www.j-goods.us 日本商品大全

J-goods™

Japanese goods

了解日本商品和
時代的情報雜誌

06.02
Vol.10 February, 2006
隔月發行・免費

News Flash
在美國買得到的日本新產品

J-recipes
好吃的日本料理食譜

J-trend
擷取當今的日本流行情報

J-enta
哈燒日本藝能消息

J-good Restaurants
美味日本料理店介紹

J-goods Publishing
Tel:310-217-0461
info@j-goods.us

眾人注目 功能充實操作方便 超人氣

一登場就轟動武林、驚動萬教的，就是這台電子鍋。

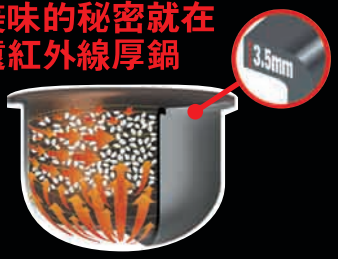
中華白米飯、日本紅豆飯、義大利燉飯，18般武藝樣樣精通。甚至連韓國石鍋拌飯的鍋巴，用它的微電腦功夫也做得出來。另外，還附有一次可蒸8顆蛋的特製蒸蛋器。忙碌時，利用可以煮湯的Slow Cook Course，只需輕輕一按，它就會幫我們煮好香噴噴的排骨湯呢。

煮出來的飯實在是好吃到沒話說。因為大型蒸氣孔可以讓水不會溢出來，所以才有辦法煮成粒粒飽滿顆顆晶亮的米飯。而且裡面有個保濕球，可以在保溫時抑制水份蒸發，讓米飯長時間維持在剛煮好的最佳狀態。

頂部的外表採用不鏽鋼製成。由於不鏽鋼的表面有一層薄膜，可以讓異味和污垢不易附著，最適合用來作為廚房用品的材料。只要擦一下，就可以輕鬆完成平時的保養。大型的液晶顯示板，讓您可以簡單操作它豐富的機能。

不管是人數眾多的大家庭還是派對，它的10人份大容量讓您不用再煩惱。加上它造型美觀、功能齊全，可以說是精明能幹的廚房好幫手。受歡迎，當然有它的道理在。買電子鍋，還是選樣樣包君滿意的SANYO吧。

美味的秘密就在遠紅外線厚鍋



料理就交給電子鍋吧！用Slow Cook Cours煮出排骨湯囉！

材料：4人份
排骨 1 oz
紅蘿蔔 1根
白蘿蔔 1/3根
洋蔥 1顆
水 4 Cups
高湯塊 1個
鹽、胡椒 少許

做法：
1. 將排骨用滾水事先煮過
2. 蔬菜切成約一口大小
3. 把材料、水以及高湯塊放到內鍋裡面，再將Slow Cook Course設定為1小時就可以囉

由於是10人份的大容量，所以不用擔心湯會溢出來，熱氣會好好將排骨燉的又爛又香。也可按照個人喜好，放番茄進去也很好吃。這麼簡單方便的電子鍋料理，您一定要試試看哦！

大人氣！直接採訪米大師…想知道更多關於米的知識！

米的保存方法

「米存放在低溫而且暗暗的地方比較好。因為米含有脂質，如果沒有放在低溫暗處的話，由於酸化作用以及水份的減少，風味會降低。有人很聰明，還想到把米倒進寶特瓶裡放到冰箱保存呢。氣溫一旦超過15度米就會加速老化，所以在夏天的時候倒是不錯的方法。另外，米買回來之後最好在2星期以內吃完。」

下澤先生檔案
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員。

©2006 SANYO Home Appliances
(818) 998-7322 ex.417 / www.sanyo.com
欲購買者，歡迎到附近各亞洲系家電行
SANYO

Hikari Miso

味噌

越美越吃味吃越、越健康

「這個味噌湯好香啊」
「好像有媽媽的味道」
「很清爽的感覺但是很夠味」
在一個午餐聚會中來了12位日本的家庭主婦。其中有一道菜是味噌湯，裡面只有放了海帶芽和蔥這麼簡單的材料而已。可是，12個人卻異口同聲地說「好吃！」。沒錯，就是「Hikari Miso」。

好吃的秘密其實很簡單。堅持最好的原料品質，然後細心確實地製造。也許有人會覺得這沒有什麼了不起。不過，目前有很多企業只想著要怎麼把東西賣出去而已，可是Hikari Miso創業77年以來，卻始終未曾改變過堅持、確實的理念。他們的商品不僅受到行家的絕大支持，有機味噌的市場佔有率更高居世界第一。位於日本中部的長野縣，以新鮮空氣與清澈溪流聞名。而「Hikari Miso」便是在這樣的環境下製作出來的。精挑細選的原料、一絲不苟的製程，再加上最適合製作味噌的自然環境與土地。就算是即食味噌湯，Hikari Miso也能夠讓您感受到米麴本身的高貴香氣、以及大豆原本的天然風味。

不只是好吃，味噌的營養成份據說還可以預防老化、防止癌症和胃潰瘍、促進消化與腦部新陳代謝等等。而Hikari Miso裡面便大量包含了這些營養成份。越吃越好吃、越吃越健康。Hikari Miso，就是這樣的好味噌。

用味噌製作好吃的保存食品

味噌本身就是可以放很久的東西，只要在肉或是蔬菜裡面醃一些進去的話，就可以輕鬆做出保存食品。味噌的蛋白質可以除臭，而且味噌本身具有殺菌效果，可以清除對人體有害的大腸菌和細菌。如果要醃製食物的話，建議您先用 4 oz 的味噌和1大匙的酒、砂糖來做，以後再按照個人喜好自行調整。趕快來試試看味噌的天然力量吧。

味噌醃牛舌
- 用小火將牛舌煮到變軟為止
- 將牛舌醃到味噌裡面，兩天之後便大功告成

味噌醃蔬菜
- 將牛蒡、紅蘿蔔等根莖類蔬菜與味噌一起放進封口袋中，一邊把空氣擠出來一邊封好
- 放到冰箱裡面4、5天。要吃的時候把味噌洗掉然後切成薄片就行了

《參考資料》
「奶奶教我的保存食品」 城內松子著 文化出版社
「教女兒親手做美味的梅干、菜脯等保存食品」 脇雅世著 主婦之友社

味噌湯、火鍋、日式沙拉醬多樣用途的生味噌

圓熟麴菌味噌湯(速食)
使用有機大豆和100%天日鹽做成的圓熟無添加味噌。有3種不同的口味哦。

低鹽生活（速食）
鹽分減量的速食味噌湯。為了保持味噌原有風味，精心調合四種味噌，實現了「鹽減味不減」的目標。

圓熟麴菌味噌
使用有機大豆、有機米和100%的天日鹽製成。因含有麴菌所以有點甜。它的美味讓人可以拍胸脯保證。

特選味噌
採用有機大豆、有機米和100%的天日鹽。味如其名，特選原料帶給您純正的大自然風味。

Hikari Miso
LA Office Tel: (310)686-7457 / NY Office Tel: (917)687-8029
www.hikarimiso.com

這才是眞正的洋芋片！

Potato Chips
Seaweed & Salt

Potato Chips
New BBQ, Hot & Spicy

「我喜歡洋芋片！」。說到零嘴，不管是誰都會先想到洋芋片吧。日本的Calbee商品中，銷售量占前兩名的也是洋芋片。人氣之旺由此可見一斑。

洋芋片在1885年誕生於紐約州。據說是一位叫喬治．可萊姆的大廚發明的。有一天，一位挑剔的客人抱怨油炸馬鈴薯切得太厚，三番五次地叫廚師重做。廚師終於也不耐煩了，索性把馬鈴薯切成用叉子叉不起來的薄片，想說來整整那位客人。沒想到這一來反倒合了客人胃口，讓他滿意而歸。洋芋片傳到日本是在二次世界大戰後。由於美軍帶來的洋芋片受到大家的歡迎，日本一些做點心的廠商便開始競相生產。其中，透過電視廣告和海報給人們留下了深刻印象，甚至讓洋芋片聞名於世的就是，Calbee。

