



**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。**

## カレーの神様

年に数回、「これは、おいしい！このカレーをぜひお客様に召し上がっていただきたい！」というカレーができることがあります。たとえば、この4月のアースデイはままつのイベント出店のときに作ったキーマカレーは、最近では記憶に残るおいしさでした。

もちろんBijaのカレーは、いつでもおいしく召し上がっていただけるよう

に、想いをこめて作っているのですが、同じレシピで、同じ材料で、同じ鍋で、同じ人が作っても、味は少しずつ違います。もちろん、基本的に自分で「おいしい」と信じられる味でいつもお客様にカレーを提供しているのですが、それを超えるおいしさには、どうやらカレーの神様のさじ加減があるような気がします。ちなみに、実は、今日朝の仕込みで作ったドライキーマカレーも、4月のカレーほどではなかったですが、なかなかのおいしさでした(笑)。



Bija新聞でもご紹介しているように8月8日に、Bijaのカレーとはまた別コンセプトのレトルトカレー「Hカレー」を発売します。6月下旬に浜松のレトルト工場で作ったのですが、味に納得ができずその1000食は発売を取りやめました。いつもBijaで作っているカレーと違って、レトルトは、袋にパッキングしてレトルト処理をして実際に出来上がってみななければ、どんな味になるのか分からない難しさがあります。さらに10食以下でおいしくできていたレシピが、1000食の大量の仕込みではまた味が変わってしまったのです。



そして7月下旬にもう一度、改良したレシピで1000食を仕込みました。このときは、レトルト工場に、「カレーの神様に「力を貸してください！」とお願いしました。そして、今度こそ納得して発売できる味になりました。

この先、どれだけカレーを作って、どれだけカレーを食べられるのかわかりませんが、本当に感動していたようなおいしいカレーを、もっともっと作りたいと思っています。とりあえず、8月のパーティーでは、神様の助けがほしいな～(笑)。

## 正社員募集中。。。



Bijaでは、「近い将来にBija店長を目指すぞ！」という気概をもった正社員スタッフを募集しています。Bijaを通じて自分の夢をかなえたい、私たちと一緒にBijaを育ててみたい方はぜひご連絡ください。また周りに、そういった方がいたらぜひBijaを勧めていただけないでしょうか。

Bijaではオーガニック、ローカルフード、フェアトレードにこだわったカレーや、ドリンク、スイーツをお店を出しているのに加えて、いろいろなイベント、ワークショップも行っていきます。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、マッサージ。。。。

Bijalは、そんなスロー&オルタナティブなカレーとカフェの店です。おいしいカレーを提供すること、お客様に喜んでいただける食事、空間、時間を提供することに加えて、健康や環境や平和を大事に暮らすライフスタイルも感じていただく、そんなことに興味や関心があるそのあなた！Bijaに適任ですよ！

人との出会いによって、お店は変わっていきます。自分の好きなことや、ライフスタイル、夢をBijalに注ぎ込んでくれる方、一緒にBijaをもっともっと素敵な場所にしていきたいと思います。

(アルバイトスタッフも同時に募集中です！)

### 「未来の店長候補スタッフ」を募集中です。

- ・まずは調理、接客
- ・勤務：週5日以上
- ・勤務時間／9:00～23:00の最大幅の中で調整。
- ・3ヶ月程度のインターン期間を取った後で、お互いの話し合いのもと、本採用となります。

こんな方の応募をお待ちしています。

- ・カレーの好きな方
- ・明るく、元気で人と接することが好きな方
- ・料理が好きで、調理技術のある方
- ・オーガニック、フェアトレードに、興味関心のある方
- ・飲食店での勤務経験がある方
- ・基本的なパソコン技能をもつ方

- 募集要件
- 30才位まで

- 給与
- 委細面談にて

- 応募および面接、本採用まで
- ・希望者は履歴書と簡単な自己アピールを準備してメール、または郵送して下さい。(自己アピールは、応募動機の作文等の簡単なモノで結構です。形式は問いません。)
- とりあえずの問い合わせ、相談も歓迎します。気軽に電話かメールをください。

- 問い合わせ
- スタッフ募集に関する質問、相談などは
- Spice Cafe Bija(ピージャ)：清川にご連絡下さい。
- tel:053-474-0330
- e-mail:work@bija.jp

## ap bank fes '10 ありがとうございます！

ap bak fes '10 で、Bijaのカレーを召し上がってくださった皆様、どうもありがとうございます！

Bijalにとっては4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。今年はずっと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えたのは、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2回 店主 清川孝男 (交流)誕生会!

