(130年12月1日) ワークショップ(日みそりをり)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

子どれているみないる。岩かいさせて頂けて、チリトリオシャルク辛による体験でき、貴重な時間をすぶさせていたではて良からただける。それでいるみないかっぱかとうとそでなり目前、そ下さってうれんかったです。

今末、年もの自みをの是成の"多とみです。

ディアののかななのあかいだけにするいのであるとうです。 ありからうごういまけこ!

(430年/シ月 /日) ワークショップ(らと) けい

感想 及び メッセージをお願いいたします。

本のシソ(をリン・たってかったです):
お正月が辛いまです。
から、そろない日のロかといい
色をケークショックラけたいですか
いくからの、「は事は行けないはす」
して、 解的も (トントエー・)

(20(8年 (上月 1日) ワークショップ(自分とバド)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

前便以对处于作用比例在一条加生地及原生。 数1个的二型1千分。 自对生作用的体験で至了。例21年时,與122

2712年11日、作りは、1年日本日本日本大阪はキンドの

ありかとう ジェルラカ.

(2018 年 12月 /日) ワークショップ(白みれ作り

感想 及び メッセージをお願いいたします。

乳酸菌の大かさきていないに教えてかただき、千作りのみそを実際に作業させていれがき 破強とかました。

(日30年19月1日)ワークショップ(日みるなり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 。みるのをでできる精彩には到れてこ
- , ハフもありかいとうございます
- . さいねいしょう気は日がありまとれかりました!
- ・ みをはずのあいはなできて発育ロインリコレアーセックルア
- これからもかなしまって下さい

(村分の年 /2月 / 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。

白時増造りは科学に築いるので、始めてなのできるが教育の新年度を覚える中、

(プロ 年 /2月 /日) ワークショップ(白 ム ぞ 作け

感想 及び メッセージをお願いいたします。

けいめてえんかなせてもらいとてもすてるなら日かを作り、

(2018 年 井月 | 日) ワークショップ(日味噌作) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

- ・クレアッツト教室でお味噌を作ります。
- 自味噌は初めてたのでお正月が楽しみです。 で以な味になるかたのしみです。たのしかったです。 たです。 では、人でイチリたいです。

(30年十月一日)ワークショップ(白まれて) 感想及びメッセージをお願いいたします。 白みるのくいりかいすっしかったっ ていす白みそで、たっかることかい ナーのしみていすっきいくると メリオーカーストラントンファン メリオーカーストラントンファン メートートーンまりました。

> 2018年11月28日分に 続きます

(30年11月28日)ワークショップ(日みそイをリ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 、2回目の絵かのです。
 - 楽し、お店を衛きなから作る事ができました。
- 発酵食品の素晴らして等興味深いお話も同け
 - ・お正月の準備南橋!!です.

(2018年11月28日) ワークショップ(白ける

感想 及び メッセージをお願いいたします。

每回台味的自力出来的办子的学儿对了

海回知の食事を感えませられます。

草にたようない体作りを、安心できる、食がもの食生活

もしていてもと思います。 味噌なりますが、かりますが、(ワークショップの)は、

よいれです

(30 年 11 月28日) ワークショップ(白みそ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

本日は、ありかとうございました、作り方をすぐたれてしまうのでこちらへ寄せてもらって、豆もすぐついせるして、助かります、その他の事も、い、はい教えてもらって、ありかたいです。家で、やれるものを、かんはって作りたいと思います。ありかとうございました、又、教えてくださいね。

ジ年 //月 30日) ワークショップ(自みを

感想 及び メッセージをお願いいたします。

毎年作れいまかなかながまだらべい てもと回りかまれている

(30年//月28日) ワークショップ(日外を 感想 及び メッセージをお願いいたします。

無時になりまけらしています。

みぞうにはもちろん他のお料理は東とるということで 中料理のはでもなかります

作りながらの気生の他のお言な間かせてもらい 新加入菜酸值的、石内地 身体1= 川川と ガシさセられまいて。

号もありかとうざざりまして一つ。

2018年11月16日分に 続きます

(2018年11月16日) ワークショップ(白のできっくり)

感想及びメッセージをお願いいたします。

か捨。種類ながいや 夏明のイブリカなど 行文一个个核教:时的的打事的知事的出来 耐義でに.

