

# 2025.7 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 火	11:00 ～ 14:00	イタリアン アビタコロ <b>植松 将太氏</b>	2 水	13:00 ～ 16:30	スイーツ パティスリー ミラヴェイユ <b>妻鹿 祐介氏</b>
5 土	11:30 ～ 14:30	金山寺味噌 うまみと発酵 <b>宮本 結実氏</b>	6 日	12:00 ～ 15:00	日本料理 懐石料理 桜会 <b>満田 健児氏</b>
8 火	10:30 13:30 18:30 21:30	NW 作家・料理家 料理の科学 ～スペシャリテ解体新書～ <b>樋口 直哉氏</b>	14 月	18:00 ～ 21:30	スイーツ マビッシュ <b>村田 博氏</b>
15 火	13:00 ～ 16:30	再開催 スイーツ パティスリー オーセンティック <b>藤原 直也氏</b>	16 水	18:30 ～ 21:30	中国料理 中華旬彩森本 男性限定レッスン <b>森本 裕仁氏</b>
18 金	11:00 ～ 14:00	フレンチ プレスキル <b>佐々木 康二氏</b>	19 土	11:00 ～ 14:30	再開催 和菓子 寶菓匠 菅屋 <b>菅井 輝和氏</b>
20 日	11:00 ～ 14:00	中国料理 中国菜 feve. <b>畑川 豊氏</b>	24 木	11:30 ～ 14:30	中国料理 空心伽藍堂 <b>大澤 広晃氏</b>
26 土	11:00 ～ 14:00	NEW 発酵 isai <b>三上 泰志氏</b>	27 日	11:00 ～ 14:00	スペイン料理 estilo h <b>畑下 公平氏</b>
31 木	13:00 ～ 16:30	再開催 スイーツ ヒルトン大阪 <b>百田 利治氏</b>			

## 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

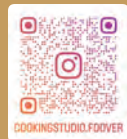
※お電話でのご予約・キャンセルはいたし兼ねますのでご了承ください。

## 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



ご予約・レッスン情報はHP から!

arcane

料理王国  
CUISINE KINGDOM

ホームページの  
二次元バーコードはこちら



## 2025.8 SUMMER LESSON

### 開催決定レッスン一覧

3 日	12:00 〜 15:00	日本料理 懐石料理 桜会		4 月	11:00 〜 14:00	イタリアン リクベラーレタケウチ	
5 火	11:00 〜 14:00	イタリアン マカウダ		6 水	11:00 〜 14:00	NEW シャルキュトリ ミートデリ ニクラウス	
18 月	時間未定	コソポレッスン ルピストロ × ラメソドゥグラシアニ神戸北野		23 土	11:00 〜 14:00	NEW 大阪 出汁文化 大阪だしの削り節屋 ひろひろ	
							

### 【7月】新レッスン・講師のご紹介

#### NEW LESSON 料理の科学 料理家 樋口直哉氏

服部栄養専門学校卒業。幼少期に辻静雄の著作に触れたことからフランス料理の世界に進む。都内フレンチレストランでの研修、料理教室勤務や出張料理人などを経て、都内で独立。その後、2005年に『さよならアメリカ』で第48回群像新人文学賞を受賞し、作家としてデビューする。同作は第133回芥川賞候補にもなった。小説のほか、全国の食品メーカー、生産現場の取材記事を執筆する他、母校である服部栄養専門学校のコンテンツ制作協力などを経て、料理研究者として、地域食材を活用したメニュー開発なども手がける。2024年4月より、料理王国 YouTube 企画「スペシャルリテ解体新書」の解説者としておいしさ、秘密をロジカルに実験、解説している。NHK『きょうの料理』『あさイチ』他、テレビ出演多数。



#### NEW LESSON isai 発酵 三上泰志氏

福井県のゲストハウスで料理人としてのキャリアをスタートし、北海道や東京の外資系ホテルで経験を積んだ後、26歳でフランスに渡り、パリ市内のビストロ立ち上げや星付きレストランで研鑽を積む。1年半の海外勤務を経て帰国し、有名トップアスリートの専属シェフとして、スペインやギリシャで帯同。その後、福井のレストランで統括シェフを務め、現在は天神橋にある isai のシェフとアスリートの専属シェフを兼任。

八百屋が手がけるレストラン『isai (イサイ)』「野菜 × 薬膳 × 発酵」をテーマに、三上シェフが季節の素材と自家製発酵調味料で仕立てる野菜そのものを感じる創作料理をお楽しみいただけます。コーススタイルで、発酵の奥深さと可能性を。身体にやさしく、でもちゃんと美味しい。そんな一皿を心を込めてお届けしています。

