

(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。

将来的にも発酵食品 = 健康的な食べ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(トウバンジャン)

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て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。

きびとり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・トウバンジャン・コチジャン)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

トウ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。

発酵食品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・トゥバンジャンが太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...etc. 考えさせられました。
すごくおもしろかったです。

(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、お中元が、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...っばあ、
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
美味しくびっくりしました。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(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