

N o b l e s s e × Gywood®

N o b l e s s e × Gywood®

天然木の温もりを、家族の集いに。

●お問い合わせ・ご用命は…

ノブレスキッチン株式会社

〒230-0051 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央 4-36-1 8F

☎045-508-1161 FAX 045-508-1185 MAIL: nk-gyomu@noblesse-k.jp

2025.9





無垢材の美しさと豊かさで描く、インテリアのようなキッチン。



デザインしたのは、くつろぎの時間。

無垢の自然素材が醸し出す集いを深めるリビングキッチン。

家族が集う場所だから、どこよりも居心地の良い空間でありたい。

ノブレスキッチンがめざしたのは、家族のくつろぎの時間までもデザインするキッチン。

無垢の天板を設え、インテリアとしての美しさを追求しながらも、

二人でも作業がしやすいスムーズなキッチンワークを叶える機能性を両立。

気がつくと、いつも家族がそばにいる。そんな暮らしをお届けします。



一枚の木から生まれる、唯一無二の家具 のようなキッチン

無垢の天板が、キッチンを家具のような特別な存在にする。

美しさと機能性が融合し、家族が心地よく過ごせる空間を提供します。

Noblesse × Gywood®

表層圧密天然木ワークトップ

一枚の木から生まれる、唯一無二の

Gywood®

ギュッド

Gywood®は、「表層圧密技術」によってソフトウッド(主に針葉樹)とハードウッド(主に広葉樹)のそれぞれの長所を兼ね備えた、ハイブリッドな無垢の素材として開発されました。ソフトウッドの長所である熱伝導率の低さ、衝撃吸収性、軽さなどと、ハードウッドの長所である硬さや強度などを併せ持つGywood®は、硬くて傷が付きにくい上に肌触りも良く、なおかつ寸法安定性を向上する究極の無垢材と言えるでしょう。本物を長く、大切に、愛おしんで使いたい。しかし機能性も欲しいという方は、Gywood®を検討してみてください。きっとご満足いただけると思います。

