

渡辺康啓 リネンクロス

2,750円 (2,500円+税) ~ /枚



大(正方形)



小(長方形)

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

渡辺康啓さんのリネンクロスです。CHECK&STRIPEの特別色として、赤のタグがついています。

うちは長年愛用してきた、リネンの食器拭きがあります。教室もやり、遊びに来る友人も多い我が家で、たくさんのお皿や鍋を拭いてきました。ずっと使ってきたそのクロスはリネンガーゼで作られていて、どんなにたくさんのお皿を拭こうとも、どんなに多くのシルバーを拭こうとも、クロス自体がじっとりと濡れてしまうことがないまるで魔法の布巾。ちょっとその辺にかけておけばすぐに乾いて、また次の鍋を拭いて…と、本当に手放せないものです。出張の料理教室の時に、持っていくことすらあります。

私の教室では、生徒さんが食器を洗ったり拭いたりして下さるのですが、今までいったい何人の生徒さんからこの食器拭きはどこで買えますか?と聞かれたかわかりません。うちにある数枚のクロスも、何度も何度も使っているうちにだんだんと毛が抜け、痩せ細ってきました。今では作っていないこのクロス、ボロボロになったらどうしよう、生徒さんにもなんとかして届けてあげられないかな…と思っていました。

そんな時、CHECK&STRIPEの在田さんが我が家に遊びにいらっしゃいました。一緒にご飯を食べ、片付けをしている時に、やっぱり生地屋さんなのでうちの食器拭きに大きく反応されました。

これこれこういうわけで…とお話をしたところ、それじゃ一緒に良い生地を探して、理想のキッチンクロスを作りませんか?とお声がけいただきました。

これはなんという巡り合わせでしょうか。

すぐに見立てた生地を送ってくださり、どういう形が良いか、生地の端の始末はどうしましょうか、タグの色は…などなど、何度もやりとりをして、ついに理想のキッチンクロスが完成しました。

大きさは2種類です。

こんなに大きい食器拭き、見たことないでしょ?というくらいの大判。108cm×108cmのもの。そしてもう一つはその半分サイズ、108cm×50cmのもの。素材は国産のリネンガーゼです。

どうしてこんなに大きいのかというと、半分に畳んで使って欲しいからです。リネンガーゼクロスは、1枚だと向こうが透けるくらい薄く、なんとなく心もとない印象です。

しかし吸水性は本当に素晴らしく、食器拭きを作る時、これ以外の素材は考えられませんでした。

この弱い印象を、畳んで使うことで解決します。2枚重ねになることで、吸水性の良さは倍となり、持った時の生地の安心感があります。もちろん、大きい鍋を拭く時は畳まず使えば楽々拭くことができます。乾かしたいときは、畳んでいたものを広げてその辺に引っ掛けておくと、あっという間に乾いてしまいます。

サイズがもともと大きめなので、フックなどに引っ掛けただま、垂れ下がった布の部分でコップやカトラリーを拭いたりすることもでき、大きいことは何かと便利なのです。使い方はあなた次第、大きい方は首に巻いてストールにしたいとか衣類を包む風呂敷にもなるね、とかちょっとしたテーブルクロスにちょうど良い、など友人たちは言っていますよ。一枚の布、という自由な発想でお使いください。

食器拭きの布で、少しでもストレスを感じている方がいたら、是非こちらを使ってみてください。人生が変わる、といっても過言ではないくらい、そのストレスから解放されると思います。

ご注意

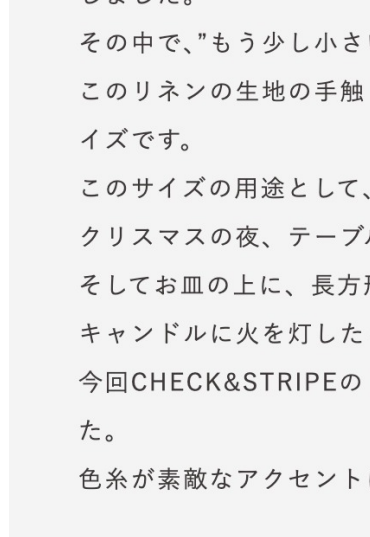
・リネンガーゼの特徴として、使いはじめの毛落ちが多いです。10回洗うくらいまでは、細かな繊維が抜けて、床や作業台の上にホコリが溜まりやすいことを了承ください。ホコリが出てこなくなる頃には、もう手放せないくらい柔らかく、よく水を吸うようになります。

