



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。



新店長誕生！

2007年5月21日の開店以来、清川が店主として「オーナー」兼「店長」としてBijaを運営してきましたが、2011年8月から、新店長には、長田が就任します。2代目の店長は、アフリカ帰りの女性店長です。インドのカレーが好きで、ぱりぱり男性の自分とはまた違った魅力をこれからBijaに加えていってほしいと思います。楽しみですすね！

実は、開店したときからのスタッフは、すでに自分一人です。創業期には、全国から集まってくれたスタッフが、本当に心血を注いでBijaの基礎を作りました。試行錯誤しながら、ぶつかりながらの無我夢中の期間でした。開業時のスタッフたちは、今はそれぞれの道で活躍しています。その後出会ったスタッフみんなで、お客様に育てていただきながら、少しずつ店を良くして、今のBijaがあります。自分がBijaにいる時間が少なくなりながら、さらに成長していくBijaはこれからまた新たなステージに入っていくと思います。どうなっていくのかとても楽しみです。

自分は、これから先しばらくは、Hカレーに次ぐ新商品の開発、Bijaのネットショップの開設や、Bijaとはまた別のチャイの専門ブランドを立ち上げていく予定でいます。新しい挑戦が、またBijaにとって相乗効果を生むと信じています。接客や、キッチンでカレーを作っていない時でも、Bijaのスタッフルームで仕事をしていることが多いので、気軽に声をかけて下さいね。



新しいステージに入るBijaでは、新たなスタッフも募集しています。新店長を支えたり、新商品開発やネット展開もサポートしたりしてもらいたいと考えています。「我こそは！」という人は、ぜひぜひご連絡を。

そうそう。というわけで、8月20日の「ハッピーバースデー俺パーティー」は、新店長就任も祝いイベントにもしたいと思います。5月に引き続きの東日本大震災の被災者の方々へのチャリティパーティーで、料理の内容も大充実でいきますよ！みんなで新しいBijaと、カレーの夏を祝いましょう！

Kiyo curry

今年もやります ☆

「ハッピーバースデー 俺 パーティー」

毎年恒例になりつつある、店主清川が自分の誕生日祝いを自分で企画するパーティーです(笑)。日本人からすると変ですが、欧米の文化圏では、自分でパーティーを企画するのはよくあることです。

今年は、5月の4周年記念パーティーと同じく、パーティーの収益は、東日本大震災の被災者の方々への義援金とさせていただきます。というわけで、3月11日にちなんで、3110円の参加費です。おいしいものを食べて、元気に祝って、そのエネルギーや幸せな気持ちも東北の方々に伝わればいいなと思います。

料理はもちろん、日ごろのBijaのメニューは無視。

スパイスががっつり効いたインド料理や、世界を旅して出会った料理、NYに住んでいたころに好きだった世界の料理などから、自分が食べたたくて作りたいものをつくります(笑)。



ap bank fes '10 にて

日 時: 2011年8月20日(土)

18:00 開場 18:30 スタート

参加費用: 3110円

(収益は全て、東日本大震災の義援金として寄付させていただきます。)

お 食 事: 前菜数種、野菜の料理数種、とー一番チキン料理、カレー数種などビュッフェスタイル+デザート&ドリンク(アルコールは別料金)

ご 予 約: 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)

40名様限定の予約制です

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)



新店長です♪

この度、新店長になりました、長田里沙(ながたりさ)です。

Bijaに来て早1年、沢山の方の助けを借りながら学んできました。これから、Bijaの店長として、今までのBija+新しいBijaをみんなで創りあげたいと思います。

よろしく願い致します。



浜松オーガニック百姓市！

7月に大好評だったオーガニック百姓市、8月も開催決定です！
本当に良い作物とは何かを追求した農家さんたちが大集合！
おいしくて安全な野菜を農家さんから直接買うことができます。
マイバッグを持ってぜひお出かけください！

日時：2011年8月14日（日）9:00～12:00

場所：浜松市農村環境改善センター ロータリー
（浜松市西区伊佐知町1230-1）

問合せ先：浜松市有機農業者マーケットの会事務局
053-485-8144（鈴木宅）

詳しくは：<http://organic.hamazo.tv/>

同時開催「夏休み特別企画」

親子でお料理 おいしい夏野菜とそうめんを食べよう

場所：農村環境改善センター調理室

時間：10:00～11:30

材料費：親1人+子1人で500円

お申込：Tel&Fax 053-485-8144

Mail：jko@d9.dion.ne.jp 事務局鈴木まで

持ち物：三角巾、エプロン



Bijaゆるゆる農園だより

夏のうだるような暑さの中、農園の植物達は元気に育っています^^
ひまわりやゴーヤの黄色いかわいい花が咲きました！！

Bijaの緑だけの農園
も今は緑に黄色に紫
に、色んな色があります**

ゴーヤは最近花を咲
かせたので、次の農園
だよりの頃には、実が
できるといいな～**

農園主 りさ



ap bank fes ありがとうございます！

7月15日から18日につま恋で行われたap bank fesでBijaのカレーを召し上がっていただいたお客様、ありがとうございます！今年で5回目のfes出店だったのですが、また多くのお客様にBijaのカレーを楽しんでいただけました。

中には、一日に三回もカレーをオーダーしてくださったお客様や、「地球を救うカレー！」の垂れ幕の写真を撮ってくださったお客様がいらっしゃいました。うれしかったです！

fesの開放的で、素敵な空間と時間からパワーをいただいて、また通常営業をがんばっていきます。よろしくお願いいたします。



8月の営業のお知らせ

20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 美容室ペルセオン隣り)

☆ 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。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

