

(2017年 10月 31日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 「西孝素」や「糀」など「体に良い」という知識しかなかったのが、
実際の働きを教えてください、食生活を見直す良いきっかけとなりました。
一番ショックだったのは、今まで「^{しも}体に良いと思って飲んでいた甘酒の大半が、
甘酒もどきで、本来の良さが無いと知ったことです。
教室は傾向も色々、
ふと思いついた疑問にも答えていただき、試食もたくさんで大満足です。
成長期の息子や、仕事が大変な夫の心と体のサポートを食生活でも
していきたいと思いました。もちろん自分自身のためにも。
他の教室にも参加してみたいです。
体に良いものって、おさとうのような甘さかなくても満たされました。
自然なものって、それが「フシギ」です。
人間本来の生き方だからで(ように)..
今日はありがとうございました！

(17年 10月 31日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 今まで何となく「甘酒」は体に良いらしいから...という理由で
飲んでいましたが、(私が飲んでいたら、米と糀だけで作ったもの
ですが、ビンに入って常温で保存するタイプです)
生甘酒 (酵素が生きている!) とは別物だと知り、おどろきました。
酒が作られた甘酒は「甘酒じゃない!」というのはテレビの情報で
知っていたこともあり、飲まないようにしていたのですが、自分が飲んで
いた甘酒も本当の甘酒とは別物だと知ることが出来、これから
生甘酒を手作りして飲んで行きたいなと思いました。
酔醉の事も今回たくさん知る事が出来、とても参考になりました。
まさに「糀の力は最強じゃー!!」ですね!!
ありがとうございました。

2018年
1月分に続きます

(2018年 1月10日) ワークショップ(甘酒作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒の作り方も分かりやすく、
利用したレシピも多く教えていただき、
色々試してみたいと思います。

(20年 / 月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 思っていたより簡単に甘酒を作る事が一番の驚きでした。
アレンジレシピも簡単に美味しい物が作りやすかったです。
酵素についても詳しく教えて頂いて勉強になりました。
ありがとうございました。

(30年 1月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒が大好きだったので、家での作り方を教えて頂いて
応用も知れたのでほんとに良かったです。
試飲もたくさんさせてもらえ、わかりやすかったです。
今日はありがとうございました。

(2018年 1月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 試作、試食をしながらのワークショップ、とても楽しかったです。
家でも作ってみよう。
レシピもあつ、毎日の生活にすぐ取り入れられるところが嬉しい。
畑中エルの雰囲気も教室をなまかせて、おこしよかったです。

(20年 / 月10日) ワークショップ(甘酒作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒の効能や作り方が分かりやすく学べて良かったです。
実際に目の前で甘酒スイーツを作り試食して
簡単に作れて美味しい事が分かりました。
家でも作ってみます。ありがとうございました。

H30年 1月10日 ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 勉強になりました。
早速作りたいと思いました。
甘酒の種類及び利用法がわかり、~~中々~~
はばかたかりました。
ありがとうございます。

2018年
3月分に続きます

(18年3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 仁子のおかげで、クッキング教室の思い出もあり、とても楽しかったです。

料理は仁子に任せ、
やってみます

(2018年 3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 甘酒だけでなく、色々興味深い話が聞けて楽しかった。
また毎日甘酒を飲んでみたいと思いました。
時々ランチを食べに来ますが、ランチだけでお腹いっぱいになるので、スイーツとかも食べながら食べるといいのですが、また、セルロースや シフォンケーキも食べたいと思っています。

(18年 3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 病気をしてから 医師から発酵食品を禁じられていたのが、アサヒが 消化器病状が改善せよ" 大変でした。
発酵食品が食べれるようになったので、いろいろのことも知って通うようになった。1ヶ月間の調子は改善していき、そのおかげで深い話をあわせてもらって、また勉強になりました。
これから食べながら体調管理に努めていきたいと強く感じました。
ありがとうございました。

(30年 3月18日) ワークショップ(甘酒)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 概の良さはよくわかるが、実際は、はじめて、話をきいて、レシピも紹介してもらって、やってみようと思います。
又、違う教室も学びたいと思います。

(30年 3月18日) ワークショップ(甘酒講座)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とこれ身は 気づかされた！
本当にありがとうございました！！

しかも 大田中先生、おっしゃる通り甘酒はね〜
すっごく栄養価が高いので、これをおいしく作るコツが
大切ですね！！ 今後いろいろ試してみたいと思います。

ありがとうございます！！

ありがとうございました。

(30年 3月18日) 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。

甘酒が好きで、こからは自分で作って色々
の物を作っています。

いい勉強させてもらいました。

おやつも作ってみたいです。

(年 3月/8日) 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。

生甘酒の存在体に良いかよくわかりました。

ネットホームなワークショップなのでとても参加しやすいです。
子供さんづれでも気にせずに参加できると思います。

付随する雑学もおもしろかったです。

また別のワークショップにも参加したいです。

(年 3月18日) ワークショップ(米糀)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

すごく為になりました。しびれがとて有難いです。
子どもに食べさせたいので、早速仕込みます。

おしまい