2024 4 April Lesson Schedule

Gourmet Studio FOOVER
produced by 料理王国

プロの料理人・専門家から学ぶ「料理教室」を梅田・茶屋町で開催！

入会金や年会費は無料！ 受けたいレッスンだけを受講していただけます。
エプロン・筆記用具などご用意しております。洗い物もスタッフが行います。手ぶらでお気軽にご参加ください！

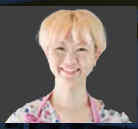
2（火） イルソーレロッソ（大阪・心斎橋）
谷 健太郎氏 ピッツァ
11:00～14:00/15:00～18:00

3（水） 中華旬彩森本（大阪・心斎橋）
森本 裕仁氏
18:30～21:30 中国料理

5（金） エスクール（大阪）
石川 雅也氏
18:00～21:30 スイーツ

6（土） ひょうさんの点心工房（大阪・住吉）
馮 永剛 氏
11:30～15:00 点心

8（月） Seiichiro,NISHIZONO（大阪・肥後橋）
西園 誠一郎氏
13:00～16:30 スイーツ



9（火） クロワズモン（岡山・備前）
日沼 紀子氏
11:00～14:00 スパイス

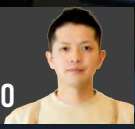
10（水） 中国菜 feve.（大阪・福島）
畑川 豊氏
11:00～14:00 中国料理

11（木） ブーランジェリーフクシマ（大阪・天満橋）
福島 健治氏
13:00～17:00 パン

13（土）・27（土） フードスタディーズ（大阪・池田）
田中 愛子氏 料理学
10:00～13:30/14:30～18:00

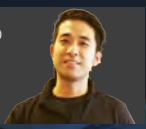
14（日） アッラゴッチャ（大阪・淀屋橋）
北村 仁氏
11:00～14:00 イタリアン

18（木） ラ メゾン ドゥ グラシアニ（神戸・三宮）
土肥 秀幸氏
11:00～14:00 フレンチ



20（土） 発酵料理人（京都）
楠 修二氏 発酵
10:30～13:00/13:30～16:00

21（日）・24（水） 懐石料理 桜会（大阪）
満田 健児氏
12:00～15:00 日本料理



25（木） ビストロ デ シュナパン（大阪・阿波座）
川田 祐樹氏
11:00～14:00 ビストロ

26（金） ラヴィルリエ（大阪・中崎町）
服部 勧央 氏
18:30～21:30 スイーツ

28（日） まごころ焼き鳥 鶏割烹 まことや（大阪・高槻）
前田 誠二氏
11:00～14:00 鶏料理 NEW

詳しい内容、ご予約に関しましては WEB サイトをご覧ください。
※お電話でのご予約はシステム上受付いたしかねます、悪しからずご了承ください。

ご予約はこちらから

グルメスタジオフーバー 検索
https://foover.jp/

4 April Lesson TOPICS

Gourmet Studio FOOVER produced by 料理王国

料理教室名称変更のお知らせ

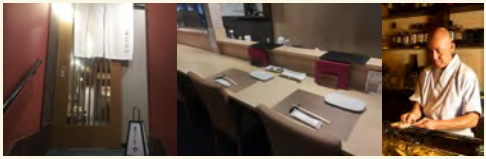
拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。
さて、当教室は 2024 年 04 月 01 日付で教室名を「料理王国 Cooking Studio FOOVER」に変更させて頂くことになりました。
これからも全力で取り組んで参りますので 引き続きご愛顧賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

New Lesson

鶏料理
まごころ焼き鳥 鶏割烹 まことや（大阪・高槻） 前田 誠二氏

4.28(日) 11:00 » 14:00

高槻初の完全予約制・コース料理の割烹焼き鳥店。
国内最大級の幻の地鶏「天草大王」をはじめ
こだわりの鶏料理をコース仕立てで提供する。
焼鳥屋開業や、大衆店から高級店に変更する為の
プロ向け研修なども行う。



4 月開始の専門的に学べるコースレッスン

フードスタディーズ 講師 田中 愛子氏

【食・地球・美しい未来へ】をテーマに、「食卓の上のフィロソフィー」を通して未来に美味しい食を伝え、食と環境を研究する『日本フードスタディーカレッジ』とフーパーのコラボレッスンがスタート!元大学教授から学ぶ「料理学」テーマに沿って「食と環境」について学び、調理実習ではそのテーマに即した、家庭料理をデモと実習を通して学びます。

- フードスタディーズ総合基礎講座
  4 月～7 月（月 2 回開催、全 8 回）
- 食を通して身体の中から健康を整えるコース
  4 月～ 11 月（月 1 回開催、全 8 回）
- 食の歴史から食と人の関係、未来の食を考えるコース
  4 月～ 11 月（月 1 回開催、全 8 回）

レッスン説明動画はこちら

プレレッスン時の様子

ブーランジェリー フクシマ 講師 福島 健治シェフ

パン初心者にもお勧め!家庭で最も作る機会が多い「ソフト生地」を4 月～6 月、全 3 回を通して学び、実践！ 講習・家での復習を 3 か月通して繰り返すことで「ソフト生地」についての理解をより深めてください。
ソフトパン生地を使った菓子パン、総菜パン、食パンなど、様々な活用を学びます。

第 1 回：4 月 11 日（木）13：00 ～ 17：00
第 2 回：5 月 9 日（木）13：00 ～ 17：00
第 3 回：6 月 13 日（木）13：00 ～ 17：00

中国菜 feve. 講師 畑川 豊シェフ

元辻調理師専門学校の中華講師から「食材の知識と使い方をより専門的に学ぶ」コース。第 1 弾の「片栗粉の活用」に続く第 2 弾は、「油」4 月～6 月の全 3 回を通して、油の種類や特徴、油の使い方、油を使った絶品料理を学べます！サラダ油の原料って何？から、油で食材をコーティング、乳化の知識まで幅広く学べます！

第 1 回：4 月 10 日（水） 11：00 ～ 14：00
第 2 回：5 月 8 日（水） 11：00 ～ 14：00
第 3 回：6 月 5 日（水） 11：00 ～ 14：00

arcane
料理王国 CUISINE KINGDOM
YouTube ch

LINE・Instagram で
レッスン情報やイベントのお知らせ！

LINE　Instagram

■住　所
〒530-0013
大阪府大阪市北区茶屋町 3-6 加茂梅田ビル 8F
サッカーショップ横のエレベーターにて 8F までお上がりください。

■お問い合わせ
TEL 06-7662-8882 受付時間 9:30~17:00 ※不定休