



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。



コラボ!

最近コラボレーションしてチャレンジをする機会に恵まれています。今年も、ワクワク、楽しい新しい経験をいろいろとできそうです。

コラボ1: 第3世界ショップとのチョコレートコラボレーション

自分が大学時代にインターンさせていただいた日本で一番最初にフェアトレードを始めた第3世界ショップが、この2月にフェアトレードのチョコレートを使ったキャンペーンを行っています。

第3世界ショップのチョコを使って、日本のいろいろなお店がコラボしてオリジナル商品を作っています。もちろんBijaはカレー! 2月からの「デトックス黒キーマカレー」がそれです。フェアトレードチョコレートをチョコッといれてます(確信犯的オヤジ駄洒落)。

なお、このカレーの売上の一部は、カカオ生産者と日本の子供たちの教育プロジェクトにチャリティされます。

詳しくは、「コミュニティレードチョコプロジェクト」

<http://www.p-alt.co.jp/asante/ctproject/index.html>

コラボ2: 富士山麓の有機農家さんとレトルトカレーコラボ

富士山麓の芝川町の有機農園「 Bioファームまつき」。この松木さんからお声がかかって、松木さんが朝日テレビと作る冬のホウレン草を使ったレトルトカレーづくりに、アドバイザーとして参加することになりました。松木さんにHカレーを気に入っていただけで、声かけていただけなんです。

すでに開発は始めていますが、有機農業に取り組む前向きなスタッフの方々と一緒に仕事をすることで刺激をいただけたり、新しい商品開発の視点をいただけたりしています。

詳しくは、「Bioファームまつき」さんのHPで

<http://www.bio-farm.jp/>



コラボ3: カレー愛×浜松コラボ

すでにご存知の方もいらっしゃるでしょうか? 浜松市政100周年記念の100夢プロジェクトに、浜松カレー楽会が提案した「浜松カレーまつり」&「カレー料理教室」が選ばれました。

というわけで、やっちゃいますよ! 「まつり」に「料理教室」。一緒に企画、運営するカレー楽会のみなさんの力をあわせて、カレーまみれの楽しい日々を送ることができそうです。「おつカレーさま! (確信犯的カレー駄洒落)」といって飲む打ち上げのビールが今から楽しみです。

「浜松カレー楽会」のブログ <http://hamamatsucurry.hamazo.tv/>

まさにカレーがつなぐ人と世界。みんなが大好きなカレーだからこそ、コラボレーションの機会に恵まれるのでしょう。カレーってやっぱり素晴らしいですね! 今後もカレー愛でがんばります。

浜松カレーラリー2010～2011 記念トークイベント

いよいよ今月末で終わりの浜松カレーラリー。

昨年も好評だったカレーラリーの最後を締めくくるトークイベントを今年も開催決定です！

- ラリー参加5店舗の店主全員と各店の浜松カレーが一同に集結！
- こだわりあふれる店主達のカレー開発裏話を聞きながらすべての浜松カレーが食べられちゃいます。

今回の各店のカレー開発秘話。そして、次のラリーのメインの「素材も、店主たち、お客様と一緒に決めて決めます。「豚肉」→「野菜」ときた次は何がくるんでしょう？

- 席数に限りがあるので、早めに予約をお願いします。Bija他各店舗にて絶賛予約受付中です！



日時： 3月4日(金) 19:00-21:00 (18:30開場)

場所： Spice Cafe Bija

料金： 3000円

食事内容： 5店舗の浜松カレー、Bijaチャイ

予約制： 定員36人

プレゼント： 浜松カレーラリー2010達成記念グッズ(非売品)

ご予約は Bija (053-474-0330、info@bija.jp)もしくは参加各店 まで

ネットックス 黒カレー が帰ってきました！！

- 期間限定カレーで人気の「ネットックス黒カレー」が再登場
- 黒ゴマ、チョコレートに加えて竹炭がばっちり入ってます
- カカオに入っているカカオポリフェノールの効果もすごいけれど、竹炭もすごいです
- 竹炭が糖質や脂質なども吸着して、腸内を活性化してくれています！

