

LESSON SCHEDULE

6月の
レッスン
スケジュール

6

JUNE



人気店・有名店の「料理教室」を大阪堀江で日夜開催！

料理好きな方々のためのグルメなスタジオ「FOOVER」。堀江公園の目の前のビル2階、ベルメゾンのインテリアショップに併設したお洒落なスタジオで人気店のシェフに直接学べる実習型の料理教室を日々開催しています！入会金や年会費は無料で好きなレッスンに単発からご参加いただけます。エプロンや筆記用具などはスタジオでご用意しています。ぜひお気軽にご参加ください。

1 [土]	紅梅ダイナー 時間：18:30~21:30 講師：塩本 功太郎氏	[大阪・南森町]	NEW	洋食屋
2 [日]	茶酔楼 時ノ葉 (継続レッスン2回目) 時間：11:30~14:00 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋]		点心+a
3 [月]	パティスリー エトネ 時間：18:30~21:30 講師：多田 征二氏	[兵庫・芦屋]		スイーツ
7 [金]	パティスリーショコラトリソリテ 時間：18:30~21:30 講師：橋本 史明氏	[大阪・肥後橋]		スイーツ
8 [土]	ボンテベッキオ 時間：12:00~15:00 講師：山根 大助氏	[大阪・北浜]		イタリアン
9 [日]	エチョラ 時間：12:00~15:00 講師：清水 和博氏	[大阪・靱本町]	NEW	スペイン
11 [火]	スパイスLOVER 時間：11:00~14:30 講師：中本 千尋氏	[兵庫・三田]		スパイス
12 [水]	ルスティケーラ 時間：18:30~21:30 講師：ジャン・ルイージ氏 & 内山 宗之氏	[イタリア&豊中]		パスタLOVER
13 [木]	茶酔楼 時ノ葉 (継続レッスン2回目) 時間：11:30~14:30 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋]		飾り点心
15 [土]	フルニエ 時間：18:00~21:00 講師：坂田 隆敏氏	[大阪・和泉市]		パン
16 [日]	とよなか桜会 時間：12:00~14:30 講師：満田 健児氏	[大阪・豊中]		日本料理
17 [月]	太庵 時間：19:00~21:30 講師：高畑 均氏	[大阪・長堀橋]		日本料理
18 [火]	フランス焼き菓子専門 時間：13:30~16:30 講師：春日シェフ	[大阪・西大橋]	NEW	お菓子の科学 リジナルレッスン ★ Gourmet Studio ★ ★ FOOVER
19 [水]	浪速割烹 昇・山勝製麺 時間：11:00~15:00 講師：落合 昇氏 & 山下 勝山氏	[大阪・梅田 / 奈良・桜井市]		日本料理
19 [水]	ANTICA OSTERIA DAL SPELLE 時間：18:30~21:30 講師：荒井 達矢氏	[大阪・なんば]		イタリアン
20 [木]	空心 時間：11:30~14:30 講師：大澤 広晃氏	[大阪・西大橋]		中国料理
22 [土]	とよなか桜会 時間：12:00~14:30 講師：満田 健児氏	[大阪・豊中]		日本料理
23 [日]	アッラゴッチャ 時間：12:00~14:30 講師：北村 仁氏	[大阪・本町]		イタリアン
24 [月]	ラヴィルリエ 時間：18:30~21:30 講師：服部 勸央氏	[大阪・扇町]		スイーツ
25 [火]	ROSSO 時間：18:30~21:30 講師：内山 宗之氏	[大阪・豊中]		イタリアン
27 [木]	茶酔楼 時ノ葉 (継続レッスン3回目) 時間：11:30~14:00 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋]		餃子編
29 [土]	eS KOYAMA 時間：13:30~16:30 講師：小山 進氏	[兵庫・三田]		スイーツ
30 [日]	祇園 呂色 時間：11:30~14:30 講師：小霜 浩之氏	[京都・祇園]	NEW	フレンチ

