



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。

「Bijaの理念」

Bijaは、もちろんカレーとカフェの店です。

でも、そうした飲食店としての業態を超えて、Bijaは何者であって、どんな価値観を持って、どこを目指しているのか、それを明らかにするものとして、Bijaの理念があります。これは、Bijaの開店準備が始まる前に、立ち上げメンバーで合宿をして創り上げたものです。それをご紹介します。

Bijaの理念(Mission)

Bijaは…

- 野菜をふんだんに使ったおいしくて安全で栄養価の高いカレーを中心としたスパイス料理を提供するカフェレストランである
- 仕事を通じてお客様、コミュニティ、地球の健康を維持促進していく
- 健康で社会や環境にも配慮したライフスタイルを表現する場になり、そこを訪れた人がそれを体験として感じられるショーケースになる
- 人や情報に出会い、何かを生み出す種のような場になる。同時に快適に過ごせ、来るのが楽しみになる場になる

目標(ゴール)

- 地域(浜松)の人に愛される店になる
 - ・訪れた人に楽しく豊かな時間を過ごしていただける料理、サービスを提供する
 - ・心と体が喜ぶ食や情報を提供する
 - ・浜松の四季の恵み提供することで、地元へのつながり、愛着を感じる機会を提供する
 - ・業務を通じた浜松内の循環や、他店との連携で地域内のつながりを強める
 - ・浜松の良さを発信していく

(このほかに、基礎となる価値(Core Value):価値観、行動指針もまとめました。)

1年半たった今、こうして見直してみても、やはりBijaの基礎はここにあるな、と思います。もちろん、この理念や目標は、変わっていったいいものだと思っています。Bijaにかかわるスタッフのみならず定期的に話し合っ、見直していくことも必要でしょう。

Bijaがオーガニックや、ローカルフードや、フェアトレードや、手作りや、関係している皆さんとのつながりを大事にしていることや、イベントをしていることの背景には、こうした理念や目標があるのです。そして、「まだまだだな～」と思う部分もあれば、「けっこうがんばってるじゃん」というところもあり理念はいい道しるべになっています。Bijaの夢(目標)は大きいですが、でもそれを目指して一歩一歩、進んでいきます！

(by Kiyokawa)

キャンドルナイトライブ vol.1 『Comugi』

キャンドルの灯りのもと、やさしいウクレレの弾き語りと Bija のお食事を楽しみませんか？



『Comugi』(こむぎ)とは渡邊亜由美によるプロジェクトです。湘南を拠点に、畑を耕し、ヨガインストラクターの活動などライフスタイルを大切に暮らし、アースデイ、フジロック、カフェめぐりツアーなどで心に響く音を奏でています。

Ayumi Official Site(<http://www.aofsoul.com/>)

MySpace(<http://www.myspace.com/comugi>) ←Comugi の楽曲が聴けます！

- ・日時: 12月11日(木) 19:00 ライフスタート お食事は通常通り 18:00 から (ラストオーダー 20:30)
- ・チャージ: 1000円(ワンドリンクつき)
- ・席に限りがありますので、ご予約ください。

Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330

ヨーガ スピリチュアル ナイト

浜松で活躍中のヨガインストラクター杉原先生によるスピリチュアリティについてのお話とゲーム、有機野菜をたっぷり使った Bija のスペシャルディナービュッフェが同時に楽しめるココロとカラダにとってもやさしいイベントです！

- ・日時 12月14日(日) 18:00~21:00
(17:40 受付 18:00 お話&ゲーム 19:00 ティナー開始 21:00 終了)
- ・定員: 30名 (予約制) ・参加費用: ¥5000
- ・お問い合わせ & ご予約
杉原陽子 tel 053-438-8648 email yoko@shantih-yoga.com
- ・ご予約



Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330

杉原陽子プロフィール: 浜松ヨーガ療法研究所シャントヒ代表。インド政府認定スワミ・ヴィヴェーカーナンダ・ヨーガ研究財団(VYASA)ヨーガ療法士/ヨーガ教師。日本ヨーガ療法学会会員。(社)日本統合医療学会会員。ヨーガ・ニケタンのヨーガセラピスト養成コースの運営をしている。
浜松ヨーガ療法研究所シャントヒ <http://www.shantih-yoga.com/>

キャンドルナイト冬至 2008 at Bija



キャンドルの灯りのもと、Bijaの食事をビュッフェスタイルで楽しみませんか？ みんなで過ごすアットホームな夜になります！市内のフェアトレードショップ・サウスウインドに集まる有志のエコ系勉強会である二土会もイベントに協力してくれます。毎週金曜のキャンドルナイトよりも多くのキャンドルで Bija を照らします。二土会のみなさんのハンドベルの演奏や、集まったみなさんの飛び入りでの演奏・パフォーマンスをオープンマイクでお待ちしています！みんなで、夜を楽しみましょう。

