co-op コープデリ コープみらい
「ともに」の力で、笑顔の明日を

コープみらいカルチャー

クリスマスをさらに楽しく 冬の短期講座

コープみらいの組合員ならどなたでも!

冬の短期講座は 2026 11/9(月)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。

栗のナポレオンパイ

折り込みを重ねて作った手作りパイを焼き、生クリームとマロングラッセを中に入れ、マロンクリームを絞ります。真ん中には甘栗、周りにはスライスアーモンドを飾ります。クリスマスのパイです。
10cm × 20cm × 10cm



● 2,200円 材料代2,000円 ● 植野 朋子

春日部 12/22(火) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 12/18(金) 10:00～13:00
浦 和 12/13(日) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 12/ 3(木) 10:30～13:30
所 沢 12/14(月) ①10:30～13:30 ②14:30～17:30
川 越 12/24(木) 10:30～13:30
大 宮 12/23(水) ①10:30～13:30 ②14:30～17:30

クリスマスツイストツリー

クリームチーズといちごジャムを挟んでツイストしたふんわり柔らかなツリーのパン。クリスマスパーティーでどうぞ。25cm×30cm



● 2,200円 材料代1,400円 ● 中山 千秋

春日部 12/24(木) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 12/23(水) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 12/15(火) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 12/17(木) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 12/21(月) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
大 宮 12/25(金) ①10:00～13:00 ②14:00～17:00

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



● 2,200円 材料代1,700円 ● 中山 千秋

春日部 11/28(土) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30
越 谷 12/10(木) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30
浦 和 11/23(月) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30
富士見 12/ 1(火) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30
川 越 12/ 7(月) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30
大 宮 12/ 8(火) ①10:00～13:30 ②14:00～17:30

冬柑橘のシュトーレン ～オレンジ香るマジパン入り～

オレンジのさわやかな香りに、ドライフルーツとナッツを贅沢に合わせた冬のシュトーレン。中にはしっとりとしたオレンジ入りのマジパンを忍ばせ、一口ごとに柑橘の華やかな風味が広がります。
約8cm×16cm



● 2,200円 材料代2,200円(2本) ● たかの えりこ

富士見 12/ 4(金) 10:00～12:30
所 沢 12/ 7(月) 10:00～12:30
川 越 12/ 3(木) 10:00～12:30

ポリパン®! カシスと栗のシュトレン

ポリ袋で仕込んでフライパンで焼きあげます。生地作りはデモンストレーション。こちらで用意したカシスのピューレ入りの生地に洋酒漬けのベリー系のドライフルーツとナッツを入れて、マロングラッセを巻き込み焼きあげます。完全に冷めてからのラッピングになりますので、粉糖、ラッピング材料などをお渡しして、ご自宅で仕上げていただきます。
約5cm×5cm×15cm



● 2,200円 材料代1,950円(3本) ● 安藤 陽子

川 越 12/ 2(水) 10:30～12:45
深 谷 12/10(木) ①10:30～12:45 ②13:30～15:45
大 宮 12/ 4(金) 10:30～12:45

米粉の抹茶シュトーレン

100%の米粉で作る、ふんわり優しい抹茶シュトーレン。黒豆、栗の甘露煮、くるみを贅沢に合わせた、冬の特別な味わいを楽しみましょう。
約10cm×16cm



● 2,200円 材料代2,200円 ● 森田 美香

春日部 12/18(金) 10:00～12:30
越 谷 12/ 2(水) 10:30～13:00
浦 和 12/ 8(火) 10:30～13:00

親子 クリスマスオーナメントクッキーを作ろう

クリスマスツリーに飾れるオーナメントクッキーを親子それぞれに作ります。ステンドグラスクッキーの作り方のレシピも差し上げます。
小4以上1人参加可・大人1人参加可



● 2,090円 材料代2,000円 ● あらい さちみ

深 谷 12/12(土) 10:30～12:00

オートミールと生米でつくるふわほわほうれん草シフォンケーキ

ホワイトチョコを忍ばせたふんわり優しいグリーンのケーキ。そのまま食べてもおいしく、生クリームや苺を飾ればクリスマスケーキに大変身!クリスマスはもちろんお正月のおもたせにもぴったりです。



● 2,200円 材料代2,500円 ● おうちパン教室いろどり

浦 和 12/ 4(金) 10:00～12:30
川 越 12/ 8(火) 10:00～12:30
大 宮 12/11(金) 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。親子で作ってみましょう。
4歳～小学生



● 2,200円 材料代2,200円 ● 柳 昌子

浦 和 12/19(土) ①10:00～12:30 ②13:00～15:30
富士見 12/25(金) 10:00～12:30
大 宮 12/12(土) 10:00～12:30

ごろっとポテトのミートパン

ごろっと大きめなポテトと、コクのあるミートソースを包み込んだ、食べ応え満点の惣菜パン。ほくほくのジャガイモとジューシーなミートソースの組み合わせがたまらない、ランチにもピッタリの一品です。約7cm

