Gourmet Studio
FOOVER
グルメスタジオ　フーバー

LESSON SCHEDULE
2月のレッスンスケジュール

2 FEBRUARY

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。

3［木］ 浪速割烹昇 ［大阪・中津］
時間：11:00～13:30
講師：落合 昇氏
日本料理

5［土］ スイスホテル ［大阪］
時間：10:30～14:30
講師：等倉 孝之氏
パン

6［日］ アッラゴッチャ ［大阪・淀屋橋］ ワイン×イタリアン
時間：11:00～14:00
講師：北村 仁氏・上山 晃弘氏・増山 尚子氏

9［水］ アビタコロ ［大阪・北浜］
時間：18:30～21:30
講師：植松 将太氏
NEW 野菜料理

12［土］ ひょうさんの点心工房 ［大阪］
時間：11:30～14:30
講師：馮 永剛氏
点心

13［日］ エスクール ［大阪］
時間：13:00～16:30
講師：石川 雅也氏
スイーツ

15［火］ MOTOI ［京都］
時間：11:00～14:00
講師：前田 元氏
フレンチ

18［金］ ひょうさんの点心工房 ［大阪］
時間：18:30～21:30
講師：馮 永剛氏
再 点心イベント

20［日］ 桜会 ［大阪］
時間：12:00～15:00
講師：満田 健児氏
日本料理

21［月］ ヒルトン大阪 ［大阪］
時間：未定
講師：百田 利治氏
NEW スイーツ

23［水/祝］ 桜会 ［大阪］
時間：12:00～15:00
講師：満田 健児氏
日本料理

27［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

28［月］ パーク ハイアット 京都「八坂」［京都・東山］
時間：11:00～14:00
講師：久岡 寛平氏
NEW フレンチ

落合シェフ

等倉シェフ

北村シェフ

増山氏

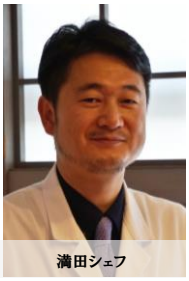
上山氏

植松シェフ

馮シェフ

石川シェフ

前田シェフ


満田シェフ

百田シェフ

高見シェフ

久岡シェフ

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］

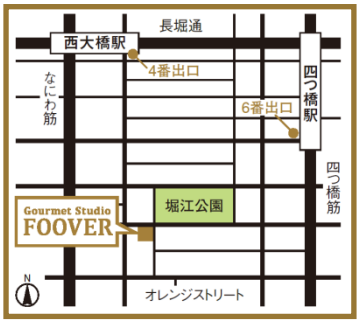
お問い合わせ
TEL. 06-7507-2346
■受付時間／10:00～18:00　※年末年始を除く。
※夜にレッスンがある日は19:30までお受付しております。

お得な最新情報をお届けします。
LINE@ ID：@foover

※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。

「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



Gourmet Studio FOOVER

NEWレッスン

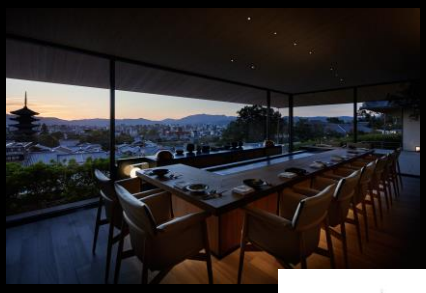
2/9(水) 18:30〜21:30
アビタコロ　[大阪・北浜]
植松 将太氏【野菜料理】

シェフの出身地「大阪府南河内郡河南町」の野菜を使ったお料理が特徴的で、クオリティの高い野菜と、その野菜の持つポテンシャルを最大限に引き出す料理に注目が集まり、一度お店に行くとハマる人が続出！
予約の取りにくい人気店となっています。
普段はメイン料理の副菜的な位置づけが多い野菜の概念を変えるレッスン。
是非ご参加お待ちしております。

2/21(月) 未定
ヒルトン大阪　[大阪]
百田 利治氏【スイーツ】

調理師学校を卒業後、フランス料理店の厨房で修業を積み、数年後お菓子の繊細な魅力に惹かれ製菓部門に転向。
フランスやベルギー等、本場ヨーロッパで菓子を学び、ますます製菓の世界にのめり込んでいきます。
帰国後ヒルトン大阪に入社し、2008年よりペイストリーシェフとして斬新なお菓子を考案。日本各地や世界各国とのシェフとの技術交流を通じて創作は日々進化しています。
作り出すお菓子は細部にこだわり、目で見ても楽しく、味わってその魅力の虜になる味わいです。チョコレートの配合やフルーツ、スパイスのバランスは絶妙で、他にはない菓子の数々を生み出しています。
大人気のデザートビュッフェはメニュー開発だけではなく空間演出にも携わっています。
百田シェフのレッスン、ご参加お待ちしております。

2/28(月) 11:00〜14:00
パーク ハイアット 京都　「八坂」　[京都・東山]
久岡 寛平氏【フレンチ】



陶芸家の家に生まれ、自身も一度は陶芸の道に進むが、旅先のパリでクラッシックなビストロの料理と空間、人々が食事を楽しむ姿に感銘を受けて料理人に転身した。
16年、本場フランスで腕を磨き、2016年にはシェフとしてミシュラン1つ星を獲得。
その後、帰国し、2019年よりシグネチャーレストラン「八坂」でシェフをつとめる。
京都の優れた素材を使い、和の鉄板焼きをフレンチの技法で昇華させた料理で人々をもてなしている。
そんな久岡シェフのレッスンを体験しに来てください。