

# コープみらいカルチャー 冬の短期講座

## クリスマスを楽しもう

コープみらいの  
組合員ならどなたでも！  
**11/11日 10時**  
電話・来館受付開始！  
お申し込み・お問い合わせは  
中面をご覧ください。  
■先着順に受付いたします。  
講座の延期や中止、  
内容が変更となる場合があります。

### クリスマスの苺のリースタルト

タルトをリース型に焼き、カスタード、生クリーム、苺、ブルーベリー、手作りクッキーを飾ります。直径18cm  
●1,727円 ●植野 朋子  
材料代2,000円

**春日部** 12/24⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**越谷** 12/20⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**浦和** 12/ 1⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**富士見** 12/ 5⑩ 10:30~13:30  
**所沢** 12/23⑩ 10:30~13:30  
**川越** 12/12⑩ 10:30~13:30  
**深谷** 12/17⑩ 10:30~13:30  
**大宮** 12/25⑩ ①10:30~13:30 ②14:30~17:30



### パネトーネ

卵黄とバターをたっぷり使ったリッチなプリオッシュ生地にレーズン、オレンジピール、ホワイトチョコを混ぜ込みます。上から甘いビスキュイをかけて焼いた贅沢なパネトーネです。直径10cm×12cm  
●1,727円 ●中山 千秋  
材料代1,600円(2個)

**春日部** 12/11⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**越谷** 12/ 5⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**浦和** 12/10⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**富士見** 12/13⑩ 10:00~13:00  
**川越** 12/16⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**大宮** 12/24⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00



### 親子 サンタさんの帽子ケーキ

サンタさんの帽子の形の苺のショートケーキです。直径14cm  
5歳~中学生  
●1,727円  
材料代1,600円  
●植野 朋子

**春日部** 12/21⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**越谷** 12/ 7⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**浦和** 12/22⑩ ①10:00~13:00 ②14:00~17:00  
**川越** 12/14⑩ 10:30~13:30



### 手ごねで贅沢シュトーレン

ドライフルーツとスパイスを絶妙なバランスで配合します。寝かせるほどに味わい深くなる本格派シュトーレンです。約18cm×9cm×4cm  
●1,727円 ●中山 千秋  
材料代1,600円

**春日部** 12/ 6⑩ ①10:00~13:30 ②14:00~17:30  
**越谷** 11/28⑩ ①10:00~13:30 ②14:00~17:30  
**浦和** 11/29⑩ ①10:00~13:30 ②14:00~17:30  
**富士見** 12/ 2⑩ 10:00~13:30  
**川越** 12/ 9⑩ ①10:00~13:30 ②14:00~17:30  
**大宮** 12/ 3⑩ ①10:00~13:30 ②14:00~17:30



### ポリパン®! オレンジピールと栗のショコラシュトレン

ポリ袋で仕込んでフライパンで焼き上げます。オレンジピールと洋酒につけたドライフルーツ、ナッツをごろっと入れた生地でマロングラッセを巻き込みます。3本作るのプレゼントにも。約5cm×5cm×15cm  
●1,727円 材料代1,900円(3本)  
●安藤 陽子

**川越** 12/ 3⑩ 10:30~12:30  
**深谷** 12/13⑩ ①10:30~12:30 ②13:30~15:30  
**大宮** 12/ 5⑩ 10:30~12:30  
**北本** 12/11⑩ ①10:30~12:30 ②13:30~15:30



### ベリーとナッツのシュトーレン

クリスマスが近づく頃にするシュトーレン。今年はストロベリーやくるみなどが入った贅沢なシュトーレンを作って、クリスマスを待ちましよう。約15cm  
●1,727円 材料代1,700円(2本)  
●たかの えりこ

