渡辺康啓さんのリネンクロスとステンレスのもの(7 items)

渡辺康啓

料理家
1980年生まれ。COMME des GARÇONSにて働き、独特の美意識を学ぶ。2007年、料理家として独立。2015年には活動の拠点を福岡へ移し、移転後もテレビ、雑誌などのメディア出演の他、全国へ出向いて各地の食材を使った料理会を開催。2021年秋、再び東京へ拠点を戻し、2024年には料理教室のスタジオと、厳選調味料やオリジナルの調理器具を販売するショップを兼ねる”Cibo e Gino”を東京新宿区にオープン。さらに活動の幅を広めている。

著作に「5分/15分/30分の料理 シンプルで美しい68の皿」（マガジンハウス）、果物をテーマとした「果物料理」（平凡社）、雑誌GINZAにて2011年5月号から2014年7月号まで連載していたレシピをまとめた「春夏秋冬 毎日のごちそう」（マガジンハウス）近著に「毎日食べる。家で、ひとりで。」（アノニマ・スタジオ）がある。

「nounours books」



・giovanni's miracle recipe
・わたしのパートナー
前編/後編

2026年冬の贈り物予約販売

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(ドラジェピンク)(7 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(マカロンピンク)(8 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(ミスティピンク)(10 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(アンティークホワイト)(9 items)

和田助製作所のアフタヌーンティースタンド ポーセリン(1 item)

石川隆児さんの器(12 items)

岡澤悦子さんのピッチャー(1 item)

中村好文さんデザインのもの(5 items)

江 籠 正 樹 さんの木の作品(4 items)

赤木明登さんの漆のデザート皿とスープ皿(4 items)

山口和宏さんのくりのお皿(1 item)

工房アームズのKUSAMAトレーと丸盆(3 items)

一刀彫結の干支シリーズ「未(ひつじ)」や「立雛」などの作品(3 items)

井藤昌志さん / IFUJIのオーバルボックス、針山(9 items)

柴田慶信商店（大館曲げわっぱ）(6 items)

NATUR 「Chubby」シリーズ(3 items)

GRANNE HANTVERKのキャンドルホルダー(2 items)

スタジオプレパのティーポット(1 item)

木村硝子さんに作ってもらったCHECK&STRIPEオリジナルグラス(2 items)

辻和美さん × 木村硝子店のグラス「zoomer+ (ズーマプラス)」(11 item)

福森道歩さん × 木村硝子店の蓋付グラス(8 items)

Westside33（銅鍋とアルミ鍋、アルミ製品）(14 items)

土楽の土鍋(7 items)

辻和金網の手付焼網とコーヒードリッパー(7 items)

多鹿治夫鋏製作所/TAjiKA（鋏）(5 items)

dieci GUSTAFSBERG × 鹿児島睦 カップ&ソーサーとJonas Lindholmデザイン"Axel"シリーズのマグカップ(5 items)

KINTO × トラネコボンボンのDAY OFF TUMBLER(1 item)

TEMBEA × CHECK&STRIPE × トラネコボンボンの帆布のバッグ(4 items)

TooloのJohanna Gullichsen(ヨハンナ・グリクセン) Textile Craft&Designのクラフトアイテムなど(11 items)

sabita（ブランケット、生活のもの）(11 items)

TIMELESS（ウールのマット）(13 items)

lilla kompisの小さな家族のためのベッドとネームタグ(14 items)

おるがん社 にしおゆきさんのフェーブ(2 items)

SUNSHINE+CLOUDのロングTシャツとBAG(40 items)

トラネコボンボン × CHECK&STRIPEのTシャツ(16 items)

YAECA × CHECK&STRIPEのTシャツとトートバッグ(19 items)

SARAXJIJIのコットンのカットソー製品(8 items)

Permanent Age(ニット製品)(10 items)

ANSPINNENのソフトカシミヤのセーターやグローブなど(17 items)

BlueBirdさんの布小物(4 items)

石川ゆみさんの LINEN BAG(1 item)

西山眞砂子さんの作品(2 items)

金森美也子さんの羊のぬいぐるみ(2 items)

河村美琴さん CHECK&STRIPE限定の裂き編みバッグ(2 items)

ぬいぐるみ部のぬいぐるみたち(8 items)

LULUさんの布小物(4 items)

Kanae Entaniさんの刺しゅう小物(7 items)

井上アコさんオンラインらくがきライブ刺しゅう(3 items)

中島まどか あなたのためだけに手刺繍で仕上げる世界に一つの作品(8 items)

高林麻里さんのチャリティの絵(16 items)

福田利之があなたのために描く世界で一枚の絵(1 item)

手紡ぎ・手織りの学校Looms のホームスパン商品(14 items)

