

公益社団法人 東京共同住宅協会

 **YouTube「大家さん大学」**

賃貸物件のキッチン選び！ ガスとIHどちらにする？

～それぞれの特徴を比較、わかりやすく解説します～

講師 東京共同住宅協会 谷崎 憲一

賃貸～個人住宅用まで得意分野が違う



賃貸物件向け 総合カタログ



- コンパクトキッチン
- ミニキッチン
- カンタン取替ホーローシステムキッチン
- キッチンセット(セパレートキッチン)
- 洗面化粧台
- 住宅用トイレ
- システムバス
- シャワー&トイレユニット
- ひっきりサイズシャワーユニット
- 電気洗濯機

壁面に配慮した、假ホルムアルデヒド仕様
ホルムアルデヒド発癌リスク軽減等検討中☆

当社の製品は、ホルムアルデヒドの発癌量が最も少ないから安心
材料を使用しています。※発がん性は「発がん性発癌物質」が
含まれている場合は発癌性にはなりません。

詳しくは、タカラスタンダードのホームページをご覧ください。
<https://www.takara-standard.co.jp/>

水まわって、大切に
Takara standard

コンパクトキッチン アビスカ APISKA

使いやすくお求めやすい、コンパクトキッチン！

キッチン本体 ¥372,500
キッチンパネル ¥84,000
写真セット価格 ¥456,500

キッチン本体 ¥150,600
キッチンパネル ¥58,200
加算機油 ¥33,000
写真セット価格 ¥241,800

ビルトインコンロタイプ フラット天板、ビルトインコンロの一体型。整然と美しい外観に、基本性能を凝縮したキッチン。

テーブルコンロタイプ 加熱機器の取り替えがしやすいテーブルコンロタイプ。お求めやすいベーシックなキッチン。

ホーロークリーンキッチンパネル

キッチン壁面を油汚れや熱から守る、高品位ホーローのパネル。

高品位ホーローだから、油汚れや水アカも水拭きでサッとふけます。洗剤も使わず、熱いから、コンタクトでも安心。水拭きで油汚れも簡単に落とす。

Before 今までお使いの流し台

After 手軽リフォーム!! スキマがはくはくした回すつくり

工事1 工事がカンタン! 2 お手入れカンタンなホーローシステムキッチン!