**富士見** 12/ 6⑩ 10:00~12:30  
**所沢** 12/ 5⑩ 10:00~12:30  
**川越** 12/ 2⑩ 10:00~12:30



### 親子 親子で作る クリスマスクッキーハウス

作って楽しい、食べておいしいクッキーハウス。親子で楽しみましょう。  
4歳~小学生  
●1,727円  
材料代1,500円  
●柳 昌子

**浦和** 12/21⑩ 10:00~12:30  
**富士見** 12/25⑩ 10:00~12:30  
**大宮** 12/14⑩ ①10:00~12:30 ②13:00~15:30



### アイシングクッキークリスマス 小3~大人

作って楽しい食べておいしいケーキピックになるアイシングクッキー(ツリー、サンタ、雪だるま、星、ハート)を作りましょう。お絵描き感覚で楽しめます。初めての方も大歓迎です。  
●1,727円  
材料代1,500円  
\*クッキーのレシピ付  
●pas à pas  
片瀬 由美子

**春日部** 12/14⑩ 10:30~12:30  
**浦和** 12/24⑩ 13:30~15:30  
**深谷** 12/20⑩ 10:30~12:30  
**大宮** 12/23⑩ 13:30~15:30



### アイシングクッキー ハッピークリスマス

クッキーにかわいらしくアイシングしてクリスマスを楽しみましょう。  
小学生~大人  
(小2以下は保護者同伴)  
●1,727円  
材料代2,000円  
●岸 直子

**春日部** 12/ 7⑩ 10:30~12:30  
**川越** 12/14⑩ 13:00~15:00  
**北本** 12/21⑩ 10:30~12:30



### 親子 クリスマスのクッキーを作ろう

サンタクロース、トナカイ、ツリーのアイシングクッキーを親子別々に作成します。  
5歳~小学生(小4以上は1人参加可)  
●1,727円  
材料代1,500円  
(2セット)  
\*クッキーのレシピ付  
●新井 幸美

**深谷** 12/21⑩ 13:30~15:00



### 親子 親子でポンポンマスコット

ポンポンマスコットをクリスマス・お正月バージョンで作ります。紐を付けてオーナメントにもできます。  
4歳~小学生(小5以上1人参加可)大人(中学生以上)1人参加可  
●1,727円  
材料代 大500円(1個)約8cm  
小300円(1個)約4cm  
●misaho

**春日部** 12/21⑩ 10:00~12:00  
**浦和** 12/15⑩ 10:30~12:30  
**川越** 12/ 7⑩ 10:00~12:00  
**深谷** 11/30⑩ 14:00~16:00  
**大宮** 12/25⑩ 10:00~12:00  
**北本** 11/30⑩ 10:00~12:00



### 深い森のシンプルリース

数種類の針葉樹を贅沢に使ったポリウムのあるリースです。ナチュラルな木の実とリボンでシンプルに飾ります。直径約33cm  
●1,727円  
材料代2,500円  
●田谷 真美子

**春日部** 12/ 5⑩ 10:30~12:00  
**越谷** 11/22⑩ 13:00~14:30  
**浦和** 12/ 2⑩ 10:30~12:00  
**富士見** 11/27⑩ 10:30~12:00  
**所沢** 12/ 4⑩ 10:30~12:00  
**川越** 12/ 6⑩ 10:30~12:00  
**大宮** 12/11⑩ 10:30~12:00  
**北本** 12/12⑩ 10:30~12:00



### 子ども食品サンプル「軍艦巻きマグネット」

いくら軍艦を作ります。もう1つはいくら、納豆、ネギトコ、ツナの4つの中から好きなものを作りましょう。  
4歳~小学生  
(小3以下は保護者同伴)  
大人1人参加可  
●1,727円  
材料代2,000円(2個)  
●森生 うみ

**春日部** 12/14⑩ 10:30~11:30  
**浦和** 12/27⑩ 10:30~11:30  
**川越** 12/21⑩ 10:30~11:30  
**深谷** 1/18⑩ 10:30~11:30  
**北本** 1/25⑩ 10:30~11:30



### 星と花のオルネ クリスマスツリー

金属で作るオルネ(星・花)と造花のグリーンやドライの資材をボードに貼りクリスマスツリーを作ります。壁に掛けることもできます。縦約23cm×横約15cm  
●1,727円 ●川嶋 文恵  
材料代2,200円

