



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。

## 夏！といえば、カレー。

「夏になるとカレーが食べたくなる」って、人は多いんじゃないでしょうか？  
いったい、なんででしょう？

夏が近くなると、テレビや雑誌などでカレー特集が組まれることが多いので、食べたくなくなるという  
ことはあると思います。でも、これは鶏と卵の話で、そもそもカレーを食べたい人が多いからこそ、  
カレー特集が多いのだともいえます。

もともと、日本のカレーのルーツは、インド、スリランカなどの南アジアや、東南アジアなどのスパ  
イス料理です。それぞれの地域の伝統的な食事は、その地域の豊富な食材を使って、その地域  
の気候にあわせられたものがほとんどです。カレーの国々は、暑い国が多い。だから、日本でも暑  
い夏に食べたくなるのではないのでしょうか。

カレーに使われるスパイスは、漢方薬そのものです。食欲を増進させるスパイス、整腸作用の  
あるスパイスなどなどあって、暑くて疲労しがちな体をケアしてくれます。そして、辛いカレーを食  
べたときにかく汗が、体から一時的に熱を放出してくれます。だから夏にカレーはいいんですね。

ただし、今の日本の夏は、冷房が効きすぎていて寒いことなどで、かえって冷えて困っている  
方もいると思います。そんなときは、辛いカレーでなくて、体を温めてくれるスパイスが多く入った  
おだやかなカレーを、体調にあわせて食べるのもいいでしょう。

Bija では、辛いカレーも、体をあたためてくれるチャイも、体をクールダウンしてくれる夏野菜を  
使ったカレーも登場します。カレーで暑い夏を楽しみましょう！



## 夏季限定メニューの紹介

### ミルクカレー！

Bija からの、夏のおいしい新提案です。

あたたかいカレーと冷たいホワイトソースをワンプレートで召し上がれ！

・あたたかいカレーを、そのままご飯と楽しむよし

・冷たくてちょっとスパイスの効いたホワイトソースで、ご飯を食べるよし

・カレーとホワイトソースを混ぜて新しい味にしてご飯を食べるよし

人気のあった焼きカレーに使っていたホワイトソースを、暑い夏でも楽しめるようにアレンジしました。焼きカレーが始まる秋口までの期間限定のカレーです。ぜひお試しあれ！

野菜ミルクカレー 1050 円

キーマミルクカレー 1150 円

チキンミルクカレー 1200 円



## 梅ジュース！ 550円

夏に甘酸っぱくておいしい梅ジュースが登場です。

梅ジュースは2種類。

ひとつは、三ヶ日の「外山農園」の梅ジュース。外山農園では、農薬をほとんど使わず農園を経営しています。ミカンなどの柑橘類は 30 種類以上を手がけ、お茶、梅も作っています。そんな梅を贅沢に使ったすっきりした梅ジュースです。

もうひとつは、Bija の自家製の梅ジュースです。梅は自然農を営む知人の梅を使っています。漬けるのに甜菜糖を使ったせいか、ダークブラウンのkokのある梅ジュースに仕上がりました。

カレーの後にさっぱりした梅ジュースあいますよ。もちろんカフェタイムにもお楽しみください！



## Bijaでマッサージ

毎週水曜日はBijaにて Shaktiのマッサージが受けられます！

夏は暑さや冷房による冷えなどによって、温度の変化に振り回され、通常よりも疲れを感じやすかったり、冷えにお悩みの方もいらっしゃるのでは。。

そんな時はひとときの休息に、足元から疲れをリフレッシュしませんか！

植物のパワー、気の心地良さから あなたの五感を刺激し、優しく癒します。

●フットマッサージ 30分 3000yen～

●レイキヒーリング 30分 3000yen～

他のメニューの詳細は

<http://ayurveda.hamazo.tv/> からご覧ください。

日時：毎週水曜日 受付時間：11:30～19:30(要予約)

