

## 初の男性タスカジさんの家庭の和食レシピ本 『伝説の家政夫たけとさんが教える 修業いらずの料理人ごはん』 4月2日(木)発売！

シェアリングエコノミーの家事代行マッチングプラットフォーム「タスカジ」を運営する、株式会社タスカジ（本社：東京都港区、代表取締役：和田幸子、以下タスカジ）は、和食料理人として★4.97（2020年3月現在）という高評価のレビューを獲得しているタスカジさんのレシピ本『伝説の家政夫たけとさんが教える 修業いらずの料理人ごはん』（たけと著）を、2020年4月2日（木）に出版することになりましたのでお知らせします。また本書は、タスカジとして初めての男性タスカジさんの書籍となります。

### ■書誌情報



### 『伝説の家政夫たけとさんが教える 修業いらずの料理人ごはん』

- ・著者：たけと
- ・出版社：KADOKAWA
- ・発売日：2020年4月2日
- ・ISBN-13：978-4046045225
- ・定価：1,300円+税
- ・Amazon：<https://www.amazon.co.jp/dp/4046045221/>



タスカジはこれまで、「家事代行は高価、家事は単純作業」という旧来型の家事意識の改革に挑戦してきました。「コミュニティ循環型サービス運営モデル」の先駆けとなり、人材・マニュアルを保有せず品質強化と労働力を創出、業界最安値水準での家事代行利用の実現、また13冊累計約44万部もの書籍出版や広報活動を通して、家事はクリエイティブな仕事であると証明し続けてきました。

### ■内容

タスカジさん（＝タスカジで働くハウスキーパー）は、さまざまな家庭を訪問し家事をサポートしています。レシピ本の著者であるたけとさんは、懐石料理店や割烹など板前として20年以上のキャリアがあり、現在はタスカジで家政夫として各家庭に合った和食中心の料理で腕をふるい、★4.97（2020年3月現在）という依頼者からの絶大なる高評価で大人気になっています。

和食というと手間がかかり、お店のような味にするには熟練が要りそうな気がしてしまいがちですが、たけとさんによれば、「和食はかけると確実に味が変わる手間と、そうでない手間がはっきりとある」。それを見分けることさえできれば、誰でも楽にプロの味が出せるようになるそうです。

本書では、たけとさんが多くの家庭でさまざまな要望にお応えしてきた経験から編み出した、合理的な和食のレシピを紹介します。プロの料理人の味が家庭で再現できるようにまとめられた一冊です。また、タスカジとしても男性タスカジさん初の書籍となります。

## ■本書で紹介される料理の一例



かれいの煮付け



トマトおでん



焼きなすのジュレがけ



ごま風味筑前煮

## ■著者プロフィール

### たけと

家事代行マッチングサービス「タスカジ」で、出張料理人として働く。利用者のレビュー4.97（2020年3月現在）という驚異の高評価でリピーターが後を絶たず、「伝説の家政夫」と大人気に。懐石料理店、割烹などで20年以上、料理人としてのキャリアを積んだ経験から、プロの味を家庭で再現する合理的なレシピを考案している。

プロフィールページ

<https://taskaji.jp/user/profile/18063>



## ■タスカジのサービスについて (<https://taskaji.jp>)

多彩な家事スキルを活かして働くハウスキーパー（タスカジさん）と、家事をお願いしたい人とをつなぐ、2014年7月にサービス開始したシェアリングエコノミーの家事代行マッチングサービス。プロフィールとレビューを見て、自分にぴったりの人を選べます。1時間1,500円からで、依頼主には低価格、タスカジさんには高時給という、双方とも嬉しいビジネスモデルになっています。利用者数約67,000名、登録タスカジさん数約2,300名（2020年3月現在）。日経DUAL家事代行サービス企業ランキング2017 1位、日経ウーマン・オブ・ザ・イヤー2018働き方改革サポート賞。

## ■株式会社タスカジについて

社名：株式会社タスカジ

設立：2013年11月6日

代表者：代表取締役 和田幸子

所在地：東京都港区芝2-26-1 iSmartビル301

事業内容：家事代行マッチングプラットフォーム「タスカジ」の運営

URL：<https://corp.taskaji.jp>

＜本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先＞

広報担当：門出 万里子（もんで まりこ） Tel：080-7827-9202 E-mail：[pr@taskaji.jp](mailto:pr@taskaji.jp)