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

08.07

Vol.19 August, 2007

隔月發行．免費

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

J-recipes

健康蔬菜咖哩
體力牛肉咖哩
蚵仔麵線
油豆腐烏龍麵

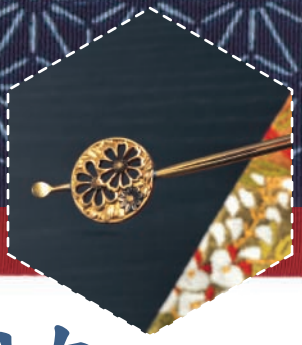
告訴您LA的美味居酒屋

GajaMoc, Kanpai, Hondaya, Ojiya

特別推薦好店！
Miho Style

得到日本旅行的好機會
Sweepstakes

唯有J-goods讀者才能享有的
優惠10%–50%、$5 –$100 的
美容美髮和餐廳的折扣！
還有最大$100現金回饋的
化粧品超值情報！



特集

含蓄之美
－日本人的美意識－

本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！讀者專屬好禮相送

買車賣車，請交給Gulliver！

在現代生活中，汽車變得越來越不可少。然而，因國際原油價格高漲引起的汽油價格飆升卻是一個讓人頭痛的問題。想要換車的您，這次不妨考慮一下性能簡單又省油的車，或是現在受人注目的混合動力車(Hybrid Car)。不論是省油型還是環保型，在庫存豐富的Gulliver您一定可以找到理想的車。為難或是猶豫不決的時候，Gulliver的員工會站在您的立場來解決您的問題。快到Gulliver來尋找只屬於您的一台吧！



Gulliver Part 3 來教您！

要買美國車還是日本車？第一個叫人猶豫的問題也許就是這個吧。現在就讓Gulliver在這裡為您比較一下。

日本車

日本車的特點是好開而且不易壞、省油，但價格高一些。不過反過來說，作為中古車賣的時候價格也不會降很多。

美國車

美國車的人氣在於其漂亮又有個性的設計和外觀。和日本車相比價格低，但比較容易壞而且費油。不過，最近省油的車型也越來越多了。

中古車每一台的狀況都不一樣，當您拿不定主意的時候，就請來找Gulliver吧！

無論買車還是賣車，都放心交給Gulliver！

Gulliver

免費電話 **1-888-494-9159**





歡迎打算買車的您！

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。 **高價收購**

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。 **加價評定**

不問廠牌車型，不管是什麼車都為您高價評定。 **收購各種車**

歡迎打算換車的您！

每天進貨 Gulliver是日本№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!!

壓力技術的米飯革命！「舞炊」全新發售

用爐灶煮出來的白米飯是最香最好吃的。SANYO新推出的壓力電子鍋「舞炊」，讓您在家裡就可以輕鬆享用到像是用爐灶煮出來的美味白米飯。在壓力鍋業界中保持領先地位長達14年的SANYO，結合了技術與研究的結晶所開發出來的可變式壓力究竟是什麼東西？壓力密閉構造又是什麼玩意？接下來，就讓我們來為您徹底分析「舞炊」的魅力吧。

用爐灶煮出來的白米飯之所以會好吃，原因就在於爐灶是用很大的熱對流去煮的。而SANYO的可變式壓力便是利用「加壓」跟「減壓」的原理，成功地實現了爐灶的熱對流效果。當氣壓從1.2一口氣降到1時，就會產生爆發性的沸騰，只要不斷地重複三次加壓減壓，鍋裡的米就會像跳舞一般地被翻攪。「舞炊」這個名字便是因此而來。

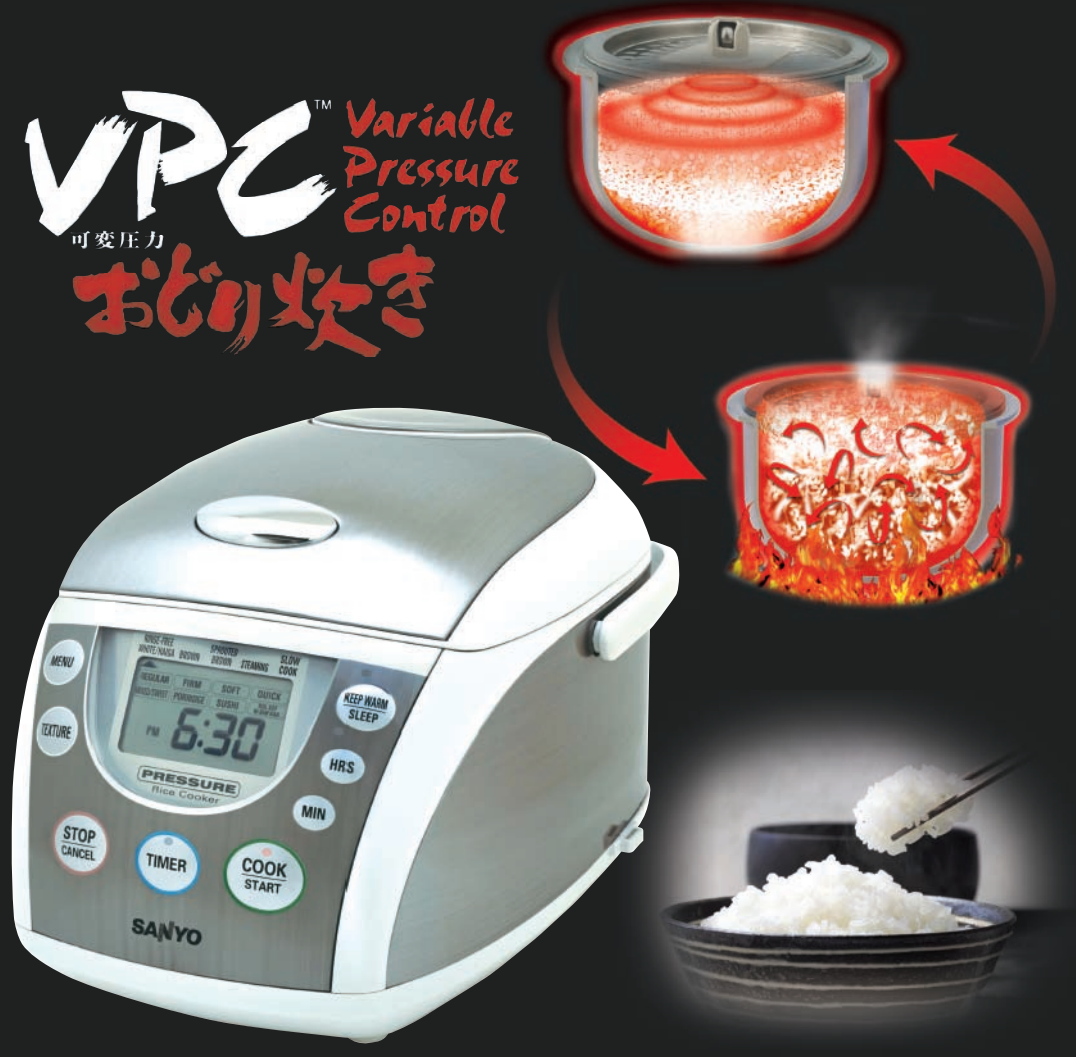
透過加壓這道程序可以提高水和熱的滲透力，使得熱氣可以完全深入到米的芯裡面去。所以「舞炊」煮出來的米，每一粒都是白白胖胖的！而且利用從鍋底翻攪上來的方法，讓原本溫度不容易上升的中心部位也能夠煮的均勻透徹。沒想到只是多了一道加壓的程序，白米飯的美味竟然會如此地不同！論黏度、論甜味、論光澤，全部都是最完美的作品。

讓這樣的美味不管是在保溫狀態中還是冷卻之後都能夠保持住的，就是這個壓力密閉構造了。密閉度高的壓力構造不但可以在保溫狀態中抑制住水份的蒸發，而且會讓煮出來的美味飯汁變成一道自然的保水膜。

由於電子鍋是每日必需品，所以在設計方面特別著重於「好用」與「好清理」這兩點。大型液晶畫面一目瞭然，簡單的按鍵讓操作更加得心應手。內鍋與蒸氣口可以整個拿去清洗，隨時保持清潔。流線型的不鏽鋼外表，使污垢不容易附著在上面。