・洗うと縮みますので、大きい方で約1m四方くらいの大きさになります。小さい方も同様に一回り縮みます。

・クロス大は生地の2辺が三つ折り仕上げで、残り2辺は生地の耳を残した仕上げです。クロス小は長辺が三つ折り仕上げで、短辺は生地の耳を残した仕上げです。どちらもほつれてくることはありません。

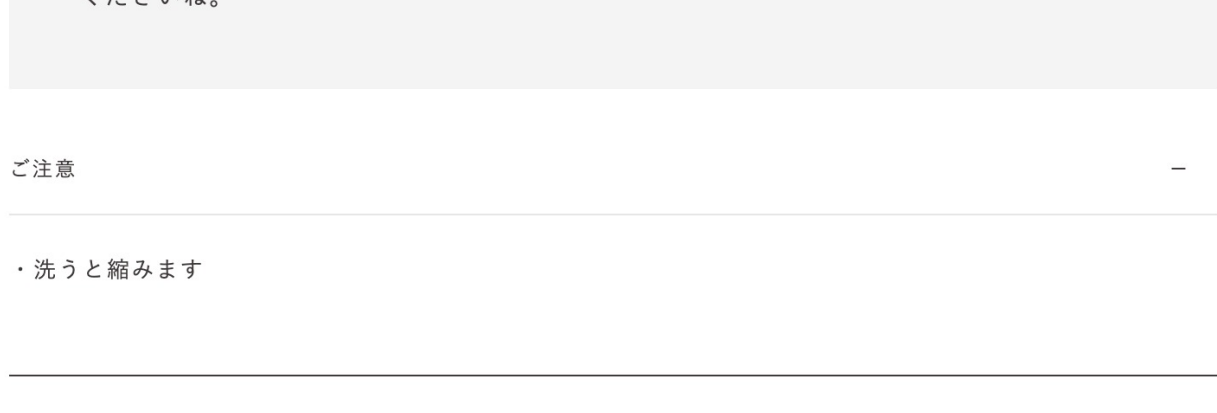
渡辺康啓 リネンガーゼのナフキン

1,870円 (1,700円+税) /枚



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



渡辺康啓さんのリネンガーゼのナフキンです。CHECK&STRIPEの特別色として、4辺を赤い糸のメロー巻きで仕上げました。

発売した時からずっと好評で、毎回完売してしまうクロス。お買い上げいただいた皆様から、こちらまで嬉しくなってしまうようなお声をたくさん頂戴しました。

その中で、"もう少し小さいサイズがあると嬉しいです"という声がありました。このリネンの生地の手触り、気持ち良さを生かした何かを考えてできたのが、こちらの新サイズです。

このサイズの用途として、テーブルナフキンを想定しました。クリスマス夜、テーブルにクロスをかけて大皿を置き、カトラリーをセット。そしてお皿の上に、長方形に畳んだこのナフキンを置いてみてください。

キャンドルに火を灯したら、素敵な夜のはじまりです。今回CHECK&STRIPEの「贈り物予約販売」用に、4辺を赤い糸のメロー巻きで仕上げました。

色糸が素敵なアクセントになり、テーブルを華やかな雰囲気してくれるはずです。

こちらは、多用途に使っていただけるよう、タグをつけていません。きれいにアイロンをかけてハンカチにしたり、お皿の上に載せた果物やパンの上にちょっとかけて目隠しに使ったり、もちろん、食器拭きにも使えます。

