

報道機関各位
ニュースリリース

2026年8月28日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント徳島

“予約が取れない伝説の家政婦”として多方面で活躍する

タサン志麻^{しま}さんの特別講演会を徳島県で初開催！

2026年12月6日（日） JR ホテルクレメント徳島にて

JR ホテルクレメント徳島（徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人^{かしもと みつゆき}：樫本 光之）は12月6日（日）、
“予約が取れない伝説の家政婦”としてテレビ番組への出演や、多数のレシピ本出版で注目を集める料理家・タサン志麻^{しま}氏を迎え、特別講演会を開催します。

本講演会では、志麻さんがこれまでの経験を通じて培った「家族と食事を楽しむ方法」をテーマに、日々の食卓をより心地よく、豊かにするためのヒントを語っていただきます。

さらに今回は、志麻さんのレシピをもとに、当ホテルの総調理長が、旬を迎えた食材と徳島が誇る食材を組み合わせ、前菜やスープ、メイン料理、デザートなどのコースに仕立てました。素材の味わいを大切に作る志麻さんのレシピと、徳島の豊かな食文化が会おう、ここでしか味わえない特別なランチコースをお楽しみいただけます。

志麻さんの言葉に触れ、料理を味わい、家族の食卓を見つめ直す、そんな心温まる時間をお届けします。



<概要>

- ・イベント名 「タサン志麻 特別講演会 家族と食事を楽しむ方法」
- ・開催日 2026年12月6日（日）
- ・場所 [講演会] 4階 クレメントホール
[お食事] 3階 宴会場
- ・時間 [講演会] 12:30～（1部・2部共通）
[お食事] 1部 11:00～12:15（受付 10:30～ 4階にて）
2部 14:15～15:30（受付 12:00～ 4階にて）
- ・料金 1名様 14,000円（講演会、食事、ドリンク、税金、サービス料含む）

<ご予約・お問い合わせ>

9月1日（火）10:00～ 公式サイトにてオンライン予約受付開始

詳しくは https://www.jrclement.co.jp/tokushima/shima_tassin/

宴会予約 TEL：088-656-3333（受付時間 10:00～17:00）

■タサン志麻氏（ Shima Tassin ）プロフィール

大阪あべの・辻調理師専門学校、同グループ・フランス校を卒業。フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研修を修了後、帰国してから 15 年間四谷の老舗フレンチレストランやビストロで料理人として勤務。結婚・出産を機にフリーランスの家政婦として活動を開始。冷蔵庫の食材だけで家族構成に合わせた“1 週間分の作り置きを 3 時間で仕上げる”スタイルが話題となり、「予約が取れない伝説の家政婦」として全国的な注目を集める。その活躍はテレビでも広く知られ、日本テレビ『沸騰ワード 10』やNHK『プロフェッショナル 仕事の流儀』への出演を通じて、多くの家庭に料理の楽しさと温かさを伝え、著書累計 220 万部を超え、家庭料理の新しいスタンダードを提案する存在として高い支持を得ている。現在は、料理家としての活動に加え、講演会、企業向けレシピ監修、イベント出演など幅広く活躍。講演では、フランス家庭料理の精神、家族の食卓がもたらす豊かさ、そして“無理なく続けられる料理術”をテーマに、日々の暮らしを前向きにするヒントを伝えている。

このリリースに関するお問い合わせ先

JR ホテルクレメント徳島 総支配人室： すぎおか 杉岡・ すみとも 住友

TEL：088-656-3331 FAX：088-656-3339 e-mail：t-kikaku-t@jrclement.co.jp