



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。



祝 5周年！

2007年5月21日にオープンしたBijaは、この5月で5周年を迎えます。3周年も「石の上にも3年」ということで節目でしたが、5周年もまた大きな節目と感じています。3周年ではBijaの基礎ができてきたのを感じました。今回、5周年を迎えるにあたっては、開店当初や、その前にBijaを始めるに至った想いや修行時代を振り返ることが多くなっています。

3月4月と、修行時代にご縁のあった東京や関西のお店を訪ねカレーを食べることで、改めて自分がカレーを大好きなことを実感しました。やっぱり、カレー最高！さらに5月のトークイベントでは、Bijaを始めるに至ったそれまでの自分のいろいろな経験や想いを、たくさんの写真とともにシェアしたいと思っています。

そして何より浮かぶのが、一緒にBijaを創りあげてきてくれた方々のお顔です。Bijaを応援してくださっているお客様、有機農家さんをはじめ、仕入先の皆様、そしてBijaスタッフのみんな。5周年のパーティーは、こうしたBijaに関わるみんなで祝いたいと思っています。楽しいパーティーになるでしょう。

新しく命が生まれ育ち広がっていくイメージを持ちながら、「種」という名前のBijaをお店の名前にしました。5年たってBijaが育ってきていることを確実に感じます。開店時には2種類だったカレーも随分増えました。そして昨年には自分に代わって新たにリサさんが店長になり、Bijaに新たな魅力を加えてくれています。そして今年は、ネットショップの「ビージャネット」が生まれ、Bijaからスピンオフする形で、カレー&スパイスのブランドのEarthCurry、チャイ&スイーツのブランドのdidiが生まれました。次の5年、さらにBijaが育っていくように、楽しく前進していきたいと思っています。これからよろしく願い致します。

Love & Curry Bija店主 清川



金曜夜のキャンドルナイト



金曜夜のキャンドルナイトは秋までお休みいたします。
あたたかくなってきてキャンドルの灯の温度で、冷房が必要になるためです。
秋からの再開をお楽しみに！

★ 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！みなさんでお祝いしましょう！



● 5周年記念プレゼント

「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 Bija店主清川トークシリーズ

これまで、Bijaのコンセプトを思いついたニューヨーク大学での授業でのことは、いろいろなところで書いたり、喋ったりしてきました。実はそこに至るには、バックパックを背負って世界を旅したり、ニューヨークに暮らしたりしたことで、学び、考え、感じたことがベースになっています。5周年の節目に、Bijaの根底にあるテーマとともに、旅や海外での生活の写真をスライドでみながらゆるーいかんじてトークしようと思います。

せっかくなので、スペシャルカレーも作ります。イベント前にカレーを作ろうと思うので、Bija風のカレーの作り方を知りたい人は、一緒に作りましょう！

僕がお客様をお迎えするってよりは、一緒に作るイベントになればいいなと思ってます。準備とか片づけとかも手伝ってくれる人がいると嬉しいな～

kiyo curry

- | | |
|------------------------------------|----------|
| 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. 「世界のエコビレッジ&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周年記念パーティー内) | 5月26日(土) |

- 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。
- ワンオーダー予約制 (オーダーはドリンク500円orスペシャルカレー1000円)
- ご予約はBijaまで TEL:053-474-0330 E-mail: info@bija.jp
- 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」

主に大学時代にまわった途上国での気づきから、フェアトレードとの出会いの話。自分の考えるフェアトレードについても話したいです。

2. 「カレー&インドの旅」

Bija開店前にカレー修行を行ったインドの話と、昨年行ったインドの話。

3. 「世界のエコビレッジ&WWOOF体験」

自分が訪ねた、アジア、アメリカ、ヨーロッパのエコビレッジの話 & 世界各地の自給自足している家庭や有機農家さんのところでWWOOFさせてもらったときの話。

4. 「NYエコ生活、NYで学んだこと →Bijaへ」

NY大学の大学院で学んだ「食」のはなしと、意外にエコで快適だったNYの生活の話。そして、当時の自分が感じたアメリカでのソーシャルビジネスの話。



5. 「Bijaのこれまでとこれから」

パーティー内で、これまでのBijaのあゆみと、今後の展望を簡単にあいさつさせていただきます。

● 5周年記念パーティー

Bijaがお世話になっている有機農家さんたちや、BijaスタッフのOB・OGなど、Bijaゆかりの人たちも参加しての楽しいパーティーになる予定です。

5周年だから、カレーは5種類作ろうかな！

以前はメニューに載っていたけれどなくしたメニューを復活させようかな！

などなど、今からどんなメニューにするか楽しみです。

日 時: 2012年5月26日(土)18時開場 18:30スタート 参加費用: 3000円
お食事: 前菜数種、野菜の料理数種、とり一番チキン料理、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)
ご予約はBijaまで TEL:053-474-0330 E-mail:info@bija.jp



