



Bija新聞

Feb. 2010
Vol. 29



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。



カレー最高！

Bijaのお客様でも「浜松カレーラリー」にご参加くださっている方もいらっしゃると思います。なかなか好評なこの企画、1月いっぱいまでだった予定が、2月いっぱいまで延長されました。

「浜松カレーラリー」をまだご存知ない方のために説明します。

これは Bija 含む浜松近郊のカレー専門店5店舗が、それぞれあるテーマに沿って「浜松カレー」をつくり腕を競うイベントです。そして期間限定で「浜松カレー」をお店のメニューに載せています。その期間中にすべてのお店で「浜松カレー」を食べてスタンプを集めると、「浜松カレー達人の証」(非売品)と、いずれかのお店で使える1000円分のチケットをお渡ししています。うれしいことに、すでに何人も「達人」が誕生しています！

この企画、今年の5月に行われたBija2周年企画の「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！」が、きっかけになりました。このイベントではBijaが2周年を迎えるにあたり、Bijaの原点であるカレーをもう一度見つめなおすべく、この地域で活躍中のカレー屋さんの店主と、さらに浜松が生んだカレー界のスーパースターである東京カリ〜番長の水野さんが集まりました。そして各店のカレーに舌鼓をうちつつ、各店のカレーの秘密もちょっとだけ明かしながら、「浜松カレー」のレシピを作るトークが進みました。現役のカレー屋さん同士が週末に自分たちの店を閉めてまでBijaに集まってくれたという、普通では考えられない奇跡的なイベントでした！そしてもちろん参加されたお客様も、カレー屋店主たちも、とても楽しい時間になりました。

肝心のレシピですが、話してみても分かったのが「各店のカレーの作り方や考え方が多種多様で、とてもひとつのレシピをまとめるのは難しい」ということでした。そこで、お客様からのアイデアをいただきながら、カレーに使う素材で浜松らしいものを選んで、それを各店がそれぞれの個性で、それぞれのカレーにしてみよう、ということになりました。選ばれたのは、メインに養豚が盛んな浜松ならではの豚肉。そして、お茶、みかん、浜納豆、山椒(日本のスパイスの代表として)。

今回の「浜松カレーラリー」は、こんな経緯で生まれたカレーをいっせいに発表するイベントです。そして昨年末に行った、第1回浜松カレーラリー記念トークイベントも大盛況でした！

カレーラリー参加の5店舗のカレーに、再び司会をつとめてくださった水野さんのカレーも一度に食べられる贅沢なカレー三昧メニュー。さらに、各店の浜松カレーの開発秘話や、お客様の反応の話などで盛り上がること、盛り上がること。次回の第2回浜松カレーラリーの実施も決まりました。今回のテーマは「野菜」です。また野菜をメインにしたカレーを11月ごろに、各店が発表してラリーがはじまります。イベントは2部制で、1部、2部のお客様は入れ替わったにもかかわらず、両方の部で「次は野菜でいったらどうでしょう」という提案がありました。時代としても野菜が注目されているのでしょうか、Bijaとしてはうれしい限りです。

いわゆる食材が決まってそれを売りにしたのがご当地カレーですが、「浜松カレー」は地域のいろいろな食材を各回のテーマにすえて、お店とお客様がコラボレーションしていきながら創り上げていくカレーです。カレーで地域と人がつながって、新しい食文化が生まれていったら素敵ですね。

ちなみに、イベントの最後は、会場のみなさんで「カレー最高！」と叫んで、感動的に終わりました。水野さんが「カレーになりたい」という、もはやカレー好きの次元を超えた「カレー愛」の本を出版しています。正直「そこまでか、すごい！」と思っていましたが、この「カレー最高！！！」と叫んだときに、カレーでみんながつながった一体感とカレーへの愛で、ちょっと水野さんの気持ちが分かりました。「カレーに出会えてよかった。」と思います。この浜松カレーラリーがきっかけになって、カレーのおいしさ、おもしろさ、奥深さに出会ってくださる方が増えていくと本当にうれしいです。


最後に、もう一度「カレー最高！」。

★ Bija パーティーナイト ★  **真冬のあったか** **ハワイアンナイト**

ハワイ好きな人集まれ〜!!!

