

楽しいコトははじめよう。
キレイになるコトははじめよう。

10月

体にいいコトははじめよう。
新しい自分発見ははじめよう。



10月1日(火)

チェーンバッグ

軽くておしゃれなチェーンバッグを手作りしてみませんか。かぎ針を使用して型に編み込んで仕上げます。編み物が苦手な方でもお気軽にお作りいただけます。

※サイズ:約12×23×6cm



※写真はイメージです。

- 時間/午前10時15分～午後4時30分
(午後12時30分～午後1時30分お昼休憩)
- 受講料/14,300円 ●定員/5名さま
- 持ち物/かぎ針8号
- 講師/〈COTTON CRAFT Pooh-tan〉
主宰 焼田 美紀氏



10月3日(木)

地中海式和食でパワーアップ!

バランスが良いと言われる地中海式の食事をお手本に野菜で作る甘酒、和の発酵調味料、オリーブオイルを使ったオリジナルのヘルシーメニューをご紹介します。講座の最後には講師特製のプレートランチをお召し上がりいただけます。



※写真はイメージです。

- 時間/午前10時30分～午後12時30分
- 受講料/4,180円
- 定員/12名さま
- 講師/オリーブオイルソムリエ
土上 明子氏



10月3日(木)

クレイクラフト ～バラとカーネーションのアレンジ～

クレイ(軽量樹脂粘土)でお好みの色のバラとマカロンを作り、カーネーションや実と一緒にアレンジしていただきます。シックなアレンジは秋のインテリアにおすすめです。



※写真はイメージです。

- ※サイズ:約W14×H11cm
- 時間/午後2時～午後4時
- 受講料/4,400円 ●定員/6名さま
- 講師/〈クレイクラフト&
クレイフラワー アリアナ〉
主宰 金谷 早苗氏



10月5日(土)

プリザーブドフラワーで作る シナモンアレンジメント

シナモンを並べて器を作り、ナチュラルな色のプリザーブドローズを中心に紫陽花や実でデコレーションしていきます。ケーキを仕上げるイメージでデザインします。シナモンの香りも楽しめる秋にぴったりのアレンジメントを手作りしませんか。※サイズ:約径13×H13cm



※写真はイメージです。

- 時間/午前10時30分～午後12時15分
- 受講料/5,060円 ●定員/12名さま
- 講師/〈花教室 アトリエアンフルール〉
主宰 梯(かけはし) みゆき氏



10月5日(土)

優雅に世界の紅茶を楽しむ

紅茶の基本、世界の紅茶生産国や英国紅茶の歴史や文化を現地研修報告を交えてお話します。美味しく淹れた紅茶の香り、色、味など五感を使って楽しみ、2種類の紅茶を飲み比べましょう。(スイーツ付)



※写真はイメージです。

- 時間/午後2時～午後3時30分
- 受講料/3,500円
- 定員/12名さま
- 講師/〈Northern Belle〉主宰
紅茶コーディネーター
出口 ゆかり氏



10月6日(日)

ほっこりおむすび～みさを流～

「おむすび」と聞いて、どんな味・想いが浮かびますか。食べると思わずほっこり笑顔になるようなおむすびをご自身で作ってみませんか。お米を研ぐところからはじめ、最後におむすびと重ね煮のお味噌汁をお召し上がりいただけます。



※写真はイメージです。

- 時間/午前11時～午後1時
- 受講料/3,300円 ●定員/8名さま
- 持ち物/エプロン・三角巾・ハンドタオル
- 講師/〈笑顔の重ね煮料理教室みなみな〉
主宰 佐藤 操氏



10月7日(月)

終活セミナー～葬儀の基礎知識～

わかりにくい葬儀について事前学習をしてみませんか。今の葬儀の状況や料金、事前に準備することなどをお話しいたします。「まだ先のこと」であるうちに、事前学習をおすすめします。

〈まるい フォーエバー〉入会金11,000円(税込)で、提携する斎場の紹介や葬儀代金の割引特典などのある札幌丸井三越が運営する終活サービス。

- 会場/本館4階ライラック
- 時間/午前10時30分～午前11時50分
- 受講料/無料
- 定員/16名さま
- 講師/〈まるい〉
フォーエバー担当

10月8日(火)

〈KINA〉もっちりホクホクの 栗蒸羊羹を作ろう!

