

CORIAN® NEWS

コーリアン®ニュース 2024 Winter No.120



120



Photo: Yoshihito Imaeda



使用色
ニュートラルアグリゲート



- 設計 / 株式会社 狛デザイン一級建築士事務所
- キッチン設計・製作・施工 / 神戸 今井商店
- コーリアン®加工 / マーブル建材株式会社

誰でも参加しやすいキッチンに

都心に近い住宅街に完成したO氏邸は、共働きのご夫婦が、子育てと家事がしやすく、人を招きやすい家にしたと建築家に依頼した住まいだ。設計を手がけたのは、狛デザイン一級建築士事務所代表の狛重紗氏。2・3階を貫く開放的な吹き抜けのLDKは、リビング・キッチン・ダイニングのゾーニングをせず、家族も来客も思い通りの場所にながら、同じ空間で過ごす一体感が得られるようにデザインしたという。その中心となっているのが全長6mのアイランドキッチンだ。

「会話が弾むシーンというのは、キッチンで作業をしていたり、食事をしているときが多いと感じています。ですから、住宅の設計ではいつも、キッチンが中心になるように計画しています」と狛氏。O氏邸では、人を招きたいという施主の要望もあり、キッチンはよりオープンなコミュニケーションの場となるようにデザインされた。

「みんなが参加しやすいキッチンにすることもテーマのひとつでした。ご友人やご親戚がいらしたときに、気を遣わずに料理や片付けに加わってもらえるよう、調理家電はあえて見える場所に置き、グラス類は誰でも取り出しやすい場所に収納するなどの工夫をしています。また、忙しいご夫婦の暮らしを詳しくお聞きする中で、料理を作っているテーブルに出すという動作、食べ終わったあとと食器を下げるという動きを、いかにスムーズにするか

が大切だと感じました」。

そこで生まれたのが、アイランドキッチンからダイニングテーブルまで、一枚板のようにワークトップがつながるデザイン。滑らかな傾斜を描くワークトップは、コーリアン®で製作された。

「デザインが途切れることなく、思い描いていたような自然なアールを表現できる素材は、コーリアン®しかありませんでした。掃除もしやすく、水滴や指紋が目立ちにくいという点でも、家事のしやすさを叶えてくれます。シンクまで同一素材で作れるため、より一体感のあるデザインが実現できました」と狛氏。

調整を重ねて完成した美しい佇まい

LDKの空間全体と一緒に1/20の模型を製作して施主にプレゼンテーションしたというキッチンのデザインを正確に再現し、必要な機能や強度、使いやすさも備えながら実物を設計・製作したのは、神戸 今井商店の家具デザイナー・今井

智仁氏だ。O氏邸ではキッチンのほか、洗面化粧台やリビングテーブル、テレビボード、収納システムなどの造作家具をすべて手がけている。

「実際にキッチンを製作するためには、模型の角度やサイズを測ってそのまま拡大すればよいということではなく、完成したときの全体のバランスが重要です。模型を見たときと同じように感動を味わっていただきながら、使い勝手にも満足していただけという、繊細な調整を加えています。今回は特に、傾斜部分のアールの角度をどのように設定するか、建築家と相談しながら調整を重ねました」と今井氏。空間全体との大きさのバランスの見極めも大切であるため、施工現場に何度も足を運んだという。

完成したキッチンは、インパクトのある大きさでありながら、インテリアの一部のようにラグジュアリーな空間に溶け込んでいる。家族が、友人が、キッチンに集い、共に手を動かしながら、自然に温かいコミュニケーションが生まれる様子が目に浮かんでくるようだ。

(文 永山八重)



優しい光に包まれて
自然と、集いの
中心になるキッチン

東京都O氏邸



使用色
ヘーゼルナッツII



- 所在地 / 大分県大分市古国府4丁目1-1
- デザイン・設計 / 奥村建築設計事務所
- コーリアン®加工・施工 / 有限会社アミカ美装



Photo: Yoshihito Imaeda

石窯パンの老舗ベーカリー リニューアル パリの香りをまとった お洒落スポットに

CHERBOURG bread シェルブル

焼き立てパンとコーリアン®の コラボレーション

大分市の中心から南へ10分ほど車を走らせると、古国府バイパス沿いに天然石張りの大きな石窯の塔がシンボルとなった建物が見えてくる。ここは「石窯パンの店 シェルブル」。1980年に創業した大分市では誰もが知る老舗のパン屋さんだ。2022年10月に前オーナーから松本麻衣子氏が事業継承し、リニューアルオープン。外観も店内も洗練されたイメージに生まれ変わった。店内はパリの古き良きブランジェリーのようなインテリアで、吹き抜けを渡る黒い梁やクラ

