

人が好き。料理が好き。  
おいしい笑顔が集う、  
キーナート家のキッチン。

杜の都・仙台。街並みを一望する  
マンションのペントハウス、キーナート邸  
のリビングはキッチンを中心につくら  
れているととってもいい。築15年を経た  
マンションを昨年リノベーションしたの  
を機に、キッチンも大改造。妻の京子  
さんはこよなく料理を愛し、アメリカ  
人の夫マーティさんは友人を招いて妻  
の手料理とお酒でもてなすのが何より  
の楽しみだ。そんなご夫妻のライフス  
タイルを支えているのが、ノルド・リネ  
アタラーラのオーダーキッチンである。



眺めて美しい、  
使って楽しい。  
キッチンが

中心にある暮らし。

食べることには手を惜しまない料理好きの母のもと、大人数で賑やかに食卓を囲む家に育った京子さん。気がつけば、自身も料理が大好きになっていった。マーティさんは楽天イーグルスの初代GMを務め、その際、東京から仙台へ家族で移住。現在は仙台プロバスケツポールチーム「仙台89ERS」のシニアGMとして地元のスポーツ界を牽引。スポーツ選手をはじめ、キーンナート邸にはゲストがよく集まり、夏にはテラスで30〜40人のおもてなしも珍しくないそうだ。「主人も私も人を呼ぶのが好きなんです。ホームパーティーは人と親しくなるいい機会。そのなかで自然とパーティ料理を身につけました。メキシカンとか、みんながよろこぶメニューをよくつくりますね」と京子さん。改装前はマンションの限られたスペースでキッチンそのものが狭く、作業や動線に不便なことが多かった。その小さなキッチンから大量の料理が次々とつくり出されることに、ゲストはしばしば驚きの声をあげたという。



キッチンに立つと窓辺の景色を一望に。ダイニングテーブルや大勢で座れるソファもキッチンに向けて配置され、家族やゲストとの会話を楽しみながら料理をつくることができる。

京子さんは地元仙台の工務店株式会社 Tiplan のモデルハウスのキッチンプロデュースした縁でノルド・リネアタララーとつながり、使い勝手に合わせて自由に設計できるオーダーキッチンの虜になった。「新しいキッチンでとくにこだわったのが、対面カウンターの形状とセラミックの天板。カウンターを挟む壁の位置は変えられないので、壁と壁の間にゆるくカーブしたV字型の奥行きあるカウンターを設け、リビング側に食器棚を組み込みました。作業台が広くなったので食材やお皿をたくさん並べることができ、ゲストと向き合いながら盛りつけを手伝ってもらうことも。天板を硬質なセラミックにしたおかげで、熱いお鍋をそのまま置けるのもうれいですね。傷や汚れにも強く、料理しながらさっと拭くだけでいつも清潔に保てることも気に入っています」。

素材や色の豊富な提案力と、シンプルでありながらモダンで美しいキッチンをつくりあげるのがノルド・リネアタララーの魅力である。素材と色の組み合わせで印象ががらりと変わるだけに、多彩なバリエーションから自分好みにセレクトできることは重要だ。使いやすいのはもちろん、空間に溶け込むプロポーションと家具と違和感なく調和するラグジュアリーな佇まいこそ、京子さんが求めていたキッチンだった。



### Before



リフォーム前のキッチンはワークトップの奥行きが狭く、作業スペースがごく限られていた。IHコンロの前には壁がありモノであふれていたことから圧迫感もあった。

2本の壁の間に設けたV型カウンター。奥行105cmと広いワークトップは向かい合って作業でき、お皿もたくさん並べられる。高さは87cmと標準より少し高めだが、身長153cmの京子さんが背筋を伸ばして作業するのにちょうどいいそうだ。天板のなめらかにシェイプされた曲線はセラミックならではの。カウンター下部は食器棚とオープンラックで収納力も豊富。