**春日部** 12/14⑩ 10:30~12:30  
**越谷** 11/30⑩ 13:30~15:30  
**浦和** 12/ 4⑩ 13:30~15:30  
**富士見** 11/27⑩ 13:30~15:30  
**所沢** 11/29⑩ 13:30~15:30  
**川越** 12/12⑩ 10:30~12:30  
**深谷** 11/21⑩ 13:30~15:30  
**大宮** 12/ 7⑩ 10:30~12:30  
**北本** 12/ 3⑩ 10:30~12:30



### ウッドショップの クリスマスアレンジ

アンティーク加工の木製バッグ型フォルムがかわいい器に、クリスマスらしき溢れる針葉樹、バラのプリザーブドフラワー、木の実、サンタを飾ったクリスマスアレンジです。  
●2,200円  
材料代2,700円  
●アトリエ・プチフルール  
木村 典子

**川越** 12/ 4⑩ 10:30~12:30



### クリスマス パンチニードル

モコモコ刺しゅうのかわいいバッグチャームです。ブローチにも仕立てられます。直径6.5cm  
●1,980円  
材料代1,100円  
●こみね ゆり

**越谷** 12/ 7⑩ 13:30~15:30  
**所沢** 12/ 9⑩ 10:00~12:00  
**川越** 11/27⑩ 13:00~15:00



### 親子 親子でクリスマスポーセラーツ

シール感覚で使える転写紙を使って、白磁に自由に絵付けができます。作品は焼成して、約2週間後のお渡しとなります。メタプレート直径10.5cm  
星小皿直径約9cm  
4歳~中学生  
(小5以上1人参加可)  
大人1人参加可  
●1,727円  
材料代3,000円(2枚)  
●岩崎 三貴子

**川越** 11/30⑩ 10:00~11:30



■受講料は全て前納していただきます。「定期講座」の表記の受講料は3カ月分です。回数・受講料が変更になる場合があります。 ■受講料のほかに、講座により教材費(材料代・テキスト代・コピー代など)をいただきます。 ■掲載されている受講料などにはすべて消費税が含まれています。 ■食物アレルギー対策(材料の代替対応や器具の使い分けなど)は行なっていません。アレルギーをお持ちの方はご自身の責任でご受講ください。





# 冬の短期講座

お申し込み・お問い合わせは  
中面をご覧ください。

## お年賀苺ロールケーキ

定番の苺のロールケーキを可愛い水玉模様焼きに仕上げます。21cm

- 1,727円 植野 朋子  
材料代1,500円
- 春日部 1/28 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 越谷 1/17 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 浦和 1/11 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 富士見 1/21 ①10:30~13:30
  - 所沢 1/27 ①10:30~13:30
  - 川越 1/23 ①10:30~13:30
  - 深谷 1/16 ①10:30~13:30
  - 大宮 1/22 ①10:30~13:30  
②14:30~17:30



## 簡単おせち料理教室

伊達巻き・信太巻き・ぶりの照り焼き・ちくわ門  
松・栗きんとん・田作り・祝い海老・なます



- 1,727円 小川 智代  
材料代2,700円
- 春日部 12/27 ①10:30~13:30
  - 浦和 12/26 ①10:30~13:30

## 素敵なお正月飾り 2025

和の雰囲気大切に、昔や千日紅などブリザード加工された植物をお節料理のように並べて作ります。  
縦22.5cm×横22.5cm×高さ4cm



- 1,727円 長瀬 佳子  
材料代3,200円
- 富士見 12/10 ①13:30~15:30
  - 川越 12/13 ①13:30~15:30

## 季節を楽しむ和菓子～迎春～

簡単な道具を使って初心者の方でも作れる練り切りの和菓子です。



- 2,200円 朱 蜀娟  
材料代880円(4個)
- 春日部 1/15 ①13:30~15:30
  - 越谷 1/14 ①13:30~15:30
  - 浦和 1/ 8 ①13:30~15:30

