



Loft Magazine

ロフトマガジン

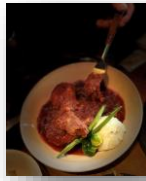
2月号



メゾンドキタガワ監修
老舗洋菓子店
メゾンドキタガワ
オーナー北川氏が監修



「le café NISHIHARAのメニューが公開されました」



☆鶏肉の狩人風煮込み
気軽に食べれるイタリアンの定番リーズナブルで馴染みのある食材で満足していただきたい。



☆ブカティーニのポロネーゼ
色々なパスタ(麺の種類)を楽しんで欲しい。とシェフが具材にあった麺をチョイス。



☆赤牛のリブ ロースステーキ
熊本が誇る食材赤牛。沢山の方に赤牛のおいしさを知ってほしい。シェフ押しの一品。



☆ガトーオフロマージュ
年代問わずに食べやすい濃厚なチーズケーキです。



☆パフェショコラ
色々な食感が楽しめる季節で変わるチョコレートパフェ。



☆アップルパイ
リンゴの皮も種も実も余すことなく詰め込んだSDGsなパイ。

新入社員 のひと事コメント



営業部 営業1課 桑原 剛士

一経歴
1993年6月生まれの29歳
熊本県生まれ
熊本市立鎮西高等学校出身
建設会社などの仕事する傍ら宅地建物取引主任者の勉強を始め、2019年見事合格した努力家です。不動産で働きたい気持ちが強くなり当社へ入社されました。
一皆さんに一言お願いします
まだ入社したばかりですが、会社内の雰囲気が良いととても働きやすい会社です。日々、研鑽や精進を続けます。宜しく願います。



事業部 SD事業課 野村 賢誠

一経歴
1970年6月生まれの52歳
熊本県生まれ
熊本県立菊池高校卒業後、大阪あべの社調理師専門学校へ進学。
1990年に調理師免許取得。
ホテルや飲食店、独立開業など色々な料理の経験を積んで当社へ入社されました。
一皆さんに一言お願いします
新しい事業のcaféで調理担当をさせていただきます。皆と力を合わせて飲食業を盛り上げていきますので、宜しくお願いします。



事業部 SD事業課 松本 加奈子

一経歴
1994年11月生まれの28歳
熊本県生まれ
熊本市立慶誠高等学校卒業後、メゾンキタガワへ入社。6年修行後、『東京で一番美味しい』とスイーツファンに大人気のお店『エーグルドゥース』で修行をし、いつか故郷熊本で自分のお店を持ちたいと当社へ入社されました。
一皆さんに一言お願いします
新しい事業のcaféでスイーツを担当します。監修される北川シェフのイメージを実現させる為商品開発をしています。もう一度行きたいと思っていただけのお店作りを目標に楽しく働けたらと思っています。宜しくお願いします。



株式会社 ロフトコーポレーション

熊本市中央区白山1丁目5-10 LOFT・1BLD TEL.096-211-6210/FAX 096-211-6211



NEWS



Le café NISHIHARAのアプリが完成しました。左記QRを読み込んでいただきアプリをダウンロードしてください。素敵なクーポンなどご用意しています。