

LESSON SCHEDULE

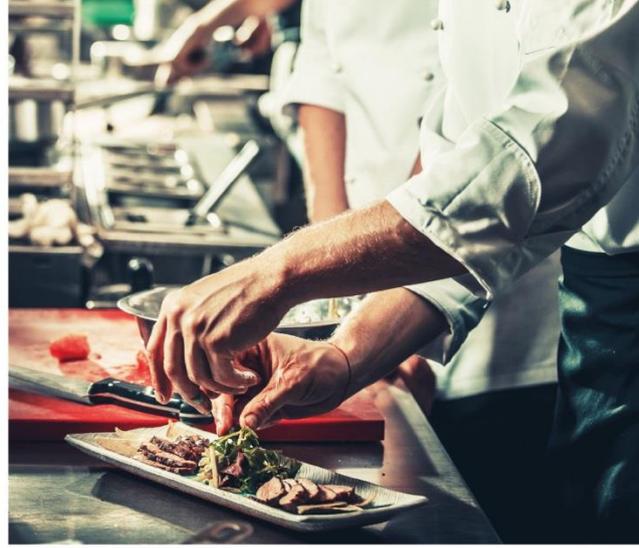
8月の
レッスン
スケジュール

8

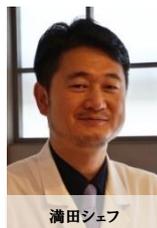
AUGUST

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 [月]	イル ベベ 時間：10:30～13:30 講師：平井 利男氏	[大阪・北新地] NEW イタリアン	4 [水]	虹の仏 時間：10:30～13:30 講師：伊東 亮哉氏	[大阪・四天王寺] NEW スパイス カレー	6 [金]	MOTOI 時間：11:00～14:00 講師：前田 元氏	[京都] フレンチ
6 [金]	エスクール 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	7 [土]	イル ルオーゴ ディ タケウチ 時間：11:00～14:00 講師：竹内 啓二氏	[大阪・福島] イタリアン	7 [土]	紅梅ダイナー 時間：18:00～21:00 講師：塩本 功太郎氏	[大阪・南森町] 洋食
8 [日]	中国菜 fève. 時間：11:00～14:00 講師：畑川 豊氏	[大阪・福島] NEW 中華料理	9 [月/祝]	オルタンシアピストロ 時間：11:00～14:00 講師：川端 和波氏	[大阪・東三国] NEW フレンチ	10 [火]	Seiichiro,NISHIZONO 時間：13:00～16:30 講師：小西 拓也氏	[大阪] NEW スイーツ
12 [木]	茶酔楼 時ノ葉 時間：11:30～14:30 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋] 点心	14 [土]	ガレージセール 時間：10:30～16:00		17 [火]	中華旬彩森本 時間：11:00～14:00 講師：森本 裕仁氏	[大阪・心斎橋] 再 点心
21 [土] 22 [日]	桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理	24 [火]	パティスリーショコラトリーエメラ [奈良] 時間：13:00～16:30 講師：藤原 尚樹氏	NEW スイーツ	25 [水]	キメラ 時間：12:00～15:00 /18:30～21:30 講師：筒井 光彦氏	[京都・祇園] イタリアン
28 [土]	エスクール 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	29 [日]	いわむら ChezDeuxieme [大阪・北新地] 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	洋食	30 [月]	手料理 右近 時間：11:00～14:00 講師：岩本 張男氏	[大阪・福島] 日本料理
31 [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						



詳しくはWEBサイトHPを
ご覧ください。
FOOVERで検索



YouTube

FOOVER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

イル ペペ【イタリアン】 [大阪・北新地] 平井 利男氏

8/2(月) 10:30~13:30

北新地に店を構えるイタリアンレストラン「il PePe (イルペペ)」
平井シェフが料理の世界に飛び込んだのが、なんと今から43年前！
イタリアン一筋の超ベテランシェフです。

超ベテランシェフだからこそ教えられる、きめ細かい料理のポイントを学びに来ませんか。



虹の仏【スパイスカレー】 [大阪・四天王寺] 伊東 亮哉氏

8/4(水) 10:30~13:30

四天王寺夕陽丘に店を構えるスパイスカレー店、「虹の仏」

伊東シェフがこの世界に入ったきっかけは、実はお寺好きでインドに行ったことから。

本場で学んだスパイスの知識を更にご自身で研究し、日々高めている伊東シェフのレッスン
ご予約お待ちしております。



中国菜 fe ve.【中華料理】 [大阪・福島] 畑川 豊氏

8/8(日) 11:00~14:00

スカイビルのすぐ近く、JR福島駅・JR大阪駅・阪急中津駅のちょうど中間のあたりに店を構える「中国菜feve. (フェーブ)」

2013年には大阪で開催された「日中協料理コンクール」で総理大臣賞を受賞するなど、数々のコンクールで受賞歴があります。

初心者から上級者まで、学ぶことの多いレッスンに是非お越しください。



オルタンシアビストロ【フレンチ】 [大阪・東三国] 川端 和波氏

8/9(月・祝) 11:00~14:00

大阪、東三国に店を構える「オルタンシアビストロ」

川端シェフのフーバー初レッスンは、お盆にみんなで楽しみたい、みんなが大好きなフレンチメニュー。国内外の超一流店を渡り歩き、色々な角度から食材・料理に触れてきた川端シェフだからこそこのレッスン。是非、ご参加ください！！



Seiichiro,NISHIZONO【スイーツ】 [大阪] 小西 拓也氏

8/10(火) 13:00~16:30

神戸の製菓学校を卒業後、帝国ホテルにて修行を積み、2017年Seiichiro,NISHIZONOに入社。
2021年4月よりスーシェフ。食の都大阪グランプリ2018、グランプリ受賞他多数受賞。小西シェフのレッスンご予約お待ちしております。



パティスリーショコラトリーエメラ【スイーツ】 [奈良] 藤原 尚樹氏

8/24(火) 13:00~16:30

奈良市富雄にあるパティスリーショコラトリーエメラ。

基本の技術を大切に、みんなが笑顔で食べてくれる。

25歳に単身ベルギーに渡り、そこで学んだ技術や伝統を守りながらも新しい価値観をつくり出していく藤原シェフのレッスン。是非ご参加ください。

