

給堅持美味的您

「剛開始用小火,中間用強火…」這是煮飯 時要調整的火侯。日本人從以前開始,就爲 了能夠讓主食的米煮的更好吃,下了很多工 夫。如今,已經不需要去注意火侯了**,只要** 輕輕一按,誰都可以煮出香噴噴的米飯。

電子鍋的開發過程中,首先,必須將「煮 飯」這件事用科學的角度來重新認識。加熱溫 度、水量等等,要克服的問題相當繁多,除了 試驗還是試驗…。

一路走來,電子鍋誕生至今已有40年的 歷史。保溫功能等技術不斷進步的現在,電子 鍋的使命依然不變。「煮出好吃的米飯」。可 是,人各有所好。隨著地方、世代不同,味覺 也跟著改變,米的種類在全世界也有300種以 上。因此,即使用相同的炊法,味道也會不-

三洋的技術人員親身下海,不知道洗了幾 種米,然後實際上炊炊看、吃吃看,不斷重複 這樣的試驗,而不是紙上談兵。技術人員自己 化身為消費者, 開發出來的東西自然與眾不同、 溫情洋溢。



ECJ-E35S (3.5 Cups)





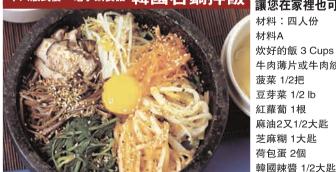
直接採訪米大師・・・想知道更多關於米的知識!

電子鍋開發祕話 「開發一個電子鍋,要花三噸的米來評價好壞。當然,米也至少要收集20種以 上。自己洗、自己煮、自己吃。跟電器行抱怨煮出來的飯不好吃的時候,他們就說是米不好。向米 店抱怨的時候,他們就說是電鍋有問題。像這種情形很多。託他們的福,我才會想到來研究米。」

在三洋家電的鳥取縣分部,從事電子鍋的開發工作。為了研究米,還親自到中國的家庭去吃飯,是一位經常站在消費者角度思考的開發技術人



十八般武藝、電子鍋食譜 韓國石鍋拌飯



目前,韓流已經進佔日本。韓國的文化和飮食,都受到相當大的歡迎。用三洋的ECJ-E35S, 讓您在家裡也可以輕鬆作出美味的韓國石鍋拌飯

材料:四人份 材料A 炊好的飯 3 Cups 牛肉薄片或牛肉絞肉 1/4 lb 菠菜 1/2把 豆芽菜 1/2 lb 紅蘿蔔 1根 麻油2又1/2大匙 芝麻糊 1大匙 荷包蛋 2個

材料B 砂糖 1大匙 醬油 1大匙 切碎的蔥 1大匙 蒜泥 1小匙

- 1. 在容器裡面放進材料B和牛肉, 醃一個小時左右。接著將 麻油1/2大匙倒進平底鍋加熱,把牛肉炒到水份沒了為止
- 2. 將紅蘿蔔切成細長狀,跟菠菜、豆芽菜一起燙過之後, 把水瀝乾淨。然後將菠菜用1 inch的長度去切,再各別用 1小匙的麻油和芝麻糊拌好
- 3. 在電子鍋的內鍋裡面塗上1大匙的麻油,將事先已經炊好 的飯倒進去,然後把1的牛肉和2的蔬菜放上去
- 4. 用電子鍋的MENU鍵選擇「DOL SOT BI BIM BAB」, 按下COOK/REHEAT
- 5. 完成之後,將荷包蛋和韓國辣醬也放進去攪拌幾下,然後 就可以享受熱呼呼香噴噴的石鍋拌飯囉

好用多多、三洋廚房家電製品



微電腦保溫電子鍋 ECJ-D55S(5.5杯用) ECJ-D100S(10杯用)

十八般武藝樣樣精通的萬能選手



電氣保溫熱水瓶 U-D22S(2.2公升) U-D30S(3.0公升)

附有自動給水,温度設定、省電定時器等等裝置



兩面燒烤式遠紅外線 烤魚器

HR-T2

烤出來香噴噴而且不用在意魚腥味



熱風循環式烤麵包機 SK-VF7S

雙向循環熱風加熱, 可以烤出均匀又漂亮的顏色



咖啡、泡茶機 SAC-MST6

與眾不同的香氣與美味

©2005 SANYO Home Appliances

聯絡方式 (818) 998-7322 ex.417 / www.sanyo.com 欲購買者,歡迎到附近各亞洲系家電行



讓好喝的味噌湯 輕鬆擁有 分享給更多人

今年1月舉辦的Asian American Expo中,「Hikari味噌」在J-goods的展示場進行了即食味噌湯試喝活動。在現場我們接到了許多詢問,比如「真的只要加入開水就行嗎?」「蔥花要什麼時候放啊?」「豆腐要另外買來放進去吧?」「海帶芽怎麼辦?」……等等。

所以這回我們將徹底分析Hikari味噌的即食味噌湯, 向您介紹如何讓味噌湯變得更好喝的小訣竅。

歷史

堅持

心血開發出來的低鹽味噌等等。 為了在加入開水時讓味噌的香味 發揮到極致,精心調配了高湯和調 味料的比例。Hikari即食味噌湯, 便是如此不同凡響。

美味小秘訣

把蔬菜配料和味噌袋打開倒入杯中,加入160cc~200cc的開水即可。因為豆腐、蔥花、海帶芽等都已經含在配料包中了,所以馬上就能享用鮮美味噌湯。如果再稍微加點變化,就可以體會到另外一種樂趣,一點也不會輸給親手做的味噌湯哦。

把自己喜歡吃的蔬菜、豆腐等 放在鍋中用水煮開,然後加入即 食味噌湯的味噌和配料,等 次沸騰就做好了。配料滿點,作 作一道主菜也沒問題。此外,新當 點花等可以加味的蔬菜,新鮮 風味會更上一層。灑點七味, 一 子(日式辣椒粉)在裡面的話,也能 夠嚐到香香辣辣的味噌湯。