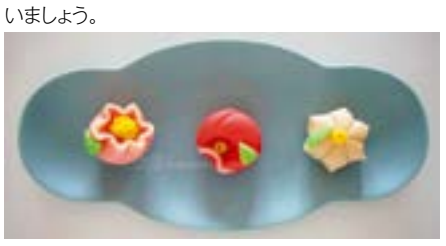


● 2,200円 材料代 1,700円(6個) ● たかの えりこ

富士見 12/14(月) 10:00～12:30
所 沢 12/10(木) 10:00～12:30
川 越 12/17(木) 10:00～12:30

おうちで作れる季節の和菓子「冬日和(ふゆびより)」

冬ならではの美しさを映した和菓子を作りましょう。あたたかなひとときを過ごしながら、冬の趣を味わいましょう。



● 2,200円 材料代1,100円(4個) ● 朱 蜀娟

春日部 12/ 9(水) 10:30～12:30
越 谷 12/ 8(火) 13:30～15:30
浦 和 12/ 7(月) 10:30～12:30

ワイヤーで作るMINIクリスマスツリー

アルミワイヤーで作ります。アクセサリーなどを飾ったり、インテリアにも実用的にも楽しめる作品です。
約20cm×18cm



● 1,727円 材料代1,200円(ブロンズ) 1,300円(シャンパンゴールド) ● 渡辺 綾子

富士見 12/11(金) 10:30～12:30
所 沢 12/ 8(火) 10:00～12:00
川 越 12/10(木) 10:30～12:30

冬を彩るハンギングバスケット

季節の花を使って、冬を華やかに彩るハンギングバスケットを作ります。植え方や育て方のポイントを学びながら、春まで長く楽しめる作品に仕上げます。



● 1,980円 材料代3,800円 ● グリーンアドバイザー 田口 愛子

春日部 12/ 8(火) 10:00～12:00
浦 和 12/11(金) 10:00～12:00
川 越 12/ 9(水) 10:00～12:00
大 宮 12/12(土) 10:00～12:00
北 本 12/ 7(月) 10:30～12:30

親子 親子で作ろうポンポンマスコット

クリスマス、お正月バージョンで作ります。紐をつ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)・中学生以上1人参加可



● 1,980円 材料代 大550円(1個) 小350円(1個) ● misaho

春日部 11/28(土) 10:00～12:00
浦 和 12/12(土) 13:00～15:00
大 宮 12/19(土) 10:00～12:00
北 本 12/ 5(土) 14:00～16:00

オルネフラワーのウィンターリース

ワイヤーやビーズなどでオルネフラワーを作り、造花と組み合わせてリースにします。
約25cm×22cm



● 1,980円 材料代2,300円 ● 川嶋 文恵

春日部 12/ 2(水) 10:30～12:30
浦 和 11/27(金) 13:30～15:30
川 越 12/ 4(金) 10:30～12:30
深 谷 12/11(金) 10:30～12:30
大 宮 12/ 9(水) 10:30～12:30
北 本 11/24(火) 10:30～12:30

手作りウォールクリスマスツリー

ヒムロスギやコニファーを使ってナチュラルでおしゃれなツリーを作ります。今年は、場所を選ばず壁に飾れるツリーでクリスマスを演出しましょう。



● 1,727円 材料代3,000円 ● 髙木 美穂

深 谷 11/27(金) 10:30～12:30

招福 お多福南天のリース

水を含ませたリース型のフォームを使って迎春のリースを作ります。本物のお多福南天と南天の実、松を使います。
直径約25cm



● 1,727円 材料代3,300円 ● 田谷 真美子

春日部 12/17(木) 10:30～12:00
越 谷 12/25(金) 13:00～14:30
浦 和 12/24(木) 13:00～14:30
富士見 12/18(金) 10:30～12:00
所 沢 12/14(月) 13:00～14:30
川 越 12/22(火) 10:30～12:00
大 宮 12/21(月) 10:30～12:00
北 本 12/11(金) 10:30～12:00

■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。

ミクロモザイク

美しいガラスで繊細にデザインできるのがミクロモザイクの魅力です。
ペンダントトップを作ります。



越谷 2/20(土) 10:30～13:00
浦和 2/12(金) 10:00～12:30
所沢 2/ 8(月) 10:00～12:30
川越 12/23(水) 13:00～15:30
深谷 12/ 7(月) 13:30～16:00
大宮 2/13(土) 10:00～12:30
北本 2/26(金) 10:30～13:00

● 1,727円
材料代3,300円(1個)
● 坂本 成子

プリザーブドフラワーで作る贅沢リース

すべてプリザーブドフラワーを使います。
直径約25cm



● 2,090円
材料代3,300円
● 小山 道子

川越 12/12(土) 10:30～12:30
北本 12/14(月) 10:30～12:30

縁起もので作るお正月飾り

プリザーブドの南天やアートフラワーの松を使い、新しい年への願いを込めてお正月飾りを手作りします。
約40cm×25cm



● 1,727円
材料代2,600円
● 長渕 佳子

富士見 12/10(木) 13:30～15:30
川越 12/11(金) 13:30～15:30

招福ミニ門松づくり

お正月をお迎えするための門松。歳神様が訪れる時の目印になるともいわれています。ミニサイズながら、本物の竹や松を使って本格的な門松をつくります。
高さ約33cm　筒の直径10cm
葉の広がり部分約22cm



