インフィル」

スケルトン（耐久性）・インフィル（可変性）の発想が、地球環境に悪影響を与える「ものの寿命（耐用年数）」を改善します。

さらに、ライフステージ・ライフスタイル・ライフサイクルの変化にあわせて可変できることで、持続可能な厨房が実現しました。

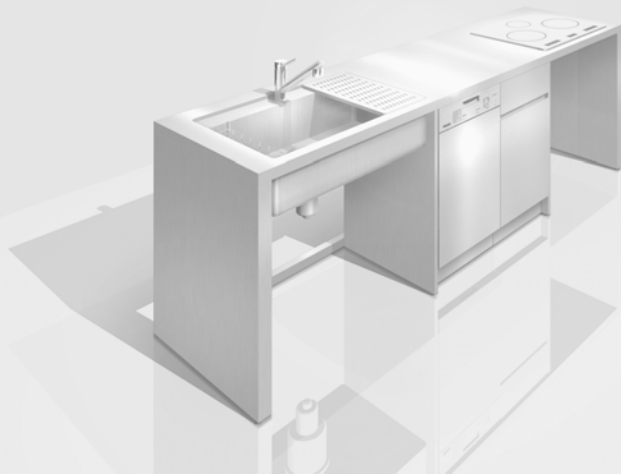
「オールステンレス」

ステンレスという優れた素材に特化することで生まれる質感・耐久性・抗菌性を前面に打ち出すこともプロ仕様の知恵です。

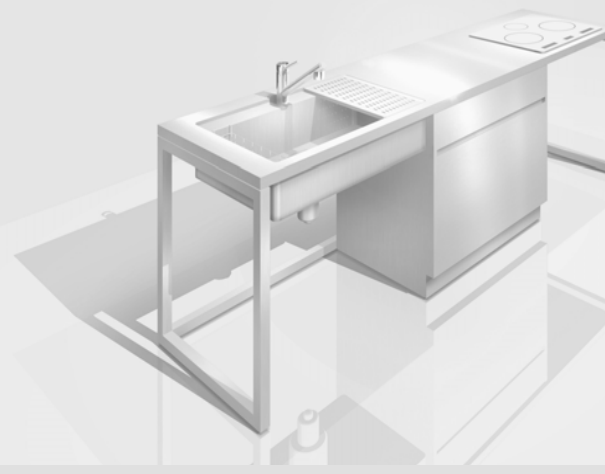
さらに、業務用厨房で洗練された曲げ・溶接・研磨など確かな技術が「道具としてのキッチン」を「家具としてのキッチン」と呼ばれるにふさわしいデザインとプロポーションを可能にしました。

6.ALL SUS MEISTER'S KITCHEN「KURIYA 厨」4つのプロトタイプ

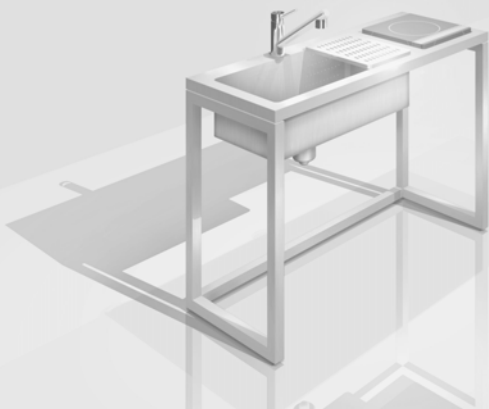
スラダード キッチン：パネルフレーム



スラダード キッチン：バーフレーム



コンパクト キッチン：バーフレーム



コンパクト キッチン：パネルフレーム



厨 ALL SUS MEISTER'S KITCHEN
[KURIYA]



株式会社
厨房市場



ALL SUS MEISTER'S KITCHEN

厨 KURIYA