



Bija新聞

May 2009
Vol. 20



Bijaとはサンスクリット語で「種」を意味します。生命、そして新しいものが始まり成長していく象徴です。

Bijaが2周年を迎えます。

2007年5月21日にBijaはオープンしました。

長いようで、あっという間の2年間でした。実は、開店当初は、カレーはチキンカレーと野菜カレーの2種類しかなかったんですよ(笑)。毎日、毎日、どうしたらもっとBijaがいいお店になるのか、お客様に喜んでいただけるお店になるのか試行錯誤を繰り返して、今のBijaがあります。もちろん、これからもそれは変わりませんが、いろいろな点で慣れていなかった開店時を思い出すと、「よくぞここまで来られたな～」と感慨深いです。

過去このBija新聞のコラムでも書いたことがあります。自分がBijaのコンセプトを思いついたのは、通っていたニューヨーク大学の授業中でした。そして、卒業論文としてBijaのビジネスプランを書きました。(ちなみに、その時の店名候補はBijaではなく、まったく別の名前でした。。。)

改めてこのビジネスプランを読み返してみても、「オーガニック」、「ローカルフード」、「フェアトレード」を軸にした「地球を救うカレー」のコンセプトや、「カレーをベース」に「健康な食を提供する自然食レストラン」と「地域に情報発信するコミュニティカフェ」である、といった基本コンセプトは変わっていません。そのプランが、浜松のお客様にご意見をいただきながら、より生き生きした形で実現しているのは実感します。

「石の上にも3年」の3年目がこれから始まります。まだまだ基礎を築いている段階のBijaですが、これまでのコンセプトより深めてお客様から信頼していただける店、お客様に楽しんでいただける店になります。そして、その先の夢に近づけるように進んでいきたいと思っています。

Bijaはお客様に育てていただいているお店です。今後も応援、ご意見よろしくお願いします！
(by Kiyokawa)

遠州フェアトレードスタンプラリー2009

5月は世界フェアトレード月間です。これにあわせて遠州を中心にフェアトレード商品を扱う9店舗が参加したスタンプラリーを行います。5月中にこの9店舗でスタンプカードをもらえます。もちろんBijaでも！

5月の1ヶ月間、手に入れたカードを持って他の参加店に行くと、それぞれのお店でスタンプを押してくれた上で、素敵なサービスをうけられます。ぜひスタンプを集めて、フェアトレードを身近に感じましょう！

フェアトレード月間キャンペーン！

またBijaでは5月の間、フェアトレードコーナーを設けてフェアトレード商品を全品10%OFFで販売します！どうぞお立ち寄りください！

フェアトレードとは。。。。

「公正な貿易」と訳されます。途上国の多くの生産者は、食べ物、医療、教育もきちんと受けられない状態で働いています。彼らに健康に生活している賃金を継続的に支払え、先進国では安全な有機食品や手の込んだ手工芸品などを顔が見える生産者から手に入れられる貿易の仕方がフェアトレードです。毎日の買い物の中で、フェアトレード商品を購入することで、途上国の方々の生活支援に貢献できます。





5月10日はお母さんの日!

いつも頑張ってくれているお母さんへの感謝の気持ちをこめて、Bija ではささやかなプレゼントを用意しています。5月10日はぜひお母さんと一緒にお食事にどうぞ・・・。

*当日お食事をされるお母さんへのスペシャルサービスです。

Bija2周年記念イベント

「浜松コラボカレー:浜松で一番おいしいカレーのレシピを作っちゃいます！」

「カレー」を縁つなげたみんなで楽しむ Bija 渾身のカレーイベントです。

・普通では一堂に会することのない、浜松のこだわりのカレー屋の店主が集合!

・店主たちが、いつもは絶対に公開しないそれぞれのお店のカレーの秘密を出し合っ、「浜松で一番おいしいカレーのレシピ」を作るトークを繰り広げます。もちろん、カレー大好きなお客様のアイデアやリクエストもその場でいただきますよ!