表層圧密テクノロジーとは



ギュッと圧密すること

Gywood®

※仕上げに表裏を削りますので、実際の圧密度より更に薄くなっています。

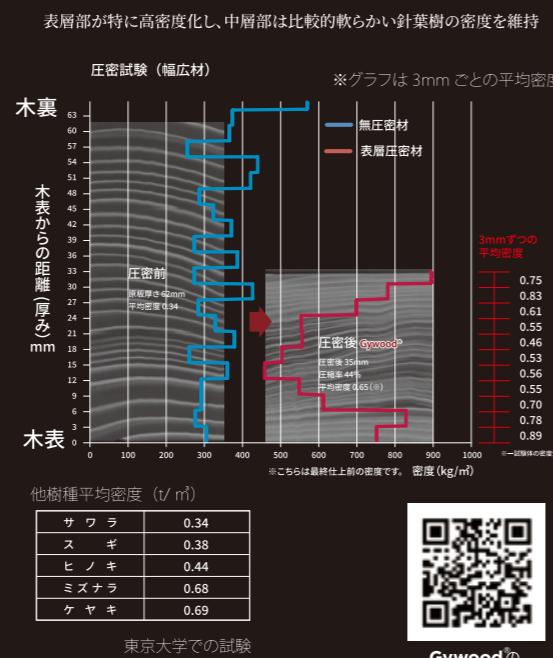
※無垢材の為、一枚一枚木目の方向や模様が異なります。

※熱い鍋などを直接置くと、その後傷が付きやすくなります。必ず鍋敷きを使用してください。※年月の経過とともに色合いが変わっていきます。

※高い寸法安定性はありますが、無垢材の為ご使用環境(温度・湿度)により、一定の膨張・収縮・反り・曲がりは生じます。

※ウレタンコーティングはしていますが、水濡れの際は速やかに乾いた布でふき取ってください。

表層圧密による厚みと密度の変化



東京大学での試験



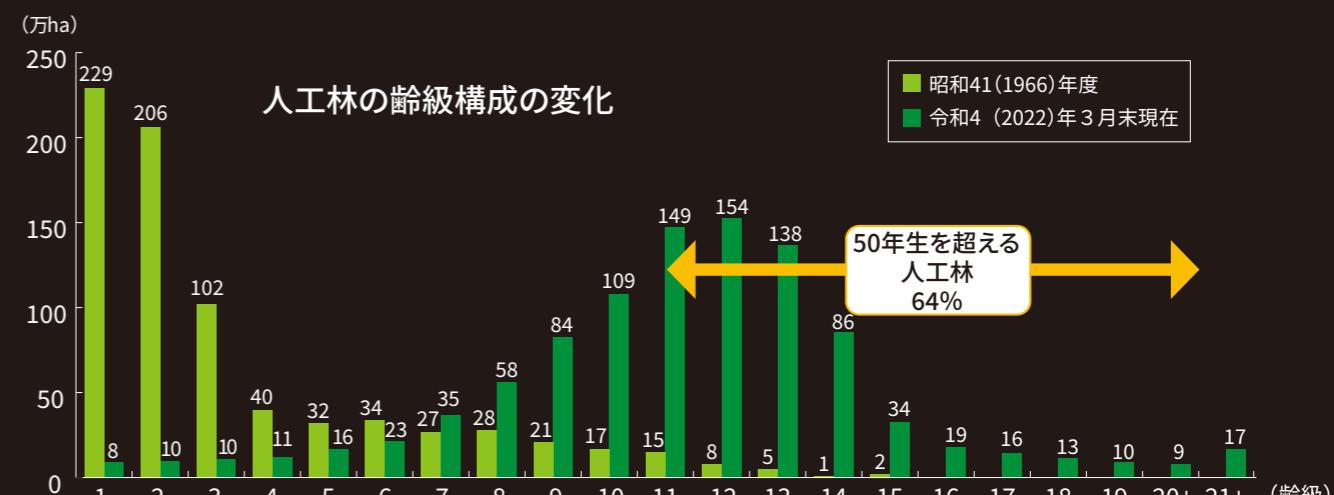
Gywoodの
表層圧密動画

大径材活用ソリューション -story-

日本の森林資源は成熟期を迎えて充実していますが、一方で、スギ等の人工林資源は日本の人口動態と同じく「少子高齢化」状態が進行しています。高齢化して大径化したスギは現在の住宅用木材を製材するには太すぎて使いづらく、また、幅広い一枚板であっても軟らかく傷つきやすいため用途が乏しく、伐るに伐れない状態で山に放置されるか、伐採された場合は合板用材やバイオマス用材、低価格での丸太輸出といった付加価値の低い使い方が中心となっています。更に、高齢化した木は二酸化炭素の吸収能力が減退するため、適切に伐って植林・保育することで二酸化炭素の吸収能力を上げていかなければなりません。日本の人工林を孤独死状態から若返りを行っていくことで、地球温暖化も抑制できる持続可能な森林資源を維持することができます。

Gywood®は、価値が低迷しているスギ大径材から製材した板材の価値を上げ、循環資源としての木材の再生産を促進させることができるイノベーションテクノロジーです。

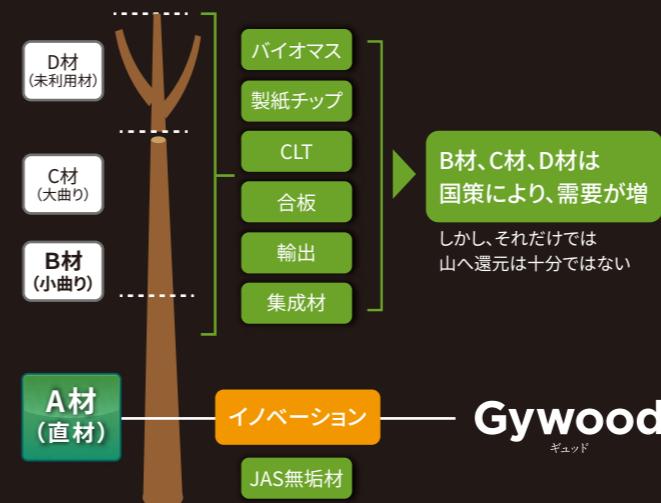
人工林の齢級別面積



注1: 齡級は、林齢を5年の幅でくくった単位。苗木を植栽した年を1年生として、1~5年生を「1齡級」と数える。

資料: 林野庁「森林資源の現況」(令和4(2022)年3月31日現在)、林野庁「日本の森林資源」(昭和43(1968)年4月)

