

PRESS RELEASE

2026年1月5日

ホテル日航大分 オアシスタワー

タサン志麻 講演会

『家族と食事を楽しむ方法』

2026 年 3 月 1 日(日) 開催

ホテル日航大分 オアシスタワー（住所：大分市高砂町 2-48 総支配人：津秦 幸生）は、3 月 1 日（日）に、【タサン志麻 講演会】を開催いたします。「予約が取れない伝説の家政婦」としてテレビ出演やレシピ本の出版などで注目されている、タサン志麻さんのレシピ本をもとに、当ホテル料理長が手掛ける特別コースをお届けします。タサン志麻さんの講演とともにお食事をお楽しみいただける、この機会ならではのイベントとなっております。



タサン志麻 講演会 開催概要

- <開催日> 2026 年 3 月 1 日(日) ※完全予約制
- <時間> [ランチ] 12:00～ [講演] 13:00～ (受付 11:30～)
- <場所> ホテル日航大分 オアシスタワー 孔雀の間 (5 階)
- <料金> お一人様 12,000 円 (One Harmony 会員特別料金 お一人様 11,000 円)

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。

<講演内容>

フレンチの経験と技術を日本の食卓へ
「家族と食事を楽しむ方法」

<料理内容> フランス料理とフリーフロー

- マグロのミ・キュイ ニース風サラダとともに
- ポタージュスープ・サンジェルマン カプチーノ仕立て
- 九州産ハーブ鶏のア・ラ・クレーム モリーユ茸の香り 季節の野菜添え
- レモンケーキ 大分県産いちご「ベリーツ」とレモンソース
- パン
- コーヒー

◆タサン志麻 (Shima Tassin)

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。

ミシュランの三ツ星レストランでの研修を修了して帰国後、老舗フレンチレストランなどに約 15 年勤務。結婚を機に、フリーランスの家政婦として活動を開始。各家庭の家族構成や好みに応じた料理が評判を呼び「予約がとれない伝説の家政婦」としてテレビ出演やレシピ本の出版など、多数のメディアから注目される。NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」でその仕事ぶりが放送され、年間最高視聴率を記録。出版したレシピ本は続々とベストセラーとなり、著者累計 220 万部を突破。「志麻さんのプレミアムな作りおき」でレシピ本大賞、2018 料理部門入賞、「志麻さんの気軽に作れる極上のおやつ」でレシピ本大賞。2020 おやつ部門準大賞を受賞。現在は家政婦の仕事に加えて、料理イベント・セミナーの講師や、地方の特産物を活かしたレシピ考案など多方面で活躍中。YouTube 登録者数 75 万人。フランス料理やフランス人を通して学んだ家族の食卓の温かさを、忙しい日本の家族に届けたい一心で、日々、料理と向き合っている。

=====

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 TEL 097-533-5910（直通／受付時間 10：00～18：00） ※平日（月～金）のみ

https://www.nikko-oita.oasistower.co.jp/event_news/2173

プレスリリースに関するお問い合わせ先	
【ホテル日航大分 オアシスタワー】	企画広報／中村(康)・神田・永淵・佐藤
〒870-0029 大分県大分市高砂町 2-48	
TEL 097-533-6035（企画広報 直通） TEL 097-533-4411（代表） FAX 097-533-5947	
E-mail：info@nikko-oita.oasistower.co.jp	