



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。

## 心が喜ぶ食？

Bija の開店時からチラシやポップでよく使う言葉に「心と体が喜ぶ食」という表現があります。体が喜ぶ「食」は分かりやすいと思います。安全で、栄養価が高く、健康な体を作ってくれる「食」です。それは素材や、料理に直接つながります。では「心」が喜ぶってどういう「食」なのでしょう？

目の前にある料理がおいしそうで、ワクワクすること。食べてみて実際においしくて、うれしくなってしまうこと。パッと思い浮かぶのはそんなところ。さらに、考えてみると、「健全な精神は健全な肉体に宿る」なんて言葉の背景に、その健全な「肉体は」健全な「食」に支えられているから、Bija の食はやっぱり心が喜ぶことにつながるんだ、なんてことも言えそうです。

ちょっと視点を変えて、自分自身の「心」が喜んでいる状態をイメージしてみました。すると、それは、こんな光景でした。「とても晴れた季節のいい日に、緑があふれた山の中で、テーブルには、新鮮でおいしい地域の食材を使って手作りの料理が並んでいて、それを家族や、気心の知れた友人たちと囲んでいる」そんなところです。(やっぱり僕は食いしん坊ですね！)



心が喜ぶ「食」は、単に素材や料理だけではなく、それを食べる環境や、素材を作ってくださった方の想いや、料理する人の想いや、一緒に囲む人、にもよるんじゃないかと思います。だからこそ、Bija のスタッフはお客様に喜んでいただくために、お客様をおもてなしする心や、自分たちもお客様とともに Bija を楽しむことをもっと大切にしていきたいと思っています。

最後に、Bija が「心」で喜んでいただく「食」を提供するために、Bija のスタッフはもっとも自分たちの「心」を良くしていきたいと思っています。「食」は「人」を「良」くするものだと云われますが、「良」い「人」が提供するものが「心」が喜ぶ「食」なのではないかと思うのです。

(kiyo curry)



### 今日のキャンドルの明かりでディナータイム

12月4日(金)、11日(金)、18日(金)

23日(水・祝)はキャンドルナイトパーティーです



ゆらゆらゆれるキャンドルの灯りを楽しみながら、リラックスして大切な人と一緒に過ごしませんか？キャンドルの光がつなぐ、地球への優しさ、平和、伝統的な暮らし、スローライフ、世界のいろいろな場所であかりを見つめる人々に思いをはせながら…

### 年末年始の営業のお知らせ

ディナーの通常営業は12月21日まで、ランチの通常営業は12月26日までです。

12月23日から26日まではパーティーを行います。

年始は、1月6日から通常営業いたします。

## ～手軽で面白い～ ちょっと差がつく写真教室

美しく盛り付けられたおいしい料理、時代とともに変化していく懐かしい風景、かけがえのない大切な人の素敵な笑顔などなど、感動のシーンを写真にして、親しい誰かに伝えたいと思うことはありませんか？例えば、ブログに載せる時、いっしょに写真を載せると見た人の印象が良くなりますよね。

今回はBijaさんのスペースをお借りして、おいしいスイーツを味わいながら、初心者の方でもわかる写真を撮るコツを伝授します。

また、この教室ではちょっとした時に気軽に撮ることを前提に、カメラ付き携帯電話やコンパクトカメラを使用します。写真に関する技術や理論、難しい知識は必要ありません。

写真を撮ることを通して、楽しいひと時を過ごしてみませんか？

どなた様でも気軽にご参加ください。

◆ 日時 12月10日(木) 15:00～16:00

◆ 場所 Spice Café Bija(ピージャ)

浜松市中区富塚町449-1 TEL 053-474-0330

◆ 参加費 1,480円(1ドリンク、スイーツ付き)

◆ 募集人数 5名(先着順)

◆ 用意するもの

カメラ付き携帯電話、もしくはコンパクトデジタルカメラ

◆ 講師 津田有也(夢見屋写真店・店主)

1972年生まれ、浜松市出身。

長年、地元経済情報誌の編集に携わり、平成20年9月にインターネット関連会社を立ち上げ独立。

平成21年11月に父が経営していた写真店の屋号「夢見屋写真店」を復活させ、「家族の絆」をテーマに、温かい写真を撮るための出張撮影サービスを開始。現在に至る。



### ● カレー鍋バージョンアップ!

今年で3年目をむかえるカレー鍋。定番のとりに一番さんの鶏を使った「つみれ」に加えて、「鶏もつ」の鍋も登場しました! とりに一番さんといえば、えさにも環境にもこだわった本当においしい鶏を育てています。もちろん、そのもつ(内臓)も健康そのもの。今回は、レバーと砂肝を使った「とりに一番鶏もつ鍋(2000円)」と「つみれ」と「鶏もつ」の両方が楽しめる「とりに一番よくばり鍋(2200円)」が登場です。もちろんたっぷりの冬の有機野菜もおいしいですよ!

### ● カレー鍋で年忘れ、年初め

冬季限定 Bija 特製カレー鍋を囲んで、忘新年会はいかがですか?

ひとつの鍋を囲んで、親しい人たちとともに2009年を振り返り、2010年を迎える...

ポカポカ暖かい時間が過ごせること間違いなし!

