

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

Dec 2024

Merry Christmas & Happy New Year

よいクリスマスと新年をお迎えください!

As the holiday season approaches, we at Cezars Kitchen would like to express our heartfelt gratitude for your continued support throughout 2024. It has been our pleasure to serve you and bring delicious meals to your table.

The holidays are a time for joy, togetherness, and savoring great food. We're honored to be part of your journey, creating memorable moments and meals that bring people together.

Thank you for allowing us to serve you this year. We look forward to continuing our partnership in 2025 and wish you and your loved ones a season filled with warmth, happiness, and delicious memories.

ホリデーシーズンが近づいてまいりました。2024年を通じてご支援を賜り、心より感謝申し上げます。皆さまに美味しいお食事をお届けできましたことは、私たちにとって大きな喜びであり、励みとなりました。

ホリデーシーズンは、笑顔があふれ、絆が深まる中で、素敵なお食事を楽しみ特別なひとときです。その大切な時間を皆さまと共に過ごし、思い出に残る瞬間づくりのお手伝いことができましたことを、心より光栄に思っております。

今年も私たちに食事の提供をさせていただき、ありがとうございました。2025年も引き続き、素晴らしいパートナーシップを築けることを楽しみにしています。そして、皆さまとご家族が温かく、幸せなホリデーシーズンをお過ごしになりますよう心よりお祈り申し上げます。

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

Dec 2024

Our Chef, Ronaldo from Seisen International School won the 1st prize at Burajiru Grand Chef 2024!

清泉インターナショナルスクールのシェフ、ロナルドがブラジルグランシェフ2024で優勝しました！



Chef Ronaldo participated with his dish titled "Autumn, Black Rice, Brazil Nuts, Chestnuts, and People". He said, "I chose black rice because it is shiny and has character."

シェフ、ロナルドが「秋、黒米、ブラジルナッツ、栗と人々」と題された料理で参加。「艶のある米で個性を出すため、黒米を選んだ」そうです。

Ravioli and tortellini making class was held with our chefs in UWC ISAK Japan!

UWC ISAK ジャパンでシェフ達とのラビオリとトルテッリーニ作り教室が開催されました！





THE GINGER BREAD EXPERIENCE



Once again, this year we created our Christmas Winter Wonderland *Made with Love* at some of the schools. Children enjoyed participating in the decorations and set up! Thank you so much for your participation, creativity and hard work! We look forward to many

今年も愛情を込めて作られた、シーザースキッチン冬のワンダーランドをお届けします。子どもたちがデコレーションや、組み立てに参加しました！皆さんご参加いただきありがとうございました。また、このような体験ができる機会を心待ちにしております。



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

CEZARSTM
KITCHEN

RECIPE OF THE MONTH:

今月のレシピ

Teriyaki Roast Pork 照り焼きローストポーク



Ingredients (Serves 4)

材料 (4人前)

- 800 g of pork shoulder loin / 豚肩ロース 800 g
- 100 ml of teriyaki sauce (for marinade, see next page) / 照り焼きソース 100 ml (マリネ用、次ページ参照)
- 100 ml of sake / 日本酒 100 ml
- 5 g of salt / 食塩 5 g
- 10 grains of black pepper (freshly cracked) / ブラックペッパー 10 粒 (新鮮なものを挽く)
- 100 ml of Teriyaki sauce (to finish glaze, see next page) / 照り焼きソース 100 ml (仕上げの艶出し用、次ページ参照)
- 3 green onions / 万能ねぎ 3本

Directions

作り方

Gather all ingredients & equipment prior to beginning (Mise en place).

始める前にすべての材料と器具を集める (下準備)

Marinating Method: Three days prior to serving:

マリネの調理方法：提供の3日前：

1. Mix 100 ml of teriyaki sauce and 100 ml of sake together and maintain separately.

照り焼きソース100mlと日本酒100mlを混ぜ合わせ、個別に保存する。

2. Open the pork shoulder and drain off any liquids.

豚肩ロースを開き、汁気を切る。

3. Place in a container to marinate and marinate overnight.

容器に入れ、一晩漬け込む。

Roasting Method: One day before serving:

ローストの調理方法：提供の前日：

1. Preheat oven to 160 degrees Celsius.

オーブンを160度に予熱する。

2. Remove the pork shoulder from the marinade.

豚肩ロースをマリネから取り出す。

3. Place in a roasting pan with the marinade and season well with salt and pepper.

マリネ液と一緒にローストパンに入れ、塩、こしょうでよく味付けする。

4. Place the roasting pan with the seasoned pork shoulder and marinade into the oven at 160 degrees Celsius and roast until the internal temperature is 86 degrees Celsius.

下味をつけた豚肩ロース肉とマリネ液を入れたローストパンを160°Cのオーブンに入れ、内部温度が86°Cになるまでローストする。

5. If the top of the Shoulder has good color remove from oven and cool. If not, raise the temperature of the oven up to 180 - 200 degrees Celsius depending on your oven until the desired color is achieved.