・そして、なんと、なんと、浜松が生んだ日本のカレー界の巨人、東京カリ〜番長の水野さんもイベントに参加してくれます。

・しかも、それぞれのお店のカレー(4店のカレー+番長カレー)も一度に味わえます! それぞれの店主の想いと秘密の解説つき!

・いったい、どんな浜松カレーのレシピが生まれるのか!!! みなさんもぜひ一緒にご参加ください。

出演

清川孝男 Bija店主: 三度の飯もカレーでOK! 「地球を救うカレーライス」を掲げ、カレー愛を実践中

小林信二 磐田「R食堂」店主。地産地消を大事にした遠州のカレー界のマエストロ

芦澤康治 太陽カレー店主。柔軟な発想に基づいたオリジナルなカレーを生み出す浜松カレー界の太陽

稲見夫妻 浜松のこだわりカレーの名店「やさか」を営むご素敵ご夫妻

水野仁輔 東京カリ〜番長の料理主任。浜松が生んだカレー界の巨人。日本のカレー文化を引っ張り続ける男。カレー好きにとって、水野さんと同じ時代に生まれたことは幸せです。

日:5月23日(土)

時間:第1部 16:30-18:30 第2部19:30-21:30

料金:各回2800円

食事内容: 5種類のカレー(Bija カレー、太陽カレー、R食堂カレー、やさかカレー、番長カレー)+ Bijaの有機野菜の小鉢+Bija チャイ

予約制:各回定員30人。ご予約は Bija (053-474-0330、info@bija.jp)もしくは参加各店 まで

第1部 第2部

16:15 19:15 開場

16:30 19:30 カレーお食事タイム!

17:00 20:00 「Bija カレーのひみつ」(清川)

17:15 20:15 「浜松コラボカレー」トーク(水野+4店の店主)

18:30 21:30 終了



(第1部、第2部とも料理の内容は同じです。ただし、どんな浜松カレーが生まれるかは、その場に集まった人によって変わってきます。ワクワクしますね!)

第5回 Bija チャイ教室

大人気のBijaのチャイの秘密と作り方をお教えます!

実はチャイは入れる茶葉やスパイスを変えることで自分の好みのチャイが作れます。Bijaのチャイの秘密やこだわりと、Bija流のチャイの入れ方をお教えます。ご自分でチャイを入れてみたい方ぜひご参加ください。

・日時 5月28日(木) 19:00~

・参加費用: ¥2000(チャイとデザート、Bija チャイセット付き)

・予約・問合先 Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330

カレーをご希望の方は、19時前か、チャイ教室中に別料金で、召し上がっていただけます。

Bija 気ままにナイト vol.4「心〜ククル〜UA やんばる LIVE」DVD上映会

やんばるの森を知っていますか?

沖縄本島北部にあるやんばるの森には、地球上でここにしかないヤンバルクイナやノグチゲラなど貴重な固有種が生息しています。「日本でこんなに美しい場所があるのか」「魂が喜ぶ場所」「地球の生命力を感じさせてくれる場所」というやんばるの森が、今、人間の手によって破壊されようとしています。このことを伝えたいとの思いで、歌手のUAが、やんばるの森に300人のオーディエンスを集めたライブを行いました。この日の「森と歌とが一体化したような」ライブ映像を中心に収録したDVDの上映会です。

UAの歌、メッセージを受け取るだけではなく、奇跡のような大自然を感じ、自然を守ることにについて考えるきっかけになると思います。

日時:5月29日(金)

ノ〜チャージ:

one curry + one drink のオーダーをお願いします。

Bijaの通常メニューをオーダーしていただけます。

席はご予約の方優先:

