

(2021年 7月12日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 生甘酒を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が中国が発祥だと知らなかった。

甘酒がすぐ飲れると分かって毎日甘酒を炊く家族で飲んでみよう。

(R3年 7月12日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 生甘酒を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

毎日常食してる甘酒で何か。

効能や効果がよく分かり

更に積極的に取り入れようと思えました。

(R3年 7月12日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 生甘酒を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒と甘酒の違いがわかりとても勉強になりました。
~~生~~の調味料としても使ってみよう。

(年 7月12日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 日本の塩を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

塩が体の深い関係にある事がよく分かりました。

良いものは何でも手間はかかるんだなー。

減塩の商品には要注意

昆布のNa、ササのNa、シイタケのNa 覚えておこう！

(R3年 7月12日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 日本の塩を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

身体にとって、うま味成分としても

とても重要な役割がある事が学べました。

(3 年 7 月 12 日) ワークショップ/セミナー(ハタヤス塾座学 日本の塩を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

日本の海水から作る塩を学べよかに
作製方法の真いばかり さらに興味が増えました。

2021年1月分に
続きます

(2021年 / 月18日) ワークショップ/セミナー(甘酒・塩)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ハタス整

甘酒も生活にとり入れてみたいなと思いはした。

塩は NaCl と昔からの物では、とても違っていてビックリ
でいた。

ミネラルを交織した食生活もしていきたいです。

私は寒気と眼気がおさまるので、しっかり朝から穀物を
食べて、お昼も、しっかりとりたいたいと思いはした。

(2021年 / 月18日) ワークショップ/セミナー(ハタス整④ 甘酒・塩)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

塩分のとりすぎはよくないと思っておりましたが、良い物を自分に必要なだけ
とりこは、天手なんだと思いはした。

甘酒も、栄養補助食品としてとってほしいと思います。

今日も又強くなりました。ありがとうございます。

(2021年 / 月18日) ワークショップ/セミナー(甘酒と塩を知る)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒は身体にとっても良くて美味しいので

大好きになりました。これからたくさん飲みたいと思います。

塩は本当に素晴らしいと思いはした。

上手に使いこなしていきたいです。

今日もありがとうございます！

(3年 / 月21日) ワークショップ/セミナー(ハタス整・甘酒・塩)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日も楽しかったです。お塩の食べくらべも上出て、勉強になりました。

甘酒・氷から毎日飲みたいと思います。

(3 年 / 月 17 日) ワークショップ/セミナー (ハタヤス塾 甘酒と塩)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

毎回 お話がおもしろく楽しく聞かせて頂いてます。

歴史の話と聞くと、えっ何のから楽しいです。

塩の話も、知る機会に感謝です。

次回も楽しみにです。

ありがとうございました。

(3 年 / 月 21 日) ワークショップ/セミナー (はたやス塾 甘酒、塩)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の発酵はほとんど知らず、夏バテ予防に良いというのはおどろきました。

甘酒メーカー買っただけかと思いましたが。

塩は、嫌いなものと思ってる人が多かったです。

摂取は多いと怖い物だという事を知れて、良かったです。

おしまい