



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。



Fair Trade (フェアトレード)2 ~ BijaにとってのFair Trade

Bija の基本のコンセプトが生まれたのは、忘れもしないニューヨーク大学のフードスタディ&マネジメントというコースの「食産業における現代の問題」という社会学の授業で、ある情報に出会ったときでした。

「世界には12億人の人たちが「食べすぎ」で困っている一方で、それと同じ数の人たちが食べるものがなく(少なく)困っている。」もちろん日本は食べ過ぎの側で、そして標準体重に満たない子供の割合が高い国という指標でみると、ネパール、バングラディッシュ、インドというカレーの国々が上位にきていました。

これを知ったとき、ピン！ときたんです。「自分の大好きなカレーであれば、日本では地元のオーガニック野菜たっぷりのカレーを出すことで、健康な食を提供できる。そして、カレーの材料であるスパイスや、コーヒーや紅茶はフェアトレードのもの使うことで、飢えの問題をかかえるカレーの国々の方々の生活支援に少しでも貢献できるんじゃないだろうか…」「これだ！カレーがつなぐ日本と世界だ！」と教室の中で一人で興奮していました(笑)。

こういった経緯があって、現在 Bija では、カレー、ドリンクそして雑貨でカレーの国々を中心としたフェアトレードの商品を扱っています。

Bija のカレーの味を左右するスパイスは、ネパールの方々を支援しているネパリー・バザーロと、事業収益の50%を産地へ還元することを約束している VOXSPICE のオーガニックスパイスをオリジナルブレンドして使っています。通常のスパイスからすれば値段は高いですが、Bija のポリシーとしてもこのスパイスを使い続けています。もちろん、フェアトレードという意義だけではなく、スパイスとしてもクオリティの高いものが揃っています。世界でもフェアトレード&オーガニックスパイスを使っているカレーの専門店が Bija ぐらいだと思いますよ。

Bija でお食事していただくと間接的ではありますが、同じ地球に住んでいる方々の助けになることができます。ちょっと素敵なカレーじゃないですか？！

そうそう、2月といえば、バレンタインデー。Bija では、フェアトレードのチョコレート販売しています。チョコレートの原材料のカカオ豆と砂糖は、多くの途上国の農家の方々に苦勞を強いる労働環境で生産されています。フェアトレードのチョコレートを選ぶことで、おいしいチョコレートの原料を作ってくれている方々にも優しさを分かち合いませんか？(Bija の人気メニューのココアもフェアトレードのパウダーを使っています。)

コーヒーや紅茶、そのほか Bija で使っているフェアトレードの品物については、また改めて紹介しますね。(by Kiyokawa)



参考リンク

ネパリー・バザーロ <http://www.nbazaro.org/index.jhtm> <http://www.verda.bz/index.jhtm>

VOXSPICE (ヴォークススパイス) <http://www.voxspice.jp/fairtrade/index.html>

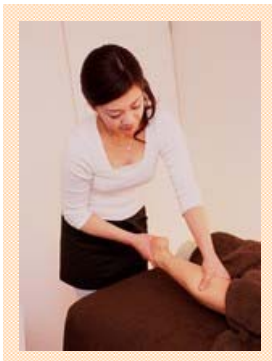
Fair Tradeについては、Bija新聞vol3(12月号)で解説しています。BijaのHPからご覧になれます。<http://bija.jp/bijanews.html>

“Naturally” フットセラピー at Bija

浜松、掛川で癒し&足・靴・歩行の根本ケアを広げようと活動している「Naturally Japan」の akiko さんによるフットセラピーが Bija で体験できます！

開催日 2月7日(木)、21日(木)
1:30pm~4:00pm

※Bija のカフェタイムに実施、完全予約制です。
※上記以外の日程をご希望の際はお問合せ下さい。



癒しのトリートメント&ドリンクサービス

更にプラス500円にてお好きなスイーツをお選び頂けます

Naturally 人気メニュー！

●足裏&レッグアロマトリートメント

足裏～膝下を Naturally 独自の手法で念入りに揉み解します
3,000円(30分)

●足裏&レッグ(上記メニュー)+下半身or上半身リンパケア

足裏～膝下+太もも・腰 or 足裏～膝下+背中・肩のケア
4,500円(45分)

お試しリラックス♪

●ハンドリフレ、または角質取り 各 2,000円(20分)