お飲み物付きプランなども承りますので、詳しくはスタッフまでお気軽にご相談下さい。

### ● 12月中の毎週木曜は、見知らぬ人と囲むカレー鍋の日!

昨年好評だった企画、「見知らぬ人と囲むカレー鍋」。お一人様では注文できないカレー鍋もこの日だったら食べられます。そして、Bijaのお客様同士が、一緒に鍋を囲むことで、仲良くなってつながったら最高にうれしいです。予約制でやっています。もし参加者一人のときは、店主と一緒に食べるかもしれません(笑)!

## 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をフェルティングニードルという

特殊な針でちくちくと刺して作ります。楽しいですよ♪



### 次回の予定

1月17日(日) 15:00～17:00 針フェルト「ハリネズミときのこ」

持ち物: ニードル針をお持ちの方は持参してください。お持ちでない方はこちらで用意します。

料金: ¥2,100 (材料費、お飲物とお菓子代込。ニードル針をお持ちの方は100円引き)

● 場所 スパイス・カフェ・ピージャ (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\_hitujji@yahoo.co.jp

ブログ: <http://green.ap.teacup.com/hitujikoubou/>



## 第1回 浜松カレーラリー 記念トークイベント

5店のカレー屋店主が、地元の食材を使って腕を競う浜松カレーラリーが、11月11日から1月31日まで行われています。(詳しくは Bija のHPをご覧ください。)

この第1回のラリーを記念してトークイベントを行います。

5店の浜松カレーを一度に食べられて、しかも、それぞれのお店の開発秘話やテクニクも聞けちゃうイベントです! さらに、浜松が生んだカレー界の巨匠、東京カリ〜番町の水野さんのカレーも食べられちゃいます。

そして、会場のみなさんと一緒に、第2回浜松カレーラリーの方向性についてや、浜松のカレー文化の盛り上がりについてもトークを展開します。店主たちのみならず、お客様も一緒になってみんなで、これからの浜松のカレー文化を盛り上げていきましょう!



出演: ヤサカ稲見さん、R食堂小林さん、太陽カレー芦澤さん、mana 中島さん、Bija 清川 東京カリ〜番町 水野さん(司会) <http://blog.excite.co.jp/tokyocurry/>

日時: 12月27日(日)

第1部 11:00-13:00 第2部 14:00-16:00 (第1部、第2部とも内容は同じです。)

料金: 各回3500円(予約制:定員各回30人)

食事: 各店の浜松カレー、番町カレー、Bija チャイ

予約: Bija および各店舗 (Bija tel.053-474-0330 email:info@bija.jp)

## 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。

11月のチャイ教室では、オランダやスウェーデンのからの方も参加していただき、インターナショナルで、楽しい教室になりました! 4人以下でも、事前に「この日で教室を開いてください」とリクエストいただければ、その日時点で Bija でも参加者を募り4人以上の予約が入れば開催します。

そのほかのご要望、ご意見もぜひ下さい。

4名様以上のご予約で、お好きな日時点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。

・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・問合せ先 Bija(ピージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



## 4夜連続! ★ Bija パーティーナイト! ★



### ■ キャンドルナイトパーティー @ Bija

12月23日の夜は Bija のキャンドルナイトパーティー!

ろうソクの灯りのもと、スローな夜を楽しみましょう。

「スロー」と聞いたら、なんとなく、鍋でどかんと作ったコトコト煮たポトフなんて、食べたい気がしたので、やっちゃいます(笑)。Bija の自慢の有機野菜や、とり一番さんの鶏肉をじっくり煮込んだからおいしさに決まっています。Bija だから、ちょっとスパイスを効かせたポトフもおもしろい。。。お酒の飲める方は、ホットワインもお勧め!

体も心もあたたまるスローな夜をすごしましょう。

### ■ クリスマスパーティー

12月24日のクリスマスイブパーティー、25日のクリスマスパーティー。

今年のクリスマスどうしよっか! ? と思いましたが、Bija ではスタッフたちが楽しむことにしました(笑)。昨年好評だったホワイトカレーや、とり一番の手キンを使った料理などを、Bija 風にアレンジして、スタッフが食べたいものを作って、楽しく過ごすつもりです。一緒に祝ってくださる方、ぜひお待ちしております。

### ■ みんなで囲むカレー鍋スペシャルパーティー

12月26日は、Bija の通常営業の最終日

というわけで、この1年間 Bija に出会ったみなさま、ぜひぜひ足をお運びください。

鍋と一緒につけば、仲良くなれる!

鍋に全力投球なパーティーなので、いつものメニューにはない激辛スープなべとか、有機豆乳なべとか、スパイスを効かせたつみれの鍋とかとか、やってみたいと思っています。

今年最後の Bija の夜をみんなで祝いましょう!

**食 事: 4夜ともビュッフェスタイルです。スタート 19:00~**

**料 金: 2800円(アルコールは別料金。)**

**予約制: Bija tel.053-474-0330 email: info@bija.jp**

**26日(最終日)を除く3日間はオープンマイクです。**

オープンマイクとは誰でも飛び入りで参加できるイベントです。

楽器やパフォーマンスを用意して、会場へ行くだけで誰でもミニライブを

することが出来ます。演奏やダンス、詩の朗読などなんでもアリ!

気軽に参加してみませんか?

※予約が少ない場合はパーティー形式でなく、スタッフと膝を突き合わせて楽しみましょう。

いずれのパーティーも予約締め切りは12月20日まで。



## Bijaでリラクゼーション

毎週水曜日はBijaにて Shaktiのトリートメントが受けられます!

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: 11:30~20:00(要予約)

予約・お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti\_rie@yahoo.co.jp



## 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) デイナー 18:00~21:30 (L.O.21:00)

### ☆ 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>