● 1,727円
材料代2,200円(1個)
4,000円(2個)
● 田谷 真美子

春日部 12/17(木) 13:00～14:30
越谷 12/28(月) 10:30～12:00
浦和 12/19(土) 10:30～12:00
富士見 12/18(金) 13:00～14:30
所沢 12/16(水) 14:00～15:30
川越 12/22(火) 13:00～14:30
大宮 12/21(月) 13:00～14:30
北本 12/11(金) 13:00～14:30

三色クリスマスリースパン

赤はビーツパウダー、緑はほうれん草パウダーを練りこんだ天然のカラフル生地。
約22cm



● 2,200円
材料代2,300円
● 佐藤 郁子

春日部 12/19(土) 10:30～13:30
越谷 12/17(木) 10:00～13:00

クリスマス 米粉のシュトーレン

ヴィーガン&グルテンフリーの米粉シュトーレンです。小麦·卵·乳製品不使用。ナッツとドライフルーツがぎっしり詰まった、しっとり香ばしい味わいです。
約8cm×18cm



● 2,200円
材料代2,300円
● 髙野 千章

春日部 12/10(木) 10:30～13:00
浦和 12/ 3(木) 10:00～12:30
富士見 12/12(土) 10:00～12:30
川越 12/16(水) 10:30～13:00
大宮 12/ 9(水) 13:30～16:00

拭き漆で仕上げる 日々の道具～杓文字～

桑の木素材のしゃもじに本漆を用いて拭き漆技法で仕上げます。



● 1,650円
材料代2,420円
● 野村 昌子

浦和 12/19(土) 10:00～12:00

干支のあみぐるみ ひつじ

モコモコの毛糸を使って編みます。自分だけのかわいい一匹に仕上げましょう。かぎ針でこま編みができる方対象。
約5cm×9cm×5cm



● 2,090円
材料代800円
● tagu.

春日部 12/16(水) 10:30～13:00
所沢 12/ 9(水) 10:00～12:30
川越 12/ 1(火) 10:00～12:30

木版画　干支　未(全2回)

来年の干支の未の木版画です。彫刻刀で彫る楽しみと、色を重ねてバレンで摺る楽しみがあります。作品が完成した時の感動を味わいましょう。
縦14.8cm×
横10cm
(官製はがきサイズ)



● 6,424円
材料代1,000円
● 島田 但

川越 12/ 7・12/21(月) 13:30～16:00

オルネのお正月飾り

蘭とひつじのオルネを作り造花と合わせます。



● 1,980円
材料代2,300円
● 川嶋 文恵

春日部 12/ 2(水) 13:30～15:30
浦和 12/18(金) 13:30～15:30
川越 12/ 4(金) 13:30～15:30
深谷 12/11(金) 13:30～15:30
大宮 12/ 9(水) 13:30～15:30
北本 12/15(火) 13:30～15:30

子ども 書初め

会場	日時	対象年齢	受講料	講師
越谷	11/28(土) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円	渡部 葵水
浦和	12/25(木) ①10:00～12:00 ②13:00～15:00 12/26(土) 13:00～15:00 12/27(日) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円	芳蘭
富士見	12/25(金) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円 材料代330円	石塚 泉水
富士見	12/28(月) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円	芳蘭
所沢	12/26(土) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円	徳留 遥照
川越	12/26(土) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,727円	春日 まさ子
深谷	12/26(土) ①10:00～12:00 ②13:00～15:00	小学生～中学生	1,727円	江森 椒葉
大宮	12/26(土) 10:00～12:00	小学生～中学生	1,760円	折原 玲綏
北本	12/28(月) 10:30～12:30	小学生～中学生	1,760円	

新しい年を彩る·お正月飾り

生花の華やかなお正月飾りです。
約50cm×50cm



● 2,090円
材料代3,000円
● 小山 道子

川越 12/24(木) 10:30～12:30
北本 12/23(水) 13:30～15:30

お正月のフラワーアレンジメント

生花を飾って運気アップ。新年を手作りのアレンジメントで彩りましょう。
約40cm×40cm



● 1,727円
材料代2,000円
● 辻 善子

浦和 12/28(月) 10:00～12:00
所沢 12/26(土) 10:00～12:00

あみぐるみ　鏡餅

ふんわり、編みましょう。上に乗せる橙は完成品を付けます。こま編みができる方対象。
約7cm×7cm
×8cm



● 2,090円
材料代600円
● tagu.

