



**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。**

## H curry発売!

8月8日にHcurryを発売する予定です。地元のラジオ局K-MIXの人気番組2ストライク1ボールとのコラボレーションで開発した商品です。ラジオの放送を通じて、すでにご存知の方もいらっしゃるのではないかと思います。

実はこのHcurryはBijaとは別コンセプトの味のカレーです。Bijaのカレーはインド料理をベースに地元の食材と和の調味料を使ったオリジナルカレーです。それに対して、このHcurryは、タイカレーの要素とインドカレーの要素をあわせた全く新しいカレーです。オーガニックの完熟トマトやさしいココナッツをベースにシナモンを効かせ、浜名湖産の天然うなぎのエキスを隠し味にしています。色は着色料を使用していない、ほんのりしたピンク色をしています。



「H」がどんな意味を持っているか? どんな味なのか? 8月8日からはBijaで販売しますので、ぜひお試しください! 販売予定価格は525円です。

しかし、なんでいったいまたこんなカレーを作ったかの根底には、Bijaの掲げる3つのポリシーが少しでも広がって欲しいという思いがあります。その3つのポリシーとは、「オーガニック」「ローカルフード」「フェアトレード」です。

開店以来Bijaでは、この3つを前面に打ち出して店を開いてきました。カレー、チャイ、空間、時間や接客も含めてこのポリシーを感じていただくのがBijaというお店です。一方で、もっと多くの方に知っていただくためには、Bijaに足を運ぶことができない遠方の方にもメッセージを込めて販売できる商品を作りたいとも考えていました。この第一弾の商品がHcurryなのです。

このHcurryが、美味しく、楽しくカレーを味わっていただけ、背景のメッセージも感じていただけるそんな商品にこれから育っていったらいいなと思っています。



## 今月のキャンドルの明かりでディナータイム



あたたかいろうそくの灯りのもて、ゆったり過ごしていただく好評のキャンドルナイト。暑い季節には灯りの熱で暑くなってしまうため環境のことを考えてお休みしていますが、「100万人のキャンドルナイト」の呼び掛けに合わせて7月7日の七夕の夜にはBijaでも開催します。

みんなでいっせいにデンキを消して、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、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…

## 正社員募集中。。。



Bijaでは、「近い将来にBija店長を目指すぞ!」という気概をもった正社員スタッフを募集しています。Bijaを通じて自分の夢をかなえたい、私たちと一緒にBijaを育ててみたい方はぜひご連絡ください。また周りに、そういった方がいたらぜひBijaを勧めていただけないでしょうか。

Bijaではオーガニック、ローカルフード、フェアトレードにこだわったカレーや、ドリンク、スイーツをお店で出しているのに加えて、いろいろなイベント、ワークショップも行っています。ライブ、エコ&ソーシャル系のイベント、マッサージ。。。。

Bijaは、そんなスロー&オルタナティブなカレーとカフェの店です。おいしいカレーを提供すること、お客様に喜んでいただける食事、空間、時間を提供することに加えて、健康や環境や平和を大事に暮らすライフスタイルも感じていただく、そんなことに興味や関心があるそのあなた! Bijaに適任ですよ!

人との出会いによって、お店は変わっていきます。自分の好きなことや、ライフスタイル、夢をBijaに注ぎ込んでくれる方、一緒にBijaをもっともっと素敵な場所にしていきたいと思います。

### 「未来の店長候補スタッフ」を募集中です。

- ・まずは調理、接客
- ・勤務:週5日以上
- ・勤務時間/9:00-23:00の最大幅の中で調整。
- ・3ヶ月程度のインターン期間を取った後で、お互いの話し合いのもと、本採用となります。

### こんな方の応募をお待ちしています。

- ・カレーの好きな方
- ・明るく、元気で人と接することが好きな方
- ・料理が好きで、調理技術のある方
- ・オーガニック、フェアトレードに、興味関心のある方
- ・飲食店での勤務経験がある方
- ・基本的なパソコン技能をもつ方

