

LESSON SCHEDULE

12月の
レッスン
スケジュール

12

DECEMBER

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。



1 [水]	ベルティカ 時間：11:00～14:00 講師：白竹 俊貴氏	[大阪・豊中] フレンチ	4 [土]	フーバー年末物産展 時間：13:00～19:00 ※詳しくは裏面をご覧ください。	5 [日]	フーバー年末物産展 時間：11:00～15:00 ※詳しくは裏面をご覧ください。
7 [火]	ル・ビストロ 時間：11:30～16:00 講師：宇野 勇蔵氏	[神戸・三宮] ビストロ	8 [水]	魚Chaina Yo 時間：10:00～13:00 講師：矢野 宏明氏	9 [木]	ひょうさんの点心工房 時間：11:30～14:30 講師：馮 永剛氏
10 [金]	エススクール 時間：18:30～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] 再 スイーツ	11 [土]	スイスホテル 時間：10:30～14:30 講師：等倉 孝之氏	12 [日]	桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏
14 [火]	ブーランジュリーグルマン 時間：10:00～14:00 講師：池田 匠氏	[兵庫・神戸] パン	15 [水]	エチョラ 時間：11:00～14:00 講師：清水 和博氏	15 [水]	ビストリア 魚タリアン 時間：18:30～21:30 講師：清水 夏樹氏
18 [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] 再 点心	19 [日]	虹の仏 時間：10:30～13:30 講師：伊東 亮哉氏	22 [水]	空心 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏
23 [木]	リストランテ イルソーレ ロッソ 時間：10:30～13:30 講師：谷 健太郎氏	[大阪・心斎橋] ピッツァ	23 [木]	エススクール 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	24 [金]	エススクール 時間：11:00～14:30 講師：石川雅也氏



白竹シェフ



宇野シェフ



矢野シェフ



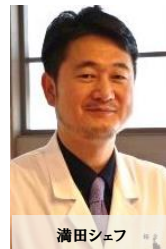
馮シェフ



石川シェフ



等倉シェフ



満田シェフ



池田シェフ



清水シェフ



清水シェフ



伊東シェフ



大澤シェフ



谷シェフ

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@

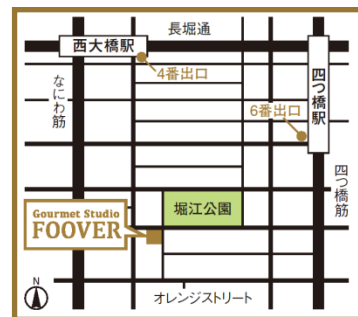
ID: @foover



「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 コンパニー

senshukai



12/15(水) 18:30～21:30
ビストリア 魚タリアン [大阪・福島]
清水 夏樹氏【ビストロイタリアン】

魚Chaina Yo の姉妹店で、魚介がメインの洋食屋。
ビストリアはフレンチのビストロ（居酒屋）とイタリアンのトラットリア（大衆食堂）を掛け合わせた造語。
魚介を中心としたフレンチとイタリアンの融合をご気軽にお楽しみいただけます。
魚介料理を学びたい方はもちろん、ビストロ料理&イタリアンを学びたい方にもおすすめのレッスン！！
是非、学びに来てください。



年末ウィンターセール開催

クリスマス、年末年始にぴったりな、食品&ワインの年末大売り出しセール！
更に今回は、たくさんの方にご来場いただけるよう、土曜・日曜の2日間にわたって開催します！！

今回も前回に続き、シェフのお店の商品多数！！初出品の店舗もあり、ラインナップもさらに大幅に拡大！！

お正月に使いたいここでしか買えない！
「京料理たか木」が使用しているマグロ節など、年末年始を楽しむ商品も数量限定出品。

5日（日）にしかご来店できないという方も、ご安心ください！
人気商品は、5日（日）分として若干数、取り分けておきます。（一部商品は完売となる可能性があります）
更に、4日（土）の売れ行き状況を見て、5日（日）は一部の商品を更に値引販売！
絶対に欲しい商品を手に入れたい方は4日（土）に！更にお得に購入されたい方は5日（日）に。

◆シェフ商品◆ ※出品商品は、更に増える可能性があります。
・リンデンバーム ・プレスキル ・イルソーレロッソ ・【NEW】ひょうさんの点心工房
・【NEW】ラメゾンドゥ グラシアニ ・【NEW】ペルティカ

フランス産 最高級フォアグラ エスカロップ (50g) 1,296円 ⇒ 800円 (税込) 31%OFF
季節限定白カビチーズ モンドールAOP (約350g) 4,320円 ⇒ 2,900円 (税込) 33%OFF
マンチャンティEXVオリーブオイル250ml 1,372円 ⇒ 800円 (税込) 42%OFF
DMリネEXVオリーブオイル250ml 2,376円 ⇒ 1,400円 (税込) 41%OFF



【ご注意ください】
※このセールは個人消費を目的にしております。業務店等への転売はお控え頂く様、お願い申し上げます。
※クレジットカードの取扱いにはごさいません。お支払いは現金・もしくはPayPayでお願いいたします。
※エコバッグ等ご自身でご用意くださいますようお願いいたします。袋は有料となります。
※冷凍・冷蔵商品が多数あります。保冷剤も極力、ご自身でお持ちください。
※新型コロナウイルス拡大防止の観点から、
・一度の入場人数を入口にて制限させて頂きます。
・マスクを着用されていない方の入場はお断り致します。
※フーバスタンプカードの値引特典はご利用できません。
※宅急便での配送を承ります。(12月6日発送で、着払いでの発送となります)
※駐車場はごさいません。近隣のコインパーキングもしくは公共交通機関をご利用ください。