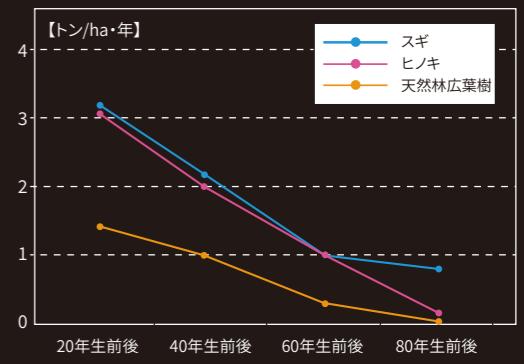
A材・大径材の付加価値を上げるGywood®



Gywood®

樹木がCO₂を吸収・蓄積

スギ・ヒノキ・天然広葉樹における
1年あたりのおおよその酸素吸収量



美しさと使いやすさを両立。デザインが活きる機能性

ワークトップ |

■美しい木目

Gywood®の特徴の一つに、その一つひとつが異なる表情を持つ、はっきりとした個性的な木目が上げられます。自然が長い年月をかけて育んだ木材本来の美しさを、最新の技術で最大限に引き出しました。

■お手入れしやすい塗装仕上げ

Gywood®は表層圧密加工により通常のスギよりもキズはつきにくくなっていますが、無垢の木材なのでやはりキズはつきます。そこをカバーするために、塗装により耐熱性、耐汚染性、耐紫外線性を持たせました。

●オイル鍋試験

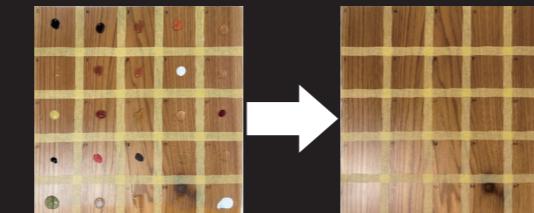
オイルを入れて温度180°Cまで加熱した鍋を20分間放置し、表面の変化を観察。
※試験方法はJIS K 6902による
※物性検証の画像です。使用時は必ず鍋敷をご使用ください。



加熱後も表面に変化なし

●耐汚染性試験

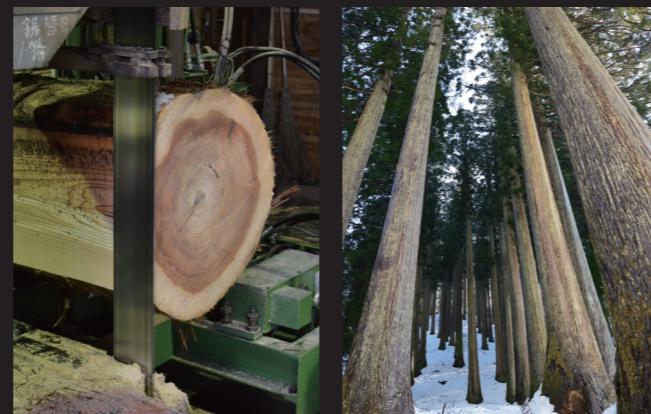
ソース、しょうゆ、ケチャップ、コーヒーなどの食品13種類、インキ2種、油性マジック2種、クエン酸、洗剤7種、計25種類を各汚染試料を試験片の表面に滴下又は付着させ、24時間放置したのちに乾燥したガーゼでふき取り。



完全にふき取ることができた

■未来を創造するサステイナビリティな素材

Gywood®は、日本国内で価値が低迷している大径化したスギやヒノキを原材料としています。独自の「表層圧密技術」により、大径材の表面を硬く、キズがつきにくい建材へと生まれ変わらせました。これにより、低迷している大径材の価値の見直しすることで、林業が抱える課題を解決し、環境と経済の両立を目指すサステナブルなソリューションとして、持続可能な未来に貢献することをめざしています。



シンク | シンプルな機能美を極めたスクエアシンクをはじめ、3層構造にすることで、調理がはかどるシンクをご用意しました。

調理スペースは、下ごしらえから配膳まで作業するため狭くなりがちです。『スリーレイヤードシンク』は、上段の調理プレートや中段の水切りプレートを使うことで調理スペースを約30%も拡大。シンクの上まで無駄なく活用でき、調理作業が効率よく行えます。



3段活用で調理作業の効率アップ！ ステンレススクエア(S P)シンク



コーナー部分の形状をR 7にすることで、シャープで美しい形状を実現しました。
(幅780mm×奥行450mm)



