www.j-goods.us 日本商品大全

J-goods®

Japanese goods

日本的現代流行
讓日本人告訴您

06.07
Vol.18 June, 2007
隔月發行・免費

J-goods Publishing
Tel:310-787-8611
info@j-goods.us

特集：

日本料理食譜

J-news
關於日本料理認證制度

J-recipes
軟炸南瓜綠蘆筍
蘿蔔絲蛤蜊湯
和風牛排、好燒

J-trend
「腦訓」、您有在做嗎？

J-manga
Yamada Yumiko
「笑彈LA劇場」發現日本

告訴您LA的美味烤肉在哪裡
Tamaen, Gyukaku, Manpuku

特別推薦好店！
Hamadaya, Ojiya

得到Nintendo Wii 的好機會
可免費獲得試用品禮物 Coupon












【基本篇】

我們經常接到讀者的來信問道：「甜料酒（味醂）是什麼？」「普通的高湯素跟鰹魚高湯素哪裡不一樣？」本期我們將回答這些疑問。









要選車先選店

判斷一台中古車的狀態和各種條件可不是一件容易的事。可以這樣說，選車前得先選經銷店。選擇一家經銷優質中古車的店，才是選擇好車的第一步。

那麼，讓Gulliver幫您選一台好車吧！

在Gulliver登錄的車都達到了自訂的各項檢查的嚴格標準。並且，在世界各國都受到好評的日本中古車款種類十分豐富，從最新車型到過去的人氣車型應有盡有，讓您可以選到中意的車子。沒有兩台完全一樣的車，也正是中古車的魅力之一呢。

在濕度高的日本造就出來的日本車，在中古車中的質量是最優秀的。無論在整備還是檢驗方面都以新車為標準，可以說是世界上最安心的中古車。

請去Gulliver看一下吧。將成為您的好夥伴的那台車，經過了萬全的維修保養，正在等著您的到來呢！



Gulliver Part 2 來教妳！

特約經銷商vs個人

要透過特約經銷商還是個人銷售買車，是一個很難選擇的問題。而Gulliver為我們介紹了各自的優點和缺點。買車是件大事，一定要仔細斟酌。

特約經銷商(Dealer) 庫存豐富，可以根據個人的預算和喜好選擇自己中意的車子。車子的整備狀態有保障，買了安心。關於車子的各種疑問或是付款的諮詢洽談，都有專門的人員對應。有的地方還可幫您辦理DMV等手續。

個人銷售 自己收集情報，找到了想買的車之後可以直接跟車主交涉。因為是個人對個人，所以價格和交貨條件等都有商量的餘地。不過缺點在於看車、檢查、試車等比較麻煩，而且沒有保證，出了問題也是自己的責任。有關登錄的各項書面手續都要自己去辦。

無論買車還是賣車，都放心交給Gulliver吧！



Gulliver

歡迎打算買車的您！

歡迎打算換車的您！

免費電話 1-888-494-9159

高價收購
Gulliver實行無庫存流通方式，減少在庫管理的成本，為您提供更高的收購價格。

加價評定
幫您「給車找優點」。從配件到音響，全身上下找個遍，實現更高的收購價。

收購各種車
不問廠牌車型，不管是什麼車都為您高價評定。

每天進貨
Gulliver 是日本No.1的汽車收購專營店。每天不斷進貨優良中古車。

值得信賴的員工
由中國員工全力協助，直到您選到最滿意的一台為止。

萬全的維修保養
Gulliver的車都經過了自己制訂的嚴格檢查標準。經過萬全的維修保養之後以最好的狀態提供給您。

免費到府估價
一通電話，服務到家。

中文服務，清楚放心
透過事前預約，由中國職員親切周到地為您說明講解，不會有任何糾紛和麻煩的手續。

租購・分期付款中的車也歡迎
車在租購期間、分期付款期間也歡迎前來洽談。

Gulliver International Co.,Ltd.

LA Office: Tel (888) 494-9159 / 20803 Higgins Court, Torrance, CA 90501　　San Jose: Tel (800) 898-1285 / 3201 El Camino Real, Santa Clara, CA 95051

www.gulliverusa.net 中文 Coming Soon!!

Zero Gravity



無重力快感…
SANYO 按摩椅

HEC-DR7700

「竟然發展到這一步了！」—這台按摩椅帶給您的快感，用言語來表達也許就是這一句吧。這就是擁有最高按摩技術的SANYO推出的最新式最優秀的日本製按摩椅。一坐到這台按摩椅上，恐怕您連「哇，眞舒服呀！」這樣的話都說不出來，只是舒適得整個人攤在上面。

能如此放鬆的秘密在於坐在椅子上的姿勢。人在無重力狀態下身體脫力的姿勢是最自然的。也就是說，最能夠放鬆的姿勢就是Zero Gravity Position。只要按一下按鍵，按摩椅就可以把您帶到這種境界，並且自動尋找身體酸痛的地方為您按摩。

它會抓著您的肩，像眞人拇指一樣的按摩球準確地推揉需要按摩的位置。而且它還會模仿手指按摩，手掌撫摩……。在此之前只有人手才能做到的技術，SANYO竟然重現得如此完美。Zero Gravity Position正是按摩椅的最高境界，讓您體會至尊享受。

閉上雙眼，您所處的就是無限的宇宙空間。它就像一只大手擁托著您，帶給您開放感和安心感……。

歡迎您來到Zero Gravity世界。在這裏，身體的酸痛和心靈的創傷都可一並痊癒，而這就是最完美的按摩椅。

特長一 Zero Gravity Position



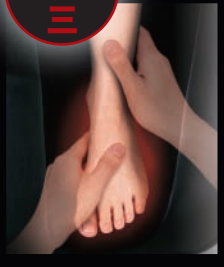
只要按一下按鍵，背和腿會同時向後傾斜30度成躺椅。此時身體呈最舒適的姿勢，腰的位置也正好處在最佳位置。按摩球推出時，身體的位置也不容易偏離。

特長二 新功能：擁抓肩膀按摩



「關節部分按摩球組」和像眞人手指一樣的揉球，再現了專業按摩師的技術。除了從上部抓著按捏之外，並且有手指壓、捶、撫摩等各種專業按摩師的手藝，讓您可以根據酸痛的程度隨意調節。推出的按摩球也會聰明正確地找到最需要按摩的部位。

特長三 抓握腳腕按摩



蓋到腳跟的空氣囊，就像是手心緊緊地捏著您的腳。緊緊包著腳腕到腳跟的部位，使疲勞的腳部肌肉變鬆弛。它還帶有腳底溫熱功能，溫暖您冰涼疲憊的腳。

關於按摩椅的聯絡洽詢方式
SANYO Fisher Company Tel: (818) 998-7322 ex 417 www.sanyomassagechairs.com
販賣門市：Superco Montery park Store Tel: (626) 289-9999 / U.S. JACLEAN, INC. Tel: (800) 241-2221
© 2007 SANYO Home Appliances

SANYO

J-recipes

由S&B International獨家贊助提供，
為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

您是不是也這樣想過呢？「大蒜雖然好吃，可是蒜味會沾到手上」「剛磨好的芥末和生薑味道很好，可是每次都要磨很麻煩……」

這裏要為您介紹的就是香辛料老字號S&B出品的管裝香辛料。綠芥末(山葵)、黃芥末、大蒜、生薑等，隨用隨擠，而且味道不會沾到手上，使用起來非常方便。

新鮮又高雅的香氣是S&B最大的特色。從水嫩鮮潤的綠芥末、刺鼻辛辣的黃芥末，到生薑、大蒜等等，每一種都像剛磨出來一樣的新鮮。

餐桌上有了這樣的管裝香辛料，不論何時何地，誰都可以輕鬆享用到最新鮮的風味。親友聚會時，每個人可以根據自己的喜好簡單調味，一定會讓人人都滿意。管裝包裝攜帶方便，BBQ或是野餐時也可以大顯身手。

香辛料是我們生活中不可缺少的東西，當然要講究美味和健康。而S&B多年的研究和信念造就了這些管裝香辛料。讓簡單、方便、美味也一起來到您的家庭中吧！

讓您久等了，新鮮又方便的香辛料！









用哪種香辛料好呢？

涼拌豆腐･･･生薑泥
壽司･･･綠芥末(山葵)
燒賣･･･黃芥末
炒麵･･･黃芥末
愛好燒(日式煎菜餅、廣島燒/大阪燒)･･･
黃芥末美乃滋(蛋黃醬)
(將美乃滋和管裝黃芥末混在一起)
烤牛排･･･綠芥末美乃滋(蛋黃醬)
(將美乃滋和管裝綠芥末混在一起)

除此之外，您也可以按照個人喜好在蕎麥涼麵或龍鬚涼麵調味露裏加一點綠芥末等香辛料，來尋找屬於你自己最美味的組合！



WASABI　MUSTARD　HOT MUSTARD　GARLIC　GINGER　ICHIMI　NANAMI

S&B International Corporation
www.sbfoods.co.jp

轉眼之間，又變出一道菜！有了「本調味露」，餐桌更豐盛！



時間不夠，可是還想再做一道菜，怎麼辦呢？沒問題！

只要有新鮮蔬菜再加上一瓶 Kikkoman「本調味露」就足夠了。「嗯……，好香啊！」沒錯，「本調味露」沁人肺腑的香氣一定會讓你欲罷不能。鰹魚（柴魚）和海帶（昆布）可謂日本菜的基本，兩種美味合璧，清香味濃，真真正正的日本味道！而且，味道鮮美自然不用說，簡單即用、輕鬆調理，也是「本調味露」大受歡迎的秘密。有了它，就再也不用擔心調味會失敗了。不論是燉菜、蓋飯，還是什錦米飯，甚至天婦羅或麵類的調味湯汁，各種日本料理都可以大顯身手！比如應季蔬菜蘆筍，只要澆上「本調味露」，馬上就會搖身一變，成為餐桌上的一道亮麗的初夏美味。



Kikkoman「本調味露」

有了「本調味露」，再加上味醂（甜料酒）風調味料「kotterin」更是如虎添翼。Kikkoman 的味醂風調味料和本味醂一樣含有酒精，可以簡單地使菜色更鮮豔，讓你做的日本料理更美味、更好看。

大自然賦予了我們美味新鮮的蔬菜，Kikkoman 的「本調味露」和各種調味料能把它們變得更好吃。而且使用起來簡單方便，轉眼就能變出一道佳餚。你也快來試試看吧！

應季蔬菜大百科 綠蘆筍

大家知道，疲勞的時候應該吃綠蘆筍。這是因為綠蘆筍經過充足的日照，所含營養十分豐富。除了維生素A、B、C、E以外，穗尖部分含有多量增強毛細血管的「芸香素」，具有預防動脈硬化和高血壓的效果。在選購時要選穗尖緊、莖杆直、綠色鮮的為佳。

軟炸南瓜綠蘆筍

綠黃色蔬菜油炸後沾調味汁吃，好看又營養！
把綠蘆筍和南瓜、培根油炸過後，浸在用水和「Kikkoman本調味露」(1：2的比例)調成的調味汁裡。鮮美的「本調味露」用新鮮鰹魚(柴魚)乾和上等海帶(昆布)製成，所以，有了這一瓶就不需要其他調味料囉。