不過，Calbee引以為豪的並不是這段歷史，而是從創業當初就未曾改變過的初衷—「美味」和「健康」。Calbee不光是精挑細選馬鈴薯而已，還會適當調整切片厚度。這是因為馬鈴薯所含澱粉和糖質比例，會隨著收穫時期和品種有所變化。並且，為了保持馬鈴薯原本的自然風味，在油和鹽的選擇上也是煞費苦心。還有一點您可能不知道。現在市面上的洋芋片幾乎都是用可以防止氧化的銀色塑料包裝，而這種包裝也是Calbee率先開發出來的。

Calbee對於各方面的執著可以說到了頑固的地步。不過也正因如此，我們才能享受到馬鈴薯的自然鮮美。香香脆脆的口感和美味，讓你吃一次就難以忘懷。

吃洋芋片，當然選擇Calbee。趕快去商店找新包裝上市的Calbee吧！

Grill-A Corn
BBQ, Hot & Spicy

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

Shrimp Flavored Chips
Wasabi, Hot & Garlic

Saya

Calbee America, Inc.
Tel : (310) 328-8100 / www.calbeeamerica.com

YAMASA

YAMASA正統派食譜

壽喜燒，要吃就要趁燒

材料：4人份

A

壽喜燒用牛肉	1 lb
蔥	2根
蒟蒻絲	2包
豆腐	1塊
金針菇	1包
白菜	1/8顆
沙拉油	少許

B

Yamasa醬油	1/2 Cup
米酒、料理酒、砂糖、水	各1/4 Cup
高湯素	1大匙

做法：

1. 蔥切成2 inch長，豆腐切成2 inch大小，白菜切成適當大小
2. 將金針菇的根部切掉
3. 蒟蒻絲用開水川燙一下之後切成適當大小
4. 用個小鍋子把B的材料煮一煮，做成調味汁
5. 把大鍋子加熱後倒入拉沙油(或是牛肉的脂肪部分)，接著把蔥炒一下，然後把牛肉攤開來放進去煎
6. 將第4步驟做好的調味汁倒進大鍋子裡面，再把其他材料通通放進去，煮熟之後就可以趁熱吃了

香香烤肉醬

材料：4人份

烤肉用牛肉
洋蔥、紅蘿蔔、
南瓜等喜歡的蔬菜　大量

A

Yamasa醬油	4大匙
柳橙果醬	3大匙
蒜頭	1枚
麻油	1大匙
水	2大匙

做法：

1. 蒜頭切碎之後和A材料混和，然後把肉放進去醃個15分鐘
2. 然後大家就可以一起來烤肉囉

讓大廚也難忘 一見鍾情的 好味道

眞正的好醬油，透光來看的話
有一種難以言喻的美，
會讓人不敢相信自己的眼睛。
既不黑也不紫，
深沉透明的光輝
就宛如寶石一般。

Yamasa醬油，便擁有這樣的光輝。不僅適合跟其他調味料一起搭配，還可以使菜餚看起來更有光澤而不會讓顏色變濃，所以有很多廚師相當喜歡。在東京的日本料理專門店中，大約有6～7成的廚師用的是Yamasa醬油。在洛杉磯地區的日本料理餐廳，也有很多人只用Yamasa。他們都說：「做好之後的顏色很漂亮」「相當入味」「我在家裡也用這個」。

堅持天然原料的Yamasa醬油，在釀造過程中不使用任何添加物，所以才有它獨特的色、香、味。不知道有多少廚師的芳心，都被那絕一無二的風味給擄獲了。您喜歡的餐廳、或是常去的壽司店，說不定也用Yamasa醬油呢。

只是換個醬油而已，沒有想到會差這麼多。馬鈴薯的柔柔淡黃、紅蘿蔔的澄澄鮮橘，在鍋中呼嚕呼嚕地搖曳著，令人陶醉的香氣。跟總是煮成醬油色的蔬菜比起來，就是有那麼，一點點不同。

「這個這個！就是這個」一絲微笑不知道何時攀上我的嘴角。總是覺得很不可思議。當我想好好大吃一頓時總是和老公一起去的日本料理餐廳，端出來的菜色真是漂亮到無法言喻。而且不管是燉的、煮的還是茶碗蒸，裡面的料明明都是本來的顏色，可是卻好入味。

老公每次都說「因為人家是師傅嘛」，可是有一天我突然想到，說不定・・・。換個醬油看看之後，賓果！果然和我想的一樣！那家店的味道就是，Yamasa醬油。

「哇！好香啊」被四溢的醬油香味誘惑，忍不住嚐了一口・・・哇，真好吃。雖然跟那家餐廳比起來還差一點，不過我的味道也不賴。老公回來之前，再多做一樣菜吧。

Yamasa Corporation U.S.A.
3480 Torrance Blvd., Suite 226, Torrance, CA 90503-5808
Tel: (310) 944-3883 / Fax: (310) 944-3935
E-mail: mabe@yamasausa.com / Website: www.yamasausa.com

J-goods™
Japanese goods
日本商品大全
www.j-goods.us

©J–goods Magazine

February 2006・Vol. 10
2161 W. 182nd St., Suite 208
Torrance, CA 90504
Tel: 310-217-0461
E-mail: info@j-goods.us

We reserve all rights for any articles and pictures in this magazine.
We are not responsible for the advertisements in this Magazine in any way.

Publisher	Yae Dobashi
Art Director	Hisae Tanaka
Writer	Yoko Nakada
	Yu Lun Li
	Junko Kurachi
Designers	Yumiko Ikeda
	Tomoko Takeshita
	Nao Sugita
Photographer	Key Kudo
Translator	Yu Lun Li
	Zhuangfei Yu
	Shui Jong Huang
Proofreader	Shui Jong Huang
Special Thanks	Marukai
	TAWA Super Market

J–goods整年訂閱申請書 [6回份 $10]

每隔兩個月，當J–goods發行新刊時會同時將雜誌寄到貴府。[4・6・8・10・12・2月/一年發行6次]
請填妥必要資料項目、連同Check
[美國國內 $10含運費] 郵寄到下列地址即可

J–goods Publishing
2161 W. 182nd St. Suite 208
Torrance, CA 90504

Name:

Address:

Phone:

CONTENTS

11 J–special
特集：來學學日語吧

在海外旅行時，打算要去吃當地食物的時候您有沒有想過，如果自己會說那個國家的語言的話・・・。不管是遊玩還是吃飯還是購物，如果會說當地的語言，一定會有一些新的發現、新的感動，或是新的驚喜吧。其實語言可以讓人打開心扉，具有一種不可思議的力量呢。

9 News Flash — New Products and News
17 J-enta — Japanese Entertainment
19 J-enta — Japanese TV Guide
25 J-trend — Japanese Trend
26 From Staff

HOME APPLIENCE
2 Sanyo
27 Sanyo Fisher Company

FOOD・ALCOHOL
3 Hikari Miso
4 Calbee
5 Yamasa
7 Hakutsuru Sake
8 Itoham
10 Yamamotoyama
14 Soyafarm
15 S&B
16 Kikkoman
17 Takaokaya
18 Marukome
19 Kinjirushi Wasabi
Maeda-en
20 Sapporo Beer

J-good RESTAURANTS
21 Editor's Choice Restaurant
Sanuki no Sato
Tamaya
22 Daikokuya
Senka Cafe
Restaurant Lists

BEAUTY・HEALTH
25 Faith Cosmetics
31 Dr. Ci-Labo
32 Kose

SHOPPING・SERVICE
23 E-Z-T-A-X (Cal book Systems)
24 TOMY Yujin
28 Tobi (TOTO)
29 Zipangoods USA

純粹無垢、婀娜多姿的Sake「Sayuri」

Sayuri

看過Steven Spielberg的電影「Sayuri」了嗎？

透過淒美的畫面娓娓道來，一位藝妓永遠的Love Story。電影中那婀娜多姿、純粹無垢的絢爛印象令人留戀，而白鶴酒造便揣摩著那印象推出了一種濁酒。它的名字就叫做，「Sayuri」。將Sayuri寫成漢字的話就是「小百合」，花語是「純潔」「無垢」的意思。由於聽起來相當唯美，在日本是非常受歡迎的女性名字。

