

WORKSHOP 1月

- マイ・カフェ ワークショップ -

エムアイカード
会員さま限定

楽しいコトはじめよう。身体にいいコトはじめよう。
きれいになるコトはじめよう。新しい自分発見はじめよう。

5日(火)

干菓子作り

～上質なお菓子を楽しもう～



※画像はイメージです。

お好みの木型を使用して、和三盆の干菓子を作ってみませんか。作りたての干菓子をお召しあがりいただき、残りはご自宅にお土産としてお持ち帰りいただけます。(ドリンク付)

- 時間 / 午後1時～午後2時
- 受講料 / 2,200円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / 〈木型工房ゆらり〉多田 由紀氏

7日(木)

〈宮越屋珈琲〉珈琲講座

～プロから教わる美味しさのコツ～



※画像はイメージです。

ご家庭での美味しいコーヒーの楽しみ方をデモンストレーションでご紹介いたします。飲みくらべをしてお好みの味を発見しましょう。

🎁 コーヒー豆のお土産付

- 時間 / 午前10時30分～正午
- 受講料 / 2,750円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / 〈宮越屋珈琲〉店舗統括部長 宮越 龍也氏



9日(土)

はじめての和絵の具で 上絵付け

～和風彩色チャイナペインティング古九谷体験～



※画像はイメージです。

毎日の食卓に映える和柄のお皿を上絵付けしてみませんか。一部転写紙使用のため、はじめての方でも塗り絵感覚で伝統柄の上絵付けをお楽しみいただけます。九谷絵の具と九谷白磁を使用する本格派のレッスンです。

※ご予約の際ご希望の絵柄をお申しつけください。

※サイズ：直径約13cm
※作品のお渡しは、約2週間後になります。

- 時間 / 午後0時30分～午後3時30分
- 受講料 / 5,500円 ● 定員 / 6名さま
- 持ち物 / エプロン
- 講師 / 〈上絵付け教室KURERA〉主宰 日本・彩色チャイナペインティング倶楽部 古九谷彩色 認定講師 野川 なおこ氏



12日(火)

発酵料理教室

～もろみ味噌作り～



※画像はイメージです。

麦麴で発酵させる美味しい「もろみ味噌」を手作りしませんか。お一人さま500g作り、お持ち帰りいただけます。ご家庭で簡単に出来るもろみ味噌のアレンジレシピもご紹介いたします。

- 時間 / 午後1時～午後3時
- 受講料 / 5,390円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / 発酵ライフアドバイザー プロフェッショナル 筒渕 信子氏



14日(木)

〈ニセコ松風〉 和菓子レッスン

～季節のわりきり～



※画像はイメージです。

「水仙」と「福梅」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土産に。レッスン後は、渡辺麻里氏が作った和菓子とお茶をお楽しみいただけます。

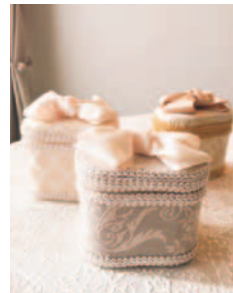
※生地をご用意いたします。成型のみの作業になります。

- 時間 / 午前11時～午後0時30分
- 受講料 / 3,000円 ● 定員 / 8名さま
- 持ち物 / エプロン
- 講師 / 〈ニセコ松風〉渡辺 麻里氏

16日(土)

カバードクロス

～体験レッスン小物入れ～



※画像はイメージです。

日常のインテリア雑貨に布地を貼ってデコレーションするハンドメイドです。針や糸を使わずに、どなたでも簡単にお作りいただけます。この機会にカバードクロス体験をしてみませんか。生地は数種類の中からお選びいただけます。

※サイズ：約W11.5×D8×H9.5cm

- 時間 / 午後1時～午後2時30分
- 受講料 / 3,850円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / 〈ブランシュルイール〉主宰 酒田 奈由美氏



19日(火)

切り絵レッスン ～ハガキサイズの切り絵～

カッターで作る切り絵です。1枚の紙から絵が出来上がった時の喜びは格別です。素朴で楽しい切り絵を作ってみませんか。



※画像はイメージです。

- 時間 / 午前11時～午後0時30分
- 受講料 / 2,200円 ● 定員 / 6名さま
- 講師 / 北海道イラストレーターズクラブ アルファ会員 八角屋

19日(火)

旬の花フリーアレンジ ～AKIRA NAKAMURA design～



※画像はイメージです。

中村晃氏が季節の花材を用意し、デモンストレーションを交えてレクチャーします。花材、花器は当日までのお楽しみです。

- 時間 / 午後2時～午後3時30分 ● 受講料 / 7,700円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / 〈HUG FLOWER'S〉FLOWER ARTIST 中村 晃氏



21日(木)

ハーブ&スパイス ふりかけ作り

～毎日のキレイをつくる～



※画像はイメージです。

気軽に使える「ハーブ&スパイスのふりかけ」を作ってみませんか。ごはんはもちろん、パスタやスープ、サラダのトッピングにもぴったりです。ふりかけを使ったレシピもデモンストレーションでご紹介。ハーブやスパイスのパワーがキレイと元気を応援してくれます!