材料：4人份
綠蘆筍　1束
南瓜(小)　1/8個
培根　2條
油　適量
Kikkoman本調味露　1/2杯
水　1杯

作法：
1. 把綠蘆筍的硬皮去掉，南瓜切成5mm厚的片，培根切成2英吋的片
2. 把本調味露和水調好
3. 把1油炸過後立即放入2中，入味後盛盤

調味料是決定味道的關鍵，當然要選用最好的！

不管您對自己的手藝有沒有自信，Kikkoman有自信向您推薦更好的調味料。



醬油
日本料理不可缺少的基本調味料，一定要精挑細選。



味醂風Kotterin
味醂風Kotterin和本味醂一樣含有酒精，做出來的菜餚更美味，更好看。



清酒風味料理酒
具有清酒風味而且芳香迷人的釀造調味料。



鰹魚(柴魚)風味醬油
鮮美的鰹魚湯汁味道讓應季菜餚更加美味。



匠照燒Sauce
無論是漢堡牛肉餅還是烤肉，有這一瓶立即變成人見人愛的照燒口味！



Pearl Soymilk
大受好評的Pearl Soymilk，可以直接喝，做菜時也可以用。

J-bar



讓日本酒成為您的美食良伴

一邊品嚐美食、一邊喝日本酒吧。

日本有很多點綴著四季的豐富食材。生魚片、醋拌涼菜、烤雞肉串、火鍋等日本料理，充分發揮了四季的天然美味，以自然健康的印象得到了很高的評價。讓我們試著搭配日本酒看看吧。

首先，您可以配合日本酒的種類來選擇料理。漂著淡淡芳香的日本酒，適合味道清淡的湯豆腐等料理；香氣馥郁醇厚的日本酒，則適合壽喜燒等口味濃厚的料理。反過來，先選擇想吃的菜餚再去選擇日本酒當然也不錯。日本酒本身就是健康成份的寶庫，除了含有可以抑制血壓上升的縮氨酸(胜肽)之外，還具有能夠有效防止動脈硬化以及糖尿病的成份，而且均已得到了證實。

試著多去認識並且品嚐各種日本酒吧。生命，要浪費在美好的事物上。多堅持一些美食與美酒的配合，也許有一天，您也會遇到值得您去浪費的、美好的日本酒。

讓日本酒陪著您一起共度美食的饗宴！



淡麗純米

只用米、米麴和水做成的酒。沒有添加任何酒精，是最原貌的日本酒。

日本酒度　+4

特點　清清淡淡的辛口風味，讓人幾乎要以為是在喝清澈的水。辛口的程度介於中間，有著純米酒才有的醇厚與風味，既深又沉。清爽的餘味可以讓下一道菜餚的味道更為新鮮。無論冷飲還是熱飲，在各種溫度下都可以發揮它的美酒本色。

適合的料理　從清爽到濃厚，任何口味的料理都很適合。由於可消除口中的菜餚餘味，相當適合用了油的料理。如果是壽司或生魚片，從鯛魚或比目魚等等的白身到鮪魚(金槍魚)的赤身，都可以選擇淡麗純米。清爽又微辣的淡淡辛口，配上軟骨等口感較硬的烤雞肉串也是一絕。每天喝也不會膩的淡麗純米，在重要的場合中保證不會讓您失了面子。



純米

只用米、米麴和水做成的酒。

日本酒度　+3

特點　略為辛口，喝起來會讓人留下印象。充分發揮米原有的風味，每一口都馥郁芬芳而且彷彿可以感受到大自然的力量。加熱飲用的話更能夠感覺到它的深沉。

適合的料理　味道沉穩厚實，適合烤鰻魚等口味濃厚的料理。壽司跟生魚片的話則以海膽、鮪魚腹、鮭魚為佳。此外也很適合叉燒或是餃子等香辣料理。熱熱的一口一口啜飲也舒服，溫溫的大口大口飲用也暢快。喜歡喝酒的人自然不在話下，平常不怎麼喝的人也值得一試。



純米生貯藏

將貯藏前和裝瓶前通常會進行的兩次加熱處理，改成在裝瓶時一次完成。

日本酒度　+2

特點　彷彿剛釀出來似的新鮮風味是它最大的魅力。口感馥郁鮮烈，不過喝起來卻淡雅清爽，並且有著一股柔潤的餘味。略為辛口。

適合的料理　從湯豆腐或白身魚等清淡料理到味濃油膩的料理都很適合。吃完天婦羅或是牛排的口味濃厚的料理之後，來杯純米生貯藏也可以消除口中的菜餚餘味。跟女朋友在一起的美好夜晚，您就可以展現一下你的博學多聞，一邊跟她說：「生貯藏這種酒啊…」，一邊往她的杯子裡倒吧。

「日本酒度數」用英語來說就是 Sake Meter Value。	−5	−4	−3	−2	−1	±0	+1	+2	+3	+4	+5
	甘口		微甘			普通	微辛			辛口	



翔雲: 純米大吟釀 1.8 L.　720 mL.　300 mL.



Sayuri 720 mL.　300 mL.



純米吟釀、純米生貯藏酒、淡麗純米、純米

白鶴的酒全部日本原產，不使用任何人工保存劑。

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

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



11 J–special

特集：日本料理食譜【基本篇】

日本料理，你喜歡嗎？
月不迷人人自迷、花不醉人人自醉…。
新鮮的應季時蔬，映著一年四季的流轉。
無論是馬虎不得的商務招待、
和樂融融的家族團圓還是卿卿我我的兩人世界，
講究傳統技藝與視覺享受的日本料理都是最上乘的選擇。
許多人對於健康取向的日本料理抱著相當的興趣，
不過卻因為不熟悉的調味料以及做法而望之卻步。
在本期中，J–goods將一口氣回答讀者
們關於日本料理的種種疑問。

6	J-bar	Sponsored by Hakutsuru Sake
8	J-manga	Sponsored by Calbee America
9	J-news	New Products and News
18	J-good Restaurants	Restaurant Information & List
21	J-trend	Japanese Trend
31	From Staff	

HOME APPLIENCE

3 Sanyo

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL

4 S&B
5 Kikkoman
10 Ajinomoto
14 Yamasa
Hikari Miso
15 Otafuku
16 Takara Sake
17 Calpis
20 Sapporo Beer
Yamamotoyama
24 Maedaen

J-good RESTAURANTS

18 Tamaen
19 Gyukaku
Manpuku
21 Tokyo Table
24 Hondaya
25 Kappo Seafood
26 Ojiya
Matsui
Sushi Boy
27 Gaja Moc
Kanpai
U-Zen
28 Asaka
Hamadaya
Kai Sushi Family Sports Bar
29 Shabu Shabu Ya

BEAUTY・HEALTH

9 Ryoko Hair
31 Miho Style
32 PHITEN

HOBY・SHOPPING・SERVICE

2 Gulliver
30 J-goods Shop

J-goods Magazine®

June 2007・Vol. 18
438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501
Tel: 310-787-8611
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	Tanaka
Writer	Yoko Nakada
	Junko Kurachi
Designers	Yumiko Ikeda
	Misaki Kitano
	Mizue Ohira
Photographer	Key Kudo
	Yuki Matsukura
	Shui Jong Huang
Translator	Yilun Li
	Zhuangfei Yu
	Shui Jong Huang
	Jing Yu
Proofreader	Shui Jong Huang
	Jing Yu
Coordinator	Jing Yu
Special Thanks	TAWA Supermarket
	Marukai Supermarket
	Nijiya Supermarket

J–goods一年份訂閱申請書 [6本 $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
438 Amapola Ave. Suite 235,
Torrance, CA 90501

Name:

Address:

Phone:

J-manga

「笑彈劇場」發現日本

在日本曾是普通上班族女郎。
後來用自己的儲蓄來美國留學，
並找到了屬於自己的工作。
現在已經很美國化啦。

やまだゆみこ
Yamada Yumiko



J-news

在美國買得到的日本新產品

Calpis

Summer Sweepstakes

Calpis USA Inc盛夏獎品大放送。回答問卷就有機會贏得200個中獎機會！只要到合作門市領取活動明信片或是上網至www.calpico.com/summer07並回答相關問題，就能參加抽獎。你也許會抽到Nintendo Wii、Ice Shaver等豪華獎品呢。



洽詢方式：
CALPIS U.S.A., Inc.
Tel: (310) 320–6700
350 S. Crenshaw Blvd. #A105, Torrance, CA 90503
www.calpico.com/summer07

Cilabousa-ch.com

20個BIG GEL 限量發售開始

Dr.Ci:Labo 的正式販賣代理店cilabousa–ch.com開始販賣衆人翹首以待 的Aqua–Collagen–Gel Super Moisture BIG GEL。充分滋潤、超值200g，是一般容量的1.6倍。只有在直營店才能買到。千萬不要錯過這個好機會。



洽詢方式：
cilabousa–ch.com
Tel: (888) 249–1038
www.cilabousa–ch

PHITEN

可免費獲得試用品禮物

PHITEN USA贈送最適合做為父親節好禮的免費試用品。經過特殊加工的鈦具有調整體內電流的能力，能夠讓身體保持在最佳平衡狀態。在日常生活中經常感到肩膀、腰部以及膝蓋酸痛，或是覺得全身疲累的你，只要將PHITEN的產品佩戴或者是貼在身上，就可以感受到它那神奇的效果。



洽詢方式：
PHITEN Torrance Store
Tel: (310) 783–0145
1757 W. Carson St Unit N, Torrance, CA 90501
www.phitenusa.com

SANYO

無重力快感按摩椅

SANYO Fisher Company推出最優秀按摩椅。只要按一下按鍵，背和腿會同時向後傾斜30度成躺椅。此時身體呈無重力狀態，是最自然舒適的姿勢。酸痛感應器可以自動尋找身體酸痛部位?你按摩。而且還有模仿手指按摩，手掌撫摩等多種功能。



洽詢方式：
SANYO Fisher Company
Tel: (818) 998–7322 ex 417
www.sanyomassagechairs.com

Tokyo Table

初夏新菜登場

Beverly Hills 的人氣前衛居酒屋Tokyo Table，最近發表了初夏的新菜單。由日本直輸的竹筴魚小玉壽司既鮮又美；用脆脆的天婦羅皮衣包著乳香四溢的香草冰淇淋，底下再鋪上一層滑嫩可口的鳳梨醬，可說是一道不食人間煙火的甜點。現在還有只要花$12就可以品嚐3種日本酒的優惠活動。




洽詢方式：
Tokyo Table
Tel: (310) 675–9500
50 N. La Cienega Blvd. Beverly Hills, CA 90211
www.tokyotable.com

Yamamotoyama

Soy Wrapper新販賣

Yamamotoyama of America開始販賣多彩多姿的Soy Wrappers了採用高品質大豆蛋白精製，而且不含任何添加物及保存劑，素食者也可以放心食用。壽司、下午茶點、三明治，你想拿去捲什麼就捲什麼。



