Press Release

ウーマン スマイル カンパニー
senshukai

No.17-00049

株式会社 千趣会

報道関係者 各位

2017 年 10 月 13 日

千趣会　地元大阪で食にまつわる新規ビジネスを立ち上げ

シェフや専門家に学ぶ、料理＆グルメ上級者向けの新タイプのスタジオ『Gourmet Studio FOOVER（グルメスタジオフーバー）』誕生

～『BELLE MAISON LIFESTYLING（ベルメゾンライフスタイリング）堀江』内併設～

株式会社千趣会（本社：大阪市 代表取締役社長：星野裕幸　以下千趣会）は、新たな取り組みとしてシェフや専門家に学ぶグルメ＆料理上級者向けに食を学び味わうための新しいタイプのスタジオ『Gourmet Studio FOOVER（グルメスタジオフーバー）』（https://foover.jp）を大阪市西区南堀江に2017年11月1日（水）にオープンします。“日々の暮らしを前向きに楽しむヒントをお届けします。”をコンセプトに、“実感・体験型”インテリアショップ『BELLE MAISON LIFESTYLING （ベルメゾンライフスタイリング）堀江』内の併設店舗となります。

“食いしん坊”を意味する FOOD LOVER という英語から名づけられた「FOOVER（フーバー）」。『グルメスタジオ フーバー』が目指すのはグルメ＆料理上級者向けの、レシピや調理方法、調味料や食材などを学ぶ新しいタイプのスタジオです。店内はバックヤードまで含めて約 40 坪。広々したライブキッチンを備え、着席で約 40 名、パーティーなどの立席では約 60 名の収容が可能です。主にシェフや専門家に学ぶレッスンを軸として、イベント、スタジオレンタル、物販の 4 つの柱で構成した事業展開を行います。
「人気店のメニューを習いたい」「新しい調理技術を学びたい」「プロ仕様の食材を使いたい」という上級者の方に満足いただけるグルメな料理教室である一方、料理は一切しないけど美味しいものが大好きという方にもご参加頂けるグルメな講座やイベントも用意します。

① 人気店のグルメレッスン…人気店のシェフ本人に直接料理を学ぶことができるレッスン。
② シェフライブ…有名シェフのプロフェッショナル技を目の前で学び味わえる贅沢な 2 時間半。
③ フードラバー塾…ひとつの食材や料理について、専門家に学ぶ DEEP なレッスン。
④ サタデーナイト FOOVER…グルメな世界を舌で学ぶ。専門家のガイドを聞きながら飲み比べ食べ比べて学ぶグルメレッスン。

まずは、地元大阪中のグルメレベルと料理レベルの高い方々を中心に喜んでいただけるコンテンツを提供し、グルメブランドとして成長させていく予定です。

千趣会にとって新規ビジネスとなる『グルメスタジオ フーバー』は、西洋料理食材供給のパイオニアであり、有名シェフとの強いネットワークを持つ株式会社アルカン（本社：東京都中央区　代表取締役社長：檜垣周作）とのパートナーシップを結んでいます。11 月開催のレッスンについては『グルメスタジオ フーバー』ホームページ（https://foover.jp）で募集を開始しています。

今後の展開として、千趣会の基幹事業である通販のベルメゾンと連携し、スタジオで使用している調味料や食品などのグルメ商材やキッチン用品などのネット販売を強化。オリジナル商品の開発も行ってまいります。3 年後の 2020 年には年間延べ約 1 万 6 千人の利用者を見込んでいます。

千趣会は「ウーマン スマイル カンパニー」として、今後も女性の毎日に寄り添い、女性を笑顔にする商品・サービスを提案していきます。

【今後のレッスン開催予定】

【店舗概要】

店舗名称　：Gourmet Studio FOOVER（グルメスタジオフーバー）
住所　：大阪市西区南堀江 1 丁目 20-1 日通南堀江ビル 2 階
営業時間　：9:30 ～21:30　年中無休（年末年始を除く）
店舗面積　：132 ㎡（約 40 坪）※バックヤードも含む
URL　：https://foover.jp

※ここに掲載されている情報は、発表日時点の内容となります。

◎本件に対するお問い合わせ先
株式会社千趣会　広報部　：　加藤　淡路
東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル
TEL：03-5475-7513　FAX：03-5475-7516　e-mail：pr@senshukai.co.jp