



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。



浜松カレータウン化？

Bija新聞の2010年11月号でもご報告した「浜松カレー楽会」の2011年の活動はさらに活発になっていきそうです。

Bijaをはじめ浜松近郊のこだわりのカレー専門店がメンバーになっている浜松カレー楽会は、みんなが大好きなカレーを通じて、食を楽しむ文化を育てること、地域の食材を楽しむことで地域とつながること、素材を作る人・カレーを作る人・食べる人の幸せな食の循環を作ることを目指しています。

その一環としての2つの企画が、浜松市制100周年を祝う100夢プロジェクトに選ばれました！一つが「料理教室」、もう一つが「カレーまつり」です。



料理教室は、日本人のカレーのプロとともに、浜松にも多く住んでいるカレーの国々の出身の方々に講師を迎えた年間を通じた料理教室です。4月から月1回の開催を予定しています。

浜松は、日本国籍以外の方も多く住む、日本の中でも多文化が共存する街です。そして、少子化が進むこれからの日本では、日本以外の文化背景をもつ市民と共に暮らす環境はさらに進んでいくと考えられます。

浜松には、インドネシア、インド、タイなどをはじめアジアのカレー文化圏の出身の方も多く住んでいます。そうした多文化市民間の相互理解がカレーを通して進んだら、楽しいですし、浜松の未来へとつながるでしょう！このカレー料理教室が、人と人がつながる機会になったら素敵です。

「カレーまつり」はまさに、「まつり！」です。6月26日(日)に浜名湖ガーデンパークでの開催を目指して現在企画が進んでいます。

浜松のいろいろなカレー屋さんのカレーが食べられるのはもちろん、カレーの素材となる地域の農産物の販売、カレーにちなんだアートの展示、カレー愛あふれるステージショー、店主たちによるカレートーク、浜松出身の日本のカレー界が誇る東京カリ〜番長の水野さんによる料理教室などなど、妄想は膨らみまくっています。

日本の食生活に溶け込んだ愛すべきカレーをまさにみんなで楽しみながら、人や地域とつながるそんな「おまつり」です。

ボランティアで料理教室や、カレーまつりを手伝ってくださる方も募集中です。一緒にカレーで盛り上がりたい方、ぜひぜひBijaまでご連絡ください。

Kiyokawa



今月のキャンドルの明かりでディナータイム
3月11日(金)、18日(金)、25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…

浜松カレーラリー2010～2011 記念トークイベント

ご予約受付中、まだ間に合います！

浜松カレーラリーは2月28日で終了です。

カレーラリーの最後を締めくくるのは、昨年も大好評だったトークイベントです。今年も開催します！！

- ラリー参加5店舗の店主全員と各店の浜松カレーが一同に集結！
- こだわりあふれる店主達のカレー開発裏話を聞きながらすべての浜松カレーが食べられちゃいます。

今回の各店のカレー開発秘話。そして、次のラリーのメインの「素材も、店主たち、お客様と一緒に決めて。」「豚肉」→「野菜」ときた次は何がくるんでしょう？

- 席数に限りがあるので、お早めのご予約をお願いします。Bija他各店舗にて絶賛予約受付中！



日時：3月4日(金) 19:00-21:00 (18:30開場)

場所：Spice Cafe Bija

料金：3000円

食事内容：5店舗の浜松カレー、Bijaチャイ

予約制：定員36人

プレゼント：浜松カレーラリー2010達成記念グッズ(非売品)

ご予約は Bija (053-474-0330、info@bija.jp)もしくは参加各店 まで

Bijaカレー料理教室 by 浜松カレー学会

世界のカレーめぐり ～カレー料理教室in浜松～

4月から全12回の予定で、浜松のカレー専門店の店主や、カレーの国々出身の方々が交代で世界各地のカレーを伝授します。

第1回は、Bija店主の清川による、野菜や豆をおいしく食べるオーガニック・スパイス料理教室です。基本のスパイス使いや、カレー以外の家庭でも作りやすい野菜のスパイス料理をご紹介します。Bija店内では設備的に難しい料理教室です。次回の教室はいつできるか分からないので、ご興味ある方はぜひご参加ください。

日時：4月12日(火) 10:00～13:00

場所：クリエート浜松・4階クッキングルーム

参加費：1000円(食材代、資料代)

↑100夢プロジェクトの助成のおかげのお得な参加費です。

申込：3月16日(水)から電話でクリエート浜松へ (定員 24人:先着順)

TEL. 053-453-5311



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ます。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、マッサージ。。。。。

Bija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Bija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。

「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

●●● ホワイトデイ・フェア♪

3月はホワイトデイ・フェアです！

3月31日まで、ネパリバザールさんのフェアトレードクッキー、2個以上のお買い上げで、なんと**10%off!**

フェアトレードのクッキーと、大人気の**フェアトレードチョコレート**の組み合わせでも2個以上で**10%off!**

ネパリバザールさんから届くクッキーは卵不使用で、原材料にもこだわって作られています。サクサクとした食感で、コーヒーや紅茶、ハーブティとの相性もバツグンですよ。





スタッフ紹介

山本 真結里 (Mayuri Yamamoto)

昨年11月からBijaに仲間入りしました！まゆりです。

福井県で生まれ育ち、大学に進学するために静岡に来て、Bijaを知りました。

とって寒い雪国・福井から来たので、浜松の冬の暖かさに驚きました(*´ω`*)

大学ではアカペラサークルに入っていて、年中色んなところでライブをやっています！！

街中で見かけた際にはどうぞ聞いてみてくださいね(=^.. ^=)♪

Bijaではただ働くだけでなく、アカペラのように自分が興味をもてるようなことを見つけられたらなあと思っています。

ドジな私なので、まだまだ仕事を覚えるのが大変なのですが、これから一生懸命頑張っていきます！



Bijaゆるゆる農園だより 「収穫」



やっとやっとの収穫です^^ ち~~~~~っちやいラディッシュ。

小さいけど味はちゃんと大根でした☆

残念ながら今回は、寒さに負けて、葉っぱに栄養が行ってしまい、大根が実らなかったものがほとんどでしたが、寒さにも耐え、育ってくれたラディッシュ達に感謝♪

スイートシスリーは1つだけ芽を出して成長しているので、これからもっと大きくなってほしいです。

そろそろ寒さも和らいできたので、春に向けて新しい種も植えていきます☆☆

りさ

3月の営業のお知らせ

4日(金)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・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>