讓SANYO原本就相當純熟的壓力技術更為進化的，正是這台「舞炊」。SANYO最大的心願就是，用好吃的白米飯讓每天的餐桌都充滿幸福與歡笑。「舞炊」，實現了這個願望。

VPC™ Variable Pressure Control
可変圧力
おどり炊き



ECJ-PX50S (5-Cups) 方便好用功能多多

Slow Cook Function
8小時計時器功能，讓您煮湯得心應手

Sleep Function
避免因保溫過度讓米飯變得乾巴巴，讓米飯保持在熱呼呼的狀態

Steaming Function
計時器可隨心所欲地設定在8～58分鐘

舞炊
Pressure Rice Cooker
VPC Variable Pressure Control Technology

堅持好用與信賴的SANYO品牌



ECJ-N100F & ECJ-N55F
(10 Cups & 5.5 Cups)
鬱金香花紋搭配綠色插頭，很卡哇伊哦。



ECJ-E35S
(3.5 Cups)
美觀的流線設計大受歡迎，為廚房增添光彩。



ECJ-F50S
(5 Cups)
設計雖然小巧可愛，卻可以煮十人份的飯。請大家一起來吃韓國石鍋拌飯吧！



ECJ-D100S & ECJ-D55S
(10 Cups & 5.5 Cups)
8小時定時功能，煮湯燉菜樣樣行。



HPS-MC3
Cook-Plate 3-in-1
流線型的不鏽鋼盤身，讓您在宴客時既有裡子又有面子。

© 2007 SANYO Home Appliances
聯絡方式 (818) 998-7322 ex.417 / www.sanyousa.com
欲購買者可就近到各亞洲系家電行、或是到www.j-good.us/shop選購

SANYO

J-recipes

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

讓你活力四射的美味夏季咖哩

想要過個生龍活虎的夏天，體力是絕對少不了的。

所以，你一定要吃吃看咖哩！

咖哩有令人垂涎欲滴的香味、健胃整腸的各種香辛料、蔬菜與肉類的豐富營養美味等等，在炎熱的夏天是增強體力的最佳選擇。

飲食是健康的來源，而且身體所需要的養分也全靠飲食而來。最近日本的小學特別著重在「食育」方面，為了預防中暑總是呼籲小孩子們在夏天的時候多吃咖哩，由此可見咖哩對身體的確有好處。

除此之外，咖哩還有許許多多迷人的地方。像是可以自由自在地添加自己喜歡的材料，煮的時候也只需要放咖哩塊進去而已，既簡單又營養；不管是露營還是烤肉、人多還是人少，咖哩都可以一展身手。

S&B是香辛料的傳統老店，所以S&B的咖哩種類自然也是豐富多樣，有各種不同香氣和辣的程度可以任君選擇。做起來雖然簡單，但味道可一點也不馬虎，完全是正宗祖傳風味。

這次S&B要為你送上的是，在夏天吃起來特別夠味的咖哩食譜。「夏艷鮮蔬蓮藕鑲肉咖哩」和「超重量級牛肉蔬菜咖哩」，今天你要選哪一個呢？



GOLDEN CURRY



GARLIC



SALT & PEPPER

健康！蔬菜咖哩 VS 體力！牛肉咖哩

夏艷鮮蔬蓮藕鑲肉咖哩

鑲了絞肉在裡面的清脆蓮藕，演出口感滿點的豪華咖哩！



材料：12 盤份

《咖哩材料》
洋蔥　2 個
南瓜　1 lb
迷你番茄（迷你西紅柿）　12 個
紅蘿蔔（胡蘿蔔）　1 根（中）
日本茄子　2 根
青椒　1/2 個
GOLDEN CURRY 240g / 8.4 oz

《蓮藕鑲肉材料》
蓮藕　6 inches
牛豬絞肉　1 lb
洋蔥　1/2 個
打好的蛋　1/2 個
胡椒鹽　少許
麵粉　適量

S&B 大蒜泥　1 小匙
沙拉油（色拉油）　3 大匙
水　8 Cups

做法：

1. 把洋蔥 (2 個)、紅蘿蔔、南瓜、茄子、青椒切成適當大小，蓮藕則是去皮後再切成適當厚度。1/2 個洋蔥切碎之後先用 1 大匙的沙拉油炒過。
2. 把牛豬絞肉和剛才在 1 炒過的碎洋蔥、打過的蛋、胡椒鹽放入碗中攪拌到出現黏稠狀為止，塞到蓮藕的洞裡面之後沾上麵粉用 1 大匙沙拉油事先炒過。
3. 把 1 大匙沙拉油倒進鍋子裡加熱，然後把 1 的蔬菜和 S&B 大蒜泥放進去炒，加水進去煮一煮之後把浮渣撈乾淨，煮到材料變軟為止。
4. 先把火關掉，然後把 GOLDEN CURRY 240g / 8.4 oz 的咖哩塊掰成小塊之後丟進去，攪拌到咖哩塊都溶化之後再慢慢煮一陣子，然後把 2 的蓮藕和迷你番茄也放進去煮一下。
5. 把白飯盛到盤子裡，然後把 4 澆到盤子裡面就可以大快朵頤囉！

超重量級牛肉蔬菜咖哩

滿滿的蔬菜和牛肉讓你吃得大呼過癮



材料：12 盤份

牛肉小塊　2 lb
馬鈴薯　2 個
紅蘿蔔（胡蘿蔔）　2 根（中）
鴻禧菇（しめじ）　2 Pack
四季豆　10 根
水　6 Cups
沙拉油（色拉油）　3 大匙
GOLDEN CURRY　240g / 8.4 oz

做法：

1. 把馬鈴薯和紅蘿蔔切成易食大小
2. 把沙拉油倒進鍋子裡加熱，牛肉放進去炒過之後把1也放進去炒
3. 在2的鍋子裡面加水進去慢慢煮
4. 先把火關掉，然後把GOLDEN CURRY的咖哩塊掰成小塊之後丟進去，攪拌到咖哩塊都溶化之後再開火煮到出現黏稠狀為止。
5. 四季豆用熱水燙過之後切成兩段，鴻禧菇則是撕成一小株一小株然後用沙拉油炒過。最後再把這兩樣加到咖哩鍋裡面稍微煮一下便大功告成。

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

S&B

真心真意50年

50年，整整有半個世紀那麼長。Kikkoman (龜甲萬)自從打進美國市場以來，今年剛好堂堂邁入第50週年。如今，醬油以Soy Sauce這個英文廣為世界各地所知。而讓醬油從日本向世界跨出第一步的，正是Kikkoman。

1957年，Kikkoman International在San Francisco正式設立。醬油是用被譽為完全營養食品的大豆所製成，是一種對身體健康十分有益的調味料。Kikkoman希望讓全世界的人們都能夠在餐桌上同時享有「美食與健康」，因此經常在店面進行促銷活動或是提供適合美國飲食文化的各種食譜，目的就是為了讓醬油能夠更普及。無論是湯、沙拉醬還是肉類的菜餚，醬油都很適合用來調味。到了1970年代，Kikkoman開始在Wisconsin設廠製造醬油。如今，醬油的使用已遍及世界上100多個國家，成為了世界性的調味料。

目前可以說，「Kikkoman」已經成為Soy Sauce的代名詞了。Kikkoman醬油的美味經過時間千錘百鍊的嚴厲考驗，安全優良的品質更是Kikkoman對於製造過程一絲不苟的堅持。而這都是經常從消費者角度去思考的Kikkoman總是真心真意地去製造產品的結果。不管是目前為止還是從今以後，Kikkoman最衷心的期盼就是「讓全世界的飲食文化變得更多彩多姿、更美味健康！」。且讓我們拭目以待，Kikkoman對美味的挑戰吧。



Kikkoman 進軍美國市場 50 週年紀念罐發售！！

眾所週知的Kikkoman紅瓶蓋桌上型醬油，推出了只有現在才買得到的金瓶蓋系列。趕快買一罐回去炫耀炫耀吧！！

Kikkoman 桌上型醬油的出色之處

第一、1993年曾榮獲日本Good Design獎。經過嚴密計算的口徑和角度，使得醬油不會從注入孔漏出來，是一項顛覆了傳統概念的嶄新設計。

第二、透明的玻璃瓶身，讓用的人在餐桌上也可以享受到醬油那半黑半紫的奇妙顏色。現在除了推出金色瓶蓋之外，上面還有 50 週年的限量紀念徽！

第三、符合人體工學的設計，只需用拇指到中指這三根手指就可以輕鬆拿起來的瓶身，完全表現出了對實用以及美觀的徹底追求。

Kikkoman進軍美國市場 50週年紀念優惠活動!!

