

(2021年6月19日) ワークショップ/セミナー(発酵コチュジャン&トウバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日もありがとうございました。トウバンジャンやコチュジャンがこれほど簡単に作れる  
ほどおいしいこの調味料をこれから作ってみたいと思います。  
何年前前から発酵のことを学んでいます。  
とても興味が深くて面白いなと思っています。  
発酵から歴史などを学ぶようにもなりました。  
これからいろいろな挑戦して学んでみたいと思います。

(2021年6月19日) ワークショップ/セミナー(発酵コチュジャン&トウバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

体に良いものはかなりの材料で嬉しいからです。  
whyの内容も好きな世界感の中からお話し頂けて  
おもしろかったです。  
料理のバリエーションも増やし、3歳の息子と夫を喜ばそうと  
思います。  
楽しかったです。ありがとうございました！

(2021年6月19日) ワークショップ/セミナー(発酵コチュジャン&トウバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

前から気になっていて、やっと参加できました。  
お話しして、簡単にできるメニューで、日々に活用できそうです。  
ふたぶん、何気なく、3歳の息子の食事を頂いてみるか、深く考えずには  
ありませんでした。  
色々に教えて頂いて、食の健康、体、など、興味が湧いて  
きました。全てが、つながっていく感じがします。  
又、参加させて頂きたいと思っております。

(2021年6月19日) ワークショップ/セミナー(発酵コチュジャン&トウバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

コチュジャンや豆豉(アジアン)が手作りできるなんて  
感激しました。

いつも とう豆をつくられている人から 学び、ワカメと  
たいたことしか知らなかった。ぜひこれからは 手作りして  
とう豆をつくられている人に、さし上げ、お礼をいってください。  
火田中先生 ありがとうございます ございました。  
そして ごちそう様でした。

(2021年6月19日) ワークショップ/セミナー(発酵コチュジャン&トウバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

辛いものが大好きなので 意外に簡単に作ることができて感動でした!

色々なお料理に使ってみたいですね。

期間でお話し頂く先生の知識の深さにも感動し、毎週発酵食品に  
興味が増えました。

これから色々な教室に参加していきます。 よろしくお願い致します。

2020年7月13日分  
に続きます

( 2020 年 7 月 13 日 ) ワークショップ(豆板醬・コチジャン作り )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めての教室で、とても勉強になりました。

意外と簡単にできるので、これからは、作ろうと思っております。

色々質問にも答えてくださり、ありがとうございました。

( 2020 年 7 月 13 日 ) ワークショップ(豆板醬・コチジャン作り教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

調味料を作ることで、興味が湧いてきたようで、今日とても楽しく勉強させて頂きました。

年令的にも発酵食品 = 様々ないい物を取り入れていきたいです。ありがとうございました。

( 2020 年 7 月 13 日 ) ワークショップ(トバンジャン )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

いつもスーパーでしか買った事がない調味料が、これほど簡単にできるものなので、おね。

勉強になりました。

きびこのスプも辛い味が大好きです。

ありがとうございました。

( 2020 年 7 月 13 日 ) ワークショップ(塩麹・トバンジャン・コチジャン )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

トバンジャンやコチジャンを手作りできる発酵食品が、おねです。

簡単で、調味料が豊富なのでアレルギーの子供にも安心して使えます。

色々な素材で試してみたいです。

発酵についての知識も色々教えて頂き楽しく学びました。

ありがとうございました！

(2020年7月13日) ワークショップ(コフレジャン・トゥバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

コフレジャン・トゥバンジャンが大女子まで、手作り出来ると聞いて、参加しました。  
その調味料も使うレシピもあって嬉しかったです。  
市販の物は発酵を止めている。etc. 知らずの事もたくさんありました。  
一般的にもっと知られていくためには、どうやって発信して  
行くか、いいのかな... etc. 考えさせられました。  
すごくおいしくて楽しかったです。

(2020年7月10日) ワークショップ(塩糍のトゥバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日、お中納言から、せやしい事を言われて、  
大変失礼頂戴した。

教室(XXS)では、いつも目からウロコが... ばかりの  
実験してみよう(笑)。

(2020年7月13日) ワークショップ(塩糍 トゥバンジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めて手作りのコフレジャン、豆板醤を味おえ  
美しく仕上がりました。よく使うので  
ぜひ作りたいと思います。

どんどん知識も増え、お話しを聞くのが楽しみです。  
ありがとうございました。

(2020年7月13日) ワークショップ(塩麹のトウバンシメン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

身体に良いもので簡単に生活に取り入れる事ができると継続しやすいので無理なく続けられそうです。

おしまい