洽詢方式：
Yamamotoyama of America
Tel: (909) 594–7356
www.yamamotoyama.com

為您設計日本最流行髮型！
Ryoko in Orange County
初次來店客人$5 Off（擁有日美兩國美髮師執照）
(Including Shampoo & Styling)
Lady's Hair Cut $45→$40
Men's Hair Cut $38→$33
燙髮、縮毛矯正使用日本藥劑
Ryoko Hair
Tel: (714) 296-7724（須事先預約）
10am- 7pm / Closed Thu & Sun
http://open.sesames.jp/ryokohair/
Sunflower
South Coast Plaza
Bristol
405
3941 S. Bristol St. South Coast Metro, CA92704 (Salon BASIX中)
Inside Bank of the West Mall

日本料理認證制度的迷思

自從日本料理認證制度成為衆人茶餘飯後的話題之後，就有不少人揶揄這個制度是一種「取締非純日式壽司的警察」。在這樣的疑慮當中，我們去採訪了以美國為據點的JETRO(Japan External Trade Organization)所長土屋先生。

土屋先生跟我們說：「目前日本料理受到了來自世界各地的矚目。不過，像是以生食為主的壽司等等，如果弄錯了處理的方法與程序，很容易造成食物中毒等事故。所以，包括衛生管理方面在裡面，我們想要將正確方法告訴那些尚未習慣生食的人們。」目前在美國有1萬家日本料理店，其中有9成的老闆不是日本人。土屋先生接著又向我們表示，日本料理認證制度的目的並不是為了要讓那些外國人在經營的日本料理店生存不下去，而是為了將正確的情報傳達給他們，讓客人能夠安心自在地享受美味的日本料理。看來，是「認證制度」這四個字給人的印象太強烈而造成了誤解吧。到目前為止，日本人已經在咖哩飯和拉麵融入自己的風格和創意，並且造就出了一種獨特的飲食文化。因此，對我們來說也許重要的是，抱著一顆寬容的心去看待文化的融合吧。

HON-DASHI®「烹大師®」(鰹魚素)物語

第一集：什麼是出汁(だし)？

每次看日本料理食譜，一定會看到「出汁(だし)」這兩個字。相信很多人都在想「出汁」到底是什麼吧？自古以來，世界各地就有使用天然材料熬煮湯汁、然後用那湯汁來做料理的習慣。在中華料理中稱為「高湯」，在西洋料理中稱為「fond」，而在日本便稱為「出汁」。也就是說，「出汁」是一種含有豐富美味的湯底，可說是日本料理的基本。



肉類及乳製品當中含有多種天然的濃厚風味。不過日本料理卻偏好蔬菜和穀類等清淡的味道。因此增添風味用的「出汁」變成了不可或缺的東西，並且隨著時代演變越來越發達，現在說「出汁」是決定日本料理味道的關鍵一點也不為過。

日本「出汁」的特徵是以使用魚貝類為主。最具代表性的「出汁」材料是鰹魚(柴魚)乾和昆布(海帶)，而鰹魚和昆布中含有的次黃呤核酸及谷氨酸便是最主要的美味成份。因為是自食材本身提煉、萃取出的鮮味，所以放入任何菜餚中都能感受到與鰹魚和昆布相同的新鮮味道。在四面環海山林遍佈的日本，大多利用當地可以獲得的材料來做「出汁」，像是鰹魚、昆布、小魚乾、香菇乾等等。使用好的「出汁」，不但可以添增料理的風味、讓菜餚的味道更為香醇厚實，而且還可以引出材料本身具有的天然美味。另外，「出汁」的味道夠的話，就算菜餚當中只放了一點點鹽，吃起來也不會覺得清淡無味，如此一來對健康也有益。

在日本無人不知無人不曉的HON-DASHI®「烹大師」(ほんだし)，使用精挑細選的生鮮鰹魚，然後細心地燻製成鰹魚乾再做成調味料，整個過程不但費時而且一絲不苟。只要加一點點進去，就可以享用到正宗的日本「出汁」。不用說日本料理店，近年來「烹大師」在有名的中華料理店也已經廣泛使用。

想要讓自己的招牌菜提升到一個更高的境界，或者是想要試著做做看日本料理的人，「烹大師」是您不二的選擇。加了「烹大師」之後的美味，一定會讓您驚為天人！！

除此之外，「烹大師」也很適合用在海鮮湯、蒸魚、燉煮菜(比如東坡肉)等料理。

使用HON-DASHI®「烹大師」(鰹魚素)，
既可以簡單地做日本料理，又能使中華料理的味道更加鮮美。



蛤蜊味噌湯

材料：4人份

蛤蜊(有殼的)　10 oz
味噌　3大匙
水　3 1/2 Cups
鴨兒芹(按照個人喜好)　4株
HON-DASHI®「烹大師」
1 1/3小匙

做法：

1. 將蛤蜊放進鹽水中吐沙，把蛤蜊的外殼洗乾淨。鴨兒芹切成1 inch大小
2. 加水到鍋子裡，將1的蛤蜊放進去煮，然後加**HON-DASHI®「烹大師」**進去煮
3. 蛤蜊開了之後將火關小，把味噌溶進去，等到快要沸騰之前再關火
4. 將味噌湯盛到容器中，再把1的鴨兒芹灑上去即可



蘿蔔絲蛤蜊湯

材料：4人份

蛤蜊　1 lb
白蘿蔔絲　1/2 lb
嫩薑絲　2 oz
香菜　適量
鹽　2/3茶匙
HON-DASHI®「烹大師」　1茶匙
水　8杯
白胡椒粉　適量

做法

1. 將蛤蜊浸泡在鹽水中(兩杯水對半茶匙鹽)，約2小時後，撈起並沖洗，備用
2. 煮開8杯水，放入蘿蔔絲以小火煮約10分鐘
3. 加入蛤蜊和薑絲，改大火煮至蛤蜊開殼。再加入**HON-DASHI®「烹大師」**，撒上香菜即可

AJINOMOTO FOOD INGREDIENTS LLC
www.ajinomotofoods.com
AJINOMOTO®



和風廚房好幫手！日本料理食譜用語全集

日本料理又被稱為健康料理，而且經過老鼠的實驗之後也得到了科學上的證明。（asahi.com）在實驗中老鼠被分成兩組，一組吃日本料理(生魚片、雜燴粥、蛋包飯)、一組吃西洋料理(漢堡、炸雞)。結果，比較之後發現吃西洋料理的老鼠，肝臟裡面的膽固醇整整多了一成以上。相信很多人都知道，一個人所需的大部分能量如果都從肉類脂肪來攝取，很容易引起動脈硬化或者是心肌梗塞。如今，不論是男性還是女性，日本都是世界第一的長壽國。這是由於日本料理以米和雜糧為中心，而且喜歡充分發揮當季的材料，再加上魚肉、海藻、味噌湯、豆腐、日本茶等等均衡的飲食習慣，才會讓身體保持健康。

不過，說到「發揮材料」，也許有人會認為是「直接使用材料」吧。其實不然。比方說豆腐好了。大豆的種類有500多種，每一種味道都不同。精挑細選出來的大豆再經過一絲不苟地處理、而且完全不使用任何添加物的純手工豆腐，哪怕是只有淋上黑蜜，也能成為一道口齒留香的點心。所謂「充分發揮材料」，其實就是「充分發揮材料原有的風味」。要充分發揮材料原有的風味，也就是要不惜時間和勞力去下工夫。

為了不再讓這樣的誤會存在，並且讓更多人知道真正的日本料理到底好在哪裡，日本政府已經開始行動了。目前，世界上有日本料理餐廳的國家有166個，總數在2萬家以上。而據說日本政府打算針對這些餐廳引進一種制度，來認證能夠提供給客人「正宗日本料理」的餐廳。對「正宗日本料理」下定義，也許不是一件容易的事。不過要是能夠讓更多人知道，日本料理不只是健康效果，還有味覺和視覺上的享受等等魅力的話，那真是再好也不過了。

■ 日本調味料小百科(調味的基本)

昆布柴魚汁(だし)

昆布(海帶)和柴魚口味的湯汁，是日本料理味道的基本。從燉煮料理、味噌湯開始，到用來沾烏龍麵、蕎麥麵、天婦羅等等的湯汁，所有的日本料理都會用到它。日本料理大多以蔬菜為材料，而蔬菜不像肉那樣地有味道，所以才需要昆布柴魚汁來增添風味。昆布柴魚汁主要是將昆布、柴魚(鰹魚)乾片、小魚乾等熬湯製成，不過也有將乾燥過後的香菇泡在水裡然後慢慢地抽取其風味的方法。在高級的日式飯館，對昆布柴魚汁更為講究。除了精挑細選材料之外，還會根據料理的種類分別使用不同的昆布柴魚汁。想要在家裡不費力地做日本料理時，能夠重現這種味道的粉末或是液體的昆布柴魚汁就很方便。如果你嚐試做了日本料理，可是卻不是很好吃的話，建議先研究一下昆布柴魚汁吧。(如果包裝上沒有特別註明昆布的話，だし就是指柴魚風味的湯汁。)

日式調味露(つゆ)

花費時間去熬煮，味道跟香氣很強烈濃厚的一種調味湯汁。風味仍以柴魚(鰹魚)為主，所以在台灣有人稱為柴魚醬油或日式醬油。日式調味露除了用在麵類的湯汁以外，也經常用於燉煮料理、天婦羅沾汁、火鍋、蓋飯等等，在日本料理中是用途相當廣泛的調味料。由於不費吹灰之力就可以輕鬆地做出正宗的日本風味，建議在家裡隨時準備好一瓶。

酒

可消除魚和肉的腥臭，增添料理的香氣和味道。此外，由於加酒進去之後可以降低沸點，煮東西時除了可以讓材料煮得又透又軟又飽滿之外，也有讓材料更入味的效果。由於適合搭配醬油和味噌，用來增添日本料理的風味可說是恰到好處。而市面上一般所稱的料理酒，則是以料理為目的做出來的一種清酒型調味料。















味醂(甜料酒)

料理酒的一種，可以增添甜味。味醂的甜味來自於9種糖類(砂糖只有蔗糖一種)，所以嚐起來特別的深沉。此外它還具備了讓料理看起來有光澤、防止煮爛、消除腥臭等等效果。一般來說，味醂又分成經由釀造過程做出來的「本味醂」(酒精濃度12%以上)，以及將原料混合而成做出來的「味醂風調味料」。

醬油

在日本可說是萬能的調味料，香氣十分迷人。它是一種大豆的發酵食品，裡面含有300種以上的香氣成份，並且將鹽味、甜味、酸味等味道恰到好處地融合在一起。除了澆在涼拌豆腐上或是用來沾壽司或生魚片直接吃，煮東西的時候可以用來調味、烤東西的時候也可以用來增添香氣和光澤，用途相當廣泛。此外，把醬油和橄欖油混在一起就可以當作生菜沙拉的調味醬汁，和美乃滋(蛋黃醬)混在一起就成了醬油美乃滋哦。