ありがもかかびこれた

(マロ)8年川月川日)ワークショップ(白ミソ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

1人前、こちらで麦ミン作りに斧かさせて頂き 目分独りでは、なかなかしないので、かのも分かさせて もらいました。

へんな添加物か、入ってない目分で作った ミッも 介がるのか 学しみです

アーかにもをも取りま深いイベントかなるのと なまいなるいがまがらせちの発 まりかとりごかいました

(30年(月6日)ワークショップ(日みさイドリ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

自然便に娘が興味があり、いちいナーはに行かせてもらって おいしい使事をさせてもらってからおける作りに参かしませてもらい 乱た。手が、ただる々でかが意外といるんだけるあと 思いました。毎世エリかり楽しみです。西京熳まのおな お、魚、野菜をつけ込んでありまますでけでははなる. 色々言式にみたいです。

るりかとりと"」」いました。人人

(2018年/1月16日)ワークショップ(日味噌の作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

まつてかりやすり説明でした。 外来にかりか楽しかです。 ありかとうつないました。 どクルスがなりらもをかたです。

(30 年 // 月 /6日) ワークショップ(月 みとんし)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とてもないかです。

こうじゃ、大きをませてかけ、けっこうわかい了もかけんだと

こうじは異が深わってす。

まで、他の体験もにみをいと思います。

(30年 //月 /6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。

初めての味噌作りに楽しみに来ました。

本がこうじを混せでもりみそ王を作ったり

けっこうわかいいりました。

いろいろなお話が関けて、とても勉強に
はりました。

いろいろけるな室に着かにし起せしてみていてあ

ありかでとうついまいましてこの

(2018年 //月/2日) ワークショップ(日味噌/作り

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めて、味噌作りに参加させていただき、色々は話を聞けてよかったです。

る供い作ることが出来そうで一度、一緒に作ってみかと思います。

大後会であればお店に行ってみたいと思います。

(ニッ/8年 //月/2日) ワークショップ(日みろ生り

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初的了的好作了、重切了下码。

ス・化学的なお話もしていただき、内容的によくれかりました。

高石市はけりし(社手区左住)遠いないすか、

お店の方にも機会かみれず何いたいです。

自かす ありかとう プびいう (下,

(2018年 11月12日) ワークショップ(月みそ1年リ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ず、火作りたかった自みそりかり

出来でおったです。

みその製味深い話も、楽しく参考になりました。

ありかとうございましたと

(学校) 30 年 // 月 /2日) ワークショップ(おっまっち イド) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

最近、自治身の健康のことについて、改めて、考え直していたので、今回のワークショップは、良い刺激になりました。

先生のお話も楽しくて、親しみやすくて、発酵食品の事、食べ物の事を、もりと知りたくなりました。

又、参加させていただまた"です。 お店にも行かせてもらいますれ!

では、また

)

30年//月八日)ワークショップ(自みで作り

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めて、すがの味噌に参加されて頂きれた。

思いいなり、簡単でしたが、一つ一つ意味あままな

動変にはりれる。

Oにする時か、単itaです。

又ぜが、家も近づかで参加なかり、まな、思い時。

(2018 年 11月12日) ワークショップ(日みん作り

感想 及び メッセージをお願いいたします。

大な気後になりましたありがとうございました

ひまこ豆で作るとないし、と関いたことがありますが

出来なりが楽しみです

2018年11月12日)ワークショップ(台時噌がくり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

外が、味噌を作ったことがあり、美味しく出来ためで、 行外来、味噌からいはまっています。 台味噌は初めて作るので、どかように発酵していくのか、 楽しみです。大会と糀の割合で発酵する期間が、ずいぶん 違うのですごいと思いまして。 出来あかりがとても争しみです。 存難りングいまして。

