（2021年 3月29日） ワークショップ/セミナー（ 発酵キムチ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

はじめてのキムチ作りがとても楽しく、ごはんを炊くことも
簡単ではないんだなと勉強になりました

（2021年 3月29日） ワークショップ/セミナー（ 水キムチ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日はありがとうございました。
簡単に作る作り方を教えていただきぜひやってみようと
思いました。 とてもおいしかったです。
発酵食は奥が深くておもしろいですね
またワークショップもいかせていただきたいです。

（R3年 3月29日） ワークショップ/セミナー（ ヤンニョム ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

はじめてキムチのヤンニョムを作りました。
自分の家でいろいろなキムチを作ることが出来る
と思うとワクワクで嬉しいです。
白ごはんの炊き方も主婦歴27年目ですが、
しらない事がたくさんで驚いてしまいました。
今夜から我が家のごはんもふっくらぴかぴかです！

とてもたのしかったです。
ありがとうございました。

（2021年 3月29日） ワークショップ/セミナー（ ヤンニョム・キムチ作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

韓国料理というカテゴリーから一歩出て、
発酵食品の中の1つとして、とらえたら、近い存在に
なりました。上手くアレンジして、日常に、とり入れたいと
思います

（2021年 3 月29 日）　ワークショップ/セミナー（ 発酵講座 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

簡単ヒムチすごくおいしくて作ってみたいと思いました。

簡単にできそうなので

おいしいご飯の炊き方も聞けて得した気分です。

発酵食の良さを新たに認識しました。

ありがとうございました。

2021年1月9日分
に続きます

（2021年 1月 9日） ワークショップ/セミナー（ キムチ作り ws ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

当日キムチ作りに興味があり
参加しました。
ヤンニョムを作り置きしようと思います。
ありがとうございました！

（令3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。

ヤンニョム作りに興味があったので受講出来て
良かったです。
美味しかったです。

（ 21年 1月 9日） ワークショップ/セミナー（ キムチ・ヤンニョム ）

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て楽しかったです
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・キムチ ）

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なと思います。
ごはん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。

キムチのヤンニョンで チキンのお料理が出きなのはびっくりしました。とても美味しくて食べやすいので 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。

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、簡単に作れるし、ヤンニョムを作って色々なアレンジもきくのだなと知り、とてもお勉強になりました。発酵食品にとても興味があったので
また違がった分野の教室があれば、参加したいと思います。

（2021 年 1 月 9 日）　ワークショップ/セミナー（ こうじヤンニョム ）

感想　及び　メッセージをお願いいたします。

キムチすごくおいしかったです。ヤンニョムも簡単に作れるし、参加してよかったです。
玄米に興味は、あるけど、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。

- きゅうりのオイキムチくらいの漬かり具合が良かったです
- とり胸肉がやわらかく 辛味もまろやかで 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（ 糀ヤンニョム & 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ぼ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る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（糀ヤンニョム&キムチ作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵の話しも わかりやすかったし
こうじヤンニョンの味も美味しかったです。

（2020 年 4 月 4 日） ワークショップ（糀ヤンニョム & キムチ作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても勉強になりました！
家で簡単に作れそうなのがよかったです！
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（ 米花ヤンニョム & 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が
今日の糀が入ったヤンニョムの方がとても美味しく
思いました！ ほんのり甘くてコクが感じられます。
ありがとうございました！

おしまい