だから手早くリフォームできて、取り付け費用もおトク。

高品位ホーローだから、油汚れや水アカも水拭きでサッとふけます。洗剤も使わず、熱いから、コンタクトでも安心。水拭きで油汚れも簡単に落とす。

高品位ホーローだから、油汚れや水アカも水拭きでサッとふけます。洗剤も使わず、熱いから、コンタクトでも安心。水拭きで油汚れも簡単に落とす。

高品位ホーローだから、油汚れや水アカも水拭きでサッとふけます。洗剤も使わず、熱いから、コンタクトでも安心。水拭きで油汚れも簡単に落とす。

ステンレスキッチン
18,000~



公団型キッチン 22,000~



ミニキッチン 83,000~



IH 一口 4,800~



IH 二口 14,000~



ミニガスコンロ 5,000~



2口ガスコンロ 15,000~



グリル無しガスコンロ 15,000~

キッチンメーカー代表的な14社

メーカー名	キッチンの特徴	費用目安 (施工は別)
■ クリナップ	老舗メーカーならではの高品質なステンレス素材	ラクエラ：53～100万円 ステディア：64万円～
■ タカラスタンダード	お手入れが簡単で光沢が美しいホーロー素材	トレーシア：48万円～
■ リクシル	豊富なデザイン・機能揃えた定番メーカー/サンウエーブも傘下	ノクト：78万円～
■ トクラス	高品質な人造大理石・豊富なデザイン&カラー	コラージュ：125万円～
■ TOTO	掃除がしやすい機能・汚れにくい加工が使いやすい	ミッテ：81万円～
■ パナソニック	電化製品メーカーならではの調理機能・工夫が満載	ラクシーナ：2～300万円
■ ウッドワン	無垢の木のよさを存分に活かしたお洒落なキッチン	suiji：50～120万円
■ 永大産業	職人が手作業で仕上げるインテリアのようなキッチン	ゲートS：84.2万円～
■ ハウステック	低価格なのに機能性高いキッチン	カナリエ：73.8万円～
■ ナスラック	錆びにくく丈夫なオールステンレスキッチン	SESPA：150万円～
■ サンワカンパニー	豊富なサイズ・デザイン・価格◎セミオーダー可能	プレーンKM：12.9万円～ グラッド45：35.9万円～
■ ニトリ	シンプルなデザイン・機能が低価格で手に入る	セレクト：31～53万円
■ トーヨーキッチン	リビング全体のプロデュースができるオーダーキッチン	iNO：81～302.8万円
■ クチーナ	シンプルな美しさを誇るオーダーキッチン	140～230万円（フル）

物価が上昇しているためご注意ください。また、施工会社によって仕入れ価格が変わります。

そもそもIHかガスかのまえに・・・基本的なこと 考えるとき・迷うときは新築かリフォームのとき

インフラ

● プロパンガス

キッチン

IH or ガス選択可

プロパンは都市ガスが整備されていない地域、郊外や地方に多いが、本当は安全であるけれど、ガス漏れや爆発事故などネガティブに捉える方も多いため、あえてIH（オール電化）を選択する手段もある・・・消極的な選択の場合（仕方なくIH）と積極的な選択に分れる

● 都市ガス

IH or ガス選択可

一般的な都市圏の戸建ユーザーや大家さんは、都市ガスが多いため、新築時や水回りのリフォームでキッチンの取替時期に、どちらにするかを考える・・・都市ガスが充実している地域でIHを導入されているケースは積極派であるといえます

● オール電化（ガス管無し）

IHのみ選択

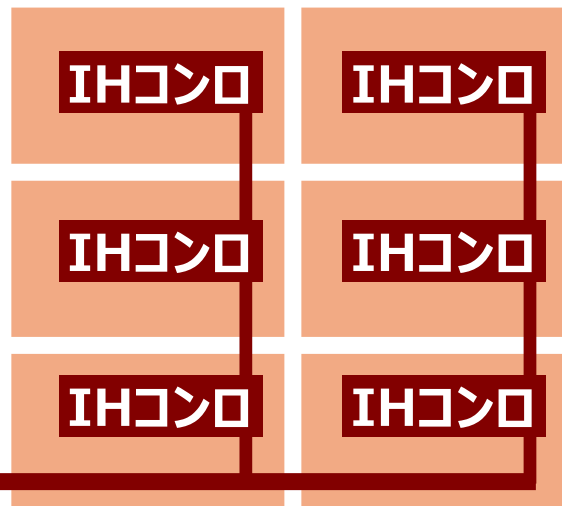
お風呂・洗面台・洗濯用の給湯など、すべてが電気対応にしなければならず、当然にキッチンもIHになります。新築では、設計段階で導入するかどうか初期投資額を見ながら判断することが多い・・・新規でガス管を引く場合、ガス工事の費用は、工事内容や地域によって異なります。一般的に、ガスメーターの設置やガス管の引き込み工事などの基本的な工事にかかる費用は、戸建てで10万円から30万円程度、賃貸住宅では規模や本管の引き込み状況により100万円から200万円、規模によってはそれ以上になります。

プロパンガス地域 (都市ガスインフラの整備されていない地域)