体験レッスン【洋食編】 日時：5[水] 11:00~13:00 5[水] 18:30~20:30 体験レッスンの詳しい内容は裏をご覧ください。	体験レッスン【和食編】 日時：12[水] 11:00~13:00 13[木] 18:30~20:30 体験レッスンの詳しい内容は裏をご覧ください。	体験レッスン【中華編】 日時：22[土] 17:00~19:00 23[日] 17:00~19:00 体験レッスンの詳しい内容は裏をご覧ください。
---	---	---



大阪堀江でグルメな料理レッスン・イベントを開催しております。
詳しくはWebサイトをご覧ください。

お問い合わせ
TEL. 06-7507-2346

■受付時間 / 10:00~18:00 ※年末年始を除く。
※夜にレッスンがある日は19:30までお受付しております。

フーバー 堀江 検索

LINE@
ID: @foover

※詳細は授業スケジュールをご確認ください。 ※スタジオ見学希望者は、お電話でお問い合わせください。

「グルメスタジオFOOVER(フーバー)」は
株式会社 千趣会が運営しております。

ウーマン スマイル カンパニー
senshukai

初来店の方限定体験レッスン【洋食編】【和食編】【中華編】

グルメスタジオフーバーに興味はあるが、どんなレッスンをしているかわからない。プロのレッスンを自分の料理レベルで受けてよいのか不安…。一度体験してみたい！そんな方の為に、フーバー体験&説明会を開催いたします。

FOOVERの場所や雰囲気を知ってもらう為に、店長による簡単な料理レッスンと質疑応答を含めたフーバー説明会を行います。

是非、一度FOOVERの雰囲気を体験してください。

※FOOVERのレッスンを過去に受けたことがない方、1回限りの限定です。



6/8(土)開催 イタリアンの超人気店 「ポンテベッキオ(本店)」 山根シェフのプレミアムな実習レッスン

スペシャルシェフ！「ポンテベッキオ」の山根シェフ。第二弾はなんといっても基本のトマトソース。このトマトソース日々進化されているそうで、毎年使うイタリアのトマトの缶詰を味見をし吟味し、今年はこれ！！というものを決めて使っておられるこだわり！！今回はそのトマトソースについてじっくり、しっかりとお話しいただきます。そしてもう一品は特別にイタリアンハンバーグをご紹介します。とくにイタリアンハンバーグをご紹介します。

6/29(土)開催 超人気スイーツ店 「PATISSIER eS KOYAMA」 小山シェフのふわふわスイーツ実習レッスン

兵庫・三田の超人気パティシエ小山シェフのスイーツレッスンの第二弾が開催決定！今回は実習&デモンストレーションを行うレッスンをご用意しました。小山シェフから直々にジェノワーズ【スポンジ】を伝授頂けるチャンスです。今回のテーマは、「ふわふわを極める」と題し、ふわふわのジェノワーズを使ったシンプルなスポンジケーキ&kiriクリームチーズを使ったふわふわシフォンケーキです。



ポンテベッキオ
山根シェフ

34年の歴史をもつ「ポンテベッキオ」山根シェフはこれまでに約500人ものイタリアンシェフを世に送り出し、今だ変わらぬ人気の超有名シェフ！その他、辻調グループ校友会「コンビトゥム会長」関西食文化研究会「コアメンバー」一般社団法人 全日本食学会「理事」CLUB RED「サポーター」の役を担い、さまざまな地方生産者や他の料理人と共に食育活動に努める。



エスコヤマ
小山シェフ

2003年兵庫県三田市に「パティシエ エスコヤマ」をオープン。「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。フランスの最も権威あるチョコレート愛好会「C.C.C.」が毎年行う品評会もおいて、2011年の初出品以来、7年連続で最高位を獲得。2011、12、14年は外国人部門最優秀シヨコレティエ賞を受賞している。