

( 3 年 7 月 7 日 ) ワークショップ/セミナー( 金山寺味噌づくり )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

簡単に作れるので、びっくりしました。  
ごはんの友に、お酒のあとに、ひとりなのでも  
自分でも作ってみたいです。

(2021 年 7 月 7 日) ワークショップ/セミナー( 金山寺味噌づくり )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

金山寺味噌、とてもおいしかったです。  
金山寺味噌が簡単に手に入れ、作りたいので、  
事前予約制が嬉しいので、販売してほしいです。  
いろんな野菜を入れて楽しみたいです。

(2021 年 7 月 7 日) ワークショップ/セミナー( 金山寺味噌づくり )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

金山寺味噌、こんなに野菜が入っているものなんだと  
初めて知りました。  
甘くて美味しかったです。

(2021 年 7 月 7 日) ワークショップ/セミナー( 金山寺味噌づくり )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

みそ作りは自分の好みで、という気軽さが良い。  
金山寺みそは混ぜたとしても良いし、短期間で食べられる。  
おいしく簡単なので、全て食べ終える頃を見計らって  
自分でも作ろうと思いました。  
オリジナルみその食べ比べも貴重な体験でおもしろかったです。  
みそ以外にも色々なお話を伺えたので、  
学びになりました。  
ありがとうございます！

(2021年7月7日) ワークショップ/セミナー( 金山寺味噌づくり )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日は初めて参加させていただきありがとうございます。  
発酵について ぐわしくわかりやすく説明していただき  
楽しく 作ることができました。  
できたお味噌を食べる日。待ち遠しいです。  
ありがとうございます。

おしまい