



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。



胸が痛みます。

たまに、Bijaで胸痛むことがあります。

それは、お客様が食事を残されたときです。

初めてBijaにいらしたお客様は、メニューがどんな量が分からないので食べきれないお客様もいらっしゃいます。もちろんBijaの食事が口に合わないかたや、どうしても食べられない食材があるお客様もいらっしゃると思っています。

Bijaを始めたきっかけの一つに、食べるものが十分になくて困っている途上国の方々に少しでも役に立ちたいという想いがありました。だから、Bijaで使っているスパイス、珈琲、紅茶などは、途上国の方々の生活支援につながるフェアトレードのものを可能なかぎり使っています。そうしたフェアトレードの商品を選んでいくことが、同じ地球に暮らす人として、他の国々に暮らす方々にやさしくあれると思っています。

世界で約12億人(20%弱)の人が、食べるものが少なく困っていると言われています。そしてそれと同じ数の人達が、太りすぎて困っています。世界はそんな矛盾を抱えています。

そして、Bijaに食材を届けてくださっている有機農家さん達をはじめとする生産者の方々の想いやご苦労も分かっています。そして、なにより植物も含めて生きているものの命を奪って生きている我々人間の責任があります。

だからこそ、食べるものを残すこと、捨てることには胸が痛みます。

Bijaでは、お客様が適量な量を召し上がっていただける用に、スモールサイズのメニューも用意してあります。またメニューに載っていないかたも、ごはんの量を減らしたり、嫌いな食材を外したりする対応はできます。ぜひ、どんどんリクエストをしていただきたいと思います。

最近、いくつかアイデアを考えています。「ゴミにならない再利用可能な持ち帰り用のドギーバッグを販売して、持ち帰っていただく」。また、ちょっと過激に、「食べ残されたお客様からは、100円程度いただくようにして、それを飢餓の問題解決の活動をしている団体に寄付しよう」などです。

もちろん、お客様にはBijaで楽しく、おいしい時間を過ごしていただきたいので、こういう事はなるべくやらずに済ませたいと思っています。そして、たとえ外食であっても、残さず食べていただけるお店にBijaを近づけていきたいです。楽しく改善していきたいと思っていますので、ぜひぜひ、みなさんも素敵なアイデアを教えてくださいね！



スープカレーでぽかぽかに…

～ 浜松カレーラリー参加カレー ～

あたたかいスープがおいしい季節になりました。

Bijaのカレーは、自慢の地元の有機野菜をしっかりたっぷりいただけるスープカレーです。

昨年、店主の清川が札幌で、昼2食、夜2食と数日にわたって、我が身を犠牲に(?)スープカレーを食べ歩いた成果のカレーです(笑)。

篠原のひかり農園、三方原の羽田農園、磐田のひらく農園など、Bijaおなじみの地元で頑張る有機農家さん達が手塩にかけて育てた野菜を厳選使用しています。

穏やかなお味の中にも、野菜本来が持つ力強さを存分に味わっていただける有機野菜のスープカレーです。

お好みで野菜以外に、チキンやチーズ、Bija特製の金のゆで卵も追加できます！

熱々のスープカレーで、ココロもカラダも、ぽかぽかに。。。



【ぽかぽかスープカレー】
¥1000

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(ビージャ)



年末！東京イベント！

☆12月28日(火)

Hカレーをメニューで出してくださっている東京の赤坂のカフェバーでHカレーパーティーを行います。



☆12月29日(水)

毎年恒例となっている東京のpaxi house tokyo(ランチではBijaとのコラボレーションカレーを出してくれています。)で、イベント行います。今年は、「農業と食」をテーマに、自分以外にも農業関連の参加者をまじえたイベントになる予定です。

どちらのイベントも店主清川が参加します。

詳しくは、Bijaのホームページでご覧になってください。

今月のおすすめ商品

Bija雑貨コーナーの人気商品の中から、今月のおすすめはこちらです。

つぶあん、こしあん、ゆで小豆、の缶入り。

すべて、北海道産特別栽培小豆を使用し、国内で製造されています。

ぜんざいなどのあったかおスイーツをおうちで手作りするのにぴったりですね。



特別栽培小豆 つぶあん(缶)

245g ¥462

特別栽培小豆 こしあん(缶)

245g ¥493



特別栽培 ゆで小豆(缶)

200g ¥367

特別栽培 ゆで小豆無糖(缶)

180g ¥367



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

**12月3日(金)、10日(金)、17日(金)、
22(水)、23(木)、25(土)、26日(日)**



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…

通常の金曜日夜のキャンドルナイトに加えて、22日の冬至の日から26日までキャンドルナイトを行います(24日金曜日のディナーの営業はお休みします)。ろうそくの灯のもとであたたかい夜をお過ごしください。

Hカレー みかん 発売！

Hカレーの3種類目、「みかんオレンジ」が12月中旬に発売されます！

今回はなんとみかんを皮ごとカレーにしています。オレンジピールみたいに、みかんの香りもばっちり楽しめるカレーです。今回はお子様でも召し上がれるフルーティーな甘口。隠し味的にフェアトレードの有機バナナも入っています。

皮ごと使うみかんは、もちろん、無農薬・無科学肥料のみかん。Bijaでも大人気のみかんジュースを作っているサンクローバー農園の北村さんのみかんをはじめ、羽田農園の羽田さんのみかんや、今回初めて知り合った三ヶ日のしずか村の小野さんのみかんを使います。



贈り物用に、6個セット(3150円)、9個セット(4725円)のピンク、グリーン、オレンジのHカレー詰合せもご用意できます。ぜひ、暮れのお歳暮用にいかがですか？

販売店も募集中ですので、ご興味ある方は風土屋(050-1019-1361, h-curry@foodya.jp)までぜひぜひご連絡ください。

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)



年末年始の営業のお知らせ

- ・12月24日(金)のクリスマスイブのディナーはお休みさせていただきます。スタッフも大切な人と過ごさせていただきます。
- ・12月26日(日)が年内の最終営業日です。年始は、1月5日から通常営業を始めます。(12月27日から1月4日まで、お休みをいただきます。)

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・बी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>