ご予約は 053-474-0330 もしくは info@bija.jp Bija まで

タイムスケジュール

18:00~

開場

19:00~

上映スタート

20:30~

DVDを見ての感想を参加者みなでお話ししよう

21:00

終了



Bija ゆるゆる農園だより ⑤「ソラマメ登場」



いつの間にかエンドウはすっかりグリーンピースになって、一部はシワシワになって来年年用の種になってしまいました。

相変わらずアブラムシは隆盛を誇っていますが、そんななかでもついに出てきましたソラマメくん! 直立不動の長い茎から、ほぼ真横に15cmはあるう、その巨体を伸ばしています。ん〜このアンバランスな光景・・・ちよつと不気味なくらいです。(´_`)垂れ下がりはじめたら収穫時とのこと、同時に植えた2種類のソラマメも順調に大きくなって実をつけはじめています。

ミントも雑草に負けずにすごい勢いで繁殖しています。草花の生命力を感じる季節ですね〜。



巨大なソラマメ!



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

5月1日(金)、8日(金)、15日(金)、22日(金)





スタッフ紹介

柳沢 一枝 (Yanagisawa Kazue)

今年1月から主にキッチン担当のスタッフとしてBijaに仲間入りしました。
 昨年夏、5年程暮らした東京から生まれ育った浜松に戻ったことをきっかけに、
 日々の時間をもっと大事にしていきたいと考えるように。Bijaに出会って、自分
 はここに根づくべき、と勝手に確信し(笑)今に至る、と。

Bijaでは生命力に満ちた野菜たち、美味しいカレー、刺激的な人たちとの出会い
 からもいつも元気をもらっています。

自然の中で、虫や草花をぼんやり見ているのが好きです。
 最近は家のちっちゃな庭が楽しくて、ずっと見えています。(見るだけなので草取りとかはしません。)野菜の
 種を蒔いたり、ミズを飼ってみたり、理科の実験みたいにぼちぼち楽しくやっています。
 動植物や鉱物など地球上の色々なものを、不思議な方法で病を癒す薬に変えるホメオパシーの魅力に
 惹かれ、3年前からホメオパスを目指して勉強中。ホメオパスになったら浜松のみんなを癒しちゃうからね
 ~っ!



ひつじ工房「たま」のひつじカフェ@Bija

ふわふわのひつじの原毛で、あったか〜い小物を手作りませんか？
 はじめての方でも大丈夫。基本を覚えれば、オリジナルの作品だって簡単に作れます♪

5月の予定

針フェルト「そらまめ」 そらまめの季節です。子どもに大人気のそらまめくんを作っ
 てみませんか？羊毛で作るさやまさにふわふわベット！

5月11日(月) 10:00~12:30

5月24日(日) 14:30~17:00

持ち物:ニードル針をお持ちの方は持参してください。

料金 **¥1,800** (材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

6月の予定

6月22日(月)、6月28日(日)

*内容は決まり次第、ホームページと店頭でのフライヤーでお知らせします。



- **場所** スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム)
- **お問い合わせ&ご予約** ひつじ工房 たま tel: 080-3664-5089 (大森)
e-mail: tamachan hituji@yahoo.co.jp

5月の営業のお知らせ

GW中の5月5日(火)は営業します。5月7日(木)はお休みさせていただきます。
 23日はイベントのためランチ(14時)までの通常営業です。
 29日のディナーは通常メニューも楽しめるDVD上映イベントです。

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・ビージャ)

address 〒432-8002 浜松市中区富塚町 449-1

(杏林堂富塚店さんより佐鳴湖方面へ約50m ケーキのAKIYAMAさん向かい 美容室ベルセさん隣り)

tel 053-474-0330 website <http://www.bija.jp> 定休日:火曜

ランチ 11:30~13:30 カフェ 13:30~16:00 (L.O.15:30) ディナー 18:00~21:00 (L.O.20:30)

☆ Bija新聞についてのお知らせ ☆

この度はBija新聞をお読みいただきありがとうございます。
 さて、新聞の発行に伴い必要な紙、インク、輸送にかかるエネルギーなど、環境にかける負
 担も大きくなってまいります。もしみなさまのなかでインターネット環境があり、ホームページで新
 聞を見ることができるという方は右記のサイトにアクセスしてみてください。 <http://www.bija.jp>