ご予約・詳細お問い合わせは↓
Naturally 直通 070-6581-9337

Bija のお客様アンケートより…

Bija ではより良いお店作りを目指して全ての客席にお客様アンケートをご用意しております。いつもたくさんのご回答をいただきスタッフ一同感謝しております。

今回はごはんの量についてお答えしたいと思います。アンケートを始めて以来、ごはんの量に関しては色々なご意見をいただいております。男性のお客様を中心に「もう少し多くして欲しい」というご意見は複数いただいておりますが、逆に女性のお客様で「ちよっと多い」とお答えいただいたお客様も何人かいらっしゃいます。Bija としてはお客様に無理に食べていただいたり、食べ残しが出たりすることがなるべくないようなご飯の量を考えています。ですので、おなかがいっている方や男性の方にはもの足りなく感じられるかも知れません。そのようなお客様は「ごはんのちよっと大盛無料サービス」を是非ご利用ください！ご飯の量が普通盛に比べて 3 割半程多くなりますので、きっとお腹の満足も違うと思います。是非お試しください。また、+150円で大盛(ごはん約 8 割増し、ルーも増量)もご用意しておりますので、よろしければそちらもご利用ください。

今後とも皆様のご意見を参考に日々改善していきますのでよろしく願いいたします！

スタッフ紹介

大森 恭子 (Omori Kyoko)

長野市出身。山を越えて浜松に越えてきて3年目。2人のやんちゃな男の子の母でもあります。シェフのカズさんと同じひかり農園でも仕事をしています。そこへ農作業のお手伝いに来た Bija のスタッフのヨーコさんと意気投合！？私がやっている育児サークルの活動場所でもある都田で畑を借りて、ヨーコさんと開墾中。



そんな交流を深めながらも、オーナーの清川さんやスタッフの皆さんの思いに共感し、農園での仕事を続けながらですが、1月からお店のお手伝いをさせてもらうことになりました。

私が食や環境のことに興味を持つきっかけとなったのはやはり'こどもができたこと'。自分以外の生命あるものとのつながりを強く感じたことからでした。からだにやさしい素材かつた Bija のお料理をすこしでも多くのみなさんに食べてもらいたい。そして、こどもから大人まで安心して集えるあたたかい場所にしていきたいなと思っています。

<趣味> 羊毛のクラフト、パン・お菓子作り、家庭菜園、

絵本(好きな絵本: マリーホール・エッツ「わたしとあそんで」、陶芸。

暮らしにもっとスパイスを ~ クローブ ~

クローブは日本人にとって馴染みの深いスパイス。クローブは英名。和名では「丁字(ちょうじ)」と言い、江戸時代には丁字の精油を椿油で抽出したものを香油(びんつけ油)として用いていました。そしてこのクローブの芳香は、日本人が好む「とんかつソース」の主要香味成分です。

クローブの最大生産国は、インドネシア。熱帯の常緑樹です。スパイスとして使うのは花のつぼみの部分。花びらが開く直前の成長しきったつぼみが収穫時で、釘の形をしています。収穫したつぼみを数日天日で干して乾燥したものを使います。

クローブの香りは独特の渋みをおびた強い香り。バニラ様の甘い香りもします。噛むと刺すようなシャープな辛味と苦味があり、しばらくすると舌がしびれるような感じがします。香りが強烈なだけに使い方を間違えると「薬臭い」と嫌われてしまうスパイスですが、ごく弱めて使えば「とんかつソース」のように日本人の嗜好によく合うスパイスです。

また、香りをつけるだけでなく肉の臭い消しに効果があります。ひき肉を使ったハンバーグにパウダーにして使うのがお勧めです。

漢方薬としても重宝されるクローブ。効能は体を温めたり、胃腸の消化機能を促進するといわれています。

Bijaでもクローブは隠しスパイスとしていろいろなお料理に使っています。クローブが入っているお料理を探してみてくださいね！

(by Koyama)



St.Valentine's Day Special

2月1日(金)～14日(木)

年に一度のバレンタインを楽しくおいしく…

バレンタイン・デーは Bija の一番人気のスイーツ「ガトーショコラ」をお楽しみください。

カカオの風味を引き立たせ、しっとりリッチな味わいのケーキ。

甘味はメープルシロップや米あめなどを使って穏やかに、また卵やバターなどを使わずに植物性の素材のみで焼き上げました。

その他、体が温まるココアや期間限定販売のオリジナルクッキー「アーモンドココアボール(1袋 ¥280)」をご用意しています。



Lunch & Cafe (11:30-16:00)

ドリンクセット (+250円) ● いつものドリンクのほかにミルクココアもチョイスできます。

スイーツセット (+300円) ● 期間中はガトーショコラをお楽しみいただけます。

Cafe (13:30-16:00) & Dinner (18:00-21:00)

ドリンク ● ミルクココア、豆乳ココアを通常600円のところを480円。

● 単品のドリンクをご注文されると「アーモンドココアボール」をサービス。

スイーツ ● ガトーショコラを通常580円のところを480円。

Dinner (18:00-21:00)

コースをご注文されると ● ドリンクはミルクココアもチョイスできます。

● スイーツはガトーショコラをお楽しみいただけます。



今月のキャンドルの灯りでディナータイム

2月8日(金)、14日(木)～バレンタイン・デー、22日(金)、27日(水)

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はせながら…

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 tel 053-474-0330 website <http://www.bija.jp>

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) 定休日:火曜

☆ 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>



R100

古紙パルプ配合率100%再生紙を使用