A案

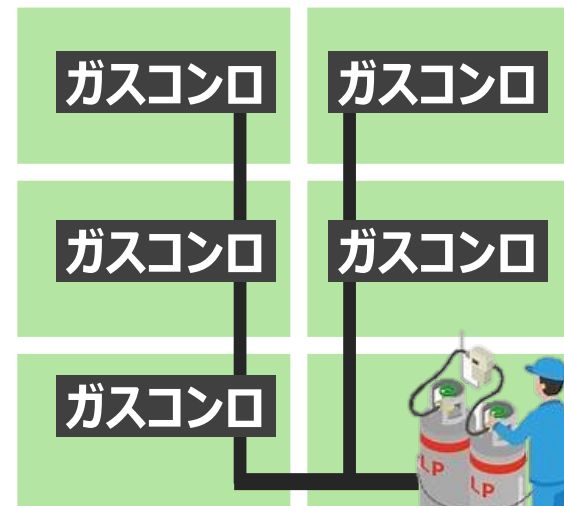
割り切り
オール電化



電気インフラを活用

B案

プロパン
選択



プロパン業者選択

オール電化のメリット・デメリット

メリット

1. お湯や暖房を安く使える
2. 電気・ガスの基本使用料を一本化できる
3. 住宅内に熱源を持たず安全
4. 震災時にタンク内の水を利用できる

ガス併用は、ガス・電気それぞれに基本使用料かかるが、オール電化の場合は電気の基本使用料のみと一本化できる

LPより都市ガスが安い傾向

- **電気・都市ガス併用のひと月あたりの基本使用料**

都市ガス（使用量30.0m³/月）と電気併用の場合

1,056円（都市ガス基本料） + 858円（電気基本料） = **1,914円**

- **電気・LPガス（使用量10.3m³/月）と併用の場合**

1,816円（LPガス基本料） + 858円（電気基本料） = **2,674円**

昨今の円安・エネルギー価格上昇により、物価の変動が大きいので注意

オール電化のデメリット

デメリット

1. 昼間の電気代が高くなる
2. 設置コストが高額
3. ガス派も多い
4. 停電で冷暖房や電気設備が機能しない
5. 電気容量によりブレーカーが落ちる

オール電化料金プランは、夜間の単価が安く設定されている分、日中は割高に設定
そのため、夜間に使うエコキュートや蓄熱暖房機にかかる電気代はとても安く抑えられるが、調理や家事で使う家電やテレビ、ドライヤー、冷暖房にかかる電気代などは割高になる



一般的な単身アパートのキッチン



8~12万円
グレードによる

+

(材料費+インフラ+工賃)
施工費

=

7~10万円
インフラ状況による

15~22万円

**IHはガスコンロ
より高い傾向に
あるが、
ガス工事が不要**

戸建ユーザーのアンケート IHとガスコンロどちらを選ぶ人が多い？

ガスコンロは59人、IHは74人が採用

賃貸業界では、IHやオール電化ブームで、
ガスvs電気では、電力業界の攻勢がすざましかった
東日本大震災で潮目が変わった
電力が悪になり、電力業界はIHのPRを
長期的に自粛
いまはSDGS・脱炭素でエコブームによる
PR活発化、復活

ガスコンロを選んだ理由

(戸建ユーザーからの回答)

- おいしいチャーハンを作りたいから！
ガスは火力があり、フライパンが直ぐにあたたまる
- 子どもが、火の怖さを知らないまま大きくなるのが嫌だったから
- 光熱費が安かったからと、料理のしやすさ
(IHの火加減は難しく感じる)
- 災害時の停電のことを考えて妻がガスがいいと言ったので
- 今までガスしか使ったことがなく、IHに行く勇気がなかった

ガスコンロを
選ぶ人の特徴
(傾向)

- 料理へのこだわりが比較的強い人
- 震災時のリスク分散をしたい人
- 従来の生活スタイルを変えたくない人

I Hを選んだ理由

- 地域的にプロパン一択、プロパンは高くIHに
- 掃除のしやすさ、安全性、料理中暑くならない
- オール電化を選択したため、必然的にIHになった
- プロパン地域だったため、都市ガスだったから、本当はガスにしたかった
- 一回ガス消し忘れて怖い思いしたから

