

LESSON SCHEDULE

8月の
レッスン
スケジュール

8

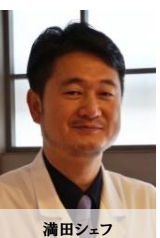
AUGUST

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。



2 [日]	プレススキル 時間：11:00～14:00 講師：佐々木 康二氏	[大阪・淀屋橋] フレンチ	5 [水]	リンデンバウム&ミートデリ ニクラウス 時間：18:30～21:30 講師：吉田 英明氏 阪口 義朗氏	NEW [京都・大阪] シャルキュトリ	6 [木]	クッカーニャ 時間：11:00～14:00 講師：今木 宏明氏	[大阪・豊中] イタリアン
7 [金]	s.coeur 時間：18：00～21：30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	8 [土]	紅梅ダイナー 時間：18:30～21:30 講師：塩本 功太郎氏	洋食屋 [大阪・南森町]	9 [日]	エチョラ 時間：11:00～14:00 講師：清水 和博氏	[大阪・本町] ペルー料理
10 [月/祝]	うどん棒 時間：11:00～14:00 講師：十河 隆一郎氏	[大阪・北新地] うどん	16 [日]	茶酔楼 時ノ葉 時間：11:30～15:00 講師：馮 永剛 氏	点心 [大阪・西大橋]	18 [火]	パトリエフクモリ 時間：13:00～18:00 講師：福盛 幸一氏	[大阪・豊中] パン
21 [水]	s.coeur 時間：12:00～15:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	26 [水]	翠 時間：11:00～14:00 講師：大屋 友和氏	NEW [大阪・心斎橋] 日本料理	26 [水]	ジヴェルニー 時間：18:30～21:30 講師：久保 広満氏	[兵庫・苦楽園] スイーツ
25 [火]	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	29 [土]	バレット 時間：11:00～13:30/17:00～19:30 講師：白澤 慎一氏	[大阪・江戸堀] 中国料理	30 [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
31 [月]	マビッシュ 時間：18:30～21:30 講師：村田 博氏	[兵庫・芦屋] スイーツ	フーバーstaff スイーツ基礎 Ver.3：焼き菓子 19日(水)18:00～21:00 Ver.5：デコレーションケーキ 20日(木)18:30～21:30			体験レッスン 【中華編】 22日(土)11:00～13:00 【スイーツ編】 22日(土)16:00～18:00 ※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		



詳しくはWEBサイトをご覧ください。
FOOVER 〆で検索



YouTube
FOOVER 〆で検索



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]

※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。

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。

お得な
最新情報
をお届けします。

LINE@
ID: @foover



「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



New Lesson & コラボlesson

日本料理 翠【日本料理】 [大阪・心斎橋]

大屋 友和氏

8/26(水) 11:00～14:00

心斎橋の隠れが的存在、浪速割烹の真髓を受け継ぎつつシェフのオリジナルティを提供しているお店

日本料理 翠の大屋シェフ。お店の名前にある「翠（すい）」にちなんで必ずみどりの物をお料理に取り入れられていて、オリジナル溢れるお料理をご紹介します。



「リンデンバーム」&「ミートデリ ニクラウス」 [京都・大阪]
2名のシャルキュトリー専門家に学ぶ燻製（スモーク）の世界

吉田 英明氏・ 阪口 義朗氏

8/5(水) 18:30～21:30

今回は、日本シャルキュトリー協会主催の第1回フランスシャルキュトリーコンテストで最高得点で金賞を受賞した、京都のリンデンバーム店主、吉田氏と、2017年のパテ・アン・クルート世界大会で世界2位に輝いた、大阪福島にあるミートデリ ニクラウスの阪口氏の2名から、燻製（スモーク）の世界について学びます。



9 月予定 New Lesson



QUINTOCANTO
【イタリアン】
[大阪・中之島]
岸本 拓也氏

9/5(土) 11:00～14:00



ChezDeuxieme いわむら
【洋食】
[大阪・北新地]
高見 宏明氏

9/6(日) 11:00～14:00



イル ルオーゴ ディ・タケウチ
【イタリアン】
[大阪・福島]
竹内 啓二氏

9/12(土) 11:00～14:00

※時間日程は変更する可能性もございます。