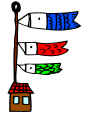




Bija新聞

May. 2010
Vol. 32



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。

祝 3周年!

3年前の5月21日に Bija は産声をあげました。「石の上にも三年」という言葉ありますが、自分も3年間は何が何でも Bija を続けることを目標に生きてきただけに、本当にうれしく思います。

自分にとって Bija は、まったく初めての飲食店の開店でした。開店前に飲食業界の方から「お店の基礎ができるのに3年はかかるよ」とアドバイスをいただいたのを今でも忘れません。飲食店は、開業後3年を乗り越えられるのはだいたい3分の1のお店だけといわれています。ふつうにやってもそうなところを、Bija は、安全や環境に配慮している分だけ値段の高いオーガニックの食材、季節や気候で入手が難しくなることもある地域の食材、途上国の方の支援につながる分価格も高く選択肢も限られるフェアトレードの食材を使って、手作りで料理しています。しかも、分かりやすく「おいしい」とかんじてもらいやすい、油、動物性の食材、砂糖などは極力減らしています。人、地域、地球の健康をサポートする店であろうと、「早い、安い、うまい」という地域の人が好きな外食とは違う価値を提供することに挑戦してきました。そうした Bija を応援してくださってきたお客様に恵まれたからこそ、迎えられた3周年です。本当に感謝いたします。

また、開業以来 Bija を一緒に創り上げてきてくれたスタッフには心から感謝しています。すでに Bija を去り、それぞれの道を歩み始めているスタッフもいますが、その一人ひとりが、Bija を成長させてくれました。それぞれのスタッフとの出会いや、Bija ですごした時間を考えると人のご縁は本当に不思議だと思えます。改めて、「ありがとう！」みんなとの出会いがあったからこそ、Bija は3周年を迎えられます。

そして、有機農家さんをはじめ、Bija に単に食材を届けてくださるだけでなく、応援もして下さるみなさまにも感謝します。Bija のカレー、ドリンク、スイーツは、みなさまの想いがこもっているからこそおいしくなっています。

これからも、Bija は、もっともっと成長して、かかわってくださるみなさまに愛される店になっていきたいと思えます！



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

5月7日(金)、14日(金)、21日(金)、28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？
キャンドルの光がたぐ、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…

ワールドカフェ@Bija 開催!

2010年2月16日にBijaで全国を自転車で周るママチャリキャラバンの方たちと若者が集まりワールドカフェ形式でしゃべり場を行いました。大好評で、熱く盛り上がったので6月にも同じ形式でしゃべり場を開催したいと思います。地球を救うって? 国際貢献? 自分たちのできる事? 何か熱くしゃべってみましょう!

日時: 2010年6月25日 or 26日 (決まり次第お知らせします)
18:00 開場 19:00~ワールドカフェスタート
場所: Bija 料金: 1500円 お食事: カレー ドリンク

フェアトレードフェスタ2010

5月のフェアトレード月間に、遠州を中心にフェアトレード商品を扱うお店や団体が合同でキャンペーンを行うことになりました。(期間5月1日~31日)。ぜひこの期間中に参加店や団体を訪ねてください。それぞれステキなプレゼントをご用意しています。Bijaも参加!

◆ イベント ~世界を感じるフェアトレード~

世界を感じるフェアトレード
フェアトレードって何? 何でフェアトレード?
知っている方も知らない方も、楽しいお話が聞けますよ。
フェアトレードを体験しよう!!
チャイの作り方
元 JICA 隊員さんによる楽しい企画もあります♪

日時 5/29(土) 14:00~(開始)
場所 浜松市多文化共生センター
(浜松駅南口すぐ)
会費 1000円(お土産付)
フェアトレードフェスタ実行委員会
(サウスウインド内) tel/fax: 053-456-3151

SPAC リーディング・カフェ・ツアー@Bija

~演劇の台本を、声に出して読んでみませんか~

俳優と共におしゃべりしながら戯曲の読み合わせをする...
そんな気軽な演劇体験が、若返りや参加者同士の交流、地域文化の向上のみならず、婚活にも有効! ?と、今や東京や名古屋でも大好評の【SPAC リーディング・カフェ】。
静岡県舞台芸術センター(SPAC)ではこの春から1年かけて、ふじのくに芸術街道を演劇で盛り上げるべく県下22の宿場町に向向き、話題の「リーディング・カフェ」を開催していきます。
浜松では、スパイスカフェ Bija(ビージャ)で開催します!
読む戯曲はギリシャ悲劇、「王女メディア」。(Shizuoka 春の芸術祭 2010 で、SPAC が上演予定)
読んだ後は、オーガニック・カレーを堪能する...
静岡ならではの芸術と食のコラボレーションに、どうぞお越しください!