KIKKOMAN

IN AMERICA 50th 1957 ANNIVERSARY 2007

中獎名額多達5,606名，獎品總額高達$58,800，只要參加抽獎便有機會得到紀念好禮！！
現在馬上就到www.kikkoman50.com！！





1st PRISE 4名
1950's Style Jukebox / CD Changer / AM-FM Stereo (價值 $2500)

Kikkoman Collectible Die Cast Truck (價值 $26)

2nd PRISE 300名



GRAND PRISE 2名
日本旅行 9 天 7 夜
(價值 $5000)

3rd PRISE 300名



Limited Edition Kikkoman USA Cutting Board (價值 $20)

4th PRISE



5000名 Kikkoman Recipe Book (價值 $5)

SWEEPSTAKES DETAILS: No purchase necessary. To register to win and/or for a full set of official rules go to www.kikkoman50.com. Sweepstakes ends September 30, 2007. Void where prohibited. Depiction of the prize in any advertising or promotional materials may not reflect the actual prizes delivered to the winners.

匠 Teriyaki Sauce

以能夠輕鬆做出日式照燒料理而獲得好評的匠Teriyaki Sauce，現在多了全新的「Garlic & Green Onion」口味!

新發售



以醬油為底的照燒醬再配上大蒜和青蔥，實現了香氣濃郁的亞洲之味。它不僅適合魚類跟肉類的調味，也可以用在其他各式各樣的菜餚，真可說是「一瓶在手、妙用無窮」。

KIKKOMAN Kikkoman International Inc.
www.kikkoman50.com / www.kikkoman-usa.com / www.pearlsoymilk.com

白鶴日本酒物語

第一卷
日本酒的誕生

淡麗清香、芬芳醇厚的日本酒，跟以健康取向而廣受歡迎的日本菜可說是天造地設的一對，而且人氣度也跟著急速上升中。



日本酒是用米做成的一種釀造酒。據說酒跟稻穀一樣，都是從中國傳到日本的。還有另外一說是古時候一種用嘴嚼出來的酒才是起源。酒的起源雖然還不是很明確，不過可以確定的是在1200年前就已經有釀酒的紀錄，而且方法跟現在幾乎一模一樣。

釀酒最重要的就是要仔細地精選好米。為了能夠品嚐到純米最自然的風味，就必須經過「精米」的程序來削米。(有些日本酒的精米比例甚至超過了50%，也就是說每一粒米至少都被削掉了一半以上，說是奢侈品也不為過呢。)然後把削過的米蒸過之後做成酒麴，加入酵母使之發酵成為「酒母」。

接著把蒸過的米、水、麴加入酒母中，使之發酵成一種未過濾的酒。把釀造好的未過濾酒榨過之後就會得到新酒，最後再把新酒拿去貯藏使之成熟。

麴跟未過濾酒都是有生命的東西，即使溫度只有相差0.1度，酒的味道跟香氣就會不一樣。所以釀造日本酒不但費時費力，同時也需要非常熟練的技巧。而這也是被稱為「杜氏」的日本酒釀造師們最擅長的地方。

也許有人會問，日本酒跟其他的酒有什麼不同呢？日本酒跟啤酒、葡萄酒其實都是釀造酒的一種，只不過其中又以日本酒最為全面，特別適合菜餚。也許又有人會說，葡萄酒不也是一樣嗎？其實這要牽涉到日本酒本身的味道了。因為日本酒的味道已經發展到非常純熟的境界，所以很難找到「絕對不適合」日本酒的菜餚。而且日本酒冷熱皆宜，在世界上十分罕見。享受冰涼透徹的沁心香氣也好，感受溫暖人心的芳醇風味也佳。如果要在冬天的白色世界中享受一下「雪見酒」的樂趣，燙酒是獨一無二的選擇。

「美」這個字，已經不足以用來形容上等日本酒所擁有的洗鍊風味。如果世界上有一種可以喝的寶石，那肯定是在東洋島國的四季中孕育出來、並且經過了千錘百鍊的日本酒吧。

盡情享用四季的獻禮。

精米 Rice Polishing → 洗米 Rice Washing → 蒸米 Steaming → 加酒麴 Moulding Rice → 加末過濾酒 Main Mash → 上槽 Filtering → 除渣·引火 Skimming & Pasteurizing → 貯藏 Storage → 裝瓶 Bottling



翔雲: 純米大吟釀 1.8 L.　720 mL.　300 mL.



Sayuri 720 mL.　300 mL.



純米吟釀



純米生貯蔵酒



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

清酒 白鶴

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



13 J–special

特集：含蓄之美 —日本人的美意識—

化粧是生活型式的一環。換個化粧品、化個不一樣的粧，給人的印象就會完全改變。
有很多個我。可能性是無限的。
所以，我要一個可以讓我更像我自己的化粧品。
我要尋找一個可以讓我擁有自我的化粧品…
如果你也這麼想，久等了。日本最新的化粧品＆彩粧，讓我們來告訴你。

9	J-news	New Products and News
22	J-good Restaurants	Restaurant Information & List
29	From Staff	
	HOME APPLIENCE	
3	Sanyo	
	FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL	
4	S&B	
5	Kikkoman	
6	Hakutsuru Sake	
8	Maeda-en	
10	Takara Sake	
	Yamamotoyama	
11	Calpis	
24	Sapporo Beer	
25	Otafuku	
32	Ajinomoto	
	J-good RESTAURANTS	
22	GajaMoc	
	Kanpai	
23	Hondaya	
	Ojiya	
24	Manpuku	
26	Kappo Seafood	
	Hamadaya	
	Matsui	
27	Tokyo Table	
28	U-Zen	
	Gyukaku	
30	Kai Sports Bar	
	Sushi Boy	
	BEAUTY・HEALTH	
9	Ryoko Hair	
12	Kose	
14	JuJu	
15	Eri Yumita Denovo	
	Hair Epoch	
16	Yuzuki Salon	
17	Miho Style	
	Taka Hair Salon	
18	Arouge (Zenyaku)	
19	Marie Nail	
	Hallows	
20	Arukas	
21	Haba	
	HOBY・SHOPPING・SERVICE	
2	Gulliver	
29	J-goods shop	
	Cilabousa-ch.com	
31	Marukai	

J-goods Magazine®

August 2007・Vol. 19
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
	Kanako Chitose
	Junko Kurachi
	Hiroshi Adachi
Designers	Yumiko Ikeda
	Midori Yamanaka
	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-news

在美國買得到的日本新產品

Calpis

荔枝口味新登場

Calpis USA Inc.為廣受歡迎的Calpico推出了最新的荔枝(Lychee)口味。清爽甘甜芳香濃郁，不管是大人小孩都喜歡。而且連瓶身都用了Hello Kitty的設計，更加引人注目呢。



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

Cilabousa-ch.com

$100現金大回饋

Dr.Ci:Labo的正規販賣代理店cilabousa–ch.com(Zipangoods USA Inc.)推出了超大型的優惠活動。根據你購買的總金額，最多居然可以得到$100的現金回饋！比方說，如果你購滿$50～$99.99，便可得到$10的現金回饋。所以現在正是一起買的大好時機哦！





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

Kikkoman

進軍美國市場50週年紀念

Kikkoman International Inc.為了紀念進軍美國市場50週年，在限量發售桌上型醬油瓶的同時還舉辦Sweepstakes，共有5,606個機會可以得到日本旅行以及Jukebox等等總值$58,800的好禮。





洽詢方式：
Kikkoman International Inc.
www.kikkoman50.com

LINKUP USA

多功能攜帶型清潔布Pita Clean

由Arukas的聯營公司LINKUP USA所發售的多功能攜帶型清潔布Pita Clean，由於備有可重複黏貼的貼紙，既可以把行動電話、鏡子以及眼鏡上面的污垢擦乾淨，也可以貼在名片上做出一個與眾不同的個性名片、而且還能作為公司的販促宣傳物來使用呢。