濁酒就是，將米、麴和水發酵之後只用粗孔紗布過濾的日本酒。又白又濁是它的特徵。

白鶴酒造的濁酒「Sayuri」，完全具備了名副其實的優雅和美麗。使用嚴選的米和米麴、配合天然水精心釀造出來的純米濁酒，充分展現出一種獨特的、在四季移轉中孕育出來的東瀛美感。新鮮的芳香與自然爽口的甘甜，細柔的口感與鮮明暢快的餘味。當第一口的甘美逐漸在口中擴散開來的時候，就能夠感受到那份沁心的清甜。由於喝起來很順口，連女性和不怎麼喜歡喝酒的人都相當喜愛。傾注杯中時所綻放出來的柔情，就彷彿像是一朵優雅秀麗的百合花。冰過之後更是令人陶醉呢。

不僅適合用來當餐前酒或餐後酒，和其他濁酒不同的是它那清爽的香甜，與美食佳餚更是天生一對。睡前慢慢品嚐，讓舒舒服服的微醺陪伴著您。

充滿日本傳統之美的酒瓶設計，與豪邁有勁的招牌純米大吟釀「翔雲」，剛好呈現出完美的對比呢。

白鶴的酒全部日本原產，不使用任何人工保存劑。

翔雲

Hakutsuru Sake of America, Inc.
www.hakutsuru-sake.com / info@hakutsuru-america.com

ITOHAM

鮮脆新食感 美味人人愛

「裡面的肉汁好多哦」
「吃起來嚼勁十足耶」

憑著那咬起來啪哩啪哩的口感、以及鮮嫩多汁的美味，ITOHAM的「亞魯多拜耶倫」已深獲大眾好評。在1月14、15日這兩天舉行的Asian American EXPO現場，更是吸引了瘋狂人潮。

「丟到滾水裡面煮就可以，真的很方便」

「跟以前吃過的味道完全不一樣耶」

「再給我一根好嗎」

這就是大家搶著試吃的光景。還有人因為忘不了在日本的時候吃過的味道，已經尋尋覓覓很久了，所以一口氣買了一大堆。準備的500份，一下子就賣光光了。EXPO結束之後，有很多人陸陸續續跑來問：「哪裡可以買到啊？」

肉質鮮美的「亞魯多拜耶倫」，延續ITOHAM傳承的「熟成」製法而成。徹底追求美味，堅持嚴格的品質與溫度管理，不使用任何人工防腐劑。美味多汁，完整保存天然新鮮風味，最適合健康取向的您。

吃過您就知道。「亞魯多拜耶倫」人氣的秘密在哪裡。

照過來！
要這麼吃才好吃

不管怎麼說，「亞魯多拜耶倫」還是用水煮最棒。

水煮的話，吃起來會更多汁、更鮮脆，可以同時將美味和口感提升到極致。而且油脂也會減少、吃起來更健康，真的是好處多多。

這時候，如果把蔬菜也一起放進去的話，就可以利用從香腸煮出來的湯汁，輕輕鬆鬆地做出一道好吃的法式蔬菜湯唷！

從湯裡面撈出熱呼呼的「亞魯多拜耶倫」，無論是直接吃、還是沾芥末或番茄醬，都是讓您回味無窮的滋味。

Itoham America Inc.
Tel: (510) 887 – 0882 / www.itohamamerica.com
日系超級市場Marukai. Mitsuwa. Nijiya各分店熱烈販售中

NEWS FLASH

J-goods本期新產品

Calbee

洋芋片新裝上市

Calbee America 推出新口味「海苔鹽味」洋芋片的同時，也順便換新包裝了。這是為了統一美日的產品包裝概念，並且加強高品質的品牌形象。

洽詢方式：
Calbee America, Inc.
Tel : (310) 328–8100
www.calbeeamerica.com

Dr. Ci:Labo

Basic Black Blemish Control Moisture Gel Extreme Close Up Brightening Gel Cream

Dr. Ci:Labo USA新發售了一種可以對青春痘的油性肌膚提供保濕效果的「Blemish Control Moisture Gel」。同時，也將超人氣的嫩膚保養品Super Photo White–C改名為「Extreme Close Up Brightening Gel Cream」。

洽詢方式：
Zipangoods USA Inc.
www.zipangoodsusa.com
Tel: (888) 249–1038

Hakutsuru Sake

濁酒Sayuri

Hakutsuru Sake of America 新推出了一種口感細柔、餘味鮮明，而且甘甜芳香的濁酒，「Sayuri」。撫媚動人的新日本酒，看來又將使不少人如癡如醉吧。

洽詢方式：
Hakutsuru Sake of America, Inc.
www.hakutsuru–sake.com
info@hakutsuru–america.com

Hikari Miso

無人工添加物 特選口味新包裝

Hikari Miso幫美味招牌「無添加」、「特選」兩種味噌做了全新包裝唷！上面多設計了親切的英語標示與做法圖解，讓大家能夠更容易享受到味噌的好美味。

洽詢方式：
Hikari Miso
LA Office Tel: (310) 686–7457
NY Office Tel: (917) 687–8029
www.hikarimiso.com

J–goods

J–goods 人山人海！

J–goods在1月14、15日這兩天，參加了在Pomona舉行的華人工商展。當時J–goods的各產品廣告主舉辦了試吃、試喝、試用等公開販賣，連續兩天在展示大廳中成為最熱鬧的地方。根據統計，2天之中總共吸引了2萬人來到我們的攤位呢。

茶與飲食的健康關係

無論是飯前飯後還是休息片刻，日本人總是少不了一杯茶。聞一下芳香四溢，喝一口清爽甘醇。不僅如此，自古以來日本就有用喝茶來治療腹瀉的習慣，將茶視為藥品。

另外，每當去壽司店時，老闆都會馬上端來一大杯熱茶。然而，壽司用的魚肉大多是生的。在食品的保存技術尚不發達的從前，也許茶是用來預防食物中毒也不一定。當然，喝茶還可以消除魚肉腥味、清掉口中餘味，讓下一塊壽司的好味道不會被破壞。

另外，飯後喝茶可以藉由兒茶素的抗菌作用，有效預防蛀牙。而且，茶葉中含有經常被添加在牙膏中的氟，可以增強牙齒預防蛀牙的能力。有報告指出，在日本的茶葉產地靜岡縣，小學的營養午餐多了茶以後，發生蛀牙的比率就降低了。茶葉的功效得到科學認證，是在1991年「國際茶葉研究討論會」的時候。從此以來，茶葉的神奇功效一個又一個地得到了證明。比如，茶葉裡的兒茶素對於癌症不僅有預防和抑制的效果，還可以降血壓、控制血糖，預防蛀牙和口臭等等。而且茶葉中含有的維他命C還具有美白效果呢。

Yamamotoyama的茶包，讓您在家中也可以輕鬆享用如此健康的好茶。只要注入開水，不需要費心處理泡過的茶葉。不僅適合您的居家生活，更適合旅行攜帶。行李中放幾個茶包，就不用再擔心當地的水合不合自己的口味，是旅行時的寶貝之一哦。

說到Yamamotoyama，除了想到茶之外，當然也不會忘記它是一家海苔傳統老店。300多年來堅持對品質的追求，細心生產芳香濃郁的茶葉，以及富含維他命和礦物質的海苔。日常的飲食生活中有了Yamamotoyama，您就會感覺到一種來自於大自然的健康。何不現在就開始呢？

《參考資料》
朝日新聞社廣告局 摘錄自「朝日靜岡茶研討會」
日本茶俱樂部
美味藥茶
驚人的藥效性 飲食與烹飪

Special Occasion Green Tea

Premium Green Tea

Green Tea

Green Tea
Sushi Bar Style

Green Tea
with Roasted Brown Rice

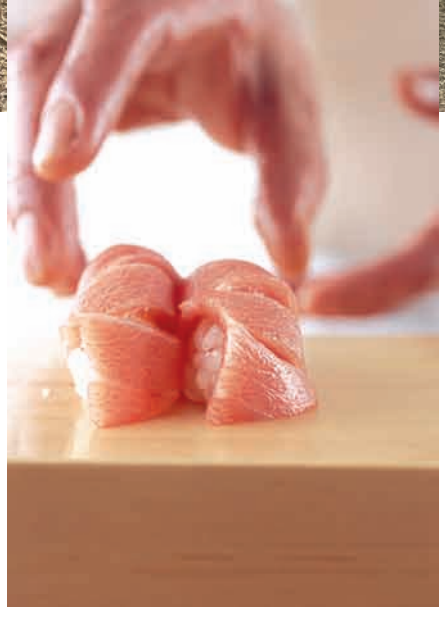
Roasted Tea

Oolong Tea

山本山綠茶
帶給您
安心與輕鬆

名符其實的日本茶頂級品牌山本山。如今，在美國終於也可以體會到延續了300多年的傳統技術和風味

Yamamotoyama of America
Tel: (909) 594-7356
www.yamamotoyama.com



來學幾句日文吧！

有趣的日語，用得上的日語

J-goods的讀者對日本感興趣的人一定不少。也許有很多讀者曾到日本旅遊觀光過，或者打算以後有機會去日本玩。您有沒有想過，下次去日本的時候，或是去日本以外的日式料理店吃飯的時候，試一試用日語點菜或是和店員聊上幾句呢？

