

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。



2 [土]	中業Labo.朝陽 時間：13:00～15:30 講師：高橋 秀栄氏	[大阪・北新地] 中華料理	3 [日]	ドゥエフィオーリ 時間：11:00～14:00 講師：土谷 哲平氏	[大阪・西天満] イタリアン	4 [月]	日本料理 寺田 時間：10:30～12:30 講師：寺田 繁氏	[大阪・玉造] 日本料理
8 [金]	エススクール 時間：10:00～13:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	9 [土]	ひょうさんの点心工房 時間：11:30～14:30 講師：馮 永剛氏	[大阪] 点心	10 [日]	いわむら ChezDeuxieme 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	[大阪・北新地] 洋食
12 [火]	Seiichiro,NISHIZONO 時間：13:00～16:30 講師：小西 拓也氏	[大阪] スイーツ	13 [水]	虹の仏 時間：10:30～13:30 講師：伊東 亮哉氏	[大阪・四天王寺] スパイス カレー	14 [木]	点心工房 九龍 時間：11:30～14:30 講師：藤田 梢氏	[大阪・田辺] NEW 点心
16 [土]	エススクール 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] 再 スイーツ	17 [日]	中国菜エスサワダ 時間：11:00～14:00 講師：澤田 州平氏	[大阪・西天満] 中華料理	19 [火]	ルメルクール 時間：10:00～13:30 講師：大江 正氏	[兵庫・苦楽園] スイーツ
20 [水]	リストラテナカモト 時間：11:00～14:00 講師：仲本 章宏氏	[京都・木津] イタリアン	21 [木]	シュナパン 時間：10:00～13:00 講師：川田 祐樹氏	[大阪・阿波座] ビストロ	23 [土] 24 [日]	桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理
25 [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	25 [月]	マビッシュ 時間：18:00～21:30 講師：村田 博氏	[兵庫・芦屋] スイーツ	26 [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] 中華料理
27 [水]	しまなみふれんちMurakami 時間：11:00～14:00 講師：村上 智彦氏	[大阪・南森町] フレンチ	30 [土]	リストラテ イルソーレ ロッソ 時間：11:00～14:00 講師：谷 健太郎氏	[大阪・心斎橋] ピッツァ	31 [日]	ボンテベッキオ 時間：11:00～14:00 講師：山根 大助氏	[大阪・北浜] イタリアン



詳しくはWEBサイトをご覧ください。
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



点心工房 九龍【点心】 [大阪・田辺] 藤田 梢氏

10/14(木) 11:30~14:30

辻調理師専門学校講師歴21年の藤田氏が、
2021年6月「手作りにこだわった点心を
東住吉区田辺より広めたい」という想いを
こめて創業したお店。

中国料理を学んだオーナーと、福臨門酒家で
点心を修得した点心師の味と技術が店内、
テイクアウトで楽しめます！

ちょっとしたおやつに、自分へのごほうびや食
卓へのお供に…是非、一度足をお運びください。

レッスンへのご参加もお待ちしております！



FOOVERシェフ 新店情報

グルメスタジオフーバーで講師をして頂いているシェフの、新店OPEN情報をご紹介します。

ひょうさんの点心工房 [大阪・住吉] 2021年9月1日OPEN

馮シェフの点心をご家庭に！
手作り点心を販売しております。

★点心メニューを一部ご案内★

〈点心〉 小籠包 90円/個
とびっこ乗せ焼売 95円/個
海老二ラ蒸し餃子 95円/個

〈オーダー点心〉
五目春巻き 100円/個
焼き二ラ餅 95円/個

※当分は宅配及び卸のみの販売となります。

詳しくはFOOVER店舗に置いてありますチラシをご覧ください。