洽詢方式：
LINKUP U.S.A. CO.,LTD.
Tel: (424) –744–9111
info@linkupusa.com

Sanyo

壓力技術的米飯革命！「舞炊」全新發售

SANYO Home Appliances推出了用加壓方式來煮飯的「舞炊」電子鍋。利用3次的加壓和減壓，將米飯的黏性、甘甜與色澤炊到最完美的境界。



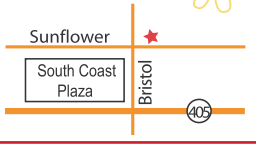
洽詢方式：
SANYO Home Appliances
Tel: (818) 998 – 7322 ex 417
www.sanyo.com

Orange County的日本專業美髮師
Ryoko
精心為您設計最合適您的髮型



Lady's Hair Cut $45
Men's Hair Cut $38
(Including Shampoo & Styling)
燙髮、縮毛矯正使用日本藥劑

Salon BASIX [Ryoko]
Tel: (714) 296-7724(須事先預約)
3941 S. Bristol St. Santa Ana
10am- 7pm / Closed Thu & Sun /
http://open.sesames.jp/ryokohair/



讀者專屬好禮相送

這次有許多跟美容美髮有關的驚喜禮物！趕快來拿喔！
到12頁再重新仔細閱讀一下，找出合適你的產品！



Arouge (Zenyaku)
由製藥公司開發的敏感、乾燥肌專用化妝品。
特製包+全產品整組送給您 價值 $214 1名

ARUKAS Hair Resort
在日本大人氣的頭皮保養 Trial Head Spa
免費券 價值 $40 3名

Cilagousa–ch.com (Dr.Ci:Labo)
在www.chilabousa–ch.com能使用的禮品券
價值 $50 1名

Eri Yomita Denovo
堅持使用植物性產品的Eri Yomita為您做專業美髮護理免費券 價值 $45 1名

Haba
無添加主義的HABA系列中最受歡迎的美白美容液 FAIR LADY 價值 $39 1名

Hair Epoch
只有在專業沙龍才能享受到的3 Step頭髮集中修復護理免費券 價值 $50 1名

KOSE
傳說中的深層美白面膜和禮物組合
價值 $100 2名

Marie Nails
各種俏麗時髦設計應有盡有的Marie Nails
贈送指甲美容用品 價值 $20 1名

Taka Hair Salon
擁有一流剪髮技術的Taka Hair Salon為您設計最流行髮型免費剪髮券 價值 $60 1名

THE HALLOW' S
將受到損害的頭髮修復成健康美麗秀髮的洗髮組合 價值 $25 1名

Yuzuki Esthetic Salon
讓您放鬆身心的美容護膚沙龍贈送禮品券
價值 $50 3名

有獎徵答辦法：拿一張紙在上面寫好地址、姓名、年齡、E–mail和想要的獎品之後，郵寄到下列地址即可。
截止日期：2007年9月20日前寄達
中獎名單發表：J–good 10月號
收件地址：J–goods Planning Special
438 Amapola Ave. Suite 235,
Torrance, CA 90501
中獎獎品有可能與您希望的獎品不同, 尚請見諒。
資料漏填, 視爲無效。







搭上這班燒酒列車吧

爲了健康而改喝燒酒的人正在急速增加中

Sho Chiku Bai SAKE 松竹梅



燒酒是一種蒸餾酒，根據原料的不同可分為米燒酒、麥燒酒、
蕎麥燒酒以及最近相當受到歡迎的芋頭燒酒。
據說對身體好而且喝了也不會發胖是燒酒受歡迎的原因，
而這是因為燒酒中不含糖分，與其他酒類比起來熱量較低。
而且燒酒還被證實具有預防血栓的功能，清血功效值得期待等等，
難怪會如此地有人氣。

除此之外，你也找不到像燒酒這樣喝法千變萬化的酒了。
燒酒可以直接喝，也可以加熱水喝、加冷水喝、加冰塊喝，
甚至還可以加烏龍茶或綠茶喝，而且每一種喝法都有人喜歡。

70年代流行加熱水的燒酒、80年代流行加碳酸水的燒酒…。
Takara自創業以來走過了一個半世紀，
總是隨著時代的變遷成功地築起燒酒的新潮流。

獨一無二的創造性與高品質，以及時代所追求的燒酒風味，就在這裡。



Takara Sake USA Inc. www.takarasake.com

ICED GREEN TEA

YAMA MOTO YAMA Since 1690 山本山

Pure Refreshment

整片茶葉、都在裡面

山本山冰鎮綠茶

清涼好喝的冰鎮綠茶就是這麼簡單

山本山利用獨家製法將「整片」茶葉做成茶包。不含人工添加物及色素，堅持天然材料的冰鎮綠茶。只要加水攪拌即可飲用，隨時隨地輕鬆享受「整片」的自然好味道。



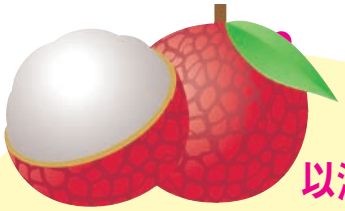
三種好滋味

好評發售中

YAMAMOTOYAMA® of America

122 Voyager Street, Pomona, CA 91768 Phone: 909-594-7586 www.yamamotoyama.com

美味與可愛的全新登場！
實現今夏最美麗的邂逅！！



以清爽美味的口感擄獲眾人芳心的CALPICO，現在推出了荔枝(Lychee)新口味！

大家都知道荔枝是楊貴妃的最愛，而那沁心的甘甜和迷人的香氣，更是讓荔枝成為了人見人愛的水果。請你想像一下，當清香甘甜的荔枝遇上了酸酸甜甜的CALPICO，會有一段多麼美麗的邂逅呢？！而且看一下包裝之後可以發現，上面居然還有荔枝造型的Hello Kitty！！全部共有4種造型設計，每一種都可愛到讓人忍不住想緊緊地抱住哩！如果不知道該選哪個比較好，乾脆全部收集起來然後再拿出去好好炫耀耀一番吧！







CALPICO Lychee
(PET Bottle 500mL)





CALPICO Concentrate的喝法很特別，是加水稀釋後才喝的。後來為了讓更多人能夠隨時隨地盡情享用CALPICO Concentrate，在1991年誕生了CALPICO(日本名： CALPIS WATER / 中文名：可爾必思水語)。可以直接喝的方便跟美味立刻席捲了全日本，第一年便寫下2050萬箱的銷售量，第二年更是達到了2450萬箱，以勢如破竹之姿成為了飲料市場的寵兒。

痛快舒暢的餘味、心曠神怡的清爽。不管是在家裡還是戶外踏青甚至運動過後，老少咸宜的CALPICO是最美味的選擇。除了原味(Original)味之外，還有芒果(Mango)、蜜桃(Peach)、(草莓)Strawberry等鮮果風味，而且鮮果版的CALPICO只有在美國才有福氣喝得到呢。當然，最後可別忘了「楊貴妃版」的荔枝CALPICO！

炎炎夏日，你也來跟CALPICO的新口味和Hello Kitty來一段清涼又美麗的邂逅吧。

痛快舒暢的餘味、心曠神怡的清爽！

好消息！！

現在只要回答問卷，除了有機會可以得到目前最搶手的Nintendo Wii之外，還有機會可以獲得CALPICO Summer Sweepstakes。

還沒有參加的人動作要快哦。現在馬上就去www.calpico.com/summer07吧！

截止日期爲8月31日



CALPICO Original/Mango/Peach/Strawberry (PET Bottle 500mL/1.5L)
酸酸甜甜清清爽爽，3種鮮果好滋味只有美國才喝得到哦！！



CALPICO Concentrate (500ml / 5倍稀釋時為2.5L)

CALPICO

CALPIS U.S.A., Inc.
「CALPICO」「カルピス」and「可爾必思」are registered trademarks of Calpis Co.,Ltd.
「カルピスウォーター」is a trademark of Calpis Co.,Ltd. / www.calpico.com
Hello Kitty is a Trademark of SANRIO CO.,LTD.

KOSÉ

Luminosity that reflects its origin.