フランジレス排水口



シンクのすみずみまで有効活用



指がなじんで拭き掃除も簡単

キャビネット | 引き出し運動ダストボックス「カクステ」

ゴミの分別化が進む中、ダストボックスがLDKから見えるとインテリアのイメージを損なってしまいます。ダストボックスをキャビネットの中にスッキリと収納しました。引き出しを開けると蓋が自動で開き、ワンアクションでゴミを捨てられます。キャスター式と違い床を傷める心配がなく、出し入れも簡単です。



害虫の侵入を防ぐ「ムシプロックパッキン」

(アース製薬株式会社との共同開発)

人体に無害で害虫の侵入を防ぐ忌避剤をコーティングしたパッキンにより、いつまでも快適なLDKを実現。



侵入阻害率90%以上

接触型の忌避材で、90%以上の高い侵入阻害率を実現しました。

無色・無臭・無害

成分が周囲に拡散しない無色・無臭の忌避材。
害虫のみ反応し、人体に影響はありません。

効果が持続

8万回の扉開閉でも忌避材を維持。
優れた防虫効果が長期間持続します。



侵入阻害率
90%以上
効果が持続
無色・無臭
無害

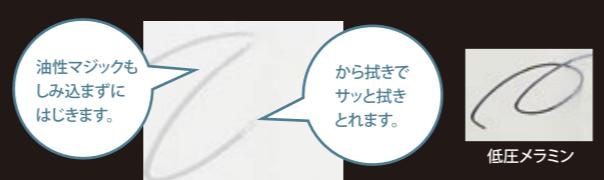
動きスムーズ「ファインモーション機構」

勢いよく引き出しを閉めると、衝撃で中のモノがキズつくことも。
ファインモーション機構がクッションの役目を果たし、引き出しがゆっくり静かに閉まります。



キズ・油汚れに強いファインクイック「さらり」

油性マジックの強力な汚れも、から拭きで除去。調味料や油をこぼしてもサッとお掃除できます。



インナーポケット

届まなくても楽な姿勢で収納物を出し入れできる『インナーポケット』。
まな板やラップ類をスッキリと収納することができます。
また、レイアウトを変えることもできるので、
使い勝手に合わせた配置も可能です。



包丁差し

(標準引き出しの場合)



シンク前包丁

(シンク下オープンキャビネットの場合)

シンク下オープンキャビネット(幅口1050mmタイプ)のシンク前のデッドスペースに包丁差しを装備しました。
扉を手前に倒して開き、包丁をさっと出し入れできます。包丁は、4本収納可能で、チャイルドロック付きです。

包丁差しは手前に4本収納でき、
チャイルドロック付きです。

シンク下収納



使用頻度の高い上段引き出しを高め、手前と調理面側は立てて収納することで取り出しやすいようにしました。

モバイルラック



ラックごと取り外して、使い終わったらそのまま収納。水洗いもOKです。

加熱機器下収納



カトラリーや、フライパンのフタなど使用頻度の高いものの中段に立てて収納できるようにしました。

ボトル収納



サラダ油やオリーブオイルなど調味料ボトル類を収納できます。

PLANNING | ライフスタイルに合わせたチョイス



1. レイアウト(プラン)を決める

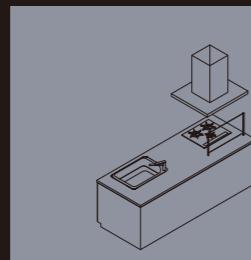
様々なプランの中から、ライフスタイルに合わせて自分だけのこだわりのキッチンスタイルが選べます。

対面プラン | 家族とのつながりを楽しみたい方に

※ L型プランには対応していません。

みんなで料理ができる開放的なアイランド型

両サイドからアプローチができるオープンなキッチン。フラットで広いワークトップを囲んで、みんなで会話を楽しんだり、一緒にお料理を作ったり。LDKの一体感も高く、空間が広々と感じられるのも魅力です。



3. デザイン/ディテールを決める

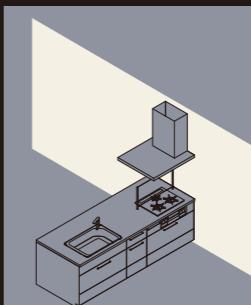
空間のスタイルに合わせ、お好みのデザインや、素材からキッチンの扉を選べます。

5. 収納を決める

目的に合わせた使いやすさや収納容量など、お好みの収納プランが選べます。

ほどよい開放感とスペースが魅力なペニンシュラ型

名前の通り半島をイメージしたようなレイアウトです。アイランド型同様にキッチンをさえぎるもののがなく開放的な空間が魅力です。I型よりも奥行きが広く、リビング側に収納スペースがあるのもメリットです。

