



Bija新聞

Nov. 2009
Vol. 26



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。

あらためて有機(オーガニック)について考えました。

お世話になっている浜松の食品関係の経営者の先輩から、ある記事についての感想を求められました。Biotechnology Japan というサイトの今年の 08 月 26 日の記事で「うねやま研究室 ●英国におけるオーガニック・パニック」です。以下抜粋です。

「英国食品基準庁(FSA)は 2009 年 7 月 29 日、オーガニック(有機認証)食品の栄養価と健康影響についての科学的根拠を吟味したレビューを発表しました。通常農法による食品と比較して、オーガニック食品の栄養学的優位性は認められず、健康影響についても特に良い影響があるとは言えない、というのが結論でした。」

「この発表は英国を中心に英語圏のメディアで大きく取り上げられ、オーガニック推進団体を中心にオーガニック食品の方が良いと信じていた多くの一般市民を巻き込んだ論争をもたらしました。」

記事を読んでもみて、改めて自分はオーガニックのサポーターだと確認しました。

自分自身で、学術データを集めて、有機野菜の栄養価が高いかどうか調べている余裕は、今はありません。ただし、NY 大学に留学して食の勉強をしていたときには「オーガニック食品の栄養価が高いとはっきり言える、科学的データがきっちりとはない」と認識していました。

Bijaでは、オーガニック農法の環境への低い負荷、食べる人への安全性、そしておいしさを中心にオーガニックをサポートする理由を説明しています。栄養価の点では、皮ごと安心して食べられるから栄養価は高いという whole food の観点で、栄養についてのお店としての認識です。

科学的根拠をベースとした栄養学は、時代によってころころ変わるので、参考程度にしています。栄養学を気にしすぎるよりは、季節の野菜や果物を少しずついろいろ食べたほうがいいでしょう。それが、土地のものであり、オーガニックのものであれば尚更いいと思います。



「食」は、エネルギーや栄養の摂取を超えて、「人」、「地域」、「社会」、「自然」と「人」とをつなぐものです。そしてBijaの「オーガニック」「ローカルフード」「フェアトレード」の3つのポリシーは、人だけの健康ではなくて、地域、社会、自然の健康を考えたときに自分が導き出したものなのです。

Bijaがオーガニックをサポートする理由は、単に食べる人の健康につながる栄養価以上のものであることを今回改めて確認できました。これからもBijaは「浜松オーガニックカレー」をうたう、オーガニックのサポーターであります！

11月中旬よりカレー鍋が始まります！

だんだん寒くなってきましたね。今年もいよいよカレー鍋の季節です！

今年も健康に育てられた「とり一番」さんのひき肉を使ったとり団子と、浜松産・国産の安全、安心な冬野菜をたっぷり使います！さらに、鍋といえば、具材もさることながらスープがとっても重要。3種類の削り節と昆布をたっぷり使ってとったダシに Bija の特製和風カレーペーストを加えて作っています。もちろん天然の良質な材料ばかり使っています！

今年にはさらに有機豆乳もおつけて、ヘルシーでやさしい味のマイルドな豆乳カレースープも楽しんでいただけます！市販のカレースープでは真似の出来ない味、是非お試しください！もちろんベジタリアンの方にも対応（予約していただくと確実です）いたしますので、声をおかけください。

あつあつカレー鍋 一人前¥2000（おふたいさまより承ります）

● ● 見知らぬ人と囲むカレー鍋 ● ●

昨年好評だった「見知らぬ人と囲むカレー鍋」企画。知らないお客様同士が、一緒にひとつの鍋を囲むことで仲良くなっちゃう企画です

今年は、試しに毎週木曜日の夜にやってみようと思います。

予約制です。一人しか参加者がいない場合は、店主清川が話しにつきあうかも。。

スタートは11月19日の木曜日から。19時スタートです。遅れて参加されてもOKですよ。



浜松カレーラリー2009

- ・5店舗のカレー専門店が、お店ごとに違うオリジナルの「浜松カレー」をお披露目
- ・期間中に、それぞれのお店の「浜松カレー」を食べると、スタンプカードにスタンプをもらえます
- ・すべてのお店を制覇された方には素敵なプレゼントがあります