Hikari Miso



速食味噌湯的做法





Hikari味噌的商品開發負責 人對我們說:「我們希望透過 即食味噌湯,讓更多的朋友方 便地感受到味噌的健康功效。 本著健康、安心、安全的產品 概念,我們計劃繼續推出All





Natural、No MSG等有個性的 新產品。」不斷進步的Hikari 味噌、即食味噌湯。以後還有 什麼樣的新產品會出現呢?就 讓我們拭目以待吧。

「Hikari味噌」即食味噌湯

新登場

TOLIST LAND TO THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF

低鹽生活

已經開始發售鹽分減量的即食味噌湯。 為了保持味噌原有風味,精心調合四種 味噌,實現了就算減鹽也不會讓美味降 低的理想

Hikari Miso

Tel: (310) 686-7457 www.hikarimiso.com



成熟曲霉菌味噌湯

選用由100%天日鹽及有機 大豆製成的成熟曲霉菌味 噌。另有3種配料可供選擇



精選原料味噌湯

選用由有機大豆,大米及 100%天日鹽製成的"精 選原料味噌"。天然高湯, NO MSG



產地巡游味噌湯

地方風味濃厚的4種產地 的味噌,通過Hikari味噌 獨自的配方調和,可根據 自己的口味選擇

Calbee

卡哩!連聲音都可口的老牌零嘴





Potato Chips New BBQ, Hot & Spicy





Grill-A Corn BBQ, Hot & Spicy







Shrimp Flavored Chips 10oz Value Pack, 4oz size, 1oz size





Shrimp Flavored Chips Wasabi, Hot & Garlic



Saya

卡哩!

從這樣的生活 對 我已經解放了

在日本,Shrimp Flavored Chips以「卡啪蝦仙貝」

名聞遐邇而受到廣大喜愛。知名度之高,已經到了提到Calbee,大家就會想到 Shrimp Flavored Chips的程度。

做出 Shrimp Flavored Chips的人,就是第一任社長松尾孝。少年時代的松尾,最大學的就是把在附近河邊抓到的吃力直接油炸來吃。「這麼好不可這麼好不可的話,如果不論何時何地都可以。,他開了一家零嘴工廠本。以外他開了一家零嘴工日本人,他開了一家零嘴出日本。然后,他用麵粉製造的油炸零嘴。然后,使用麵粉製造的油炸零嘴,使用鮮短的夢幻零嘴才在眾人期盼下誕生。松尾先生少年時代的夢想,在這裡開花結果了。

零嘴給人的印象大多是油脂含量多、對身體不好。不過, Shrimp Flavored Chips並非油炸品,而是把以麵粉、蝦子為中心 做出來的材料烘培而成。為了, 出食材原有的生命力和美味,或引 生使用當季最新鮮的原料。或不曉得,Calbee公司的名稱, 就是由鈣質的「CAL」和維他命 B的「B」組合而成的哦!追求就 味與健康的心願,從創業開始就 一直沒有改變過。

在日本,「停不下、戒不了」 這句宣傳標題相當有名,所以有 人就把想戒掉什麼東西但是怎麼 也戒不掉的狀態稱為「蝦仙貝狀態」。Shrimp Flavord Chips,已 經如此深入人們的生活了。發售 至今已邁入第40個年頭。能夠賣 的這麼久,不是沒有原因的啊。

Shrimp Flavord Chips

不用油炸而採用烘培方式,做出鬆鬆脆脆的口感。完成時加入適量的植物油,讓您在吃的時候更加順口。由於大量使用當季的整隻天然鮮蝦,含有120mg/100g的鈣質(相當於一杯100g的牛奶)。原味、山葵口味、香辣蒜味,種類豐富、魅力無窮!





卡哩!

失戀了

卡哩

已經不是第一次 為了不會響的電話焦躁不安 每次一到了假日就心神不寧 卡哩卡哩! 我一定會 好好的地過下去

新 計 計 計 計

所以這不是眼淚 只是剛好被蝦味先的鹹味 感動到而已 眼淚和蝦味先 不管哪個都跟海的味道很像噢



味露

Α

全方位

一定包君滿意

術一種味 5 豐昆布時 的昆昆道倍富布高還 昆 堅布布更。。不湯是柴布 布美尼的堅 更鮮美,YA昆。 一种但低卡路里 一种是大克的里 一种是大克的里 一种是大克的里 一种是大克的里 一种是大克的里 一种是大克的里 一种是大克的里 实味的成 记有有一点 一点,採用。 一点,採用。 一点, Y,勝坦心準的 A務的以準備成 M心 備成 川自 M必 露 種誕 A S 一,它的

高級: 家煮出 A昆的里 過主 就是 不論 M 布 2 , 做 Υ A — . 而 S 種 7 且 A 特倍維 出 A 昆 美味、 來 了M布這A高 跟什麼材 在 的 結合對 高 濃濃的 仔有。他樣S湯 湯 細的鈣命的A為 作 料 傳 研味是 調刻輔 為 統原究道牛礦味意和料了、奶物露把 都 香 很保 、奶物露把在

各讓的質

。昆當

在時造本 昆這 的第 也醬 的為油間8 調 弱味露」。 問精神之下所到 了 用醬 9 能科油 9 學研年方究, 夠 呼 應法所 誕生出 時分。 A 代析把M 的 靠 A 來的 要維感S求護覺A 就而傳和設 努統經立 是

其人讓到自分麴Y一是Y Y現1解菌 ΑY 有 A在6力,M Α 風有M的4都澱AM密味的AY5很粉SA的 A 年高糖 A 色S S 0 A那 AM創。 化獨 力自菌秘 醬A業油S以 和開 ,

