

「エレメント」をつなぎ、ライフスタイルの変化に対応する  
キッチン「イノ・プラグイン | iNO PLUG - IN」 発売開始

# iNO PLUG-IN

PLUG-IN ELEMENT



2018年9月21日（金）株式会社トーヨーキッチンスタイル（取締役社長 清本英嗣）は、キッチン「イノ・プラグイン | iNO PLUG - IN」の発売を開始します。

サイズ：W184/199/214/229/244 × D75.5/90/105/126/146 × H85/90/95 cm

価格：770,000円～（税抜/水栓、加熱機器、レンジフード別途/施工費別途）

現代のシステムキッチンは、部材の耐久性が上がったことで、キッチン自体の耐用年数が格段に上がりました。きちんとメンテナンスさえすれば、もはや30年以上は使える時代です。

しかしながら、ライフスタイルや家族構成の変化、使う人の趣向が目まぐるしく変化する現代においては現在のシステムキッチンではあまりにも硬直的で、それらに対応できません。

「イノ・プラグイン | iNO PLUG - IN」は、これらの問題に対してはじめて問題提議したエポックメイキングなキッチンです。

## 「シンク」が変えた、ライフスタイルと調理。

トーヨーキッチンスタイルの「パラレロ」、「3Dシンク」は、シンクを立体的にフル活用することでシンク内での調理を実現しました。

それにより、シンクと加熱機器があれば、コンパクトなキッチンでも十分な使い勝手が得られ今までのように、シンクと機器の「隙間」で作業する必要がなくなりました。

## たどり着いた「エレメント」という考え方

このシンク発想によってわれわれは「エレメント」という考えに辿り着きました。

キッチンも人生とともに変化するものと考えた時、キッチンに必要な要素＝エレメントを機能分解することで、家族構成や間取りの変化など、暮らしとともに必要なエレメントをつなぎあわせていく（＝プラグインする）ことで、フレキシブルにライフスタイルを楽しめます。

iNO PLUG - IN PLUG - IN ELEMENT



調理のコア (=核) となる「クッキングエレメント」は

今までの常識 (シンクで洗う→調理台で切る→コンロで火をとおす) を変えました。

シンクの中で加熱以外の調理が完結できる (シンク内で洗う+切る) ことで、シンクと加熱機器の距離はゼロになり、謂わゆる‘調理台’というスペースは不要になりました。

となり合うシンクと機器によって、調理動線はさらに短くなり、より使いやすいキッチンとなります。

シンクの進化がもたらした、今まで思いもよらなかったキッチン発想です。

1. COOKING ELEMENT (クッキングエレメント)



シンク内で調理できるから、動線はコンパクトに。

足りない作業スペースは、サービングエレメントを使えばもっと便利に。

シンクによってあたらしいライフスタイルが広がります。

シンク内で加熱以外の調理 (切る、洗う、盛り付け等…) を完結できる画期的なアイデア。



**3D シンク**…シンクを上段、中段、下段 (シンク底面) に分け、立体的に活用することで、「並行調理」を可能に。加熱以外の調理作業をすべてシンク内で行えます。



**パラレロ**…3D シンクが進化し、シンクの広さ・立体活用を同時に実現できる、今までにない発想のシンク。前後左右に加え立体的にもシンクをフル活用。複数人で同時にシンクを囲んだり、作業動線もスムーズに。

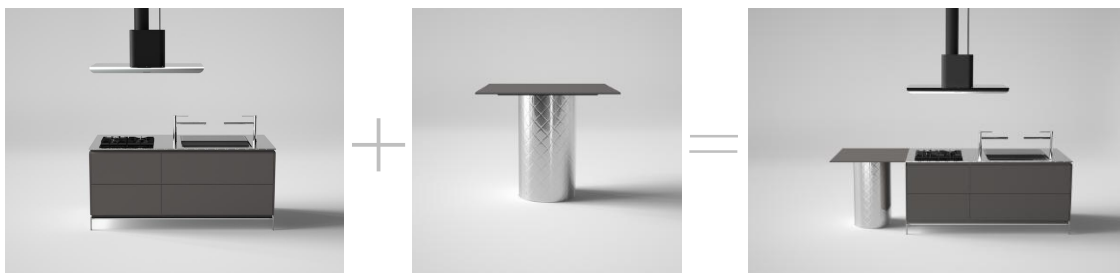
## 2. SERVING ELEMENT (サービングエレメント)



### マルチなスペース、サービングエレメント。

盛り付け、配膳はもちろん、食事をとることもできるサービングエレメント。クッキングエレメントにプラグインするだけで、調理もはかどりライフスタイルの変化にもフィットできます。

キッチンと同じ面材を使い、傷や衝撃にも強く、食材をダイレクトに置いて衛生的かつ安全なのでキッチンと並ぶ環境には最適です。



### 『ゼロ動線』でサービング

シンク→加熱機器→調理台で盛り付けという今までの流れで、もっとも窮屈なのは調理台のスペースでした。例えば、家族分の盛り付けが一気に行えないのはストレスです。

サービングエレメントなら、シンク→加熱機器→盛り付けが動線ゼロで余裕の広さで行えます。

### 調理の効率 UP

レストランの厨房のように、使う食材をまとめて置いておけます。1回1回欲しい食材を冷蔵庫から出す手間が省け、調理の作業動線も短くすることができます。

### 熱々の食事をみんなで楽しく。

お鍋をコンロからおろしてダイニングテーブルへ移動させ、食器や箸を運ぶだけで何往復もしなくてはいけなかったのが従来のキッチンでした。

イノ・プラグインなら、熱々のお鍋をすぐ隣に置くだけ。サービングエレメントにたくさんの料理を並べて、足りなくなったらクッキングエレメントから補充するだけ。みんなが「食」を楽しめる場です。