I H コンロを
選ぶ人の特徴
(傾向)

- 掃除を楽にしたい人
- プロパンしかない地域の人
- オール電化にしたい人
- ガスの導入費を減らしたい人
- 火事のリスクを減らしたい人

ガス

- より強い火力で調理ができる
- 一度で広範囲の加熱が可能で、食材に短時間で満遍なく火を通すことができる、調理しやすい
- 炎があがるため、火力が目で見えてわかりやすい、細かい火力の調節もしやすく、鍋やフライパンを持ちあげて振ることができる
- 鍋やフライパンなど使える調理器具の自由度高い（調理器具を選ぶ必要がない）
- 2口3口など、複数口設置されていることが多い
- 炒め物をしながら煮込み料理を作るなど同時に調理が可能で、時間を効率的に使える
- 複雑な形状のため、掃除がしづらくひと手間かかる（汚れや焦げ付き）
- 鍋を置く五徳といわれる金属が設置されており、掃除をおこなう場合は取り外して磨く手間
- 同時調理可能だが夏場は暑くなりやすい
- 停電になっても使える
- プロパンガスは会社ごとに料金差が大きい

IH

- 改良が重ねられ、ガスコンロより火力は劣るものの、料理には不自由なく利用できる
- ガスからIHになれるまで多少の時間がかかる
- 電気加熱のため、ガスのように火が見えない
- 火を目視する必要がなく、スイッチひとつで安定した加熱がおこなえる
- プレートのセンサーに触れなければ加熱されない仕組みのため、常に鍋底が密接している必要（フライパンでの「煽り」ができない）
- 電流を通す仕組みのため、調理器具の底部分の材質によって、使用できないものがある
- 鍋の大きさにも制限がある
- プレートがフラットな作りとなっているため、布巾などでさっとふき取るだけで掃除が完了
- こまめな掃除が面倒、忙しくて時間がないという方は、IHを選択する
- キッチンが暑くなりにくいがブレーカー落ちも
- 子どもがそばに来ても危険が少ない
- 高齢者に安心

ガスコンロは危険？

一応ガスコンロには安全機能が付いている
法制化により、2008年10月以降家庭用のガスコンロは
すべてセンサー搭載が義務化・・・3つの安全機能を標準

- 調理油過熱防止装置
油の温度上がり過ぎを防止してくれる機能
- 立ち消え安全装置
吹きこぼれで火が消えてもガスが消える機能
- コンロ消し忘れ消火機能
コンロを消し忘れても自動で火が消える機能

以前に比べて安全性は格段に向上
その分、ガスコンロの価格は昔は1万円でも買えたが、
いまは2万円以上する・・・倍以上になった

IHとガスコンロどっちがいい？ 賃貸物件のキッチン選びのポイント

IHとガスコンロのどちらが良いかはその方の生活スタイルや好みによって変わるため、一概にはいえない

- 物件探しの条件に「キッチン」を重要視する入居者は多い
 - 性別に関係なく料理に興味を持つ人たちが増えつつある
 - テレワークなどにより自宅で過ごす時間が増えている
- 今後はますますキッチンの重要性が高まってきている