密就 所擁A來 蛋發 百出 是 以有菌傳 才別,承 質來 有 的

和風涼麵

番茄

火腿

雞蛋

醋

zΚ

麻油

小黄瓜

沙拉油

芝麻糊

材料:兩人份

市面上的中華麵

(素麵或是烏龍麵也可以)

YAMASA昆布調味露 1/4杯

1/2個

1/2根

1小匙

1大匙

1.5大匙

1/2大匙

1/2杯

4枚

1個

YAMASA正統食譜



技。

和風牛排

材料:四人份 牛排肉 4份 鹽 1/2小匙 粗粒胡椒 少許 沙拉油 1大匙 奶油 1/2大匙

力之驗

。同釀日

了

材料A YAMASA醬油 1大匙 紅酒 2大匙 大蒜 1片

- 2. 將小黃瓜、番茄、火腿、薄煎蛋,全部切成絲狀
- 用鍋子把水煮沸,將麵燙到自己喜歡的軟硬程度
- 將YAMASA昆布調味露、麻油、醋、芝麻糊,加水一起混和作成醬汁

M

Α

醬

油

的

美

5. 將燙好的麵用冷水沖涼, 然後把水瀝乾之後盛到盤子裡

次到了

司

後面

有

家

小餐

廳

6. 把剛才切好的蔬菜漂亮地擺上去,再倒上4.的醬汁即可。依照個人喜好放點芥末也不錯

做法

Yamasa醬油:

出來的結晶。

得

好像又可

以

総續

加

油

ſ

華

涼

麵

我的 多 老闆

元

Yamasa傳統醬油,100%純天然釀造。

使用上等材料,慢慢而仔細地製造而成。

醇厚的味道、鮮豔的色澤、芬芳的香味,

次看 39

到 來

的

話又說回

我

還是

正是Yamasa這360幾年來的歷史所累積

女

歲

虧

這 笑容

- 在牛肉兩面灑上鹽和胡椒
- 2. 將大蒜磨成蒜泥,和材料A的調味料事先混合好
- 在平底鍋放進奶油和沙拉油加熱,將牛肉用強火煎一分鐘之後, 翻過來再煎另外一面。然後將2.的東西倒入,煮到出現黏稠狀為止
- 4. 將3.盛入盤中,依照個人喜好,加點香烤大蒜或是蔬菜,就大功告成了





茄 到 的 道 紅 彷彿彩 勞很 雞蛋 有效果 紅似 的 黃 的 哦 中華 //\ 0 黃

人然覺得 莊 子咕噜咕 嚕 餓 涼 瓜 起 來 麵 的 綠

青菜的 咦? 現在眼 歡迎光 消 沙拉 除疲 我沒 前的居 和湯 維 臨 有點 他 命 坐在 然是 中 可 是過 華 和 |櫃檯的: 豬 涼 肉的 麵啊? 了不 彩 虹 久 位 維 他 命

出

其實這樣也不

. 錯

0

不

·會過來跟

我天南地

北

看起來比

我還年輕的老闆話不多

幾乎每兩三天就會去

次

被那

香味

誘惑住的 陣陣醬油 吃飯時間

我 香

是

一會有

把

我拉

過

去

B

Yamasa Corporation U.S.A.

3480 Torrance Blvd., Suite 226, Torrance, CA 90503-5808 Tel: (310) 994-3883 / Fax: (310) 944-3935

E-mail: mabe@yamasausa.com Website: www.yamasausa.com



Yamasa調味露:

Yamasa 調味露 , 是一種具有獨特之 豐富柴魚風味的濃縮調味料。以本 釀造 Yamasa 醬油為底,用比例絕佳 的砂糖和料理酒調和而成。可使用於 日式涼麵的沾醬、煮燉食品、蓋飯的 湯汁等多種用途,輕輕鬆鬆地將重視

高湯風味的料理,色香味美地呈現 出來。 沒想 本

總之不吃點什麼不行 話聽 知 不 懂的上司

道是因為太熱還是沒有食

啊 年 就 事 40歳 情做不 好的 部

來, 到 轉 還 誏 之間 直覺得自己 處於學生 蒔





S&B



香辛料飄香[,] 正宗派咖哩

有一種邂逅,只能被解釋成「命運」。 1920年,S&B的創始人山崎峰次郎,有一次在下班回家的路上,無意中走進一家西餐廳,第一次點了咖哩。「好辣!但是太好吃了!」他立即就被咖哩的

> 魅力所俘虜,同時也下定 決心要自己來製作咖 哩粉。

現在,恐怕誰都知道咖哩 粉是由各種香辛料混合而成。 可是在當時,幾乎沒有人知道 咖哩粉到底是什麼東西。他在這 樣的環境下,一點一點地解開咖哩粉 的秘密。1923年,終於在日本首次成功 生產出咖哩粉。

不久之後,進入了速食時代。致力於生產速食咖哩的廠商宛如雨後春筍,而S&B始終堅持「S&B要做,就一定要做出正宗的速食咖哩」的一貫立場。也就是說,要充分發揮香辛料特點、香氣濃厚的正宗咖哩。所以,不僅注重速食的便利性,S&B所追求的更在於產品的「品質」。

就這樣,從一次次的香辛料配合實驗

開始,對麵粉、油等材料也反復進行研究。 S&B把多年來累積出來的技術,毫不吝嗇地 投入,黃金咖哩就這麼誕生了。

這才是,極品中的極品。時隔40多年後的今天,仍然被評價為「在香味上,還沒有任何產品能夠媲美黃金咖哩」,在日本咖哩界的模範地位依然屹立不搖。

Spice & herB

香辛料,據說全世界有350種以上。例如,可增添香氣、去除異味的肉豆蔻、丁香、百里香;調色用的有薑黃粉、番紅花;用來加辣的有紅番椒、薑等等。香辛料在世界各地,以各式各樣的方法被人們愛用著。

