

2025.9 FOOVER LessonSchedule

料理王国 COOKING STUDIO 1919

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 水	13:00 ～ 16:30	スイーツ ショコラトリ・パティスリ ソリリテ 橋本 史明氏	6 土	11:00 ～ 14:00	中国料理 中菜 Labo. 朝陽 高橋 秀栄氏
7 日	12:00 ～ 15:00	日本料理 懐石料理 桜会 満田 健児氏	11 木	11:30 ～ 14:30	フレンチ フォションホテル京都 林 啓一郎氏
13 土	11:00 ～ 14:00	高雄 isai 三上 泰志氏	14 日	11:00 ～ 14:00	NEW イタリアン RISTORANTE con fuoco TAKUJI ASAI 浅井 卓司氏
17 水	11:00 ～ 14:00	NEW 台湾料理 台湾中華まん専門店 福珠 -fukuju- 陳 仕恒氏	21 日	11:00 ～ 14:00	スペイン料理 エルポニエンテ 小西 由企夫氏
23 火	11:00 ～ 14:00	中国料理 中国菜 feve. 畑川 豊氏	24 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
27 土	11:00 ～ 14:30	和菓子 寶楽匠 菅屋 菅井 輝和氏	29 月	11:00 ～ 14:00	フレンチ ルポンドシエル 小楠 修氏
30 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	ご予約・追加レッスン情報は WEBサイトから！		

2025.10 開催決定レッスン一覧

1 水	11:30 ～ 14:30	イタリアン トラットリアアリア 谷後 斉氏	4 土	11:00 ～ 14:00	スパイス クロワズモン 日沼 紀子氏
15 水	18:30 ～ 21:30	中国料理 中華旬彩森本 森本 裕仁氏	19 日	11:00 ～ 14:00	NEW 肉割烹 肉割烹よし田 吉田 大輔氏

arcane

料理王国
CUISINE KINGDOM

YouTube ch



FOOVER
ホームページ



SEPTEMBER NEW LESSON

台湾中華まん専門店 福珠 -fukuju-

陳 仕恒氏

福珠は、台湾・台中で30年以上続く中華まんとマントウの専門店「豆香村饅頭（トウシャンソンマントウ）」をルーツに持つ、日本初の台湾中華まん専門店です。日本では近年、小籠包のお店は増えてきていますが、本場・台湾の伝統的な中華まん（豚まん）やマントウに出会える機会はまだまだ少なく、「もっと多くの方に台湾の中華まんのおいしさを知ってほしい」という思いから、日本での出店を決意。2019年、大阪・都島区片町にて「福珠」をオープン。台湾では、中華まんをお店で買って自宅で蒸し、朝ごはんや軽食として楽しむのが定番のスタイル。日本でも、そんな台湾の食文化をそのままに、ホカホカの中華まんできっとするひとときをお届けしています。ぜひ、ご家庭で台湾の味を楽しんでください。心も体もあたたまる幸せな時間をお届けします。



RISTORANTE con fuoco TAKUJI ASAI

浅井 卓司氏

・料理人プロフィール

辻調理師専門学校、辻調理技術研究所を卒業後、東京の『レストラン サバティエニ青山』を皮切りに、大阪は肥後橋の『レストラン カラバジオ』を経て、イタリアへ。2年半の本場での修業を終えて、帰国後、2002年に苦楽園にて『イ・ヴェンティチェツリ』を開業し独立。2013年に大阪は靱公園横へ移転。

2018年よりいくつかの企業にて飲食事業に従事し、2025年3月『RISTORANTE con fuoco TAKUJI ASAI』のオーナーシェフとして再び独立。

・お店の特徴

シェフが厳選した食材を、永く伝わるイタリア料理の“伝統”と、日々変化するシェフの革新的な技法で、唯一無二のイタリア料理に仕上げます。メインのお肉料理は、カウンターに備えたグリルで情熱的なひと皿に！ドリンクは料理に寄り添うイタリアワインを中心にご用意。料理やお好みに合わせたペアリングの提案もさせていただきます。臨場感あふれるカウンター席、ゆったりとしたテーブル席、そして記念日や接待におすすめの個室。シチュエーションに合わせて、大切な人と大切な時間をお過ごしいただけます。



OCTOBER NEW LESSON

肉割烹よし田

吉田 大輔氏

・料理人プロフィール

大阪・京都・東京のイタリア料理店にて腕を磨いた後、料理長として北新地の熟成牛専門店を立ち上げる。その後外資系ホテル鉄板焼の立ち上げを経て2022年肉割烹よし田をオープン。

・お店の特徴

肉を主体とした日本料理店ですがその枠にとらわれずイタリア料理の経験を活かしたジャンルレスな発想で飽きのこない肉割烹を提案します。料理に合うシャンパンやワインはもちろん、店主出身の福井の地酒も充実しています。



alcane

料理王国
COOKING 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
サッカージュック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