春日部 12/22(火) 10:30～13:00
富士見 12/15(火) 10:00～12:30
所沢 12/ 9(水) 13:30～16:00
川越 12/ 8(火) 10:00～12:30

本格中華! シュウマイ

レシピ:シュウマイ·手作りドレッシングのきのこサラダ·ティラミス



● 2,090円
材料代1,600円
● 謝 琦敏

深谷 11/30(月) 10:30～12:30
北本 12/ 1(火) 10:30～12:30

アンティーク風タイルのトレー

お好きなタイルを組み合わせて作ります。
縦16.5cm×横21.5cm×高さ5.5cm



● 1,727円
材料代1,540円
● 髙田 直美

深谷 11/25(水) 10:30～12:30

テーブルコーディネート

簡単コーディネートを実践形式でお伝えします。



● 2,200円
材料代1,500円
● 飯塚 ゆかり

春日部 12/11(金) 10:30～12:30
越谷 12/ 5(土) 10:30～12:30

久月木目込み人形 未

すべての布がチリメンで構成されており、柄布も含まれています。初めての方も楽しく作れます。
子どもの未は別売りです。



● 7,040円
(材料代込み)
● 久月人形学院

春日部 12/10(木) 10:00～17:00 途中休憩あり
浦和 12/ 8(火) 10:00～17:00 途中休憩あり

小川智代の口福ごはん おせち料理八品と大皿料理二品

ピーナッツソースの蒸し鶏·紅白寿司·かわり田作り·祝い海老·いくらかまぼこ·栗きんとん·松風·菊花大根·たたきごぼう·伊達巻



● 2,200円
材料代3,000円
● 小川 智代

春日部 12/25(金) 10:30～13:30
浦和 12/22(火) 10:30～13:30

コラージュ刺しゅう クリスマスツリーのパネル

草原ステッチの技法で、夜空のクリスマスツリーパネルを刺しゅうしませんか。



● 3,960円
材料代1,500円
● 永沢 美智子

春日部 12/14(月) 10:00～15:00 休憩あり
浦和 11/30(月) 10:30～15:30 休憩あり

蕎麦打ち　「二八そば」を楽しむ

● 2,090円
材料代1,800円
● 蕎麦の会藤 横忠

春日部 12/26(土) 10:00～13:00
越谷 12/15(火) 13:00～16:00
大宮 12/22(火) 13:00～16:00

年越しそば

● 2,750円
材料代800円(2人前)
● 関根 二三夫

富士見 12/ 5(土) 10:30～13:30
所沢 12/ 3(木) 10:30～13:30
川越 12/25(金) 13:30～16:30

年越しそばに挑戦

● 2,090円
材料代1,600円
● 菊地 佳重子

浦和 12/24(木) 10:00～13:00

はじめての手作り通園バッグ

お好きな生地で通園·通学用などのレッスンバッグをつくりましょう。



● 2,305円
● 森重 京子

越谷 2/27(土) 10:00～13:00

カレー麹&無水カレーづくり

スパイスの香りと旨味を楽しめる簡単なカレー麹を作ります。発酵調味料としても使えます。



● 2,200円
材料代2,000円
● 飯塚 ゆかり

春日部 3/13(土) 10:30～13:30
越谷 3/ 6(土) 10:30～13:30
大宮 3/20(土) 10:30～13:30

かぎ針編み イヤーマフ(全2回)

2玉で編めるかわいらしいイヤーマフです。ネックウォーマーとしても使える2WAYタイプです。長編みができる方が対象



● 3,454円
材料代1,600円(グレー·ベージュから選択)
● はる

越谷 12/ 1·12/15(火) 13:30～15:30
浦和 12/ 7·12/21(月) 13:30～15:30

プリザーブドフラワー·クリスマス

壁掛けとしても飾ることができます。
17cm×25cm×8cm



● 1,727円
材料代2,500円
● 木村 敏美

深谷 12/ 1(火) 10:30～12:00

プリザーブドフラワー·お正月

おめでたい富士山をモチーフにしたアレンジです。23cm×23cm×10cm



● 1,727円
材料代3,000円
● 木村 敏美

深谷 12/ 1(火) 13:00～14:30

グラスアート

リード線とカラーフィルムを貼り合わせてステンドグラスのように仕上げます。
13.5cm×18cm

● 1,727円
材料代2,000円
● 伊藤 恵子

春待ち水仙



越谷 12/14(月) 10:30～12:30
川越 12/11(金) 13:00～15:00
深谷 12/18(金) 13:30～15:30
大宮 12/16(水) 10:00～12:00
北本 12/17(木) 13:00～15:00

米粉で簡単!スイーツ&料理

シフォンケーキ生地のカップケーキを作ります。(トッピングの飾りは試食分のみ)レシピ:ミニシフォンカップケーキ、ボンデケージョ、ロールキャベツ



● 2,200円
材料代1,200円
● 食生活カウンセラーの会 栄養士　新井 久美子

所沢 1/29(金) 10:00～13:00

アーモンド香るミニ·マンデルシュトーレン

アーモンドたっぷりの生地を焼き上げます。



● 2,090円
材料代1,500円(6個)
● 田中 遙子

北本 12/10(木) 13:30～15:30

九星気学今年の運気は?