📦 yourselfで作ったふりかけ2種類のお土産付

- 時間 / 午前10時30分～午後0時30分
- 受講料 / 4,180円
- 定員 / 8名さま ● 持ち物 / エプロン
- 講師 / <アロマ & ハーブ La Mure> 主宰
JAMHA認定ハーバルプラクティショナー
細川 賜美氏



23日(土)

ドッグマッサージ

～愛犬の健康に役立つ♪～



※画像はイメージです。

愛犬をナデナデする「手」の使い方を少し変えるだけで愛犬の健康に役立つドッグマッサージができるようになります。愛犬のうっとり顔がたまらないマッサージタイムを体験しませんか。*当日はぬいぐるみでのレクチャーとなります。

- 時間 / 午前10時30分～正午
- 受講料 / 3,500円 ● 定員 / 8名さま
- 持ち物 / 犬のぬいぐるみ(貸出可)
- 講師 / アロマスタジオ ジュエル主宰
ドッグセラピスト 橋本 理恵氏



23日(土)

スワロフスキー® レッスン

～2wayアクセサリー～



※画像はイメージです。

スワロフスキー®でネックレスとしてもブローチとしても2wayでお楽しみいただけるアクセサリーを作ります。*ご予約の際、ご希望のカラー(ピンク・グレー・ブルー)をお申し付けください。*複数個制作可能 *サイズ: 直径約3cm

- 時間 / 午後2時～午後4時
- 受講料 / 4,950円 (2個目～4,510円)
- 定員 / 8名さま
- 講師 / <アトリエミュウミュウ> 主宰
JGA日本グルーデコ協会認定講師
木本 美奈子氏



24日(日)

インテリア茶箱

～レッスンⅢ ノリMサイズ～



大柄のピオニー(芍薬)のデザインが映えるクラシカルフラワーの生地で茶箱を作りませんか。

※画像はイメージです。

※ノリMサイズ: 海苔1帖が入る大きさです。約W27×D17×H24cm(外寸) クッションが入るため出来上がりの高さは4cmほど高くなります。

- 時間 / 午前11時～午後5時
(午後0時30分～午後1時30分お昼休憩)
- 会場 / 本館4階ライラックルーム
- 受講料 / 22,000円(生地持込の場合17,050円)
- 定員 / 4名さま
- 講師 / インテリア茶箱クラブ認定
インストラクター 土本 達子氏



26日(火)

華やか ペーパークイリング

～紙で彩るウェルカムフレーム～



※画像はイメージです。

細長い紙をくるくると巻いて作るペーパークイリングで、お部屋を華やかに彩りませんか。

※ご予約の際、ご希望のデザイン(左)「ヴィクトリアン・パープル」(右)「オリエンタル・グリーン」をお申し付けください。数に限りがございますのでご希望に沿えない場合がございます。*サイズ: 約W10×H10cm

- 時間 / 午前10時30分～午後0時30分
- 受講料 / 4,000円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / <Paper Craft & Create kikki's nest> 主宰 セキネ イクコ氏



28日(木)

田中青果

～即席漬けをつくらう～



※画像はイメージです。

田中青果の新鮮野菜を使って、保存袋で簡単にできる即席漬けを作りませんか。夕食のおかずやお弁当にもおすすめです。

📦 <田中青果> 漬物のお土産付

- 時間 / ①午前11時～午後0時30分
②午後2時30分～午後4時
- 受講料 / 2,530円 ● 定員 / 各回8名さま
- 持ち物 / エプロン
- 講師 / (株)田中青果 野菜ソムリエ
北海道漬物類組合理事 田中美智子氏



29日(金)

ワイルドフラワーアレンジ

～野生の花の魅力を知る～



※画像はイメージです。

注目のワイルドフラワー(ドライとプリザーブド)をピラミッド型のガラスケースにアレンジします。オーストラリア、南アフリカの野の花のパワーを感じてください。ユーカリの香りが苦手な方も安心して飾っていただけます。

*サイズ: 約W18.5×D18.5×H32cm

- 時間 / 午後1時30分～午後3時
- 受講料 / 9,625円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / <フェア・フローレ> 主宰
山越 恵美子氏



30日(土)

簡単! 便利なしょうゆソース

～1つのソースで七変化～



※画像はイメージです。

作っておくと便利なしょうゆソース。ドレッシングや下味付けなどさまざまな料理への活用術をお伝えいたします。あると便利になんにくしょうがオイルもご紹介いたします。

- 時間 / 午前10時30分～午後0時30分
- 受講料 / 3,300円 ● 定員 / 8名さま
- 講師 / <笑顔の重ね煮料理教室みなみな> 主宰 佐藤 操氏



2021年1月ワークショップ
予約受付開始

12月19日(土)

【受付時間】
午前10時～午後7時

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

<ワークショップを受講されるお客さまへ>

●ワークショップの中止・内容変更及び、営業時間短縮による予約受付開始時間の変更になる場合がございます。予めご了承ください。中止・変更の場合は札幌三越ホームページにてご案内いたします。●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。●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に限らせていただきます。●受講料はエムアイポイント対象外となります。●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。