

# 2024 | 6 June Lesson Schedule

★ ★ 料理王国 COOKING STUDIO FOOVER

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・筆記用具などを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** | ソムリエ (アッラゴッチャ) (大阪)  
**上山 晃弘氏**  
日 13:00 ~ 15:00 イタリアワインセミナー 

**4** | ブーランジェリーココロ (大阪・樟葉)  
**岡本 晃知氏**  
火 13:00 ~ 17:00 パン 

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

**9** | estilo h (京都・丸太町)  
**畑下 公平氏**  
日 11:00 ~ 14:00 バエリア/再レッスン 

**10** | オルタンシアピストロ (大阪・東三国)  
**川端 和波氏**  
月 11:00 ~ 14:00 ピストロ 

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

**12** | 浪速割烹昇 (大阪・中津)  
**落合 昇氏**  
水 11:00 ~ 14:00 日本料理 

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

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

**17** | イルソーレロツン (大阪・心斎橋)  
**谷 健太郎氏** ピッツァ/再レッスン  
月 10:30 ~ 13:30 / 15:00 ~ 18:00 

アル・ケッチャーノ (山形・鶴岡)  
**奥田 政行氏** 19 水 18:30 ~ 21:30  
イタリアンの技法 20 木 10:30 ~ 13:30 

**22** | フードスタディーズ (大阪・石橋)  
**田中 愛子氏** 料理学  
日 10:00 ~ 13:30 / 14:30 ~ 18:00 

**23** | 懐石料理桜会 (大阪)  
**満田 健児氏**  
日 12:00 ~ 15:00 日本料理 

**25** | パティスリー オーセンティック (兵庫・神戸)  
**藤原 直也氏**  
火 13:00 ~ 16:30 スイーツ NEW 

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

**29** | ひょうさんの点心工房 (大阪・住吉)  
**馮 永剛氏**  
土 11:30 ~ 15:00 点心 

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

ご予約はこちらから



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。

料理王国 Cooking Studio FOOVER 検索

<https://foover.jp/>

## パティスリーオーセンティック (兵庫・神戸) 講師 藤原 直也氏

NEW LESSON

6月25日(火)

13:00 ~ 16:30

「本当に美味しいとは？」をテーマにシンプルなものから少し珍しいものまで科学的根拠と独自の理論や想いをのせて 2022 年 3 月に神戸市東灘区にオープンしたパティスリー。フランスのミシュラン2つ星レストラン「ロアジス」での修行や海外での技術指導料理と菓자에格別の定評があった今はなき神戸の有名ホテルレストラン「ホテルプラザ」等でシェフを務め上げる。国内での製菓コンクールにて多数の受賞歴を有する。



### 貸切レッスン 承り中!

料理王国 Cooking Studio FOOVER ではご要望に合わせた完全貸切レッスンを承っています。

1. 社内のチームビルディング研修
2. 社内懇親会
3. 青年会のレクリエーション
4. 飲食関係者向け料理調理講習
5. 気心の知れた仲間だけでの完全カスタマイズレッスン

その他、ご要望に応じて一緒にプランを考えます。  
お気軽にご相談ください。

過去の実施事例はこちらから



### オススメ レッスンのご紹介

#### アル・ケッチャーノ

講師 奥田 政行氏

「令和5年度 料理マスターズ金賞受賞」日本を代表する奥田シェフから直接、イタリアンの技術・理論を学びます。6月は魚料理、リゾット予定!  
料理理論をしっかりと学びたい人にお勧めです!  
普段、山形県と東京都を行き来するシェフがレッスンの為に関東に求められる大変貴重なレッスンです!

～参加されたお客様の声～

- ・YouTube まんまのシェフでした。とても気さくなシェフでとても楽しかったです。
- ・神レシピ教えていただけありがたい。

#### 浪速割烹昇

講師 落合 昇氏

今回は「浪速の伝統野菜」江戸時代から「天下の台所」と言われた大阪の食を支えた野菜など、概ね100年前から栽培されている大阪独自の野菜です。  
この時期にしか味わえない、旬の野菜を更に美味しく料理したい方にお勧めです!

～参加されたお客様の声～

- ・デモだけでなく実際に調理できる工程が多く良かった。
- ・昇さんの味付けは最高です、料理教室に来たと言う感じがした。

arcane

料理王国

YouTube ch



LINE



Instagram



LINE・Instagramで  
レッスン情報やイベントのお知らせ!

- 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