香氣和鮮味是香辛料的生命。所以S&B 不厭其煩地堅持採用原始工藝 — 用臼和杵來 搗,藉此充分發揮香辛料原有的味道和芳香。

香辛料和香草,是增添菜餚美味、香氣 所不可或缺的東西。把香辛料和香草視為企 業之本的S&B,今後也將繼續為您展現香辛 料的迷人世界。

重視香辛料的S&B,有信心讓您 在家裡面也可以享受到職人的味道



Golden Curry 微辣



Golden Curry 中辣



Golden Curry 辛辣

「中華風味咖哩」 材料 12盤份

 S&B 黃金咖哩
 240 g/8.4oz
 1盒
 紅蘿蔔
 2根

 五花肉
 2 lb
 沙拉油
 4大茶匙

 長蔥
 1根
 水
 6 Cups

 馬鈴薯
 2個
 蠔油
 1大茶匙

作法:

- 1. 豬肉中加入酒和蠔油,用手輕輕揉拌
- 用材質稍厚的鍋,將沙拉油燒熱後,倒入 大蔥、蒜泥、生薑翻炒一下,再加入豬肉和 蔬菜翻炒
- 3. 加水,沸騰之後撈掉浮渣,到蔬菜變軟為止 大約煮10分鐘
- 4. 暫時關火,加入黃金咖哩並攪拌均匀
- 5. 再用小火稍煮一會,最後完成時再加入 一大杓蠔油。蠔油的鮮味可使香辛料更為 香辣。用豆瓣醬或者甜麵醬來代替蠔油, 同樣也可以做出風味十足、與眾不同的 咖哩哦



NEWS FLASH

J-foods 本期新產品

Hikari Miso

「低鹽生活」

HIKARI味噌,已經開始發售鹽分減量的即食味噌湯一「低鹽生活」。為了保持味噌原有風味,精心調合四種味噌,實現了就算減鹽也不會讓美味降低的理想。即食

包裝隨時享受,是一種符 合消費者健康概念的新產 品。

洽詢方式: Hikari Miso Tel: (310) 686-7457 www.hikarimiso.com



Kikkoman

「Pearl Soymilk」

Kikkoman International,繼廣受好評的4種Pearl Soymilk之後,再度推出全新口味的Chocolate和 Unsweetened。不管哪一樣都是聽到消費者的聲音之後做出來的,所以不管從大人到小孩,都可以享受到好喝的豆乳。對於不怎麼喜歡甜豆乳的人,有 Unsweet

洽詢方式:

Kikkoman International Inc. www.pearlsoymilk,com





Marukai

「Marukai 98 ¢ Plus Store」

Marukai 98 ¢ Plus Store,已經在各店舗設置了Daiso 販賣區。Daiso在日本是著 名的百圓商品大型連鎖店, 在日本國內已經有400家、 充滿日式風情的店—WA· RAKU,高品質、低價格的 商品應有俱有。





日式綠茶, 正在走向世界

說到山本山,誰都知道那是茶和海苔 的老字號。山本山從創業至今, 一直堅守著不變的味道和香氣。 不僅如此,山本山還是迎接新時代 潮流、不斷創新的業界先鋒。 綠茶茶包,便是他們的傑作之一。



山本山從1966年開始製造、販賣日本最 初的綠茶茶包。當時,喝綠茶要用茶壺泡是 理所當然的事情,所以很多人難以接受。即 使如此,有一個人對茶包一定會暢銷這一點 深信不疑。他便是現任的山本山社長。當時 從事促銷活動的人員,現在已經是美國分公 司的社長。他的先知卓見打開了廣闊的銷 路,現在全世界的各大飯店、賓館裡,跟紅 一樣,哪裡都少不了綠茶茶包。

「山本山冰綠茶」也是他們的創新產品之 一。在此之前,綠茶都是遵循著日本古早傳 統製成。而山本山卻刻意找來不喜歡綠茶的 人們屢次試飲,並且不斷實驗改良,終於誕 生了連不喜歡綠茶的人也愛喝、廣受世界各 地歡迎的商品一「山本山冰綠茶」。這正是 讓日式綠茶走向世界的一大創舉。

只要有水,隨時隨地都可以喝到芳香的 綠茶。而且,綠茶還含有豐富的抗氧化成份、 維他命C。如果您還沒有喝過冰涼的綠茶, 或是覺得甜的綠茶一定不好喝,請您一定要 試試這山本山的自信代表作。

茶,使我們的生活變得更多彩多姿。為 了讓您的生活充滿豐富的香氣,山本山始終 傾聽著消費者的心聲,不斷追求更高品質。



綠茶的最高境界「玉露」

玉露」這個美麗的名字來自山本山。為 茶樹遮擋日光的製法也是山本山創始的。 1835年,山本山第六代傳人造訪宇治綠茶工 房時,選用遮擋日光後的茶葉,親手將蒸過

的茶葉攪拌。他用乾燥成團狀時 的茶葉泡出來的茶,風味好比甘 露、色澤鮮麗如玉,「玉露」便 因此得名。

茶葉辭典:所謂玉露,是指遮擋 日光照射茶樹全體25到30天後, 用採摘的嫩芽加工而成的茶。如 此一來,茶香的主要成份一氨基 酸含量就會變高,使茶具有特別 的香氣和甜味。

J-goods的小編們, 第一次品嚐了真正的玉露

前幾天,聽山本山的人說: 「真正玉露的味道真是令人驚 訝!」之後,我們也想品嚐一下, 於是去了一趟位於Torrance的山 本山直營店,拜託茶道的先生 為我們沏了真正的玉露。

在小巧的玉露茶壺裡放入足量的茶葉, 緩緩注入溫開水,接下來慢慢地等茶的香味 徐徐滲出。沏好的茶倒入茶碗中,濃濃的香 茶散出淡淡的金黃色光輝,果然是晶瑩又香 甜的「玉露」! 含在口中,彷彿玉石在舌尖滑

> 動,味道像燉了好幾天 的清湯一樣久久不散。 這和有生以來喝過的茶 完全不同,可以說是茶 香之集大成啊!自認對 日本事物無所不知的小 編們,品嚐過真正的玉 露之後,真的是大開眼 界。讀者們,請您們也 務必來品嚐真正的玉露 吧!絕對會讓您意想不 到哦!



