



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。



関西カレーツアー

3月にあった神戸での友人の結婚式に参加するのをいい機会に、京都、大阪、神戸とカレーを食べ歩いてきました。関西に行くのは、Bija開店前のカレー修行時代に行って以来なので、5、6年ぶりです。

いや、行ってよかったです！修行時代の新鮮な気持ちも思い出せましたし、店を開いた今だからこぞ分かる学びもいろいろありましたし、何よりカレーがおいしかった！「あー、カレーって本当にいいなー」「自分もこんなカレーを作ってみたいなー」「これはすごい！」と、もう興奮状態。カレーへの新たな情熱を注入していただきました。

また関西のお店で何よりもいいな～と思ったのが、お店の方とお客様のとの会話でした。お客様に会話にお店のスタッフが入っていったり、オーダーのときもお店の方のお客様への気遣いが素敵だった。これはやっぱり関西の人の人との関係なのかな？ととてもあたたかくていいかんじでした。「カレー屋が売っているのはカレーだけじゃないよね」、と勉強になりました。

さらに神戸では、神戸カレーフェスの中心になっているお店に行って話をいろいろ聞けました。神戸では、浜松カレー楽会のように、カレー屋さんたちが集まってカレーのイベントをやっています。運営の話をはじめ、いろいろなカレー談義で花が咲きました。「カレー屋さんって自由な人が多いよね。」「自由が好きでカレー屋さんになったんじゃない？」なんて、話にもなりました。そうなんですよ、おいしくて、楽しくて、ワクワクするような、そんなカレーの魅力が、自分たちが好きなカレーを仕事にしている人たちにも乗り移っている気がしちゃいます。

それぞれのお店にそれぞれの個性や良さがある。僕自身もBijaというカレーの店をもって、カレーと関わっていられることを本当に幸せだと改めて実感しました。「よっつ、がんばろう！」「これからも、おいしいカレーを作ろう！」と気合が入りました。カレーはやっぱり最高ですね！ kiyo curry



今月のキャンドルの明かりでディナータイム
4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が、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…

EarthCurryって何!? <http://earth-curry.com>

「Earth Curry」は、Bijaプロデュースのカレーとスパイスのオリジナルブランドです。「地球を救うカレー！」のBijaのコンセプトを分かりやすく、そのままブランドにしてみました。

認証にはこだわらずオーガニックやフェアトレードを大切にしたいブランドです。Hカレーと同じく、売上の1%は地球カレー基金として積み立てて、食や環境のプロジェクトを支援させていただきます。

現在発売中なのは、インドカレーを作るときに必要な基本のスパイス(クミン、コリアンダー、ターメリック、チリ)などをはじめ、オリジナルのガラムマサラです。これからオリジナルのカレー粉(マサラ)や、Hカレーとは別のレトルトカレーも発売予定です。

Bija店頭や、ネットショップ「ビージャネット」でご購入いただけます！



ビージャネット、ただいま進化中 <http://shop.bija.jp>

地球を救うカレーとカフェの店「ビージャ」のセレクト通販 ビージャネット が2月にオープンしました。2ヶ月を経て少しずつ取扱い商品も増えていきますので、ぜひチェックしてみてくださいね。

Bijaのオリジナルブランドは上でご紹介したEarthCurryの他に、チャイとスイーツの専門ブランドのdidi(ディディ)も登場しました。今扱っている商品の他にも現在開発の真っ最中の商品もあり、今後もビージャネットはますます充実の予定です。どうぞお楽しみに！

今年もアースデイはままつ開催です！

地球のことを考えて行動する日、アースデイ。4月22日のアースデイにあわせて世界各地いろいろなアクションが行われます。浜松でも今年で5回目となるアースデイはままつが開催されます。年々、その輪がひろがって、今年は50を超える出店、出展、ワークショップが行われます。もちろんBijaも出店します。ピーチクリーンで地球をきれいにしたり、地域のエコ活動を知ったり、おいしいものを食べたり、素敵な1日をすごしましょう！

詳しくはこちら <http://earthday-hamamatsu.amhp.jp/event/2012/index.php>



2012年 4月22日(日)
10:00~16:00 入場無料

遠州灘海浜公園 芝生広場
〒430-0845 浜松市南区中田島町1674
アクセス: 浜松駅バスターミナル6番のりば
「4 中田島砂丘」行、「中田島砂丘」下車
(所要時間約12分)

駐車場: 会場から徒歩10分の場所にあり(無料)