在本次特集中，我們就向大家介紹一些「有趣的日語」、「用得上的日語」，希望大家在下次去日本料理店時多多活用，那樣的話，一定會使您的旅行和用餐更加愉快！

Lesson 1：すみません。(su mi ma sen)

除了去吃迴轉壽司時，只要挑自己想吃的拿就好以外，不管是居酒屋還是吉野家、拉麵店，都需要和店員講你要吃什麼。點菜的時候，學會這一句是很方便的哦。這句日文用中文來發音的話，讀作「斯咪嗎現」。「斯依嗎現」也可以。

那這句話到底是什麼意思呢？本來這是一句道歉時說的話，也就是「對不起」的意思。點菜的時候當然用不著向誰道歉，這時說一句「斯咪嗎現」，就是「麻煩你…」，以此來喚起店員的注意，意思是說：「麻煩你來一下，我要點菜了！」。沒有這一句話，或是沒有什麼舉手之類的動作表示，也許你等上半天，也不會有人來理你。當然，不光是點菜的時候用，去日本旅行的話，無論是在街頭問路時，在商店詢問時，或是在電車上踩到別人的腳時都可以用。怎麼樣，很有用吧！

Lesson 2：これください。（kole kudasai）

點菜時光是把店員叫過來還不行，這時再用日文說上一句「これください。」(「我要這個」)，店員也許就會以為你是日本人呢！用中文的發音試試看：「摳勒，苦搭賽！」。「摳勒」是「這個」的意思，日本料理的一大堆名字不好記，但只要記住這句「摳勒」，再用手指著你想點的菜就可以了。很方便吧？在商店裡購物時也用得上哦！

Lesson 3：ごちそうさま。（gochiso sama）
ありがとう。（aligato）

ごちそうさま。（gochiso sama）這句話的意思是「我吃飽了，多謝款待。」中文發音：「狗機搜沙媽」。
不管是在家裡還是在外面，也不管別人請你還是自己掏腰包，日本人在吃完飯時經常會說這一句。當然，你什麼都不說，店員也不會生氣，但當你覺得這裡的菜很好吃的時候，對店裡的人說上一句「狗機搜沙媽」，他們一定很高興的對你道謝：「ありがとうございます！（aligato gozaimasu）」。

對了，在這一課裡，我們順便把這句「謝謝」也記下來吧！「ありがとう」（aligato）。

你可能會想：怎麼和剛才店員說的不一樣呢？這是因為日文中有敬體和常體的不同說法。敬體比常體長，一般來說越長表示越尊重。你是客人，店員當然要對你用敬體了。

那我們來練習一下發音：
敬體：「阿哩嘎豆 勾渣伊媽斯」
簡體：「阿哩嘎豆」

學了這麼多，大家是不是有點累了？那我們來輕鬆一下，聊一些有趣的日語吧。
大家都知道，日文和中文一樣都使用漢字，所以就算是不懂日文的人，只是看漢字可能也會明白大概的意思。不過，有一些詞雖然漢字相同，可意思卻是大相徑庭，這時候也許會鬧笑話。

比如說，日文中「手紙」是「信」的意思。「大丈夫(daijyobu)」並不是「男子漢、大丈夫」的意思，而是「沒關係、不要緊、沒問題」的意思。麻將到了日本也不知為什麼被寫成了「麻雀」。不過發音倒和中文一樣，念「麻將」。還有，漢字的「娘(musume)」也並不是「母親」的意思，而是「女兒、年輕女孩」的意思。例如，有名的「早安少女組」的日文原名就是「Morning Musume」。如果把它用漢字表示的話就是「Morning 娘」，那我們要不要把它翻譯成「早安媽媽」呢？

說到翻譯，中文中的很多詞其實都是從日語中直譯過來的。比如說「卡拉OK」就是日語發音的音譯。與音譯相比，直接使用日文漢字的詞更多，比如「人氣」、「料理」、「海苔」、「人形」等。這些詞源於日文可能很多人都知道。然而，不光是這些，有很多比如說「政治」、「經濟」、「美術」、「物理」、「科學」、「革命」、「社會」等等這些我們從未懷疑過那不是中文的詞彙竟然也是來自於日本。這是因為日本在十九世紀末明治維新以後急速近代化，對於現代科學的研究成為了亞洲的先驅。這時，像大唐時代從日本遠渡到中國學習先進技術的「遣唐使」一樣，很多中國留學生飄洋過海來到日本，學習日本的近代科學技術和理論。他們看到日文書籍中從西洋翻譯過來的「政治」、「經濟」等以上所舉的例詞，就直接把這些詞帶回了中國。

就像發明了半導體的雖然不是日本人(小知識：發明了半導體的是美國物理學家JACK ST. CLAIR KILBY)，但卻由日本人製造了世界上體積最小並且性能最好的收音機一樣，日本人用從中國學來的漢字製造了許許多多的新詞、好詞，然後這些詞彙又「逆輸入」到中國。這說明日本人很善於創新改進，也說明語言文化的傳播和交流有著超乎想像的生命力。

好了，今天的課就上到這裡吧！下次再見！

SOYAFARM

倍受眾人矚目
健康飲料
「THE PEPTIDE」

在華人工商展會場內，「好喝」「順口」的讚嘆聲不絕於耳，可見THE PEPTIDE多麼受到歡迎。說到大豆，人們可能都會聯想到豆奶。不過一聽到這飲料是大豆做的，很多人都瞪大了眼睛：「啥？這是大豆做的？」。葡萄柚香味的THE PEPTIDE，不但口感清爽，還含有8000mg對身體有益的大豆胜肽。

Q、什麼是大豆胜肽？

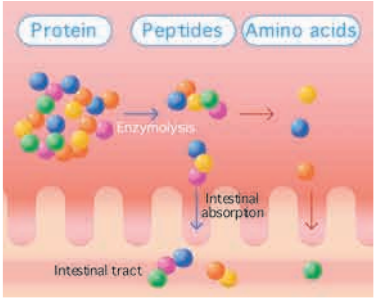
A、構成人體組織的是蛋白質，而蛋白質是由胺基酸形成的。大豆胜肽是介於蛋白質和胺基酸中間的成份，由數個胺基酸結合而成。它比蛋白質小、比胺基酸大，而且來自大豆而不是乳製品，是一種純粹的素食材料。

Q、大豆胜肽為什麼會受到矚目呢？

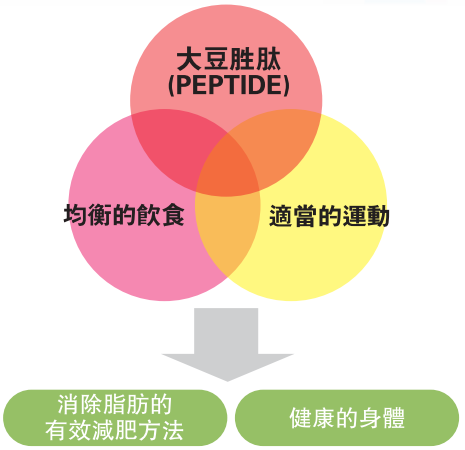
A、我們從飯菜中攝取的蛋白質、先要分解成胺基酸才會被體內吸收。這是因為人體吸收營養的通道很窄，蛋白質無法通過。而胺基酸飲料可以節省分解程序，曾經一度受到矚目。而最近的研究結果表示，胜肽比胺基酸能夠更快地被吸收並且到達身體各組織。而且，由於它是來自大豆的胺基酸複合體，所以更能夠自然保持體內的胺基酸平衡。