21515 Western Ave., Suite 201 Torrance, CA 90501 (310) 533-1191



煎茶



烏龍茶



玄米茶







烘培茶



高級紅茶



Unsweetened



Sweetened



Raspberry

山本山冰綠茶 3種 用冷水沖泡攪拌即可



新商品開發秘話

一夢想開始的地方

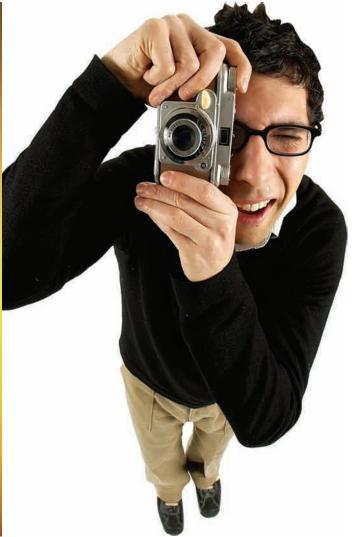
- 一個東西的誕生,背後一定有一個故事。契機可能是
- 一個偶然的相遇、一個小小的突發奇想。甚至,只是
- 一個童年的夢想而已…。像這樣,將夢想化為眞實,
- 從日本展翅高飛到世界各地的東西,不知道有多少呢。

J-special

有這麼一個相遇。以前,有個在咖啡店第一次喝咖啡的人,深深為咖啡的魅力所著迷。「哪怕是一個人也好,我想讓更多人喝到美味香醇的咖啡。」他這麼想,然後開創了UCC上島咖啡。當時的咖啡是瓶裝的,就算是在車站的小店舖買,喝完之後也必須把瓶子還回去。「難道做不出一種,隨時隨地都可以輕鬆享受的咖啡嗎?」於是,罐裝咖啡的開發就這樣展開了。可是,一旦裝入罐中,咖啡就會起化學反應而變色;高溫殺菌的話,風味就會降低。

還有像是如何防止咖啡和牛奶分離的方法等等,在開發的 過程當中,面臨了許許多多的問題需要去解決。「UCC咖啡」,就是在這樣的背景之下誕生,成為了世界第一罐的 罐裝咖啡。







在發足於日本的食品當中,造成空前絕後大熱潮的代 表作,應該非泡麵莫屬了。

「將速食麵推展為國際性商品」的想法,曾幾何時也只 是一個夢。當然,美味是不分國界的。可是,由於文化、 傳統、飲食習慣的不同,想要跨越國境又談何容易?這時 候就需要動一下腦筋了。本來用碗和筷子吃的東西,改成 用杯子和叉子。接著,又將原本裝入模具之後去炸的麵條 ,改成蒸過分開之後再油炸。同時也開始研究方便攜帶以 及具有保溫效果的容器。為了不讓麵在運送途中壓碎,而

想出將麵懸吊在容器當中的方法。以上種種,都是絞盡腦 汁費盡心血想出來的。為了追求一個讓速食麵國際化的夢 想,許許多多的人結合了智慧和努力,如今終於成功地將泡 麵推展到世界各地,在80幾個國家受到各地人們的喜愛。





J-special

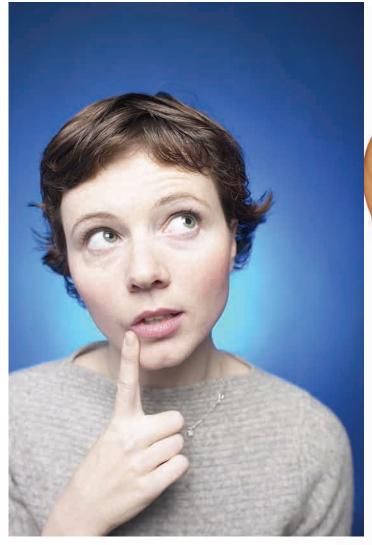
由於換個角度思考而嚐到成功的滋味,錄音帶也是一個好例子。

本來,大企業都是將錄音帶和錄音機一起賣,所以錄音帶這塊市場一直沒有被開發。這時候,有一家廠商想到了:「為什麼錄音帶一定要是錄音機的附屬品呢?」。然後,他們傾全力開發製造出來的,便是世界最初的高機能音樂錄音帶。也因為如此,原本默默無名的電子零件廠商TDK,搖身一變而成為了世界知名的企業。

沒錯,想要創造出熱門商品,只有夢想和點子是不夠

的。還需要長時間不斷的研究和試行錯誤。就像花了30年 才完成的IH。

如今,在日本的新建住宅當中,三棟裡面就有一棟是採用不必用火也可以加熱鍋子料理食物的IH烹調加熱器。利用磁力原理讓鍋子發熱這種烹調方法,慎選鍋子是相當重要的一件事。由於方便的傳統瓦斯爐還是佔去了大部分的市場,開發過程中遇到了很多困難。整整花了30年漫長的歲月,才有現在的成就。







也有一種夢想,是從另外一個夢想去實現出來的。

有個人對卡通情有獨鍾,將自己的一生全部注入在卡通 上面。一位看著卡通的少年,有了一個前所未有的夢想。手 塚治蟲作品—「原子小金剛」,在美國以「ASTRO BOY」 聞名。這是一部關於機器人的卡通,不過少年卻有個想法: 「我想做出跟原子小金剛一樣有生命的機器人!」那位少年 長大之後,成為了一位企業人士,為了工作的事前準備,每 天都被堆積如山的會議和文件搞得焦頭爛額。這個時候, 他想到了:「再一次讓創造的精神復活吧」。可是,周圍 的人都反對。機器人這種東西,只是童話而已,不可能做 得出來。然而,他卻堅持著「只要擁有技術、就能開發市