旬の栗と北海道産のこし餡をたっぷり使い、素朴で風味豊かな栗蒸羊羹(約50g)を作りませんか。ホクホクの栗とモチモチした生地が魅力です!蒸している間は羊羹にぴったりなレモングラスほうじ茶を作り、羊羹と一緒に持ち帰りいただけます。



※写真はイメージです。

- 時間/午前10時30分～午後12時30分
- 受講料/4,180円 ●定員/12名さま
- 持ち物/エプロン
- 講師/〈KINA〉主宰 大澄 かほる氏



10月8日(火)

AKIRA NAKAMURA 旬の花フリーデザインレッスン

〈HUGFLOWER'S〉中村晃氏が季節に合った花材を用意し、デモンストラーションを交えてレクチャーした後、お客さま自身で自由にアレンジしていただけます。花材、花器は当日までのお楽しみ。講師が丁寧なわかりやすいレクチャーするので、はじめての方でもお気軽にご参加ください。



※写真はイメージです。

- 時間/午後2時～午後3時30分
- 受講料/7,700円 ●定員/12名さま
- 講師/〈HUGFLOWER'S〉
FLOWER ARTIST 中村 晃氏



10月10日(木)

〈ニセコ松風〉ねりきりレッスン

季節のねりきり「紅葉」と「銀杏」の2種類を作ります。作った和菓子は箱詰め&簡単なラッピングをしておみやげに。ご試食用のお菓子とお茶は、最後にお召し上がりいただきます。



※写真はイメージです。

※生地はご用意しますので成型のみの作業となります。

- 時間/午前11時~午後12時30分
●受講料/3,000円 ●定員/12名さま
●持ち物/エプロン・ハンドタオル
●講師/〈ニセコ松風〉渡辺 麻里氏

10月13日(日)

〈生活の木〉季節のかわり目を楽しむ マヌカハニーとルイボスティ

話題の健康茶ルイボスティ。さまざまな種類を飲み比べていただきます。マヌカハニーは、数値別に3種類(UMF10+~18+)をご用意いたします。たっぷりお召し上がりいただき、それぞれの魅力とおすすりのお召し上がり方をご紹介します。



※写真はイメージです。

マヌカハニーロゼンジ(キャンディー)プレーン 8個入りのおみやげ付

- 時間/午前11時~正午
●受講料/2,310円
●定員/12名さま
●講師/〈生活の木〉販売担当者

10月22日(火・祝)・11月5日(火)・19日(火)

ウォーキング&美所作レッスン ~背中・デコルテラインも美しく~

ウォーキングで姿勢を正し、背中やデコルテラインを美しく魅せませんか。美しい所作を手に入れてエレガントな大人女性になりましょう。



※写真はイメージです。

- 1回目:ジャケット・コート の着脱の仕方
2回目:イスの座り方・立ち方
3回目:脚の流し方、総復習

※3回連続の講座です。

- 時間/午前10時30分~午後12時10分
●受講料/9,000円 ●定員/8名さま
●講師/〈オフィス ページワン〉代表 ウォーキング&マナー講師 佐伯 春菜氏



10月22日(火・祝)

シニアのための住まい選びセミナー

元気な内に入居して最期まで住み続けられるホームとは。必要なサービスや防災、住環境に配慮した生涯安心して暮らせるホームについて学びませんか。介護、看護、食事、緊急時の対応、医療機関との連携や安否確認システムなどについてお話しします。(スイーツ、ドリンク付)



※写真はイメージです。

- 時間/午後2時~午後3時
●受講料/1,100円
●定員/12名さま
●講師/さっぽろ高齢者福祉生活協同組合 理事長 小松 徹人氏



10月24日(木)

もう迷わない!美人眉メイクング

ご自身の骨格に合わせた美眉レッスンです。似合う形、色選び、左右の合わせ方などをレクチャーいたします。どこから見ても整っている美眉をご自身で描けるようになりますよ!お一人さま10分程度のアドバイスの時間もごさいます。※レッスンでは眉周辺のメイクを落としていただきます。