フォトグラファー大段まちこさんのLOLIT ROOM 写真館(1 item)

eleven 2ndの手編みのニット製品(16 items)

CINQの雑貨(11 items)

みちのくあかね会のホームスパンのマフラーなど(16 items)

himie(18Kアクセサリー)(9 items)

Toileのパールアクセサリー(19 items)

Vittorio Costantini ヴェネツィアン・グラスのてんとう虫のピンブローチ(1 item)

トラネコボンボンのいろいろ(19 items)

フォトグラファー大段まちこさんのLOLITのカレンダーとBAG(5 items)

CHAJINさんの花あしらいなど(3 items)

ameiaboさんの特別なギフトセット(1 item)

ヨハク 渡邊かおりさんのマスキングテープなど(8 items)

oyaMADE フォトスタンプとメモとハンドプリント布「クマッキー」(13 items)

渡辺康啓さんのリネンクロスとステンレスのもの(7 items)

DAILY CLOTH（台ふきん）(1 item)

フランジュールのタオル(21 items)

金森美也子さんデザインの革小物(4 items)

VESTITAのリースとドライフラワーアレンジメント(3 items)

Tirone（革製品）(8 items)

革工房Rimの革製品(10 items)

warang wayan indonesia の手作りのバッグ(3 items)

tricoの小さな籐かご作品(3 items)

雨読のスズ竹ポシェット (1 item)

moilyのラベアのかご商品(7 items)

もりおか馬コの 「もりおか馬コ」(2 items)

sekiomochaの天然木のキーホルダー(5 items)

fog linen workのオーナメントなど(19 items)

いぬのピーナッツ(4 items)

餅屋 と亀の「木箱入り切り餅」(1 item)

Uf-fuのお紅茶 ノエル 2026 Winter(2 items)

UNE TABLE CHECK&STRIPEオリジナルジンジャーシロップ(2 items)

APOC 大川雅子さんのパンケーキミックスとスパイスセット(4 items)

一保堂茶舗（お茶セット）(2 items)

TETSUさんのCHECK&STRIPEオリジナルカンカン(1 item)

福田里香さんレシピ監修のクッキー缶 「Cheesy Poche ゆずとレモンのメレンゲを重ねて」(1 item)

1004のレモンケークとクッキー缶(2 items)

&Anneのクッキー缶(1 item)

romi-unieの2種類のクッキー缶(2 items)

DE CARNERO CASTEのカステラやチュイールなど (6 items)

高林麻理 × THREE O'CLOCK SWEETS ミニクッキー缶(2 items)

bolのおいしいBOXセット(2 items)

ケイクナチュール芦屋のケイク・ショコラマロンとショートブレッド(2 items)

日曜日のごちそう 森下さんのおいしいもの(5 items)

ROSEPETAL 星野彰子さんのアイシングクッキー(1 item)

三木鶏卵堂さんのお菓子(1 item)

MONTO TABLEのおいしい商品(4 items)

高石紀子さんの焼き菓子セットとメープルシナモン グラノーラ(2 items)

トレアタープルのクグロフキャラメル(1 item)

NEIGHBOR FOODのクッキーセット(1 item)

洋菓子教室doux ferblancのサブレ箱とギモーヴ(2 items)

CONTENTの冬の贈り物セット(1 item)

Grocery SYM grisさんの焼菓子セット(1 item)

Mel(ミル)のシュトーレン(2 items)

マツリカ シュトレンと白いお菓子のセット(1 item)

jingoroのおやつ缶とジャムのセット(2 items)

patisserie A.K Laboのパンデピスとサパン・ド・ノエル(2 items)

NaïfのギフトBOX(1 item)

ミュルミュールのガレット詰め合わせ(1 item)

POMPONCAKESのクリスマスクッキー缶とシュトレン(1 item)

miette のイギリス焼き菓子セット(1 item)

森川みきこさんの焼き菓子(1 item)

石本暁子さんの焼き菓子(3 items)

Trabajo 廣野由香さんの焼き菓子(2 items)

AMAM+のビスキュイアマム(1 item)

たまちゃんのおいしいもの(1 item)

Anna-sanのコンフィチュールと有機クルミ(2 items)

ベニマンのジャム(8 items)

中村屋のおあげ(1 item)

Dog cafe （犬用クッキー）(1 item)

CHECK&STRIPEオリジナルふせん(熊本地震・能登半島地震災害寄付)(1 item)

ラッピングセット(2 items)

