



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。



Go to India

9月中旬から10月上旬にかけてインドに行きます。Bija開業以来、初めての海外です。今から、とても楽しみにしています。

前回インドに行ったのは、2006年に2回です。北インドや南インドの家庭で、お母さんたちから料理を学んだり、オーガニック&フェアトレードのスパイスや紅茶の農園を訪ねたりしました。もちろん、カレーも食べまくり、チャイも飲みまくりました。

今回の渡印の目的は、これから作るBijaのネットショップで販売したいと思っている商品の仕入れ

のためや、Bijaとは別に新たに創るチャイの専門プランのための茶葉の生産者探しです。特に茶葉に関しては、自分の理想のチャイを創るための茶葉を探したいと思っています。今、Bijaで地域の有機農家さんたちと顔が見える関係でカレーを作っているように、「この人たちが作っているからこそ自信を持って日本で販売できる」と思えるインドの方々とお出会えたら幸せです。もちろん、オーガニックで、生産者の方々にやさしいフェアトレードの基準で茶葉の栽培をしているのが候補の基準です。経済発展の著しいインドですが、まだまだ貧富の差は大きい国です。世界有数の紅茶の生産者も貧しい生活を送っている方が多いと思います。実際に茶畑まで訪ね、自然に恵まれた環境で、みんないい顔をして働いているか、自分の目で確認してきたいと思っています。



自分が日本をせっかく離れるので、その間は、いつものBijaとは違う試みを新店長のリサさんに任せ

る予定です。いろいろな企画を考えたのですが、ランチで人気のサラダバーを期間限定で夜もやってみようということになりました。ぜひぜひ、お試し下さい。

今回のインド行きで、いろいろと吸収して帰ってきたいと思っています。その成果は、Bijaや、これからの新展開で活かされるはずですよ。というわけで、楽しんできます！

Kiyo curry



毎月 第2日曜日に開催!

第3回 浜松オーガニック百姓市!

農薬や化学肥料は一切なし! 本当に良い作物とは何かを追求した生産者が大集合!

マイバッグを持ってぜひお出かけください。

日時: 2011年9月11日(日) 9:30~11:30
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)

雨天時は室内にて開催

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/>



百姓市開催同時企画 第三弾! 気功ストレッチとツボ押し棒による自己整体

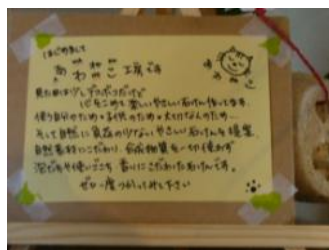
先着20名様まで 資料代: 300円

お申込: Tel&Fax 053-485-8144

Mail: jko@d9.dion.ne.jp 事務局鈴木まで

あわねこ工房 手作りせっけん再入荷

7月販売をお休みしていたあわねこ工房さんの手作りせっけんが再入荷しました。天然素材にこだわり、使う人や自然に負担をかけない優しいせっけんです。



なんと今回は、Bijaのでも使っているオーガニックアイテムを使ったBijaオリジナルせっけんも作って頂きました* 美肌効果のあるターメリック入りなので、紫外線をたっぷり浴びてしまったこの時期のお肌には最適のせっけんです^^ 夏の日差しに疲れたお肌にやさしいせっけんはいかがですか??

あわねこ工房	Basic soap	¥500
	Soap Bija	¥600
	Sunshine Bar(夏限定)	¥700



Bijaゆるゆる農園だより

今回は、ちよっぴり農園を飛び出した植物のご紹介。先日、スタッフのさとくんが家からアロエを持ってきてくれました。

せつかなので、増殖気味だったほかの多肉植物と合わせて鉢植えにしてみました。しっかり根を張り、元気になりました！Bijaにも合う感じに仕上がったかな？と思うのですがどうでしょう？

Bijaの入り口近くに置いてますので、お越しやお帰りの際に見てみてくださいね。
りさ



9月14日から10月3日までの特別営業



9月14日から10月3日まで、夜のBijaがちよっぴり変わります。夏、色々なイベントごとでお疲れ気味の胃にやさしい企画。

いつもはお屋しかついていないサラダバーがこの期間は夜のお食事にも付きます^^

お野菜を沢山食べて、厳しい残暑を乗り切っていきましょう！
(*なおこの期間は、夜の単品メニューをお休みさせていただきます。ご了承ください。)

● ● 語りのつぼみ ● ● 第1回 聞き語りの会

～地球思いのBijaさんと語るひととき～

Bijaのお客様のお一人が主宰する「語りのつぼみ」。その「語りのつぼみ」が開催する聞き語りの会の記念すべき第1回目のゲストは「地球に優しいお店」Bijaの店主、清川です。普段なかなか聞けないことをこの機会にた～っぷり聞いてみませんか？

語りのつぼみとは…

- ◎少人数で、居心地の良いカフェなどで様々なテーマについて話し合い、他の人の考え方に触れて刺激を受けられたら。
- ◎輝いている人の話を聞いて自分の世界を広げられたら。
そんな風に思っている方々の参加をお待ちしています。

日 時:2011年9月9日(金)10:00～11:00

場 所:スパスカフェBija(浜松市中区富塚町449-1)

参加費:500円(ドリンク代別途)

定 員:6名

詳細・お申し込みは「語りのつぼみ」のHPからお願いします。

<http://katari-no-tsubomi.jimdo.com/>



スタッフ紹介

鈴木 舞依子 (Maiko Suzuki)

はじめまして♪

おいしくって安心して食事が出来て、環境にも体にも負担の少ないお店づくりに共感し、ご縁あってBijaに仲間入りしました舞依子です。

体を動かす事が大好きで、ホットヨガに通って約一年、只今体質改善中です☆

将来は自然豊かな所で土に触れながらのんびり暮らしたいなあといつもそんな事ばかり考えています(笑)

Bijaを通じていろいろな方々と出会い、たくさん学ばせていただきながら少しずつ成長していきたいと思っています。よろしくお祈りします。



菅 祐子 (Yuko Suga)

今年の5月末からBijaメンバーに加わったゆうこです。

母が作るカレーとココイチのカレーくらいしか知らなかった私
が、大学生の時にインドカレーに出会い、バターを塗ったもちり
ナンとスパイスが効いた魅惑カレーの虜となりました。

本を読んでレシピを試してはインド料理を楽しんでいます。

今はモロッコ料理にもはまっています、時々名古屋へ習いに
行きます。

子供のころからお菓子作りは好きだったけど、今になって料
理好きになるとは思いませんでした！

Bijaにはカレー以外にもこだわりがいっぱい、素敵なスタッフ
いっぱいでもっとも刺激&勉強になるし楽しく仕事をさせていた
だいてます。

いつかBijaのカレー魔女！?になれるように…よろしくお祈りします☆

9月の営業のお知らせ

定休日の火曜日に加えて21日(水)28日(水)はお休みをいただきます。

30日(金)は貸切営業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)

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) デイナー 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>