昨年大好評だった店主の清川のオープンな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。店主を知っている人も知らない人も一緒に祝っちゃいましょう。

当日の料理は、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なるべくたくさんとりたいです。

なんだか面白そうと思った方、いつもと違うBijaを知りたい方は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!



**日 時: 2010年8月21日 (土) 18時開場 18:30スタート**

**参加費用: 2800円 (ビュッフェスタイルの食事、デザート) アルコールは別料金**  
**※8月生まれの方は2500円**

**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)**

## Hカレー発売イベント

7月の発売を延期したH curryが、満を持して8月8日についてデビューします!

Bijaでの販売に加えて、当日は街中のゆりの木通りで行われる「夏の歩行者天国」(14:30~20:00)でもH curryを発売します。Bijaのいつもカレーとは一味違ったH curryをぜひお試しください。

なお8月21日の店主誕生パーティーはH curryのお披露目も兼ねています。ピンクな色の料理もいろいろと出してみたいと思っています! お楽しみに。

H curryについて詳しくは、<http://foodya.jp/h-curry/>



## Bijaゆるゆる農園だより ⑱ 「トマト収穫しました!」

7月の初旬に無事初収穫のトマトくん。暑さが続く中、さらに絶好調です! 背丈も伸びたい放題、もう支柱が追いつきません(汗) たくさんの花と実をつけていてまだまだこれから、といった感じ。トッピングとしてお皿を飾ったり、腹ペコスタッフのおやつになったり、この夏大活躍してくれそうな予感です!



## 「小さなNGOのお話～ほくらがカンボジアで見たもの～」

Bijaで的人气商品の1つが、カンボジアのお母さんたちが作ったミサンガです。このミサンガをカンボジアから日本に届けているアジアモンキーの代表が、映像&トークで想いや活動について語られます。

**日時：2010年9月18日(土) 16:00～17:30**

**場所：Spice Cafe Bija**

**参加費：500円(ワンドリンク付き)**



2005年からカンボジアのプンペン近郊でスラムに住む人々の自立支援を行っている「アジアモンキー」。日本人スタッフ、カンボジア人スタッフ合わせて数人の小さな団体です。

手探りで始めた活動も、どうにか現地のお母さんたちにミシンの職業訓練を行えるようになりました。そして、その商品はフェアトレード商品として日本にやってきました。

そんなアジアモンキーの体験談と活動DVDを交えてカンボジアのスラムの様子、フェアトレード商品製作の様子などをわかりやすくお話します。



カンボジアなんて、遠くの国の話で私が何かやったところで・・・  
と思っているアナタ。日本にいても、たった今からでもできることはたくさんあります！

アジアモンキー創設者 飯田 洋平

1985年生まれ

- 大学1年(当時19歳)のときにカンボジアのNGO学校を訪れ、
- 大学の長期休暇ごとにカンボジアを訪れるようになる、3度目に訪れた際のNGO学校で上田聖也(現・現地スタッフ)と出会う。
- ゴミ山との出会いにより、カンボジアの貧困問題の根深さを知り、NGO設立を決意。
- カンボジアの友人や上田聖也の協力を得ながら、スラムに住む人々への水タンク・食糧・衣類の配給、排水設備の工事を実施。
- 大学卒業後は日本の建設会社に勤めながら、製品の販売、資金の確保等、日本での支援活動を続ける。

アジアモンキーHP <http://theasianmonkey.amhp.jp/ngo>

### 8月の営業のお知らせ

21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 美容室ベルセさん隣り)

#### ☆ 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

