

(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 ためになる様に、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、腸の事、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思いました。
※ 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。

(2023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あれば”宜しくお願ひ致します！”

(2023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、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した。

(2023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強かったため、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(塩糖、しょう糖、トト甘糖)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糖の教室は、あからわす“簡単”取り入れやすいので感動でした。今まで、糖屋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いです。そして、小む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(塩糖、しょう糖、トト甘糖)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糖の教室は、あからわす“簡単”取り入れやすいので感動でした。今まで、糖屋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いです。そして、小むかしくなく面白楽しいのが、さすがです。

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(トロピカルのワークショップ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

トロピカル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(糖菓子)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

スィーツに高たんぱく食品を取り入れるには
いつもより多く砂糖が必要でアレルギーに
注意が必要でアレルギーに注意が必要

(2019 年 8 月 30 日) ワークショップ(トロピカルの)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

糖の加工に感謝です。
砂糖の代わりに甘味料を使うことに
日本人は、ごはん、お茶、漬物と 主人の病気を為さず
料理を選択にありたい。
糖を使って、日常の和食を主人と主人に出して行くの
思いつく。発酵食品の加工を、改めて通感で
今日からがんばるつもりです。
本日はとてもありがとうございました。御礼です。頂戴ありがとうございます。
次回は紅梅の調理と 日程がわかる予定です。

(1 年 4 月 5 日) ワークショップ(塩梅糖 ほうちん糖)

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。
いかに砂糖の量を抑えて 糖をいかに
すばやく作るかを 思いました
料理の レポートリーク 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ら
使い道もよく、すぐなかななりそうです。

早速今夜作りまあ。

(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(塩糎・しょう油糎作り)

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。
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(塩糎・しょう油糎)

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