

# 2024 | 9 September Lesson Schedule

★ ★ 料理王国 COOKING  
STUDIO HOOPER

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！

4 | ハニーバーニー (兵庫・芦屋)  
西田 志保 **NEW**  
水 13:00 ~ 16:30 スイーツ



10 | 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



12 | 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



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



アルケッチャーノ (山形・鶴岡)  
奥田 政行氏 17:00 18:30 ~ 21:30  
イタリアンの技法 18:00 10:30 ~ 13:30



22 | 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



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



27 | ヴィアデルエンメ (大阪・福島)  
前田 健一氏  
金 11:30 ~ 14:30 イタリアン



30 | イルソーレロツン (大阪・心斎橋)  
谷 健太郎 氏  
月 11:00 ~ 14:00 ピッツァ



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



11 | エスワダ (大阪・西天満)  
澤田 州平氏  
木 11:00 ~ 14:00 中国料理



13 | 黄さんの手造りキムチ (大阪・平野)  
黄 成守氏 **NEW**  
金 11:00 ~ 14:00 キムチの世界



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



21 | 寿司講座 (大阪)  
中野 真成氏  
土 11:00 ~ 14:00 お寿司 **NEW**



23 | 割烹単 (大阪・北新地)  
中島 心氏 **NEW**  
月 11:00 ~ 14:00 日本料理



26 | 中国菜 feve. (大阪・福島)  
畑川 豊氏  
木 11:00 ~ 14:00 中国料理



29 | ルポンドシエル (大阪・淀屋橋)  
小楠 修氏  
日 11:00 ~ 14:00 フレンチ



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。

## 新レッスン・講師のご紹介

スイーツ

ハニーバニー (兵庫・芦屋)

講師 **西田 志保氏**

9月4日(水)  
13:00 ~ 16:30

季節のフルーツを使ったクリームパイや定番のアップルパイ、お惣菜パイ、大判のチャンククッキーなど、特別ではなく日常に馴染むお菓子作りを目指した、アメリカンパイをメインとしたケーキ屋ダイナーをイメージした pop な店内ではコーヒーや季節のドリンクと一緒にパイを食べれるスペースもあり。



キムチの世界

(大阪・平野)

黄さんの手造りキムチ

講師 **黄 成守氏**

9月13日(金)  
11:00 ~ 14:00

キムチが現在のように人気になるずっと前から、地道な商売に精を出し、昔ながらの味を守る一方で、日本人の味覚に受け入れられる「あっさりした辛さの中に、旨さがある」味を模索しながら、風味の良い上質な唐辛子と出汁の旨みを組み合わせることでキムチの辛みを食べやすくまろやかにし、当初は地域に住む在日韓国人にしか売れなかったキムチが、徐々に遠方から買いに来るようなお客様も現れ、味にうるさい大阪で不動の人気を築き上げてきました。



お寿司

寿司講座 (大阪)

講師 **中野 真成氏**

9月21日(土)  
11:00 ~ 14:00

辻調理師専門学校卒業後、辻調理師専門学校に残り日本料理の講師を6年務める。その後高級居酒屋を経て、北新地の寿司店へ。辻調理師専門学校の講師経験から指導に定評があり、今回、全3回を通して様々な寿司について講習決定。シャリの合わせ方から手毬寿司・棒寿司・押し寿司・握り寿司・細巻などの各種寿司寿司屋のガリなど寿司の基本を学ぶ!



日本料理

割烹単 (大阪・北新地)

講師 **中島 心氏**

9月23日(月)  
11:00 ~ 14:00

料理人歴30余年のベテラン店主が営む割烹料理店。北新地の有名日本料理店で25年、料理人歴30年以上の店主が厳選した食材を熟練の技で紡ぐ季節の割烹料理をご堪能いただけます。



arcane

料理王国

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