## 子ども 書初め講座

課題に合わせてお教えます。

講座名	会場	日程	時間	受講料	講師
書初め ①3・4年 ②小学5年～中学生	越谷	12/27 ①	①10:00~12:00 ②13:00~15:00	1,727円	渡部 葵水
書初め ①3・4年 ②5・6年	浦和	12/27 ①	①9:30~11:00 ②11:15~12:45	1,727円	中村 律香
書初め 小学生～中学生	浦和	12/25 ①	10:00~12:00	1,727円	芳蘭
書初め 小学生～中学生	富士見	12/26 ①	10:00~12:00	1,727円	芳蘭
書初め 小学生	富士見	12/27 ①	①10:00~12:00 ②13:00~15:00	1,727円 材料代330円	石塚 泉水
書初め 小学生～中学生	所沢	12/28 ①	10:00~12:00	1,727円	徳留 暹照
書初め 小学生～中学生	川越	12/26 ①	①10:00~12:00 ②13:00~15:00	1,727円	春日 まさ子
書初め 小学生～中学生	深谷	12/25 ①	①10:00~12:00 ②13:00~15:00	1,727円	江森 椒葉
書初め ①3・4年 ②5・6年	大宮	12/28 ①	①10:00~11:30 ②11:45~13:15	1,727円	茂木 秋英
書初め 小学生～中学生	北本	12/27 ①	10:30~12:30	1,727円	本庄 和子

## 和菓子 酒饅頭と練り切り「冬手毬」

冬に出回る搾りたての新鮮な酒粕を使用して作る酒饅頭。北海道十勝産の小豆で作られたこし餡を包みます。練り切り「冬手毬」の色付けはすべて野菜のペーストや粉末など自然由来のものを使用します。



- 2,200円 材料代2,300円  
● s-flower
- 春日部 1/ 9 ①10:30~12:30
  - 越谷 12/ 4 ①10:30~12:30

## 花干支シリーズ スタンドグラスの「花へび」

へびは、脱皮をすることから「復活と再生」を連想し不老長寿や強い生命力に繋がる縁起のいい動物と考えられています。楽しく作って幸運を願いましょう。ガラスはカット済。初心者大歓迎です。



- 1,727円 材料代2,000円(1個)
- 春日部 12/21 ①10:30~13:00 ②14:00~16:30
  - 浦和 12/26 ①10:00~12:30 ②13:30~16:00
  - 富士見 1/25 ①10:00~12:30 ②13:30~16:00
  - 所沢 12/12 ①10:00~12:30
  - 川越 12/25 ①14:00~16:30
  - 大宮 1/15 ①10:30~13:00 ②14:00~16:30

## クローヌ・ボルドレーズ

フランスのボルドー地方でエピファニー「公現祭」(キリストの誕生日から数えて12日目の祝日)に食べられたとされる王冠をかたどったパンです。今回はアレンジして中にポロネーズソースを入れます。直径24~25cm



- 1,727円 中山 千秋  
材料代1,200円
- 春日部 1/17 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 越谷 1/16 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 浦和 1/31 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 富士見 1/10 ①10:00~13:00
  - 川越 1/20 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 大宮 1/ 7 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00

## テリーヌショコラ&サブレスョコラ

口溶けの良い濃厚なチョコレートのテリーヌ。サクサクサブレに生チョコをサンド。冬の贈り物にしたい2種類の焼き菓子です。テリーヌ:13cm×7cm×5cm、サブレ:5cm×5cm



- 1,727円 植野 朋子  
材料代2,000円(パウンド型1台、サブレ8枚)
- 春日部 2/25 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 越谷 2/21 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 浦和 2/ 8 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 富士見 2/18 ①10:30~13:30
  - 所沢 2/10 ①10:30~13:30
  - 川越 2/13 ①10:30~13:30
  - 深谷 2/19 ①10:30~13:30
  - 大宮 2/26 ①10:30~13:30  
②14:30~17:30

