



Bija新聞

Sep. 2009
Vol. 24



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。

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 を勧めていただけないでしょうか。

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。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、フェルト教室、マッサージ。。。。

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 をもつとつと素敵な場所にしていきましょう。



■ ■ □ 募集内容 □ ■ ■

「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(ビージャ): 清川にご連絡下さい。
tel: 053-474-0330
e-mail: work@bija.jp

白石絵美 第2回個展 @ Bija 「明日へ繋ぐ」

日時:9月30日(水)～10月5日(月)

昨年の秋に「fiore ～幸せの花～」をテーマに、Bija で個展を行った白石さんの第2回の個展です。

浜松をエコで元気な町にするイベント「アースデイはままつ」。そのポスター原画をはじめ、自然や花を描いた絵画と、日々感じたこと、アースデイへの想いをつづり展示します。

【白石 絵美 略歴】

長野県に生まれる。朝日村にて幼少期を過ごす。穂高町(現 安曇野市)に移り住み画家、板橋順二氏に油絵を学ぶ。京都嵯峨芸術大学短期大学部を卒業後、長野県に帰郷。故郷安曇野の自然に感動し、空をテーマにしたものを中心に作品を描き続ける。現在結婚し、静岡県浜松市在住。



Bija ゆるゆる農園だより ⑩「草刈り」

前月に引き続き、今月も自然農のたんぼの農作業の手伝いに行きました。今回は草刈りです。田植えに比べると草刈りはなかなか神経を使います。まず、草刈りなので当然雑草を刈るわけですが、雑草であるヒエと稲の区別は僕みたいなシロートには相当しっかり見ないとわかりません。しかもヒエの方が稲よりずっと大きくてたくさん生えていて、それらが隣接して生えているので、鎌を入れるときも間違っって稲を刈らないように慎重にやる必要があります。また、田植えのときは適当に雑草をとって、まっさらなところに植えればよかったのですが、草刈りの場合は、すでに植えてある稲の間をぬって作業をすることになります。目の前の稲を探すことに気をとられていると、うっかりオシリで背後の稲を倒してしまいそうになります。こりゃー大変だわ。人手が欲しいのも分かります。若い人が30人くらいいればあつという間なんですけど…。(^;)たいしたお手伝いもできていませんが、有機農や自然農で作られた農作物がいかにも有難いかに身に沁みて分かります。

さて、ゆるゆる農園の方は…支柱を立てたキュウリはすっかり元気になり、花も次々に咲き始めました。気がつくともついで、ぐんぐん成長しています！キュウリは水や栄養が足りないとか曲がりやすいのだそうです。梅雨もあけてお天気続きの最近では、すぐに土もカラカラになってしまうので、気をつけないといけません。ナスは花はたまに咲くものの、なかなか二つ目の実がなりません。まだまだイケるはず。頑張って欲しいです。



草刈りは大変！



支柱ができて絶好調のキュウリ



★ Bija Party Night ★ 第2弾 キューバンナイト！ La noche Cubana



キューバの音楽、サルサ、キューバ料理にモヒート(キューバのカクテル)で楽しみませんか！

BijaのスタッフTomoさんのだんな様は、キューバ人。その彼が、料理をして、サルサを教えてくれて、そしてキューバのお話もしてくれます。

みんなでカリビアンな夜を楽しく過ごしましょう！



★ パーティーの詳細 ★

日 時: 2009年10月2日(金)18時～21時

参加費用: 2500円(ビュッフェスタイルの食事、デザート)ドリンクは別料金

予約制: 定員40人

連絡先: 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)

持 物: 名刺や自分のことが分かるカード

(参加している人たちとつながるきっかけになるので、ぜひ)

ひつじ工房「たま」のひつじカフェ @ Bija

ふわふわのひつじの原毛をフェルティングニードルという特殊な針でちくちくと刺して作ります。楽しいですよ！

次回の予定

10月18日(日)14:30～17:00

針フェルト「お月見うさぎ」

秋は空気が澄んで、お月さまがとても美しく感じますよね。今年のお月見は、お月見だんごの横にちょこっとフェルトで作ったうさぎをおいて楽しんでみませんか？



持ち物: ニードル針をお持ちの方は持参してください。お持ちでない方はこちらで用意します。

料金 ¥2,000 (材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

● 場所 スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム)

● お問い合わせ＆ご予約 ひつじ工房 たま

tel: 080-3664-5089 (大森)

e-mail: tamachan_hitsuji@yahoo.co.jp

ブログ: <http://green.ap.teacup.com/hitujikoubou/>



Bija チャイ教室

大人気の Bija のチャイの秘密と作り方をお教えします！

実はチャイは入れる茶葉やスパイスを変えることで自分の好みのチャイが作れます。Bija のチャイの秘密やこだわりと、Bija 流のチャイの入れ方をお教えします。ご自分でチャイを入れてみたい方ぜひご参加ください。

4名様以上のご予約で、お好きな日時にチャイ教室を開きます。

ご希望の方はお問い合わせ下さい。

・参加費用: ¥2500(チャイとデザート、おみやげにチャイセット付き)

・予約・問合先 Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330

ケニア日和 vol.2

～ アフリカトーク&ライブ in 浜松

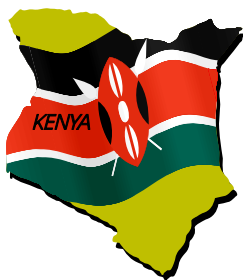
2009年10月25日(日)

● 場所: スパイス・カフェ・बीジャ

● スケジュール&料金

18:00～21:00 ￥3500

(ビュッフェスタイルのケニア料理風食事つき)



昨年、大好評だったイベント、「ケニア日和」の第2弾です。

□ケニアの光と影を見続けている早川さんの、困難な環境の中でも、強く、キラキラと輝く子供たちのお話

□近藤ヒロミさんの心地よいムビラと、大西さんの躍動感あふれる太鼓のリズム

□そして、Bija によるケニア風料理をお楽しみいただけます。

※ 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: keniyabiyori@gmail.com / 担当: 伊野瀬

tel: 053-474-0330 / スパイス・カフェ・ビージャ



9月の営業のお知らせ

国民の祝日の22日(火)は営業し、24日(木)に振り替えでお休み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 美容室ペルセさん隣り)

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 18:00～21:00 (L.O.20:30)

☆ 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う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>

