

システムキッチンを刷新、新ブランド「レシピア」誕生！ 調理の動線にこだわった、「スムーズでスマートなキッチン」がコンセプト！

湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ（本社：神戸市、代表取締役社長：國井総一郎、資本金：201億円、東証一部上場）は、今まで2ブランド展開だったシステムキッチンのブランドを新ブランドである「レシピア」に刷新。「レシピア」ブランドの製品を4月22日より発売します。

「レシピア」のコンセプトは「スムーズでスマートなキッチン」。スムーズな無駄のない動きで、下ごしらえから後片づけまでができるよう、調理時の動線を意識し、時間と手間を省きやすい設計にしました。またデザイン面でも、流行のシンプルモダンを取り入れ、リビング空間と調和するスマートな外観にこだわりました。



recipia
plus

ワークトップとシンクは、人工大理石製で継ぎ目のない一体型にしました。また、内部に油が入りにくいレンジフード「まわってキレイフード」を新規採用し、清掃性を高めました。さらに、短納期、低価格で1cm刻みの間口サイズ調整を実現する当社オリジナルの特長は、新築、リフォーム時の各家庭に応じたジャストサイズな提案を可能にします。新築でもリフォームでも、各家庭の状況に合わせて製品を設定しやすい設計です。

同じく4月には、ビルトインコンロの新製品「PROGRE（プログレ）」も発売。コンロとシステムキッチンの新製品を組み合わせることにより、収納など利便性がさらに高まります。キッチン、コンロ両方を製造する当社だからこそ可能な、トータルコーディネート提案です。

<「レシピア」ブランドについて>

■無駄のない動きで、下ごしらえから片づけまで行える「スムーズでスマートなキッチン」がコンセプト

「レシピア」のコンセプトは、「スムーズでスマートなキッチン」です。下ごしらえから後片づけまで、スムーズな動きで時間と手間を省く設計により、調理性をさらに向上させます。

従来、「ビレイ」「ベステ」の2ブランドで展開していたシステムキッチンを新ブランド「レシピア」に刷新し、ブランドコンセプトを統一しました。中高級タイプの「レシピアプラス」は、普及タイプの「レシピア」より多様なオプションを用意。調理性、収納性、デザイン性を、より好みに合わせたものにすることが可能です。

■「レシピア」「レシピアプラス」のネーミング

「レシピア」は「つくり方」「方法」などを意味する料理用語の「レシピ」(recipe)と、「仲間」「友人」を意味する「ピア」(peer)という2つの言葉から名付けました。「毎日使うキッチンで、あなたに寄り添う家族、友人、仲間のように「レシピア」が毎日の心強いパートナーになります」という思いを込めています。

「レシピアプラス」は、「スムーズな調理性で毎日の料理をより楽しく、こだわりのデザインでワンランク上の上質さを実現し、自分らしい生活の為に多彩なプランが選択できる。こだわりをプラスした毎日の心強いパートナーになります」という思いを込めています。

recipia
plus

recipia

<商品特長について>

■キャビネットを少し引くだけでスムーズに調理用具の出し入れができる「早わざポケット」!

調理に便利な機能が満載!

ベースキャビネット内の引き出しの手前から 20cm のスペースに、フライパンや包丁、まな板、調味料など、使用頻度の高い、多くの調理用具が収納できる「早わざポケット」を設置(レシピアは一部オプション対応)。キャビネットを少し開くだけで調理用具の出し入れが可能なので、無駄な動きを省きスムーズな調理ができます。また、収納物に合わせて仕切りをアレンジできます。キッチンペーパーやふきんの収納には、アッパーキャビネットに格納可能な可動式の「アイレベルラック」を採用(オプション対応)。使うときにだけ目の高さまでラックを降ろせるので、調理性がさらに向上します。また、専用の水切りプレート(レシピアはオプション対応)を使用することで、シンク上にまな板などを置き、調理スペースを広げることができ調理がしやすくなっています。



「早わざポケット」
(レシピアプラス仕様)



ベースキャビネット内
引き出し



「アイレベルラック」
(オプション)



「水切りプレート」(右)
「センタープレート」(左・オプション)
(レシピアプラス仕様)