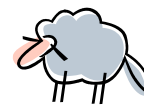
予約・お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217

avurshakti rie@yahoo.co.jp



## ひつじ工房「たま」のひつじカフェ@Bija

8月のひつじカフェ@Bijaはお休みさせていただきます



## 第8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 8月27日(木) 14:00～

・参加費用： ¥2500(チャイとデザート、おみやげにチャイセット付き)

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

4名様以上のご予約で、お好きな日時でチャイ教室を開きます。ご希望の方はお問い合わせ下さい。



## Bija ゆるゆる農園だより ⑨「大掃除」

今年は梅雨が長いですね。こうなると農家さんたちも思うように作業が出来なくて大変。農作物の病気も心配です。火曜日に予定していた田んぼの草刈も大雨で中止になってしまい、悶々としていましたが、梅雨の一瞬の晴れ間を利用して、ゆるゆる農園の草むしりとキュウリの支柱立てをしました！長雨で地盤がゆるくなっていて、草もスイスイ抜けます。ジャングルようになっていた農園があつという間にキレイになっていきます。風通しがよくなると虫も来にくくなるということ、なるほど、ずいぶん減りました。光がよく当たるようになって、ちょっと元気がなくなっていたキュウリもナスも嬉しそうです！中身がいっぱいになっていたコンポストも草むらから掘り出す(笑)と、よい土ができていたので、また場所を移動して復活。ちょっとしたりリニューアルで本格的な夏を快適に迎えられそうです！



スッキリしました

## ap bank fes '09 あいごうございました！

ap bank fes 09 で、Bija のカレーを召し上がってくださったみなさん、どうもありがとうございます！ Bijaにとっては3回目の ap bank fes。

1年目は、台風で3日間のうち1日だけ開催されました。

今年はばっちり3日間、多くの方と ap bank fes を楽しむことができました。日本全国から集まった多くの方々にカレーを食べてもらったのは、本当にうれしいことです。そしてカレーを通じて、少しでも Bija のメッセージも感じてもらえたらさらにうれしいです。

売り切れてしまってカレーを食べられなかったお客様、ごめんなさい。また来年、パワーアップして ap bank fes に登場しますので、よろしく願います！



## ★ Bija Party Night ★ 第1弾

### 店主 清川孝男 (交流)誕生会!



常々「もっとお客様と話せる時間がとれたらいいな」とか、「Bijaの面白いお客様同士が繋がったらいいな」なんて思っています。Bijaを通じて人と人がつながることができたら最高です。

そこで、始めてみるBija Party Night企画。その第1弾のパーティーは、店主の清川の誕生パーティーです(笑)。日本ではあんまりないですが、欧米では自分が主催で誕生パーティーをするのは一般的です。面白そうだから、やっちゃいます。

当日は、Bija や自分を支えてくださっている方々へ、感謝をしたいです。そして、かかわってくださる皆様にとって、これからもBijaが魅力的な店であるためには、店主の自分自身がBijaで最高に楽しい出会いや時間を楽しめなきゃいかんなとも思ってます。そこで料理は、Bijaのいつものメニューは無視。自分が食べたくて、作りたい料理を心こめて作ります。もちろんカレーは作ります！皆さんとお話できる時間もなるべくたくさんとりたいです。

自分やBijaを知っている人も、知らないけど面白そうと思った方もぜひ参加してください！もちろん誕生日の近い人は一緒に祝いましょう！

#### ★ パーティーの詳細 ★

日時: 2009年8月16日(日)18時~21時

参加費用: 2500円 (ビュッフェスタイルの食事、デザート)ドリンクは別料金

予約制: 定員40人

連絡先: 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)

持物: 名刺や自分のことが分かるカード

(参加している人たちとつながるきっかけになるので、ぜひ)



### 8月の営業のお知らせ

16日(日)はイベントのためカフェタイム(16時)までの通常営業です。

23日(日)のディナーは貸切営業のためカフェタイム(16時)までの通常営業です。

### 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 美容室ペルセさん隣り)

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。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>