GIFT PROMOTION

STARTING AUGUST 10

Receive a special gift filled with travel size Sekkisei or Junkisui products with any purchase of $70 or more. (Available while supplies last.)

期間中、70ドル以上お買い上げの方に雪肌精または純肌粋シリーズサンプルギフトセットをプレゼント。（ギフトがなくなり次第終了します。）

購買滿$70或更多，即可獲得特別禮物的雪肌精產品或是純肌粹產品(送完爲止)

SEKKISEI

SNOW BRIGHT SKIN 雪肌精



Sekkisei

Bright, translucent skin by minimizing aging spots and dullness.

- Sekkisei Lotion Excellent 24 ml
- Sekkisei Cream Excellent 15 ml
- Sekkisei White Powder Wash 20 g
- Sekkisei Essence Mask 1 application



Junkisui

Helps correct oily skin for a clearer complexion

- Junkisui Foaming Wash 30 ml
- Junkisui Refreshing Lotion 50 ml
- Junkisui Pure Body Wash 50 ml
- Junkisui Body Styling Serum 50 ml



含蓄之美
—日本人的美意識—

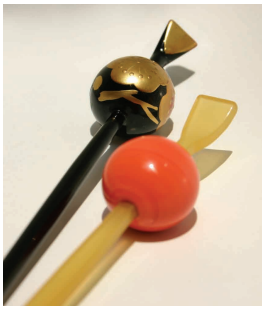
日本有句話說：「含蓄才是真正的美」(秘すれば花)。這是日本傳統演藝「能」的世界中最有權威的世阿弥說過的一句話。「能」的精神就是刻意不使用露骨的表現，而是透過一種含蓄的隱藏來表達美好的事物。日本人對於美感的意識，有些地方可以說完全與這個概念共通。日本料理就是一個很好的例子。日本料理重視材料，為了充分發揮材料本身的味道，日本人總是在看不見的地方下工夫。因此我們可以說日本文化不是「外露的文化」，而是一種「內藏的文化」。

化粧也是如此。日本的化粧以自然為主流，不過自然並不是說不化粧，而是說要讓化粧看起來很自然。想要有個自然的化粧，就必須從洗臉開始，仔細地保養看不見的基本部分。以紅遍大街小巷的明星模特兒蛯原友里的化粧來說，要化一個跟她一樣的粧據說要花兩個小時，可是她的粧卻不會給人一種很濃的印象。要讓粧看起來很自然，就要在看不見的地方下工夫。不對，或者應該說，正因為是看不見的地方，所以才更要下工夫。說這是一種在日本的美意識下所形成的日式化粧也不為過吧。

近幾年來，「美白」始終是日本化粧界的主流。在日本很久以前就有「一白遮七醜」之說，雪色的肌膚一直是女性們的夢想。根據調查公司富士經濟的調查結果顯示，以「美白」為訴求的產品在1994年有1811億的銷售額，到了1995年卻增加到了2303億日圓。再加上已經有越來越多人了解紫外線對肌膚的傷害，所以現在日本的化粧正是美白當道呢。



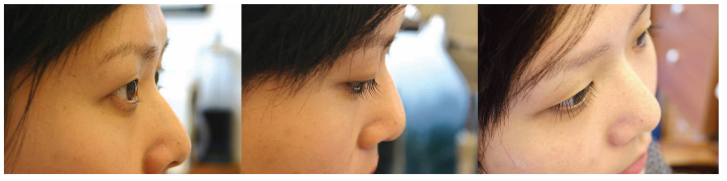
想要擁有完全感受不到毛細孔存在、宛如陶器般光滑細緻的肌膚，首先最重要的是要好好地洗臉，然後用足夠的化粧水來滋潤肌膚。要是地基沒有打好，很難在上面蓋出一座漂亮的房子。而化粧的道理也正是如此。粧要化得好看，不是一味地塗了再塗就可以了，而是要好好地從粉底開始打…。如果你感覺到你的肌膚出現了一些問題或是疲勞的現象，建議你試試看日本的化粧方式吧。



用著跟平常不一樣的粉底時心裡頭那份緊張；拿著沒有用過的口紅時胸口中那份雀躍。世上的化粧品多到宛如夜空中的繁星，如果能夠找到一個適合自己的，而那個也正是你自己覺得需要的，那該是一件多麼幸福的事情。也許就像，你跟生命中注定的那個人相遇的那一刻吧。

人到底是為了什麼而化粧呢？答案，其實就在你自己。





在LA也可以擁有日本風的自然美哦！

只要改變一下睫毛，給人的印象就會煥然一新。目前在LA很流行種睫毛，而它最大的優點就是要多長有多長、要多捲有多捲，而且看起來相當自然。特別是日本的種睫毛，不但做得幾可亂真而且又漂亮，讓許多自然派的女生趨之若鶩呢。

一根一根接上去的睫毛不會對自己的睫毛造成負擔，而且不需要睫毛夾和睫毛膏就可以輕鬆擁有洋娃娃般的漂亮長睫毛。讀者模特兒Peggy小姐很高興地說：「以前在台灣種睫毛的時候覺得不是很舒服，重重的，眼前還有點黑黑的感覺。不過這次覺得很舒服，看起來也很自然。」

由於種睫毛會自然掉落，大概三到四個星期就需要做修復。要注意隨時提醒自己不用卸粧油、不揉眼睛、盡量不用睫毛膏等等，如此一來便能長期保持美麗效果。

有了漂亮的睫毛之後，接下來挑戰看看講究打底的日式自然風化粧術，享受一下當日本名模的感覺吧！

日本的自然化粧術最基本的就是打底。專家建議說：「最重要的是要知道自己的肌膚和脖子適合什麼顏色，然後想辦法讓那個顏色接近自己的膚色。粉底要打薄，薄到好像有打又好像沒打的程度，然後再好好地上粧，注意不要有不均或是殘留的情形。」

會改變整張臉給人的印象的眼粧也很重要，專家說至少也要混合3、4種顏色。粧要看起來自然，訣竅就是「混合」。用化粧筆或手讓粧跟肌膚合為一體，並且用打層次的方法讓眼睛閃閃動人，看起來就不會給人平板的印象。最後再畫上流行的珍珠色眼線，相信你也可以變成蛯原友里哦！

取材協助：Eri Yumita Denovo
讀者模特兒：Peggy Liang / San Diego



Eri Yumita Denovo
日式整體美型沙龍

・種睫毛
・美髮
・化粧
・刺青性化粧
・指甲彩繪

細心地為你一根一根地接上假睫毛，
看起來不但自然而且美麗大方。
洗髮精和潤髮乳也全部都是純植物性配方，
不含任何對身體有害的化學物質，
同時也對環境保護盡一份棉薄之力。



市販的假睫毛戴上去以後看起來總是假假的感覺，不過我們做的種睫毛自然到就算近到快貼到對方臉上這樣看上去，也完全看不出來到底是真是假，而且又長又漂亮。我們特別推薦喜歡自然粧的你試試看哦！

Eri / Owner • Stylist

Eri Yumita Denovo
CHESS & BURMAN SALONS
Studio 9
9911 Pico Blvd. 200W
Los Angeles, CA 90035



持J-goods來店
全服務
10% OFF
限首次光臨顧客

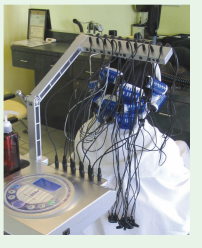
*Expiration Date:
Sep. 30, 2007

數碼燙髮
Digital Perm

什麼是數碼燙？

數碼燙是日本最為流行的燙髮方法之一，使用最新技術使您的頭髮具有形狀記憶效果。燙過數碼燙的頭髮濕的時候比較直，但是乾了以後就會出現有彈性和光澤的波浪式捲髮。它的最大優點是打理起來非常方便，您可以在自然風乾的情況下就能達到滿意的髮型。對於那些不喜歡用吹風機的自然派和早上沒有時間整理頭髮的上班族來說最合適不過了。

Hair Epoch
提供高品質的數碼燙髮，為您輕鬆整出漂亮髮型。





Hair EPOCH
www.hairepoch.com

(310) 391-1568
須事前預約
3760 Centinela Ave, Suite 102
Los Angeles, CA 90066
(Santa Monica Mitsuwa Market旁)
9:30am - 8:00pm (Mon – Fri)
9:00am - 7:00pm (Sat)
10:00am - 7:00pm (Sun)