**SERVING ELEMENT - ライフスタイルに合わせたバリエーション** (※ぞくぞく開発中!)

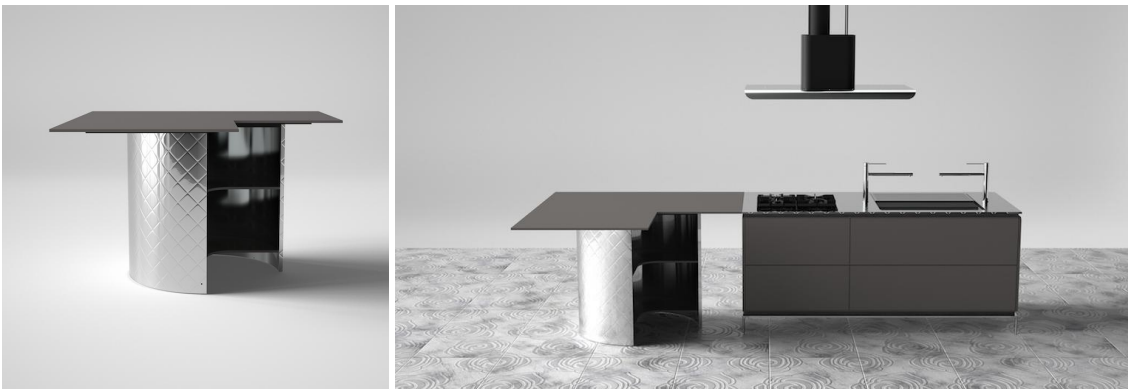
暮らしにあわせた「エレメント」をつなぐことで、人生の変化にフレキシブルなキッチンが生まれ  
キッチンのライフスタイル寿命が長くなります。

**テーブルタイプ 円筒形の QUILT ベース**



サイズ : D90cm :W180・90 / D90 / H75・90cm  
 D105cm :W105 / D105 / H75・90cm  
 (脚部 SUS304QUILT φ47.7cm)

**テーブルLタイプ L字で収納スペースも**



サイズ : D90cm :W150 / D150 (切欠き 60cm) / H75・90cm  
 D105cm :W150 / D150 (切欠き 45cm) / H75・90cm  
 (脚部:SUS304QUILT φ90cm)

**ユニットタイプ たっぶり収納**



サイズ : D90cm :W94 / D90 / H85・90・95cm  
 D105cm :W109 / D105 / H85・90・95cm  
 AF : Cタイプ、Sタイプ ※Cタイプは85cmなし  
 把手 : 選択可能。(イノ・プラグインの場合はプッシュオン)

## DOOR MATERIAL

新素材 - プラグイン | PLUG - IN (キッチンドア+サービングエレメント TOP に使用)

「食」の安全とキッチン寿命を劇的に伸ばす、キッチンエレメントのための新素材。



キッチンに最適な素材として、トーヨーキッチンスタイルが注目する HPL(※)。

高度なデジタルプリント技術によって、本物の質感まで再現できる高いデザイン性能を持ち、キッチンが直面する過酷な環境にもつよい素材として、さまざまな商品を発売してきました。

その HPL に、今まで以上の高い性能と、食器のように、人間が直接口をつけても安全な新技術が開発されました。

※HPL=High Pressure Laminate (ハイプレッシャーラミネート) …高圧で熱を加えることで硬化する特殊な樹脂含浸素材

### プラグインの素材特徴

新品の美しさをキープ。安心安全に長く使える。

#### ■ISO 基準をクリアした抗菌性能

ヒューマンヘルスを最優先に開発され、化学的にまだ実証されていないような、潜在的有害物質に対しても配慮された素材です。ナノポリマーを含まない特殊な構造でできており、ナノレベルで体内に入ってくる物質にも着目して、その侵入を予防しています。未来の健康を考える新素材です。

#### ■キズが目立ちにくい

プラグインの表面は、ロータス効果と呼ばれる蓮子の葉の構造をヒントを得て開発されました。表面が平滑で単色な面材は、一般的にはキズが目立ちやすくなりますが、特殊な表面加工によって、微細なキズは人間の目では認識できないようにカモフラージュされます。

#### ■耐衝撃性

約 1m の高さから重さ約 0.5kg の鉄球を落としても、表面にキズや凹みが残りません。

#### ■耐熱性

高温に強く、熱湯や蒸気、160℃もの熱にも耐える耐熱力があります。

#### ■指紋や汚れがつきにくい

最先端テクノロジーによって生まれた特殊な表面加工で、皮脂による指紋や汚れを目立たせません。

#### ■サングラスみたいに目を守る

耐光性が高く、日焼けしにくい素材です。表面構造が一般的な素材より厚く、光を吸収するようにして反射しません。

#### ■毎日触れてみたくなる

正反対の極性ですが、硬い表面をもちながらもシルクのように柔らかい指ざわりです。

《読者お問い合わせ先》 トーヨーキッチンスタイル TEL:03-6438-1040

《プレスお問い合わせ先》 〒107-0062 東京都港区南青山 5-16-5 MA FIVE 2F

株式会社トーヨーキッチンスタイル 広報・宣伝部

[info@toyoi.toyokitchen.co.jp](mailto:info@toyoi.toyokitchen.co.jp) TEL:03-6438-1040 FAX:03-3400-1070