## フルーツデニッシュ

デニッシュの折り込みに挑戦してみよう。スティック状にカットしてクリームチーズとフルーツをたっぷりのせて焼きます。甘酸っぱいデニッシュは冷たくしても、温めてもどちらも美味。約7cm×16cm



- 1,727円 中山 千秋  
材料代1,700円(4個)
- 春日部 2/ 8 ①10:00~13:30 ②14:00~17:30
  - 越谷 2/ 6 ①10:00~13:30 ②14:00~17:30
  - 浦和 2/14 ①10:00~13:30 ②14:00~17:30
  - 富士見 2/ 7 ①10:00~13:30
  - 川越 2/10 ①10:00~13:30 ②14:00~17:30
  - 大宮 2/12 ①10:00~13:30 ②14:00~17:30

## 肉まん

食べ応えのある肉餡をほんのり甘いしっとり生地で包みます。ボリューム満点、大満足の肉まんを一緒に作りましょう。直径約11cm



- 1,727円 中山 千秋  
材料代1,600円(5個)
- 春日部 2/ 1 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 越谷 1/23 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 浦和 2/27 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 富士見 2/26 ①10:00~13:00
  - 川越 2/21 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 大宮 1/29 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00

## やみつき餡塩バターパン

シンプルな生地にたっぷりのバターと粒あんを巻き込み、ロールパンに成形します。甘じょっぱさとコクがたまらない一品です。



- 1,727円 中山 千秋  
材料代1,300円(6個)
- 春日部 3/12 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 越谷 3/ 6 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 浦和 3/ 7 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 富士見 3/ 4 ①10:00~13:00
  - 川越 3/10 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00
  - 大宮 3/14 ①10:00~13:00 ②14:00~17:00

## 浮島

白こしあんふわふわメレンゲを加えます。抹茶と桜の2層に蒸し上げた春らしい和洋菓子です。6cm×7cm×16cm



- 1,727円 植野 朋子  
材料代1,600円
- 春日部 3/25 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 越谷 3/21 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 浦和 3/ 8 ①10:00~13:00  
②14:00~17:00
  - 富士見 3/18 ①10:30~13:30
  - 所沢 3/24 ①10:30~13:30
  - 川越 3/13 ①10:30~13:30
  - 深谷 3/10 ①10:30~13:30
  - 大宮 3/26 ①10:30~13:30  
②14:30~17:30

## 川越紅茶館 coeur a coeur(クーラクー) 紅茶専門店のアフタヌーンティーパーティー

紅茶専門店が教えるアフタヌーンティーのマナーと楽しみ方をご案内します。当日は当店自慢のサンドイッチ、スコーン、デザート、もちろんおいしい紅茶もご用意いたします。ゆったりと貴婦人になりきってアフタヌーンティーパーティー!



- 2,200円 材料代3,500円  
● 川越紅茶館 coeur a coeur 代表
- 春日部 2/12 ①10:30~12:30
  - 川越 2/ 4 ①10:30~12:30

## 久月木目込み人形 「末広雛」

初心者の方にもお気軽にお作りいただけます。屏風、黒台、燭台、ラシヤは別売りです。人形の高さ16cm



- 7,788円 (材料代込み)  
● 久月人形学院
- 春日部 1/29 ①10:00~17:00(途中休憩あり)
  - 浦和 1/17 ①10:00~17:00(途中休憩あり)

## パンと楽しむ! いちごとブロッコリーで作る早春の食卓

パンに合う簡単レシピを埼玉県のいちご「あまりん」とブロッコリーでご紹介します。話題のいちごの食べ比べや、今注目のブロッコリーの活用方法など多彩な春の食卓を楽しむヒントがいっぱいの料理教室です。(調理実習はありません)

- ※3品のレシピ(試食あり)・いちご食べ比べ3種程度
- 3,410円 野菜ソムリエPro. 牧野 悦子  
(教材費込み)
- 川越 2/12 ①10:30~12:00
  - 深谷 2/13 ①10:30~12:00