和風情 Yuzuki Esthetic Salon

讓您放鬆身心的美容護膚沙龍

融合了最新機器與恬靜空間，為您演出最高級的身心饗宴
向全世界宣揚和風文化的美容中心，從日本漂洋過海而來。

● Facial(臉部) ● Slimming(瘦身) ● Body-treatment(美體) ● 脱毛 ● Nail(美甲) ● 種睫毛

J–goods讀者專屬優惠: 專為首次光臨的顧客所設計的優惠試用療程(9/16日截止)

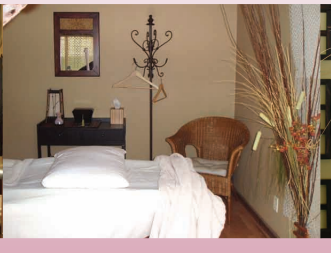
▶臉部 (50min)
Reg. $79
$48(40%OFF)

▶瘦身 (100min)
Reg. $150
$75(50%OFF)

▶永久脱毛 (60min)
Reg. $65
$15(剛開始的30mim)

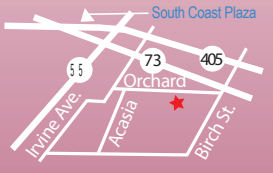
去年，在NEWPORT　BEACH誕生了一家真正能夠讓人放鬆身心的美容護膚沙龍。他們特地從日本空運貨真價實的石飾來到這裡，每個石飾都附有京都國立博物館的鑑定書，在沙龍中完成了一個古色古香的傳統日本庭園。一邊眺望著如此有來歷的日本庭園、一邊享受真正的「和風護膚美容」，保證讓您不虛此行。






詳細療程請參閱網站。
yuzukisalon.com

Yuzuki Esthetic Salon
TEL: (949) 833-3332
2702 Orchard Drive, Newport Beach
(從South Coast Plaza開車5分鐘)
10:00am – 8:00pm/ Tue - Sun



Miho Style

數碼燙讓你的頭髮輕舞飛揚！

因為想要一頭像CanCam或JJ的模特兒那樣優雅又有彈性的捲髮，**Janet小姐向我們應徵了**Miho Style的數碼燙讀者模特兒。接下來就來看看她的變身報告吧。

Miho Style的老闆兼設計師Miho小姐說：「日本的女孩子會在頭髮上面打層次，讓頭髮尾端看起來捲捲的而且有彈性，同時也順便調整頭髮的數量。」「因為Janet還是學生，我們用比較大的捲子來燙，這樣看起來會更自然。」為了成為一家能夠實現日本「卡娃伊」的美髮沙龍，Miho Style特地從日本直接輸入最新的機器，連燙髮液都堅持用日本製造的呢。

現在只要帶著J-goods雜誌前往即可享有數碼燙$100 OFF優惠！！

*Expiration Date: Oct.31, 2007



Miho Style
Tel: (310) 963-3277 (要預約)
CHESS & BURMAN SALONS, Studio 6
9911 Pico Boulevard 200,
Los Angeles
10:00am - 6:00pm (Wed – Sun)
www.mihostyle.com

Before

頭髮又硬又多，而且髮質已經有點受到傷害。因為沒有打層次，看起來有點沉重的感覺。

Model：Janet Lee / Student

當Miho小姐從30幾位應徵者的資料當中看到她的時候，立刻不假思索地說：「就是她！」這位Lucky Girl覺得燙髮可能會對頭髮造成傷害，到目前為止還沒有燙過頭髮哩。所以這可是她人生第一次燙髮哦！





Owner & Stylist：Miho Hasuo

在東京擁有10年美髮師的經驗。現在不但隨時都在注意Hollywood名流的話題，也比別人早一步引進日本的最新技術。Miho小姐最擅長的是利用顧客的髮質特性來設計出最合適的髮型。

After

自然乾燥之後的樣子雖然也很可愛，不過要是用手指一邊捲著頭髮尾端一邊讓它乾，就會更加有女孩子味。嗯，真是人見人愛的花樣小美人呢！



Janet：
哇一！！我好像變成別人一樣耶。臉看起來變小了，而且很自然的感覺，真是太棒了。



Janet的母親：
我本來還很擔心頭髮燙了之後看起來會不會太早熟，不過看來我是白擔心了。她整個人感覺變得很明亮，看起來好可愛！



Miho小姐：
Janet小姐真的變得好可愛啊。所以說髮型真的很重要哦。

編輯部：
好像日本的流行雜誌哦！搞不好有一天會被星探發掘去當模特兒哩。



想改變形象的人，來就對了！

「只要改變一下髮型跟化粧，給人的整個印象就會完全不一樣。

最近想要改變一下形象的華人也越來越多了哦。」老闆Naoko小姐告訴了我們為同一個模特兒改變兩種不同形象的技巧。

Before



這位小姐的頭髮比較多，大概有一般人的兩到三倍。雖然一個月前才剛剪過頭髮，不過頭髮跟臉的比例不是很對稱，看起來亂亂的。

Model：Haruka Kanzaki / Student

After 1



After 2



TAKA HAIR SALON

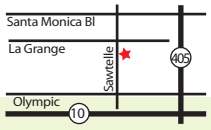
位於W.LA的Taka Hair Salon是一家盛名遠播的美髮沙龍，許多日本女演員、運動選手以及播音員都是這裡的常客，連LA Times Magazine和Los Angeles地方上的媒體都報導過呢。

Taka Hair Salon的美髮師們各個身手不凡、技藝精湛，不但曾經在日本國內的美髮大賽中獲得優勝，目前也經常可以在JJ等各大流行雜誌中看到他們。這些美髮師在Taka Hair Salon中會詳細回答顧客的諮詢或疑問，並且告訴顧客如何在自己家裡隨時做出跟沙龍一樣漂亮的髮型。

持J-goods前往Taka Hair Salon可享有全服務$5 OFF 接髮10%OFF

*不可併用折扣
Expiration Date: Sep.30, 2007

Taka Hair Salon
Tel: (310) 575-6819 (要預約)
2010 Sawtelle Blvd.
Los Angeles, CA 90025
10:00am – 7:00pm (Sun – Thu)
10:00am – 8:00pm (Fri)
9:00am – 8:00pm (Sat)
www.takahair.com



將剪髮技術發揮到淋漓盡致，給人清清爽爽的印象。

用日本現在正流行的狼剪讓頭髮少到連你自己都會大吃一驚的程度，並刻意打出上下的層次落差，讓上面看起來蓬蓬鬆鬆、下面看起來清清爽爽。Taka Hair Salon的剪髮技術在所有的日系美髮店中屬於一流的水準，評價非常高。

利用目前日本流行的接髮技巧，不用傷害到頭髮也可以做出波浪造型，給人充滿可愛女人味的印象。

所謂接髮就是在自己的頭髮上面接上假髮的技巧。假髮的長度、捲度和顏色可自由選擇，看膩了的話也可以很簡單地取下來，讓你輕輕鬆鬆地自由改變形象。Taka Hair Salon的接髮技術評價向來很高，在意頭髮的亞洲顧客更是特別青睞呢。





敏感肌膚跟乾燥肌膚的人有福了！

「製藥公司的真情獻禮・・・Arouge」

努力不懈地持續研究人體的製藥公司Zenyaku，對於人體以及肌膚有十分透徹的了解。而「Arouge」，就是Zenyaku憑著這份知識與信賴，還有一顆真摯的心所誕生的化粧品。

Arouge是一款針對皮膚內部乾燥的藥用化粧品。無論是乾燥肌、敏感肌，還是由於壓力和年齡所造成的不安定膚質，Arouge都可以從內側將這些問題肌膚改造為充滿健康活力的肌膚。之所以能夠達到這樣的效果，全拜身為製藥公司的Zenyaku發揮所長而開發出來的全新機能保養「Nano Moisture」所賜。

