

(30年 4月21日) ワークショップ(玄米教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 玄米の炊き方 炊ろ 炊果 まで たいへんわかりやすかったです。
- 玄米 + 小豆 さっそくしていただきます。
- 炊き方の違いにおける食感の違いも 試食でわかりやすかったです。
- インテイク米も 以外と美味しかったので やっていただきます。
- わかりやすいので すぐに実践できます。

(30年 4月21日) ワークショップ(玄米教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

玄米にいろいろな種類と 炊き方がある事を知り、いろいろな食べ方で 家族も 食べやすくなる? と思った。
まずは チャレンジ してみます。