Q、大豆胜肽有什麼效果？

A、大豆胜肽可以迅速被體內吸收，所以它能更有效率地增強肌肉、消除疲勞。而且，肌肉生長會加快身體的基礎代謝，這樣就使身體更容易燃燒脂肪。大豆胜肽本身也有燃燒脂肪的功效，因此具有很理想的減肥效果。也就是說，大豆胜肽可以燃燒脂肪而不使肌肉消瘦。最近的研究報告還顯示，大豆胜肽不光可以消除肌肉疲勞，還可以解決現代人特有的精神上的疲勞。這對考生或在IT企業上班的人來說，真是再理想也不過的飲料了。



消除肌肉和精神的疲勞、健康、美容、減肥等等，含有多種功效的THE PEPTIDE，現在越來越受歡迎了。這就是SOYAFARM的前身不二製油公司，用了半個世紀研究大豆的成果。希望THE PEPTIDE能融入您的生活當中，為您帶來確實的效果。



標準身體脂肪率
20~30歲女性=17~24%
30~40歲女性=20~27%

標準體重的計算方法
身高(m)^{2}x21=標準體重kg

預計3月開始可在
www.zipangoodsusa.com
進行線上訂購

SOYAFARM USA
(Division of Fuji Oil Group)
Tel: 310 – 217 – 4164
www.soyafarmusa.com
info@soyafarmusa.com

http://www.daizupeptide.net/
日本的運動選手和女演員們也愛用的THE PEPTIDE。
去看看它在日本的超人氣吧！(日文網頁)

今天在家裡享受餐廳級咖哩吧

您是否覺得，自己家裡做的咖哩飯雖然好吃，但還是比不上咖哩餐廳的味道？
今天，我們就來探尋一下咖哩餐廳美味的秘密吧！

自己做的咖哩和餐廳的相比，一個很重要的不同就是香辛料。在印度，咖哩這個詞是「各種香辛料的集合體」的意思。可以說，咖哩就是香辛料的藝術品。在咖哩專門店，香辛料的種類很多，有「提高香味用的」、「調整色澤用的」、「增加辣味用的」等等，而且都是獨家配方。

雖然想吃美味的咖哩，可是要自己從頭配製香辛料實在太麻煩了。沒關係，讓我們來告訴您一些可以用在S&B速食咖哩包的小訣竅吧！

1、煮飯的技巧

吃咖哩的時候飯要硬一點比較好吃，所以水量以比平時少10%左右為宜。在米飯裡面加一點薑黃(turmeric)或蕃紅花(saffron)也不錯。如果放一些巴西利(parsley)的話，看起來會更賞心悅目哦！

2、關於香辛料

香辛料不用全部在家配製，可以根據自己的口味和身體狀況，只加一種也可以。比方說，胃不太舒服的時候可以加一點小茴香(cumin)，天氣冷的時候可以加一點紅辣椒。這樣一來，您做出來的咖哩味道也不會輸給專家哦。

3、特別調味料

很多人用市販的咖哩塊做咖哩時，會加一些特別的調味料。如鮮奶油、伍斯特郡辣醬油(worcester sauce)、葡萄酒、即溶咖啡、巧克力等等。試著加一些不一樣的東西進去，讓隱藏在咖哩中的味道更豐富多樣吧。

4、加一些其他佐料

八寶醬菜、西洋泡菜、炸洋蔥、蒜粉、杏仁等等，只要放咖哩上就可以，簡單方便、還可以享受到各種新鮮味。多準備幾種口味讓大家互相品嚐比較，一定很有意思哦。

5、家人對辣味喜好不同時，可用這種 方法

小孩子沒辦法吃辣的話，可以加一些蜂蜜或蘋果泥，如此一來就有順口的甜味。另外，乳製品能減輕口中的辣味，所以也可以在上面加一點起司。相反的，如果大人想吃更辣一點的話，可以把切碎的辣椒炒一下加到咖哩中。

無論是自己做的咖哩、還是S&B即食咖哩包，只要多花一點心思的話，您也可以開一間「我家的咖哩店」！

KIKKOMAN

Green Tea　Original　Creamy Vanilla　Tropical Delight　Chocolate　Unsweetened

Kikkoman Pearl Soymilk

了解大豆、好處多多

下面3個問題，你回答得出來嗎？
1・豆奶是什麼？
2・豆奶是怎麼做的？
3・大家都說豆奶對身體好，為什麼？

很意外的，對於一些生活周遭的事物我們都不了解。像上面幾個問題，也許有不少人想破了頭也不知如何回答吧。

豆奶，就是用大豆榨出來的汁。也就是在做豆腐的過程中，還沒有加入鹽滷等凝固劑前的狀態。因為看起來像乳汁一樣所以被稱為豆奶。而且榨的時候，也跟擠牛奶的樣子有點像。另外，在以前母乳有不足的時候，豆奶也曾經被用來代替牛奶餵寶寶。

其實，豆奶的營養成分非常豐富。鐵的含量是牛奶的10倍以上，而且人體必需的各種維他命、礦物質也幾乎都有。與大豆相比，豆奶的營養成分更容易被消化吸收。此外，豆奶還含有大量可以幫助身體強壯的蛋白質，而且跟肉類蛋白質不同的是，完全不含膽固醇。

如果是Kikkoman的「Pearl Soymilk」，還可以同時攝取到增強免疫機能的維他命A，以及促進鈣質吸收的維他命D呢。

營養多多，效果多多。

豆奶中的豆奶，Kikkoman「Pearl Soymilk」！

「Kikkoman 壽司&生魚片醬油」

Kikkoman是一家醬油傳統老店。除了生產一般的醬油之外，還有一種非常高級的醬油。那就是Kikkoman的得意之作：專門用來沾生魚片吃的醬油。跟一般醬油相比之下它的口味稍甜，更能襯托出生魚片的風味。讓紅肉魚的味道更鮮美，讓白肉魚的清爽口感更增添幾許風情。再說一點題外話好了。日本有一種調味料叫做「PONZU（ポン酢）醬油」，但是很多日本人不知道「PON」是什麼意思。其實PON的讀音來自荷蘭語的「Pons」、表示柑橘類的意思。

Kikkoman Recipes

南瓜滷肉羹

材料：4人份

南瓜	1/2個
雞絞肉	10oz
薑	1/3oz
Kikkoman本調味露	2/3 Cup
水	2 1/2 Cups
太白粉	適量

做法：

1・鍋裡加入Kikkoman本調味露和水，接著放雞絞肉、薑、南瓜，然後開始煮
2・大約15分鐘後，把煮軟的南瓜取出盛入盤中
3・往鍋中的湯裡加入太白粉勾芡，然後澆到南瓜上，最後依照個人口味適當撒點薑絲即可

本調味露　蕎麥涼麵調味露　素麵調味露　壽司&生魚片醬油　柚子醋

Kikkoman International Inc.
www.pearlsoymilk.com

Ayu奪下台灣熱門音樂排行榜冠軍

濱崎步的新專輯「(miss)understood」不只在日本強強滾，在台灣的綜合熱門音樂排行榜中也拿下了冠軍寶座。根據所屬的avex唱片公司表示，在包含台灣國內外所有歌手的綜合排行榜中，濱崎步榮獲了第一名。從用她當封面的時裝雜誌搶手程度，就可以知道Ayu的人氣有多強了。對於在日本和台灣兩地成為流行音樂女王，Ayu很高興地表示：「知道這個消息之後我真的嚇了一跳。今後我會把目標定在全亞洲，繼續努力加油。也希望能夠早一點去台灣和各位歌迷見面呢。」

梨本勝氏的脫口秀

日本最受歡迎的藝能新聞記者「梨本勝氏」的脫口秀，1月21日在日文免費情報誌Weekly LALALA的主辦之下順利演出了。木村拓哉快離婚了？矢田亞希子和押尾學即將要一起步上紅毯？由於有這些在電視和週刊雜誌上面難得被公開的八卦，還有記者們揭露出藝能界不為人知的一面，讓會場的氣氛從頭到尾都很熱絡。像是森光子想要收少年隊的東山紀之作養子這個八卦消息，就不是隨隨便便可以聽到的吧・・。

marukome

J-goods 探險隊

「工廠參觀」

我們去參觀日本銷售額第一的味噌廠商marukome了！

第一個想到把高湯加到味噌裡的，就是marukome。這個「新發明」雖然當初不被看好，不過因為可以輕鬆享受專業口味，現在可是人見人愛呢。這一次，我們實際去參觀了製作高湯味噌「料亭之味」的工廠。

