



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 Go Sri Lanka!

店主清川が、6月にスリランカに行ってきます！昨年のインドへの茶葉探しに続いて、スリランカでの茶葉探しが目的です。

去年は、チャイ用の理想の茶葉を探すためにインドに行きました。前提はもちろんフェアトレード&オーガニックのお茶です。今、Bijaは浜松では、野菜やお茶を栽培している有機農家さんたちと顔が見える関係があって、「この方々の野菜やお茶を、お客様に召し上がっていただきたい」と自信を持って思える素材をカレーやお茶にしています。できるだけ、こうした輪を広げていきたいと思つての茶葉探しです。Bijaはもちろんカレーが中心のお店ですが、「didi(ディディ)」として新たにチャイを中心したブランドを始め、商品を作り始めています。この肝心の茶葉を探しているのです。



昨年インドで訪ねたお茶農園の中で、農園の人たちの人柄も「いいな！」と思うところがあったのですが、紅茶の味の点で後味のコクと旨味がもう一つ足りないと感じていました。その後、インド以外の紅茶の産地であるケニアをはじめとする東アフリカや、スリランカの農園にもコンタクトを取り、そのうちのいくつかからサンプルが届きました。いろいろ試してみた結果、一つの農園の茶葉でチャイを作るのでなく、いくつかをブレンドしてそれぞれのお茶のいいところを引き出して、自分の理想のチャイができる紅茶を創りだすのがいいと思っています。

今回のスリランカ訪問で、「これだ！」と思える茶葉と、今後もおつきあいでできる人たちに会えるといいなと思っています。そして、もちろんスリランカのカレーもとても楽しみです。やっぱり現地の食材を現地の気候で食べるのは、とてもおいしいです。できれば、スリランカの家庭に泊ってもらってカレーも習いたいなと思っています。帰ってきて、Bijaに新メニューを登場させられると面白そうです。それでは、行って来ます！

Kiyo Curry

ap bank fes 今年も出店予定です！

掛川つま恋で行われる環境と音楽を融合した野外音楽イベント ap bank fesへ今年もBijaは出店予定です。前夜祭を含めて4日間で、多くの方にBijaのカレーをお楽しみいただけたらと思います。もしfesへ参加される方がいらっしゃいましたらぜひBijaのブースへ寄って下さいね。

そして、今年のap bank fesはなんと、つま恋以外に、淡路、宮城でも開催されます。もしもBijaがこの2会場にも出店できたら、関西や東北の方々にもBijaのカレーを楽しんでいただけるとも素敵な機会になります。出店できたときはぜひぜひBija自慢のフェスでしか出せない味の「地球を救うカレー」を食べにいらしてください！

- 7月13日(金)、14日(土)、15日(日)、16日(月・祝) @つま恋(静岡県掛川市)
- 8月4日(土)、5日(日) @淡路島国営明石海峡公園(兵庫県淡路市)
- 8月18日(土)、19日(日) @国営みちのく杜の湖畔公園 風の草原(宮城県柴田郡)

ap bank fes '12 の詳しい情報は → <http://fes.apbank.jp/>

ケニア日和vol.5

『アフリカトーク&ライブ+カリンバワークショップ』

毎年好評いただいている、ケニア日和の第5弾です！
ケニアで活躍する早川千晶さんの命の輝きのお話。近藤ヒロミさんのアフリカ民族楽器、ムビラとカリンバのライブをじっくりゆったりお楽しみいただけます。

食事もあるBijaの料理にちょっとひと工夫。アフリカ風な料理も出しちゃいます☆

さらに、近藤ヒロミさんの『カリンバ』のワークショップ。
アフリカを見て、聴いて、食べて、さらに奏でる盛りだくさんのイベントです♪♪



【日時】2012年7月1日(日) 18:00~21:00

18:00~18:50 カリンバワークショップ(定員6名)

19:00~21:00 ライブ&アフリカトーク(定員40名)

【料金】カリンバワークショップからの参加 3500円(食事付き)

ライブ&トークの参加 2500円(食事付き)

【場所】Spice cafe Bija (浜松市中区富塚町449-1)

【ゲスト】早川千晶さん(お話)

近藤ヒロミさん(ムビラ、カリンバワークショップ)

※ 予約制 ※ 詳細やお申込は下記までお電話もしくはメールにてご連絡ください。

e-mail: cheka555@gmail.com (伊野瀬)

TEL: 053-474-0330 / スパイス・カフェ・ビージャ(長田)