今年5月にあった「浜松で一番おいしいカレーのレシピを作っちゃおう！」イベントで、浜松にちなんだ「豚肉」「お茶」「みかん」「浜納豆」「山椒」を使ってカレーを作ってみようということになりました。

今回、挑戦するのは、ヤサカ、R食堂、太陽カレー、mana、Bija の5店。同じ素材を使っても、それぞれの店の個性やオリジナリティで、違った浜松カレーが登場します。ぜひ、一緒に浜松カレーを楽しみましょう！

期 間

- 11月11日(ひーひーひーひー！！で浜松カレーの日)スタート！
- 1月31日まで

プレゼント

- 参加店のいずれかで使える「1000円」分のカレーチケット
- カレー好き垂涎の「浜松カレー達人の証」

イベント(12月中開催予定。日程は決まり次第お知らせします)

- 5店のカレー屋店主が集まり、それぞれのカレーの開発秘話や、今後の浜松カレーの展望についてのトークライブを行います
- 司会は、浜松が生んだカレー界の巨匠「東京カリ〜番町」の水野さん！
- もちろん、一度にすべての店の浜松カレーが食べられます！



フェアトレードチョコレート入荷のお知らせ！

合成の凝固剤などを使っていないため涼しくならないと食べられないフェアトレードチョコレートを楽しめる季節がやってきました！



入荷しました！

今季最初の入荷は

「第三世界ショップ・地球食シリーズ」

ミルク・ビター・ヘーゼルナッツ・アーモンド・エスプレッソ

「フェアトレードカンパニー・ピープルツリー」

ミルク・ビター・ヘーゼルナッツ・オレンジ・カプチーノ

シナモン・レーズン&カシューナッツ・コーヒー・プラリネです！

今回 Bija に初めて入荷した商品は3つ。

ひとつめは地球食のヘーゼルナッツ。ごろごろ丸ごとのヘーゼルナッツがたっぷり入っていて食べ応えたっぷり！ふたつめはやはり地球食のエスプレッソ。豊かな香りのコーヒーとリッチなビターチョコレートのコンビネーションが特徴です！最後にピープルツリーからはコーヒーが新登場！ペルーとメキシコの豆を粉末にして練りこんであります！甘さもあって、ミルクコーヒーをチョコにした感じですよ。



新商品です♪

他にも少しずつ種類が増えていく予定ですのでお楽しみに♪

今年も、食べる人にも作る人にも地球にも優しいフェアトレードチョコレートを是非ご利用ください。



今月のキャンドルの明かりでディナータイム

11月6日(金)、13日(金)、20日(金)、27日(金)



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なび、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…

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名様以上のご予約で、お好きな日時で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・問合せ先 Bija(ピージャ) Email: info@bija.jp tel:053-474-0330



★ Bija Party Night ★ 第3弾 ベリーダンスイト

今度のパーティーは、Bija がアラビアンナイトに！

Bija のオリジナル中東風料理、kasumi、Kotoe によるベリーダンスパフォーマンス、tetchan!(ダラブッカ) セーじ(レク)のエジプトのドラム生演奏、さらに、みんなで踊るディスコタイムもあり。

食べて、見て、踊って、楽しい夜にしましょう。



2009年11月28日(土)18時~21時

- **場 所:** スパイス・カフェ・बीジャ
- **料 金:** ￥3000
- **食 事:** Bijaオリジナル中東風料理。ビュッフェスタイル。
(ドリンクは別料金)
- **持ち物:** 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)
- **連絡先:** 053-474-0330(電話)、info@bija.jp(Email)
- **定 員:** 40人(予約優先)

バス、もしくは乗りあわせでBijaまで来てくださったお客様には、オリジナルカクテルをプレゼント！

Bijaでマッサージ

毎週水曜日はBijaにて Shaktiのマッサージが受けられます！

メニューの詳細は <http://ayurveda.hamazo.tv/> からご覧ください。

日時:毎週水曜日 受付時間:11:30~20:00(要予約)

予約・お問い合わせ

shakti 理絵 090-8734-3217 ayurshakti_rie@yahoo.co.jp



11月の営業のお知らせ

3日(火・祝)は営業します。4日(水)は振替でお休みをいただきます。

28日(土)はイベントのためカフェタイム(16時)までの通常営業です。

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 美容室ペルセさん隣り)

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。しみ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>