高湯味噌
料亭之味

美味低鹽
細滑　顆粒

即時享用包系列

健康蔬菜

天然海藻

營養蘑菇

marukome的工廠設備向來以高科技聞名，受到來自業界內外各方的注目。

日本長野縣，以味噌產地而聞名。參觀的時候，首先要進入一棟很大的建築物，接著搭電梯一口氣爬到最上層，然後再按照順序往下面走。寬廣的大廳中展示著米、大豆以及製作味噌的原料等等。從這裡就可以看出來他們相當重視原料的品質。　製作味噌的時候，首先從蒸米、添加麴菌開始。空氣中盪漾著宛如甜酒般的芳香。另外，大豆先用水泡過一個晚上之後再好好地蒸。然後加麴和鹽，充分混和之後再用好幾個月的時間去熟成發酵。

熟成發酵結束之後，再把「料亭之味」中不可或缺的高湯加進去。這時候，我們聞到了四周瀰漫著令人垂涎的柴魚和昆布香味，由此可見他們用的高湯都是真材實料。

他們的機械設備快到可以在1分鐘之內把味噌裝到60個杯子裡面，全部完成之後便直接放入紙箱。而且衛生管理也做得很徹底，真不愧是高科技工廠！

試吃了味噌湯然後買回家，可是自己做出來的卻一點也不好喝。您是否也有這樣的經驗呢？　如果您沒有使用高湯，只是把味噌溶到滾水裡面的話，就會變成這種結果。不過，marukome的高湯味噌「料亭之味」可就不一樣。只要先在滾水中加點蔥花和海帶芽，然後把它溶到湯裡面，鮮美的味噌湯就完成了。在滴水不漏的嚴格品質管理之下製造出來的高湯味噌「料亭之味」，絕對值得您信賴。

味噌火鍋

材料：4人份

marukome「料亭之味」	2大匙
米酒	1大匙
雞腿肉	1 oz
喜好的海鮮類	適量
白菜	1/4顆
紅蘿蔔	1根
洋蔥	1個
白蘿蔔	1/3根
蔥	2根
水	3 1/2 Cups

做法：

1. 將雞肉和蔬菜切成剛好一口的大小
2. 把水倒入鍋中，再把雞肉、海鮮、根莖類蔬菜等等加進去煮到熟透為止
3. 白菜放進去煮一下之後加料亭之味和米酒、最後放蔥，就可以大快朵頤了

marukome U.S.A. Inc.
Torrance, CA
Tel : (310) 971-0111 / Fax : (310) 533-6081

GYOKURO　SEN-CHA　GENMAI-CHA　HOJI-CHA

Maeda-en Premium Tea Bag Series

尼龍絲綢茶包將茶葉的美味發揮到極致

輕鬆享受迷人香氣與最高級美味

maeda-en
AUTHENTIC & TRADITIONAL

Maeda-en U.S.A. / G.T. Japan, Inc.
Tel : (949) 251-9601
e-mail : info@maeda-en.com
www.maeda-en.com

芥末印證眞心

金印芥末，無論在美國還是日本業務用市場佔有率均高居第一

Premium Sushi Sauce
金印還推出了名為「Premium Sushi Sauce」的燉煮用甜味「壽司調味露」讓讀者們在自家裡也可以享受在壽司店吃鰻魚和壽司卷時所感受到的「美味」燉煮用甜味調味露是鰻魚和壽司卷的最佳拍檔

研磨生芥末
這個產品混和了正宗芥末和西洋芥末，用山葵直接研磨而成，所以保持了芥末原本的口感和風味。不只是用在生魚片和壽司，沙拉、三明治以及肉類菜餚等皆適宜，讓您可以在大快朵頤之餘享受「刺鼻」的快感。隨時隨地皆可使用。常溫保存管狀包裝

KINJIRUSHI

KINJIRUSHI SALES CO., LTD.
(Company name changed from Waner Inc.)
356 Van Ness Way, Suite 504, Torrance, CA 90501
(310) 782-8700

為您介紹日本最新藝能消息及洛杉磯地區人氣日語節目 J-enta

人氣日本電視節目時間表 - 18台

星期五	星期六	星期天
8:00-8:30 櫻桃小丸子 兒童喜愛的卡通節目 8:30-9:00 傳說 兒童喜愛的卡通節目	20:00-21:00 料理東西軍 美味料理大對決 21:00-22:00 功名十字路 (komyoga–tuji) 附英文字幕的日本歷史連續劇 22:30-23:30 Entertainment Drama 23:30-24:00 戀愛巴士 觀察男女的戀愛心情	18:30-19:00 冷知識之泉 提供對日常生活完全沒有用的知識 19:00-19:30 Hey! Hey! Hey! 松本仁志和濱田雅功的脫口秀綜藝節目 19:30-20:30 小早川伸木之戀 21:00-22:00 小春與小夏 森光子、野際陽子

新節目

功名十字路

主演: 仲間由紀惠、上川隆也

描寫一位協助戰國武將・山內一豐(上川隆也)的妻子・千代(仲間由紀惠)的故事。原作作者為司馬遼太郎。

新節目

小早川伸木之戀

主演: 唐澤壽明、片瀨那奈、藤木直人

人氣漫畫家柴門文原作的戀愛連續劇。伸木醫生(唐澤壽明)被職場上的人際關係以及忌妒心很重的妻子(片瀨那奈)搞得筋疲力盡，後來在盆栽教室認識了一個讓他心動的女性。

Sapporo Premium Beer & Light Beer
華人工商展中的人氣盟主！
感謝眾多英雄俠女鼎力相助
SINCE 1876
SAPPORO
Imported
ORIGINAL DRAFT BEER
在美國最紅的日本啤酒
每個人都在喝的黑標籤
IMPORTED
SAPPORO
PREMIUM BEER
IMPORTED BY SAPPORO U.S.A., INC. NEW YORK, NY
SAPPORO
SINCE 1876
Japan's Oldest Brand
PREMIUM BEER
12 CANS 12FL.OZ. (355ML)
SAPPORO
Tel : (949) 553-9733
www.sapporobeer.com

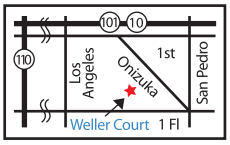
J-good restaurants
Editor's Choice!

Senka Cafe

總之，這是一家可以放心地買、保證貨色良好的店。

比方說在日本很受歡迎的餅乾Yoku Moku，在這裡種類豐富齊全，讓您可以很輕鬆地配合預算或是看送禮的對象挑選。Opus的葡萄酒，不但有特別留意保存狀態，還為了讓客人可以一目瞭然而整齊排列著。高級葡萄酒如果沒有好好保存，就會失去它的價值。偶爾還會發現，有些店故意把葡萄酒標籤做得跟Opus很像，然後跟Opus擺在一起呢。高級巧克力Godiva，放在維持適溫的展示櫃中，對於品質管理絲毫不馬虎。Senka Café，就是這麼一家誠實的好店。另外，它還有一個吸引人的地方就是，您挑禮物挑累了的話還可以坐下來休息休息。因為 Yoku Moku的「Cigare」有零售，所以在送禮之前您還可以用自己的舌頭先嚐嚐味道哦！大受好評的三明治不但是現點現做，而且還使用日本廠商生產的麵包，風味和咬勁就是不同。此外，用了大量新鮮水果的Smoothie也很值得您一試哦！

Senka Cafe
123 Onizuka St., #103
Los Angeles, CA 90012
Tel: (213) 617 – 8699



中午有「烏龍麵、喬麥麵、套餐」
晚上有「百種小品料理到宴會高級料理」
網址：www.sanukinosato.com

請務必來品嚐
日本第一的
超美味烏龍麵。

感謝愛顧，迎向15週年

さぬきの里
Sanuki no Sato

本店榮獲日系雜誌「在洛杉磯您最喜歡的餐廳人氣票選」第一名

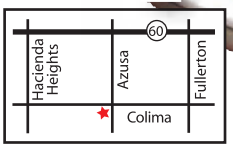
18206 S. Western Ave., Gardena, CA 90248
Tel: 310-324-9184 / www.sanukinosato.com

L. 11:30am–2:30pm (Mon–Fri) /11:30am–3:00pm (Sat, Sun) • D. 5:30pm–10:00pm (Mon–Sun)

Tamaya

用心熬的好湯！

湯頭清澄鮮美的醬油拉麵，
等著您細細品嚐。



Tamaya
Tel: (626) 581 – 3223
17142 E. Colima Rd.
Hacienda Heights
11:30am – 9:30pm / 7days Open

20%OFF COUPON
飲料之外全品八折！
J–goods才有的特別優惠，
不去Tamaya就太可惜啦！！
Expiration Date / Mar 31. 2006
每人限定一次

DAIKOKUYA
大黑家
Original Noodle & Rice-Bowl

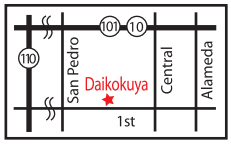
洛杉磯地區的
超強人氣美味拉麵店

賣完爲止!