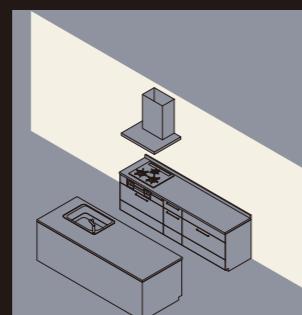


サイズバリエーション

| アイランド型 | プラン | 奥行き サイズ (mm) | 間口サイズ(mm) | | | | | | | |
|--------|-----------------------|--------------------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | | 1650 | 1800 | 1950 | 2100 | 2250 | 2400 | 2550 | 2700 |
| | フルフラット型対面キッチン(収納タイプ) | 970 | | | | | ◎ | ◎ | ◎ | |
| | フルフラット型対面キッチン(パネルタイプ) | 750 | | | | | ◎ | ◎ | ◎ | |

調理スペースが広々としていて効率的なII型

シンクと加熱機器が別々で平行に配置されていて、それぞれに調理スペースが設けられています。下ごしらえから配膳にいたるまでゆったりと作業することができます。

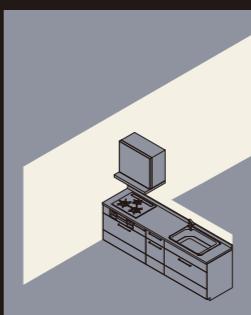


サイズバリエーション

| ペニンシュラ型 | プラン | 奥行き サイズ (mm) | 間口サイズ(mm) | | | | | | | |
|---------|-----------------------|--------------------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | | 1650 | 1800 | 1950 | 2100 | 2250 | 2400 | 2550 | 2700 |
| | フルフラット型対面キッチン(収納タイプ) | 970 | | | | | | ◎ | ◎ | ◎ |
| | フルフラット型対面キッチン(パネルタイプ) | 750 | | | | | | ◎ | ◎ | ◎ |

コンパクトにまとめたレイアウトが魅力なI型対面

いつもLDを視界に入れながら、ほどよく閉じた空間で調理に集中できるのが魅力です。設置スペースに制約があっても対応しやすいのが特長です。



サイズバリエーション

| II型 | プラン | 奥行き サイズ (mm) | 間口サイズ(mm) | | | | | | | |
|-----|---------------------------|--------------------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | | 1650 | 1800 | 1950 | 2100 | 2250 | 2400 | 2550 | 2700 |
| | シンク側:フルフラット型対面キッチン(収納タイプ) | 970 | | ◎ | | ◎ | | | | |
| | 加熱機器側:II型用壁付けキッチン | 650 | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | ○ |

サイズバリエーション

| I型 | プラン | 奥行き サイズ (mm) | 間口サイズ(mm) | | | | | | | |
|----|----------|--------------------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | | 1650 | 1800 | 1950 | 2100 | 2250 | 2400 | 2550 | 2700 |
| | I型対面キッチン | 650 | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

ワークトップ | II型加熱器側

人造石 |

1枚の石から削り出したような石目柄。
自然の美しさが住空間に優雅さを与え、贅沢感を演出します。



□ 天然水晶が主成分

人工大理石に比べて非常に硬く、汚れも染み込みにくいので美しさが長持ちします。



ミスティブラック(KM)



□ 硬くて丈夫

水晶はダイヤモンドに近い硬度でキズや摩耗に強く、艶の変化も起こりにくい素材です。



クッキークランチ(SC)



□ 低い吸水率

天然石と比較して低い吸水率(0.02%未満)で、水分・汚れが染み込みにくく、清潔です。



ホワイトクレイ(HC)



ホワイトプラネット(HW)



ステンレスバイブレーション |

□ 強くて丈夫

衝撃に強く、割れないで安心です。うっかり鍋を置いてしまっても変色しません。

□ 汚れに強い

食品などの汚れ・ニオイも染み込まないので、清潔さを長く保ちます。ほとんどの汚れは水拭きや中性洗剤で落とせます。

□ サビに強い

表面に薄いバリア(不動態皮膜)があり、サビから守ってくれます。バリアは、キズついても空気があれば自己再生します。

不規則な磨き跡が味わいを感じさせるバイブレーション仕様です。

バイブレーション(P)



