



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。



あつという間の2012年の夏でした。

気がつけばもう8月も終わり。今年の夏は、ap bank fesに全力投球の夏でした。

ご存知の方も多いと思いますが、Bijaはap bankの融資を受けて2007年にオープンしました。「ap bank は、環境プロジェクトなどのへの融資をはじめ、持続可能な社会を創るためのさまざまな活動を行う組織です。ap bankは、音楽プロデューサーの小林武史と、Mr.Childrenの櫻井和寿に、坂本龍一氏を加えた3名が拠出した資金をもとに、2003年に設立されました。ap bankの「ap」は「Artists' Power」のAP、そして「Alternative Power」のAPでもあります。(ap bankのHPより引用)」。Bijaへの融資は静岡県では2番目の融資でした。

その縁で、開業以来毎年掛川の「つま恋」で行われているap bank 主催の野外音楽フェスap bank fesにBijaは出店しています。1日あたり2万人以上の人が集まる大きな夏フェスです。ap bank fesでBijaを知って、その後お店に足を運んでくださるお客様がいらっしやったり、全国からいらした方がBijaのカレーを食べてくださったりとBijaにとって素敵な出会いの場になっています。

そのap bank fesが今年は、7月のつま恋以外に、8月に淡路と仙台で合計3回行われました。そし

てBijaは野心的にその全てに参加しました。6月下旬にスリランカへのお茶とスパイスの生産者探しに行った後からすぐに準備をはじめ、8月下旬に最後の仙台でのfesが終わりました。そして、3回のfesの合計で約11,500食！のカレーを全国のみなさんに召し上がっていただけました。

多くの方々にBijaのカレーを体験していただくことができましたと思います。次の課題は、Bijaのカレーのコンセプトや意味を伝えていくことだと思っています。fesでは「地球を救うカレー」を前面に出した店の看板を使っていますが、忙しいfesの最中にその意味を伝えるのはなかなか難しいです。ap bankが掲げる持続可能な社会創りに食の分野で貢献するカレーのコンセプトを、浜松を超えて全国の方々にも伝えていくことにも力を入れたいと思っています。

ちなみに最後の仙台でのfesは、ちょうど自分の誕生日でした。やはり同じ夏に3回目となる仙台での出店は、体力的にもきつかったのですが、それよりもカレーで多く人たちとつながることができてハッピーな最高の誕生日になりました。まさにカレーで駆け抜けた2012年の夏でした。カレー最高！

kiyo curry



仙台でのfesにて。虹が2本出ました！

Bija移転のお知らせ

突然ですが、Bijaは移転することになりました。11月中旬まで今の富塚のお店で営業し、その後、浜松駅の南口から徒歩圏内の立地で来春ごろに再オープンする予定でいます。

2007年5月の開店以来、スタッフのみなんで作りあげてきた、多くのお客様に愛していただいたお店です。今のBijaの雰囲気、今のメニューを楽しんでいただけるのも限られた時期になるので、ぜひまた一度足をお運びいただけたらうれしく思います。

もちろん、移転してもカレーがメインであることは変わりません。そして、カレー以前にBijaの本質は「健康な食を提供する」「オーガニック、フェアトレードを大切にする」「地域の循環に貢献する」「人と人がつながる場所にする」といった価値に支えられています。場所やお店の内装などが変わっても本質は変わりません。むしろ移転を機に、新たな魅力をBijaに加えられるたらうれしく思います。

11月中旬までの現Bijaも、これからの新Bijaも、これまで通りのご支援よろしくお願いたします。

店主 清川孝男

季節限定メニューの登場スケジュール

現在のメニューでの営業も11月中旬までですが、ちょうど9月から11月の季節が変わっていくタイミングで、夏メニュー、秋冬メニューの全てを味わっていただけます！

季節メニューをまとめますね。

- ・9月中： タコライス、ベジタコライス、ハーブチキン
- ・10月上旬： 焼きカレー、ドリア スタート。
(タコライス、ベジタコライス、ハーブチキンは終了します。)
- ・11月上旬： スープカレー スタート