特別午餐

組合套餐任意選擇、超大份量心滿意足
2 Items Combo $7.95 3 Items Combo $9.95
選擇：照燒雞肉、鮮蝦&蔬菜天婦羅、炸豬排、
California Roll、Spicy Tuna Roll、鮪魚生魚片
午餐時間請儘早光臨

Daikokuya
Tel: (213) 626 – 1680 www.daikoku-ten.net
327 E. 1st St. Los Angeles, CA 90012
L: 11:00am – 2:30pm (Mon – Sat)
D: 5:00pm – 12:00am (Mon – Sat)
Closed Sun

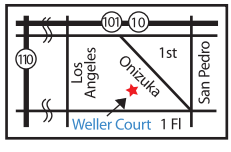


喜悅的笑容
就在這裡!!

Yoku Moku
日本的點心，抓得住人心！
Opus
高級葡萄酒，情意永長久！
Godiva
上等巧克力，大人也開心！

當紅的三明治，不但採用現點現做的方式，
大量使用新鮮水果的Smoothie也值得一試哦。

Senka Cafe
123 Onizuka St., #103, Los Angeles, CA 90012
Tel: (213) 617 – 8699



介紹幾家讓您忍不住想用日語點菜看看很日本風味的好店哦！

麵類、套餐

Daikokuya
Tel: (213) 626 – 1680
120 Japanese Village Plaza, Los Angeles

Kotohira
Tel: (310) 323 – 3966
1747 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

Saunuki no Sato
Tel: (310) 324 – 9184
18206 S. Western Ave., Gardena

Shien Ramen
Tel: (310) 534 – 1698
1730 W. Sepulveda Blvd., #6, Torrance

Tamaya
Tel: (626) 581 – 3223
17142 E. Colima Rd., Hacienda Heights

壽司、海鮮

Kanpachi
Tel: (310) 515 – 1391
1425 W. Artesia Blvds., #27, Gardena

Sushidokoro Imai
Tel: (310) 532 – 9520
2225 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

Tsukiji
Tel: (310) 323 – 4077
1745 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

涮涮鍋、烤雞肉串、烤肉、居酒屋

Itacho
Tel: (323) 938 – 9009
7311 Beverly Blvd., Los Angeles

Ttukuba
Tel: (310) 538 – 4828
2210 W. Artesia Blvd., Torrance

所得稅申報

中文服務・便利
超值 $9.95~

E-Z-T-A-X.com（Tax Return）

E–Z–T–A–X.com，是由會計・稅務專業集團CAL BOOK Accounting Systems所開發出來的超值便利所得稅申報系統。二話不說，趕快到E–Z–T–A–X.com看看吧。

讓美國公認會計師（USCPA）成爲您的強力夥伴！

CAL BOOK Accounting Systems

介紹幾家讓您忍不住想用日語點菜看看很日本風味的好店哦！

涮涮鍋、烤雞肉串、烤肉、居酒屋

Hosenka Yakiniku
Tel: (310) 323 – 4129
15476 S Western Ave., #106, Gardena

Kazamidori
Tel: (310) 530 – 2749
24231 Crenshaw Blvd., #C, Torrance

Tombo
Tel: (310) 324 – 5190
2106 W. Artesia Blvd., Torrance

Fukagawa
Tel: (310) 324 – 4306
1630 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

Sekoen
Tel: (310) 534 – 5578
1730 W. Sepulveda Blvd., #14, Torrance

Izakaya Echizen
Tel: (714) 828 – 2155
9111 Valley View St., #113, Cypress

日本料理、西洋料理

Crepe in the Grip
Tel: (626) 284 – 1237
7 E. Valley Blvd., Alhambra

Akanechaya
Tel: (310) 768 – 3939
1610 W. Redondo Beac Blvd., # 5, Gardena

Kitchen Papa
Tel: (310) 534 – 0103
Rolling Hills Plaza, 5336 Crenshaw Blvd., Torrance

Zipangu
Tel: (714) 545 – 2800
2930 Bristol St. Bldng. C, Costa Mesa

TOMY Yujin Corporation

卡恰卡恰 扭蛋魅力無法擋

今年可說是1000年才有一次，御宅族揚眉吐氣的一年吧。

隨著電影「電車男」開出的紅盤，御宅族吸引了眾人不可思議的目光。御宅族，是指對於某種事物抱著強烈熱情，不惜投入大量金錢去研究、收集，並且向別人展示的人。目前可以分為「卡通動畫」「漫畫」「美少女偶像」「遊戲」「電腦組裝」等5大分野，總人口有285萬人，市場規模更高達2900億日圓，可以說是消費市場上的一塊超級大餅呢。不過這也難怪。他們為了GET想要的東西，總是拼命節省食費和生活費，然後用這些省下來的「特別編列預算」去購買呢。

會讓這些御宅族欲罷不能的商品，必須滿足被稱為「3C」的條件。「3C」就是，

收集(collection) 商品或服務具有收集性。

創造(creativity) 可以加以改造或是運用自如。

共同體(community) 可以在部落格(blog)等地方發表、交換情報。

扭蛋之所以迷人的秘密，或許就在這些地方吧。投入硬幣轉動旋鈕，裝在壓克力球裡面的玩具就會卡恰一聲地掉下來。「會掉什麼東西出來啊」「拜託！掉那個出來給我吧」「還差一個」。在TOMY Yujin的扭蛋機前面，大人小孩好像都變成御宅族了。

© Disney Based on the "Winnie the Pooh" works by A.A. Milne E.H. Shepard. © 2006 Marvel Characters, Inc. TM&© 2006 FOX © 2006 Pokémon

TOMY Yujin Corporation
www.gachausa.com
TYC

J–goods12月號的有獎問卷調查一共收到了382份

多謝大家的參與和合作。我們已經向中獎者寄出了中獎通知，禮品將於2月末寄到貴處，敬請期待。

J–goods 4月號

特集：我愛拉麵

目前已經成為日本「國民食」的拉麵，
我們將從起源到趨勢徹底分析
（內容可能有變更情形）

J–goods 4月號，預定4月中旬發行

Pomonaの華人工商展に足を運んでくださった方は、何人いるだろうか？J-goodsブースで1日目は猿の着ぐるみ、2日目は着物姿で、チョー張り切っていたのが、何を隠そう私です。J-goodsブースでは、2日間で2万人の皆さんが、日本の商品を試して、楽しんでそして購入してくださいました。感謝感激、ありがとうございました！　いやー、しかし中国人のパワーって本当に凄いですね！これからはどんどんアジア経済の中心が中国に移っていくナー、と強く感じました。日本ものんびりしてはいられないぞぉ！これからも、日本の良いモノをいっぱい皆さんにご紹介していきますね。

土橋八恵

究竟有多少人親自蒞臨了這次在Pomona舉辦的華人工商展呢？第一天我在J–goods的展示攤位穿上猴子的布偶裝，第二天又換成和服裝扮，可以說是把老娘這條命給豁出去了。雖然說有點不好意思啦。2天之中總共有2萬人來到了我們J–goods的攤位，高高興興地試了各種日本商品、然後買了很多東西。感謝！感激！真的很謝謝大家。　話又說回來，中國人還真是精神飽滿、元氣十足啊。讓我深深地感受到，亞洲經濟的中心以後將會在中國吧。日本不加油不行了哦！從今以後，我們還會介紹更多更多日本的好商品，還請多多指教囉！