テーブル |

無垢板脚 |

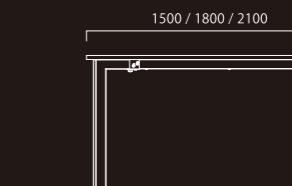


アイアン脚 | 2つのデザイン×2色からお選びいただけます

デザインA(ブラック)



デザインC(ブラック)



*テーブルの総高さ、トップ厚みはテーブルトップの素材によって変わります。



扉カラー一覧 |

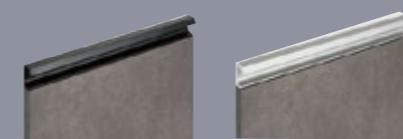
モルタル調仕上げは、無骨で冷たい印象と、左官職人の手仕事によるあたたかみが共存します。魅力のある素材をキッチンの扉に再現しました。

マット調抽象・単色シリーズ



画像はグレード3マット調抽象・単色シリーズ

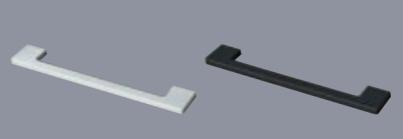
取っ手



取っ手: F B

取っ手: F L

扉から出っ張りがなく、シンプルでモダンなデザインです。



取っ手: B S

取っ手: B B

スタンダードな形状ながら、上質な仕上げの取っ手。キッチン扉の質感を向上させます。



取っ手: L S

取っ手: L B

塊感ある形状が、キッチンのアクセントとなり、スタイリッシュな印象を与えます。

鏡面
写り込みがキレイな仕上げです。

グレード5

グロスやマット加工を表面に施し、高級感あふれる仕上げで、上質な空間を演出します。

ヘアライン柄が美しいステンレス扉は洗練された印象です。

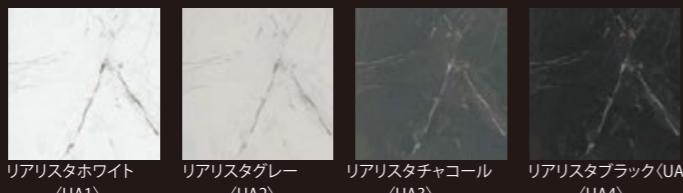
メラミンリアルエンボスシリーズ



ステンレスシリーズ

グレード4

リアリストシリーズ



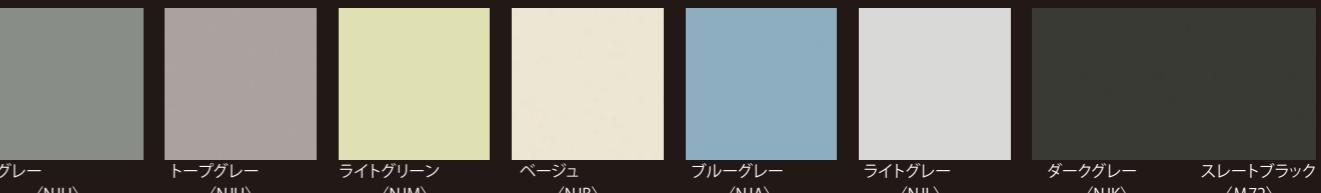
自然の美しさを表現し、高級感を演出するリアリストシリーズ。傷や汚れなどに強いメラミン素材で個性あふれる石目・木目・単色柄を多数ご用意。

メラミン木目シリーズ



ディタストラサニー
(NTE) ディタストラオレ
(NTA) ディタストラフォール
(NTF) ディタストラライト
(NTL) ディタストラグレー
(NTG)

メラミン単色シリーズ



メラミン木目シリーズ



ディタストラオリーブ
(NTY) ディタストラメトロ
(NTM) ディタストラダスク
(NTW)

メラミン石目シリーズ



ディタリアブレーン
(NRG) ディタリアロック
(NRR)

グレード3

マット調抽象・単色シリーズ



マットで素材感のあるモルタル調の柄や、表面に左官風の仕上げを施したスマーキーな単色柄をラインナップ。

抽象柄シリーズ



リアリストグレイン
(UR5) リアリストサンディ
(UR4) リアリストブラック
(UA4) リアリストアッシュ
(UA5)