毎月一度Bijaにいらしてくださいと、全部楽しめますよ(笑)！



Bijaタコライス



ハーブチキン



焼きエッグベジカレー



スープカレー

「浜松餃子まつり2012」浜松カレー楽会が出店します！



全国の餃子有名店が集結！「浜松餃子学会」主催の「浜松餃子まつり2012」に、浜松カレー楽会が出店します！

餃子もいいけどカレーもね♪

**日時：2012年9月29日(土)・30日(日)
10:00～16:00(両日)**

場所：アクト通り&東ふれあい公園

**内容：市内餃子コーナー・全国餃子コーナー・GI餃王座決定戦・市内／全国ご当地グルメ、など最大規模に。
東北支援コーナーも。**

◆ 詳しくはこちら

浜松カレー楽会 <http://hamamatsucurry.hamazo.tv/>

浜松餃子学会 <http://www.hamamatsugyouza.com/>

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 Spice Cafe Bija(ピージャ)

Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



Bija Facebook いいね！を押してね 

<http://www.facebook.com/spicecafebija>

Bija Twitter つぶやいてます 

<https://twitter.com/spicecafebija>

カレーと一緒に まだまだ暑い季節を乗り切ろう！

旬の野菜がカラダにいい理由

◆ 夏野菜は夏バテ予防効果が高く、カレーだと一度に多くの野菜を食べられます！

暑い季節には夏野菜がゴロゴロ入ったカレーがおいしいし、旬のものを食べることは身体にもとてもいいです。スタミナをつけるにはやっぱり肉！と思いがちですが、肉は消化に時間が掛かるので、胃に負担が少ない豆で良質なタンパク質を摂るのがおすすめです。

◆ 主な夏野菜の夏バテ予防効果をご紹介します☆



ゴーヤ(ニガウリ): 苦味成分モルデシンは胃液の分泌を促して食欲を増進させます。ビタミンC、カリウム、カルシウム、マグネシウムなども豊富に含まれています。また、ゴーヤに含まれるビタミンCは加熱しても壊れにくいのでカレーにうってつけです。



トマト: うまみ成分グルタミン酸が含まれ、加熱調理すると甘みやうまみがグッと増します。赤色素リコピンは抗酸化作用が強く、がんや老化予防だけでなく、メラニンの生成を抑え、美白の効果も期待できます。



ピーマン: ビタミンCやβ-カロテンが豊富。ピーマンのビタミンCは加熱に強く、免疫力を高める働きがあるβ-カロテンは油と相性がいいのでカレーにするときは炒めると吸収されやすくなります。



ナス: 身体を冷やす作用があり、体内ののぼせやほてりを鎮めます。また、血圧を下げ、胃の消化液の分泌を促すなど高血圧や食欲不振にも有効です。実はインドが原産で、中国を伝って日本に伝わりました。



オクラ: 独特の粘り成分には2種類あります。まず、水溶性の食物繊維であるペクチンには、血中コレステロールを減らし、血圧を下げる効果があります。さらに、複合タンパク質のムチンは、胃の粘膜を保護しタンパク質の消化促進、整腸作用があります。また、カロテン、ビタミンB1、B2、ビタミンC、カリウム、カルシウム、マグネシウムなども多く含まれています。

ほかにもキュウリ、インゲン、カボチャ、モロヘイヤ、トウモロコシなど、暑い季節が旬の野菜を毎日の食事に取り入れ、夏バテを予防しましょう。

参考URL『夏バテに効く！夏野菜とスパイス』gooヘルスケア

<http://health.goo.ne.jp/column/zoom/3/0033.html>

お家でおいしく！ いろんなカレーとカレー関連商品、ピージャンネットにて販売中です。

<http://shop.bija.jp/>

9月の営業のお知らせ

29日(土)、30日(日)はイベント出店のためお休みをいただきます。

Spice Cafe Bija (スパイス・カフェ・ピージャ)

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>