SPAC リーディング・カフェ@浜松

日時 5月16日(日)16時~19時 (受付は15:30より)
場所 スパイスカフェ Bija(ビージャ)
参加費 1100円(ワンドリンク・資料代込み)(マイカップ持参の方は1000円)
食事 リーディング後、お店で自由に食事ができます。(料金は別途)

<http://www.spac.or.jp>



要予約(定員15名)
お問い合わせ: SPAC チケットセンター(054-202-3399)

※SPAC『王女メディア』
上演日時: 6月26日(土)19:30、7月3日(土)19:30
http://www.spac.or.jp/10_spring/

★ Bija3周年記念パーティー ★

3周年なので、3夜連続パーティーします。

★ 第1夜 Bija カレーマニアックス

5月21日(金) 18:30開場 19:00スタート

3年前の5月21日に産声をあげた Bija! この日は原点に立ち戻ってカレーパーティーです。これまでのBijaで人気のあったカレーを再登場させます。何種類のカレーが出るかはお楽しみ。そして、創業からの Bija の3年間で店主清川が振り返ります。お客様と一緒にカレートークもできたらいいですね。来たれ、カレーマニア & Bija マニア!

★ 第2夜 Bija ファーマーズヘブン

5月22日(土) 18:00開場 18:30 オーガニックトーク by 有機農家さん & Bija 店主清川

19:00 パーティースタート

Bija がお世話になっている有機農家さん達が大集合。いつも Bija で食べているおいしい野菜を、どんな農家さんたちが、どんな想いで育てているか直接聞くことができます。もちろんパーティーでは農家さんたちとお話することもできますよ。ひょっとして、有機農家さんたちが手料理を持ってきてくれるかも。。。



★ 第3夜 Bija の愉快的仲間たち

5月23日(日) 18:00開場 18:30スタート

3夜目はスタッフも疲れていると思うので(笑)、「ゆるゆるパーティーナイト」にします。この日、Bija のスタッフが大集合。いつも、各スタッフが一品 or 一芸を持ち寄ってやっている Bija の内輪のスタッフパーティーに、そのままお客様もご参加ください(笑)。スタッフのヒデ君による、マジック、ジャグリングショーも必見。一芸を披露したいお客様はぜひどうぞ。Bija のスタッフと一緒に3周年を祝いましょう!

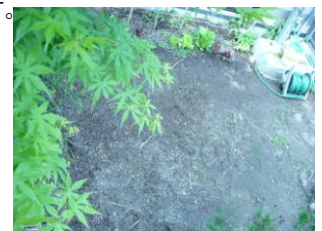
- ◆ 参加費はいずれも、3000円
- ◆ 「Bija カスタマーカードⅢ」以上をお持ちのお客様は300円引き
- ◆ お食事はピュッフェスタイル(ドリンクは別料金)
- ◆ パーティーにご参加くださった方には3周年の記念グッズをプレゼント
- ◆ 予約制: 連絡先 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)



Bija ゆるゆる農園だより ⑩ 「みどりの仲間たち」

ゆるゆるファームも4月に入りみどりの仲間がグングン増えてまいりました。みどりの仲間たちは成長が早いようで、2、3日で成長してしまいます。手がかかる子たちです。

休憩時間を利用してきれいになりました。これからは Bija のデザートに飾られている、ハーブを育てていくことに決定しました!! デザートを色とりどりに飾るのをこうご期待!!!!!! 哲





スタッフ紹介

村田 哲哉 (Tetsuya Murata)

はじめまして。

3月から Bija ファミリーに仲間入りしました。

村田哲哉 24歳 男です。

チャームポイントは帽子です、Bija の中では常にかぶっているのですぐお気付きになるのでは。

帽子は日替わりなのでその違いにも気付いて貰えたら嬉しいです。

帽子好きの方々、語り合いましょ。

今まで整備士として働いていましたが、Bija のオーナー清川氏に出会いオーガニックや世界の現状を知り気が付けば Bija で働いていました。人にはそれぞれのターニングポイントがあると思います。

自分にはその時が今だった、それだけです。

この Bija で数々の出会い、経験が自分を成長させてくれています。

まだ Bija のことをご存じでない方も、足を運んで下さった方々も Bija はまだ小さい種ですがこれから花を咲かせることができるようがんばります。



ネットックス 黒カレー デビュー！！

- 期間限定カレーで「ネットックス黒カレー」がデビューしました
- 黒ゴマ、チョコレートに加えて竹炭がぼっちり入ってます
- カカオに入っているカカオポリフェノールの効果もすごいけれど、竹炭もすごいです
- 竹炭が糖質や脂質なども吸着して、腸内を活性化してくれています！



- 5月いっぱいぐらいまでは続ける予定ですので、ぜひぜひお試しください。

5月の営業のお知らせ

GW 中の5月4日(火)は営業します。7日(木)をお休みとさせていただきます。
21日(金)～23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。

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>

