

令和8年度

食のおもてなし 調理師のつどい

タサン 志麻 氏

講師紹介

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」としてメディアから注目される。

入場無料

2026

11/19 (木)

13:00 - 14:30

盛岡グランドホテル 祥雲

定員 100名

(事前申込、先着順)

《表彰式》 優良調理師岩手県知事表彰

「永年にわたり、調理師関係団体の運営に尽力し、その功績が顕著である調理師」及び「永年にわたり、調理の業務に従事し、調理技術の合理的な発展に尽力し、食生活の向上に寄与した功績が顕著である調理師」を表彰いたします。

《講演会》「家族と食を楽しむ方法」

講師：タサン 志麻 氏

食育の推進や本県を訪れる方々への食を通じたおもてなし等にご貢献いただいている調理師の皆様に敬意を表すとともに、料理関係者及び県民の皆様にご参加を頂き、食を通じたおもてなしの心の醸成に役立てるため開催します。

申込方法

右の二次元コードを読み込みフォームから申込。または、裏面の申込書をFAXか郵便で送付する。

問合せ先

岩手県環境生活部 県民くらしの安全課（食の安全安心担当）
〒020-8570 盛岡市内丸10-1 TEL：019-629-5323 FAX：019-629-5279

申し込み
フォーム



— 令和 8 年度「食のおもてなし 調理師のつどい」プログラム —

内 容	時 間
開 場	12 : 30
【開 会】 挨 拶（岩手県知事）	13 : 00
【第 1 部 優良調理師岩手県知事表彰】 ○ 表彰状授与 ○ 来賓紹介・来賓祝辞 ○ 受賞者挨拶	13 : 05～13 : 20
〈休憩〉（記念撮影）	13 : 20～13 : 30
【第 2 部 講演会】 [講師] タサン 志麻 氏 [講演テーマ] 「家族と食事を楽しむ方法」	13 : 30～14 : 30
【閉 会】	14 : 30

下記の申込欄に必要事項をご記入の上、FAX又は郵送にてお申し込みください

参加者名	
代表者氏名	代表者電話番号
同行者氏名	
同行者氏名	
同行者氏名	

※ご記入いただいた個人情報は、第三者に提供することはありません。
参加をキャンセルされる場合は、下記連絡先にご連絡をお願いいたします。

お問い合わせ

岩手県環境生活部県民くらしの安全課

〒020-8570 盛岡市内丸10-1

TEL.019-629-5323

 FAX 019-629-5279