

LESSON SCHEDULE

10月の
レッスン
スケジュール

10

OCTOBER

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。



4 [日]	リストラテドゥエ フィオーリ [大阪・西天満] 時間：11:00～14:00 講師：土谷 哲平氏 イタリアン	5 [月]	マビッシュ [兵庫・芦屋] 時間：18:00～21:30 講師：村田 博氏 スイーツ	6 [火]	三好パン [大阪・都島] 時間：13:00～17:00 講師：三好 さとこ氏 パン
7 [水]	サ・マーシュ [神戸・三宮] 時間：13:00～17:00 講師：西川 功晃氏 パン	8 [木]	ア・テール [大阪・池田] 時間：13:00～16:30 講師：新井 和碩氏 NEW スイーツ	10 [土]	バレット [大阪・江戶堀] 時間：11:00～13:30 講師：白澤 慎一氏 中国料理
10 [土]	紅梅ダイナー [大阪・南森町] 時間：18:30～21:30 講師：塩本 功太郎氏 洋食	11 [日]	六徳恒河沙 [大阪・福島] 時間：11:00～14:00 講師：富永 宗秀氏 中国料理	13 [火]	パティスリーアキト [神戸・元町] 時間：13:00～16:30 講師：田中 哲人氏 スイーツ
14 [水]	昇六 [大阪・本町] 時間：11:00～14:00 講師：下田 正人氏 NEW 日本料理	18 [日]	ChezDeuxieme いわむら [大阪・北新地] 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏 洋食	19 [月]	エトネ [兵庫・芦屋] 時間：18:00～21:00 講師：多田 征二氏 スイーツ
20 [火]	アルテシボジオ [西宮・夙川] 時間：18:30～21:30 講師：荻堂 桂輔氏 NEW イタリアン	21 [水]	クッカーニャ [大阪・豊中] 時間：11:00～14:00 講師：今木 宏明氏 イタリアン	22 [木]	酒中花空心 [大阪・西大橋] 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏 中国料理
24 [土]	茶酔楼 時ノ葉 [大阪・西大橋] 時間：11:30～15:00 講師：馮 永剛氏 点心	25 [日]	とよなか桜会 [大阪・豊中] 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏 日本料理	26 [月]	Breadmarketやさしい風 [兵庫・尼崎] 時間：13:00～17:00 講師：片桐 力氏 パン
28 [水]	シュナパン [大阪・阿波座] 時間：11:00～14:00 講師：川田 祐樹氏 ピストロ	31 [土]	エスコール [大阪] 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏 スイーツ	17 [土]	体験レッスン【中華編】 時間：11:00～13:00



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



ア・テール【スイーツ】 [大阪・池田]

新井 和碩氏

10/8(木) 13:00～16:30

素材より素材らしく。カカオ豆からチョコレートを作ったり、自家製でアーモンドを軋いたり等、店内に並ぶお菓子はシェフのこだわりが詰まったものばかり。

素材に命を吹き込む天才から、皆様も新たな発見を感じて下さい。



昇六【日本料理】 [大阪・本町]

下田 正人氏

10/14(水) 11:00～14:00

なにわの伝統野菜や大阪の特産品を使った料理が魅力のミシュラン 1 つ星、昇六から、大阪らしい味を学んでください！

靱公園の目の前にある昇六は、“大阪の喰い味”が魅力のお店です。

アルテシンポジオ 【イタリアン】 [西宮・夙川]

萩堂 桂輔氏

10/20(火) 18:30～21:30

自由な発想から生まれる萩堂シェフの、ドラマティックなイタリアンレッスン！

夙川沿いの絶好ロケーションで優雅なひと時を過ごせるアルテシンポジオは、旬の新鮮な素材と、こだわりのオリーブオイル、萩堂シェフのインスピレーションから作りだされる料理が魅力です。

FOOVERのYouTubeにも9月下旬登場！！



YouTube

CHEF

RECIPE
VIDEO

×

四川飯店グループ

赤坂四川飯店



陳 建一

Kenichi Chin

中華の鉄人『赤坂四川飯店』陳建一シェフから、中華のテクニックを活かした、様々なジャンルの3つのお料理『ガパオライス』『豚肉とピーマンのちょい辛炒め』『ピリ辛ミートソース』を紹介して頂いています。

是非、おうちでもお楽しみください！

YouTubeチャンネルは、チラシ表面のQRコードか【foover】で検索してご覧ください。