

(18年3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● に子のおうむ、クッキング教室のようでもあり、とても楽しかったです。

料理はに子でね。
やってみます

(2018年 3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒だけでなく、色々興味深い話が聞けて楽しかった。
また毎日甘酒を飲んでみたいと思いました。
時々ランチを食べに来ますが、ランチだけで
お腹いっぱいになるので、スイーツとかも食べながら食べると
いいのですか。また、セルシイや シフォンケーキも食べたいと
思っています。

(18年 3月18日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 病気をしてから 医師から発酵食品を禁じられて
いました。でも何か 消化器病状が改善せよ" 大変でした。
発酵食品が食べれるようになったら、いろいろのことも知って
通うようになった。" 世にあり 調子は改善して
います。本日はこのことについて 深い話を 聞かせてもらって
また 勉強になりました。
これから 食べながら 体調管理に つとめて
いきたいと 強く感じました。
ありがとうございました。

(30年 3月18日) ワークショップ(甘酒)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 概の良さはよくわかるが、実際は、はじめて、話をきき、
レシピも紹介してもらった。やってみようと思います。
又、違う教室もうたいと思っています。

(30年 3月 18日) ワークショップ(甘酒講座)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とこれ身は 勉強させてあげてくれた!!
本当にありがとうございます!!

しかも 大田中先生、おって 勉強させてあげてくれた!!
すっごく 勉強させてくれた。しかも お礼の気持ちも教えてくれた。
感謝です!! 今日いろいろお話を聞けたのが嬉しいです。

早くに帰るのいいですね!!

ありがとうございます!!

(30年 3月 18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。

甘酒が好きで、こゝからは自分で作って色々
の物を作っています!!

いい勉強させてもらっています。

おやつも作ってみようと思います。

(年 3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。

生甘酒の存在体に良いのよくわかりました。

アトホームなワークショップなのでとても参加しやすいです。
子供さんお預けでも気にせずに参加できると思います。

付随する雑学もおもしろかったです。

また別のワークショップにも参加したいです。

(年 3月 18日) ワークショップ(米糀)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

おびく 為になりました。しびれがとて有難いので。
子どもに食べさせたいので、早速仕込みます。

2018年
1月分に続きます

(2018年 1月10日) ワークショップ(甘酒作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒の作り方も分かりやすく、
利用したレシピも多く教えていただき、
色々試してみたいと思います。

(20年 / 月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 思っていたより簡単に甘酒を作る事が一番の驚きでした。
アレンジレシピも簡単に美味しい物が作りやすかったです。
酵素についても詳しく教えて頂いて勉強になりました。
ありがとうございました。

(30年 1月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒が大好きだったので、家での作り方を教えて頂いて
応用も知れたのでほんとに良かったです。
試飲もたくさんさせてもらえ、わかりやすかったです。
今日はありがとうございました。

(2018年 1月10日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 試作、試食をしながらのワークショップ、とても楽しかったです。
家でも作ってみよう。
レシピもあつ、毎日の生活にすぐ取り入れられるところが嬉しい。
畑中エムの雰囲気も教室をなまかせて、おこしよかったです。

(20年 / 月10日) ワークショップ(甘酒作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

● 甘酒の効能や作り方が分かりやすく学べて良かったです。
実際に目の前で甘酒スイーツを作り試食して
簡単に作れて美味しい事が分かりました。
家でも作ってみます。ありがとうございました。

H30年 1月10日 ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 勉強になりました。
早速作りたいと思いました。
甘酒の種類及び利用法がわかり、~~中々~~
はばかたかりました。
ありがとうございます。

2017年
10月分に続きます

(2017年 10月 31日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 「西孝素」や「糀」など「体に良い」という知識しかなかったのが、
実際の働きを教えてください、食生活を見直す良いきっかけとなりました。
一番ショックだったのは、今まで「^{しも}体に良いと思って飲んでいた甘酒の大半が、
甘酒もどきで、本来の良さが無いと知ったことです。
教室は傾向もしく、
ふと思いついた疑問にも答えていただき、試食もたくさんで大満足です。
成長期の息子や、仕事が大変な夫の心と体のサポートを食生活でも
していきたいと思いました。もちろん自分自身のためにも。
他の教室にも参加してみたいです。
体に良いものって、おさとうのような甘さかなくても満たされました。
自然なものって、それが「フシギ」です。
人間本来の生き方だからで(ように)..
今日はありがとうございました！

(17年 10月 31日) ワークショップ(甘酒教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 今まで何となく「甘酒」は体に良いらしいから...という理由で
飲んでいましたが、(私が飲んでいたら、米と糀だけで作るもの
ですが、ビンに入って常温で保存するタイプです)
生甘酒 (酵素が生きている!) とは別物だと知り、おどろきました。
酒が作られた甘酒は「甘酒じゃない!」というのはテレビの情報で
知っていたこともあり、飲まないようにしていたのですが、自分が飲んで
いた甘酒も本当の甘酒とは別物だと知ることが出来、これから
生甘酒を手作りして飲んで行きたいなと思いました。
酔醉の事も今回たくさん知る事が出来、とても参考にになりました。
まさに「糀の力は最強じゃー!!」ですね!!
ありがとうございました。

おしまい