あつて、実際、どんなパンを置いてもすごく美味しそうに見える」と奥村氏は語る。一見、厚みのある一枚板に見えるカウンタートップは、12mm厚の板材に前垂れを張り合わせたもの。シームレス接着で継ぎ目がほとんど見え、まるで一体成形したかのような自然な仕上がりが。素材はもちろん、継ぎ目にも汚れが入り込みにくいので、常に清潔に保つことができる。「焼き立てをすぐに並べられるのもありがたいですね。袋詰めの場合は蒸気で袋が曇らないよう、パン

シックな柄のアクセントクロスが、時を経て味わいを増した石窯の壁と調和してレトロな雰囲気を醸し出している。そんな空間にしっかりと溶け込んで存在感を放つのが、やわらかな曲線を描く全長8mのカウンターだ。アンティークなペンダントライトに照らされて、2段の陳列カウンターに焼き立てのパンが美味しそうに並んでいる。このカウンタートップに採用されたのが、コーリアン®「ヘーゼルナッツII」である。

「以前は動線が良くなかったために、混雑するところ来店のお客様とお帰りになるお客様でうた返しの状態になり、スタッフも思うように動かせませんでした。リニューアルで入口と出口を別にして一方通行の動線にしましたので、お客様は陳列カウンターのカーブに沿ってパンをご覧になりながら進み、スムーズにお買い物をしていただけました。スタッフの効率よく商品を補充できる裏動線も確保できました」と松本氏は微笑む。

焼き立てのパンもそのままカウンターへ

店舗デザインを手掛けたのは、松本氏の学生時代からの友人でもある一級建築士の奥村亜紀子氏。カウンタートップにコーリアン®を選んだ理由は、多種多様なパンを袋詰めやトレー置きにせず、直置きで美しく陳列したかったからだ。 「バターロールやクロワッサンなどバターをふんだんに使ったパンも多いので、簡単なお手入れで衛生的に使用できる素材を使う必要がありました。その点、コーリアン®ならパンを直置きしても、パン屑のお掃除がしやすく、サツと拭くだけできれいになります。色柄に関しては、松本さんも私もヘーゼルナッツIIに一目惚れでした。ハンパミ色の流れ模様には自然素材のような温もりが

を少し冷まさないといけないのですが、コーリアン®に直置きすれば焼き上がりのパリッと香ばしい風味のまま提供できますから、お客様にも好評です」と松本氏。こうした変化が新しいお客様の心を射止め、リニューアル後は20〜30代の来店客が格段に増えてファン層が広がったという。大通りに面したテラス席はまるでパリの街角のカフェのよう。深く張り出したオーニングの下、コーヒーを飲みながら焼き立てパンを美味しく味わう。頬張る人々が賑わっている。

(文・荻沼 豊)



Photo: Yoshihito Imaeda

浮遊感のある“グラマラス”な 眼鏡セレクトショップ

decora KOBE

階段状のディスプレイ仕器が迎える店内

大正から昭和期にかけてのレトロなビルが立ち並び、高級ブランド店が集結する神戸の旧居留地。「decora KOBE」は1999年、異国情緒あふれるこの街にオープンした眼鏡のセレクトショップだ。「専門スタッフがカウンセリングを行い、お客様のライフスタイルやファッションにマッチした眼鏡をコーディネートするという、欧米の名店ではスタンダードになっている販売スタイルを採り入れている。

従来にない面白さが出せると思ったのです。今回のリニューアルではラグジュアリー感を出したかったので、あえて柄のある「ヘーゼルナッツII」を選びました。少し色味があつて流れ模様もはつきりと出ているのに、意外にも眼鏡フレームの存在を全く邪魔しない絶妙な色柄ですね。面を大きくすると柄も大きく見えますが、棚板を階段状にデザインすることで眼鏡フレームのディスプレイのバランスをうまく取ることができました。

ます」とオーナー、株式会社グラスシーズ代表取締役社長の竹中太一氏は語る。

2022年11月、decora KOBEは3度目となるリニューアルを行い、外観からイメージを一新。外壁は世界的な左官職人である久住有生氏が手掛け、底の下から拡散する間接照明の光で彩られて重厚な美しさを放っている。