# 定位置に立てば手が届く、 まさにコックピットの使い心地。

カウンターの中心に立ち、慣れた手つきで調理をこなす。  
ワークトップは奥行きがあり、複数のポウルや食材を広げても余裕の広さ。



「このキッチンがすばらしいのは、何  
といっても作業動線の快適さ。シンクを中  
心に左にIHコンロ、右に食洗機が横並  
びになっていて、食材を洗って切って火  
にかける、洗い物を処理するという一連  
の動作がスムーズにできるんです」。カウ  
ンターの中心に立てば調理の工程がス  
トレスなく流れ、片足を軸にしてくるり  
と振り向けば冷蔵庫やスパイスラックに  
も手が届く。ほしい機能が手元に集約さ  
れたコックピットのような使い勝手が、  
大人数のゲストを満足させる料理づくり  
をサポートしているのだ。

この日、京子さんは実に小気味のいい動  
作でお得意のメキシコ料理をつくってくれ  
た。日本でもなじみ深いトルティーヤに包ん  
で食べるカルネアサダとグアカモーレ、フ  
レッシュサルサ。簡単に説明するとカルネ  
アサダはスパイシーなソースでマリネした  
牛肉のステーキ、グアカモーレはアボカドに  
紫玉ねぎなどを加えたディップ、そして

右/ライムや香味野菜を石鉢で  
ゴリゴリ。刻んだ具材をすり潰  
すのがグアカモーレを風味よく  
仕上げる秘訣だとか。  
中/左隣のコンロでグリルした  
熱々のカルネアサダは、見るか  
らにおいしそう。右隣のシンクで  
すぐに手を洗えるのもうれしい。  
左/ディップに使うアボカドを  
たっぷりカット。まな板に使っ  
ているのはお気に入りの薄い大理  
石。「天板と同じセラミック素材  
でまな板をつくってくれたらス  
テキなんだけど」と使い手なら  
ではの提案も。



フレッシュサルサはトマトにライムや香草、さまざまなスパイスを加えた一品だ。野菜を中心にたっぷりの食材でつくるメキシカンには味わい深くヘルシー、マーティさんの大好物なのだとか。京子さんはカラフルな食材を盛大に広げ「マッシュしたアボカドに取り出した種を混ぜておけば、変色せずにきれいな色のままテーブルに出せるのよ」とおしゃべりも軽快。「飲みながらだとさらに調子も上がるの(笑)」と、グラスを片手にチャキチャキと下ごしらえをする姿は、心から料理を楽しんでいるようだった。

リビング側にカトラリー専用の引き出しがあり、テーブルセッティングするのにも便利。

つくる、食べる、集う。  
キッチンには人生の歓びを生み出す場所。



キャンドルライトに照らされた美しいテーブルセッティング。心のこもったしつらえに、ダイナーの時間を大切に作るキーナート家のライフスタイルが垣間見える。

詳しいレシピは、京子さんのお料理ブログで





上/1日でいちばん幸せなグラスを合わせるひととき。おつかれさま、今日も健やかに楽しく過ごせたことに、乾杯！  
下/スパイスが染み込んだカルネアサダとアボカドで仕立てたグアカモレをトルティーヤで巻くと巻いて。

街の灯りが窓辺に映る頃、キーナート家の  
ダイナーがスタート。テーブルを囲む時間は、  
人生でもっともエンジョイアブルなひととき  
だと、京子さんという。「主人は家で食べるの  
が好きなので、ひとりで外へ飲みに行くこと  
はめったにありません。親しい人、大切な人と

自分の好きな時間をシェアしたいという思  
いが、ゲストを招いていっしょに楽しむこと  
につながっているのでは？ね。私の手料  
理をよろこんで食べに来てくださる友人が  
いるのは、とっでもうれしいこと。食は家族  
の要であり、人と人を結びつける大切なも

のだと思います。キッチンはその幸福を  
つくり出すところじゃないかしら」。改めて  
京子さんにとってキッチンとは尋ねると  
「家の中心であり、みんなが集まる場所。  
まさに、センター・オブ・ザ・ホームです」  
と答えてくれた。

「彼女は研究熱心で、いつも工夫しておいしいものを食べさせてくれる」と、マー  
ティさんも妻の料理を絶賛。「キッチンが新  
しくオープンになってからゲストとのコ  
ミュニケーションもしやすくなったし、京子  
が楽しそうに動いているのを見るのはう  
れしい。僕にとって家がいちばんリラック  
スできる場所なんです」。