味噌

又被暱稱為「用來吃的調味料」。味噌跟醬油一樣屬於大豆的發酵食品，不過它還可以直接用來當作料理的材料。像是把味噌和蔥混在一起的蔥味噌就是一個好例子。把肉或是魚用味噌醃漬起來的話，不但可以長期保存而且還有消除腥臭的效果。味噌料理的魅力之一就在於它的香氣。據說，味噌的香氣具有可以讓人感到安心的芳香治療　效果。隨著廠商及產地的不同，味噌也有各種不同的味道，而這就需要你親自嚐嚐看囉。

Sauce(ソース)

日本的Sauce通常以蔬菜、果實、醋、香辛料等等為原料，是一種對健康有幫助的調味料。淡淡的辣味中帶著蔬菜和水果釀出來的甜味和酸味是它的特徵。根據黏度的不同，有英式(烏斯特・Worcester)、中濃、濃厚等種類。另外，依照用途可分為照燒Sauce、愛好燒(日式煎菜餅、又稱廣島燒・大阪燒)　Sauce、炒麵Sauce、豬排Sauce等等，使用時最好按照個人喜好來區分。作為佐料汁和沾醬來使用也可以。(至於Sauce的中文名稱，依照種類跟用途似乎又有不同的說法。根據譯者的調查，目前就有沙司、辣醬油、調味醬、中濃醋、黑醋風味醬等等名稱。為了避免混淆，在此統一使用英文的Sauce。)

醬汁・佐料汁(たれ)

味噌醬、芝麻醬、涮涮鍋醬、烤肉醬等等，在日本料理中屬於沾醬(dip)類。除了市販的以外，像白蘿蔔泥醬油或是生薑泥醬油那樣，只要在家裡把調味料配合一下就可以簡單地做出來，你也不妨試試。

■ 香辛料小百科(按照個人喜好、得心應手地用吧)

七味・一味辣椒粉

讓日本引以為傲的一種混合香辛料。以辣椒粉為主，加上山椒、芝麻、生薑等六種香氣馥郁的佐料叫做「七味」，只有辣椒粉一種的叫做「一味」。它的辣味可口，讓人忍不住吃了還想再吃，喜歡的人總是越用越多。不過，吃烤雞串或是馬鈴薯燉肉時，記得只要輕輕地灑一點就好。灑太多的話就很土了哦。



生薑

生薑的辣不會對胃造成負擔，對人體來說很溫和。在可以改善手腳冰冷和腸胃障礙的中藥處方裡面，其實有5成以上使用了生薑。生薑除了作為佐料之外，也經常被用來當作肉類料理的「隱味」(幾乎察覺不出來的少量佐料)。如果開始出現感冒症狀，想要暖和暖和身子，摻了生薑泥的熱紅茶是最好的配方。生薑的有效成份大多集中在皮的部分，所以最好充分洗過之後連著皮一起使用。

綠芥末

綠芥末的原料是山葵(山蔪菜)。具有刺激性強的辣味而且香氣濃郁的山葵，是日本原產的一種香草。它可以促進解毒酵素的活性化，減少體內會引起癌症的物質，而且這種能力在所有的蔬菜當中是最高的。此外，山葵還可以淨化由於壓力和抽煙造成的血液渾濁。對壽司、生魚片來說，用山葵做成的綠芥末更是不可或缺的香辛料。另外也有「綠芥末美乃滋(蛋黃醬)」和「綠芥末味噌」之類的混合用法。

黃芥末

原料是油菜科的芥末菜種子做成的芥末粉。黃芥末可以引出肉的美味，讓肉類料理吃起來更爽口。在日本料理中，是關東煮(用豆腐、蘿蔔、芋頭、蒟蒻粉塊、魚肉丸子等煮成的一種雜燴料理)和納豆不可或缺的香辛料。其中又以名為「和芥末」的產品辣味特別強，沾太多的話會非常地嗆鼻，使用時要留意！

■ 事前準備(按照料理和材料所需，好吃的秘密就在這裡)

碎切(微塵切り)

先把材料切個幾刀，然後再切成細末。

横切(小口切り)

從材料的一頭垂直下刀橫切，讓切口保持圓形、並依照需要的大小去切。

大塊切(ざく切り)

切含有纖維的東西時，讓切的方向和纖維垂直，剁成5cm左右的大塊。

除澀(あくぬき)

含有澀味和苦味的材料，如果不除掉的話會影響到料理的味道。由於澀味會溶解在水中，像是牛蒡、芋頭類、蓮藕等等材料，切好之後可以先浸到水裡面除澀。

事先川燙(下茹で)

在J-goods的食譜中經常用到的料理用語。事先將材料放到熱水中川燙(焯)以除去材料的黏液、怪味及多餘的油份。這道程序可以將美味封在材料中，同時也可以讓材料更入味。

過熱水(湯通し)

在很短的時間之內把材料稍微過一下熱水。要注意的是和上面的「事先川燙」不一樣。過熱水的目的除了材料表面的殺菌以外，讓材料吃起來的口感更好也是主要原因。





■ 料理用語(關鍵用語和料理的重點)

撈浮渣(あくをとる)

煮東西時會浮出表面的渣滓，仔細的撈乾淨吧。用強火煮的話渣滓會散開，所以用小火慢慢煮再用湯匙去撈比較好。如此一來料理的苦味和澀味會不見，讓味道更加鮮美，而且湯汁也不會顯得渾濁，看起來也賞心悅目。

落蓋(落とし蓋)

說穿了其實就是尺寸比鍋子小一號的鍋蓋，煮東西時可以直接蓋在材料上頭。由於可以防止材料在鍋子裡滾動，可以讓味道均勻地滲透到材料中，而且還可以防止材料煮爛呢！沒有落蓋的話，在鋁箔紙上面鑿幾個洞也可以代替。

調味(味を調える)

很多人都覺得很納悶，為什麼料理已經有味道了，食譜上面還寫著「用鹽、胡椒來調味」呢？其實這裡的調味指的是，在料理的完成階段按照個人喜好來調整味道的意思。

煮透(煮含める)

煮到讓湯汁徹底地滲透到材料中。這時可以用小火煮，也可以把火關掉然後去悶，讓材料更入味。

涼拌(和える)

在準備好的材料裡面拌進調味料。有用芝麻粉去拌的「芝麻拌菜」(ゴマ和え)、把豆腐搗碎然後去拌的「白拌涼菜」(白和え)、用醋跟調味料去拌的「醋拌涼菜」(酢の物)等等。

【參考文献】

これがわかれば料理は簡単	赤堀千恵美著	ドリームクエスト
くらべてみよう日本と世界の食べ物と文化	石毛直道監修	講談社
調味料のコツ	ayan kim	主婦の友社
何といっても和食材	日経ヘルス編	日経BPムック
うまさのサイエンス	山口米子監修	NHK出版



由Takara Sake獨家贊助提供，
為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

味醂是什麼？

被問到「什麼是味醂(甜料酒)？」，能夠回答得出來的日本人恐怕也不多吧。如今，「照燒」已成為了世界性的食品。而「照燒」之所以會「照」，便是拜「味醂」所賜。這樣說明的話或許很多人就明白了吧。在日本料理的食譜當中，常常可以看到味醂這項調味料，不過卻很意外地有很多人不知道它是什麼。**現在，就讓我們來好好地看看味醂的魅力吧**！

味醂的來源有兩種說法。一說是起源於日本，另一說是來自於中國。雖然眾說紛紜，但在500多年前，日本就把味醂當作是一種高級的飲料在喝了。當時，在日本有一種甜酒。這種甜酒的做法是，在燒酒(燒酎)裡面加入糯米和米麴釀造而成。後來隨著技術的發達，風味和甜味不斷地提高，才由飲料轉變為調味料之用，同時也從高級飯館(料亭)逐漸普及到一般家庭。

也許有人會說，要在料理中加入甜味的話，用糖不就好了嗎？其實，味醂又可分成幾乎不含酒精的「味醂風調味料」以及酒精濃度12%以上的「本味醂」。本味醂在熟成的過程當中，由於澱粉質被酵素分解，會產生一種複雜的





Takara Mirin 720mL　Masamune Mirin 3L

糖份，它的甜味只有砂糖的1/3。而這就是讓料理的味道既鮮美又醇厚的主要原因。此外，味醂在以下的場合也可以大顯身手呢！

- 讓料理看起來鮮豔有光澤。
- 防止材料被煮爛。
- 讓材料更入味。
- 消除腥臭。
- 賦予料理優雅的甜味以及醇厚的風味。





Takara Mirin 18L

在日本以壓倒性的本味醂市場佔有率而自豪的Takara，在美國也有製造味醂。酒精濃度12%的「Takara味醂」，無論風味、香氣，還是那份柔和的口感，都是獨樹一幟。以加州米和米麴為主要原料，經過細心漫長的發酵與熟成，釀造出平衡感絕佳的深沉口感及馥郁風味。每一滴都是Takara的認真。堅持最好的，就選「Takara味醂」。有了這一瓶，你也可以做出感動人心的美味佳餚以及鮮嫩欲滴的視覺饗宴。



味醂(甜料酒)妙用食譜

和風牛排

只要使用味醂和醬油，就可以讓平常吃的牛排變成高級日本料理店的味道。味醂就是這麼地不可思議！

材料：4人份
牛排肉　4片
鹽、胡椒　少許
牛排醬材料
Takara味醂　2大匙
醬油　2大匙
醋　1大匙
日本酒　1大匙
麻油　1小匙
砂糖　1小匙
蔥、生薑　適量

做法：
1. 把牛排醬材料充分攪拌。
2. 把沾了鹽、胡椒的肉用平底鍋稍微煎一下。
3. 在平底鍋中加入1，把牛排煎到熟就可以起鍋了。
   按照個人喜好，炒一些蒜頭片放進去也很好吃。

Takara Sake

從準備到完成，在日本料理的食譜中絕不可少的就是，日本酒。Takara　Sake的日本酒，無論是受歡迎的松竹梅還是其他種類，都是真心釀造的自信代表作。所以你可以放心地在料理中使用，它會讓材料的美味更上一層樓。

Takara Sake USA Inc.
www.takarasake.com

Sho Chiku Bai SAKE 松竹梅

可爾必思® 盛夏獎品大放送！ CALPICO Summer Sweepstakes 2007年6月15日 – 8月31日 June 15 - August 31, 2007

Drink CALPICO®

Answer the quiz! Win Nintendo Wii!

飲用可爾必思® 回答問卷就有機會贏得 Nintendo Wii！



GRAND PRIZE

15 winners!



Nintendo Wii

First Prize

20 winners!



Ice Shaver

Second Prize

165 winners!



Foldable Flying Disc

200個 中獎機會！ 200 Winners!

只要到合作零售商領取活動明信片或是上網至**www.calpico.com/summer07** 並回答相關問題，就能參加抽獎。

To enter, get the official entry form at a retail store or visit **www.calpico.com/summer07** and answer the quiz.