Nano Moisture效果是Zenyaku的最新科技產物。它成功地將肌膚滋潤成份中的鎖水因子(ceramide)在完全純淨的狀態下做成了10億分之1的極微粒子！靠著這些極微粒子，不但可以將滋潤成份快速滲透到受到傷害的角質層當中，也可以讓滋潤成份擴散到角質層的每個空隙而不留下任何死角，讓肌膚從內側開始進行滋潤。在此同時，極微粒子的保護膜會溫柔地包住肌膚，發揮出抵擋來自外界刺激和乾燥的效果。「用過之後我有一種水份從肌膚內側被補充的感覺」、「嚐試了很多保濕的產品，我還沒有用過這麼好的」、「自從用了Arouge以後，即使在換季的時期我的膚質還是很安定」。從日本最知名的化粧品情報交換網站上看到的這些使用感想，就可以知道它的效果有多出色了。

Arouge系列產品不含香料及色素，用起來安心又安全。現在就用Arouge全系列產品來得到光滑細嫩的美人素肌吧！想要一個充滿自信風采的自己，Arouge也許就是你的第一步。

「你好，我們是全藥工業」

活得健康、活得美麗。看似兩件不相干的事，其實根源的道理只有一個。自從1950年創業以來，全藥工業便誠心誠意地致力於醫藥品的研究開發。在研發最先端的醫藥品階段時，我們採用了超微科技中「將有效成份乳化在極微粒子中的技術」，因此才有高滲透性的肌膚保養品的誕生。

要活得健康、也要活得美麗。充分發揮高度醫療科技所誕生的優質肌膚保養品，是全藥工業真心誠意苦心研究出來的結晶。



1 2 3 4 5 6 7 8 9

1. Makeup Remover

從敏感肌膚的研究中得到靈感而誕生的卸粧乳，讓肌膚水嫩濕潤，用起來倍感溫柔。此外對乾澀粗糙的肌膚也十分有效。

2. Facial Cleansing Foam

細緻密實的泡沫讓你洗得舒舒服服。清除多餘角質和皮脂污垢的同時，也能夠留下清爽滋潤的感觸，讓你的肌膚洗得乾乾淨淨。

3&4. Toner Mist

只有極微粒子才能讓你感受到的舒爽滲透感。長時間保持滋潤效果，讓肌膚調整到最健全的狀態，是一款強調低刺激性的化粧水。

5. Treatment Gel

極微粒子彷彿要溶解似地深入角質層每個角落，因此可以長時間保持滋潤。由於沒有絲毫黏稠感，塗得薄一點的話就可以當作隔離霜來使用。

6. Moisturizing Cream

特效保養保濕乳霜。利用極微粒子的力量從肌膚內側開始滋潤，讓肌膚永保健康與年輕！

7. Skin Brightener

同時具有美白以及抗老化效果的美容液，可以呵護保養紫外線造成的曬黑、還有日常生活中的摩擦所引起的皮膚暗沉。

8. Night Cream

在睡眠時可以將效果發揮到角質層底層。本產品在研究肌膚構造的過程中誕生，可以保養敏感肌膚、乾燥肌膚以及皮膚乾澀。

9. Moisturizing Sunblock SPF20

兼具防紫外線、肌膚保養、隔離霜等三種效果的優質產品。用起來不會出現不均勻和白色殘留的現象，清爽滑嫩的感觸讓你心曠神怡。

Zenyaku USA Inc.
中文對應，可以安心購物 www.zenyaku-usa.com
Tel: (877) 936-9258 (877-ZENYAKU)

Arouge
Serenity for the Skin

J-special
Editor's Choice!



Miho Style 徹底介紹最新型數碼燙

數碼燙目前在日本已經可以說是基本的燙髮了。在美國，最近不只是日系，韓系髮廊也開始陸陸續續地引進數碼燙。在這樣的競爭之下，以日本的最新器材和精湛確實的技術獨樹一幟的就是Miho Style。

數碼燙又稱為形狀記憶燙髮，它是利用經過加溫的捲子，把頭髮弄得像是用髮捲跟加熱器整出來的捲髮一般，看起來不但輕飄飄的而且形狀還可以維持很久。由於它有形狀記憶效果，濕的時候雖然會變直，不過乾了之後就會恢復成漂亮的捲髮。所以，在自然乾燥的情形下會變成原來的可愛捲髮，在弄乾頭髮的同時也可以整理出自己想要的髮型，而且早上的保養也很簡單。



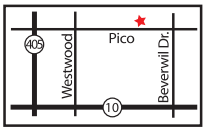
舊型的數碼燙髮機只能上20個捲子，不過Miho Style在去年年底引進的最新機器可以上到40個。因此，無論是頭髮多的人還是喜歡小捲髮的人，都可以隨心所欲地燙出自己想要的髮型。Miho Style講究的不只是機器，從洗頭髮用的水、燙髮液、護髮劑等等都要求最好的，而且還會根據每一位顧客的髮質提供建議。笑容開朗的Miho小姐說：「我很喜歡一邊跟客人聊天一邊幫客人做頭髮呢。」

到目前為止燙過的頭髮您是否都覺得不滿意呢？還是您認為燙髮會傷害到頭髮所以一直都不願意嚐試呢？放心，Miho Style的數碼燙一定可以讓您心滿意足的。



1. 這就是傳說中的最新機器，全美目前只有這一台哦！捲子的溫度可以用數碼方式調整，所以才叫做數碼燙。
2. 在東京跟福岡做了10年，在Beverly Hills也做了10年的Miho小姐經驗十分老道，哪怕是日本的最新髮型，都可以放心地交給她那雙乾淨俐落的手藝。
3. 韓國系沙龍雖然也有數碼燙，不過和日本系不一樣的是剪髮時通常不怎麼打層次，燙髮也燙的比較捲。
4. 記者也親自下海體驗囉！自然風乾就能夠有這樣的波浪，早上可輕鬆啦！

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



Marie Nail 在日本大流行的
Calgel 超值優惠活動！！
Calgel $20～(有French Nail、亮光、漸層)
多達100種的可愛造型，請務必來試試。
什麼是Calgel？
Calgel是一種最先進的指甲彩繪，不但讓指甲不會痛也不容易折斷，而且可以讓指甲保持光亮狀態維持長達一個月之久。因為看起來十分自然，在日本可是受到了靚女們的熱烈矚目呢！
Pedicure Nail 優惠促銷活動！！
10% OFF Sculpture「人工指甲」or Gel or Eyelash Extensions + Pedicure Nail，整組全部！
Masomi Nishioka
Owner・Stylist
日本指甲美容協會公認主考官
Marie NAILS
Tel : (310) 550-5925
8616 W. 3rd Street L. A.
10:00am – 8:00pm / Mon - Sat
W 3rd St
Wilshire
La Cienega
San Vicente
10





獻給想要發揮高度技術的
美容師們！提高顧客滿意度
的最佳機會。
根據毛髮與肌膚科學而誕生
THE HALLOW'S CLASSIC全系列
無限接近毛髮組織的蛋白質，能將由於染髮、脫色、燙髮以及縮毛矯正而受傷的頭髮修復成健康美麗的秀髮，解決專業美髮師的煩惱。
Shampoo / Rinse / Treatment/ Perm/ Straightening/ Styling
造型設計工作室、美髮沙龍 夥伴招募中
THE HALLOW'S CORPORATION
Tel : (942) 582-7202 / (949)636-1784
info@thehallows.com
www.thehallows.com
內有使用本產品之造型設計工作室、美髮沙龍一覽





在日本全國擁有30家以上店面的休閒美髮沙龍

日本最先進的「美髮設計+休閒紓壓」沙龍

ARUKAS在OrangeCounty隆重開幕！

在悠閒的氣氛中為你提供日本最先進的技術以及流行動向。請到ARUKAS享受一段輕鬆的美好時光吧。





ARUKAS

在日本大受好評的頭皮保養－頭部SPA



ARUKAS除了開發基礎化粧品以外，還有經營美容學校「ARUKAS Beauty Academy」，在日本的美容業界中屬於頂尖品牌。而ARUKAS的頭部SPA，更是前所未有的新感覺休閒紓壓方式。頭部SPA讓你放鬆的不只是頭皮而已，身心也會同時得到溫柔的紓解，請務必來嚐試看看。

一般服務

Hair Cut

Woman	$50
Man	$40
Junior	$35
Kid's	$25
Point Hair Cut	$40

Weaving
(Hair Cut not Included)

