



**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。**



## ありがとうBija

いよいよ11月25日で、Bijaの今のお店での営業は終わりです。長いようであつという間な気もする5年半でした。本当にたくさんの想いや思い出が詰まった店を去るのは名残惜しいですが、あと1ヶ月弱、いつも通りこのお店でお客様をお迎えして過ごしたいと思います。

振り返れば、本当にいろいろなことがありました。アメリカの大学院での授業中にBijaのコンセプトを思いついた8年前。帰国後のカレー修業期間。大変だった開業準備。最初のメニューは野菜カレーとチキンカレーの2種類だけでした。台風直撃でのap bank fes初出店。アースデイはままつや、浜松カレー楽会のたちあげ。Hカレーの発売。そしてBijaでもいろいろなイベントをしました。「大好きなカレーで健康な食を届けたい」、「人のつながる店にしたい」という開店当初の想いはある程度形にできたと思っています。

来年の春の再オープンまでには、開店準備を進める一方で、ネットショップ「ビージャネット」の充実、Earth Curryやdidiの商品開発、フェアトレード&オーガニックのスパイスや紅茶の直輸入の開始と、やる事が盛りだくさんです。また、Bijaのこれまでとこれからに関しては、少しずつ記事にまとめてブログで公表していこうと思っています。

歴代のBijaスタッフとお客様とでつくりあげてきたBijaは、いったん閉まりますが、その礎の上に新生Bijaはさらに魅力をアップして再オープン予定です。これからも末長くBijaをよろしく願い致します。ありがとうございました！

kiyo curry



# 「お産のはなし」ワークショップ@Bija

愛知県岡崎市にある自然分娩で有名な吉村医院でお子さんを生んだ谷口真美さんが、お産を通して感じ得たこと、いのちについて、自然について、つながりについて、からだで感じたことからお話しします。素晴らしいお産の写真集も持参してまいります。後半は、参加者のみなさんにもお産のはなしをシェアしていただく予定です。

**日時11月19日(月)9:00～11:00**

**費用 1000円 + 1drink 500円**

**持ち物:お子様連れの方はお子様の飲み物など必要なもの**

参加申し込みは [mamiac007@gmail.com](mailto:mamiac007@gmail.com) (タニグチマミ) までお願いいたします。  
件名に「11/19参加希望」 お名前、人数(お子さん連れの方はお子さんの人数、年齢も)、当日連絡可能な連絡先、メールアドレスを明記ください。

くわしくは、谷口さんのブログをご参照ください。

<http://mamiac.com/mami/2012/10/ic1119-spice-cafe-bija.html>

## 移転先のお知らせ

Bijaの移転先での再オープン、来年の春以降を予定しています。移転先は、浜松駅の南口から徒歩5分のマンションの半地下の1階のスペースになる予定です。詳しくは地図をご覧ください。移転先では、専用の駐車場はとれないため、車でのご来店の際は近隣のコインパーキングをご利用いただくことになると思います。

なお、現在お持ちのBijaのポイントカードは、移転後も継続してご利用いただけますので、ぜひお手元にお持ちになってください。

現店舗閉店後の移転情報は、Bijaのメルマガ、HP、facebook、Twitterで逐次報告させていただきます。この機会にぜひご登録ください。

現店舗閉店後の移転情報は、Bijaのメルマガ、HP、facebook、Twitterで逐次報告させていただきます。この機会にぜひご登録ください。



## Bijaメルマガ

<http://bija.jp/contact.html> こちらのURLから登録してください

**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>

## Bija新聞休刊のお知らせ

Bijaが開店して半年後の2007年10月から毎月欠かさず発行してきたBija新聞ですが、移転期間中はお休みさせていただきます。Bijaの新店舗開店と同時に再発行予定です。移転期間中も、ブログ、Twitter、facebookは更新予定ですので、Bijaの最新情報はこちらでチェックしてください！

## ☆☆ Bijaさよならパーティー

Bijaが再オープンするまでのしばしのお別れ！そして、開業以来の現在の店舗にお別れ！ということで閉店前に最後のパーティーを行います。

Bijaの人気のパーティメニュー勢ぞろいのパーティーになる予定です。ぜひご参加ください。

**日時: 11月17日(土)**

**18:00開場18:30スタート**

**参加費用: 3000円**

**(ビュッフェスタイル、アルコール類は別料金)**

**予約制: 40人限定。**

**ご予約は、電話053-474-0330**

**もしくはメール [info@bija.jp](mailto:info@bija.jp) にて**



パーティーメニューの一例です



## スープカレー始まります

寒くなってきましたね！Bijaの冬の定番のスープカレーがはじまります。11月7日(水)のスタートを予定しています。10月にはじまった「焼きカレー」とあわせて、体をあたためるカレーメニューをお楽しみください！



### 今月のキャンドルの明かりでディナータイム

**11月2日(金)、9日(金)、16日(金)、23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させながら…



# フェアトレードチョコレート、入荷しています！

チョコレート好きの皆様、お待たせしました！今年もフェアトレードチョコレートの季節がやって来ました。フェアトレードチョコレートが続々と入荷しています。

イギリスの「ディバイン」社のチョコレート、毎年大人気の「地球食」は既に入荷済み。イラストのパッケージがかわいいPeople treeは11月初旬に入荷の予定です！

とてもデリケートな商品なため、秋冬のみの販売です。この機会にぜひお試しください。



地球食(上写真奥)  
People tree(上写真手前)  
ディバイン(左)

## 最終営業日のご案内

Bijaの最終営業日は、11月25日(日)です。この日でBija開業からお世話になったお店ともいよいよお別れです。当日は、カフェタイムまでの営業ですのでご注意ください！

## 浜松カレーラリー中止のお知らせ

Bijaの移転に伴い、今年で4回目をむかえる予定の恒例「浜松カレーラリー」は、今回の開催を見送らせていただきます。また、「浜松カレーラリー」と連動して開催を予定していた「浜松カレーまつり」も同様に開催を見送らせていただきます。

毎年ラリーへのエントリーを楽しみにしていただいているカレーファンの皆さま、まことに申し訳ありません。来年は開催予定ですので、楽しみにお待ちください！



## 11月の営業のお知らせ

17日(土)、25日(日)のディナーはイベントのため、ランチ、カフェタイムのみ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>