2027年の運気をチェック。運気アップする色や食べ物、アイテムをご紹介します。

● 2,420円
材料代100円
● 熊木 ともこ

春日部 1/15(金) 10:30～12:00
越谷 1/16(土) 10:30～12:00

クラフトバンド四つだたみ編みのA4バッグ(全3回)

グレー、紺、レッド、モスグリーンから選べます。



● 5,181円
材料代3,200円
● 岸 麗子

春日部 2/20·2/27·3/6(土) 14:00～16:00

新 新規講座　女性 女性限定　親子 お子様1名、保護者1名のペア参加です。　子ども お子様向けの講座

シマエナガとお花のアイシングクッキー

人気のシマエナガを楽しく仕上げましょう。お砂糖のお花の花束も作ります。クッキーのレシピ付き。
5歳～大人
（小2以下保護者同伴）



● 2,090円 材料代1,800円　● pas à pas 片瀬 由美子

越谷 2/13㊏ 10:30～12:00
川越 1/23㊏ 10:30～12:00
大宮 2/ 6㊏ 10:30～12:00
北本 1/30㊏ 10:30～12:00

おうちで作れる季節の和菓子～春待ち～

春の訪れを映した和菓子を季節の彩を感じながら作りましょう。



● 2,200円 材料代1,100円(4個)
● 朱 蜀娟

春日部 2/10㊌ 10:30～12:30
越谷 2/ 9㊋ 13:30～15:30
浦和 2/ 8㊊ 10:30～12:30

親子 バレンタインのクッキーを作ろう

小4以上
1人参加可・
大人1人参加可



● 2,090円 材料代2,000円
● あらい さちみ

深谷 2/ 6㊏ 10:30～12:00

小川智代の口福ごはん ～冬のおうち洋風ごはん～

大根があったら、ぜひ作っていただきたい、冬の大根のグラタン。保存がきく牡蛎のオイル漬け、いちごのサラダも作ります。



● 2,200円 材料代2,500円　● 小川 智代

春日部 1/22㊎ 10:30～13:30
浦和 1/26㊋ 10:30～13:30

小川智代の口福ごはん ～創作和ごはん～

出来立てのがんもどきや、一味違うアレンジを加えた塩鯖のおいしさを楽しみましょう。手間なしのスープと炊き込みごはんも作りましょう。



● 2,200円 材料代2,500円　● 小川 智代

春日部 2/26㊎ 10:30～13:30
浦和 2/16㊋ 10:30～13:30

オルネ 2WAY アクセサリー ネックレス&ブローチ

約6cm×4cm



● 1,727円 材料代2,000円(1個)　● 川嶋 文恵

春日部 2/26㊎ 10:30～12:30
越谷 2/ 5㊎ 13:30～15:30
浦和 1/29㊎ 13:30～15:30
所沢 2/ 3㊌ 13:30～15:30
川越 1/15㊎ 10:30～12:30
深谷 1/21㊍ 13:30～15:30
大宮 1/27㊌ 13:30～15:30
北本 1/19㊋ 13:30～15:30

中華まんと春雨スープ

皮から作る本格的な中華まんと季節の野菜を使った滋養ある春雨スープを作ります。



● 2,090円 材料代1,600円　● 謝 琦敏

深谷 2/1㊊ 10:30～12:30
北本 2/2㊋ 10:30～12:30

早春の薬膳～肝をやさしく整え、冷えを手放す～

レシピ:菜の花と桜えびの混ぜご飯・はとむぎと根菜の巡りスープ・たらと長ねぎのレモン生姜蒸し・フルーツ甘酒・薬膳茶2種※食材が一部変更になる場合があります。



● 2,200円 材料代2,500円　● 髙野 千章

春日部 2/12㊎ 10:30～13:00
浦和 2/18㊍ 10:00～12:30
富士見 2/13㊏ 10:30～13:00
川越 2/ 9㊋ 10:30～13:00
大宮 2/10㊌ 10:00～12:30

味噌づくり

麹と煮大豆から作ります。味噌の仕込み量は2kgです。



● 2,200円 材料代2,000円
● 飯塚 ゆかり

春日部 2/ 6㊏ 10:30～13:30
越谷 2/12㊎ 10:30～13:30
大宮 2/20㊏ 10:30～13:30

かぎ針編み つけ襟風ミニショール

カラフルなつぶつぶが付いた糸で春らしいミニ三角ショールを編みましょう。編み図を見て作品を仕上げたことがある方対象。
約50cm×24cm



● 2,090円 材料代800円　● tagu.

