



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。



4周年！

Bijaは5月21日で、開業4周年を迎えます。昨年は、「石の上にも3年」の通り基礎を作るために七転八倒した3年間のことを書いたように思います。それに対して、この1年は、できた基礎の上にこれからBijaが進む可能性を探った1年でした。

Bijaのカレーとはまた違った、浜松の初の新感覚のレトルトカレー「H curry」を3種類発売しました。そして、それがきっかけになって富士山麓の有機農家さんとタイアップして「ほうれん草のレトルトカレー」を開発しました。

野外フェスでは、毎年出店している「アースデイはままつ」、「ap bank fes」に加え、東京のエコイベントである「アースガーデン」にも出店して東京デビューしました。

Bija店主清川は、「アースデイはままつ」の代表の座を若者にゆずり、今度は「浜松カレー楽会」の代表になりました。カレー楽会では、今年、カレー料理教室や、カレーイベントを行います。そうそう、浜松カレーラリーがきっかけで、Bijaの「スープカレー」が誕生しました。人気があったので冬の定番にするつもりです。そして、カレー料理教室では、生まれて初めて「先生」と呼ばれちゃいました。

こして振り返ってみると、いろいろやってますね！ もちろん、定番の「ケニア日和」の他、いろんなイベントも行いました。Bijaは少しずつ成長しています。

そして、何よりBijaのスタッフのみんなが、とても成長してくれたと思います。みんながBijaを支えてくれているからこそ、多くのお客様にBijaを楽しんでもらえています。どうもありがとう。

もちろん、Bijaを愛してくださっているお客様に恵まれているからこそBijaはBijaだと思っています。この間、開業以来の常連のお客様に「カレーの味、安定してきたね。そろそろ日本一名乗ったら」なんて声をかけていただきました。ありがとうございます！ 赤ちゃんを授かったばかりの常連のお客様が、お子さんを連れてBijaに顔を出してくださったのも、本当にうれしかったです。1年、1年、これからもお客様から愛していただける、そしてカレー愛(?)を感じていただける店として成長していきます。

Love & Curry Kiyokawa

世界のカレーめぐり ～カレー料理教室 in 浜松～

Bija店主清川が講師を務めた4月の浜松カレー楽会の料理教室は大好評でした。第2回は6月で太陽カレーの芦澤さんが講師です。こちらは残念ながら定員でいっぱいですが、3回から7回の予約が6月に始まりです。

第3回(7月5日)シャキールさんによる「バングラディシュカレー」。第4回(8月4日)スパルニさんによる「インドネシアカレー」。第5回(9月8日)mana中島さんによる豆と野菜の印度カレー。第6回(10月25日)R食堂小林さんによる「家庭で作るナン」。

参加費：1000円 場所：クリエイト浜松 定員：24人

申し込み方法など詳しくは、「広報はままつ」の6月5日号をご覧ください。

5月のおすすめイベント ①

マサイの戦士がやってくる ～アフリカのお話と音楽～

ケニア共和国在、マサイ族の若きリーダー、ジャクソン・オレナレイヨ・セイヨさんとその第2夫人永松真紀さん、ケニア最大のキベラスラムにて支援活動をしている早川千晶さんによるお話。

マサイの伝統文化、生活、現在起こっていること、そして未来に向けての取り組みについて、私たちのこれからを考えながら聞いてみませんか？

近藤ヒロミさんの心地よいムビラと、大西さんの躍動感溢れる太鼓でアフリカの音楽もお楽しみください。



日時:5月31日(火)

開場18:00 開演18:30

場所:クリエート浜松2階ホール

チケット:前売り1,200円 当日1,500円

(HICE会員 前売り1,000円、当日1,200円)

クリエート浜松 TEL:053-453-5311

Bijalにてチケット発売中



5月のおすすめイベント ②

「食」を観る映画祭 第2弾

前回多くの方々にご覧いただいた《「食」を観る映画祭》の第2弾です。今回も「食」の世界を描いたドキュメンタリー作品を2本上映いたします。

上映期間:5月14日(土)～27日(金)

「フード・インク」(2008年 アメリカ)