Bijaゆるゆる農園だより「グリーンカーテン」

ここ数日で一気に気温が上がりましたね。冬が去り、暖かくなってきて、ゆるゆる農園の雑草達^^も一気に元気になりました。

さてさて、今年の夏も暑くなるのでしょうか？そろそろグリーンカーテンの準備ですね。Bijaでは、去年・おとしとフウセンカズラを植えていました。

今年は違うのがいいかな～と思いつつ、何にしようか迷い中です。

いろんなものをミックスして植えるのも楽しそうですね。

とりえず 朝顔は植えようかなと思います。朝顔を育てるなんて、何年ぶり?! 小学校の夏休み絵日記を思い出します。ちなみに購入した垣根朝顔の花こぼしは『健康』だそうです。みんなの健康を願って、綺麗な花を咲かせてくれるように育てたいと思います。

垣根朝顔は発芽適温が20～25℃らしいので、5月から6月頭くらいまでが植え時のようですよ！
みんなで一緒に育てて、町の緑地化していきましょう♪♪



正社員募集中。。。

Bijaでは、「近い将来にBija店長を目指すぞ!」という気概をもった正社員スタッフを募集しています。Bijaを通じて自分の夢をかなえたい、私たちと一緒にBijaを育ててみたい方はぜひご連絡ください。Bijaではオーガニック、ローカルフード、フェアトレードにこだわったカレーや、ドリンク、スイーツをお店で出しているのに加えて、いろいろなイベント、ワークショップも行っています。

Bijaは、そんなスロー&オルタナティブなカレーとカフェの店です。おいしいカレーを提供すること、お客様に喜んでいただける食事、空間、時間を提供することに加えて、健康や環境や平和を大事に暮らすライフスタイルも感じていただく、そんなことに興味や関心があるそのあなた! Bijaに適任ですよ!

人との出会いによって、お店は変わっていきます。自分の好きなことや、ライフスタイル、夢をBijaに注ぎ込んでくれる方、一緒にBijaをもっともっと素敵な場所にしていきましょう。

お問い合わせ、ご質問などはSpice Cafe Bija(ピージャ)清川までお願いします。
tel:053-474-0330 e-mail:work@bija.jp

Bijaフェアトレードキャンペーン

5月の第2土曜日は『世界フェアトレードデー』です。

毎年5月には日本全国で色々なフェアトレードに関するイベントなども行われます。

Bijaでも、お客様にもっとフェアトレード商品にふれてもらおう！ということで、Bijaで販売しているフェアトレード商品を**10%オフ**にします。

この機会にフェアトレードやそこに関わる人や物について触れてみませんか？

★ 5月1日～5月31日の1ヶ月間、フェアトレード商品 10%オフ



ハーブチキン、タコ、ベジタコの季節ですよ！

もう随分あたたかりましたね！というわけで、秋から春にかけてのBijaの人気メニューの焼きカレー、ドリアはGWを目処に終了予定です。それに変わって、夏季限定の、ハーブチキン、Bija特製タコライス、ベジタコライスが登場します。



タコライス 1050yen

ハーブチキンは去年から登場した新作で、ナンブラーを効かせて鶏ひき肉を炒めドライハーブをあわせたタイ風オリジナルメニューです。リクエストにお答えして今年も登場です。タコライスは、スパイスと塩のみを調味料にしたトマトや鶏肉の素材の味を活かしたシンプルメニュー、ベジタコライスは大豆グルテンを使ったベジタリアン用のメニューです。

どちらも特製タバスコソース付きです。ぜひお試しください。



ハーブチキン
1000yen

5月の営業のお知らせ

GWは通常通り営業いたします。5月7日(月)8日(火)は連休とさせていただきます。

17日(木)は貸切、26日(土)はパーティーのため、ランチ、カフェタイムのみの通常営業です。

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>

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・बी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>