※写真はイメージです。

- 時間/午前10時30分~午後12時30分 (デモンストラクション60分、個別アドバイス60分)
●受講料/3,850円 ●定員/6名さま
●持ち物/普段お使いのメイク道具・フェイスタオル2枚・髪を留めるピン
●講師/佐伯チズアシスタントマネージャー JPMパーソナルメイクアドバイザー 吉田 美穂氏



10月26日(土)

ハロウィンデコ巻きずし



※写真はイメージです。

ジャックオーランタンのデコ巻きずしはハロウィンパーティーのおもてなしにピッタリ!講師と一緒に楽しく作りませんか。講師が作ったかぼちゃ料理と一緒にご試食いただけます。

お多福すし群のおみやげ付

- 時間/午前11時~午後1時30分
●受講料/3,850円 ●定員/12名さま
●講師/デコ巻きずし北海道支部代表・デコ巻きずしマイスター みーやん氏



10月27日(日)

豆の美味しさと手作り豆腐を味わおう!

大豆から、温かくてとびきり美味しい手作り豆腐を作ってみませんか。豆腐作りの他、豆を使った料理をご試食いただけます。



※写真はイメージです。

【メニュー】大豆、にがり、素粒水を使った手作り豆腐・豆乳から作る寄せ豆腐・豆ごはん・豆腐ローフ・お味噌汁・豆大福・豆茶

- 時間/①午前10時30分~午後12時30分 ②午後2時~午後4時
●受講料/4,500円 ●定員/各回8名さま
●持ち物/エプロン・ハンドタオル
●講師/豆腐マイスター協会認定講師・食育豆腐インストラクター 小葉松 弘恵氏



10月29日(火)

黒糖ジンジャーシロップ



※写真はイメージです。

寒くなる季節に備えて、生姜と黒糖やスパイスを煮込んだシロップを作りませんか。さまざまなお料理に重宝する、ひとつあると便利なシロップです。

- 時間/午前10時30分~正午
●受講料/3,900円
●定員/10名さま
●持ち物/エプロン
●講師/ハーブ研究家 かりの あさの氏

黒糖ジンジャーシロップのおみやげ付



10月31日(木)

「こぎん刺し」でつくるストールピン

「こぎん刺し」は青森県津軽地方に伝わる伝統的な刺し子です。コーディネートにアクセントにこぎん刺しのストールピンを作ってみませんか。



※写真はイメージです。

※ストールピンの色はシルバーに変更になります。 ※サイズ:こぎん刺し 約直径3cm、全体の長さ 約8cm

- 時間/午前10時30分~午後1時
●受講料/2,860円
●定員/10名さま
●持ち物/必要な方はメガネや拡大鏡など
●講師/こぎん刺し イワハラ マリコ氏

お電話もしくは店頭でお申し込みください。
■ご予約・お問合わせ/TEL:(011)222-8317

2019年10月ワークショップ予約受付開始

9月14日(土)【受付時間】午前10時~午後7時

〈ワークショップを受講されるお客さまへ〉
●ワークショップは予約制です。先着にて承ります。●ご予約開始日当日は、お電話の混雑が予想されます。ご迷惑をお掛けいたしますが、予めご了承ください。●止むを得ない事情により講師・開講日・時間などが変更になる場合がございます。●お申し込みが一定数に満たない場合、開講中止となる場合がございます。●飲酒を含む講座の場合、20歳未満のお客さまはお申込みいただけません。●受講料のお支払いはエムアイカード・エムアイ友の会お買物カードでのお支払いに限らせていただきます。●受講料はエムアイポイント除外となります。●受講日当日にエムアイカードやエムアイ友の会にご入会いただいた方もご参加いただけます。(エムアイカードスタンダード等、一部対象外のカードがございます。) ●生花や植物の配送は承れません。

※お客さまのご都合でキャンセルされる場合は、開講日前日より100%キャンセル料をいただきます。予めご了承ください。 ※価格はすべて税込です。
※消費税は、ワークショップ開催時点の税率が適用されます。2019年10月1日以降に開催となるワークショップについては、2019年9月30日までにご入金いただいても、新消費税率(10%)が適用されます。何卒ご了承ください。