渡辺康啓 リネンクロス

2,750円（2,500円＋税）～/枚



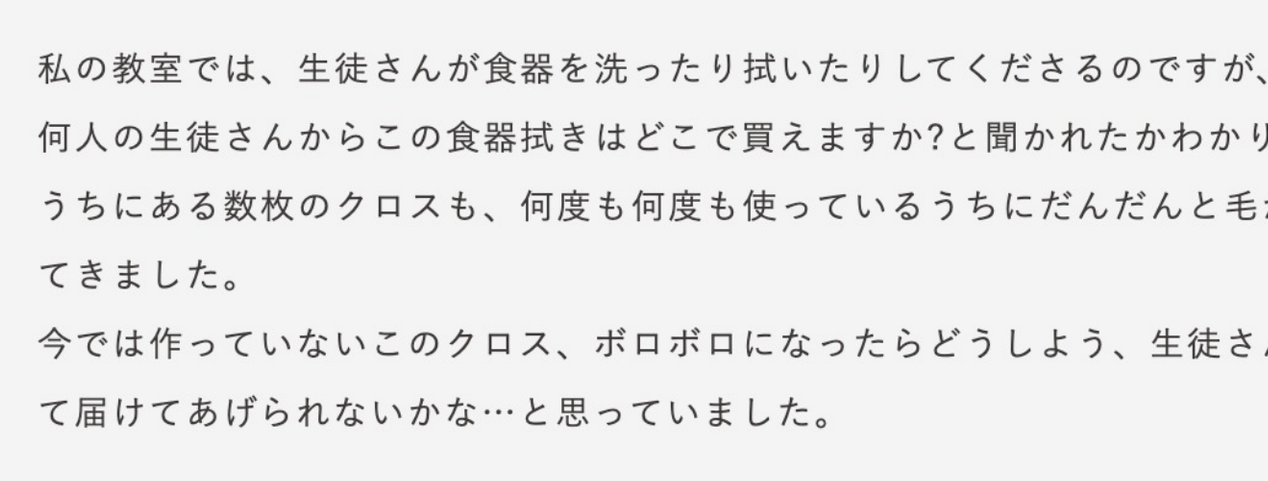
小(長方形)



大(正方形)

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。

うちに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、たくさんの食器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食器を拭こうとも、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くださるのですが、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、それじゃあ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う?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まま、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育っているはずです。

・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。

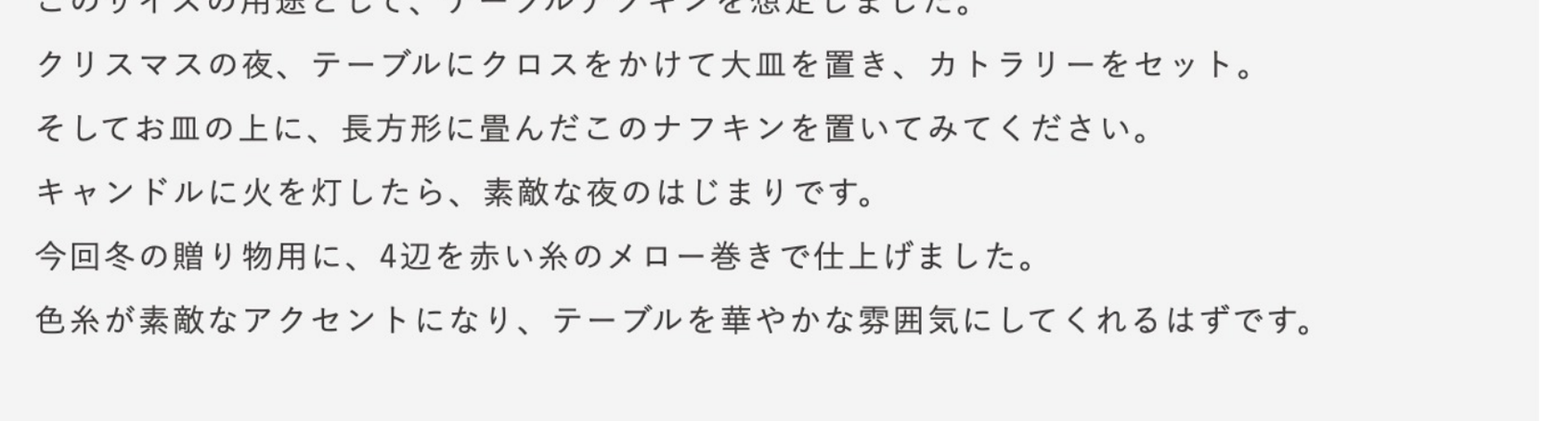
渡辺康啓 リネンガーゼのナフキン

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―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―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うれしいです”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。
クリスマスの夜、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。
今回冬の贈り物用に、4辺を赤い糸のメロ―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に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。
冬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ね。