○募集要件  
30才位まで

○給与  
委細面談にて

○応募および面接、本採用まで  
・希望者は履歴書と簡単な自己アピールを準備してメール、または郵送して下さい。(自己アピールは、応募動機の作文等の簡単なモノで結構です。形式は問いません。)  
とりあえずの問い合わせ、相談も歓迎します。気軽に電話かメールをください。

○問い合わせ  
スタッフ募集に関する質問、相談などは  
Spice Cafe Bija(ピージャ): 清川にご連絡下さい。  
tel: 053-474-0330  
e-mail: work@bija.jp

## ap bank fes `10 出店します!

掛川つま恋で行われる環境と音楽を融合した野外音楽イベント ap bank fesへ今年もBijaは出店します。前夜祭を含めて4日間たくさんの方にBijaのカレーをお楽しみいただけたらと思います。もしfesへ参加される方がいらっしゃいましたらぜひBijaのブースへ寄って下さいね。

● 期間 7月16日(金)、17日(土)、18日(日)、19日(月・祝)

● 会場 つま恋(掛川市)

ap bank fes `10 の詳しい情報は → <http://www.apbank-ecoreso.jp/>

## ネパール・カレー 入荷しました！

フェアトレード商品で人気のある“ネパール・カレー”が入荷しました！！  
お手軽、本格的に作れる“ネパール・カレー”



チキンマサラ  
ベジタブルマサラ  
シーフードマサラ

の3種類。

パッケージかわいいですよ！

スパイスが個袋にそれぞれ分かれて入っているので、お好みに合わせて調節できます。

ご自宅で、是非本場のカレー作ってみてくださいね！

4皿分×2セット入り  
各567円

## 今月のPickup商品は… 浜松珈琲

みさなご存知『田原飲料のエコブラック』です。

エコブラックは、100%フェアトレード、100%オーガニック、土地特有の森林と生態系を生かしながら多様な作物を育てる‘森林農法’で作られた珈琲豆のみを原料としたカートカン(紙容器)のコーヒーです。

1本につき1円がエクアドルコタカチ群へ寄付されます。

ハチドリのように込められたメッセージをエコブラックを飲みながら味わってくださいね。

なんといってもとっても美味しい！ すっきりマイルドな感じの味わいです。

微糖タイプにはビートグラニュー糖使用。やさしい甘さがおいしさをより引き立てています。

Bija店内で冷たく冷やしたのも販売しています。この夏はみんなでエコブラック！！



## Bijaゆるゆる農園だより ⑱ 「トマトがぐんぐん」



5月に苗を植え付けたトマトですが、このところの暑さで目を見張る成長ぶりを見せています。今では人の胸の高さぐらいにまでなりました！ 支柱を立ててもらって、ちょっと得意げ？

一方、種から育てているバジルはまだちいさな芽です。梅雨が明けて太陽が照りつけるころに本気を見せてわっさわさに育ってくれることでしょう！



## ★ Bija Party Night ★

### 第2回 店主 清川孝男 (交流)誕生会!

昨年大好評だった店主の清川のオープンな誕生パーティーです(笑)。日本ではあんまりないですが、欧米では自分が主催で誕生パーティーをするのは一般的です。店主を知っている人も知らない人も一緒に祝っちゃいましょう。

当日の料理は、Bijaのいつものメニューは無視。自分が食べたくて、作りたい料理を心こめて作ります。もちろんカレーは作ります! 皆さんとお話できる時間なるべくたくさんとりたいです。

なんだか面白そうと思った方、いつもと違うBijaを知りたい方はぜひ参加してください! もちろん誕生日の近い人は一緒に祝いましょう!



**日 時** : 2010年8月21日 (土) 18時開場 18:30スタート  
**参加費用** : 2800円 (ビュッフェスタイルの食事、デザート) ドリンクは別料金  
**予約制** : 定員40人  
**連絡先** : 053-474-0330 (電話)、info@bija.jp (Email)  
**持 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)

## Bijaでリラクゼーション

第1・3水曜日はBijaにて Shaktiのトリートメントが受けられます!

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

日時: 第1・3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



## 7月の営業のお知らせ

ap bank fes出店のため7月16日(金)~22日(木)はお休みさせていただきます。

## 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)

### ☆ 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