■内部に油がつきにくいレンジフード、継ぎ目なしのワークトップ&シンクで汚れを防止! かんたんお掃除

毎日使い汚れがたまりやすいキッチンでの掃除の負担を減らすため、汚れ防止機能を満載しました。

高速回転するディスクにより、内部に油をほとんど侵入させないレンジフード「まわってキレイフード」を新規採用(オプション対応)。油汚れが付きやすく面倒な換気口の掃除が、簡単になりました。また、人工大理石製のワークトップとシンクは、継ぎ目のない一体型なので、汚れが付きにくく掃除しやすい設計です。ベースキャビネットの引き出し底面も、傷つきにくく、汚れても拭き取りやすいハードコート仕上げになっています。

さらに、レシピアプラスでは、排水カゴの表面にも汚れが付きにくい特殊加工を行い、嫌な臭いの原因になる排水口まわりのお手入れも簡単になりました。



お手入れが簡単な
「まわってキレイフード」(オプション)



人工大理石「スクエアシンク」
(レシピアプラス仕様)



一体型の人工大理石製
「ワークトップ」「シンク」



防汚排水カゴ
(レシピアプラス仕様)



傷つきにくい
「ハードコート底面」

■スマートなデザインと、組み合わせが楽しめる豊富なカラーバリエーション

シンプルモダンを取り入れた、スマートなデザインです。近年のキッチントレンドに合わせ、インテリアとの調和にも配慮しました。ワークトップの前垂れを従来の4cmから2.4cmと薄くし、サイドパネルは“インセットパネル”（レピシアプラスのみオプション対応）仕様を選択できるようにし、スマートな印象を与える設計にしました。

また、豊富なカラーバリエーションを用意。「レピシアプラス」で、扉は35色、天板は10色、シンクは5色から、「レピシア」では、扉は28色、天板は8色、シンクは3色から、好きな組み合わせが選択できます。



“アウトセットパネル”

“インセットパネル”
前垂れをスリム化した新天板

お好みに合わせて選べる
豊富な扉カラーバリエーション

■キッチン空間にぴったり収める！リフォームにも最適なジャストサイズの提案

①ワークトップとキャビネットの幅を1cm単位で調節、普及タイプでも「ワークL型」対応が可能！

増加するリフォーム需要、狭小間口の住宅などに対応するため、1cm単位で調理キャビネットの幅が調整できます。間口を1cm刻みで調整できるため、キッチン空間にぴったり収める「ジャストサイズ提案」が可能です。壁などとの間に余分な隙間がないため、スマートなキッチン空間が作れます。

さらにL字型のキャビネット配置にすることで、作業スペースや収納量がアップする、当社独自の「ワークL型」が普及タイプでも選択できるようにしました。I型プラン（255・270cm）の左右いずれかに奥行き45cmのコーナーキャビネット（間口150・165・180cm）を設置できます。高い収納性のほか料理の仮置きなど様々な用途に活用できます。



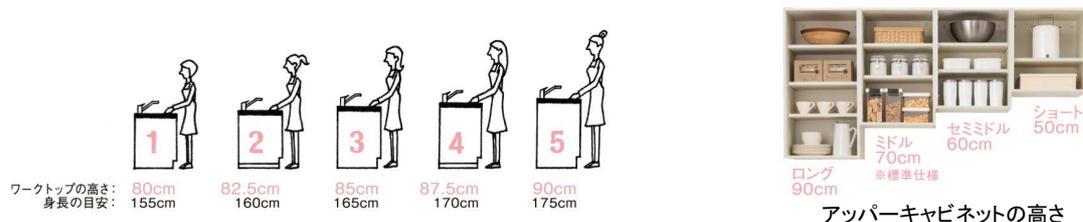
「ワークトップ」と「キャビネット」の
間口を1cm単位で調整



「ワークL型」
コーナーキャビネットを設置し
L型にするノーリツのオリジナル提案

②ワークトップ、アッパーキャビネットの高さもジャストサイズに

ワークトップの高さは、使う人に合わせて80・82.5・85・87.5・90cmの5段階から選択可能。上部にあるアッパーキャビネットは、高さ50・60・70・90cmの4段階から選択可能です。



③間口を変更しても、標準納期※1の2日後に、工場出荷が可能

1cm単位でキャビネットの幅を調整するジャストサイズキッチンでも、標準納期※1プラス2日間で当社工場からの出荷が可能。価格も希望小売価格にプラス10,000円(税抜き)※2というお手頃価格です。