肩ロースの上面が色づいていればオーブンから取り出し、冷ます。そうでない場合は、オーブンによって異なるが、好みの色になるまで180~200°Cまでオーブンの温度を上げる。

6. Discard the marinade if there is any left in the pan.

マリネ液がオーブン用角皿に残っていたら捨てる。

7. Cool properly, to 2 degrees Celsius, within 4 hours and refrigerate until the next morning.

4時間以内に2度まで冷やし翌朝まで冷蔵庫で冷やす。

Teriyaki Roast Pork Recipe continued 照り焼きローストポークのレシピ続き

Reheating & Finishing: (Day of Serving): 再加熱と仕上げ：（提供当日）

1. Preheat the oven to 145 degrees Celsius.
オーブンを145度に予熱する。
2. Place the teriyaki sauce in a sauce pot and bring to a boil. (Be careful because it will boil over if you are not watching).
ソースポットに照り焼きソースを入れ、沸騰させる（油断すると沸騰するので注意）。
3. Slice the pork shoulder in half centimeter slices and arrange laying nicely into the pan.
豚肩ロースを0.5センチの厚さに切り、オープン用角皿に並べる。
4. Cover with Fresh teriyaki sauce for moisture.
テリヤキソースをかけて蓋をする。
5. Cover and reheat the now sliced pork shoulder until the internal temperature at the thickest part of the meat reaches at least 76 degrees Celsius minimum.
スライスした豚肩ロースを蓋をして、肉の最も厚い部分の内部温度が最低76℃になるまで再加熱する。

Garnish: 付け合わせ：

1. Garnish with freshly sliced pineapple on the side with fresh teriyaki sauce warmed and sprinkle with diamond cut spring onion.
焼きパイナップルのスライスを添え、温めた照り焼きソースをかけ、ダイヤモンドカットのねぎを散らす。

Teriyaki Sauce 照り焼きソース

Ingredients (Serves 4) 材料 (4人前)

- 100 ml of soy sauce/濃口醤油 100 ml
- 100 ml of mirin (sweet sake) /本みりん 100 ml
- 100 ml of sake /日本酒 100 ml
- 50 g of light brown sugar /三温糖 50 g

Directions 作り方

Gather all ingredients & equipment prior to beginning (Mise en place).

始める前にすべての材料と器具を集める（下準備）

Place all the ingredients into a saucepan.

すべての材料を鍋に入れます。

1. Bring to a boil stirring occasionally.
時々かき混ぜながら沸騰させます。
2. Then reduce the flame to a simmer.
火を弱めて弱火にします。
3. Reduce by 40%. If you stir the sauce or tilt the pan, you see small bubbles start to appear. It should be slightly thickened and will continue to thicken as it cools.
40%まで煮詰めます。ソースをかき混ぜたり鍋を傾けたりすると、小さな泡が出始めます。少しとろみがつき、冷めるにつれてさらにとろみが増します。
4. If storing, please cool without the cover.
保存する場合は、蓋をせずに冷やし保存してください。



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager: Yoshiko Wajima Ishikawa, Japan

キッチンマネージャー
輪島淑子 - 石川県

Yoshiko is from Ishikawa. She worked in kaiseki restaurants, traditional inns, and wedding venues, primarily in the Gion area in Kyoto. She also has experience in pastry and bread-making.

石川県出身。京都の祇園を拠点に、割烹や料理旅館での調理に従事するとともに、婚礼の場での料理にも携わってきた。製菓製パンも経験している。

I strive to improve our services every day so that ordinary mealtimes can be remembered with a lingering sense of happiness and deliciousness.

何気ない食事の時間に、「おいしかった」という幸せの余韻を残せるよう、日々サービスの向上に努めています。

What made you want to join Cezars Kitchen?

I have always loved working in the food and beverage industry, but I often felt guilty about not having enough time to spend with my family. I joined Cezars Kitchen because I felt it would allow me to balance both.

シーザースキッチンに入社したきっかけは？

大好きな飲食業ですが、家族と過ごす時間が取れないことに、いつも罪悪感を抱いていました。シーザースキッチンなら仕事と家庭を両立できると感じ、入社を決めました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that there are so many opportunities to create better dishes and improve every day.

シーザースキッチンの好きなところは？

より良い料理を作る為に、たくさんのチャンスが溢れているところ。

What is your favorite food to make?

Khao Man Gai and Taco Rice. Both are dishes that customers and staff often say, "This is delicious!" Hearing that motivates me to continue creating dishes that bring happiness to everyone.

お気に入りの料理は？

カオマンガイ、タコライス

お客様にもスタッフにも「美味しい！」と言っていただけの料理です。その言葉を聞いたときに、皆様に幸せを届けられる料理をこれからも作り続けようという思いが湧いてきます。

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



Cezars Kitchen SDN.BHD.

STAY UPDATED!



fb.com/cezarskitchen



cezarskitchen.jp