

2024 | 7 July Lesson Schedule

★ ★ 料理王国 COOKING STUDIO HOOVER

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 Seiichiro, NISHIZONO (大阪・肥後橋)
依田 馨氏 **NEW**
火 13:00 ~ 16:30 スイーツ



3 ラ・ビオグラフィ (京都・下立売通千本)
滝本 将博氏
水 11:30 ~ 14:30 フレンチ



6 うまみと発酵 (和歌山)
宮本 結実氏 **NEW**
土 11:30 ~ 14:30 出汁と醤油



7 ショコラトリ・パティスリ ソリリテ (大阪・肥後橋)
橋本 史明氏
日 18:00 ~ 21:30 スイーツ (ムース)



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



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



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



15 リクベラーレタケウチ (大阪・土佐堀)
槌谷 陸氏 **NEW**
月 11:00 ~ 14:00 イタリアン



17 エチョラ (大阪・本町)
清水 和博氏
水 11:00 ~ 14:00 スペイン料理



18 フォションホテル京都 (京都・河原町松原)
林 啓一郎氏 **NEW**
木 11:30 ~ 14:30 フレンチ



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



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



22 マビッシュ (兵庫・芦屋)
村田 博氏
月 18:00 ~ 21:30 スイーツ



23 アビタコロ (大阪・北浜)
植松 将太氏
火 11:00 ~ 14:00 イタリアン



24 バンデュース (大阪)
米山 雅彦氏
水 13:00 ~ 17:00 パン



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



28 京料理たか木 (兵庫・芦屋)
高木 一雄氏
日 11:00 ~ 14:00 日本料理



30 ヒルトン大阪 (大阪)
百田 利治氏
火 13:00 ~ 16:30 スイーツ



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



新レッスン・講師のご紹介

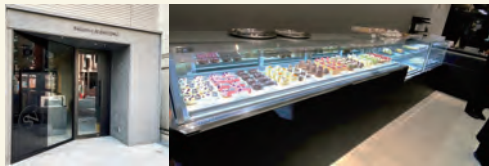
スイーツ

Seiichiro, NISHIZONO (大阪・肥後橋)

講師 **依田 馨氏**

7月2日(火)
13:00 ~ 16:30

Seiichiro, NISHIZONO で、季節毎の新作マカロンの考案など、商品開発も努め、現在スーシェフとして店を支える。また、製菓学校で講師を務めるなど、店外でも活躍。オーナーシェフの西園シェフからも「勉強家でお菓子に対する知識もめちゃくちゃ深く、教え方も非常に上手なので自信をもってお勧めします!」と推薦を頂いています。



出汁と醤油

うまみと発酵 (和歌山)

講師 **宮本 結実氏**

7月6日(土)
11:30 ~ 14:30

醤油・金山寺味噌の醸造会社である湯浅醤油有限会社にて約10年ほど教室を担当し、2022年より個人で和歌山の食材や調味料を使った料理教室を始める。



イタリアン

リクペラーレ・タケウチ (大阪・土佐堀)

講師 **槌谷 陸氏**

7月15日(月・祝)
11:00 ~ 14:00

メディアにも多数出演しているイルルオーゴディタケウチの5号店で、大阪・肥後橋の薪火を使ったイタリア料理店リクペラーレタケウチ。

薪火で豪快ながらも食材に対して繊細な火入れを行い、今年度のミシュランガイドに掲載されました。



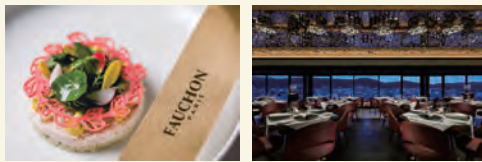
フレンチ

フォションホテル京都 (京都・河原町松原)

講師 **林 啓一郎氏**

7月18日(木)
11:30 ~ 14:30

国内の一流ホテルやフレンチレストランでキャリアを重ね、2017年、フランス料理の日本一を決める大会にて優勝。国際大会代表権を獲得。2019年には、フランスで最も歴史のある料理コンクール「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」に日本代表として出場し、優勝。2023年、パリの美食ブランド『FAUCHON』が世界2軒目としてオープンしたフォションホテル京都のシェフに就任。



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