店内はグレーとシルバーを基調としたシックでラグジュアリーな空間で、エントランスを入るとまず目にするのは陳列棚を階段状にデザインした楕円形のディスプレイ仕器だ。多彩な眼鏡フレームを眺めながら奥に進むと、ピラミッド型のディスプレイ仕器と壁付けの仕器が設置されている。いずれも昼白色のライトフレームで縁取りされた姿見鏡とコーディネートされ、アルミ素材がきらめく天井の演出と相まって浮遊感のあるグラマラスな空間美を創り出している。これら3つのディスプレイ仕器にコーリアン®の「ヘーゼルナッツII」が採用されている。

眼鏡を引き立てる絶妙な色柄

店舗デザインを担当したのは株式会社インフィクス代表取締役社長の間宮吉彦氏で、decora KOBEオープン時から既存の価値観にとらわれない発想で店舗づくりを手掛けてきた気鋭の空間デザイナーだ。コーリアン®を選んだ理由は次のようにお話くださった。

「一体成型のような仕上がりにできる優れた加工性はもちろんのこと、人工の素材でありながら、自然の素材のようにも感じる独特な質感に惹かれました。たとえば石や木にしてもガラスにしても、その素材感がイメージを決定します。コーリアン®はそこが曖昧なので、使い方によって

階段状の仕器の製作にあたっては、紙の模型を何度も作り直してデザインを念頭に検討したこと。間宮氏が特にこだわったのは、仕器の外側に施した20cm幅の縁取りだ。この縁取りを加えたことで安定感が生まれ、水平ラインが美しく見えるという。

オーナーの竹中氏は、コーリアン®の魅力をこう語る。「天然石のように冷たすぎず、しっとりとした手触りで、温かみすら感じます。眼鏡を手にとるときにお客様も仕器に直に触れられますから、コーリアン®のこうした質感が心地いい印象を与えてくれる点も気に入っています」。

リニューアルの評判は上々で、来客数も格段に伸びているとのこと。ホスピタリティを大切にしているセレクトショップとして、ときめきのある上質な店舗デザインで、従来の眼鏡店では飽き足らないコアな客層の心をしっかりと射止めているようだ。

(文・菱沼 昌)

使用色
ヘーゼルナッツII



- 所在地／兵庫県神戸市中央区三宮町2-4-4 三宮神社隣
- デザイン／株式会社インフィクス
- 下地製作・施工／株式会社キクスイ
- コーリアン®加工／株式会社コスモ建材工業

TBSドラマ フェルマーの料理 のセットに採用されました



10/20(金)から放送開始した、高橋文哉さん×志尊淳さんW主演、TBS金曜ドラマ「フェルマーの料理」のドラマセットのキッチンカウンターにコーリアン®が採用されました。

採用色は富山工場製コーリアン®の新色「COTETOTE(鍔と手)」シリーズの「スミグレー(JCX)」です。

ドラマでも重要なシーンを担うキッチンで、ひと際存在感を放っています。

【料理×数学】で前人未到の世界に挑む、
若きプロフェッショナルたちの真剣勝負エンターテインメント
TBSテレビ金曜ドラマ「フェルマーの料理」
(毎週金曜よる10時放送)

“お前の**数学的才能**は
料理のためにある”

カラーストーリー：

「墨に五色あり」といわれる奥深さ。濃、焦、重、淡、清と名付けられた5つの階調が織りなす色合いは見る人のイメージーションを縦横無尽に刺激し、モノトーンの世界に豊かな色彩が潜んでいるかのように感じさせてくれます。

使用色：スミグレー



■コーリアン®加工／大日化成工業株式会社



Photo: Yoshihito Imaeda

CORIAN®
DESIGN

Make Your Space™

デュポン・MCC株式会社 〒100-6111 東京都千代田区永田町2丁目11番1号 山王パークタワー

コーリアン®について詳しい情報はこちら
<https://dupont-mcc.co.jp/>



公式サイト



お問い合わせ



Instagram Japan
@dupont_mcc.official



Instagram

©デュポン・MCC株式会社 著作権：いかなる形式においても許可無く、本誌の一部または全部の複製を禁じます。©2024 DuPont-MCC Co., Ltd. All rights reserved. Corian®, コーリアン®, Corian® Designロゴ, Make Your Space™, DuPont™ および™, SM, 又は®表示のあるすべての標章は、別段の記載がない限り、DuPont de Nemours, Inc. の関連会社の商標又は登録商標です。

MC-2023-66 6M MU