ご注意 —

・洗うと縮みます

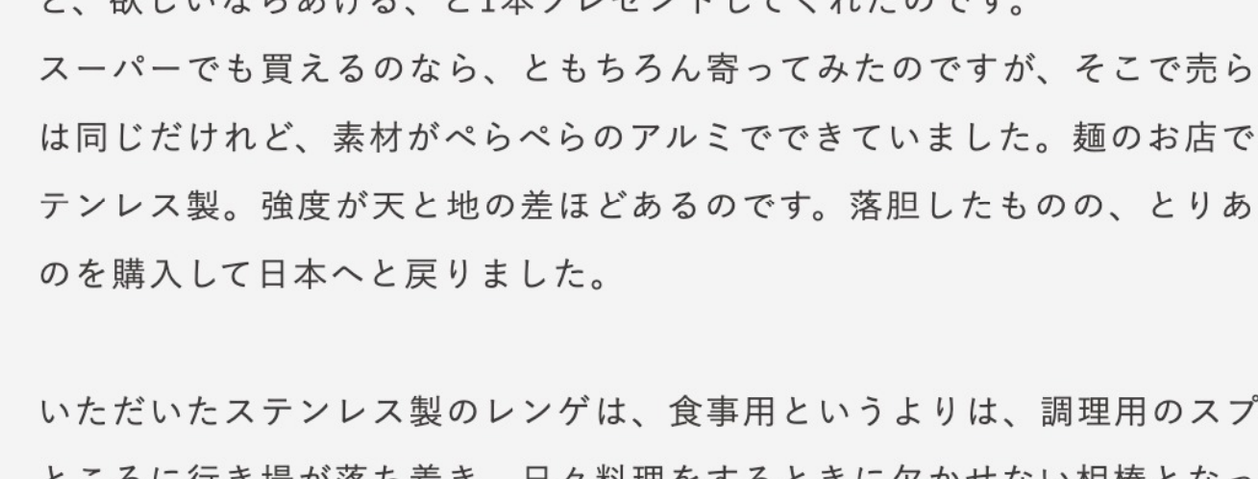
渡辺康啓 ちょっと長いレンゲ

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、麺の故郷とも言われる中国の西安を旅した時のことです。
猫耳麺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、香菜などが入り、そこにくるんとした可愛らしい形の猫耳麺がたっぷりと入ったどんぶりでした。
猫耳面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もので、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たのですが、そこで売られていたものは形は同じだけれど、素材がぺらぺらのアルミでできていました。麺のお店で使ったものは、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、食事用というよりは、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。このレンゲの良さは、なんといってもちょっと長いところ。この絶妙な長さが、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、使っていて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にお願いして、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すくって鍋に加え、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でベストです)、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と一度にくり抜ける時、さらさらとしたふりかけや、お茶っ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いてください。

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



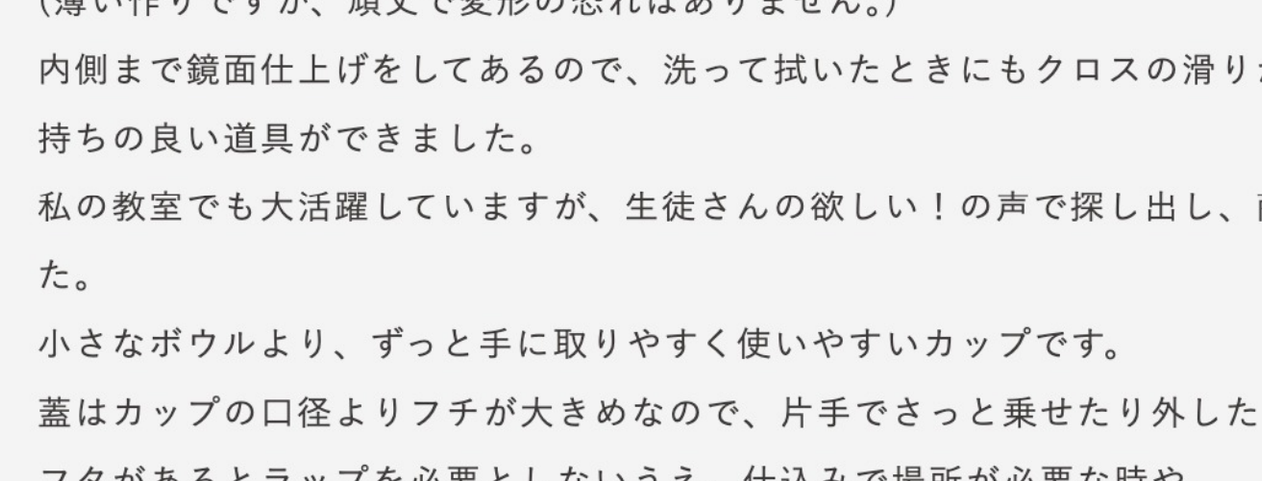
中セット



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、とても薄いので、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。
(薄い作りですが、頑丈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。
小さなボウルより、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めなので、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、カップを上に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卓に出したり、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