

# 2024 | 8 August 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！


**1** ル・ミディひらまつ (大阪・梅田)  
**竹内 亮氏** **NEW**  
11:00 ~ 14:00 **イタリアン**




**4** estilo h (京都・丸太町)  
**畑下 公平氏** **バエリア**  
11:00 ~ 14:00 **再々レッスン**




**6** ブーランジェリーココロ (大阪・樟葉)  
**岡本 晃知氏**  
13:00 ~ 16:30 **親子パン教室**



**10** フードスタディーズ (大阪・石橋)  
**田中 愛子氏** **料理学**  
10:00 ~ 13:30 / 14:30 ~ 18:00  
(24日は午後のみ)



**17** ひおか (大阪・北新地)  
**日岡 良輔氏**  
11:00 ~ 14:00 **日本料理**



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




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




**28** COCOLO (大阪・福島)  
**丸山 卓氏**  
11:00 ~ 14:00 **世界の料理**



**30** パティスリー ミラヴェイユ (兵庫・逆瀬川)  
**妻鹿 祐介氏**  
13:00 ~ 16:30 **スイーツ**




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




**5** ラメゾン ドゥ グラシアニ神戸北野 (兵庫・神戸三宮)  
**山本 弘明氏**  
11:00 ~ 14:00 **洋食** **NEW**




**8** 空心伽藍堂 (大阪・北新地)  
**大澤 広晃氏**  
11:30 ~ 14:30 **中国料理**




**11** 発酵料理人 (京都)  
**楠 修二氏** **水キムチ**  
10:30 ~ 13:00 / 13:30 ~ 16:00




**18** 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**  
18:00 ~ 21:30 **スイーツ**



**23** 日本キャビアソムリエ協会 (大阪・お初天神)  
**出口 彰氏** **NEW**  
11:00 ~ 13:00 **キャビアの神髄を学ぶ**




**27** Seiichiro, NISHIZONO (大阪・肥後橋)  
**依田 馨氏**  
13:00 ~ 16:30 **スイーツ・再レッスン**



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



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



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

イタリアン (大阪・梅田)  
**リストラテル・ミディ ひらまつ**  
 講師 **竹内 亮氏** 8月1日(木) 11:00～14:00

名古屋のイタリア料理店で料理人としてスタートし、2011年に株式会社ひらまつ入社。東京で研鑽を積んだのち、「リストラテル・ミディひらまつ」に移動し、副料理長を経て2022年料理長に就任。イタリア料理のみならず、フランス料理や日本料理など全国のひらまつの店舗で技術や文化を学んだことで現在の自身の料理スタイルを形成している。五味五感を意識し、見た目も味も美味しいを直感的に感じる料理を常に目指している。



洋食 (兵庫・神戸三宮)  
**ラメゾン ドゥ グラシアニ神戸北野**  
 講師 **山本 弘明氏** 8月5日(月) 11:00～14:00

1993年兵庫県姫路市生まれ。エコール辻フランス校にて二つ星レストランで研修卒業後 la Maison de Graciani 神戸北野に勤める。2022年よりスーシェフとなり、現在に至る。J.S.A ソムリエ取得。



それってホントにキャビア?キャビアの神髄を学ぶ (大阪・お初天神)  
**日本キャビアソムリエ協会**  
 講師 **出口 彰氏** 8月23日(金) 11:00～13:00

日本におけるキャビアの普及、及びキャビアに関するリテラシー、知識の普及を通じて、食文化の向上、食文化に携わる人々の社会的な向上をはかり  
 広く社会へ貢献することを目的として設立。代表理事の出口氏は約80種類以上のキャビアを食べ比べ、産地にも訪問し、全国のキャビア生産者との交流を持ち、キャビアの魅力を広く伝える活動を展開。



## FOOVER 体験レッスンのご案内

8月2日(金) 11:00～13:00

初来店の方限定  
 体験レッスンを開催します!

参加資格：過去に一度も当教室主催レッスンを受けた事が無い方  
※グルメスタジオフーバー移動前も含む

興味はあるけれど、どんなレッスンをしているの？  
 プロのレッスンを自分の料理レベルで受けて良いか不安…  
 そんな方の為に、FOOVERの場所や雰囲気を知ってもらう為に、簡単な料理レッスンと質疑応答を含めた、フーバー説明会を行います。ご参加お待ちしております！

※レッスンはFOOVERスタッフが実施します。  
 ※途中退席不可・割引券などをご利用いただけません。  
 ※レッスンは一部共同作業がある場合もございます。

arcane

料理王国  
 COOKING KINGDOM

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