主催: アースデイはままつ2012実行委員会

★ Bija5周年キャンペーン ★

今年の5月21日でBijaは5周年を迎えます！というわけで、
節目の5周年を祝う企画が4月から始まります。みんなで祝いましょう！



● 5周年記念プレゼント 第1弾

4月中、食事後の会計時にじゃんけんで買ったらBijaプロデュースの
レトルトカレー「Hカレーみかん」を1つプレゼントします！

4月1日からスタート。昼5個、夜5個の先着順です。

(雑貨のお買い物のお客様は対象外とさせていただきます。)



● 5周年記念プレゼント 第2弾

「Earth Curry」のガラムマサラ、「didi」のチャイマサラのいずれかを

5月26日(土)、27日(日)にお食事してくださったお客様にプレゼントいたします。

先着順でそれぞれ50袋ずつで合計100袋です。

● 500円カレーの5日間！

5月21日(月)、23日(水)、24日(木)、25日(金)、28日(月)の5日間、Bijaの看板カレーの「四季
がたっぷり野菜カレー(950円)」を500円で提供させていただきます。ランチ25食、ディナー25食の
合計1日限定50食です！

● 5周年記念パーティー

5月26日(土)の夜、Bijaを支えてくださっている有機農家さんはじめみんなで祝うパーティーをしま
す！採算度外視の大盤振る舞いパーティーになる予定です。カレーは5種類作ろうかな！

18:00開場18:30スタート 参加費3000円(アルコールは別料金) 予約制(ご予約はBijaまで)

● Bija店主清川トークシリーズ 全5回

これまでなかなか伝える機会を作れなかったBijaの根底にあるテーマを、写真をスライドでみながらゆ
るーい感じでトークします。テーマの1から4までは、定休日の火曜の夜にBijaで行います。スペシャル
カレーも作るので、一緒に作りたい人は夕方からご参加ください。

ワンオーダー予約制。ご予約はBijaまで。

オーダーはドリンク500円orスペシャルカレー1000円

18:00開場、18:30スタート (カレーと一緒に作りたい人は16:00頃から)

- | | | |
|-----------------------------|----------------|----------|
| 1. 「途上国への旅&フェアトレード」、 | 2. 「カレー&インドの旅」 | 5月15日(火) |
| 3. 「エコビレッジ&WWOOF体験」 | | 5月22日(火) |
| 4. 「NYエコ生活、NYで学んだこと →Bijaへ」 | | 5月29日(火) |
| 5. 「Bijaのこれまでとこれから」 | | 5月26日(土) |
- (5周年記念パーティー内)

りぶさん ライブ@Bija BOOM BOOM DRIVE '12 春

めちやめちやHappyな3ピースバンド、りぶさんがBijaにやってきます！



4月12日(木)
OPEN 18:00 START 19:00
1500円(要1オーダー カレーorドリンク)
小学生以下のお子さまはチャージ無料です。
ご予約/お問い合わせ Spice Cafe Bija
TEL053-474-0330 e-mail:info@bija.jp

りぶさんProfile

活きの良い天然物のハッピーサウンドを創り出す、三者三様・強烈個性の三つ巴。
SOUL、FUNK、ROCK、BLUES、FOLKなどなど、あらゆるルーツミュージックを愛し、型にとらわれな
い自由な音楽スタイルから三人が繰り出すエネルギーかつハートフルなサウンドは、誰もを笑
顔にさせる。 [りぶさんWEB SITE http://livsan.com/](http://livsan.com/)

春のキーマカレー登場！

そろそろ春の野菜もおいしくなってきましたねー。去年も人気だった、「春キャベツと新玉ねぎのキーマカレー」が今年もBijaのメニューに登場です。柔らかくておいしい春のキャベツと新玉ねぎを、火を通しすぎず食感が残るように仕上げています。4月上旬から登場予定です。寒い時期の定番のスープカレーは3月で終了予定。焼きカレーは4月中は食べられます。今シーズンの食べおさめしたい方は、4月中にぜひ！



Facebook いいね！を押してね



<http://www.facebook.com/spicecafebija>

Twitter つぶやいています



<https://twitter.com/spicecafebija>

4・5月の営業のお知らせ

4月12日(木)のディナーはライブのため19:00以降のご来店にはチャージがかかります。

4月22日(日)はアースデイ出店のためディナータイムのみの営業になります。

5月1日(火)は定休日です。5月7日(月)8日(火)は連休とさせていただきます。

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>