春日部 2/10㊌ 10:30～13:00
所沢 2/17㊌ 10:00～12:30
川越 2/ 9㊋ 10:00～12:30

春色ミモザリース

ふわもこのミモザと季節の素材で作る春色リース。ドライフラワーにもなり長く楽しめます。



● 2,200円 材料代4,000円
● Plants Life　原田

春日部 3/ 3㊌ 10:00～11:30

春をよぶミモザのリース

フレッシュなミモザでリースをつくります。徐々にドライになっていく過程も楽しめます。
直径約30cm



● 1,727円 材料代3,300円
● 田谷 真美子

越谷 2/26㊎ 13:00～14:30
浦和 3/ 1㊊ 10:30～12:00
富士見 3/ 3㊌ 10:30～12:00

春風のナチュラルミモザリース

フレッシュなミモザの香りを楽しみながら鮮やかなリースを作りましょう。



● 2,090円 材料代2,800円　● 小山 道子

川越 3/ 3㊌ 10:30～12:30
北本 3/ 2㊋ 10:30～12:30

春を告げるミモザリース

春の訪れを感じるフレッシュなミモザで作ります。ドライフラワーにもなり、長く楽しめます。



● 1,727円 材料代3,500円　● 髙木 美穂

深谷 2/19㊎ 10:30～12:30

米粉のブラウニー

お豆腐を使った、しっとり濃厚な米粉ブラウニー。小麦粉・卵不使用で、ヘルシーに楽しめます。
15cmスクエア型1台



● 2,200円 材料代2,000円
● 髙野 千章

春日部 2/12㊎ 14:00～16:30
浦和 2/18㊍ 13:30～16:00
富士見 2/13㊏ 14:00～16:30
川越 2/ 9㊋ 14:00～16:30
大宮 2/10㊌ 13:30～16:00

米粉の桜あんぱん

白神こだま酵母を使い、やさしい甘さの桜あんを包み花びらの形に焼き上げます。
約8cm



● 2,200円 材料代2,000円(4個)
● 髙野 千章

春日部 3/12㊎ 10:30～13:00
富士見 3/ 6㊏ 10:30～13:00
川越 3/ 4㊍ 10:30～13:00
大宮 3/10㊌ 13:30～16:00

手で混ぜない!フルーツまるごと♡失敗なしの酵素シロップ

フルーツまるごと使って作る、毎日の暮らしに取り入れやすい酵素シロップです。水や炭酸水で割って飲んだり、お料理やヨーグルトにも大活躍!一度学べばご自宅で何度でも作り続けられるとっておきのレシピです。いちごをベースに季節のフルーツを組み合わせて使用します。



● 2,200円 材料代2,800円
● おうちパン教室 いろどり

浦和 1/15㊎ 10:00～12:30
川越 2/16㊋ 10:00～12:30
大宮 2/19㊎ 10:00～12:30

「中医薬膳学」から学ぶ健康管理



● 2,200円 材料代1,000円　● 白数 静宜

浦和 2/17㊌ 10:30～12:00
川越 2/ 3㊌ 10:30～12:00
深谷 2/10㊌ 10:30～12:00

ゆらぎラインのプルオーバー 全3回

タートルネックやシャツなどと合わせ、冬の重ね着を楽しめます。
身幅約56cm×着丈約50cm



● 5,940円 材料代4,125円
● こみね ゆり

春日部 1/25・2/ 8・2/22㊊ 13:30～15:30
浦和 1/19・2/ 2・2/16㊋ 10:00～12:00
所沢 1/30・2/ 6・2/20㊏ 13:30～15:30
川越 1/27・2/10・2/24㊌ 13:00～15:00

ざっくり編みのキラキラミニバッグ

長めの持ち手で手持ちでも肩掛けでも楽しめます。
約18cm×25cm×持ち手45cm



● 1,980円 材料代3,000円
● こみね ゆり

春日部 2/ 8㊊ 10:30～12:30
浦和 2/16㊋ 13:00～15:00
所沢 1/16㊏ 13:30～15:30
川越 12/14㊊ 10:00～12:00

米粉の肉まん&あんまん

米粉生地にやさしい甘さのあんと旨味たっぷりの肉だねを包み、白神こだま酵母でふんわり作ります。
約7cm



● 2,200円 材料代2,000円(各2個)
● 髙野 千章

春日部 1/ 8㊎ 10:30～13:00
浦和 1/14㊍ 10:00～12:30
富士見 1/ 9㊏ 10:30～13:00
川越 1/20㊌ 10:30～13:00
大宮 1/13㊌ 13:30～16:00

親子 楽しく作る米粉の肉まん&あんまん

米粉のもっちり生地に、白神こだま酵母のやさしい風味を加え、豚さんとパンダさんの肉まんとあんまんを作ります。小学生
（小4以上1人参加可）
約7cm



● 2,200円 材料代2,000円(各2個)
● 髙野 千章

浦和 1/23㊏ 10:00～12:30
富士見 12/26㊏ 10:30～13:00
川越 1/16㊏ 10:30～13:00
大宮 1/30㊏ 10:00～12:30

1月からはじまる定期講座

体験できる講座もあります。（1講座につき1回限り）

女性 ゼロから始めるピラティス

体幹や柔軟性を育てながら健康な体づくりを目指します。初心者やシニアの方も安心してご参加ください。

● 越谷…第2・4木曜日/4回 11:20～12:20
● 6,908円
● AKIYO

体験 1/14㊍ 1,727円

ゼロからスタートする韓国語 水曜クラス

韓国語をゼロからスタートしたい方にお勧めです。文字の仕組みから始まり、覚えた文字を使って話したり書いたり応用する楽しさをぜひ当講座で実感してください!