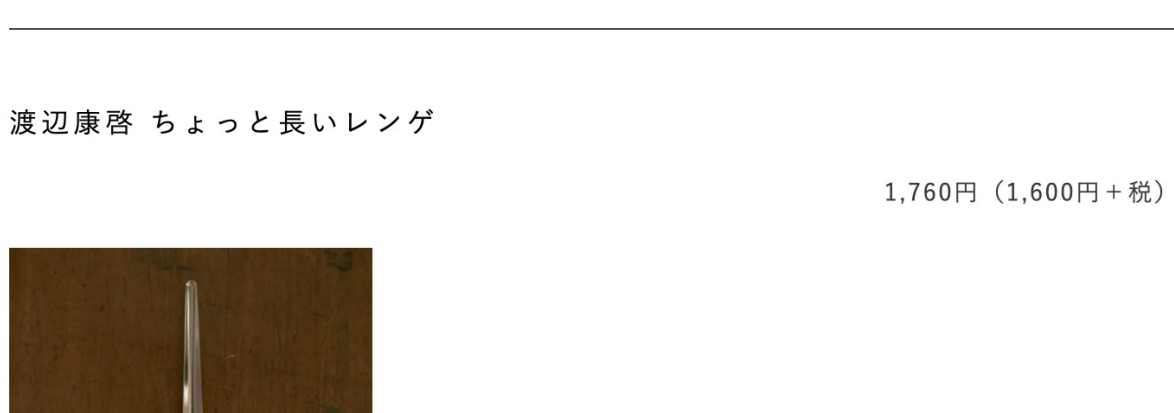
CHECK&STRIPEの「贈り物予約販売」限定の特別な商品です。ぜひこの機会に手に入れてください。

ご注意

・洗うと縮みます

渡辺康啓 ステンレスカップ

3,520円 (3,200円+税) ~ /セット



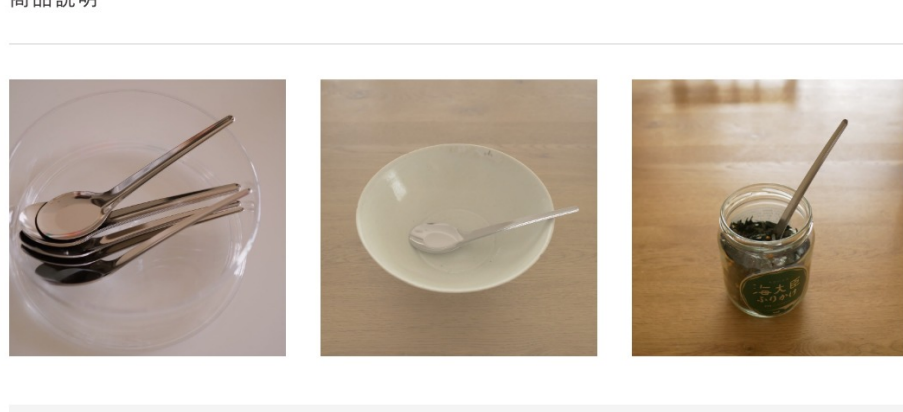
小セット

中セット

平形セット

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



調味料を混ぜたり、調理に使う食材を切ってまとめておいたり、うちの台所に欠かせないカップを、新潟県燕市の工場で作ってもらいました。

料理をするときに、食材を一つ一つのカップに切ってまとめ、並べる事で調理の進行がスムーズになります。

また、ドレッシングを混ぜたり、炒め物に使う調味料を混ぜてコンロの側に置いておく。残ったハーブやレモンの切れ端を保存したりと、大変役に立ちます。

ステンレスの絞り加工という方法で作られており、ふちの巻き込みがないため衛生的。また、とても厚いので、スタッキングして保管しても高さが出ず見た目にも美しいです。

(薄いです、頭文で変形の恐れはありません。)