Yae Dobashi

何年も凍ることのなかった湖や滝が凍ったり、日本海側では、記録的な大雪がふったり。ここ何年か暖冬続きだったのが、久しぶりに冬らしい冬を迎えている日本です。夏のクールビズに続いて、この冬はウォームビズ。例年より厳しい寒さの中で、オフィスや家庭で暖房の設定温度を下げましょうというのだから、大変。コートを厚手のものにするやら、セーターやマフラーを買い込む羽目に・・・。ずいぶんと被服費のかさむ冬になってしまいました。厚着をすると肩がこる! 春が待ち遠しい毎日です。

中田よう子

好幾年來未曾結冰過的湖或瀑布結了冰、靠近日本海的一側下了破紀錄的大雪。日本最近幾年來一直持續著暖冬，好久沒有遇到這麼像冬天的冬天了。接著夏天的冷氣節省運動，暖氣節省運動在這個冬天也開始推行。在比往年冷了好幾度的超低氣溫下，還要把辦公室和家裡的暖氣設定溫度調低，真的很想哭。沒辦法，只好去買厚厚的外套、還有毛衣和圍巾・・・。結果這個冬天花了好多錢在置裝費上。可是，我穿著厚重衣物肩膀就會酸痛！現在每天都盼望著春天能夠早一點來呢。

Yoko Nakada

北京から日本へ来て、早、6年が経とうとしています。帰国する時、よく友達に「日本はどう？」って聞かれますが、いつも困ります。だって、6年間で経験したことや感じたこと、印象に残ったことは山ほどあって、「どう？」って聞かれても、一言で簡単に答えられるはずがない。だから、いつも「ああ、まあ、いいよ。」って、全然意味の無い答えを返します。アメリカにいる皆さんも共感するのでしょうか？これから、ゆっくりと皆さんに日本のことを紹介したいと思っていますので、楽しみにしてくださいね。

李　軼倫

我從北京來日本已經快六年了，每次回國時常有朋友問我，「日本怎麼樣？」。這個看似簡單的問題回答起來卻很難。這六年來的酸甜苦辣，方方面面的所見所聞，給我留下深刻印象的東西太多太多，被問道「怎麼樣？」，真的是很難用三言兩語來回答。所以，對於這一提問，總是支吾半天，最後來一句毫無意義的回答：「嗯，還好吧。」不知道旅居美國的大家是不是也有同感呢？借這個機會，以後想向大家多多介紹日本的風土人情，還請大家多多捧場哦！

どうも。編集後記に初登場です。よろしくお願いします。今回は翻訳スケジュールが過密で、朝起きてパソコンを立ち上げると、山ほどメールが流れ込んでくる毎日でした。PublisherのYDからお尻を叩かれ、一時は「眠る時間もないかも」と思ったりもしましたが…。今となってはどうやって乗り越えたのかほとんど覚えていません。必死だったんだなぁ…。ところで、去年の１２月に翻訳メンバーの忘年会があったんですが、みんなお酒が強くてたまげました。帰り道、ぼくはまっすぐ歩くだけで精一杯だったのに、みんなは平然と笑いながらしゃべっていた。恐ろしい。よし！今度は金門高粱（台湾で一番強いお酒、アルコール度58%）を皆に飲ませてみよう。

黄世忠

大家好。第一次在編輯後記中登場，請多多指教。這次的翻譯作業相當密集，每天早上起床之後打開電腦，伊妹兒便有如排山倒海而來。在老大YD拿著一根皮鞭隨時準備伺候之下，我也做好了犧牲跟棉被相處的時間來徹底抗戰的心理準備…。現在已經不記得我是怎麼熬過來的，只記得白頭髮多了好幾根…。嗯，換個話題吧！去年12月吃尾牙的時候，真是被大家的酒量給嚇到了。我本來自認為我還滿會喝的，沒想到只是關公面前耍大刀啊。回家的時候大家都還滿面春風談笑自如，可是我走起路來就好像七爺八爺一樣。下次看我用金門高粱把他們一個一個給擺平吧。

TOTO®

Perfection by Design

貼近你我的生活
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

販売台数25,000,000台突破
売上
世界第1位
SINCE 1917

SPECIAL PROMOTION

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，控制水溫必須採用的電子回路，如何才能避免漏電危險等等，需要解決的問題堆積如山。技術人員用自己做實驗，反復嘗試、不斷改良，終於在1980年生產出第一代的「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。

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
= $1,500(通常) → **$990**

Washlet E200 (Made in Japan)

外觀流線舒暢

■ 臀部洗淨 ■ 女性洗淨 ■ 按摩洗淨
■ 溫風烘乾 ■ 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
$1,100 <MSRP> + Tax + Installation
= $1,350(通常) → **$890**

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 ■ 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) → **$590**

TOBI
Tobi USA, Inc.

213.389.2020

4001 Wilshire Blvd. Suite C, Los Angeles, CA 90010
Fax (213) 389-8020

DESIGN AWARD ADEX DESIGN EXCELLENCE PLATINUM
Awards for Design Excellence

KOSÉ

SEKKISEI Special Gift Promotion

START FROM Mar. 10

活動期間，雪肌精系列，清肌晶系列，純肌粹系列，
各商品只需購物滿$75以上的顧客，可獲取精美贈品。
（數量有限、贈完為止，請儘早來店索取。）

SPECIAL GIFT

• Sekkisei Emulsion 20ml • Sekkisei 40ml (Spray) • Sekkisei Cream 6g
• Seiksho Soap 10g • Seiksho Mask White 10g • Sekkisei Cosmetic Pouch

KOSÉ 特約美容專門店

Vitativ - Monterey Park
112 W. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91754
(626)288-7728 (名家)

Vitativ - San Gabriel
140 W. Valley Blvd.
San Gabriel, CA 91776
(626)571-8889 (名家)

Vitativ - Rowland Heights
18438 Colima Rd. #2
Rowland Hts., CA 91748
(626)913-1292 (名家)

Sharp 5
15333 Culver Dr. #900A
Irvine, CA 92604
(949)653-8999 (名家)

Takashima - San Gabriel
221 W. Valley Blvd. #108
San Gabriel, CA 91776
(626)943-8801 (高島生活館)

Takashima - Rowland Heights
18461-3 E. Colima Rd.
Rowland Hts., CA 91748
(626)965-0399 (高島生活館)

Gigi Cosmetics
9200 Bolsa Ave. #209
Westminster, CA 92683
(714)898-9898

Gigi's Cosmetics (New Castle)
9191 Bolsa Ave., #128
Westminster, CA 92683
(714)899-6890

S.H.E Cosmetic
10131 Westminster Blvd. #K2&K3
Garden Grove, CA 92843
(714)590-2898

MiGi Cosmetics Boutique
9852 Bolsa Ave.,
Westminster, CA 92683
(714)839-4831

iBeauty
5394 Walnut Ave., #K
Irvine, CA 92604
(949)262-9219

Boutique Ana
988 N. Hill St. #210
Los Angeles, CA 90012
(213)620-9057 (安妮化妝品)

Bella Ana - China Town
950 A.N. Broadway St.
Los Angeles, CA 90012
(213)620-1937 (安妮化妝品)

Bella Ana - West Covina
989-5 S.Glendora Ave.
West Covina, CA 91790
(626)960-9513 (安妮化妝品)

Grace Cosmetics
651 W. Duarte Rd.
Arcadia, CA 91007
(626)821-8783 (名仕化妝品)

Mitsuwa - Costa Mesa
665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626
(714)557-6699

Mitsuwa - Torrance
21515 S. Western Ave.
Torrance, CA 90501
(310)782-0335

Mitsuwa - Santa Monica
3760 S. Centinela Ave.
Los Angeles, CA 90066
(310)398-2113

Super Health Plaza in Mitsuwa
4240 Kearney Mesa Rd. #119
San Diego, CA 92111
(858)467-9972

Costa Mesa Cosmetic in Marukai
2975 Harbor Blvd.
Costa Mesa, CA 92626
(714)424-9036

Kashaya Cosmetics - Hacienda Heights
1655-H Azusa Ave.
Hacienda Hts., CA 91745
(626)964-9887 (卡夏兒化妝品)

Kashaya Cosmetics - San Gabriel
227 W. Vally Blvd #168C
San Gabriel, CA 91776
(626)284-4332 (卡夏兒化妝品)

For more information www.oceanausa.net (213)500-0617