- ・日時: 12月20日(土)18:00 スタート
- ・参加費用: 2800円(女性)/男性 3300円
- ・料理内容: ビュッフェスタイル
サラダ、有機野菜の料理、とり一番キンの料理、ソフトドリンク、スイーツ(アルコールは別途料金をいただきます)
- ・お問い合わせ & ご予約
(16日(火)までにご予約をお願いします)

Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



年末東京カレーイベント Bija at paxi house tokyo


～旅と平和がつながり、カレーとパクチー～

普段は浜松でないと食べられない Bija のカレーやチャイが、東京・経堂のパクチーハウスでパクチー料理、ドリンクとともに楽しみいただける滅多にないチャンスです！イベントでは Bija、paxi house 両店のスタッフが店にこめた想いを語ります。

- ・日時: 12月29日(月)、12月30日(火)
昼の部 開場 11:30 イベントスタート 12:00 終了 14:30
夜の部 開場 18:00 イベントスタート 18:30 終了 21:00
*イベント終了後も、引き続き飲食・注文可(メニューは限定)

- ・場所 「パクチーハウス東京」(世田谷区経堂)
小田急線経堂駅(新宿より急行で11分)より徒歩3~4分
- ・参加費用 2890円(カレー、チャイ、パクチーおつまみ&ドリンク)
- ・予約・問合せ
Bija(ビージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330 (清川)
paxi house(パクチーハウス) Email: tokyo@paxihouse.com, tel:03-6310-0355 (佐谷)



 paxi house tokyo

(パクチーハウス東京) <http://paxihouse.com/>
東京・世田谷にある世界初のパクチー料理専門店。オープン当初から話題を集め、開店から1年で国内外約 89 のメディアに取り上げられた。すべての料理にパクチーの何らかの要素を使っているほか、「旅と平和」をテーマにした各種企画展やライブなども行っている。世界中から多くの旅人が集うコミュニティづくりを目指している。

ホワイトキーマカレー登場！

期間限定のきままにおまかせカレーに、まるやかにヨーグルトを使った Bija のホワイトカレーが登場です。とり一番さんのひき肉に、たっぷりの玉ねぎと、ほくほくのジャガイモをあわせてあります！パリエーションのチーズホワイトカレー、アーモンドホワイトカレー、レーズンホワイトカレーも楽しめます。



12月限定クリスマスセット！

さらに12月中は、クリスマスセットをお楽しみいただけます！ホワイトキーマカレーもしくはチキンクリームドリアに加えて、スープ、サラダ、デザート、ドリンクがついて1900円のお得なセット。



ムッシュ Bija chef Monsieurカズの農園日記 ⑩

冬野菜も順調に育ち、大根は収穫できるようになりました。ブロッコリーはつぼみが見え始め、これから大きくなっていくのが楽しみです。

里芋は夏の時期に水を必要とするらしく、水やりが足りなかったためあまり大きくなりませんでした。もう寒くなってきたので来月にはジャガイモも掘っていきます



ブロッコリーです♪

ひつじ工房「たま」の ひつじカフェ@Bija

ふわふわのひつじの毛で、あったか〜い小物を手作りしませんか？

原毛を薄い洗剤液で湿らせてこすったり振動を加えてフェルト化する「水フェルト」の技法と、原毛をニードルという特殊な針でチクチクと刺してフェルト化する「針フェルト」を、はじめての方にもわかりやすく優しい作り方でお伝えします。

12月の予定

● 12月8日(月) 10:00~12:00 針フェルト「クリスマスのオーナメント」

料金 ¥1,500

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

● 12月14日(日) 14:00~17:00 水フェルト「カードケース」

料金 ¥1,800

(材料費、お飲物とお菓子代込) 持ち物: タオル

● 12月15日(月) 10:00~12:30 針フェルト「干支-牛の置物」

料金 ¥1,500

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

1月の予定

● 1月19日(月) 10:00~12:00 「フェルトボールの髪飾り」

料金 ¥1,500 持ち物: タオル

(材料費、お飲物とお菓子代込、初回の方のみ道具代¥100いただきます。)

● 場所 スパイス・カフェ・ビージャ (ミーティングルーム)

● お問い合わせ&ご予約 ひつじ工房 たま tel: 080-3664-5089 (大森)

e-mail: tamachan_hitsuji@yahoo.co.jp



今月のキャンドルの明かりでディナータイム



12月5日(金)、11日(木)、19日(金)~21日(日)

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がり、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… *11日と20日はイベントです

年末年始の営業のお知らせ

12月23日(火)は祝日のため営業いたします。

店舗改装のため12月24日より1月3日までお休みさせていただきます。

新年は1月4日より通常営業を再開させていただきます。

アルバイトさん募集中！

Bijaでは、キッチンの補助をしてくださるアルバイトさんを募集しています。私たちといっしょにココロとカラダ、そして地球に心地よい空間をつくりませんか？詳しくはBija ホームページをご覧ください！

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 18:00~21:00 (L.O.20:30)

☆ 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>