有獎徵答的提示 A clue to the quiz: CALPICO is refreshing, Sweet & Tangy

TO ENTER, NO PURCHASE IS NECESSARY. OFFICIAL ENTRY FORMS: Official entry forms are available while supplies last on the Calpis shelves at selected markets and at the Calpis website, www.calpico.com. To enter, complete the entry form, write in the correct answer to the question and mail your entry form to Calpis U.S.A. Summer Sweepstakes, P.O. Box 6489, Torrance, CA 90504. You may use a post card instead of the entry form but the post card must contain all information required in the entry form. If it does not, it will be disqualified. Only one entry is allowed per entrant's mailing address. Only entries with the correct answer to the question and which fully comply with these Rules are eligible to participate in the drawing. If, for any reason, the Sweepstakes cannot be conducted as originally planned, Calpis, at its sole discretion, may cancel, suspend or modify the Sweepstakes in any respect without prior notice. Entries must be postmarked no earlier than June 15, 2007 and no later than August 31, 2007 and must be received by Calpis by no later than 5pm PST on September 7, 2007, to be eligible. The Sweepstakes will begin on June 15, 2007, and end on August 31, 2007. DRAWINGS: A total of 200 winners will be selected at the end of the Sweepstakes in a random drawing from all eligible entry forms. The drawing will take place on September 20, 2007, and will be held at the Los Angeles office of Calpis. Potential winners will be randomly selected from all eligible entries. Grand Prize winners will be notified by certified mail, phone, and/or email (if provided) within two weeks after the drawing date. Prizes awarded to other winners will be mailed without prior contact. If any Grand Prize Winner cannot be contacted at the address provided in the entry form within two weeks and after a reasonable effort has been exerted, he/she will be disqualified and his/her prize forfeited without notice. If the prize is returned as being "undeliverable", no further attempt to deliver will be made and the prize will be forfeited. The number of eligible entries received will determine the odds of winning. Winners will be selected in a random drawing held from all eligible entries received. If Winners do not receive their prize, Calpis has no obligation to deliver a replacement prize. Winners list will be available at www.calpico.com/summer07 after the drawing. PRIZES: Grand Prizes: Fifteen, Nintendo Wii; First prizes: Twenty, Ice Shaver; and Second Prizes: One hundred sixty-five, Flying disc. No substitution or transfer of prizes to other may be made, and prizes cannot be redeemed for cash. Calpis, in its sole discretion, may substitute a prize of equal or greater value, whether due to prize unavailability, or otherwise. All prizes will be mailed to the winner at the address described on his/her entry form. Costs of mailing will be borne by Calpis. Prizes will be mailed within 90 days after the drawing. No other notice will be provided to each winner. ELIGIBILITY: Open to individual legal residents of the United States over age 18 on the date the entry is made. Employees of Calpis U.S.A. ("Calpis"), its subsidiaries or affiliates, distributors, retailers, sales representatives, advertising or promotion agencies, and their immediate families (defined as spouse, parent, children, siblings and grandparents) and household members of each of the above are NOT eligible. Void outside of the United States and where prohibited by law. OTHER SWEEPSTAKES TERMS AND CONDITIONS. Participation in this Sweepstakes is subject to all federal, state and local laws and regulations and the additional Rules described in Calpis's website described above.

Nintendo, Wii, and the Wii logo are trademarks of Nintendo. 「CALPICO」and「カルピス」are registered trademarks of CALPIS Co., Ltd.「カルピスウォーター」is a trademark of CALPIS Co., Ltd.

CALPICO®

カルピス /カルピスウォーター™

www.calpico.com

J-good restaurants

告訴您LA的美味烤肉在哪裡

說到烤肉，大家可能會馬上聯想到韓國料理。不過現在，融入東洋感覺的日式烤肉正帶動著一股熱潮。韓式烤肉大多用又甜又濃的醬汁先把肉醃漬到軟，而日式烤肉講究的是用來生吃也沒有問題的新鮮肉質，用炭火稍微烤一下之後再沾著喜歡的醬汁來吃。所以呢，日本人看到色澤鮮美、有「霜降」之稱的高級肉，總是會興奮不已。絕對不會把肉烤得太熟，只將外側烤到有點金黃焦脆的程度，然後去享受那入口即化的柔軟以及鮮嫩肉脂的甘甜，才是日式烤肉的醍醐味。

本期將為您介紹的烤肉店，為顧客提供了在美國精心培育出來的神?牛肉——Kobe Style Beef。請務必到此店來品嚐一下，在美國的超級市場看不到的、美到最高境界的霜降牛肉。您將會親身感受到一種前所未有的、足以讓您對牛肉的印象完全改觀的感動！！



Tamaen
享用牛肉的藝術品！

聽說，LA Lakers（洛杉磯湖人隊）的小飛俠Kobe Bryant的名字，是因為他父親在吃過神戶牛之後（Kobe Beef）忘不了那個味道所以才取的。神戶牛的美味，就是如此令人感動。而在美國，Kobe Style Beef便繼承了這樣的美味。肉的脂肪中鑲著細細的霜降，遇熱即化，在口中擴散著既柔軟又深沉的滋味與香氣。要去哪裡才有辦法享受到Kobe Style Beef的美味呢？答案就在Torrance的Tamaen。看看照片中的五花肉吧。說這是美國最高級的牛肉也不為過。老闆東山先生在神戶經營了20年的烤肉店，每天都用自己的眼睛去挑選最好的材料，眼力自然過人。只有在Tamaen才吃得到的內臟特別受到顧客的歡迎。另外像是石鍋拌飯、韓式煎菜餅以及各種湯類也都相當美味。

最後要告訴大家的是，在8月29日的「Tamaen烤肉日」，每人都均可享受各種肉類全品5折大優待！排隊等個兩、三個小時雖然是免不了，不過要是有機會能夠輕易吃到堪稱藝術級的烤肉，怎麼可以錯過呢。

10%OFF Coupon
全品9折(10%OFF)
Expiration Date: August 31,2007
(NOT VALID Aug 29, 2007)

Tamaen
Tel: (310) 326-0829
1935 Pacific Coast Highway, Lomita, CA 90717
L. 11:30am – 2:30pm
D 5:00pm – 1:00am / Closed Wed
www.tamaen.com





Kobe Style Beef特選上等牛五花 $18.50
看看這霜降！！漂亮到拿來烤都覺得太浪費了呀。味道更不用說，當然也是藝術級的

Kobe Style Beef 生膾 $7.00 & Kobe Style Beef 生肝 $6.00
生肉最重要的就是講求新鮮。生膾(朝鮮料理的一種，用醬油、麻油、大蒜、辣椒等拌過的生牛肉)和生肝比較沒有生魚片的怪味，吃起來也比較順口

牛尾清湯 $7.00
細熬慢燉出來的牛尾巴，有著入口即化的柔軟。美味可口兼營養豐富的絕品

Kobe Style Beef
孕育於美國的Kobe Style Beef，鮮美及柔軟度令人拍案叫絕。您一定要試試

J-gourmet 日本美食探險隊！！

5月10日在Torrance的烤雞串專門店Torimatsu舉行了第2次 J-gourmet日本美食探險隊！這次美食會共有19人參加。當天，老闆專門為本次美食會提供特別菜單。生雞肉和烤雞屁股可真讓大家開了眼界。另外，日本山梨銘釀株式會社特意贈送與烤雞串相配的高級純米吟釀七賢，香酥鮮嫩的雞串和芳醇清淡的日本酒真是絕妙搭配！

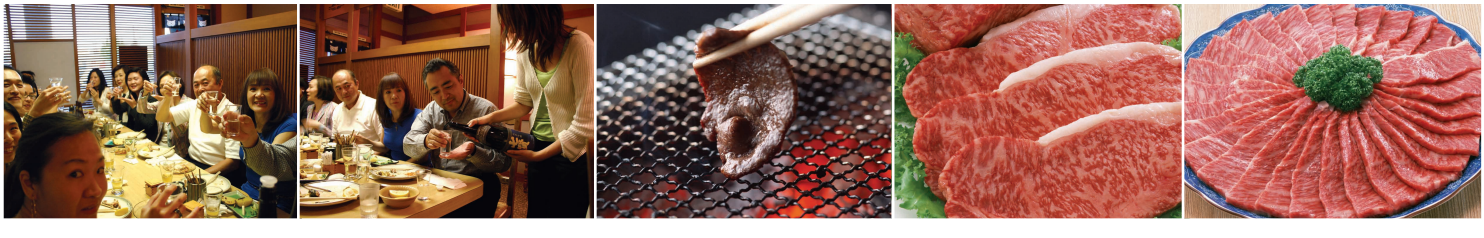
參加者投稿：Ms. Caroline
接觸到J-goods 是因為同事討論起恰巧雜誌上有美食會的介紹，想說擇日不如撞日，就相約同事六人參加烤雞串美食會。美食會由師傅的特別料理——生雞片開始，搭配白蘿蔔泥和特別調製的醬汁，讓我驚訝竟然有近似但不同於生魚片的美味。之後品嘗各部位和烤法的雞串，配著冰啤酒和J-goods特別準備的清酒，當天美食會真是盡興而歸。

第三回「美味的日式烤肉」

這次我們為您介紹日式烤肉的「烤法」和「吃法」。還能品嚐到在美國超市看不到的「霜降牛肉」呢！趕快來報名！

時間：7月12日（周四）晚上7點開始
地點：有名的日式烤肉店
收費：$50人（包括和料理相配的酒類）
定員：20名
參加方法：請用E-MAIL或電話聯係，請告知姓名、電話及參加人數。
餐廳的具體地點和詳細事項會直接跟參加者聯係。
有問題請跟J-goods編集部聯係，中文可。
TEL：310-464-0990 E-MAIL：info@j-goods.us

我們衷心希望能與大家相會並渡過一段快樂時光！



J-good restaurants



Gyu-kaku 牛角
日式烤肉居酒屋 "We 感動 it!"

