



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。



カウントダウン

Bijaの移転、11月での現店舗の閉店を9月に入って発表してから、多くのお客様から声をかけていただいています。「今のお店の雰囲気が好きだったので、残念です。」「次の店にもまた行きます。」などなど。これまで以上に、Bijaを好きでいてくださるお客様の声をうかがえる機会の多さに、感謝の気持ちを感じています。

お店を作っているのは決して料理だけではありません。店の内外装などの造りや雰囲気、かかっている音楽、スタッフなど多くの要素がBijaというお店を造っています。そして、ご来店いただけるお客様もまたお店を造っている大切な存在です。

Bijaが移転することで、メニューが変わったり、内外装が変わったり、スタッフが入れ替わったりと、新たに変わっていくチャレンジを楽しめる一方で、Bijaが大切にしている「健康な食の提供」「つながる場の提供」といった核や、これまで通りBijaに足を運んでくださるお客様がいらしてくだされば、今のBijaは継続していきます。

想い入れ深い今のお店を離れることには寂しさも感じますが、これまでのBijaの礎をもとに新たに起こっていくこれからの化学反応を楽しんで行きたいと思えます！ 今後ともよろしくお願い致します。

kiyo curry

Bija最終営業日について

Bijaの最終の営業日は9月下旬の時点でまだはっきり決まっていません。11月18日(日)か25日(日)のいずれかになる予定です。

11月末には大屋さんにBijaの建物をお返すのは決まっています。それまでにBijaの内外装を引き継いで次にBijaの場所を借りてくださる方が現れた場合は25日(日)が最終営業日に、現れず、内外装を撤去して原状回復工事をしてお返す場合は18日(日)が最終営業日になる予定です。

流木や間伐材を活かした入口までのアプローチや、建物内の地元の木や珪藻土を塗った曲線的な壁などの、閉店時に想い入れたっぷりに造った内外装がBijaの雰囲気に大きな役割を果たしています。

この雰囲気を引き継いでお店をやってみたい！という方が周りにいらしたら、ぜひ、Bija店主清川までご連絡ください。



☆☆ Bijaさよならパーティー

Bijaが再オープンするまでのしばしのお別れ！、そして、開業以来の現在の店舗にお別れ！、ということで閉店前に最後のパーティーを行います。

Bijaの人気のパーティメニュー勢ぞろいのパーティーになる予定です。ぜひご参加ください。

日時: 11月17日(土)

18:00開場18:30スタート

参加費用: 3000円

(ビュッフェスタイル、アルコール類は別料金)

予約制: 40人限定。

ご予約は、電話053-474-0330

もしくはメール info@bija.jp にて



パーティーメニューの一例です

移転先のお知らせ

Bijaの移転先での再オープン、来年の春以降を予定しています。移転先は、浜松駅の南口から徒歩5分のマンションの半地下の1階のスペースになる予定です。詳しくは地図をご覧ください。移転先では、専用の駐車場はとれないため、車でのご来店の際は近隣のコインパーキングをご利用いただくことになると思います。

なお、現在お持ちのBijaのポイントカードは、移転後も継続してご利用いただけますので、ぜひお手元にお持ちになってください。

現店舗閉店後の移転情報は、Bijaのメルマガ、HP、facebook、Twitterで逐次報告させていただきます。この機会にぜひご登録ください。

Bijaメルマガ

<http://bija.jp/contact.html>

こちらのURLから登録してください



Bija Facebook いいね!を押してね 
<http://www.facebook.com/spicecafebija>

Bija Twitter つぶやいています 
<https://twitter.com/spicecafebija>



スープカレー(左) 焼きエッグベジカレー(右)

焼きカレー、ドリア登場！

Bijaの秋冬の期間限定メニューの「焼きカレー」「ドリア」が10月から登場します。例年、店内でクーラーが必要なくなったところからスタートしています。今年は9月下旬になっても日中は暑い日が続いているので、少しスタートが遅くなるかもしれません。開始のお知らせは、ブログ、facebook、Twitterなどでさせていただきます。

なお、「焼きカレー」「ドリア」登場にともない、「タコライス」「ベジタコライス」「ハーブチキン」は終了させていただきます。

さらに涼しくなる11月からは、あつあつのスープカレーも登場する予定です。次の店舗で、これらのメニューを出せるかどうかはまだ決まっていません。季節限定メニューのファンの皆様、ぜひ11月の閉店前にご来店ください！

浜松カレーラリー中止のお知らせ



9月中旬にメルマガにて発表させていただいた今年の「浜松カレーラリーの開催」ですが、中止させていただくことになりました。Bijaの移転にともない、今年の開催をどうするか浜松カレー楽会の参加店と話を進め、いったんは時期をずらしての開催を決めました。しかし、準備や事前告知の問題から残念ながら今年は中止を改めて決定しました。楽しみにしていただきました皆様、大変申し訳ありません。今年、開催できなかった分、来年は盛大に浜松カレーラリーを行いたいと思います。

Bija食品・雑貨閉店セール

11月から、Bijaの食品・雑貨コーナーの商品で、次の店舗には持っていけない商品の閉店セールを行う予定です。詳しくは11月号のBija新聞で発表します！

お楽しみに！





スタッフ紹介



相崎 誠 (Makoto Aizaki)

こんにちは『まこっちゃん』こと相崎 誠です。
今年7月から縁あってBijaでお手伝いさせてもらっています。

現在は大学1年生でBijaでは最年少の部類に入ります。

大学では国際文化学部にも所属していて、様々な国の問題について考え、取り組んでいきます。

Bijaには店員、お客さん含め本当に面白い人が集うところです。

個性的なメンバー(笑)に囲まれながら日々頑張っています。

まだまだ至らないこともあります日々成長していきたいです！！

好きな物は旅とネコです。

田中 志歩 (Shiho Tanaka)

こんにちは 田中志歩です。

今年の7月から、相棒(笑)のまこっちゃんと共に縁あってBijaでお手伝いをさせていただいています。

生まれは香川県の育ちは四国です。

大学では、国際文化学科に所属しています。国際協力やNGOに興味があり、大学在学中に現地経験をたくさん積みたと思っています！！

Bijaのみんなは、とても面白くて優しくて、とても居心地のいい場所です。

私にとっては、第二の家族のような存在です。

私もBijaの末娘として、みんなの力になれるように頑張ります！！

よろしくおねがいします。



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>

