



Japan Sesame Association

講習年月日 2025 年 10 月 8 日

氏名(所属先) (株) 湯布院ごま福堂

松本 翔太郎

毎年の恒例となりつつある湯布院ごま福堂にお越しいただいての講習会開催、毎年のことながらありがとうございます。

今回の講習にて特に感じたことが、新しい所作に変わる度に、味、香りがより一層良くなっていくことに改めて驚かされました。

話では聞いて知っていた事でも、実地において直接学べたことで、感覚が掴めたような、手応えを感じることができました。

また、自身を含め、スタッフ一同で講習を受けると、次の一年後に向けて、心身が引き締まるような、新たな目標ができたような思いを抱きます。

次回の講習会も湯布院ごま福堂で開催していただき、という思いを新たにできた今回の講習会、本当にありがとうございました。

*講習会に参加して（講習会の感想や思いを記載してください。）



Japan Sesame Association

講習年月日 2025年 10月 8日

氏名(所属先)

鈴木 恵子 ごま福堂湯布院店

昨年に続き、2回目の講習でした。私はまだ杵つきを始めて1年も経ってませんがゴマとの向き合いを日々感じております。講習を受けてあらためて立ち振る舞いや思いを伝える事が出来たのではないかと思います。

深掘りさんと話せてまた1年間がんばりそうです。

また私の考えたスコーンのレシピをほめてくれてうれしかったです。

肉とキムチとドレッシングの料理作ってみたいと思います。

本日はありがとうございました。

またよろしくお願いします。

*講習会に参加して（講習会の感想や思いを記載してください。）



Japan Sesame Association

講習年月日 2025年 10月 9日

氏名(所属先)

ごま稲堂湯布院店 清水里香

今日は、お忙しいなか湯布院まで来ていただいて、大変ありがとうございます。

今回も新しく学べた事がたくさんあり、いつも目が覚める
思いです。慣れてくると、どうしても1つ1つの動作が
流れ作業になっている事に気づかされました。

今日の講習で印象に残っている「気持ちと味は連動する」
という事、いつの間にかその気持ちが抜けていました。

今日教えていただいた事を心に刻んで、これからも
お客様にごまの美味しさを伝えていけたらと
思います。

本日は本当にありがとうございました。