



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。



ネットショップ開店準備中

2012年1月4日の開業を目指して、現在Bijaのネットショップ「Bija Shop」の準備を進めています。最近、店主清川は、こちらの仕事を中心にしています。そして、開店後は、ネットショップ店長に就任予定です。

どんなショップですか？

それはもちろんカレー中心の店です(笑)。

今のBijaは、もともと、自分が食べたいカレーをメニューにして始まったお店です。有機野菜を中心に、玄米ベースの安心して食べられるヘルシーなカレー。スパイスや、コーヒーや、紅茶はフェアトレード。なるべく地元の食材を選んで使っています。食べ物だけではなく、内装に使う木や、布、なども天然素材でなるべく地元のものを。皿や洗剤も環境に配慮したのを選んでいきます。

こうしたBijaのスタンスをそのままに、ネットショップも、「オーガニック」、「フェアトレード」などをキーワードに、カレーやスパイスの商品を集めたショップになります。清川によるセレクトショップと言ってもいいと思います。自分やBijaのスタッフ達で食べたり試したりして、「おいしい」と思える食品、作り手の想いがこもった商品を選んでいきます。商品にのせて、浜松以外の方にもBijaが広がっていったらいいなと思います。

もちろん、Bija店内の雑貨コーナーでも同じ商品を販売します。1月に向けて、少しずつ新商品を増やしていきますので、こちらもお楽しみに。

また、1月の時点では、いくつかカレー、スパイス関連の新商品をデビューさせる予定です。2月中には、チャイ関連の商品をデビューさせます。今、急ピッチで、サイト準備や、商品開発を進めています。ここで初めて開業日を宣言しました。予定通りいかな～(笑)。

Kiyo curry



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

**12月2日(金)、9日(金)、16日(金)、
22(木)、23(金)、24(土)、25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？キャンドルの光がたぐ、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…

年末年始の営業のお知らせ

- ・12月26日(月)が年内の最終営業日です。年始は、1月4日(水)から通常営業を始めます。(12月27日から1月3日まで、お休みをいただきます。)

カレーラリー参加カレー、「エッグベジカレー」を紹介します

今年も始まりました大人気の浜松カレーラリー！今年で3回目です。

今回のテーマ食材は「タマゴ」。さてさて、参加5店舗で、どんなカレーが飛び出すやら？

全店制覇のあかつきには¥1000分の全店共通お食事券と記念品がもらえます！2月末までの開催ですので、皆さん、ふるってご参加下さいね！



参加店舗や、各店のカレーについては、「浜松カレー楽会」のHPをご覧ください。

<http://hamamatsucurry.hamazo.tv/>

ちなみに、フェイスブックでも「浜松カレー楽会」のファンページがありますよ。

そしてそして、Bijaの参加カレーは、「焼きエッグベジカレー」です。秋冬に人気の焼きカレーと卵のコンビネーションです。卵の味が生きるように、Bijaの野菜カレーをベースに、半熟状態で卵を焼いて、アクセントでオーガニックトマトも入ってます。香りと、若干の辛味も楽しんでいただける特製スパイスをかけて味の変化も楽しんでいただけます。1150円です。カレーラリー期間だけの特別カレー、ぜひお試しを！

ホメオパシーお茶会@Bija ~ホメオパシーのお話をしましょう

ホメオパシーってむずかしい？興味はあって試してみたいけど、具体的にどうしたらいいの？

そんな疑問をお持ちの方に、Bijaスタッフでホメオパシーの学校を卒業したのかずえが基本からわかりやすくお話しします。

また、実際にご自分やご家族の健康管理にすぐにも役立てていただけように、セルフケアに使える基本的なレメディーもいくつかご紹介したいと思います。

ホメオパシーは、私たちが持って生まれてきた自然治癒力に働きかけ、症状を押さえ込むのではなく、心と身体をまるごと癒します。

現代医療を補完する療法として、大きな注目を集める代替医療のひとつです。

Cafeでゆるっと、ホメオパシーについてお話ししましょう！小さなお子様をお連れのママもぜひどうぞ。

【日 時】 12月19日(月) 14:00~15:50

【場 所】 Spice Cafe Bija

【参加費】 1200円 (1ドリンク付き)

お問い合わせ、お申し込み (お名前とお電話番号をお知らせください。)

E-mail : kazue.yng@gmail.com TEL:090-3586-5211(柳沢)

ブログ : <http://ameblo.jp/homesho/>

Bijaクリスマススペシャル

12月からのBijaは、店内のディスプレイも、BGMもクリスマスなかんじでちょっと雰囲気が変わります。



そして12月22日の冬至から25日のクリスマスまで、4夜連続でキャンドルナイトを行います！いつもは金曜の夜だけのキャンドルナイトを期間中お楽しみいただけちゃいます。



さらに、Bijaの白いカレー、ホワイトチキンカレーが、4日間のディナー限定で登場。こちらもお楽しみに！



Bijaゆるゆる農園だより「アロエのつぼみ」

最近お休み気味の農園ですが・・・、以前バイトのさとるくんが持ってきてくれたアロエにつぼみが付きました！！

どうい種類のアロエが知らなかったので調べたところ、キダチアロエでした。冬に花が咲きます。

昔から『医者いらず』として薬用で使われていたアロエです。

どんな花が咲くか今から楽しみ☆☆

りさ



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、お好きな日時に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・問合先 Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



スープカレーが復活しました！

昨年のカレーラリーで誕生し、好評をいただいたBijaのスープカレーが、秋冬の期間限定メニューとして復活しました！

ごろっと入った大きめ野菜がたっぷり召し上がっていただける、あったかメニューです。

ベーシックな「野菜スープカレー(¥1000)」の他に、バリエーションもいろいろ。一番のおすすめは、

スパイスに漬け込んだゆで卵がまるごと入った「卵と野菜のスープカレー(¥1150)」です。

他にも、熱々スープに溶けたチーズでおいしさ倍増の「チーズ野菜スープカレー(¥1100)」、浜松とり一番さんのヘルシーで美味しいお肉も楽しめる「チキン&野菜スープカレー(¥1150)」など。

ぜひお気に入りを見つけてくださいね。

カレー料理教室1月分受付開始します



大好評の浜松カレー楽会によるカレー料理教室。

12月から3月までの回はこれまでと申し込み方法が変わって、教室の1ヶ月前の申し込みになりました。(ただし、4回のうちどれか1回しか申し込みません。)

12月の、「クマール」、「ラクシュミー」などのオーナーのクマールさんによる教室は、なんと申し込み初日に予約で席が埋まってしまいました。

1月は「スリランカ料理」。講師は呉竹荘「コロombo」のロハナシェフです。申し込みは12月17日(土)からですので、ぜひぜひお申し込みください。Bija店主清川も、サポートスタッフで参加します。自分のベースはインド料理でスリランカ料理は専門でないので、楽しみです。

第9回：カレー料理教室 1月18日(水) 18:30~21:30 @ クリエイト浜松

2月、3月の料理教室の情報は、「浜松カレー楽会」のHPをご覧ください。

<http://hamamatsucurry.hamazo.tv/e2914416.html>

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>