グレード2

エンファ・エスティムシリーズ



清潔感のあるホワイト柄や、ビンテージ感のあるラスティック調のテイスト。

ラスティックフラットシリーズ



ラスティックピュア
(RPF) ラスティックライト
(RUF) ラスティックブルー
(RAF) ラスティックブラウン
(RBF)

ホワイトシリーズ



マットホワイト
(PMW) クオリティホワイト
(QW4) マットネイビー
(MNR) マットブラック
(MBR)

マット調単色シリーズ



印刷物と実物では多少色調が異なる場合があるため、サンプルなどでご確認ください。

■グリル付きガスコンロ



フッ素コート焼き網 お手入れがしやすい耐熱性の高いフッ素コートを採用。



ノーリツ製
ダッチオーブン(付属)
焼く・煮る・蒸すなどさまざまな調理法が可能。
食材が持つ水分や油分で調理でき、予熱を
生かしながら旨味を十分に引き出します。

■3口IHコンロ(グリルレスタイル)



映える。[ユーロケラガラス]

トッププレートには、高級感あふれるフランス製
ユーロケラガラスを採用。漆黒ガラスに多色表示
が映えて、美しさをより引き立てます。



薄く。[フラットフレーム]
収める。[スリムボディ]

ユーロスタイルIHは厚さ約70mmの本体を実現。美しく設置できるうえ、
IHのすぐ下まで収納スペース等に有効にご活用いただけます。

三菱電機製

■3口IHコンロ(鉄・ステンレス対応)



IHクッキングヒーター 間口75cm シルバー
JS-HT-N8STWFS 3口IH(鉄・ステンレス対応)



よく使う弱火・中火・強火を
ワンタッチで切り替え
[ワンタッチ火力ボタン
(左右IH)]

- 水無し両面焼き ●トップ間口:75cm ●トッププレート色/フェイス色:シルバー/シルバー
- レンジフード連動あり ●揚げ物温度調節 ●煮込み機能 ●炊飯機能(後)
- 湯沸かし機能(後) ●ワンタッチ火加減操作 ●光・温度センサー ●グリル調理タイマー
- 自動調理機能 ●ラグ首グリル ●同種グリル調理容器:ラグ首グリル
- 定格電力・消費電力:単相200V 5.8kW(4.8kW/4.0kWに切替可)

日立製

■スライドオープン食器洗い機・食器洗い乾燥機設置ユニット



リンナイ製 JS-RKW-D401GPMA

コンパクトでも大容量の深型

運動ラクラクの「オールトップコントロール」と「クイックスタート」機能



- ソフト排気
- プラスマクラスター
- タワーウォッシャー
- 扉面材タイプ

※キッチンプランによっては取り付けできない場合がございます。
プランニングにつきましては、弊社営業へお問い合わせください。

リンナイ製

■レンジフード



ユニボディ

つぎ目のない、シンプルかつシャープな薄さ35mmのユニボディフォルム。オイル
パネルとフード部を一体化することで、フード部下面からつぎ目・段差・ねじを取り
除き、より高い清掃性とデザイン性を実現します。

ステンレス
JS-CFEDL-952 S



テクスチャー ホワイト
JS-CFEDL-952 TW



テクスチャー ブラック
JS-CFEDL-952 TBK



■シングルレバー混合水栓



一般地用 マットホワイト
JS-KM6161ECM4ED
シングルレバー混合水栓
(ホース引き出しタイプ)
※寒冷地用は、別途ご確認ください。



一般地用 マットブラック
JS-KM6161ECM5ED
シングルレバー混合水栓
(ホース引き出しタイプ)
※寒冷地用は、別途ご確認ください。



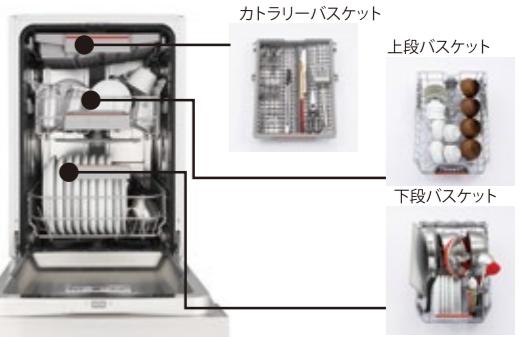
一般地用 グローブ製
JS-5252100J
ゲースネックシャワー水栓
※寒冷地用は、別途ご確認ください。