● 所沢…第1～3水曜日/6回 10:00～11:00
● 10,362円
● 全 文姫

体験 1/20㊌ 1,727円 コピー代実費

定期講座受講生募集中!

コープみらいカルチャーでは手工芸、料理、健康講座など多彩な約500の定期講座をご用意しています。体験（有料）や見学ができる講座もあります（要予約）。
体験・見学は1講座につき1回限りとさせていただきます。



講座のお申し込み方法

お申し込み
● 電話
● 各会場窓口

受講料等払い込み　※受講料はお申し込みから1週間以内に窓口または銀行振り込みでお支払いください。
● 各会場窓口（現金のみ）　● 埼玉りそな銀行に振り込み
※振り込み先の詳細は、お電話での受付後郵送にてお知らせします。
※振り込み手数料はご負担ください。なお、いかなる場合も振り込み手数料はご返金できません。
※キャンセル・退会などは「受講のきまり」に基づいた対応となります。

→ 受講

受講のきまり（抜粋）
● コープみらいの組合員が対象です。組合員ではない方はコープみらいに加入をお願いします。
● 定員を大幅に下回る場合や講師の都合などにより、講座の開講を延期または中止する場合があります。それ以外はお支払いいただいた受講料・教材費などは原則として払い戻しいたしません。
● コーププラザ深谷、コープ北本店以外は駐車場のご用意はありません。
※お申し込み時にいただいた個人情報は、当カルチャーのご連絡やご案内の目的以外には使用いたしません。

お申し込み・お問い合わせ

〈お問い合わせ時間〉
10:00～16:00（日・祝休）
コーププラザ浦和のみ 10:00～21:00
（土日祝は10:00～18:00）

春日部 コーププラザ春日部　TEL.048-753-4333
〒344-0067 春日部市中央1-4-1

越谷 コーププラザ越谷　TEL.048-989-2301
〒343-0845 越谷市南越谷5-4-37

浦和 コーププラザ浦和　TEL.048-823-3933
〒336-0018 さいたま市南区南本町2-10-10

富士見 コーププラザ富士見　TEL.049-255-3198
〒354-0015 富士見市東みずほ台1-2-9

所沢 コーププラザ所沢　TEL.04-2992-2595
〒359-0032 所沢市若松町826-7

川越 コーププラザ川越　TEL.049-226-1393
〒350-0045 川越市南通町4-4

深谷 コーププラザ深谷　TEL.048-572-8886
〒366-0052 深谷市上柴町西1-23-4

大宮 コーププラザ大宮　TEL.048-668-3065
〒331-0823 さいたま市北区日進町3-493-1

北本 コープ北本店会場（3階）　TEL.048-592-4034
〒364-0005 北本市本宿5-89-1

■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。

CO-OP コープデリ コープみらい
「ともに」の力で、笑顔の明日を

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。

ショコラオランジュ



粉を使わないチョコスポンジにガナッシュクリームをデコレーション。中にいれたオレンジピールがアクセントです。
7㎝×21㎝×8㎝

● 2,200円
材料代1,800円
● 植野 朋子

春日部 1/26㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 1/15㈮ 10:00～13:00
浦 和 1/ 9㈯ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 1/ 7㈭ 10:30～13:30
所 沢 1/25㈪ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30
川 越 1/14㈭ 10:30～13:30
深 谷 1/12㈫ 10:30～13:30
大 宮 1/27㈬ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30

ダブルショコラブレッド



生地にもフィリングにもチョコをたっぷり入れた贅沢なパンです。クルミとカシューナッツがアクセントのケーキのようなリッチブレッドです。

● 2,200円
材料代1,700円（食パン1斤分）
● 中山 千秋

春日部 2/ 9㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 2/18㈭ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 2/10㈬ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 2/12㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 2/ 1㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
大 宮 2/ 8㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00

大人のガナッシュクッキー&キャラメルショコラ



大人味のガナッシュクッキーとショコラ味の生キャラメルを作ります。個包装袋、キャラメル用ワックスペーパー付き。
8cmクッキー5枚
2cmキャラメル約20個
※プレゼント用の箱は付きません。

● 2,200円
材料代1,800円
● 植野 朋子

春日部 2/ 5㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 2/ 7㊐ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 2/ 6㈯ 10:30～13:30

合鴨と葱のレモン香るハードブレッド



セミハード生地にトッピングは焼き葱と炙り合鴨ロースと少しのチーズ。芳ばしい胡麻油の香りとさっぱりとしたレモンが最高のマリアージュです。

● 2,200円
材料代1,600円（6個）
● 中山 千秋

春日部 1/29㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 1/28㈭ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 1/13㈬ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 1/12㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 1/18㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
大 宮 1/26㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00

花干支シリーズ　ステンドグラスの「花ひつじ」



未は、人とのつながりに恵まれ、穏やかな幸せを育み、漢字の「未」は「未来」や「未知」を表わし、物事が成熟していく前段階を意味する年ともいわれます。
あせらず着実に歩みながら、願いや幸せが少しずつ実を結ぶ一年になりますように。12cm×14cm