13:35～15:10

「あいあまごちそう」(2005年 オーストラリア) 15:20～17:00

会場:有楽街 CINEMA e-ra

料金:一般…1,800円 大学生・高校生…1,200円

シニア(60歳位以上)・中学生以下・障害者…1,000円

2作品共通前売り券(2枚綴り 2,000円) Bijalにて販売しています。

お問い合わせはシネマ・イーラまで TEL:053-489-5539 <http://cinemae-ra.jp/>

Bija 4周年記念チャリティーパーティー

～ Pray from Bija to world ～

Bijaの4周年記念パーティーを、まさに開業日の5月21日に行います。今年は、単にBijaを祝うだけでなく、東日本大震災で被災された方々にお役にたてることも考え、チャリティーパーティーにさせていただきます。このパーティーの収益は、全て東日本大震災の義援金として寄付させていただきます。

お食事は、Bijaのパーティーでしか食べられない料理をお楽しみいただけます！ 国産大豆を使ったホモス(中東の豆のペースト)、とり一番チキンの新鮮なレバーを使ったスパイス・レバーペースト、ココナツで煮込んだアフリカ風の豆料理、スパイシーなチキン料理、スペシャルカレー数種類などなど。そして今回は、なんとこの日が誕生日の、Bijaのタンザニア帰りの看板娘リサさんによる、タンザニア料理も出しちゃいます。

もちろん、手作りのデザートやアイスも食べ放題。またBijaのパーティーに参加したことのない方、ぜひ！おいしい食事に、お客様どうしの会話ははずんでいろいろなつながりもできますよ。

そして、今回は特別に、Bijaもお世話になっている文芸大の下澤先生に、実際に被災地でボランティア活動をなさったときのお話をさせていただきます。浜松にいる我々ができること、そして、今回の震災をきっかけに、日本の未来をどう創っていくのかみんなでシェアします。

「地球を救うカレー！」の店Bijaの4周年を、同じ日本でがんばっている方の支援につなげ、海外(タンザニア)からの風も一緒に、祝いましょう！



**日 時: 2011年5月21日(土)18時開場 18:30スタート
19:00～ 下澤先生の被災地を実際に訪問されたお話**

参加費用: 3110円 (3月11日にちなんで)

収益は全て、東日本大震災の義援金として寄付させていただきます。

お 食 事: 前菜数種、野菜の料理数種、とり一番チキン料理、カレー数種などビュッフェスタイルで10種類程度+デザート&ドリンク(アルコールは別料金)

ご 予 約: 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)

40名様限定の予約制です

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)

5月のおすすめイベント ③

「アレクセイと泉」浜松上映会&本橋監督トーク

5/7(土)クリエイート浜松2Fホール tel:053-453-5311

14:00 昼の部 託児あり 15:45 トーク:本橋成一監督 ゲスト:瀬藤(はなぶさ)あや監督

18:00 夜の部 (上映時間104分)

参加費:カンパ・震災支援募金

主 催:「アレクセイと泉」浜松上映会

浜松上映会ブログ <http://alexei.hamazo.tv/>



Bijaフェアトレードキャンペーン

5月の第2土曜日は『世界フェアトレードデー』です。
毎年5月には日本全国で色々なフェアトレードに関するイベントなども行われます。

Bijaでも、お客様にもっとフェアトレード商品にふれてもらおう！ということで、Bijaで販売しているフェアトレード商品を **10%オフ** にします。

この機会にフェアトレードやそこに関わる人や物について触れてみませんか？

★ **5月1日～5月31日の1ヶ月間、フェアトレード商品 10%オフ**

◇ 浜松フェアトレードフェスタ 2011

日 時:平成23年5月29日(日) 13:00～17:00 場 所:クリエート浜松



メディカルハーブ1day レッスン

ハーブを漬けたオイルでリップクリーム作り

ハーブを美容や健康管理に活用するメディカルハーブ(植物療法)の目線で、日常に生かすためのあれこれをご案内します。



日 時:5月26日(木) 14:30～15:30

会場:Spice Cafe Bija

参加費:2000円(教材費+ドリンク代込)

定員:10名(要予約)※5名様以上で開催します

講師:nozomi ジュニア野菜ソムリエ ハーバルセラピスト

<http://www.geocities.jp/moherikobushi/>

お問い合わせ/お申し込み:氏名・連絡先・参加人数をご記入の上、下記まで(5月19日締切)

nozomi_no_mail@yahoo.co.jp

5月の営業のお知らせ

2日(月)はお休みとさせていただきます。GW中の3日(火)は休まず営業いたします。

9日(月)と10日(火)は連休とさせていただきます。

21日(土)はパーティーのため、ランチ、カフェタイムのみの通常営業です。

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・बी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>