(30年11月12日)ワークショップ(白中電イドリ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

利力での日本時に出ていた。 村料をませて作るだけではけるく 味噌に関する知識も学ぶことができて 楽しく粉かけせてて頂きました。 出来上がりがとても特ち遠しいです。 ありがとうございました。

30年1月13日) ワークショップ(日みとの作りち

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とこも中かりもあく自宅できずして、井下いと思うLessonでした。 どろいろく作りすごく最になっているのですが直前子でうたが、中からすが、いるんな発酵食品も気になるのでおじゅましまる。又りかどうごだいました。

2017年11月7日分に 続きます

30年 柱月7日) ワークショップ(日みそくたり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

前回作が表れる、毎日おいして頂いてます。 自分で作がかみそが、こんなにもおいしてなるんだなかと 感心しています。おど月に向けて日午そが、仕込めて うれしいです。どのように発酵していこのかやこみです。

(ユ018年 (1月7日) ワークショップ(日みそ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

自みとは「作るのがそのめておので、出来よがりが楽しみです。 乳酸質を食のことなど、増え「即の未かっててきまった。

幸の紹介ありかいらございます。

マー見となからと思います

(430年(1月7日) ワークショップ(日よそっと)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

から工事ではてい、思いていて、刊筒ギレンでまたので、

又、米ラクロを洗せいこう程のかい、若細母で、
「下にこれていた」甘三百ハかいりでして、 サモでいけでした
イセハも「下ろうと知いましてこ。 みを「下りなけるでして、 いった
教をここれ」をはなっても見りないてよるし、よってしるのでで、
友生でもつごだいましてこ。

30年11月8日)ワークショップ(日みそくたり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発動を食品の良さはよくテレビなどで、 やいいるすか、めかりやすく勉強できまして、 自分自身のもついな、常た菌が入れ、 自みそか、とこも等しみです

(2018年//月2日) ワークショップ(米み)そ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めて挑戦でしたかったです。
かかり必ずくてよかったです。
ち月までいたまないように
かんばります。

(30年 / (月 7 日) ワークショップ(ロッズ ソ g パモリカ) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

お味ソ作り3度目ですが白みそは2週間~1日のでままよかるということで下のしみです。

今年のおでう羞はき、と美味しいものになりるうです。本日はありからがざいました。

(2018年11月7日)ワークショップ(白みなんなり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

お味噌のない、こうじの種類を菌のことではどっても噌の作りない外のこともでくさいかいえてもらい、とても勉強にもなりました。
あいいい自味噌の完成がとっても乗しみでする。ありがとうございました。

初年 (0月7日) ワークショップ(白みと

感想 及び メッセージをお願いいたします。

作り方はランプルでわかりやあか、たので、これなう家で、も出来をうですなせ、手作りが良いのか、より分かりました。家で作った物の方か、住れて、る家族にも良いのたでと知ったのでこれからはずって作ってあけ、たいです。

2017年11月18日分に 続きます

年 / (月(8日) ワークショップ(白水で 5年)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵を流しかいかに身体に言いか、学はせていなびきまして 新年で送るのは、食べ物しかもとになりませんので

舒舒作).(生等)一只手仕事一一口的与身体全体

気所で作ったかにしてと思っています。

黑水气(黑豆)(大豆)见心乳(去)加。南什么の 災いような、毎しみなようま。あせるからなり間がしませんでして

150のおかる、東日子しみです

ありからうこうしゃくて

(2017年11月18日) ワークショップ(月升午づくり教室.)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

けっこう簡単する作業では、長時間ではなくできるのがででいていしても ● チ红華大切ですね。 菌のあ話ももっと広りて=11,7見にはした。 また、教室、か何いしていかあ。 为りがとうございましてつ

(29年//月/8日) ワークショップ(白ロ未の色がり)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 昨年大阪へ来て今度のお正月は初の自味噌の お雑煮を作りたくて参加しました。

菌のお話など、とても分かりやすく楽しかったです。

ありがとうございました。

(2017年 11月 18日) ワークショップ(自みを作り教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