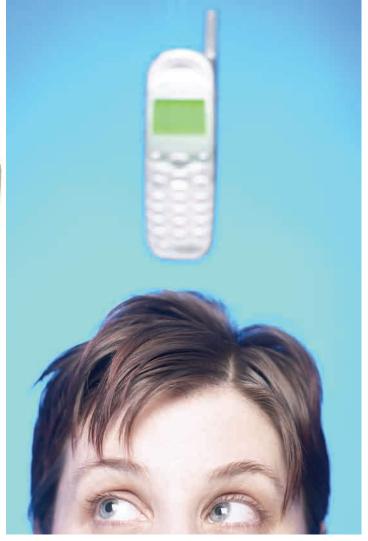
場」。機器犬「AIBO」,就是這樣誕生的。

攜帶用卡式錄放音機、家庭用電視遊樂器等等,從「 有的話真好」這樣的美夢,到商品開發這段過程,不管哪 一條路都是崎嶇不平的。在每一樣從日本國內發展為世界 性商品的背後,都刻有著這些研究開發者的感人故事呢。

加油、努力這些話語,如今聽起來似乎有點陳腔濫調 的感覺。可是,每一個開發研究背後的故事,都令人銘感 五內。不禁一番寒徹骨、怎得梅花撲鼻香。就是這麼簡單 的道理,才會讓我們的心中充滿了感動。

追求夢想是一件多麼美好的事,這些商品確確實實地 告訴了我們。









提到前田園,一般人都會想到它 的好茶。不過,還有一個您不可 以忘記的就是,冰淇淋。很多人 可能會懷疑:「咦?賣茶的也會 做冰淇淋嗎?」沒錯,其實有這 樣一個故事。

















曾經讓前田園的人感到 不滿的是,被公認為好吃的 抹茶冰淇淋居然一樣也沒有 這件事。既然如此,那就 用自己的手來做吧。知道 什麼才是真正好茶的前田 園,一定可以做出令人滿 意的東西。完成的話,說 不定還可以讓喜歡吃冰淇淋 的美國人眼睛為之一亮,讓 日本茶變得更大眾化…。於 是,正宗的抹茶冰淇淋,就 這樣從前田園誕生了。

決定冰淇淋味道的關鍵,就在於嚴選材 料的功夫、以及師傅的精湛手藝和真情演 出。鮮奶自然不在話下,老本行的抹茶,連 和菓子屋都甘拜下風的紅豆、芒果、荔枝、 蜜桃等等,精挑細選出來的每一種材料都是 前田園才有的堅持,在味覺上做出最完美的演 出。



為了回應客戶想吃「前田園 風味」冰淇淋的要求,特地量身 打造出來的就是「麻薯冰淇淋」了。 當然,「麻薯」和「冰淇淋」都 是由自家工廠製作,風味絕佳。 手指輕輕夾起、悠閒自在享用。 為了實現冰冰涼涼、柔軟滑嫩的 □感,還特地從日本聘請了專業 的和菓子師傅,徹底接受指導。 絕無僅有的美味、您一定無法抵

抹茶、紅豆、芒果、草莓、卡 布奇諾、香草。口味種類之豐富,使您在選 擇時都會猶豫再三。附有小窗□的親切包裝 設計,是為了讓您可以親眼看到裡面的冰淇 淋,在挑選時享受另外一種樂趣。

總是堅持自然真品的前田園。日本茶如 此,冰淇淋亦然。今年夏天,真的很想嚐嚐 看,這自然芳香的滋味呢。

Maeda-en U.S.A. / G.T. Japan, Inc.

Tel: (949) 251-9601 e-mail: info@maeda-en.com www.maeda-en.com





這個只要 \$1.50? ^{踏進店內,不管誰都}

會忍不住這樣驚呼。

適合用來改變房間佈置的商品、好用的 廚房用品、看了就忍不住想送人的可愛 小禮、親手做的料理更增添幾許風情的 精巧碗盤、高品質的園藝用品,然後還 有日本的傳統古早玩具以及文具用品等 等,樣樣只要\$1.50。從生活必需品到 精美藝品,由於每一樣只要\$1.50就可 以輕鬆擁有,說 Marukai 98¢ Plus Store 的Daiso專區改變了物品的價 值,一點也不為過吧。想要的東西盡 情地買,就算買10樣也只要\$15+Tax。









家等等,在世界各國已經開了350家分 店的「Daiso」,在千呼萬喚之下終於 登陸美國了。在Marukai Store裡面,現在已經有了Daiso專區。 目前的商品種類大約有一萬種,而且 日後還會有新商品陸續抵達,相信您 每次到訪都會有驚奇發現哦。

Marukai 98 ¢ Plus Store這次在小東京, 開了一家以日本和式風情為主的店一 WA·RAKU。高品質低價格,讓您 更加享受便利購物的樂趣。

Torrance Store 22850 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90505 Tel: 310 - 791 - 3919

Japanese Village 114 Japanese Village Plaza #D, Los Angeles, CA 90012 Tel: 213 – 995 – 1111

WA · RAKU in Japanese Village 102 Japanese Village Plaza Los Angeles CA90012 Tel: 213 – 995-9996

Gardena Store 1360 West Artesia Blvd Gardena, CA 90248 Tel: 310 – 516 – 8160

Cypress Store 9937 Walker St., Cypress, CA 90630 Tel: 714 – 252 – 8400

Fountain Valley 18081 Magnolia St. Fountain Valley, CA 92708 Tel: 714 – 593 – 1600

