

LESSON SCHEDULE

7月の
レッスン
スケジュール

7 JULY



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お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 [水]	トラットリアパッパ 時間：11:00～14:00 講師：松本 喜宏氏	[大阪・新町] イタリアン	4 [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] 洋食屋	5 [日]	RAKUSUI 時間：11:00～14:00 講師：佐藤 和博氏	[大阪・北新地] NEW 創作中華
6 [月]	パティシエ エイジ・ニツ 時間：13:00～16:30 講師：新田 英資氏	[兵庫・西宮] NEW スイーツ	7 [火]	ブーランジェリーパリオ 時間：10:00～16:00 講師：安倍 竜三氏	[大阪・上本町] パン	8 [水]	浪速割烹昇 時間：11:00～14:00 講師：落合 昇氏	[大阪・梅田] 日本料理
10 [金]	S.coeur 時間：12:00～15:30 18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] NEW スイーツ	11 [土] 14 [火]	パトリエフクモリ 時間：11:00～17:30 講師：福盛 幸一氏	[大阪・豊中] パン	15 [水]	MOTOI 時間：18:30～21:00 講師：前田 元氏	[京都] NEW フレンチ
16 [木]	ブーランジェリーフクシマ 時間：13:00～17:00 講師：福島 健治氏	[大阪・天満橋] NEW パン	17 [金]	ベックシュクレ 時間：14:00～17:00 講師：福田 純広氏	[大阪・堺市] NEW スイーツ	18 [土]	パレット 時間：11:00～14:00 17:30～20:30 講師：白澤 慎一氏	[大阪・江戸堀] 中国料理
19 [日] 29 [水]	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 [木/祝]	ポンテベッキオ 時間：11:00～14:00 講師：山根 大助氏	[大阪・北浜] イタリアン	25 [土]	茶酔楼 時ノ葉 時間：11:30～15:00 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋] 点心
26 [日]	日本酒の会(とよなか桜会) 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏	[大阪・豊中] 日本酒の会	28 [火]	マピッシュ 時間：18:30～21:30 講師：村田 博氏	[兵庫・芦屋] NEW スイーツ	30 [木]	Genji 時間：11:00～14:00 講師：元川 篤氏	[大阪・帝塚山] NEW 創作料理
31 [金]	酒中花空心 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏	[大阪・西大橋] 中国料理	フーバーstaff スイーツ基礎 Ver.3：焼き菓子 4日(土)12:30～15:30 Ver.5：デコレーションケーキ 15日(水)12:30～15:30		体験レッスン 【中華編】 12日(日)11:00～13:00 【スイーツ編】 12日(日)16:30～18:30 ※FOOVERのレッスンを過去に1度も受けたことのない方1度限りの限定			



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。



Twitter
@FOOVER_Official



グルメスタジオ フーバー

〒550-0015 大阪市西区南堀江1丁目20-1
日通南堀江ビル2F(堀江公園の南側)
[BELLEMAISON LIFESTYLING堀江に併設]

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まで受付しております。

お得な
最新情報を
お届けします。

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

詳しい内容に関しては、Webをご覧ください。



RAKUSUI (大阪・北新地)

【創作中華】佐藤 和博氏

7/5 (日) 11:00~14:00

まだどこにもない新しい絶品創作中華料理!! 定番料理を2つ組み合わせた『○○のような●●』シリーズはなんだかクセがありそうですが、実は味の追求の結晶です。「おいしい」を愉かに「たのしく」をレッスンで楽しんでください!



パティシエ エイジ・ニッタ (兵庫・西宮)

【スイーツ】新田 英資氏

7/6 (月) 13:00~16:30

深くかぶったコック帽がトレードマークの新田英資シェフ。その経歴は数多くのコンクールで優勝や入賞、2002年テレビ東京系列の「テレビチャンピオン ケーキ職人選手権」での優勝など多彩です。エイジニッタの独創的な世界をレッスンで感じてください。



s.coeur (大阪)

【スイーツ】石川 雅也氏

7/10 (金) 12:00~15:30/18:00~21:30

京都や大阪の製菓専門学校講師を15年以上務め日本だけにとどまらず世界で活躍する卒業生を輩出している石川雅也氏。お菓子を通して培った経験や知識や技術をおしゃれに美味しく、わかりやすく教えてください。



MOTOI(京都)

【フレンチ】前田 元氏

7/15 (水) 18:30~21:00

お客様とスタッフの気持ちがい体となり生み出す「和」を大切にし、一秒一秒、大切な時間をお客様に満喫していただきたいと考える前田元シェフ。MOTOIの考える「主客一体」を体験してみませんか。



ブーランジェリーフクシマ(大阪・天満橋)

【パン】福島 健治氏

7/16 (木) 13:00~17:00

専門学校等 数々の教室で講師をしておられ、講師経験豊富な福島 健治シェフ。ご家庭でも美味しく作れることをモットーに初心者の方でも分かりやすく、楽しいレッスンを開催致します。



ベックシュクレ (大阪・堺市)

【スイーツ】福田 純広氏

7/17 (金) 14:00~17:00

作りたての料理のように、もっとも美味しい瞬間をお届けしたいという思いを込め、丁寧に手作りされたお菓子。こだわり餌で育った鶏の新鮮たまごや良質な原乳だけを使った成分無調整生乳など食材にもこだわっています。福田純広シェフのお菓子作りを是非レッスンで!!



ma biche -マビッシュ-(兵庫・芦屋)

【スイーツ】村田博氏

7/28 (火) 18:30~21:30

JR芦屋駅から北へ徒歩5分。店名のma bichelはフランス語で“私の可愛い大切な人”を意味します。味わいのあるお菓子創りを目指し手作り・手仕事にこだわっておられる村田博シェフのレッスンです。



Genji(大阪・帝塚山)

【創作料理】元川 篤氏

7/30 (木) 11:00~14:00

店内は木のぬくもりを大切にし、大人はもちろんお子様にも、また、様々なタイミングで気軽にご利用いただけるアットホームなお店です。“愛情”で“感動”を伝えるGenjiの料理を体験してみてください!

