

# CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

Sep 2021

## Cafeteria Renovations!

食堂がリニューアルされました



© Saint Maur International School

Some of our cafeterias across Japan have been renovated and in full operation! We hope to welcome everyone and serve freshly prepared, nutritious meals *Made with Love*.

一部のカフェテリアで改装が行われました。新学期を迎え、今学期もみなさまに栄養と愛情たっぷりの新鮮な食事を提供いたします。

## Discover our Restaurant and cafe in Kisarazu, Chiba.

木更津にレストラン・カフェがオープン！



We are excited to announce that our new restaurant and café is going to open in October at the new *Porsche Experience Center Tokyo*. Our skilled Chefs carefully prepare each dish using locally sourced ingredients.

10月にポルシェ・エクスペリエンスセンター東京に新しいレストラン・カフェがオープンいたします。地元でとれた新鮮な食材を使用した料理をお楽しみいただけます。

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](http://www.cezarskitchen.com) Email: [info@cezarskitchen.com](mailto:info@cezarskitchen.com)

CEZARS™  
KITCHEN

## Monthly Recipe:

# Halloween Pizza

## ハロウィンピザ



### Ingredients:

- Pizza Dough
- Pizza Sauce

### Toppings: (As Needed)

- Sliced Cheese
- Nori
- Sausage
- Green Pepper
- Black Olive

### Others

- Knife
- Kitchen Scissors
- Cookie Cutter
- Tongs
- Spoon
- Parchment Paper

### 材料:

- ピザ生地
- ピザソース
- トッピング: (適量)
- スライスチーズ
- 海苔
- ソーセージ
- ピーマン
- オリーブ

### その他:

- ナイフ
- キッチンばさみ
- クッキー型
- トング
- スプーン
- クッキングシート

### Directions:

#### 手順:

1. Preheat the oven to 250°C, Add pizza sauce to middle of dough and spread outwards with a spoon.

オーブンを250°Cに予熱する。ピザ生地にピザソースをのせ、スプーンでのばし広げる。

2. Cut the toppings as show in 2-5. Using cookie cutters, cut out ghost and pumpkin shapes from the cheese slices.

写真2-5のようにトッピングを切る。スライスチーズはクッキー型を使用し、おぼけとかぼちゃの形にする。

3. Place the toppings on the pizza dough and bake for 8 minutes.

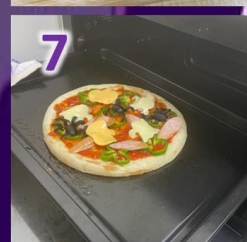
ピザ生地にトッピングをのせ8分焼く。

4. Using kitchen scissors, cut out ghost and pumpkin eyes and faces.

キッチンばさみを使い、海苔でおぼけとかぼちゃの目と口を作る。

5. Place them on the cheese and it is ready to serve!

チーズの上ののせたら完成です！



## Get to know our Team!

### チームメンバー紹介



#### Kitchen Manager Shoji Tanabe

#### Hiroshima, Japan

#### 田邊 彰司 - 広島

Shoji is from Hiroshima. He previously worked at a Western confectionery shop and trained to be a professional Chocolatier under a professional French pastry chef. Later, he worked at a wedding hall to deepen his knowledge and skill with the preparation of Assiette-Desserts. Having drawn to Cezars Kitchen for its Corporate philosophy, "Made with Love", he started working as a kitchen manager at our cafeteria in Hiroshima in 2020. He has been proud of serving nutritious meals for students who are almost same age as his own child.

広島出身。ショコラティエを目指し、人気洋菓子店で勤務。フランス人パティシエからやさしい味のお菓子やショコラを学ぶ。後にアシェットデセール（皿盛りのデザート）を習得する為結婚式場で勤務。2020年にシーザースキッチンに入社して以来、自分の子どもと同じ年代の生徒たちに栄養たっぷりのお食事を提供することに喜びを感じている。

*Serving nutritious food to students who are almost same age as my child felt rewarding to me.*

*自分の子どもと同じ年代の生徒さんに栄養たっぷりの食事を提供できる点にやりがいを感じました。*

#### What made you want to become a chef at Cezars Kitchen?

I'm a father of an elementary school child and serving nutritious food to students who are almost same age as my child feels rewarding to me.

#### シェフを目指したきっかけは？

小学生の子どもがおり、シーザースキッチンで自分の子どもと同じ年代の生徒さんに栄養たっぷりの食事を提供できる点にとってもやりがいを感じたからです。

#### What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that the management team and all the employees are kind and willing to help all the time. I like the friendliness of the entire CK team.

#### シーザースキッチンの好きなところは？

上司や、従業員が親切で、フレンドリーなところ。また困ったときに必ず手を差し伸べてくれる点です。

#### What is your favorite dish to cook?

My favorite dish to cook has been simmered dishes such as Fruit Compote and Confitures. I enjoy a feeling of small accomplishment when the dishes taste great after boiling gently.

#### お気に入りの料理は？

フルーツコンポートや、コンフィチュールといった煮物が好きです。コトコト優しく煮て美味しくできたときに達成感を感じます。

**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](mailto:info@cezarskitchen.com) | Website:

[www.cezarskitchen.com](http://www.cezarskitchen.com)

STAY UPDATED!



[fb.com/cezarskitchen](https://fb.com/cezarskitchen)



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

