

LESSON SCHEDULE

9 SEPTEMBER

9月の
レッスン
スケジュール

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、ベルマ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。



4 [金]	s.coeur 時間：12:00～15:30 講師：石川 雅也氏	[大阪]	スイーツ	5 [土]	クイントカント 時間：11:00～14:00 講師：岸本 拓也氏	[大阪・中之島]	NEW イタリアン	6 [日]	ChezDeuxiemeいわむら 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	[大阪・北新地]	NEW 洋食
6 [日]	S.coeur 時間：17:00～20:30 講師：石川 雅也氏	[大阪]	スイーツ	7 [月]	Breadmarketやさしい風 時間：13:00～17:00 講師：片桐 力氏	[兵庫・尼崎]	NEW パン	10 [木]	ベックシュクレ 時間：13:00～16:00 講師：福田 純広氏	[大阪・堺]	スイーツ
12 [土]	イル ルーゴ ディ タケウチ 時間：11:00～14:00 講師：竹内 啓二氏	[大阪・福島]	NEW イタリアン	13 [日]	アッラゴッチャ 時間：11:00～14:00 講師：北村 仁氏	[大阪・淀屋橋]	イタリアン	14 [月]	日本料理 寺田 時間：11:00～14:00 講師：寺田 繁氏	[大阪・玉造]	日本料理
15 [火]	バレット 時間：18:30～21:00 講師：白澤 慎一氏	[大阪・江戸堀]	中国料理	20 [日]	柏屋 時間：11:00～14:00 講師：松尾 英明氏	[大阪・千里山]	日本料理	21 [月/祝]	RAKUSUI 時間：11:00～14:00 講師：佐藤 和博氏	[大阪・北新地]	創作中華
22 [火/祝]	MOTOI 時間：11:00～14:00 講師：前田 元氏	[京都]	フレンチ	23 [水]	アンパルフェ 時間：18:00～21:00 講師：舟渡 洋亨氏	[大阪・本町]	NEW イノベティブ	26 [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 [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	27 [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	28 [月]	プ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]	パン
29 [火]	REMERCOEUR/ルメルクール 時間：13:00～17:00 講師：大江 正氏	[兵庫・音楽園]	NEW スイーツ								



詳しい内容に関しては、Web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。

Twitter

@FOOVER_Official

お問い合わせ

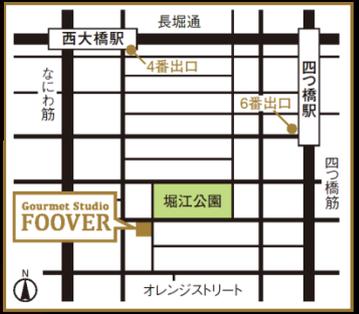
TEL. 06-7507-2346

■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



New Lesson

クイントカント【イタリアン】

[大阪・中之島]

岸本 拓也氏

9/5(土)11:00~14:00



大正時代ネオロマネスク様式の意匠も美しいダイビル本館の1階を飾るレストラン。一歩中に入ると煌びやかな中にも、落ち着きあるモダンでシックな空間が広がります。モダン&クラシックな空間で食す多彩な高級イタリアンをレッスンで体験してください。

ChezDeuxiemeいわむら【洋食】

[大阪・北新地]

高見 宏明氏

9/6(日)11:00~14:00



誰でも気軽に、本格的だけどどこかほっこりする味を楽しめる、居心地のよい「いわむら」。今回のレッスンでは、北新地で30年以上愛される味を教えてください。

Breadmarketやさしい風【パン】

[兵庫・尼崎]

片桐 力氏

9/7(月)13:00~17:00



水色の扉がトレードマークの「bread market やさしい風」。今回はスペシャリテでもある水の代わりにトマトの水分を生かした、トマト果汁100%のフランスパンをレッスンしていただきます。

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



素材の味を最大限に活かし、極上のイタリアンを提供するお店「イルルオーゴ ディ タケウチ」竹内シェフ。TVでも大人気です！竹内シェフのモットーである持ち味、ココロとカラダがよるこぶ、素材を引き出す調理方法を学んでください！

アンパルフェ【イノベティブ】

[大阪・本町]

舟渡 洋亨氏

9/23(水)18:00~21:00



無農薬野菜や産地直送の食材を使い、生産者の想いを繊細かつ斬新にお皿へ表現することで、日本食材とフレンチが美しく融合した五感で愉しむイノベティブ料理。是非体感してみてください！

REMERCOEUR/ルメルクール【スイーツ】

[西宮・苦楽園]

大江 正氏

9/29(火)13:00~17:00



日本最大規模のコンクール「ジャパンケーキショー」にてグランガトー部門（味覚審査部門）で連合会会長賞（優勝）、同大会ピエスアーティスティック部門（アメ細工部門）で銅賞など受賞歴を持つ大江シェフ。フランスや東京で培った知識や技術をレッスンで学ぶチャンスです！

FOOVER動画サイトはこちらをご覧ください。是非チャンネル登録もお願いいたします。

>>>

FOOVER 動画

検索