牛角在日本是家喻戶曉、深受年輕人喜愛的烤肉店。在臺灣更是人氣驚人，每到周末門外都會大排長龍。牛角的最大特色是：食材新鮮、美味可口、多種選擇、富有風格。而牛角的服務也堪稱一流。在牛角工作的每一位店員和廚師都要接受嚴格的訓練和考試。無論何時在店內都可以聽到「歡迎您」、「謝謝您」、「是的，非常樂意」的招呼聲，店員精神飽滿的笑顏和客人會心滿意的微笑，使店內總是洋溢著一片歡樂活潑的氣氛。

這次採訪的Pasadena店的裝潢非常前衛，寬敞舒適、充滿現代感的空間使我們產生了好像來到一家高級酒吧的錯覺。牛角的味噌腹胸肉，先用招牌口味的特製燒烤味噌醬汁揉製過後以備長炭來烤，醬香濃郁、口齒留香。蒜味牛五花的蒜香與嫩肉搭配絕妙，令人感動。牛角還備有檸檬汁沾醬、燒肉沾醬、味噌醬這3種口味的特製醬汁，可以依您個人喜好自由選擇使用。享受完美味烤肉之後，可不要錯過牛角的特色甜點。酒足飯飽後的甜品，很有甜蜜幸福的感覺喔。

牛角，讓您在清潔舒適的環境中盡情地享受美味烤肉。無論是情侶約會還是朋友聚餐、家人團圓都非常適合。周末晚餐為了節省您的時間，建議打電話預約訂位。

新店開張!! May 2007
Rancho Cucamonga (Victoria Gardens)
Tel: (909) 899-4748
Westfield Topanga Canyon
Tel: (818) 888-4030

Sherman Oaks Tel: (818) 501-5400
Beverly Hills Tel: (310) 659-5760
West LA Tel: (310) 234-8641
Huntington Beach Tel: (714) 842-8333

營業時間因店各異，來店前請事先確認。
www.gyu-kaku.com

Gyu-Kaku, Pasadena
Tel: (626) 405-4842
70 W. Green St., Pasadena, CA 91105
7 Days Open



Between Fair Oak & De Lacey



美國神戶無骨牛小排
美國牛角才有的名物。咬一口油脂便從口中溢出，肉質甜美、回味無窮。

綜合海鮮
惹人垂涎的海鮮總匯。每一樣都新鮮到可以生吃，而且很超值喔！

有雞尾酒、清酒、燒酒、啤酒、果實酒等各式酒類任君選擇。

人氣牛肉拼盤
四種最受歡迎的牛肉，絕對不可以錯過的鮮嫩口感。很適合第一次來牛角的客人。

無煙炭火烤肉
使用強力抽風烤盤，保證您的頭髮、衣服沾不到一點味道。

牛角很講究餐廳的裝潢，每家餐廳的設計都出自於日本設計師之手



Manpuku
正宗鮮蔥鹽味牛五花，您嚐過了嗎?

大量的細蔥拌進生薑和麻油，用風味絕佳的香辛料醃出來的五花肉，最後灑上滿滿的新鮮蔥花。這樣的上等鹽味牛五花，發祥於東京的Manpuku，只要您吃過一次就會念念不忘。位於W LA的超人氣烤肉店Manpuku，由於味道正宗可口，門前總是車水馬龍。而日前在Costa Mesa也新開了一家Manpuku，明亮高雅的室內裝潢令人不禁要懷疑這是不是烤肉店呢。不過，服務品質完全繼承東京原有的風格，既親切又貼心。

為了保持肉質的新鮮，Manpuku每天只進貨當天可以用完的數量。如果您點Manpuku的鹽味烤肉，放到烤肉架上面烤的時候不要讓佐料掉下去，等表面的肉汁開始蠢蠢欲動時，將肉翻過去一次，等到另外一面紅色部分消失的話，立刻夾起來趁熱享用才是最棒的吃法。由於Manpuku的材料新鮮到生吃都沒問題，所以不用烤太久，也不要用筷子夾來夾去翻來翻去地烤好幾次，這樣才能領教到Manpuku的真功夫。

自家獨創的醬汁，帶著水果的清香以及令人陶醉的甘甜。Manpuku跟一般烤肉店不一樣的是，等客人點了之後才將醬汁塗到肉上面，而這是為了將肉本身的鮮美滋味發揮到最高境界。

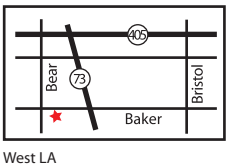
此外，從日本直接輸入的炊飯砂鍋煮出來的白米飯，香軟飽滿，非常地受歡迎。

當最好的肉遇上最好的醬汁，不給他吃個滿腹(Manpuku)怎麼過癮呢！！

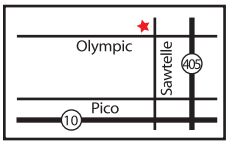
Manpuku Costa Mesa
Tel: (714) 708-3290 予約可
891 Baker St. A-2, Costa Mesa, CA 92626
5:00pm – 11:30pm (Mon – Thu) / 5:00pm – 12:30am (Fri)
4:00pm – 12:30am (Sat) / 4:00pm – 11:30pm (Sun)

Manpuku West L.A.
Tel: (310) 473-0580 予約可
2125 Sawtelle Blvd., Los Angeles, CA 90025
L.11:30am – 2:45pm
D.5:00pm – 10:30pm / 7 days Open

Costa Mesa



West LA





上等鹽味牛五花 $9.50
這就是傳說中的正宗鮮蔥鹽味牛五花。烤完一面就吃才是內行人。

烤豬肉片 $9.50
份量滿點的佐料和蔬菜，讓您用生菜沙拉的感覺去吃烤肉。

高雅的室內設計，快令人忘記這是一家烤肉店了。

特選神戶牛五花 $18.50
只有輕輕地塗了一些醬汁，所以更能夠品味到特選神戶牛的上等鮮美。

鹽味黑豬五花肉 $9.50
讓您黯然銷魂的美味黑豬肉。

炭烤無煙烤肉架，讓烤肉的味道不易附著在身上。









竹筴魚小玉壽司　$10.95

吃了這盤，你就知道什麼叫做應季的新鮮。捏成球狀的可愛壽司飯，上面放著用略甜的醬油及麻油醃過的竹筴魚。由日本直輸的竹筴魚既鮮又美，吃的時候不用醬油，放上少許生薑便能襯托出最自然的美味。自古以來，日本人便將竹筴魚壽司視為季節的美食，而且大家都說只要吃過一次就不會忘記呢。

香菇雞肉生菜包　$7.95

把雞絞肉和大量的香菇用生薑去調味，吃的時候用清清脆脆的生菜包起來吃。配上辣椒醬和甜麵醬風味的sauce更是絕妙。

岩燒海鮮燴鍋巴　$10.95

在中華料理的招牌菜中融入日本風味而完成的一品。湯汁鮮美可口，讓您大快朵頤新鮮的魚肉蔬菜。

生菜拉麵沙拉　$9.95

棒棒雞風味的胡麻生菜沙拉。生菜沙拉裡面還有份量滿點的麵條，讓你吃個過癮。鮮嫩柔軟的雞肉令人垂涎。

六、七月新菜色

應季的新鮮竹筴魚（鰺魚）

每年的六、七月正是日本近海的竹筴魚正準備要產卵的季節，這時候捕獲的竹筴魚不但鮮美倍增，而且據說味道不輸給鯛魚呢。尤其是這個時期的竹筴魚含有大量的次黃呤核酸，使得它的味道更適合搭配醬油和生薑，用來做壽司最好不過。此外，竹筴魚還含有豐富的維他命B1、讓頭腦變好的DHA、具有清血功效的EPA等等，可以說是海洋送給我們的天然營養品。

獨家快遞 Tokyo Table 的最新美食！

走進Tokyo Table，彷彿東京最新潮的餐廳直接來到了Beverly Hills的感覺。無微不致的貼心服務，加上料理的份量、價格、味道，每一樣都到了無可挑剔的境界，難怪Tokyo Table總是座無虛席。隨時都準備好60種以上的菜色，其中一部分為了表現出季節感，還會每兩個月更新一次呢。接下來，我們將為您獨家報導Tokyo Table即將公開的最新美食佳餚。

扇貝鮮蝦炸菜餅　$9.95

飽滿的扇貝加上柔嫩的鮮蝦，魅力可不是凡人所能抵擋。Tokyo Table的炸菜餅最與眾不同的就是裡面放了香菜，炸好立刻上桌，要馬上趁熱吃哦！

涼拌油香竹筴魚　$9.95

麻油和醬油組合起來的絕佳香氣，讓您感覺不到青魚獨有的腥臭，適合第一次吃竹筴魚的人。吃過之後相信您也會愛上竹筴魚！

起司風味酥炸牛肉餅　$9.95

像獅子頭的炸牛肉餅上淋了滿滿的牛肉蔥頭醬汁，是一道日式西洋料理。刀子一切進去，飽滿的肉汁就會滲出來呢。









小珠落玉盤　$5.95

用脆脆的天婦羅皮衣包著乳香四溢的香草冰淇淋，底下再鋪上一層滑嫩可口的鳳梨醬，可說是一道不食人間煙火的甜點。熱呼呼的麵皮衣、涼颼颼的冰淇淋、甜蜜蜜的鳳梨醬，三體合一的絕妙演出，讓你吃一口就彷彿置身於幸福的雲端。小珠落玉盤，一定讓你還想再來一盤。

店內寬敞舒適，無論是親朋好友的派對還是家人團聚的筵席都很適合。想要安安靜靜地享有甜蜜的兩人世界，這裡也有包廂可供選擇。Tokyo Table雖然充滿了東京的氣氛，不過份量滿點的菜餚可是不折不扣的美國風格。所以呢，多找幾個朋友一起來Tokyo Table，點各式各樣的料理來吃，保證讓每個人都開開心心。

東京食堂 TOKYO TABLE

Tokyo Table
Tel: (310) 675-9500　50 N. La Cienega Blvd. Beverly Hills, CA 90211
Open Every Day 11:30am – 1:00am　www.tokyotable.com

J-good restaurants

Editor's Choice!



Hamadaya 東京的超人氣麵包店

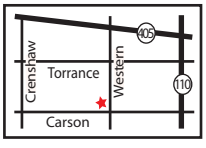
在東京，你要是看到一家人潮洶湧車水馬龍的麵包店，那大概就是「濱田家」了。如此有名氣的麵包，如今你在Torrence的Mitsuwa也可以嚐得到。除了受歡迎的牛角麵包和丹麥麵包之外，裡面包了滿滿的羊栖菜和炒牛蒡絲的麵包也相當美味。由於麵團材料簡單，與味道濃厚的餡可說是相輔相成。將和食的風味融入麵包當中，也是濱田家的一個堅持。他們每天都在Torrance的工房調配麵粉、揉製麵團、烤麵包，而且只使用天然材料，絕不使用冷凍材料。

此外，在濱田家的展示櫃中你還可以看到許多使用應季的當旬材料所做出來的新口味麵包。目前這個時期的新口味有Pineapple Danish、Fresh Blueberry Danish以及Scallop Mayo Croissant。另外還有一個只有行家才知道的人氣商品一Boloniya。值得一提的是，濱田家的土司由於在麵團裡面放了很多日本原裝進口的奶油，只要咬一口下去，上等奶油和牛乳的風味彷彿會在口中漾出一圈圈的漣漪呢。

比較一下中式麵包和日式麵包之後可以發現，柔軟度以及內餡的份量都差不多，不過最不一樣的地方應該是餘味吧。中式麵包在吃完之後口中往往還留著內餡的味道，可是日式麵包在口中留下的卻是麵團的奶油味道。其實，中式麵包大多使用酥油，而日式麵包使用的是奶油，所以餘味感覺起來也就不一樣。濱田家的麵包完整保留了日式麵包的傳統風味，你要不要也來比較一下看看呢？



Hamadaya
Tel: (310) 787-1778
21515 Western Ave. #146-B
Torrance, CA 90501
Inside Mitsuwa Market



J–goods要介紹各家美食名店給您

烤雞肉串、居酒屋

CENTRAL LA

IZAYOI
(213)613-9554
132 South Central Ave., Los Angeles

JOY MART
(213)680-9868
137 Japanese Village, Los Angeles

KAN
(213)626-0006
432 E. 2nd St., Los Angeles

KOKEKOKKO
(213)687-0690
203 S. Central Ave., Los Angeles

YAKITORI KOSHIJI
(213)626-4989
123 S. Onizuka St., #203, Los Angeles

WEST L.A.

