

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

February, 2021

ISO 9001:2015 Certification ISO 9001:2015を取得しました！



Cezars Kitchen is now an ISO 9001:2015 QMS (Quality Management System) Certified company! We have been certified by BSI (British Standards Association, Est. 1901) by demonstrating our commitment to ensuring Quality is at the heart of our services, management capabilities, and customer satisfaction.

シーザースキッチン、品質が私たちのサービス、管理機能、および顧客満足の中心であることを実証することにより、BSI (1901年に設立された英国規格協会)からISO 9001:2015の認定を受けております。

Our Mission Statement 私たちの経営理念



SIX KEY INGREDIENTS

Our Six Key Ingredients always remain at the core and heart of each and every single menu that we create.

1. *Culinary Mission Statement.*
2. *Made with Love.*
3. *Focus on Fresh Baked.*
4. *Focus on Raw Ingredients.*
5. *Focus on Regional and Seasonal Products.*
6. *Nutritionally Sound.*

シーザースキッチンは、おいしく栄養価の高い料理を愛情を込めて提供し、日々お客様の期待を超えるよう努めています。

1. 料理に関する理念
2. 愛情を込めて作る
3. 出来たてにこだわる
4. 原材料にこだわる
5. 地域および季節のものにこだわる
6. 健康的な栄養バランス

Cezars Kitchen K.K.

Ichigo Fushimi Bldg. 4F, 1-18-24 Nishiki, Naka-ku, Nagoya 460-0003 Japan

Tel: 052-229-8571 | Fax: 052-229-8590

cezarskitchenjp

Website: www.cezarskitchen.com Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

Sushi Burrito (Eho-Maki) on Setsubun

節分の日の恵方巻

What is Eho-Maki ?

恵方巻とは？

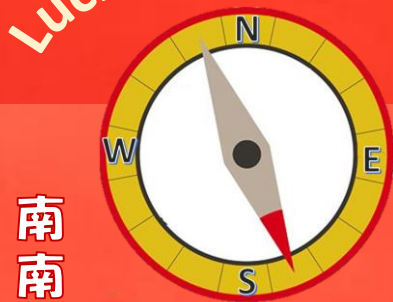
Eho-Maki is a sushi roll that is eaten in one go on the night of Setsubun (the winter equinox day in Japan) while facing toward the year's "lucky" direction. The custom is said to have begun to pray for prosperous business and originally started in the Kansai area in Japan.

恵方巻とは、節分の夜（冬至の日）に1年の幸運の方向を向いて一気に食べる巻き寿司です。商売の繁栄を祈願する方法として、関西地方で始まった風習と言われています。



*Chef Ikkey
Kobe, Japan.*

This Year's
Lucky Direction



南
南
東

今
年
の
恵
方

**South South
East**

Eho-Maki Experience!

恵方巻づくり体験！



Students at one of our cafeterias made their own Eho-maki on Setsubun. They enjoyed participating in making their very own Eho-maki. We thank you for your participation, creativity, and hard work!

カフェテリアをご利用してくださった生徒さんが、節分の日に恵方巻づくりに参加してくださいました。創造性を発揮し、楽しんでチャレンジしていただきありがとうございました。またみなさまとこのような体験ができます事を心待ちにしております。

Monthly Recipe: Chocolate Lollypop

今月のレシピ：チョコレートロリポップ



Ingredients:

- 150 g of Hotcake mix
- 42g of Milk chocolate
- 42g of White chocolate
- 1 egg
- 1 Banana
- 100ml of Milk
- 50ml of Heavy cream
- Chocolate pen
- Sprinkles

材料:

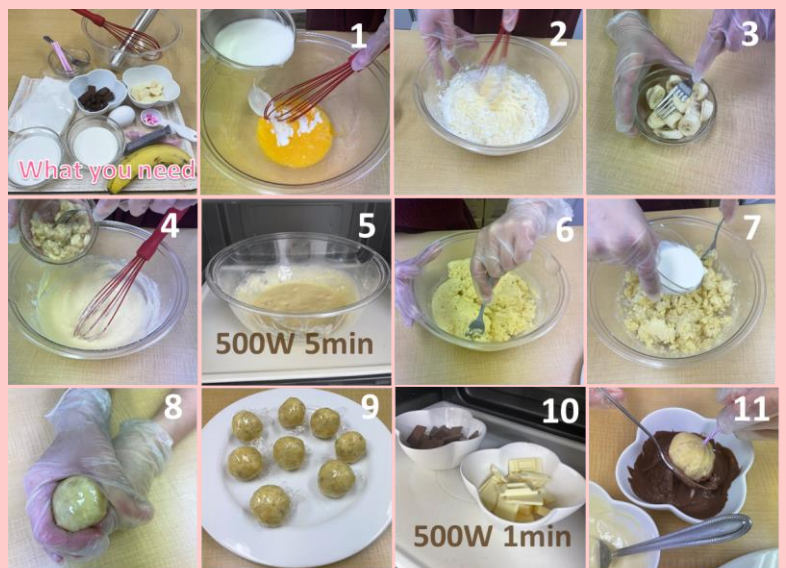
- ホットケーキミックス 150g
- ミルクチョコ 42g
- ホワイトチョコ 42g
- たまご 1個
- バナナ 1本
- 牛乳100ml
- 生クリーム 50ml
- チョコペン 適量
- アラザン 適量

