



YouTube LIVE

大反響

クリスマス
プレミアムイベント

リシェルアンバサダー

“伝説の家政婦”タサン志麻さん夫婦の

クリスマス クッキング



ご参加
お待ちしております！

キッチン
ご検討中の方
必見!

シェフとしてフランスの三つ星レストランでの修行経験も持ち、家政婦として1,500軒以上のお宅のキッチンで料理を作ってきた志麻さんは、思いもよらないアイデアと手際の良さで様々なメディアで話題となっています。

「楽しく料理し、楽しく食べる」という志麻さんの想いと「とことん料理を楽しむキッチン」リシールのコンセプトが重なり、アンバサダーに就任以来多くの機会でリシェルを使ってきた志麻さんと、フランス人のご主人ロマンさんによるクリスマスクッキングイベントにご招待致します。志麻さんがリシェルで作る簡単でおいしいプレミアムな料理を一緒に体験しませんか。

2022年12月18日(日) 14:00より
YouTubeにてライブ配信スタート

※イベントは90分程度を予定しています。

＼ ロマンさんも登場！一緒に料理を楽しもう！ / ※詳細は裏面参照。

参加フォームはこちら

参加登録締切
2022年12月15日(木)

参加フォームに必要事項を入力・送信して頂けましたら、イベントのURLを前日までにお送りする予定です。また、タサン志麻さんへの質問も事前に受付けております。ふるってご参加下さい！



参加フォーム
二次元コード

https://surveys.lixil.com/jfe/form/SV_5zCYcNrd8F26quW



志麻さんと一緒に料理を作ろう!

ライブ配信で志麻さんと一緒にクリスマスメニューを作ってみませんか?
当日は「豚ヒレ肉のベーコン巻き きのことクリームソース」と「フォンダンショコラ」の2品を志麻さんが紹介予定です。ご自宅のキッチンで一緒に料理をしながらご視聴いただくことにより楽しめます。ご希望の方は下記の食材をあらかじめご準備ください。



「豚ヒレ肉のベーコン巻き きのことクリームソース」

用意する食材 2~3人分

- 豚ヒレ肉: 1本
- ベーコンスライス(長いモノ): 6~8枚
- しめじ: 1パック
- しいたけなど: 1パック
- 白ワイン: 100cc
- 塩
- 胡椒
- 生クリーム: 100cc
- (あれば) ハーブ
- 付け合わせ インゲン: 6本

「フォンダンショコラ」

用意する食材 2人分

- チョコレート(板): 100g
- 小麦粉: 25g
- バター: 20g
- 卵: 2個
- 砂糖: 20g

※ココットとオープンを使用します。

※視聴しながら同時に料理することは必須ではありませんので、ご希望の方だけ食材をご準備ください。

※食材は視聴者様ご自身でご用意頂く必要がございます。

※メニューや材料は予告なく変更する可能性がございます。

志麻さんはこんな人

家政婦 / 料理人

タサン志麻 SHIMA TASSIN



調理学校卒業後、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、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」として注目を集める。

2017年に『沸騰ワード10』(日本テレビ系列)、2018年には『プロフェッショナル 仕事の流儀』(NHK総合)へ出演し、その仕事ぶりが紹介されると瞬間に話題となる。『プロフェッショナル 仕事の流儀』出演回は年間最高視聴率を記録。以降、家政婦としての活動と並行して数多くのレシピ本を手がけ、出版したレシピ本は著者累計170万部を突破する。『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おやつ』でレシピ本大賞2020おやつ部門準大賞を受賞。2022年4月には『徹子の部屋』(テレビ朝日系列)にご夫婦で出演するなど料理だけではなくライフスタイルにも注目が集まっている。

志麻さんも大絶賛 / リシェルをもっと知りたい方はこちら!



美しい暮らしを、キッチンから。

機能性と意匠性を兼ね備えたキッチン
リシエルの世界観をご紹介します。



リシエルスPECIALサイト



リシエルの世界を、
Instagramでも



キッチンを中心とした
新しい空間と暮らし方の
ヒントを発信していきます。



リシエル公式
Instagram