

# CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

February 2022

## Celebrated Setsubun with Eho-Maki

恵方巻で節分をお祝いました



Cafeteria in Hiroshima, Japan



THIS YEAR'S LUCKY  
DIRECTION  
今年の恵方

In Japan, on February 03 *Setsubun* is celebrated.

*Setsubun* (節分) is a festival held on the day before the beginning of spring according to the Japanese lunar calendar. Rituals are held on this day to drive away evil spirits and welcome good fortune.

A well-known ritual (originally from the Kansai Region) is the eating of eho-maki (恵方巻き, "lucky direction sushi roll"). The ritual consists of eating the entire eho-maki in silence while facing the year's lucky compass direction, determined by zodiac symbol for 2022.

This year's lucky direction was North North West! Children enjoyed our delicious eho-maki prepared by our onsite teams and wished for their good health and fortune this year!

2月3日の節分の日、恵方巻を楽しんでいただきました! 今年の恵方は北北西♪無病息災を願ってキッチンチームが心を込めて恵方巻をつくりました。

鬼は外! 福は内——♪



Cafeteria in Fukuoka, Japan

## Monthly Recipe:

# Healthy Tofu Tiramisu

ヘルシー豆腐ティラミス



### Ingredients:

- 75g Biscuit
- 1.5 tbsp Instant coffee
- 90ml Hot water
- 350g Firm Tofu
- 15ml Olive oil
- A pinch of salt
- 60ml Maple Syrup
- 1 Banana
- Cocoa powder (As needed)
- Mint leaves (As needed)

### 材料:

- ビスケット 75g
- インスタントコーヒー大さじ1.5
- お湯 90ml
- 木綿豆腐 350g
- オリーブオイル 15ml
- 塩 少々
- メープルシロップ 60ml
- バナナ1本
- ココアパウダー (適量)
- ミントの葉 (適量)

### Directions:

#### 手順:

1. Microwave firm tofu for 5 mins and drain and dry the tofu using kitchen paper and colander.

木綿豆腐をレンジで5分(600W)加熱し、ざるとキッチンペーパーを使い水気をよく切る。

2. Crush/smash the biscuits into small pieces by placing them in a bag. Blend the tofu in a blender until it gets smooth and creamy. Once tofu is smooth add olive oil and salt and blend it again.

ビスケットを袋に入れ砕く。豆腐をミキサーでなめらかになるまでミキサーにかける。オリーブオイルと塩を豆腐に入れてミキサーでさらに混ぜ合わせる。

3. Add maple syrup to tofu cream and blend it again. Cut banana into slices. Mix coffee with the biscuits and place ¼ of it in the bottom layer of cup.

メープルシロップを豆腐クリームに加え、さらにミキサーで混ぜる。バナナを切り、砕いたビスケットにコーヒーを混ぜ1/4の量をカップの底に敷く。

4. Make layers adding tofu cream, banana, another biscuit crumbles and tofu cream.

豆腐クリーム、バナナ、砕いたビスケット、さらにもう1層豆腐を順に乗せ層を作る。

5. Sprinkle cocoa powder and decorate with mint leaves.

ココアパウダーを振り、ミントの葉を乗せる。



## Get to know our Team!

### チームメンバー紹介



#### Kitchen Manager

**Masaharu Nakayama**

**Hiroshima, Japan**

キッチンマネージャー

中山正春 - 広島

Born in Okayama, Japan and gaining 10-years of experience as a cook, he became the youngest head chef at a restaurant in a popular department store. After that, he managed multiple restaurants specialized in Pork cutlet and steak. Chef Masaharu currently works at Cezars Café as a kitchen manager, preparing food that is always *Made with Love*.

岡山県生まれ。コックとして約10年の経験を積んだ後、26歳にして有名百貨店内の洋食店で、最年少の料理長として勤務する。その後ホテルやとんかつ店、有名ステーキ店にて店長として店舗のマネジメントを経験。シーザースキッチンに入社して以来、シーザースカフェで愛情を込めて料理を提供している。

*I like the Cezars Kitchen's international environment which allows me to meet people from overseas.*

シーザースキッチンでは、様々な国の方々との出逢いがある点に魅力を感じています。

#### **What made you want to become a chef?**

I've been into a music, especially guitar since I was a student, and my friends and I planned to make a small concert venue which serves great food at that time. That's where I began my culinary path.

#### **シェフを目指したきっかけは？**

学生時代から音楽、特にギターが大好きで、仲間たちと料理の美味しいライブハウスを創ろうと意気込んだことが最初のきっかけとなりました。

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

I like the Cezars Kitchen's international environment which allows me to meet people from overseas. I feel the harmony of the world by communicating with them in Japanese, English and other multiple languages.

#### **シーザースキッチンの好きなのところは？**

様々な国の方々との出逢いがあることに魅力を感じています。また、日本語、英語はもちろんその他の言語でもコミュニケーションがとれることで、世界の調和、協調を感じられるところも魅力だと思います。

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

I'm a fan of chicken dishes such as *Tandoori chicken*. The flavor is versatile and can be a dish of various countries depending on what kind of spices you add.

#### **お気に入りの料理は？**

タンドリーチキンといった、鶏肉を使用した料理が好きです。スパイスを少し変えるだけで、様々な風味、様々な国の料理となりアレンジ自在なところが魅力だと思います。

**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](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)



Cezars Kitchen SDN.BHD.