内側まで鏡面仕上げをしてあるので、洗って拭いたときにもクロスの滑りがよく、とても気持ちの良い道具ができました。

私の教室でも大活躍していますが、生徒さんの欲しい!の声で探し出し、商品となりました。

小さなポウルより、ずっと手に取りやすく使いやすいカップです。蓋はカップの口径よりフチが大きいので、片手でさっと乗せたり外したりできます。

フタがあるとラップを必要としないうえ、仕込みで場所が必要な時や、保存時に冷蔵庫の中に入れる時に、カップを上を重ねていけるので大変重宝します。

もちろん、フタだけでも刻んだ薬味を乗せて食車に出したり、アジア料理には取り皿としてお使い頂くのも雰囲気が出ます。

蓋の裏に、casalinghiのロゴがマーキングとして入りました。
*カップと蓋はセットでの販売となります

渡辺康啓 ちょっと長いレンゲ

1,760円 (1,600円+税) /個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

時は2017年の春、シルクロードの始点であり、麵の故郷とも言われる中国の西安を旅した時のことです。

猫耳麵を食べさせる食堂に入り、注文を終えてしばし待つと運ばれてきたのは、トマト味がベースとなったスープに、溶き卵、香葉などが入り、そこにくるんとした可愛らしい形の猫耳麵がたっぷり入ったどんぶりでした。

猫耳麵はショートパスタのような小ささなので、箸ではなくレンゲで食べます。そのお店で添えられたレンゲが、あまりにも使いやすく、日本でもみたことがないので、これが欲しいと大騒ぎ。

お店の方に身振り手振りでなんとか伝えると、そこのスーパーマーケットでも売っているけど、欲しいならあげる、と1本プレゼントしてくれたのです。

スーパーでも買えるのなら、ともちろん寄ってみました。そこで売られていたものは形は同じだけれど、素材がべらべらのアルミでできていました。麵のお店で買ったものは、ステンレス製。強度が天と地の差ほどあるのです。落胆したものの、とりあえずはアルミのものを購入して日本へと戻りました。

いただいたステンレス製のレンゲは、食器用というよりは、調理用のスプーンを入れているところに行き場が落ち着き、日々料理をするときに欠かせない相棒となっていきました。このレンゲの良さや、なんといってもちょっと長いところ。この絶妙な長さや、調理中の味見や、手に取りやすさにつながっています。スプーン部分の深さも浅すぎず深すぎず、角度もちょうど良いので、味見するのに最適なんです。また、アルミと違ってかなりしっかりとしているので、スポンジで洗う時にも、使っただけでも安定感があります。

料理教室では生徒さんにこれ欲しいです!と言われ、うちの台所で料理をしてくれる、仕事友達の先生たちにはこのレンゲ使いやすいんだけど、どこの?と聞かれ。これはもう作るしかないか、となり、またまた新潟の工場さんをお願いして、型から作りました。

中国から持ち帰ったレンゲとそっくり同じではなく、持ち手の長さをさらに1cm伸ばしました。これだけで、使い心地がさらに良くなりました。まさにその名の通り、ちょっと長いレンゲの完成です。持ち手側で、柚子胡椒や一味唐辛子の粉末を少しずつ鍋に加え、レンゲ側でかき混ぜて味見、なんてことが非常にやりやすいです。ステンレスカップと同じ研磨がされていますので、口当たりは非常に滑らかです。

私が調理道具として使っていて、この道具でなくては!と思う瞬間は、かぼちゃの種とワタを取り除く時(程よい薄さとカーブ、そしてしっかりしているのとベストです)、ピーマンの頭を落とした後、中の種とワタを持ち手側を使って一周させるので一度にくり抜ける時、さらさらとしたふりかけや、お茶葉を瓶や袋から取り出す時(持ち手が長いので取り出しやすく、滑り良くなめらかで気持ち良い)、スイカを食べる際、持ち手側の細い方で種を取り出して、大きい方ですくって食べる時です。薄いので、皮ギリギリのところまで食べることが可能です。

また、今回のレンゲ持ち手側の裏面には、渡辺康啓のオリジナルブランド"CASALINGHI"の刻印入り。今後、ステンレスカップやリネンクロスなどのタグなどにもブランド名を入れていく予定なので、こちらも楽しみにしてください。