美味しいご飯とフラ&ウクレレで癒されてみませんか。
フラとウクレレのミニワークショップもありの、パーティーです。
ハワイの音楽をみんなで弾いて歌って踊って、楽しんじやいましょう！
簡単な曲なので初めての人も大丈夫！
ウクレレを持って人は持ってきてね♪
冬の夜、みんなでほっこり、暖まりましょう。



- 2010年2月20日(土) 19時スタート(18:30オープン)** 
- **場所:** スパイス・カフェ・ビージャ
 - **料金:** ￥2500
 - **食事:** Bijaオリジナルハワイ風料理。ビュッフェスタイル。
(ドリンクは別料金)
 - **持ち物:** 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)
 - **連絡先:** 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)
 - **定員:** 40人(予約優先)

Aloha ! 浜松市内を中心に活動しているフラシスターズ『JOY』のひよこまめです。普段はそれぞれの場でフラを踊ったり教えていたりしている私達ですが、今回このイベントのためにはりきって集合しました。フラに興味がある方、是非私達と一緒に踊りましょう♪ みなさんもハワイを感じてください！
ひよこまめブログ URL : <http://ameblo.jp/garbanzo-hula/>

Bijaでリラクゼーション

第1・3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



 **Bija ゆるゆる農園だより ⑬ 「グリーンピースとレタス」**

年明けに、遅ればせながらグリーンピースとレタスの苗を植えました。

数日あたたかい日はあったものの、この時期は一年でも一番寒くて、野菜もなかなか大きくなりません。今は雑草も伸びてこないから草取りの心配もないし、むしろ、保温と保湿のために少し残しておいてあげた方がいいぐらい。野菜も、あたたかくなってこの寒さのなかじっくりとエネルギーを貯めている感じ。でも寒さの中、つるも出てきて日々ちよつとづつ伸びています。この寒さがあるからこそ、春になって、あま〜くておいしいお豆になるんですね。

農作業もこの時期はちよつとひと段落といったところですよ。(きょうこ)



ひつじ工房「たま」のひつじカフェ@Bija

暮らしまわりのあったか小物を作りませんか？
今回は水フェルト(*)の技法で作ります。
※ふわふわのひつじの原毛をせっけんとお湯を使いながらフェルト化していきます。



2月の予定

2月21日(日) 14:00~17:00

「**カップホルダー**」

料金: ￥2,300 (材料費、お飲物とお菓子代込。) + **カップ代 550円**
マイカップで作りたい方はお持ちください。

2月22日(月) 10:00~12:30

「**コースター**」(2枚)

料金: ￥2,200 (材料費、お飲物とお菓子代込。)

- **持ち物** タオル
- **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_hitujji@yahoo.co.jp
ブログ: <http://green.ap.teacup.com/hitujikoubou/>



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

2月5日(金)、12日(金)、19日(金)、26日(金)



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がり、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…

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。
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、その日時に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、お好きな日時に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(ビージャ)**
Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



浜松カレーラリー2009 好評につき、2月末まで期間延長です！

- ・5店舗のカレー専門店が、お店ごとに違うオリジナルの「浜松カレー」をお披露目
- ・期間中に、それぞれのお店の「浜松カレー」を食べると、スタンプカードにスタンプをもらえます
- ・すべてのお店を制覇された方には素敵なプレゼントがあります

昨年5月にあった「浜松で一番おいしいカレーのレシピを作っちゃおう！」イベントで、浜松にちなんだ「豚肉」「お茶」「みかん」「浜納豆」「山椒」を使ってカレーを作ってみようということになりました。今回、挑戦するのは、ヤサカ、R食堂、太陽カレー、mana、Bijaの5店。同じ素材を使っても、それぞれの店の個性やオリジナリティで、違った浜松カレーが登場します。ぜひ、一緒に浜松カレーを楽しみましょう！

プレゼント

- 参加店のいずれかで使える「1000円」分のカレーチケット
- カレー好き垂涎の「浜松カレー達人の証」



2月14日まで バレンタインフェア！



Bija ではバレンタインフェアとして、人気スイーツの「ベジ・ガトーショコラ」と冬に嬉しい「ミルクココア」と「豆乳ココア」をサービス価格で提供させていただきます！

「ベジガトーショコラ」・・・Bijaの定番スイーツ。タマゴや牛乳などを使わず、植物性の素材だけで作りました。また、精製された砂糖ではなく、てんさい糖や米飴、メープルシロップなど身体に優しい甘味料を使っています！単品なら**50円引き**、カレーと一緒になら**150円引き**です！



「ミルクココア」「豆乳ココア」・・・ノヴァ社の良質なオーガニックココアパウダーをたっぷり使った、深い味わいとココのあるココアです。単品なら**50円引き**、カレーと一緒になら**150円引き**、夜はなんと**200円引き**です！

そして今年も・・・ホールのガトーショコラのご予約も受け付けます！**18cmは3900円**、**15cmは2800円**でお求めいただけます！ご家族で、お友達同士で、やっぱりカップルで、甘～いバレンタインパーティーはいかがですか？ご予約は店頭またはお電話(053-474-0330)で。お待ちしております♪

2月の営業のお知らせ

定休日の火曜日に加えて10日(水)はお休みをいただきます。
20日(土)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。

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。しみ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>

