

2025.6 FOOVER Lesson Schedule



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!

3 火	13:00 〜 16:30	スイーツ パティスリー オーセンティック	 藤原 直也氏	8 日	12:00 〜 15:00	日本料理 懐石料理 桜会	 満田 健児氏
12 木	11:30 〜 14:30	フレンチ ファッションホテル京都	 林 啓一郎氏	15 日	13:00 〜 15:00	ワインセミナー アツラゴッチャ	 上山 晃弘氏
20 金 28 土	11:00 〜 14:30	和菓子 寶菓匠 菅屋	 菅井 輝和氏	21 土	11:00 〜 14:00	中国料理 中菜 Labo. 朝陽	 高橋 秀栄氏
22 日	11:00 〜 14:00	イタリアン ドゥエフィオーリ	 土谷 哲平氏	24 火	13:00 〜 16:00	NEW 西陣の味 五辻の昆布	 久世 章斗氏
29 日	11:00 〜 14:00	スペイン料理 エル・ポニエンテ	 小西 由企夫氏	30 月	11:00 〜 14:00	フレンチ ルポンドシエル	 小楠 修氏

2025.7 開催決定レッスン一覧

2 水	13:00 〜 16:30	スイーツ パティスリー ミラヴェイユ	 妻鹿 祐介氏	13 日	12:00 〜 15:00	日本料理 懐石料理 桜会	 満田 健児氏
16 水	18:30 〜 21:30	中国料理 男性限定 中華旬彩 森本	 森本 裕仁氏	19 土	11:00 〜 14:30	和菓子 宝菓匠 菅屋	 菅井 輝和氏
27 日	11:00 〜 14:00	スペイン料理 estilo h	 畑下 公平氏	ご予約・追加レッスン情報は WEBサイトから!			









YouTube ch





ホームページ



新レッスン・講師のご紹介

NEW LESSON

ブーランジェリー レ・プチ・アンジュ

スイーツ

米澤 孝一シェフ

大阪・放出

あべの辻製菓専門学校卒業後、帝国ホテルに大阪開業スタッフとして入社
16年大阪帝国ホテルで勤務しベーカリーシェフとして働いた後、開業。
2013年11月、地元放出駅近くにて「Boulangerie Le petit ange
(ブーランジェリーレプチアンジュ)」オープン。

『ちいさいパンに大きな幸せ』をコンセプトにして
ほとんどの商品を小さく作りプチパンメインのお店。
プチパンだけで約40種類以上均一で税込120円

その他開業当初から変えてない山型食パンは1番のメインの商品となる。

→
レ
ッ
ス
ン
の
写
真



※5月にレッスンを実施した、新店舗になります。

NEW LESSON

五辻の昆布

西陣の味

久世 章斗氏

京都・西陣

1981年生まれ、京都出身。

実家の昆布で生まれた為、幼いころから昆布に
ふれ大学卒業後昆布業界に5年程修業し
その後稼業を継ぐ。

昆布の魅力を発信するために、様々な形の商品を開発し
2023年5月に昆布と麵喜一をOPEN。
2025年度ミシュランビブグルマン選出。



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



COOKINGSTUDIO.FOOVER