今年、一人娘を東京の大学に送り出し、  
ふたりだけの生活に戻ったキーナートご  
夫妻。「子どもが巣立って空っぽになった  
寂しい家のことを英語ではエンプティ・  
ネストという言葉ですが、うちは相変わ  
らず賑やか。主人はもともと家にいるこ  
とが多い人だし、忙しくも楽しく暮らし  
ています」。幸せの香りが立ちこめるキッ  
チンで、ほがらかに笑う京子さんの言葉  
が印象に残った。



ドイツGrass社のカトラリー専用の引き出しをリビング側のカウンター下部に設置。ダイニングテーブルとも近く、テーブルセッティングの際スムーズに使いこなせると同時に、ゲストが好みのカトラリーを取り出すのにも便利な位置にある。

### カトラリー



カウンターやカップボードの素材にはイタリア・アルパ社のFENIXを採用、なめらかで上質な質感とマットな光沢感があり、傷や手垢などの汚れが付きにくい性質を持つ。カラーも豊富に揃い、今回採用したカカオ色を特注でレンジフードにも採用。

### 面材 FENIX



### スパイスラック

料理に欠かせない色とりどりのスパイスは、お揃いのガラス瓶に入れてセンスよくディスプレイ。ドイツハーフエ社製のスパイスラック。

なめらかにシェイプするカウンタートップには、スペインコセンティーノ社のセラミックのハイスpek素材デクtonを採用。硬質で熱に強く、鍋を置いても大丈夫。水や傷にも強くさっと拭くだけで衛生的に。豊富な色のパリエーションから、ブラウンのマーブルをセレクト。

### セラミック天板

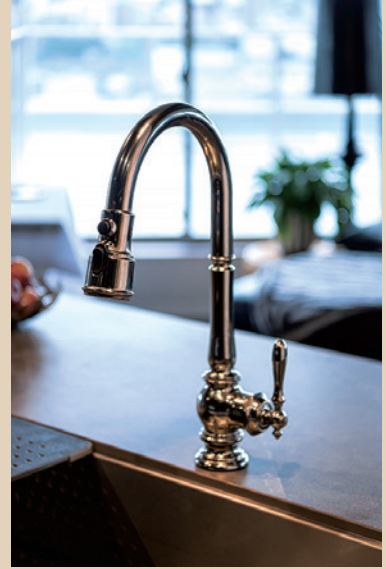


### レンジフード

日本アリアフィーナ社の特注色サイドフェデリカ。掃除お手入れも簡単で、扉面材のFENIXに寄せたカラーリングでマットな仕上がりがキッチンになじみます。

### 水栓

存在感のあるクラシックな水栓は、アメリカKOHLER社製。お湯、水、浄水と3段階の切り替えが容易に行える。ホースが長く伸びシンクの隅々を洗うのも便利。繊細な果実を崩さずにやさしく洗いたいとき、ベリーシャワーが重宝する。



### 食洗機

ドイツAEG社製のビルトイン食洗機。鍋などの大きな調理器も余裕で入る60cm幅に、オートオープンドライ機能搭載。大人数の食器洗いを引き受ける食洗機は、ホームパーティの後片付けの即戦力に。インテリアを損なわないクールなデザインも魅力。





# DATA

## Material

扉：FENIX ナノテクシート #0749 CACAO ORINOCO  
カウンター & 壁面：DEKTON セラミック KIRA NATURAL  
手掛け：スクエアエッジ手掛け取っ手 (ノルド・リネアタラーラ オリジナル)  
引き出し：Grass ソフトクローズ、プッシュ式 ノヴァプロスカラ  
丁番：Blum ソフトクローズ式クリップトップ ブルモーション

動かせない既存壁の間を最大限有効に使ったキッチンカウンター。ワークトップは高さ87cm奥行は105cmを確保し作業もゆったり。リビング側に圧迫感を与えない優雅な曲線が、住空間全体に風格をもたらすアクセントにもなっている。

## Instruments

シンク：ステンレス プレミアムシンク フィット排水  
IH&OVEN：Panasonic KZ-YP77K / NE-DB700P  
水栓：KOHLER  
アーティファクト キッチン用混合水栓  
浄水器：東レ トレビーノブランチ  
食洗器：AEG W600サイズ FEE93810PM  
レンジフード：Ariafina  
サイドフェデリカ  
SFEDL-952L TB 特注色

