

(2019年3月17日) ワークショップ(おむすび作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

おむすびは~~作~~たことがあるけれどいつもより
おいしかったです

お米の研ぎを減、浸水時間について、知れたのが
良かったです。圧力釜の場合、水につけておく時間も
知って良かったです。ありがとうございました。

(2019年3月17日) ワークショップ(おにぎり教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

① 何十年と米を研いで、ご飯をたいてきましたが
意外と基本の基本が間違っていました。

お米の計り方、浸水のこと、圧力鍋での炊き方
少しづつ間違っていたので本当に参考に見強に
なりました。

② おにぎりの作り、とろろ握り方、ソフトでの
作り方もとても見立ちそうでした。

③ 簡単絶品豚汁の作り方の奥義も聞かれました。

(2019年3月17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。

白米も炊き方が違っていて任じりが変わってくるんだなって
思いました。土鍋が一番美味しかったです。

小学校以下の皆さんが参加する時は、

かくつがあるので、何人が居たらOKですか。

でも、皆で一緒におにぎりをいきなり、それ以外の

おむすびの作り方が違って、面白かったです。

お味もとてもおいしかったです。