

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

June 2022



Graduation events!

卒業式メニュー



Cafeteria in Tokyo, Japan



Cafeteria in Yokohama, Japan

On graduation day across our accounts, kitchen teams were delighted to prepare special menus *Made with Love* to make the graduations extra memorable! Thank you for trusting Cezars Kitchen and we wish you the best of success!

卒業式の日、キッチンチームが愛情を込めて、思い出に残るような特別なメニューを提供しました。卒業生の皆様、これまで食堂をご利用いただきありがとうございました。皆様の未来の成功をお祈りしております。

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](https://www.instagram.com/cezarskitchenjp) Website: www.cezarskitchen.com Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

TFT TABLE FOR TWO

×

CEZARS CAFE

Table For Twoとは...

先進国の「肥満」と、開発途上国の「飢餓」を同時解決するという、日本発の社会貢献活動です。私たちが一食取るごとに、相手にも一食届く。すなわち、Table For Two（二人の食卓）なのです。この活動は、SDGsの17ゴールのうち、7ゴールを達成することができます。



学生がコミュニケーション学部、生活科学部棟のCEZARS CAFEにて、月曜日～木曜日販売！

TFT 梶山、活動開始！

国際コミュニケーション学部の学生と管理栄養学科の学生で「TFT 梶山」を発足しました。CEZARS CAFEとの共催で、栄養や彩りを考え、インターナショナルをコンセプトにしたお弁当を販売。購入費のうち20円が寄付されます。

1食につき
20円寄付

TFT Sugiyama CEZARS CAFE

大学会館2階／生活科学部棟のCEZARS CAFEにて、月曜日～木曜日販売！



TABLE FOR TWO 数量限定 / 日替わりで販売！

Japanese Poster for TFT © Sugiyama Jogakuen.

What's TABLE FOR TWO?

TABLE FOR TWO (TFT) is a non-profit organization which started in Japan to eliminate global hunger and reduce health issues related to unhealthy eating. Bentos were designed with students' opinion and nutritional balance and coloring. 20 yen is donated to TFT. for each bento sold.

TABLE FOR TWOとは？

TABLE FOR TWOは、世界規模で起きている飢餓や栄養失調の問題の解決のため日本で発足されました。シーザースカフェでは、栄養バランスや彩りを学生の意見を取り入れてお弁当を販売しました。1つのお弁当あたり、20円が寄付されます。

WALKATHON

ウォーカソン



On 22nd of May, Cezars Kitchen participated in the International Charity Festival, *Walkathon*. A portion of proceeds from each sale was donated to a local organization.

シーザースキッチンでは、5月22日に名古屋で行われたウォーカソン（チャリティフェスティバル）に参加し、売上の一部を地元の慈善団体に寄付させていただきました。

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 Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

Tanabata Somen Noodles

七夕そうめん



Ingredients (Servings:2)

材料(2人分)

- 150g Somen Noodles
- 300ml Mentsuyu (After dilution)
- 5g Powdered Gelatin
- (As needed) Kinshi Tamago
- 3 Sliced Hams
- ½ Cucumber
- 1/6 each Bell Pepper
- 5-7 Show Peas
- 5 Okras

- そうめん 150g
- めんつゆ (希釈後) 300ml
- 粉ゼラチン 5g
- 錦糸卵 少々
- スライスハム 3枚
- きゅうり ½本
- パプリカ 1/6づつ
- 絹さや 5-7枚
- オクラ 5個

What is Tanabata?

Tanabata, also known as the 'Star Festival', is a Japanese celebration which takes place on the seventh day of the seventh month. According to Japanese folklore, this is the only day of the year when the two stars, Altair and Vega, can meet. At this time of the year, it is tradition to write Tanabata wishes (known as *tanzaku*) on colorful strips of paper and hang them on Tanabata trees made from bamboo branches. People also decorate their houses and public spaces.

Directions:

手順:

1. Make mentsuyu jelly. Mix gelatin with 50ml of water and microwave to dissolve. Dilute mentsuyu according to the package, mix in the dissolved gelatin, and refrigerate to harden.

めんつゆジュレを作る。ゼラチンを水50mlでふやかし、レンジで温めて溶かす。めんつゆをパッケージ通りに希釈し、溶かしたゼラチンを混ぜ入れ冷蔵庫で固める。

2. Cut the ingredients as shown in Photos 2-5. Put 800ml of water in a heatproof container and warm it in a microwave oven at 600W to make hot water.

材料を写真2-5のように切る。水800mlを耐熱容器に入れ、600Wのレンジで温めてお湯にする。

3. Put the somen noodles into the heatproof container filled with hot water and break them up gently with chopsticks. Warm in a microwave oven at 600W for 2 minutes + the time indicated on the package of Somen noodles.

お湯を張った耐熱容器にそうめんを入れ、箸で軽くほぐす。そうめんのパッケージに記載の時間+2分600Wのレンジであたためる。

4. Drain into a colander and cool the noodles under running water. Add ice and cool further. Serve with mentsuyu jelly, somen noodles and other ingredients.

ざるにあけ、流水でそうめんを冷やす。氷も入れてさらに冷やし、めんつゆジュレ、そうめん、その他の材料を盛り付けて完成です！