※1 標準納期:2週間(一部3週間)。

※2 「L型」キッチン、を2方向に調整する場合は、希望小売価格にプラス20,000円(税抜き)がかかります。

■空間を最大利用！新ダイニングを設定。

デスク使用や、カウンター下にはゴミ箱なども置ける「フリーカウンター」

家事の合間に腰をかけ調理以外の作業もでき、カウンター下にゴミ箱などを置ける「フリーカウンター」(レシピアプラスでオプション対応)を新規設定。また、食器などが置ける可動式のスライドカウンターが付いた「ダイニングユニット」、必要な時だけ降ろすことができ高い場所のものを取り出しやすい「昇降ウォールユニット」(レシピアプラス)、など、使いやすさにも配慮しました。



「フリーカウンター」
(レシピアプラス仕様)



スライドカウンター付き
「ダイニングユニット」



「昇降ウォールユニット」
(レシピアプラス仕様)

■全47種の当社製ビルトインコンロが選べる！キッチンと合わせ、さらに使いやすさがアップ！

システムキッチンに搭載するビルトインコンロは、全47種類の豊富なラインアップ。指先ひとつで簡単操作ができる「スマートコンロ」や、4月に新発売するビルトインコンロ「PROGRE(プログレ)」など、高機能コンロが勢ぞろい。使い方に合わせたコンロ選びが可能です。

また、コンロ、システムキッチンの両方を製造する当社ならではの提案として、コンロ下キャビネットには、当社最新コンロに搭載する焼き網のないグリル「マルチグリル」専用「キャセロール」がぴったりと収納可能。

■2冊の取扱説明書で、収納やお手入れのコツをわかりやすく紹介！

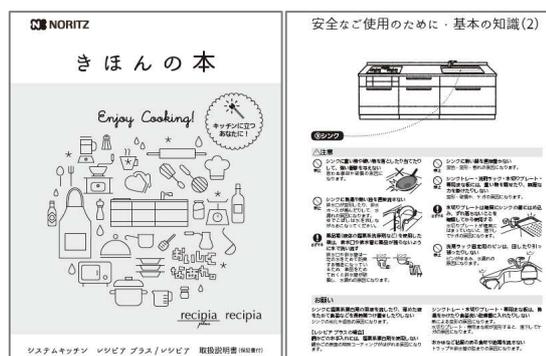
「レシピアプラス」「レシピア」では、2冊の取扱説明書でシステムキッチンの収納やお手入れのコツ、基本知識などをわかりやすく紹介しています。

“しまう&お手入れの本”では、収納・お手入れのコツなどを、当社グループ社員がわかりやすく、楽しく解説。“きほんの本”では、システムキッチンを使用するための基本的な知識・注意事項・メンテナンスの仕方などを、詳しく掲載しています。

【しまう&お手入れの本】



【きほんの本】



<「レシピア」「レシピアプラス」仕様一覧>

機能	レシピアプラス	レシピア
早わざポケット	○	オプション コンロ下キャビネットのみ可 (開き扉プラン除く)
アイレベルラック	オプション	オプション
水切りプレート	○	オプション
センタープレート	オプション	—
シンク	人工大理石アクリード 「スクエアシンク」	人工大理石アクリード 「EX シンク」
ハードコート底面	○	○
防汚排水カゴ	○	—
まわってキレイフード	オプション	オプション
扉カラー	35色	28色
天板カラー	10色	8色
シンクカラー	5色	3色
インセットパネル	オプション	—
スライドカウンター付ダイニングユニット	オプション	オプション
昇降ウォールユニット	オプション	—
フリーカウンター	オプション	—
ワークL型	オプション	オプション

※○は標準仕様の機能です。

<発売日、価格>

商品名	発売日	希望小売価格(税抜き) ex)間口 255cm	
		奥行き 65cm	奥行き 60cm
システムキッチン 「レシピアプラス」	2015年 4月22日	センターラインプラン	
		799,000円～	—
		フットラインプラン	
799,000円～		—	
スライドプラン			
748,000円～		—	
システムキッチン 「レシピア」	フットスペースプラン		
	698,000円～	698,000円～	
	スライドプラン		
	669,000円～	669,000円～	
開き扉プラン			
581,000円～	581,000円～		