



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。



浜松カレー楽会が設立されました！

浜松のカレーが大好きな人、大集合！

浜松カレー楽会(がっかい)は、みんなでカレーを楽しんじゃう会です。

カレーが大好きすぎて、カレー屋になってしまった浜松のカレー屋さんたちが、浜松のカレーを好きな人達みんなで、もっともっとカレーを楽しむために始めました。

カレーって不思議な食べ物です。インドの料理がイギリス経由で日本に伝えられて、今や、日本人に愛されて国民食といえるぐらいの存在になっています。自分自身も、カレーを食べたり、カレーのことを考えたりしていると、ニコニコしてしまいます。カレーを通じてスローで、調和がとれて、おいしくて、幸せな世界ができたらいいなと思って、つついBijaを初めてしまったぐらい、自分にとってカレーは食べ物を超えた存在です。

そんな愛と可能性に溢れたカレーを通じて、浜松カレー楽会では、こんなことができたらいいなと思っています！

- ・みんなが大好きなカレーを通じて、お店、お客様と一緒に地域を食を楽しむ文化を育てる
- ・どんな食材でもあわせられるカレーに地域の豊富な食材を使っていくことで、お店、お客様がともに地域の食材を学び楽しみ、地域とつながっていく
- ・カレーを作る人と食べる人の間や、カレーを愛する人の間に、顔と顔が見えるつながりを築き、幸せな食の循環を作っていく

生まれたばかりの楽会ですので、活動内容もこれから充実していきます。どんどん発展していくと楽しいですね。

- (活動内容)
- ・カレーラリーの開催
 - ・カレーイベントの開催
 - ・カレーを食べる、料理する、語る、愛する、楽しむ

11月からスタートのカレーラリーに加えて、カレー愛に溢れたイベント「浜松カレーまつり」も開催予定です。

みんなで、カレーを通じて、地域とつながって、食を楽しんでいきましょう！



今月のキャンドルの明かりでディナータイム
11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…

フェアトレードチョコレート入荷しました！！

お待たせしました！フェアトレードチョコレートの季節がやってきました。秋から春にかけての季節限定商品です。

今年の新商品は、

第3世界ショップ 地球食チョコレート

・ホワイトチョコレート

なめらかで優しい甘さ。バニラビーンズの香りがたまりません！

・エクストラチョコレート

カカオ分71%のチョコレート。ビターが好きな方にはたまらない味です。

今年復活した商品です。



新商品です



「地球食チョコ」は、フェアトレードの無農薬のドミニカ共和国のカカオやパラグアイの砂糖を使い、スイスの伝統のチョコレート作りを守る工場で作られたチョコレートです。乳化剤は使わず、「コンチュ」と呼ばれる練り上げの技術を使い、72時間もかけることで安全性と素材本来の美味しいチョコレートに仕上げます。カカオバターのみを油脂分として使用しているので、とても豊かにカカオの風味が感じられます。

ピープルツリー フェアトレードチョコレート

おいしさの秘密①

スイス伝統の練り技術。乳化剤は一切加えず、72時間の練りだけで、まろやかで極上の口どけに。

おいしさの秘密②

ボリビアのカカオ豆やフィリピンの黒砂糖など世界各地の小規模農家が豊かな自然の中、たっぶりの愛情を込めて育てたフェアトレードの原料を使用しています。

おいしさの秘密③

ココアバター100%使用。本来、チョコレートが口の中で溶けるのは、30度前後で溶けるココアバターの性質のため。一番おいしい状態が保てる温度が10～16度とデリケートですが、これが本当の美味しさと安全性の秘密です！



みんなが幸せになる優しさのチョコレート。Bijaの店頭に並び始めました。今年もたくさんのハッピーを！！

お客様の声

Bijaのテーブルに置いているアンケート用紙、ご記入いただいたものはすべてスタッフみんなで楽しみに読ませていただいています。

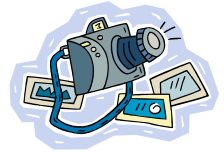
貴重なご指摘やご提案、お褒めのお言葉の中から、いくつかご紹介します。



◆ ご指摘・ご提案

・現地生産者(スパイス・野菜・チキンetc.)の方々の写真や、各イベントの様子がわかる写真があってもよいかもしれません。Bijaのストーリーをより伝えられると思います。

◇ご提案ありがとうございます。Bijaは日々の営業で、みんなが幸せになれるカレーを提供していますが、なかなかその背景でBijaを支えてくださっている生産者の皆さんや、Bijaつばさが溢れるイベントの様子を伝えできていません。写真はいいアイデアですね！Bijaの本棚に写真集を入れることを計画してみます。Bijaには、ヒデ君といういいカメラ小僧のスタッフがいるんですよ。ヒデ君、よろしく！



◆ よかった点

・接客して下さった女性店員さんから、料理について、辛さ、量などの的確な返答が得られた。

◇ありがとうございます！メニューだけでは、お客様にきちんと料理について説明できません。そんな時は、人間メニューであるBijaのスタッフに何でも聞いてください。スタッフも声をかけられたくてウズウズしてます。特に、新人スタッフだった場合は、質問していただくことが勉強になるのでありがたいです。ちゃんと答えられなかつたら、店長が登場するかもしれないのでご安心を。

・最初おしぼりを一生懸命探してしまいました。でも手洗いコーナーがあり、おしぼりよりもなお良かったです。

◇ご理解ありがとうございます。Bijaでは、手洗い推奨ということで、お子様用や、バーニヤカウダなど手で直接食べるメニュー以外では基本的におしぼりはご用意していません。これは、使い捨ておしぼりを使わないことや、おしぼりを洗濯する量を減らして環境負荷を減らしたいからです。もちろん、手食(てしょく)したい方は、遠慮無く声をかけてくださいね。おしぼりも用意しますよ。



他にも、ここで紹介しきれないぐらい嬉しい言葉をたくさんいただいています。

お客様からいただいたご指摘やご提案は、お店を良くしていくチャンスと思って、もっともっと喜んでいただけるようにがんばります！

アンケートにご協力いただいたお客様にはドリンクチケットをプレゼントしています。

これからも、お気づきの点などなんでも気軽に書いてくださいね♪

浜松カレーラー

昨年からはじまった「浜松カレーラー」今年も開催です！

毎年地元の食材を1種類選び、参加するカレー専門店がそれぞれの店の個性を活かしたオリジナルの「浜松カレー」を創って腕を競います。

今年のテーマは、「野菜」！

各店が地元のどんな野菜を選んで、どんなカレーに仕上げるのか、お楽しみに。

このカレーラーでは、期間中に全店で「浜松カレー」を食べると、お食事チケットや記念品をプレゼントするスタンプラリーを行います。

期間も11月から2月までと長いので、ぜひぜひ5店制覇を目指してみてください。

きっと、あなたのカレーの世界が広がりますよ！

(ちなみにBija店主清川も、昨年5店を制覇しました。

今年も今からワクワクしています。)

- ・開催期間：2010年11月11日
(ひーひーひーひー！！で浜松カレーの日)
～2011年2月28日
- ・参加店：ヤサカ、R食堂、太陽カレー、mana、Bija
- ・スタンプラリー制覇のプレゼント：
 - ・1000円分のお食事チケット
 - ・オリジナル浜松カレーグッズ(非売品)



スタンプカードは各参加店にて配布します

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：第1・3水曜日 受付時間：11:30～20:00(要予約)



11月の営業のお知らせ

23日(火・祝)は営業します。24日(水)は振替でお休みをいただきます。

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)

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 18:00～21:30 (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>