Directions:

手順：

1. Mix the egg and the milk in a bowl and add the Hotcake mix as shown on picture 1-2.
卵と牛乳をボウルで混ぜ、写真1-2のようにホットケーキミックスを加える。
2. Mash the banana using the bottom of a fork and add to the bowl as shown on picture 3-4.
バナナをフォークの裏でつぶし、写真3-4のようにボウルに加える。
3. Microwave the bowl for 5 mins and add heavy cream as shown on picture 6-7.
レンジで5分ほどボウルを加熱し、写真6-7のように生クリームを加える。
4. Place the dough on the cellophane and wrap them as shown on picture 8-9.
ラップに生地を置き、写真8-9のように丸める。

5. Microwave chocolates for 1 min and Dip a lollypop sticks into the chocolate as shown on picture 10-11.
チョコをレンジで1分加熱し、ロリポップの生地を写真10-11のようにくぐらせる。
6. Leave it in the refrigerator until it sets and decorate.
冷蔵庫で冷やし固め、飾りつけをして完成。



Cezars Kitchen K.K

Ichigo Fushimi Bldg. 4F, 1-18-24 Nishiki, Naka-ku, Nagoya 460-0003 Japan

Tel: 052-229-8571 | Fax: 052-229-8590

 cezarskitchenjp Website: www.cezarskitchen.com Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Café Manager Mai Shimada

Kobe, Japan

島田 真衣

神戸 日本

Mai is from Kobe, Japan. She majored in Preschool Education from the University of Kobe. She was always interested in foreign cultures and travelled abroad. Her study together with her exposure to the F&B industry overseas provided the foundation to her joining the Cezars Kitchen family. After gaining food service experience at an International school, she was promoted to the position of Café Manager at Cezars Café in Kobe and continues to provide customers with exceptional service.

神戸出身。大学で幼児教育を学んだ経験や、海外の飲食店で勤務した経験を活かし、シーザースキッチンに入社。神戸のインターナショナルスクール内のカフェテリアで勤務したのち、仕事への情熱が認められ、シーザースカフェのマネージャーに昇格する。現在、これまで培った経験を活かしお客様に最高のサービスを提供することに尽力している。

I love that we can take advantage of diversity in our chefs and prepare a variety of food.

What made you want to join Cezars Kitchen?

I felt Cezars Kitchen is the best company where I can utilize my experience in childcare and the F&B industry experience in overseas.

シーザースキッチンに入社したきっかけは？

幼児教育を勉強し、幼稚園教諭として働いた経験や、自身の海外での飲食店での勤務経験が活かせると感じ、入社しました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that we can take advantage of diversity in our chefs and prepare a variety of food. I also love the culture that we can share our thoughts and ideas with management.

シーザースキッチンの好きなところは？

スタッフやシェフの多様性を活かし、本場の料理を提供できるところ。また、上司と近い関係で意見交換がしやすい点も、日本ではあまりない魅力だと思います。

What is your favorite drink to make?

I love to make Kiwi Mango Orange Juice which is our most popular drink at Cezars Café. It is made with fresh mango and kiwi and is refreshing!

お気に入りの飲み物は？

カフェで一番人気のキウイマンゴーオレンジです。マンゴーと、酸味のあるキウイを組み合わせたフレッシュジュースで、生の新鮮なフルーツで作っています。

CEZARS
KITCHEN

CEZARS KITCHEN K.K. (HEAD OFFICE)
Ichigo Fushimi Bldg. 4F, 1-18-24 Nishiki, Naka-ku
Nagoya, 460-0003, Japan
Email: info@cezarskitchen.com | Website:
www.cezarskitchen.com

STAY UPDATED!



fb.com/cezarskitchen



[cezarskitchenjp](https://www.instagram.com/cezarskitchenjp)

