

(2021年7月25日) ワークショップ/セミナー() 糖調味料

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ちょうど食生活を見直したいと思っていた時期なので、
すごく勉強になりました。
ぜひ自宅でも作ってみようと思います。
とてもおいしかったです。
ありがとうございました。

(2021年7月25日) ワークショップ/セミナー() 糖調味料

感想 及び メッセージをお願いいたします。

先生の雑学? ね、質問には、全て答えて頂ける!! スゴイと思、毎日
食から健康にまで、いつも ためになるように、受講させて
頂けました。

(2021年7月25日) ワークショップ/セミナー() 糖調味料

感想 及び メッセージをお願いいたします。

こうじについて、一から丁寧に教えていただき、
酵素のことなど 座学も とてもよくわかり
楽しいワークショップでした。
誠にありがとうございました。

() 年7月25日) ワークショップ/セミナー() 糖調味料

感想 及び メッセージをお願いいたします。

いつも為になる話を聞き、とても勉強になります。
食の事、風呂の事、入浴の事、とても大事と聞き、
改めて手開きマカヒの事が大事と知りました。
※ こうじ調味料さえ作っておけば、簡単に健康に良い
料理が作れるので、常備したいです。

(令和3年 7月25日) ワークショップ/セミナー() 糀調味料

今日は、初めて参加させていただき、ドキドキ、ワクワクでしたが、糀について色々と勉強になりました！

糀以外にも、目からウロコの豆知識が沢山学べて嬉しかったです♪

身体に優しく、美味しいお料理もいただき

大満足なひとときでした♪

素敵なワークショップに参加させていただき、

本当にありがとうございました。又ぜひ参加できる日が有れば”宜しくお願ひ致します！”

(令和3年 7月25日) ワークショップ/セミナー() しゅうゆ糀

感想 及び メッセージをお願いいたします。

しゅうゆ糀を使ったからなので、開けて良かったです。

しゅうゆ糀の美味しさに、びっくりです。

ぜひしたいと思っております。

また、よろしくお願ひ申し上げます。

ありがとうございます。

(令和3年 7月25日) ワークショップ/セミナー() 糀調味料

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糀のいろいろを学べて良かったです。

オメガ3 = 魚の油のイメージが良かったので、野生動物に含まれていると教えて頂いたのが驚きでした。

学べるだけでなく、お腹まで大満足でした。有り難うございました。また、週末講座楽しみにしています。

(2021年 7月 25日) ワークショップ/セミナー(米) 米言同味米

感想 及び メッセージをお願いいたします。

米のお話しや 関係の働きなど 勉強になる事がたくさんありました。
お料理のレシピもたくさん教えて頂き とても美味しくいただきました。
色々 家で試してみたいです。
いつもありがとうございます。

2020年2月1日分
に続きます

(2020年 2月 / 日) ワークショップ(糀教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日もとても美味しくいただきました！
糀調味料は本当にいいなと思いました。
お料理のレパートリーが増えそうです！
ありがとうございました！

(2020年 2月 1日) ワークショップ(秋冬の糀料理を学ぶ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

塩糀を自分で作って失敗していたので
教えて頂きよかったです。
トマト糀は初めて食べました。
トマトが好きで、家でも作って食べたいです。

2019年10月13日分
に続きます

(R1 年 10 月 3 日) ワークショップ(塩糰、しょうゆ糰、トト甘糰)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糰子の教室は、あからわす“簡単”で取り入ってもらったので感動でした。今まで、敷居が高いと思ってたのが、ぐんと身軽に、自分でも出来るんだ!と自信も持てる素晴らしい教室です。座学も、1冊中ぶらさるっていつも面白いです。そして、びっくりするほど知らなかったことだらけで感重かったです。そして、小むすかしくなく面白楽しいのが、さすがです。

(2019 年 10 月 13 日) ワークショップ(塩糰、しょうゆ糰、トト甘糰)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糰子の教室は、
11月13日は7P11Dで、お言葉も優しく、わかりやすく説明してくださり、楽しかったです。また、教室にも参加させて頂きたいと思っております。
ありがとうございます。
早速、塩糰、しょうゆ糰、トト甘糰をとり入れていただきます。

2019年8月30日分
に続きます

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(トト糀のワークショップ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

トト糀の甘みにびっくりした
簡単に作れるのもうれしいです
レシピもたくさん教えてくれたり良かったです

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(糀作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

久しぶりに高松で参加できてうれしかったです
いつも良の先生にたくさん教わってありがとうございます
また来年も参加したいです

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(トト百糀)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糀のすごさに感動しています。
高松で参加できて頂いてありがとうございます。これに
日本人の心、お祝い、贈り物、主人の病気を為すもの、
料理を題材にありたいです。
糀を使って、日常の和食をみんなで主人に出して行こうと
思っています。発酵食品のすごさを改めて実感しました。
今日からがんばります。
本日はとてもありがとうございました。御礼です。頂いてありがとうございます。
次回は紅梅の副産物、日程がわかるようにさせていただきます。

(1 年 4 月 5 日) ワークショップ(塩梅糀 ほうろ糀)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日は ありがとうです。
いかに好味な糀か 覚えてもら
う様に作ってもらって 思っています
料理の レポートリーフレット ありがとうございます

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(塩麹の作り方)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

トマト塩麹は 前日に作りましたから、今日のトマト塩麹の方か。
使い道もよく、すぐなかななりそうです。

早速今夜作ります。

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(塩麹の作り方)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵食品は体に良いということはわかってはいたが
なぜ良いか、どうのかわかりませんでした
こんなに人間の体に大事な役割を担っているとは思っていませんでした
酵素をしっかりと取り、体に必要な酵素をたっぷり含んでいること
麹パウダーのすごさを改めて感心を感じました
説明も細かくわかりやすくして頂き、うれしく思いました
これから、又、勉強会に参加させて頂きたいです
今日は、ありがとうございました。

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(塩麹・味噌づくりのワークショップ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

どれも美味しく、簡単にできることが分かりました。

体に良いことも分かり、詳しい説明もとてもよく分かりました。

完璧!!

楽しかったです。

2018年8月30日分
に続きます

(2018年 8月30日) ワークショップ(塩糰子・しょう油糰子作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

自分なりに分かっていたつもりで、
二三日の power は すごいなあと思いました。
色々勉強させて頂き ありがとうございます。
又、他のワークショップも参加してみたいと
思いますので
よろしく お願いいたします。

(2018年 8月30日) ワークショップ(塩糰子・しょう油糰子)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

「酵素の大切さ」「お風呂のバクテリア」とか、教えて頂き、とても勉強になりました。
ありがとうございます。

おしまい