*カリンバは貸出の数に限りがあるため6名限定です。ただし、マイカリンバをお持ちの方は、持参いただければ定員を超えても参加できます。ご予約の際に持参できる旨をお伝えください。



早川千晶:ケニア在住ライター。ナイロビ最大のスラム・キベラで孤児・ストリートチルドレン、貧困児童のための寺子屋『マゴソスクール』の運営、大自然体験ツアー、マサイ民族のコミュニティと共にを行うエコツアーなどを手掛ける。

近藤ヒロミ:音楽家。沖縄在住。魂の癒しの楽器『ムビラ』奏者。

Bija Facebook いいね!を押してね 

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

Bija Twitter つぶやいています 

<https://twitter.com/spicecafebija>

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。また周りに、そういった方がいたらぜひBijaを勧めていただけませんか。

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、スイーツをお店を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。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、など。。。。

Bijal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このあなた！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Bijal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。

「未来の店長候補スタッフ」を募集中です。

- ・まずは調理、接客
- ・勤務：週5日以上
- ・勤務時間／9:00～23:00の最大幅の中で調整。
- ・3ヶ月程度のインターン期間を取った後で、お互いの話し合いのもと、本採用となります。

こんな方の応募をお待ちしています。

- ・カレーの好きな方
- ・明るく、元気で人と接することが好きな方
- ・料理が好きで、調理技術のある方
- ・オーガニック、フェアトレードに、興味関心のある方
- ・飲食店での勤務経験がある方
- ・基本的なパソコン技能をもつ方

○募集要件
30才位まで

○給与
委細面談にて

○応募および面接、本採用まで
・希望者は履歴書と簡単な自己アピールを準備してメール、または郵送して下さい。(自己アピールは、応募動機の作文等の簡単なモノで結構です。形式は問いません。)
とりあえずの問い合わせ、相談も歓迎します。気軽に電話かメールをください。

○問い合わせ
スタッフ募集に関する質問、相談などは
Spice Cafe Bija(ピージャ):清川にご連絡下さい。
tel:053-474-0330
e-mail:work@bija.jp



「内部被ばくを生き抜く」上映会 @ bija <http://www.naibuhibaku-ikinuku.com/>

まもりたい！未来のために。4人の医師が語る経験・広島ーチェルノブイリーーイラクー福島
内部被ばくの時代を私たちはどうやって生き抜いていくのか？原発事故後の日本で命を守りながら前向きに生きていきたい全ての人のたちへ。専門家たちと福島からのメッセージ！

2012年6月26日(火) ※Bijalは定休日です

18:30 OPEN 19:00 上映会開始

80分の上映終了後、参加の皆様で感想をお話ししましょう。

※ご予約ください 1000円(ドリンク付き) or 1500円(カレー付き)

ご予約はBijaまで TEL:053-474-0330 E-mail:info@bija.jp

Bijaプロデュース 新レトルトカレー登場！

6月中に、Earth Curryの第1弾のレトルトカレーが発売予定です！その名も、「素材だけで作ったチキンキーマカレー」(630円)。これまでBijaプロデュースのレトルトカレーといえば、2年間に発売したHカレー(ピンク、グリーン、オレンジ)でした。ココナツベースに、トマト、お茶、みかんをあわせて他にはないオリジナルのカレーでしたが、今回は、より普通のカレーをBijaのこだわりでおいしく作りたいと思って、レシピ開発しました。

レトルトというお手軽なイメージがありますが、実は通常のBijaのカレーよりも原材料も手間もかかっているカレーなのです。Bijaの経験とカレーへの愛情をつぎ込んで、おいしくなるよう、試作を繰り返してできあがりしました！

発売時には記念サービスもする予定です。詳しくはBijaのHP、facebookページ、Twitterなどをご確認下さい。お楽しみに！



夏の新メニュー タイ風ココナツキーマカレー

期間限定のカレーに、タイ風ココナツキーマカレーがデビューしました！Bijaが開店当初だしていた辛口のチキンカレー以来、5年ぶりにメニューに登場した「辛口」のカレーです。ただしココナツの甘みもあって辛過ぎないさわやかな辛口です。ちなみにタイカレーといえば、グリーンカレーをはじめココナツ、ハーブ、ナンプレーが効いたさらっとしたカレーだと思います。Bijaのタイ「風」カレーは、Hカレーで学んだタイカレーの要素を活かして、既存のタイカレーベースを使わずに作り上げた、トマト、フルーツ、ハーブをココナツがまとめている夏向きの味です。6、7月はメニューに載っている予定ですのでぜひお試しください。

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>