FURAIBO WEST LA
(310)444-1432
2068 Sawtelle Blvd., Los Angeles

SASAYA
(310)477-4404
11613 Santa Monica Blvd., Los Angeles

YAKITORIYA
(310)479-5400
11301 Olympic Blvd #101, Los Angeles

NORTH&EAST L.A.

FURAIBO PUENTE HILLS EAST
(626)964-4014
17859 Colima Rd., City of Industry

BISHAMON
(626)967-5900
139 N.Citrus Ave., Covina,

TOKYO YAKITORI
(818)843-0821
200 S. Glen Oaks Blvd., Burbank

SOUTH BAY

FURAIBO GARDENA
(310)329-9441
1741 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

GAJA
(310)534-0153
2382 Lomita Blvd.#102, Lomita

IZAKAYA ISSHIN
(310)539-0131
1945 Pacific Coast Hwy., Lomita

SHINSENGUMI YAKITORI
(310)715-1588
18517 S. Western Ave., Gardena

KAN IZAKAYA YUZEN
(310)530-7888
2755A Pacific Coast Hwy., Torrance

TORIMATSU
(310)538-5764
1425 W.Artesia Blvd., Gardena

SHINSENGUMI 2 GO (Marukai Pacific Market)
(310)324-0860
1620 Redondo Beach Blvd., Gardena

ORANGE

GORO
(949)252-1872
3831 Alton Parkway. #C, Irvine

HONDAYA
(714)832-0081
556 El Camino Real., Tustin

OKI DOKI
(714)540-2066
3033 South Bristol, #O, Costa Mesa

西洋料理、套餐

CENTRAL L.A.

CURRY HOUSE DOWN TOWN
(213)620-0855
123 S. Onizuka St., #204, Los Angeles

GARDEN GRILL
(213)253-9263
120 S. Los Angeles St., Los Angeles

MATU(L.A.)
(213)250-9773
1267 W. Temple St., Los Angeles

WEST L.A.

CURRY HOUSE WEST L.A.
(310)479-8477
2130 S Sawtelle Blvd #200, Los Angeles

HURRY CURRY OF TOKYO
(310)473-1640
2131 Sawtelle Blvd., Los Angeles



J-good restaurants

Editor's Choice!

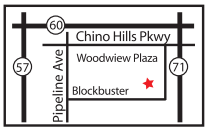
Ojiya 為什麼Torrance跟WLA沒有這家店啊！！

有一家跟別人不太一樣的居酒屋。它不選有很多日本人住的地方，而故意選在Hacienda Heights開店，而且還把目前的「東京風」原封不動地搬了過來。這家店叫「Ojiya」。據說這個怪里怪氣的店名來自於這位日本老闆的故鄉。雅致灑脫而且令人心曠神怡的店內裝潢，全部出自於店員之手。

親手做的，不只是室內裝潢。每一道料理都細心謹慎，自己不覺得好吃的話絕對不會端出去給客人。冷凍食品和事先做好的東西絕不使用，東京風味的調味露以及鰹魚(柴魚)湯汁也都是在自己店裡面用鰹魚慢慢熬煮出來的。照片中的牛蒡脆片，目前在東京的居酒屋可是當紅的下酒菜，咬起來啪哩啪哩的口感再配上啤酒，一旦開始吃嘴巴就停不下來呢。在這次的採訪中讓小編特別有印象的是牛舌串燒。牛舌花2個小時蒸過之後，就好像燉牛舌那樣又軟又嫩，堪稱極品中的極品。另外，不先蒸過而是直接拿去烤的生雞肉丸子，沾著蛋黃吃也是一絕。薄烤神戶牛肉、各式燉煮下水(牛的內臟)、青花魚押壽司等等，纖細的調味加上大膽的創意，還有盛盤之後的視覺藝術，每一道都是充滿了Ojiya精神的絕品料理。

在日本的居酒屋，大家總是一邊喝啤酒或日本酒，一邊一點一點地吃著小菜。而這樣的方式，最近在華人世界中也越來越受歡迎。想要在Hacienda Heights輕鬆地感受一下東京氣氛的話，Ojiya是不會讓你失望的。

Ojiya Yakitori Bar & Dining
Tel: (626) 855-3500
15904 E. Gale Ave., Hacienda Heights, CA 91745
5:00pm – 11:00pm (Mon – Sat) / 5:00pm – 10:00pm (Sun)



Ojiya Sushi & Dining
Tel: (909) 606-8638
4183 Chino Hills Pkwy. J, Chino Hills, CA 91709
L. 11:30am – 2:00pm (Tue – Fri) / 12:00pm – 2:00pm (Sat & Sun)
D. 5:00pm – 9:30pm (Tue – Thu) / 5:00pm – 9:45pm (Fri & Sat) / 5:00pm – 9:00pm (Sun)









J–goods要介紹各家美食名店給您

NORTH&EAST LA

CURRY HOUSE PUENTE HILLS
(626)964-4355
17865 Colima Rd., City of Industry

MAISON AKIRA
(626)796-9501
713 E. Green St., Pasadena

SOUTH BAY

AKANE CHAYA
(310)768-3939
1610 W. Redondo Beach Blvd., #5, Gardena

CURRY HOUSE GARDENA
(310)323-7017
1425 W. Artesia Blvd.,#24, Gardena

CURRY HOUSE TORRANCE
(310)540-8980
21215 Hawthome Blvd., Torrance

SPOON HOUSE
(310)538-0376
1601 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

ORANGE

CAFÉ HIRO
(714)527-6090
10509 valley View., Cypress

CURRY HOUSE CYPRESS
(714)527-6224
10953 Mendian Dr., #P., Cypress

CURRY HOUSE IRVINE
(949)654-1449
14407 Culver Dr., Irvine

壽司、海鮮、割烹

CENTRAL L.A.

FURUSATO
(213)389-3800
3881 Wilshire Blvd., Los Angeles

HAMA SUSHI
(213)680-3454
347 E. 2nd St., Los Angeles

HANEDA
(213)251-9929
3839 Wilshire Blvd., Los Angeles

JYOKAMACHI
(213)629-9929
404 South Figueroa St. #601, Los Angeles

OIWAKE
(213)628-2678
122 Japanese Village Plaza., Los Angeles

OOMASA
(213)623-9048
100 Japanese Village Plaza., Los Angeles

SUSHI GO 55
(213)687-0777
333 S. Alameda St., #317, Los Angeles

ZENCU
(213)687-7780
319 E. 2nd Street, #206, Los Angeles

WEST L.A.

ARIAKE
(310)358-0888
8925 W. Olympic Blvd., Beverly Hills

ASAKUMA
(310)826-0013
11701 Wilshire Blvd., Los Angeles

EN SUSHI
(310)477-1551
11651 Santa Monica Blvd., Los Angeles

HAKATA
(310)828-8404
2830 Wilshire Blvd., Santa Monica

HANA SUSHI
(310)477-9796
11831 Wilshire Blvd., Los Angeles

HIDE SUSHI
(310)477-7242
2040 Sawtelle Blvd., W.Los Angeles

HIROZEN
(323)653-0470
8385 Beverly Blvd., Los Angeles

ISSHIN
(310)208-5224
10861 Lindbrook Drive., Los Angeles

JAPANESE CUISINE TAKANAWA
(310)473-9191
12009 Wilshire Blvd., W.Los Angeles

NIKO NIKO SUSHI
(310)470-2661
10839 National Blvd., Los Angeles

OCTOPUS
(310)545-2826
1133 Highland Ave., Manhattan Beach



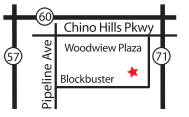
現在・東京風・居酒屋
in HACIENDA HEIGHTS

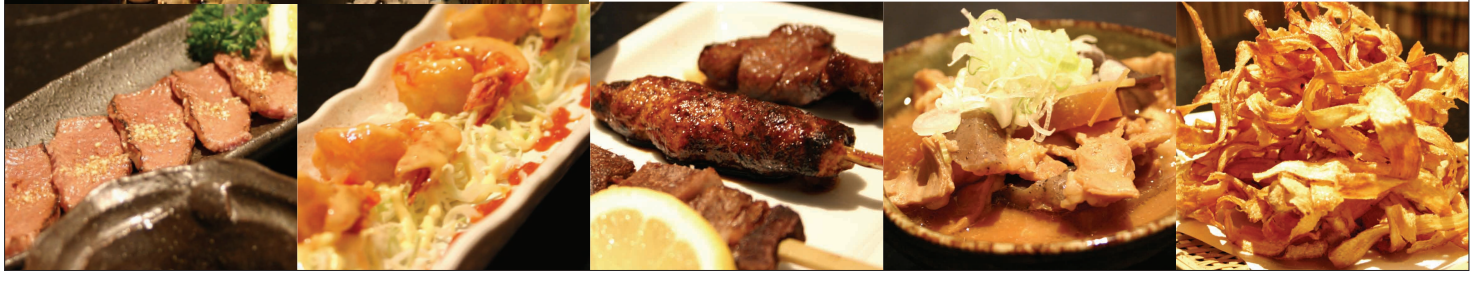
Ojiya 溫馨 柔和 優雅 快樂

Ojiya Yakitori Bar & Dining
Tel: (626) 855-3500
15904 E. Gale Ave., Hacienda Heights, CA 91745
5:00pm – 11:00pm (Mon – Sat) / 5:00pm – 10:00pm (Sun)



Ojiya Sushi & Dining
Tel: (909) 606-8638
4183 Chino Hills Pkwy. J, Chino Hills, CA 91709
L. 11:30am – 2:00pm (Tue – Fri) / 12:00pm – 2:00pm (Sat & Sun)
D. 5:00pm – 9:30pm (Tue – Thu) / 5:00pm – 9:45pm (Fri & Sat)
5:00pm – 9:00pm (Sun)







MATSUI的絕妙
烏龍麵和天婦羅

各種手捲壽司	$3.00/個
自製布丁	$3.95
豆腐沙拉	$5.95
鍋燒烏龍麵	$11.50
鰻魚蓋飯套餐	$11.50





L. 11:30am-2:30pm (Mon–Thu)
D. 5:30pm-9:30pm (Mon–Thu)
11:30am-10:30pm (Fri & Sat)
11:30am-9:00pm (Sun)
7 Days Open



Torrence Mitsuwa Market旁邊

21605 S. Western Ave., Suite G, Torrance, CA 90501 Tel: 310-320-2089

大家集合，吃壽司囉！！

快速、鮮美、可口的Sushi Boy
闔家團圓、親友聚會的最佳選擇



Samurai $27
(36個/2人份)



Ninja $40
(48個/4人份)



Shogun $49
(74個/5人份)

*菜單內容和價格有變更的可能。

SUSHI BOY

Sushi Boy
Marukai West Covina
1420 Azusa Ave.
West Covina,CA91791
Tel: (626) 918 - 1299