West Covina 1420 S. Azusa Ave. West Covina, CA 91791 Tel: 626 - 430 - 0900













Chocolate

千呼萬喚始出來 眾人期待新口味



Green Tea



Creamy Vanilla



Tropical Delight

新登場

豆乳對身體有益,是眾所週知的事。大 原有的風味也會一起消失。在味道上,說 外,為了不喜歡甜味的人,還特別推出了 果很出色。不過,就是那股豆腥味實在令人 不敢恭維,這恐怕也是大多數人的感受。俗 話說「良藥苦口」,對身體有益的東西,在 味覺上做點犧牲也是在所難免的吧。

讓討厭豆乳的人也喜歡喝的豆乳。讓世 界各地的人都拍手稱讚的豆乳。為了製作出 這樣的產品,龜甲萬有了開發「沒有豆腥味 的豆乳」的念頭。

首先,必須在去除豆腥味上下點功夫。 要把那味道減低至讓人不會注意到的程度, 加一堆香料就可以了。可是,這樣一來大豆

豆中的蛋白質可以全部被攝取,而且消化效 什麼也不能妥協。龜甲萬反復進行消費者 試驗,降低產品的甜味、原料盡可能採用 有機栽培的大豆。不論「味道」還是「品 質」,龜甲萬都始終堅持完美。

> 「Pearl Soymilk」就是在這種執著下誕生 的。採用最上等大豆為原料,營養全部保 留,卻絲毫沒有任何豆腥味。在San Francisco Soymilk,美味得到了肯定。

今年夏天,為了回應消費者的聲音,推 late, Unsweetened 6種口味。 出了一款全新口味——Chocolate。這是一 樣不論大人、孩子都喜歡的健康豆乳。此 定要親口嚐一嚐。

Unsweetened。因為是Unsweetened,大 豆腥味會比較強,所以在開發時多花了一 些時間。可以說這是龜甲萬研究出的最大 成果,近平完美的新產品。

以醬油傳統老店而聞名的龜甲萬,對大 豆以及人們的健康不斷思考、鑽研。那股真 誠和執著所醞釀出的「Peal Soymilk」, chronicle中,還曾經被評選為Best 正可說是「真品」。有Green Tea .Original. Creamy Vanilla.. ,Tropical Delight, Choco-

只有「真品」才有的味道和品質,您一



炎炎夏天少不了它!

素麵、烏龍涼麵調味露,當然選 Kikkoman!

蕎麥涼麵

材料:2人分

市面上賣的蕎麥麵 2 把 龜甲萬蕎麥涼麵調味露 適量 蔥、薑 根據個人喜好適當 添加

作法:

- 1. 用稍大的鍋,加水燒開後 加入蕎麥麵
- 2. 麵煮軟後用冷水沖洗,然 後倒進篩子裡面瀝乾
- 3. 把龜甲萬蕎麥涼麵調味露 倒入碗中,然後把涼麵沾 著吃即可





蕎麥涼麵調味露



素麵調味露

J-trend

為您報導日本最新流行

Cool Biz

據說,脫下西裝外套、拿掉領帶的話,身體感覺到的溫度會 降低兩度。

最近幾年,日本的夏天真的是 越來越熱了。受到地球溫暖化 的影響,或是因為在沿海地區 林立的高樓大廈阻擋海風所造



成的都市熱島效應等等,原因有許許多多。總之,回到現實問題來看,一天當中的最高氣溫就算超過35度也已經不足為奇了。從氣溫上來看,可以說完全是亞熱帶氣候。

在這種情形下,日本上班族卻還是一副西裝畢挺的裝扮。因為太熱, 只好把冷氣開到最強。結果不但對身體不好,排放出去的熱氣又造成外面的氣

溫升高,形成一種惡性 循環。

 這樣的運動取名為

「COOL BIZ」而大力 推行。日本的小泉首 相自己也脫下了外套 和領帶,來鼓勵全民 參加這個運動。

可是,在大多數身為 上班族的日本父親們 心裡面,對於這樣的 做法還是抱著質疑與



少數。

如果男士們開始注重自己的打扮,趁著這個機會,以男性 為對象的流行雜誌和紳士服 裝業界說不定可以撈到一票 ,因而出現意外的經濟效果 也不一定…。

打扮,在某種意義上,比工作 還要難多了…。今年夏天,在 日本可以聽到很多男人這樣子 碎碎唸吧。



TAKAOKAYA

Takaokaya U.S.A., Inc

Tel: (323) 269-9810 / www.takaokaya.com

高岡屋茶包新上市

- 100%日本靜岡縣產
- 特製鋁箔包裝, 封存原有美味
 - 產地直送、價格公道。





JHIJEIDO

Bio-Performance Super Restoring Cream 新上市



減少「皺紋」、改善肌膚「鬆弛感」,讓肌膚更加年輕動人!

1988年9月,資生堂運用最先進的生化技術開發出了Bio-Performance, 美容效果受到高度評價,在世界各地的美容護膚大賽中多次獲獎。 2005年9月1日,借助革新性的生化技術而開發的,能有效改善老化 帶給肌膚的兩大煩惱 ─「皺紋」和「鬆弛」、讓肌膚持續恢復年輕的 美容霜「Bio-Performance Super Restoring Cream」,即將問世。

皮膚的2大煩惱?

2004年,資生堂針對30歲以上女性120人進行了肌膚調查之後發現, 跟「暗沉」、「黑斑」相比,為了皮膚老化而產生的「皺紋」、「鬆弛」 問題而煩惱的比例更高。

「Bio - Performance Super Restoring Cream」,就是專門為了解決 這兩大煩惱而開發出來的。

針對用過「Bio - Performance Super Restoring Cream」 的199名女性進行調查的結果

用眼睛就可以看出來的肌膚老化有明顯改善之比例

1週後 細小皺紋有所改善 76% 1個月後 皺紋有所改善 87% 感覺到肌膚變年輕了 95% 感覺到肌膚變光滑了 98%

肌膚「鬆弛」會直接導致「皺紋」增加,「Bio-Performance Super Restoring Cream」著眼於這種緊密的關聯性,把因為皺紋而凹 下去的皮膚拉到原本的高度,恢復肌膚原有的彈性。