前回の米みちに続き、白みを教室に参加できてまた発酵の免が乗かでりまて

しても楽しかったですの 火田中工んの説明もとても解りやすく、自分でも午いとでいてみたいと思います。 ありがとうございました。

() 年 (/ 月 / 8日) ワークショップ(日 み (イ)) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

○ 塩にか、大好きで、塩にてを自の食事作りに付きているので、これでまかいませるとしていると自分では思っているものです。 まびまだだけあり…というのか、今日参加しての感視です。 本はで、読んで最後にかざんご状態ににしてい、でまんとはしまり、 知ていたもの今日なぜ、私は風にするのか、タケか、いかり、 いかろは菌のでもれかり、とても楽しかったです。 実は自みそのするが、少しにからたのですが、今年は おかその虫、木上が、米かです。 11年の関係で15月前に次月の 希望体を入いする。お料理数室の予定が、早めにりると 遠しいです。

(年//月/8日) ワークショップ(白みそ教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・いろいろ食者を見直す話を開けて、 省なんと話しなから行れてよかってです あもうにが楽しみです あれなうございれた

(29年 //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。

今日は、ありかとうニーせいました。

・おみそを初めて自分で作る事ができてうれしいです。家族に食べるせてやれるのが、うれしいです。

乳酸菌のおはしてなど、興味深いおはあ

(シ) 年 // 月/8日) ワークショップ(白 みそ イナリ) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

自みたから、3国目(3年日)ですかい、教皇にくなといかも新たな情報を得ることができてある。生活にとれた後に立ちます。
またるから教皇にも参加します。

2017年12月3日分に 続きます

(2017年 / 2月 3日) ワークショップ(白みそ作り教室

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても簡単に作ることが、出来て驚きました。

1年っている間、いろいろな話(こうじゃ酵素、乳酸菌など)をして頂き楽しかったです。

市販のみそより断ぜん美味しいということなのでは 出来上がりが楽しみです。

和国ヨーグルトもイドってみたいと見いいました。

(2017 年 L2 月 3 日) ワークショップ(白みそ作り教室 感想 及び メッセージをお願いいたします。

の 以前の自分をは作りため、ためる、合図、教室があむし聞いる参加ませる 頂きました。

私も発酵食品と微生物を取扱、スパタ仕事をしているので、飽愛になりました。

今後も興味, あるもかは、参加すせて頂きます。

ありなどうジザー、ました。

(2019年 (レ月 3日) ワークショップ(白みそ作り教室

感想及びメッセージをお願いいたします。

- 「久にいいではのますが関けて、 東海ととそのり、画度、配際なの品の素晴らしてかい 分かりすした。 まりかいうコエッいます。
 - 利ヨーがルトドリート作りも金養をよれですって谷をいです。 希望平自、19:00以降/セロネス 希望

(2017年/2 月 3 日) ワークショップ(白みそ作り教室 感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 「理作り」なりがありまたが、全くちがいました。 目からウロコのお話はかりて、とても無深く感動しました。 また 参加したいです。できかは、銭壁で、毎回行ってほしてす。 (月10年)

けたやす探しも、行るなだいと思いまた。

(」の「「年 () 月 3 日) ワークショップ(白みそ作り教室)	
感想及びメッセージをお願いいたします。 全体を通してとこれ学での多いワークショップでに「みりました」 先生のみ話もとこもわかりやすく免が気になりました。 〈セのワークショップでもいろいろとう式してみていてする ありがとりっさいました!		
		=
(2017年 12月 3日) ワークショップ(白みそ作り教室 感想 及び メッセージをお願いいたします。)	
みとの乳酸菌作用など、砂強ななかれれ		
りかとうごかっまれ		
(ュ 9 年 / 4 月 3 日) ワークショップ(白みそ作り教室)	
感想 及び メッセージをお願いいたします。		
本当に楽しかれるのい教しも作うかと思いるにな		
こうじょ語、方面との語がだ、1人かになる語かできれて		
80123.		