なんと！



1050yen

今回は、ぜいたくにフェアトレードのチョコレートを使っています。このカレーの売上の一部は、カカオ生産者と日本の子供たちの教育プロジェクトへのチャリティに使われます。



Bijaゆるゆる農園だより 「負けるなラディッシュ」

11月に植えたラディッシュ……もとい二十日大根。。。。

二十日はとうに過ぎ、年を越してしまいました。たび重なる寒波にさらされながらも、ようやく赤い膨らみがでてきました！！

どの時点で収穫したものか……。もうちょっと様子見です。

寒さに負けずに、もうちょっと成長してほしいな～。



バレンタインフェア！ 2月28日まで

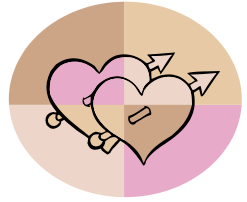


Bijaのバレンタインフェアは、大人気のフェアトレードチョコレートをお買い上げで

なんと10%オフ！

Divine、Peopletree、Mascao、そして極上オーガニックスイスチョコレートの第3世界ショップのチョコレートなど、各種取り揃えています。

人気のチョコはお早めに！



そして、人気スイーツの「ベジ・ガトーショコラ」もサービス価格で提供させていただきます！

「ベジガトーショコラ」・・・Bijaの定番スイーツ。タマゴや牛乳などを使わず、植物性の素材だけで作りました。また、精製された砂糖ではなく、てんさい糖や米飴、メープルシロップなど身体に優しい甘味料を使っています。

ランチタイムのカレー＆スイーツセットが**50円引きで250円**、カレー＆ドリンクスイーツセットも**50円引きで430円**。

カフェタイムの単品スイーツも**80円引きの500円**です！

そして今年も・・・**ホールのガトーショコラ**のご予約も受け付けます！ **18cmは3900円**、**15cmは2800円**でお求めいただけます！ご家族で、お友達同士で、やっぱりカップルで、甘〜いバレンタインパーティーはいかがですか？

ご予約は店頭またはお電話(053-474-0330)で。お待ちしております♪



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人以下でも、事前に「この日で教室を開いてください」とリクエストいただければ、その日時にBijaでも参加者を募り4人以上の予約が入れば開催します。

そのほかのご要望、ご意見もぜひ下さい。

4名様以上のご予約で、お好きな日時で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



サイエンスカフェ@Bija

脳科学と教育をテーマにしたサイエンスカフェが、Bijaを会場に開催されます。

リベラルアーツカフェ ～静岡の教養～ シリーズ企画1:脳科学と教育Ⅲ

【第14回@浜松:脳科学と倫理 ―脳科学とどうつきあうか―】

○ゲスト

鈴木貴之さん
(南山大学人文学部)

○コメンテーター

葉口英子さん(静岡産業大学情報学部)
緩利誠さん(浜松学院大学現代コミュニケーション学部)



メディアからの脳科学の情報にはいくつかの嘘や誇張が含まれています。

脳科学ブームに沸く現代日本において、私たちが正しく情報を判断するためには？

倫理学者の鈴木貴之さんとともに、脳科学のホントとウソを検証します。

また今回は強力な2名のコメンテーター、葉口英子さんと緩利誠さんにメディア論、教育学の視点から鋭いコメントをいただきます。

脳科学をどう考えるかのヒントがたくさん詰まった2時間です。

「脳科学」をキーワードに様々な観点がつながりあう、知のコラボレーションを体験してみませんか？

●開催日時: H23年2月20日(日)

●時間: 午後3時45分～午後5時45分(受付 午後3時15分～)

●場所: Spice Cafe Bija(スパイス カフェ ビージャ)

●参加費: 1000円(1drink付き)

●参加申込み: 本文に以下の要件をお書きの上 liberal.arts.cafe@gmail.com までメールでお申し込みください。1. お名前 2. ご住所 3. 参加希望人数 4. 交通手段



今月のキャンドルの明かりでディナータイム
2月4日(金)、11日(金)、18日(金)、25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？
キャンドルの光がつなぐ、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はせながら…

2月の営業のお知らせ

20日(日)はイベントのためカフェタイムが15時までの営業となります。(14:30ラストオーダー)

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>