高貴濃厚的乳霜,塗抹後迅速與肌膚融合,帶給您嫩滑細緻的感覺。 水水嫩嫩的緊繃感,還有那持久的彈性,讓您再次擁有年輕亮麗 的肌膚。

L.A./ CHINATOWN

BELLA ANA (安妮化妆品) 839A N. BROADWAY (213)620-1937

(安妮化妝品) 988 N. HILL ST., ##210 (213)620-9057

SANTA MONICA

SANTA MONICA
SHISEIDO – SANTA MONICA
(MITSUWA MARKET)
3760 S. CENTINELA AVE.
(310)636-1100

L.A./LITTLE TOKYO

330 F. SECOND ST. ##C (213)628-5197

LITTLE TOKYO COSMETIC 341 E. SECOND ST. (213)687-4686

LITTLE TOKYO COSMETIC — MITSUWA MARKET (小東京化妝品) 333 S. ALAMEDA ST. (213)626-1694

WEST LOS ANGELES

KCW (MARUKAI MARKET) 1740 W. ARTESIA AVE. (310)808-0160

TORRANCE

SHISEIDO – TORRANCE (MITSUWA MARKET) 21515 S. WESTERN AVE. (310)782-6010

MONTEREY PARK LITTLE TOKYO COSMETIC (小東京化妝品)

111 N. ATLANTIC BLVD.. (626)281-5171

VITATIV - MONTEREY PARK (名家) 112 W. GARVEY AVE. (626)288-7728

SAN GABRIEL

ALLURING CORNER (星辰) 301 W. VALLEY BLVD., ##103 (626)281-1301

VITATIV - FOCUS (名家) (全統百貨內) 140 W. VALLEY BLVD. (626)571-8889

SARAH COSMETICS (千彩) 704 W. LAS TUNAS DR., ##E2 (626)458-6206

GRACE COSMETICS (名仕) 651 W. DUARTE ROAD (ARCADIA SUPERMARKET) (626)821-8783

SAN MARINO

HUNTINGTON PHARMACY 2300 HUNTINGTON DR.

LITTLE TOKYO COSMETIC — DIAMOND PLAZA SHOPPING CENTER (小東京化妝品) 1330 FULLERTON RD., ##106 (626)964-7783

VITATIV-ROWLAND HEIGHTS

(名家) 18438 COLIMA RD., ##2 (626)913-1292

YURI COSMETICS BOUTIQUE (羅門) 18922 E. GALE AVE. ##C (626)810-8911

WEST COVINA

LITTLE TOKYO COSMETIC – MARUKAI PLAZA 1414 S. AZUSA AVE. ##B7 (626)918-8636

BELLA ANA-WEST COVINA (安妮化妝品) 993-3 S. GLENDORA AVE. (626)960-9513

ANAHFIM

TOMOKO'S 2943 W. BALL RD. (714)828-4960

WESTMINSTER

9200 BOLSA AVE., ##209 (714)898-9898

VITATIV (GIGI'S II) (名家) 9191 BOLSA AVE., ##127-128 (714)899-6890

(714)557-6699

MITSUWA MARKET PLACE 665 PAULARINO AVE.

COSTA MESA COSMETICS 2975 HARBOR BLVD (714)424-9036

IRVINE SHARP FIVE, INC.

(名家) 15333 CULVER DR., ##900A



Shiseido 只對在Shiseido 特約美容專門店出售之產品



贴近你我的生活 大眾化精心設計

TOTO Washlet 25,000,000台銷售紀念特別活動 從此不再需要衛生紙 溫水洗淨,隨時保持乾淨清爽。來自TOTO的最新衛浴文化。

日本90%,韓國50%。這兩個數字,是 溫水洗淨馬桶座的普及率。如今,不論是在 日本還是韓國,平均每兩家就有一家以上安 裝有溫水洗淨馬桶座。用溫水清洗臀部,用 溫風烘乾,把原本被視為「骯髒」代名詞的 廁所,改造成一個清潔又舒適的空間。

過去,由於石油危機的影響,馬桶座賣不出去而造成大量庫存。為了改變局勢,「必須開發一種新的重點商品」。於是,將原本被視為醫療機械而細心生產的洗淨馬桶座,重新設計成適合一般消費者的新產品這樣的概念,便應運而生了。

舒適的水溫、洗淨所必需的水量。此外,



「Washlet」。後來,人們越來越講究清潔衛生, 溫水洗淨馬桶座便成為熱門商品了。



25,000,000台銷售 紀念特別活動

不光只是紙上談兵,還重視現場人員的知識和經驗,並且從人體工學的角度進行研究分析。要做出一種不管是什麼樣的人,都能夠輕鬆使用的產品…。為了實現這樣的理念,2002年4月,設立了Universal Design研究所。

「因為是每天用的東西」、「因為是大家 一起用的東西」。對使用者的貼心,在TOTO 的每一樣產品都能感受到。



Washlet S300 (Made in Japan)

遙控式操作盤,外觀流線舒暢

- 臀部洗淨 女性洗淨 溫柔洗淨
- 按摩洗淨 波浪洗淨
- 自動除臭 溫風烘乾 旋轉洗淨
- 溫水功能 水壓調整功能
- 馬桶座溫度調節 馬桶蓋自動開合
- 定時自動清洗 省電功能

SPECIAL PROMOTION

- \$1,248 < MSRP > + Tax
- + Installation
- = \$1500(通常) → **\$990**





Washlet C100 (Made in Japan)

基本功能樣樣齊全 價格公道、輕鬆購買

- 臀部洗淨 女性洗淨
 - 骨部流净 女性流净 ■ 水壓調整功能
- 馬桶座溫度調節 馬桶蓋自動開合
 - 定時自動清洗 省電功能

SPECIAL PROMOTION

\$727 <MSRP> + Tax

+ Installation

= \$900(通常) → \$660



213.389.2020