____ 2017年12月5日分に 続きます (19年11月5日)ワークショップ(白かを教室

感想 及び メッセージをお願いいたします。

○ いろいしよお話を聞かせていてことだき、とても楽しかってこです。 食け大事にではよるがにめて感じましてこの出来上かいるのか、楽しけです。 まに参かしてこいと見いいます。

(ユ 年 1 月 月 日) ワークショップ(り 味 産 教 室)感想 及び メッセージをお願いいたします。

○ 以前に表けら数室に無加させていていていていていていていていていていまけらからても香りもいいし、おいしかっていってい

31- fam 13 1700

ち比食に関する大変興味深いままで 1-くさん関かせいただいて楽しかってす。

おひはにできるこの自みれを楽しみに確すする

(年12月5日)ワークショップ(日みそ教室

感想 及び メッセージをお願いいたします。

○ か話もいっぱい聞けてとても楽しかったです。

2017年12月29日分に 続きます

以 29 年 (27月 29日) ワークショップ(白みそ作り教室

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めてのかる行り体験とはやいしてる。
あらてからったあり、おれがは健康なものとうとかいまして事も大事をいうたがかり、又家は行うとかるいてろ

2018年1月16日分に 続きます

(2d8 年 /月/6日) ワークショップ(日 升 名名)) 感想 及び メッセージをお願いいたします。

去年白みぞ初めて作って大変おいしくて、今年もまた 作りたい!! と 4人組ご来ました。 ifcr ハタヤナんのような お店があたらういいではない、(まいばくにありません)) みを作りだけではて 店主なからいろんなお話は割けて すごしく賢しこくなってりまってます。 (来年的升经作川、第1411年12年8月) 今年も白みとまいく食べて元気にすらせそうです。 長りがとかございました。

(18年 / 月16日) ワークショップ(自みる

感想 及び メッセージをお願いいたします。

去年初めて自みを作りの数室に参加しておいしかたので 今年も来ました。

と"ほ"3くも興味深いし、ぬか床もあまりめからないまま 作っているので、正しく知りたいと思います。 大豆もつぶす機林が使えるのが動かります できあかりかとても乗しみです。

(29年 1月16日) ワークショップ(日井とうたり

感想及びメッセージをお願いいたします。

日下午に引き続きお世話に何まず。 日州をが大変おいしく頂けたので、今年参りのさせて 耐奉 説明も 鮮いしてもらい、まずます、おみその大かさ 頂きました。 面参奏の大切さを感じました。 今日、イナで人で白州をは、どんするイナ上りたするのか 年はよてす。 ありかとうございました。

(30年 / 月 /6日) ワークショップ(日から,かくり

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日はありかとうひむいました

一時年教えて頂きとてもあいしかったので、2回日の参加とてもたのしみにしていました。 先生は知識豊富でいるいろであるとでするのでとても勉強にはりました。 楽いるいか同に時間があままた。 また参加したいです。

2018年5月9日分に 続きます

(30年5月9日) ワークショップ(日みそ、麦みで議在 感想及びメッセージをお願いいたします。

味噌教室も4回目、白みでは3回目です。 米みでは自みでと違って、発酵に時间がかかり食べけ見が分かりにくいのですが、お買い物の時か、次回の講習の時に関けて有難いです。 お買い物に来を時に发生のか母様が教えて下でるしらせや注意がとても参考によるので、近々、 「お母様の出対のかとても参考によるので、近々、 「お母様の出対のかとても参考によるので、近々、 「お母様の出対のから、作りかまで教えてくめる料理教室」を向隆上のでらどうでしょうが。

(2018年5月9日) ワークショップ(白まそ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日は、人生で初めての自みを作りを体験して、

昔ながらの知識や女性の母としての姿を見れたりと、

将来、家族が増えたら、こう言、た知識や技術を持った母になりたいなぁと思いました。

先生も優しくとてもわかりやすく教えていたたが、こて、

また次回、私や友達と参加したいと思いました。

ま日は、本当にありがとうございました。

(43年5月9日) ワークショップ(麦みそ

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めてみる作りをしまてみて、きまなまがから、てるんだがへと思いました。か話しも「はるほびー」と勉強になりました。
おりかとうごでしました。

おしまい