



**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。**



## あけましておめでとうございます

新年、あけましておめでとうございます。昨年1年は、Bijaでカレーやカフェを楽しんでいただき、ありがとうございます。今年もますますいいお店になれるよう、スタッフ一同、楽しみながらがんばります！

今年の新チャンレジですが、つい1月4日にBijaのネットショップ「ビージャネット」がオープンします。1月4日は、Bijaの仕事始めの日です。新しい1年をはじめの日に、ビージャネットもオープンします。そして、この日は、一粒万倍日でもあります。ひとつの粒が、一万倍にも増えていく縁起のいい日です。サンスクリット語で「種」を意味するBijaも2007年5月21日の一粒万倍日にオープンしました。今回はのビージャネットのオープンは、それに継ぐ節目のように思っています。

前号のBija新聞のコラムでは、1月4日に「プレ」オープンではなく、「オープン」と書きましたが、やっぱり間に合いませんでした(笑)！自分も含めてBijaスタッフみんなが、ネットショップに関しては素人です。商品の写真撮影で試行錯誤したり、商品の登録で悪戦苦闘したりしています。そして、改めてBijaの「オーガニック」「ローカルフード」「フェアトレード」という3つのポリシーを、どうネット通販で表現するかなど、準備をはじめてみると、楽しいながらも、新たなチャレンジが満載です。この経験は、Bijaのお店にも今後活かそうです。

というわけで、1月4日のプレオープン時点では、ビージャネットは、基本的なポリシーや今後どんな商品が増えていくかの雰囲気味わっていただけるかんじです。商品点数も限られています。年明けから、販売予定商品を順次登録していきますので、その過程も一緒に楽しみましょう(笑)！

オリジナルのカレー商品、チャイ&スイーツの商品も、この1年で増やしていきますよ。こちらもどうぞ期待！

BijaのブログやTwitterで、新商品情報などビージャネット情報をどんどん出していきます。Twitterのアカウントは、「SpiceCafeBija」です。よろしければ、フォローをお願いします。

今年の一年の、Bijaとビージャネットの展開が楽しみです。いつも、みなさまには、あたたかく見守っていただき感謝しております。今年もどうぞよろしく願いいたします。

kiyo curry



**今月のキャンドルの明かりでディナータイム**  
**1月6日(金)、13日(金)、20日(金)、27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させながら…

## 新たな気分で

入口通路のアプローチ

所々、痛んできたので年末に補修工事を行いました～！！

ボロボロになりながらも、今まで支えてくれた木々に感謝です。

新しい木材は、オーナーである清川さんが厳選して仕入れた杉を、自分たちで皮を剥くお手製の物です。

大変な作業でしたが、良い経験と達成感がありました。気にとめて頂けたら幸いです。

何とともあれ、自然と迎えるBijaを本年も宜しくお願い致します。

けん



これは工事前。出来上がりはお店で見てくださいね！

## ビージャネット <http://shop.bija.jp/>

1月4日プレオープンです。

URLは<http://shop.bija.jp/>

もちろん、BijaのHP <http://bija.jp/> からご覧いただけます。

オープン記念で、購入して下さった方には、もれなく「Hカレー」をプレゼントさせていただきます。(プレゼント用のカレーがなくなり次第終了予定)

1月4日の時点では、限られた商品ですが、これから販売商品は、どんどん増えていきます。これからのビージャネットにご注目を！



## 雑貨コーナー新商品ぞくぞく入荷

今年から、Bijaの新たな挑戦 ビージャネットが始まります。それに伴い、Bijaの物販コーナーも新商品が沢山加わり、グレードアップしました！！

第1弾としては、お客様からもよく問合せがあった自宅でできるチャイセットや、エコな洗剤・ハミガキ粉が増えたりしています。カレーのキットも増えました☆☆

今後もお客様の声を聞きながら、新しい商品やこれまでに無いラインも増やしていきたいと思っています。

「こんなの欲しいな」、「こういうのがあったら便利だな」など、色々な声を聞かせてくださいね。



## 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でも役立てていただけるように、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。子育て中のお母さまからの関心も高く、12月に行われたお茶会では、0歳のお子様、1歳のお子様をお連れのお母さま、お父さまにもご参加いただきました。

Cafeでゆるっと、ホメオパシーについて気軽にお話ししましょう！

**【日 時】 1月26日(木) 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](mailto:kazue.yng@gmail.com) TEL:090-3586-5211(柳沢)

ブログ : <http://ameblo.jp/homesho/>





## スタッフ紹介

### 松井 顕介 (Kensuke Matsui)

今月より正式に社員となりました、『けん』こと、松井顕介です。

熊本県出身で、このお店で働く前までは、和食の店で働いてました。

和食とスパイス、カレー・・・？

と関連性はあまり無いと思いますが、料理自体が好きなので様々なものを取り入れたいと思い、入社させて頂きました。

なので、主に調理の方をさせて頂いています。

ディナーの前菜などを開発しているので、まだ召し上がられてない方は是非一度お試し下さいね！

まだまだ精進が足りませんが、これからも頑張っていくので宜しくお願いします。



## ★ フェアトレードチョコ大集合 ★

今、Bijaでは冬季限定のフェアトレードチョコが大集合です！！どうして今年はこんなに沢山なのか？！・・・それは、店長の私、りさがチョコ大好き人間だからです^^



今年は今まで無かった ちょっと大人向けのビタートリュフも入荷☆定番のミルクチョコから、ちょっと変わったミントダークなど お好みで色々な味を楽しんでいただけます。パッケージもどれも可愛いので、プレゼントにもオススメですよ！

この冬、沢山の美味しいフェアトレードチョコを試してみてくださいね♪

りさ

## 1月の営業のお知らせ

年始は4日(水)から通常営業いたします。

### 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>