■フロントオープン食洗機



BOSCH

3段バスケット構造になっており、深さのある
鍋や高さの異なる食器をバスケットに並べて、まとめて一度で洗うことができます。

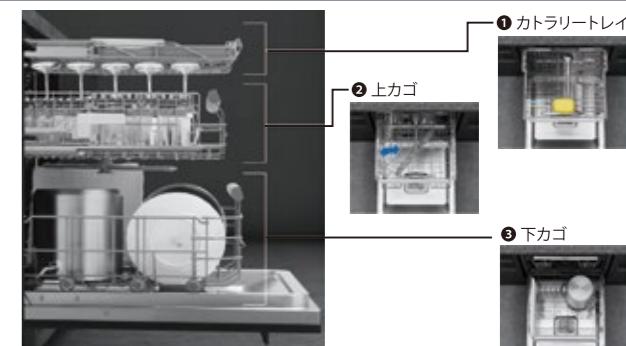


※キッチンプランによっては取り付けできない場合がございます。
プランニングにつきましては、弊社営業へお問い合わせください。

パナソニック製 JS-NP-60EF1W



- フロントオープン
- 1日分まとめ洗い。
食器数:72点・約12名様分
- ナノイー×送風、
ストリーム除菌洗浄
- 新構造「残さいフィルター」



※キッチンプランによっては取り付けできない場合がございます。
プランニングにつきましては、弊社営業へお問い合わせください。

木製天板の採用をご検討いただいているお客様へ

このたびは弊社の木材製品をご検討いただきありがとうございます。

製品のご採用にあたり、ご購入前に下記事項にご留意いただきますようお願いいたします。

■木材の特性について

木材はもともと生物で細胞から成り立っている素材です。

工業生産素材とは違い、生物素材は多くの長所がある反面、樹木としての成長過程・樹種・部位などによって性状や色柄・節の状態などが異なる特徴があります。同じ樹種の天板であっても色合いや柄がすべて異なります。また、天然木であるため、「入り皮」「逆目」「節」「濃淡」「あて」「虎斑」などが入ることがあります。

なお、伐採、製材、乾燥、仕上げの工程を経た後の部材でも変形や収縮などが生じ、施工後も環境により色変化やヒビ割れなどの経年変化が生じます。また、腐朽や虫害等の劣化が起こる可能性もあります。

■使用・設置上の注意について

- 乾燥や高温の状態が続くと、ワレ・反り・狂いを発生します。適切な温湿度環境を保ってください。
- 暖房機器をキッチンの近くに設置することはおやめください。
天板の反り・ワレ・狂い・変色の原因となります。また、エアコンの風が直下で当たることも、乾燥により同様の現象が生じることがありますのでご注意ください。
- 直射日光が当たる場所に設置すると、反りやワレ、変色が生じる場合があります。
- 天板が濡れた場合はすぐにふき取ってください。そのままにしておくと、天板が吸水し、膨張やワレが生じる可能性があります。
- 汚れが付着した場合はすぐにふき取ってください。時間が経過すると汚れが落ちにくくなります。
- 天板の上に、熱い鍋ややかん、フライパンなどを直接置かないでください。
耐熱性能のある塗装はしていますが、変色・ワレの原因になります。熱いものを置く場合は必ず鍋敷きを使用してください。
- 天板の上に乗らないでください。破損の原因になります。
- 天板をまな板代わりに使用しないでください。傷がつき、劣化の原因になります。
- 硬いものや重いものを落とさないでください。傷がつき、劣化の原因になります。

■メンテナンスについて

日常のメンテナンスとして、硬く絞った布巾での水拭きの後に乾拭きをこまめにしているだけようお願いします。メラミンスポンジなどの研磨効果のあるスポンジやたわし、硬い布をご使用いただくとキズの原因になるのでお控えください。

油汚れなど水拭きでは落ちない汚れは、3～5%程度に薄めた中性洗剤を水に含ませてふき取り、最後に乾拭きで仕上げてください。シンナーやベンジンなどの揮発性溶剤や酸性・アルカリ性洗剤は塗装の劣化の原因となるため使用を避けてください。

■キズや凹みができた場合

大きなキズや凹みが生じた場合、ご自身での修理は難しいため、問い合わせ窓口にご連絡をお願いします。補修が可能な場合があります。(有償対応)

