

(2021年1月9日) ワークショップ/セミナー(キムチ作り Wp)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今年キムチ作りは 興味があり
参加しました。
パンニョムを 作り置きました。
ありがとうございました！

(2021年1月9日) ワークショップ/セミナー(センニョム・作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

パンニョム 作りは 興味があったので 受講出来て
良かったです。
美味しいです。

(2021年1月9日) ワークショップ/セミナー(キムチ・パンニョム)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とてもわかりやすく 楽しかったです。
ありがとうございます。

(2021年1月9日) ワークショップ/セミナー(ヤンニョムキムチ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵の他、お米のたき方も分かって良かったです。

(2021年1月9日) ワークショップ/セミナー(ヤンニョム・作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めてヤンニョムから作りましたが「簡単」で家でも作ってみたいと思いました。
材料が少し手に入りにくいところが「難点」だと思っています。
ご自分のたき方なども勉強になりました。
腸の細菌を調べて、自分に合っている食事などを取り入れている
ところなので、他の回も行きたいと思いました。

(2021年 1月 9日) ワークショップ/セミナー(キムチ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

キムチのセッションで、チキンのお料理があまりのほっこり
しました。とても美味しく食べやすいので、家でも作って
みたいと思いました。

(2020年 1月 9日) ワークショップ/セミナー(ヤシヨム・キムチ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・キムチ作りに興味があり参加致しました。
材料さえあれば簡単に作れますし、セッションを作って
くれるアレンジもさくのたのしみと知り、とてもお勉強に
なりました。発酵食品にも興味があったので、
また違ったら分野の教室があれば、参加
したいと思えます。

(2021年 1月 9日) ワークショップ/セミナー(ミロシヤンヨム)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

キムチが大好きなので、セッションも簡単に作れるし参加して良かったです。
玄米に興味はありますが、おいしく食べる方法がわからないので学習してみたいです。

(R3年 1月 9日) ワークショップ/セミナー(ヤシヨム・キムチ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- きゅうりのオイキムチくらいの漬物具合が良かったです。
- とり胸肉がやわらかく、辛味もよわやかで美味しかったです。

2020年4月4日分
に続きます

(2020年4月4日) ワークショップ(米花ヤニヨム & キムチ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵食品が身体に良いことはよく然と知っていましたが、
乳酸発酵という過程を経てできたキムチが美味しいだけでなく
腸内環境改善や免疫力アップという効果を持つと分かり、
身近な食品として今後も大事にしていきたいと改めて思いました。

(2020年4月4日) ワークショップ(米花ヤニヨム & キムチ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵の話がわかりやすかったし
こうじヤニヨムの味が美味しかった。

(2020年4月4日) ワークショップ(米花ヤニヨム & キムチ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても気が強くなりました！
家で簡単に作れそうなのが良かったです！
発酵のことなどすごく勉強になりました。
ありがとうございました！

(令和2年4月4日) ワークショップ(米花ヤニヨム & キムチ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

お店でキムチを作っていますか？
今日の米花が入ったヤニヨムの方がとても美味しく
思いました！ ほんわり甘くてユリが感じられます。
ありがとうございました！

おしまい