



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3周年！

Bijaは5月21日に3周年を迎えました！

いつもBijaを愛してくださっているお客様に感謝して、こんな企画を行っています。

1. 「3周年おめでとう！」とオーダーの際にお祝いの言葉をかけてくださった優しいお客様には、ドリンクサービス(チャイ、コーヒー、紅茶)。

期間は5月21日から、「3」週間後の6月10日まで。

2. 5月21日から「3」カ月後の8月20日までの間に、Bijaでカレーを「3」回召し上がってくださったお客様には、1000円分のチケットをプレゼント。よっ、Bija、太っ腹！

ところで、Bijaの変化に気付いた方いらっしゃいますか？

いつもいつも少しずついろいろなところが変わっているBijaですが、3周年に間に合うようにお店の顔である外観に手を加えました。

壁を作って、ロゴを作って、流木でCURRYとCAFEの文字を作って、とスタッフみんなで創り上げました。流木は遠州浜まで拾いにいったものです。他にも変わっているところがあるので、ぜひBijaにいらして探してみてください。4年目をむかえるBijaは気分も一新！暑くなる季節にカレーもどんどん、おいしく作っていきますよ！



毎週金曜日夜のキャンドルナイトは6月から秋までお休みします。

あたたかいろうそくの灯りのもとで、ゆったり過ごしていただく好評のキャンドルナイト。

ただ、夏になってくるとその灯りの熱で暑くなってしまって、冷房を強めなくてはいけません。

エコロジカルなお店を目指すしているBijaですので、暑い間はキャンドルナイトはお休みします。



もちろん7月の夏至にあわせた全国のキャンドルナイトにはBijaも参加します！

また秋のキャンドルナイトの再開をお楽しみに。。。



Bijaゆるゆる農園だより ⑪「初めての…」



ゆるゆるファームの園長になり、はや2ヶ月がたちました。引き継いだばかりは寒くて農園に緑がなかったのですが、暖かくなるにつれて緑が増えてきました。

5月に入り、プチトマトの苗とペパーミント、バジルの種が、ゆるゆるファームに仲間入り！！
初めての苗植え、種まきは緊張でした。家庭で野菜やハーブなどを育ててみるのはいかかですか？ テツ

お客様の声

Bijaのテーブルに置いているアンケート用紙、ご記入いただいたものはすべてスタッフみんなで楽しみに読ませていただいています。お客様にご記入いただいた中からいくつかご紹介します。



◆ ご指摘・ご提案

・テーブルの調味料が分かりにくい(岩塩かと思って砂糖をかけた)

◇ご指摘ありがとうございます。どれが何だかわかりやすいよう、にラベルを貼ることにしました。ただ今準備中です。

・少し甘口すぎる(野菜カレー)ので、辛さを選べるとよい

◇ご指摘ありがとうございます。野菜カレーは野菜本来の甘みを生かした甘口になっています。辛味が足りないと感じたお客様は、卓上の「チリパウダー」を、遠慮なく使ってください！でもかけ過ぎにはご注意ください！Bijaのチリは、ネパールで作られたオーガニック・フェアトレードスパイスで、素晴らしい香り、通常のチリのなんと2倍以上の辛味があります。(以前はご注文の時に「少し辛め」「ウルトラホット」を選べましたが、今年2月から、お客様にチリを自由に使っていただけるようにしました。)

◆ よかった点

・インド人に教わったインドカレーと同じ味でびっくり(野菜カレー)

◇インド人もびっくり、ですね。店主清川は実はインド人、というのはウソですが、Bijaのカレーは店主がインドで習ってきたカレーを日本人の口に合うようにアレンジしたレシピなんですよ。

・昔うさぎだったころを思い出しました(にんじんスープ)

◇昔にんじんだった頃を思い出しながら心を込めてコトコトと作っています。

・こだわりを曲げずに継続してください

◇ありがとうございます！！



他にも、ここで紹介しきれないぐらい嬉しい言葉をたくさんいただいています。お客様からいただいたご指摘やご提案は、お店を良くしていくチャンスと思って、もともと喜んでいただけるようにがんばります！

アンケートにご協力いただいたお客様にはドリンクチケットをプレゼントしています。これからも、お気づきの点などなんでも気軽に書いてくださいね♪

TAPAS & PASTA カズパッチョ

Bijaでも大活躍してくれたシェフのカズさんが、おいしくて、居心地のいいレストランを開きました！
名前は、「カズパッチョ」！。

イタリアンベースのカジュアルレストランです。

地元の新鮮な有機野菜をふんだんに使ったパスタや、小皿料理のタパスが楽しめます。カズさんはヨーロッパで修業を積んだ後、Bijaもお付き合いしている有機農家さんと野菜の育て方を学んで、現在、自家菜園も持っています。

小さなお子さんがいるカズさん一家の気持ちから、お子さんもwelcome。6名が座れる半個室のお座敷もあるので、ぜひお子さんと一緒にご家族で楽しんでください。

パスタやタパスはもちろん、デザートの地元の卵を使った自家製のなめらかプリンもお勧めです！

TAPAS & PASTA カズパッチョ

〒432-8061 浜松市西区入野町948-1 (旧雄踏街道沿い)

tel:053-523-8886

営業時間11:30~14:00(ラストオーダー) 17:30~20:30(ラストオーダー)

定休日 毎週火曜日 第1、第3月曜日



看板が完成しました！

看板製作を開始してから約2ヶ月、始めた頃は何か始めればいいのか解らず。イメージと空想だけが1人走り……

色々な方々の協力のもと、なんと素晴らしい看板が出来上がりました！！

通り掛かって何かイイ感じと思った方、まだお屋のランチでしか見てない方、あのBija看板は夜になり、ライトアップされることによって別の顔を現しますよ〜。

看板はお店の顔、新しくなった看板と共にがんばります！！
テツ



ap bank fes 10

今年もap bank fesに出店が決まりました！！

去年とはほんの少しだけメニューを改良しました。

Bijaオリジナルチャイがfes会場で飲めるかも！？

今年も体にやさしく、安全なカレー、ドリンクを提供しますので全国のみなさんお待ちしております！

ワールドカフェ@Bija 開催!

2010年2月16日にBijaで全国を自転車で行くママチャリキャラバンの方たちと若者が集まりワールドカフェ形式でしゃべり場を行いました。大好評で、熱く盛り上がったので6月にも同じ形式でしゃべり場を開催したいと思います。地球を救うって? 国際貢献? 自分たちのできる事? 何か熱くしゃべってみましょう!



日時: 6月27日(日曜日) 17時30分開場 18時開始

場所: Bija 料金: 1500円

食事: カレー ドリンク

ドライキーマ登場!

今年のBijaの夏のカレーは、ドライキーマ。スパイスを効かせた南インド風のチキンキーマカレーです。香りづけにブラウンマスタードシード、そしてココナツの香りと甘みも加わっています。トッピングに、香ばしいアーモンドスライスや、レーズンなどをあわせても楽しいです。今後はバジルやミントなどのハーブもトッピング用に登場予定です。暑くなって食欲が落ちてきたときにきつと香りが刺激してくれますよ。



Bijaでリラクゼーション

第1・3水曜日はBijaにて Shaktiのトリートメントが受けられます!

メニューの詳細は <http://ayurveda.hamazo.tv/> からご覧ください。

日時: 第1・3水曜日 受付時間: 11:30~20:00 (要予約)

予約・お問い合わせ shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti_rie@yahoo.co.jp



6月の営業のお知らせ

27日(日)はイベントのためカフェタイム(16時)までの通常営業です。

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>