● 2,200円
材料代2,300円
● 鈴川 香緒里

春日部 12/18㈮ ①10:30～13:00 ②14:00～16:30
浦 和 12/14㈪ ①10:00～12:30 ②13:30～16:00
富士見 1/16㈯ ①10:00～12:30 ②13:30～16:00
所 沢 12/26㈯ ①10:00～12:30 ②14:00～16:30
川 越 1/14㈭ ①10:00～12:30 ②14:00～16:30
大 宮 1/13㈬ ①10:30～13:00 ②14:00～16:30

肉まん



毎年恒例の肉まんの季節がやってきました。去年より綺麗に包めますように。

● 2,200円
材料代1,800円（5個）
● 中山 千秋

春日部 2/17㈬ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 2/24㈬ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 2/25㈭ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 2/15㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 2/22㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
大 宮 2/26㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00

シュークリームバスケット



クッキーシュークリームをバスケットスタイルで作ります。カスタードクリームを詰めて苺、ブルーベリーを飾ります。
6㎝

● 2,200円
材料代1,600円（8個）
● 植野 朋子

春日部 2/ 1㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 2/19㈮ 10:00～13:00
浦 和 2/13㈯ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 2/ 4㈭ 10:30～13:30
所 沢 2/22㈪ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30
川 越 2/25㈭ 10:30～13:30
大 宮 2/24㈬ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30

絵本の国の帽子パン



スイートブールを可愛い帽子パンにしました。ドライクランベリーとチョコチップが入っています。アイシングやリボンで飾りましょう。

● 2,200円
材料代1,600円（6個）
● 中山 千秋

春日部 3/ 5㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 3/ 4㈭ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
浦 和 3/18㈭ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 3/ 2㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
川 越 3/ 8㈪ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
大 宮 3/12㈮ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00

ポリパン®！　ショコラバゲット



ポリ袋に仕込んで保存容器に入れて発酵させます。カカオニブとチョコチップを入れて成形して焼き上げ、フランボワーズのクリームを挟みます。ホシノ天然酵母使用。お持ち帰り生地も仕込むのでご自宅でもまたすぐに作ることができます。

● 2,200円
材料代1,800円
（持ち帰り用生地付き）
● 安藤 陽子

川 越 2/12㈮ 10:30～12:45
深 谷 2/ 5㈮ ①10:30～12:45 ②13:30～15:45
大 宮 2/ 9㈫ 10:30～12:45

ムースココパイン



ココナツ風味のダッコワーズを焼き、シャルロット型を作ります。パイナップルとココナツの2層のムースを流し込み、パイナップル甘煮、ブルーベリーを飾ります。甘酸っぱいやさしいケーキです。
13㎝×8㎝

● 2,200円
材料代1,700円
● 植野 朋子

春日部 3/23㈫ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
越 谷 3/19㈮ 10:00～13:00
浦 和 3/14㊐ ①10:00～13:00 ②14:00～17:00
富士見 3/ 4㈭ 10:30～13:30
所 沢 3/ 8㈪ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30
川 越 3/11㈭ 10:30～13:30
大 宮 3/24㈬ ①10:30～13:30 ②14:30～17:30

米粉の中華まん



もちもちの米粉100%の生地で、ジューシーな肉だねを包んだ中華まん。寒い季節にぴったりの、ほかほかおいしい一品をつくります。
直径7cm

● 2,200円
材料代1,800円（4個）
● 森田 美香

春日部 2/19㈮ 10:00～12:00
越 谷 2/ 3㈬ 10:30～12:30
浦 和 1/21㈭ 10:30～12:30

米粉のリボンパン



いちごジャムをはさんだビーツ生地と、チョコをはさんだココア生地で、かわいいリボン形の米粉100%のパンを作ります。
約6cm×12cm

● 2,200円 材料代1,800円（4個）
● 森田 美香

春日部 3/20㈯ 10:00～12:30
越 谷 3/ 2㈫ 10:30～13:00
浦 和 2/24㈬ 10:30～13:00

草木染め～桜～



桜の枝などから色を抽出し、桜本来の美しい色をお楽しみいただけるよう桜の染料100%で染色します。春の装いにいかがですか。

● 2,750円
材料代3,300円～
● 小池 啓子

春日部 3/16㈫ 13:30～16:00
浦 和 2/15㈪ 14:00～16:30
深 谷 2/22㈪ 10:00～12:30
大 宮 3/18㈭ 13:30～16:00
北 本 3/11㈭ 13:30～16:00

久月木目込み人形「雅立雛」



初心者の方もお気軽にお作りいただけます。屏風、雪洞、黒台、ラシャ別売りです。

● 9,350円
（材料代込み）
● 久月人形学院

春日部 1/22㈮ 10:00～17:00 途中休憩あり
浦 和 1/29㈮ 10:00～17:00 途中休憩あり

新 新規講座　女性 女性限定　親子 お子様1名、保護者1名のペア参加です。　子ども お子様向けの講座