

# CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

May 2022

## Superhero Day スーパーヒーローデー



Cafeteria in Fukuoka, Japan

April 28<sup>th</sup> is National Superhero day created by Marvel employees to celebrate everyone's favorite superhero! One of our team members even dressed up as a superhero to serve special hero themed meals!  
4月28日はナショナルスーパーヒーローデーでした。一部カフェテリアのスタッフが、この日にちなんだメニューを提供しました！

## EARTH DAY アースデー



Cafeteria in Yokohama, Japan

On April 22nd, Cezars Kitchen celebrated Earth Day with a special vegetarian menu consisting of Organic Spring Kale Pasta with Chickpeas in addition to fresh grilled vegetables or earth flavor, all fresh & *Made with Love!*  
シーザースキッチンでは4月22日のアースデーを特別なベジタリアンメニューでお祝いしました！オーガニックパスタを使用したケールパスタをはじめ、アースデーを意識したメニューを愛情を込めて提供させていただきました！



# New Cafeteria Open!

カフェテリアニューオープン!



Introduced on T.V!  
テレビで紹介されました!

Our new cafeteria opened at the dorm of an International School in Nisshin City! We are looking forward to serving nutritious meals *Made with Love* for high school students and all catering events!

新しいシーザースキッチンが日進市にある全寮制のインターナショナルスクール内にオープンしました!今夏から本格的に全学生に食事の提供を開始し、各種ケータリングも実施予定です!

# Children's Day

こどもの日メニュー



Cafeteria in Hiroshima, Japan



Cafeteria in Yokohama, Japan

May 5<sup>th</sup> is celebrated as Children's Day in Japan when families celebrate the healthy growth and happiness of children. In addition, families with boys fly huge carp-shaped streamers (*Koinobori*) outside the house and display dolls of famous warriors and other heroes inside.

Cezars Kitchen celebrated this day with *Koinobori* themed Meals and Snacks!

5月5日の子供の日はいのぼりや五月人形などをかざり、子どもたちみんなが元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。シーザースキッチンでもいのぼりのちらし寿司やクッキーでお祝いをしました!

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<sup>TM</sup>  
KITCHEN



## Monthly Recipe:

# Father's Day Jelly

父の日ゼリー



### Jelly Ingredients:

- Apple Juice 500ml
- Granulated Sugar 60g
- Powdered Gelatin 12g
- A Splash of Lemon Juice

### Meringue Ingredients

- 2 Egg White
- Granulated Sugar 50g
- Lemon Juice 15ml
- Powdered Gelatin 3g

### ゼリーの材料:

- りんごジュース500ml
- グラニュー糖 60g
- 粉ゼラチン 12g
- レモン汁 少々

### メレンゲの材料:

- 卵白2個分
- グラニュー糖 50g
- レモン汁 15ml
- 粉ゼラチン 3g

## Directions:

### 手順:

1. Place apple juice and sugar in a heat-resistant container, heat in the microwave for 6 to 7 minutes, and mix well until the sugar dissolves.

耐熱ボウルにりんごジュースとグラニュー糖を入れ、レンジで6-7分温め砂糖が溶けるまでよく混ぜる。

2. Add water to the gelatin powder then mix to dissolve, add lemon juice and stir. When cooled, put it in a container and cool it in the refrigerator.

粉ゼラチンに水を加えてふやかし1,に加えて混ぜる、レモン汁も加える。粗熱が冷めたら器に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

3. Put egg whites in a bowl and whisk. When it becomes a little fluffy, add granulated sugar and mix until fully and form 'peaks'.

ボウルに卵白を入れて泡立て、少しふんわりしてきたらグラニュー糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。

4. Combine powdered gelatin and lemon juice, dissolve in hot water, add to meringue and mix. Put the meringue on the jelly then put in fridge until the mixture is firm

粉ゼラチンとレモン汁を合わせてお湯で溶かし、メレンゲに加え混ぜ合わせる。ゼリーにメレンゲをのせ冷蔵庫で冷やして完成



\*There is no alcohol used in this recipe

\*アルコールは使用していません

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



#### Kitchen Manager

#### Shinobu Akamine

#### Okinawa, Japan

#### キッチンマネージャー

#### 赤嶺忍- 沖縄

Born in Okinawa. After learning cooking in high school, he started working at western style restaurant in a hotel. He also experienced managing kitchen as a head chef in his career. But his passion for preparing great food didn't end! He travelled to Hawaii and Australia for culinary training programs to improve his skills. He joined Cezars Kitchen in 2021 and has been preparing meals *Made with Love* at our cafeteria in Okinawa.

沖縄生まれ。調理過程のある高校を卒業後、ホテルの洋食調理部門に就職。その後リゾートホテルで料理長としての経験を積む。料理人として更なるスキルアップを目指し、オーストラリアのゴールドコーストや、ハワイのワイキキでも研修に参加する。2021年にシーザースキッチンに入社。これまで培った経験を活かし、沖縄のシーザースキッチンで愛情を込めて食事を提供している。

*I love that all employees have passion for preparing great food, are proud of what we make, and responsible for each role.*

すべての従業員が、料理の提供に愛情、情熱、責任、誇りをもって取り組んでいるところに感銘を受けます。

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

I've loving eating since I was a child. Back then, my parents were working full-time and came home late. I started cooking using whatever was in the fridge. Positive feedback from my sisters made me want to pursue a culinary path.

#### シェフを目指したきっかけは？

幼い頃からガチマヤー（沖縄方言で食いしん坊のこと）で、共働きしている両親の帰りが待ちきれず、冷蔵庫にあった食材で料理を始めました。作った料理を姉妹に褒めてもらったことがシェフを目指すきっかけとなりました。

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

I love that all employees have passion for preparing great food, are proud of what we make, and responsible for each role.

#### シーザースキッチンの好きなのところは？

すべての従業員が、料理の提供に愛情、情熱、責任、誇りをもって取り組んでいるところです。

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

I love cooking appetizers. I believe it raises expectations and imagination of the main dish we prepare. As a chef, I like to include seasonal food and my passion in appetizers.

#### お気に入りの料理は？

前菜となる料理を調理するのが好きです。次に提供する料理の期待と想像を高めることができと思っています。また季節や、食材の旬にもこだわり、料理人としての情熱を込めて提供できるようにしています。

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

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

STAY UPDATED!



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



Cezars Kitchen SDN.BHD.



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