Walnuts Village Center
14421 Culver Dr.
Irvine, CA 92714
Tel: (949) 654 - 8111

LAX / International Terminal
380 World Way #LM,
Los Angeles, CA 90045
Tel: (310) 342 - 7070

More Store Information
www.sushiboy.net

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

8月號預告

特集：眾人矚目的日本流行造型、化粧品

下一期將詳細介紹日本最新的美容化粧品，
以及在美國就可以買到的日本化粧品。
此外還將介紹提供日式服務的美容沙龍和美容院。
想要學學日本女孩的「卡哇伊」，千萬別錯過了哦！

（內容可能有變更情形）

J-goods 8月號，預定2007年8月10日發行

Miho Style 徵求數碼燙髮 免費試燙模特兒！

擁有日本模特兒髮型的大好機會

目前日本正流行的就是，**數碼燙髮(形狀記憶燙髮)**。
日本名模蛯原友里和押切萌那一頭波浪形的縱向捲髮，正是數碼燙髮的傑作。由於具有形狀記憶效果，頭髮濕濕的時候不會帶捲，不過乾了之後就會自然地捲起來，讓你在忙碌的早上輕鬆整出漂亮髮型。
Miho Style提早一步引進日本的最新技術，提供跟日本一樣細心貼心的服務為每位客人設計髮型。



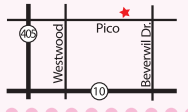
Miho Style熱烈徵求數碼燙免費試燙模特兒1名

何謂免費試燙模特兒？

1.可以免費體驗原價$300的數碼燙。
2.在Miho Style接受J-goods記者的專訪。
3.美髮照片將會刊登在 J-goods雜誌8月號。
4.欲應徵者請寫信到 info@j-goods.us，並於信件標題註明「Miho Style」，在信件內容中寫上姓名以及電話號碼即可。
J-goods編輯部：(310)464-0990
5.報名截止日期為6月30日。
＊有多位應徵者時，我們將在評選之後通知錄取者。

我們將從沒有通過評選的應徵者當中抽選3名，贈送數碼燙$150 Off折價券。想要擁有一頭俏麗捲髮的您，千萬不能錯過這個大好時機！！

Miho Style
Tel: (310) 963-3277 (要予約)
CHESS & BURMAN SALONS Studio 6
9911 Pico Boulevard 200, Los Angeles
10:00am - 6:00pm (Wed - Sun) / **Mihostyle.com**



前幾天為了取材，我去了一趟Hollywood的Magic Castle。那裡可搞不好，霜降肉是日本獨自的價值觀也不一定。不管是美國系、中華系還是韓國系的超級市場，從來沒有看過那種模樣的肉。仔細想想，肉裡面鑲著那麼多的脂肪，不正是現在讓人聞之色變的內臟脂肪肥滿症候群嗎？可是日本人看到霜降肉還是垂涎不已。有人說上等的肥肉是最美味的食材，所以鵝肝才會被列入世界三大美味而受到眾人喜愛。也許哪一天，「Shimofuri」(霜降的日文發音)也會變成世界共通語，成為世界第四大美味呢。 Yae Dobashi

曾經被問到一個問題：「為什麼日本的媽媽要幫小孩子做那麼可愛的便當呢？」被這麼一問我才想到，日本的媽媽的確常常用海苔鬆在白飯上面畫畫、把香腸切成章魚或是螃蟹的樣子、把飯或是材料用模型做成花草動物的形狀。也許是因為日本的飲食文化向來講究視覺，吃進肚子之前總喜歡先讓眼睛飽餐一頓：「哇！好可愛！」「好漂亮哦！」所以，連便當也不例外吧。我有個朋友每天都做很可愛的便當給她兒子，不過正值發育期的兒子很會吃，有一天她兒子就跑去向她抱怨說：「不用做得那麼漂亮沒關係，拜託幫我做個吃得飽的便當吧。」 Yoko Nakada

這一回在翻譯特集的時候，真的讓我很傷腦筋。要如何才能將原本不存在於中華料理的世界、只有日本才有的東西傳達給讀者呢？尤其是調味料的名稱。因為除了一部分之外，很多都是原本華人世界中所沒有的東西。我好想飛回台灣到超級市場的日本料理專櫃那邊去實地調查一下，不過編輯部又不會出機票錢給我(YD Publisher的聲音：廢話！)，於是我只好放棄了這個念頭。在網路上這邊找找那邊找找，結果還是眾說紛紜，在胡同裡轉了好久的圈圈。最後總算是翻譯出來了，不過您要是有什麼不懂的地方還是覺得這樣子寫不對，誠心地懇請賜教。來信請寄給編輯部的YD老大即可。（YD Publisher的聲音：你皮在癢喔！） 黃世忠

最近去看了法國電影「巴黎我愛你」，以迷人的巴黎20區為背景，描寫了父母愛、夫妻愛、情侶愛、友情愛等18個發生在巴黎的愛情小故事。多位世界知名導演加上國際巨星，令人目不暇接。而且每個故事皆不同風格主題，諷刺、誇張、黑色幽默、羅曼蒂克…攝影音樂也別具特色，強力推薦的電影喔！ 于 靜

霜降り肉、、これって、もしかして日本独自の価値観なのかも。アメリカ系、中華系、韓国系、どのマーケットに行っても、あんな模様の肉にお目にかかったことはない。よく考えれば、肉に脂肪が模様のごとく入り込んだ牛は、今流行のメタボリックシンドロームって事だ。それでも日本人はそんな肉に、よだれを垂らす。上質の脂身は最も旨い食材とも言われるから、フォアグラが世界三大珍味として珍重されているわけだ。そのうち「Shimofuri」が世界共通語になって、世界四大珍味になるのかもしれない。 土橋八恵

日本のお母さんは、どうして子どもにかわいいお弁当を作るのか、ときかれたことがあります。ああ、そういえば・・・。ふりかけで絵を描いたり、ウインナーを、タコやカニの形に飾り切りしたり、花や動物の形に、食材やご飯を型抜きしたり。「わあ、かわいい」「きれい」と、食事をまず目で楽しむ、という文化は、こんなところからも芽生えているのかもしれません。でも、かわいいお弁当を作り続けていた友人は、「見た目はいいから、腹にたまる弁当を作ってくれ」と、食べ盛りの息子にクレームをつけられたそうですが・・・。 中田よう子

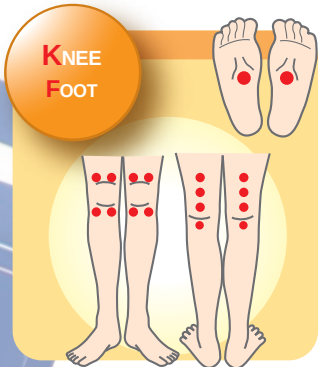
今回の特集を翻訳するとき、ホンマに頭を抱えていました。中華料理の世界にはない、日本の独自なものをどうやって読者に伝えるのかと。特に調味料の名前です。一部を除いて、そもそも中華圏にないものが多いですから。台湾に帰ってスーパーの日本料理のコーナーに行って現地調査をしたかったのですが、編集部にチケット代を出してもらえないので(PublisherのYDの声：当たり前だ！)断念せざるを得ませんでした。ネットでちょこちょこと調べたが、諸説紛紛でしてウロウロしていました。最後は何とか訳しましたが、何か判りにくい所や「いや、これは違う」という所があったら、ご教示を頂ければ幸いです。手紙は編集部のYD宛にてお願いいたします。(PublisherのYDの声：こら！) Hunag shuijong

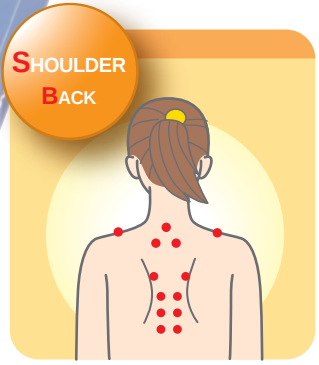
「パリ、ジュテーム」を観ました。「アメリ」のプロデューサーの呼びかけで実現した、世界中から集まった18人の名監督が、パリの20区を舞台に作った、愛の物語。5分前後の短編、18話の構成。多数の名俳優もさりげなく登場し、リアルなパリの姿をみせてくれました。 様々な人生、様々な愛情、様々なパリの街。涙、笑顔、悲しみ、喜び、人生も愛情もパリも切なくて美しい映画でした！paris Je t'aime！！ Jing Yu

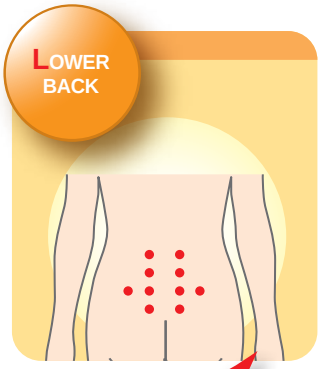
PHITEN，伴您健康生活每一天!!

各門市先到的50名可免費獲得試用品禮物!!









說到世界頂級的運動好手為了發揮最大的力量而佩戴在身上的項鍊或手環，大家都會想到來自於日本的PHITEN。經過特殊加工的鈦具有調整體內電流的能力，能夠讓身體保持在最佳平衡狀態。不只是運動選手，在日常生活中經常感到肩膀、腰部以及膝蓋酸痛，或是覺得全身疲累的您，只要將PHITEN的產品佩戴或者是貼在身上，就可以感受到它那神奇的效果。

現在您有大好機會可以體驗PHITEN的神奇效果。趕快到下列門市索取免費試用品吧！

Marukai Gardena
1740 W. Artesia Blvd, Gardena, CA 90248
Tel: 310-660-6300

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

Marukai Little Tokyo
123 S. Onizuka St #106, Los Angeles, CA 90012 Tel: 213-893-7200

Marukai Costa Mesa
2975 Harbor Blvd, Costa Mesa, CA 92626
Tel: 714-751-8433

Takashima Group Inc
18461 E. Colima Rd, Rowland Heights, CA 91748 Tel: 626-965-0399

Angel's Natural Foods
18924 Gale Ave, Rowland Heights, CA 91748
Tel: 626-581-1838

Angel's Natural Foods
11022 Lower Azusa Rd., El Monte, CA 91732
Tel: 626-279-2098

Nogales Pharmacy
1015 S. Nogales St #124, Rowland Heights, CA 91748 Tel: 626-965-2920

PHITEN Torrance Store
1757 W. Carson St Unit N, Torrance, CA 90501
Tel: 310-783-0145

父親節好禮，PHITEN最貼心！

最適合送給父親的好禮，PHITEN讓您從$10開始找起。

phiten®
Coupon
免費試用品禮物
索完爲止
Expiration Date: July 31, 2007

暢銷狀元

Titanium Discs

只要貼在感覺不適的關節或肌肉部位即可



暢銷榜眼

Titanium Necklace & Bracelet

解決脖子、肩膀、手腕、手臂的酸痛疲勞



暢銷探花

Liquid Titanium/ Massage Lotion

按摩＆放鬆疲勞的身體



www.phitenusa.com