

2024.11 FOOVER 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、洗い物もスタッフがいたします。手ぶらでお気軽にご参加ください！

| | | | | | |
|------------------|--|---|---------|--|---|
| 1 金 3 日 | エスサワダ 中国料理 澤田 州平氏 11:00～14:00 |  | 4 月 | NEW 寶菓匠 菅屋 和菓子 菅井 輝和氏 11:00～14:30 |  |
| 5 火 | NEW マカウダ イタリアン 浜口 晃洋氏 11:00～14:00 |  | 6 水 | NEW atebu フレンチ 白竹 俊貴氏 11:00～14:00 |  |
| 7 木 | パティスリー ミラヴェイユ スイーツ 妻鹿 祐介氏 13:00～16:30 |  | 9 土 | ひょうさんの点心工房 点心 馮 永剛氏 11:30～15:00 8/31 延期レッスン |  |
| 10 日 | NEW きたはま雅楽 日本料理 池部 雅彦氏 11:00～14:00 |  | 11 月 | リクベラーレタケウチ イタリアン 槌谷 陸氏 11:00～14:00 |  |
| 12 火 | ブーランジュリーパリゴ パン 安倍 竜三氏 10:00～16:00 |  | 14 木 | ラメゾン ドゥ グラシアニ フレンチ 土肥 秀幸氏 11:00～14:00 |  |
| 16 土 | 寿司講座 お寿司 中野 真成氏 11:00～14:00 |  | 17 日 | 懐石料理 桜会 日本料理 満田 健児氏 12:00～15:00 |  |
| 18 月 | CRAFT BEER BASE 谷 和氏 13:30～16:30 クラフトビールの世界 |  | 20 水 | NEW 洋食 Matshushita 洋食 松下 幸一郎氏 11:00～14:00 |  |
| 23 土 | フードスタディーズ 料理学 田中 愛子氏 10:00～13:30 / 14:30～18:00 |  | 24 日 | ドゥエフィオーリ イタリアン 土谷 哲平氏 11:00～14:00 |  |
| 26 火 | パティスリーオーセンティック スイーツ 藤原 直也氏 13:00～16:30 |  | 27 水 | エチョラ スペイン料理 清水 和博氏 11:00～14:00 |  |

料理王国 Cooking Studio FOOVER 検索

ご予約・詳細は WEB サイトから！



新レッスン・講師のご紹介

寶菓匠 菅屋 **和菓子**
講師 菅井 輝和氏

創業 1970 年。兵庫県宝塚にて和菓子、洋菓子の製造販売を手掛ける。四季折々の厳選された素材の持ち味を活かし、一つ一つ手作りにこだわり真心こめて製造を行う。「美味休心」ストレス社会と評される現代において「ほっ」と心安らぐ穏やかなひとときをお菓子を通じてお届けできればと願っております。寶菓匠菅屋では洋菓子の製法や材料を取り入れた和洋菓子を展開する事でお子様から若者に「あんこ」の美味しさや魅力を伝えている。



マカウダ **イタリアン**
講師 浜口 晃洋氏

大阪・谷町四丁目

2019 年 OPEN。南イタリア料理を中心に自家製パスタに拘る。イタリアの本格的な味がリーズナブルに味わえるランチと、アラカルトで好きな料理が注文できるディナーで人気を集める。南イタリアで 2 年にわたり修行し帰国後、2019 年に「マカウダ」をオープン。2022 年より 3 年連続ミシュランビブルマン。



きたはま雅楽 **日本料理**
講師 池部 雅彦氏

大阪・北浜

なだ万に 28 年間在籍。料理長を務める。その後、スイスホテルの和食統括料理長就任。ルフトハンザ航空機内食（ファースト・ビジネス）監修等を経験。グランドエクシブ鳥羽別邸 華曆 グランドオープンから料理長を務めた後、60 歳を契機に自らの店「きたはま雅楽」を開業。



洋食 Matshushita **洋食**
講師 松下 幸一郎氏

大阪・心斎橋

1999 年、会社員からの転身で心斎橋の名店、洋食 Katsui の創業スタッフとなる。17 年の修行を経て独立。2017 年洋食 Matsushita を同じく心斎橋にて開業。美味しいさだけを大切にすることはなく、人と人の信頼関係を重視し、お客様も店側もみんなが楽しめる、そんなフレキシブルな洋食屋を展開中。



atebu **フレンチ**
講師 白竹 俊貴氏

大阪・豊中

高校の調理科を卒業後 辻調理師専門学校でパンを専門で学ぶ大阪市内や北新地のフレンチで修行。2016 年に Pertica のシェフに 2019.2021 年に RED U35 でブロンズエッグ獲得。Pertica 閉店後パリとニューヨークで研鑽を積み同じ場所で atebu として再開。



スタジオご利用のご案内

ご利用料金

- 3 時間まで ¥1,1000(税込) ※初回ご利用 20%OFF
- ・延長は 30 分ごと ¥3,300(税込) ・21 時半以降の延長不可
- ・ご利用可能人数：6 名様まで(法人のお客様の会議等、調理器具を使用しない場合 20 名まで)

申込・空き時間について

- ・レンタル希望日の 3 日前までに [info@foover.jp] にメール申込
- その他詳細については 二次元バーコードより



ご利用ルール (一部記載)

- 食材・飲み物はご自身でご用意、お持ち込みください。 ※お飲み物は有料注文は可能です。
- 【禁止事項】
- ・営利目的でのご利用・宗教、ネットワークビジネス
- ・マルチビジネス等への勧誘・宣伝行為
- ・料理教室およびそれに準ずる行為
- ・大きな音響を伴う行為
- ・動物・ペットの連れ込み
- ・他、日常的に食材を扱う会場の利用としてふさわしくない行為

arcane

料理王国
CULINARY KINGDOM

YouTube ch



店舗住所

〒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

営業時間 9:30~17:00 ※不定休
お電話 06-7662-8882
※お電話でのご予約・キャンセルはシステム上 いたし兼ねますのでご了承くださいませ。

インフォメーション

LINE・Instagram で
レッスン・イベント情報を更新中！
フォローして情報をチェック！

LINE

Instagram