都市ガスが普及している地域ではガスが優勢、
10年後を見据えたときには、
IHがさらに浸透して、IH優勢に

この10年、賃貸はガス優勢と言われる理由

・・・現実的な入居者ニーズの動向

入居者アンケートで6割ガス派、4割IH派と、戸建ユーザーと比較してガスのほうが人気（CHINTAIサイト）

現実的な賃貸住宅の79%がガスコンロ、20%がIHを使っている（アットホーム調査）

しかし、

今後は、IHが主流になる時代がやってきますので、新築やリノベーションをする場合は、時代の変化を意識した設備計画が重要になる

（電気容量を将来オール電化に対応できるように余裕をもって設計するとか、電気温水器や関連設備の置場を念頭に置いて設計）

**最後まで
ご清聴ありがとうございました**



**公益社団法人東京共同住宅協会は、
大家さん・地主さんを支援する公益の相談機関です**

相談員も専門分野の方が常に90人以上登録しておりますので
ご相談がございましたら、何なりとお寄せください。

☎03-3400-8620

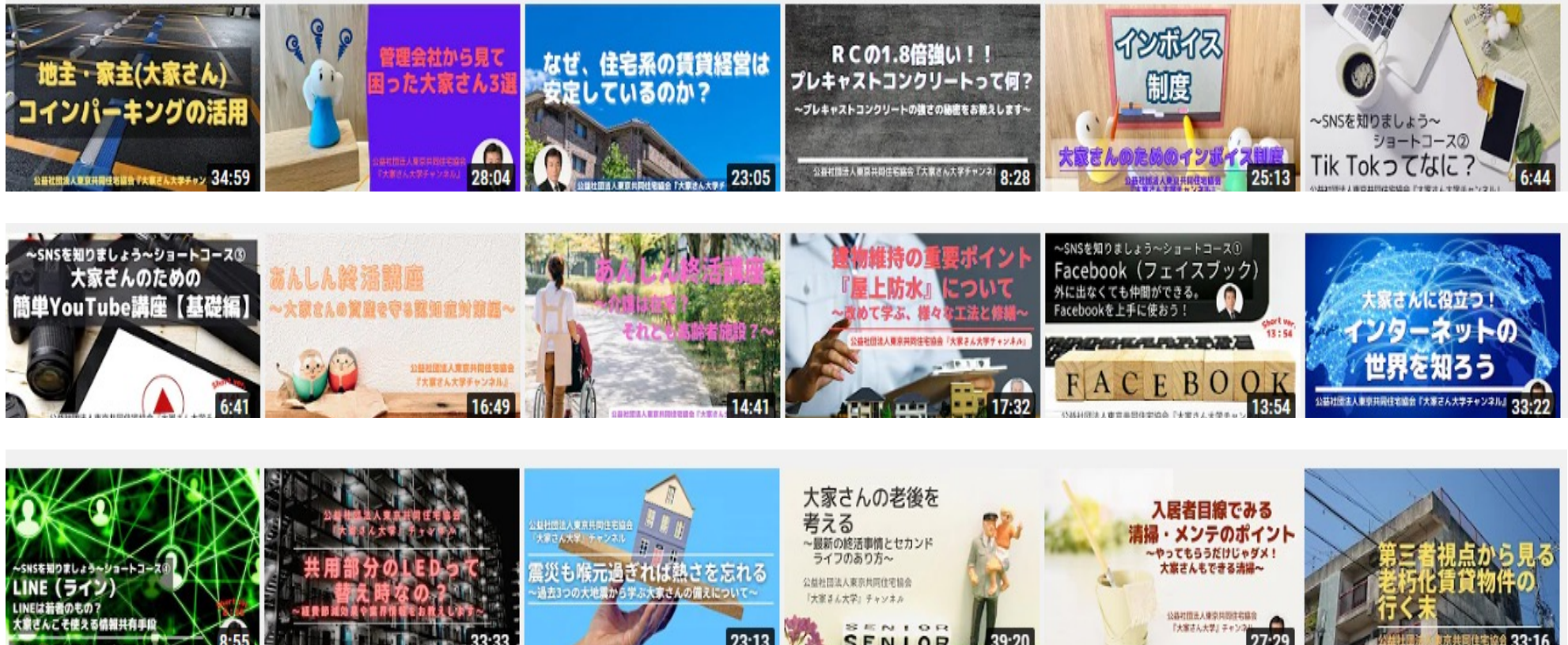


大家さん大学

好評シリーズ

視聴無料

チャンネル登録 & いいね！👍を頂けると励みになります。



約150の無料動画・・・いつでもどこでも学べるニュートラルな講座です