

(2017年12月6日) ワークショップ(和製ヨーグルト)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- こうじの生いたちから、たし<sup>の</sup>生まれ、水の質におよ<sup>び</sup>味の<sup>違い</sup>、色々 お話 参考になりました。初めての作成、味作り、皆様との お話も楽しくできました。これから 機会をまた 時間を作って、参加 できればと思います。ありがとうございました。

(2019年12月5日) ワークショップ(和製ヨーグルト)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- こうじのこと、こう母のこと、という反応経過で作られるのかよく分かりました。  
味見させてもらったものをすごく美味しかったです。  
和製ヨーグルトが  
ありがとうございました。

(2019年12月6日) ワークショップ(和製ヨーグルト)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- と、でも 出汁<sup>と</sup>からりかに 等<sup>し</sup>みです。  
しっかり感<sup>を</sup>試飲 と、でも 美味<sup>い</sup>でした。  
ありがとうございました。

( 年 12 月 6 日) ワークショップ(和製ヨーグルト)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- おみやげ ぬかづけ<sup>etc</sup>に加えて 笑面<sup>等</sup>食品のバリエーション<sup>も</sup> 増え、毎日の食事が さらに 豊か<sup>な</sup>ものに なりそうです。  
一週間後の おまじりの味 たのみです。  
いつ ためになる か 楽しみです。楽しみにしています。  
ありがとうございました。

(2017年12月6日) ワークショップ(和)ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- いつも有難うございます  
とっても楽しく できておいしくて  
お正月が待ちどおしいです。

(2018年12月6日) ワークショップ(和梨)ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- いつもありがとうございます  
完成を喜ぶのに、明日からの お世話と頑張ります。

2018年1月16日分  
に続きます

(2018年 6月12日) ワークショップ( 和風微炭酸乳菌ドリンク )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても簡単に美味しいドリンクが出来るのに おどろきました。  
いろんなフルーツで ~~お酒~~ ドリンクを 作りたいと思います。  
漬物も アスパラは 美味しいので、家でも  
漬けてみようと思いました。 ホワットアスパラも 美味しいですね😊

(2018年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵食品が とても良いと分かったけれど、発酵をあまり良く  
分かっていなかったので、色々お話を聞いて、もと発酵について知りたい  
と思いました。  
和風ヨーグルトも、置いておく日数で味が全く違い、全てが驚きでした。  
とても楽しかったです。  
" 発酵をもっと知りたい " と思いました。

(2018年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

身近な材料でこんなに美味しいお酒が作れるのはびっくりでした。  
しかも 乳酸菌も取りやすい(=飲める) 又家で作りやすい。  
発酵の法は とても楽しくて 色々なお話を聞けました。

(2018年 6月12日) ワークショップ( 和風微炭酸菌ドリンク )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

大好きな 乳酸菌ドリンク が  
作れて すごく うれしかったです♡  
先生のおしゃべり人柄も いやされました♡

(2018年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

楽しくてとても勉強になりました。  
手作りのどろろは初めての味わいで最高でした。  
ランチの漬物も色々楽しんで どれも美味しかったです。  
次のレッスンも楽しみにしています。

(H30年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )  
感想 及び メッセージをお願いいたします。

先生の優しい話し方にやされました。

酵素を日頃からとる事に気がついていますが... 今日のもはすべて自家製たまり。幸せ、どぶろくがこれに簡単に作れるとは知りませんでした。

先生にはいろいろこれからレッスンしてもらいたいと思います。

ぬか床。雑穀などなど また 教えて下さい!!

ありがとうございました。

(H30年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )  
感想 及び メッセージをお願いいたします。

もともと<sup>発</sup>酵食品に少し興味があったので、

いままで知らなかった知識をより深めることができ、大変うれしかったです。

酵母菌<sup>カ</sup>を利用して様々な食品を生み出すことのできる事で、  
調べてこれからもっといろいろな発酵食品の  
幅を広げたいな一と思える教室でした。

ワインのこせめ、発酵のしくみなど、まだまた勉強したいです。

(30年 6月12日) ワークショップ( 和風ヨーグルト )

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵についてプロの方からお話を聞かせて頂けたとてもおもしろく、"なるほど!!"と思う事がいっぱいありました。すごく楽しかったです。

自宅でこんな風にどぶろくが作れるなんて知らなかったなので、勉強になりました。少しの違いで味に変化がでるのもおもしろかったです。

みんなで作ると楽しさも倍増でした。

ランチで頂いた野菜もすごく美味しかったです。

今日はありがとうございました!!

2018年6月12日) ワークショップ(和風ヨーグルト)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

和風ヨーグルト. とてもおもしろくて. 作るのと知り. 初体験できて良かったです!  
いろんな ~~こと~~ こと. 新しい言葉に慣れよう. ことありがとうございました!  
わかりやすく. 教えて下さり ありがとうございます!

おしまい