Whole	$120
Half	$80
Point	$50

Coloring
(Hair Cut not Included)
Hair Color

S	$65
M	$75
L	$85

最新服務

Scalp Massage $10
※僅限於Hair cut之顧客
可享有短時間的頭皮按摩以及洗頭服務。最適於洗頭前的放鬆按摩。

Trial Head Spa $40
如果你最近感到疲勞，或者是在意掉髮、頭皮味道等問題，Trial Head Spa最適合你。

Hair Extension
1 根 $6
想讓頭髮長一點嗎？想讓頭髮看起來多一點嗎？想在頭髮局部染些亮一點的顏色嗎？Hair Extension包君滿意！

ARUKAS hair resort

714-505-3939
(By appointment only)

http://www.arukas.us

■10am-9pm(Tue-Sat)
■10am-6pm(Sun) Close on(Mon)
14075 Newport Ave. Tustin CA, 92780



針對每個顧客提供最適宜的美髮保養、設計以及可以放鬆身心的舒適空間，是「ARUKAS Hair Resort」最眞心的堅持。

Coupon
ARUKAS Hair Resort
持本折價券即可享有$5 OFF
※本折價券每人僅限使用一次
※請將本折價券剪下後使用
※Expiration Date: Sep. 30, 2007

－$5

無添加主義！夏天的純淨自然美人肌

傾盆而下的紫外線、黏搭搭的汗水再加上乾巴巴的空調，夏天的肌膚總是曝露在這些充滿了壓力的環境之中。如果這時再用香料或人工成份來保養，反而會對肌膚造成更多的負擔不是嗎？完全不使用石油類界面活性劑、有機色素以及香料等會造成肌膚負擔的多餘成份，確實給予肌膚真正需要的養分，這就是HABA的「無添加主義」。其實，肌膚本身便具有一種自癒能力，能夠讓肌膚自然地回復到健康狀態。而HABA能夠讓肌膚變得亮麗動人的理由，就在於HABA能夠激發出肌膚的自癒能力。

來自於日本的HABA，在台灣經由電視媒體的報導以及網路上的口耳相傳，受歡迎的程度簡直可以用火上加油來形容。在香港，HABA則是以基礎化粧系列產品贏得了口碑。目前已經可以說，為了肌膚問題而煩惱的全世界女性都在熱烈支持著HABA。

在HABA全系列當中最受歡迎、自從發售以來銷售量已突破250萬瓶的產品就是，「FAIR LADY」美白美容液。「FAIR LADY」融合了高濃度的Vitamin C和錦竹精萃液，是HABA的自信代表作。Vitamin C可以抑制美拉寧的形成，對於預防黑斑雀斑十分有效。由錦竹抽取而得的精萃液和透明質酸，實現了卓越超群的保濕力。野生的錦竹在大自然中完全靠自己的力量生存，從它的葉子抽取而得的精萃液中不添加包括水在內的任何溶液，富有最天然的抗菌力以及保濕力。受到矚目的透明質酸也是天然的高分子保濕成份，據說只要1g便可以保持住6L的水份。而「FAIR LADY」便是HABA利用獨家配方將這些天然成份配合而成，不管是由於空調所造成的乾燥還是肌膚本身的問題，它都可以確實地解決。所以不難了解，「FAIR LADY」為何會受到煩惱肌膚乾燥的空姐們歡迎了。

肌膚問題的原因，也許就出在塗了太多不必要的東西也不一定。想擁有亮麗朝氣、活力四射的夏季美人肌嗎？想體驗一下給予肌膚最天然的純淨、實現肌膚自然美的HABA魅力嗎？不要遲疑，就在這個夏天行動吧！



在日本、香港以及台灣佳評如潮、越來越多人喜歡用的HABA，它最大的魅力就在於「不添加任何人工成份」。

唯有 J-goods 讀者才能享有的 Special Offer！！



全部產品10% OFF。

快來體會HABA的驚人效果吧。

馬上就到www.habaus.com美語網站、www.j-goods.us/shop中文網站瞧瞧！！

購買時請輸入10% OFF專用之促銷代碼。

促銷代碼：[j-goods]

Expiration Date: August 31, 2007

凡在8月內購買HABA商品者，都可免費獲得FAIR LADY (8mL)贈品。



Oil Cleansing
「卸粧乳」
講究化粧品就從洗臉開始！配合深海鮫魚油 35% 以上的高貴卸粧乳，讓你不用再洗兩次臉。



Powder Wash
「潔顏粉」
利用酵素力量清除污垢，與肌膚同為弱酸性，所以肌膚敏感或容易冒青春痘的人也可以安心使用，而且用起來感覺很舒服。



G-Lotion
「化粧水」
除了錦竹以外，還配合了海藻及海洋深層水的天然精萃液。利用大自然的力量，給予肌膚「無添加」的嬌嫩美麗。



VC-Lotion
「美白化粧水」
配合了 2% 的水溶性 Vitamin C，可用來每天保養肌膚預防乾澀，讓你的肌膚具有透明感的高機能化粧水。



Squalane
「美容油」
細心地整理皮脂膜並且滋潤保護肌膚的超人氣美容油，同時具有將化粧水引導進肌膚、使肌膚變得柔嫩的雙重效果。



Squa Q10
「美容油」
在人氣的Squalane中配合具有抗氧化作用以及防老化效果的Coenzyme Q10與Vitamin E，讓肌膚光滑細緻、彈性飽滿。

HABA

HABA
Tel: 888-770-4222 (888-770-HABA)
www.habaus.com

J-good restaurants

現在就去居酒屋吧！

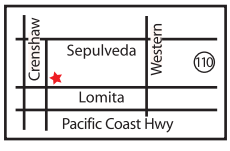
「下班了先去喝一杯！」。在日本，工作之後和同事去居酒屋喝酒的上班族很多。特別是在炎夏，人們一進門就喊「老闆，啤酒！」。點了啤酒再要幾道下酒小菜，然後和同事們邊喝邊聊。
最近，去日式居酒屋的衣著時髦的華人也越來越多。與中餐不同的是，居酒屋的菜餚的量都比較少，可以品嚐到多種美味。
這次為您介紹的都是能夠做出自家的拿手好菜，而且酒類非常豐富的店。不管是情侶二人還是親朋好友，在居酒屋一定能痛快盡興。這就是居酒屋最大的魅力。



Gaja Moc
可大快朵頤大阪／廣島燒的居酒屋！！

大阪/廣島燒的名店Gaja　Moc其實也是一家居酒屋。除了燒烤以外還有很多下酒菜、義式湯麵、烏龍麵以及在別的地方吃不到的獨創西式、日式甜點。豐富的酒類更是讓人咋舌。7種燒酒經過加冰、加涼水・熱水、加飲料等組合做出來的酒竟然多達300種以上。這在全LA也是首屈一指的。
就在今夏，Gaja又增加了5種新鮮水果燒酒。不但色彩漂亮誘人，而且份量十足。此外，有點「大人味道」的可爾必思燒酒人氣也在直線上升中。包括新上市的荔枝(Lychee)口味等，在這裡您可以享受到Calpico的所有口味。
還有，王牌下酒菜「章魚燒」也粉墨登場了！！其中最有人氣的是香辣奶油章魚燒，是一道來店必點的熱門菜。超豪華大阪／廣島燒也務必請您嚐一嚐！
要去居酒屋，就到Gaja Moc！

Gaja Moc
2383 Lomita Blvd. #102
Lomita, CA 90717
Tel: (310) 534 – 0153
L. 12:00am – 2:00pm (Tue – Sat)
D. 6:00pm – 11:00pm (Tue – Fri) /
5:30pm – 11:30pm (Sat) / 5:00pm – 10pm (Sun)
Closed Mon





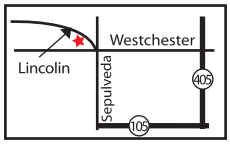
5種新鮮水果燒酒　各 $6.90
水果量多口感好！
White Ale　$8.80
榮獲World Beer Cup世界啤酒品評會Herb and Spice Beer部門第一名的日本啤酒。
香辣奶油章魚燒　$6.90
還有起司章魚燒、辣味章魚燒等多種口味哦！
義式湯麵
人數四位以上，星期二、三、四晚上6點至7點光臨本店，每桌即可獲贈一份義式湯麵。



Kanpai
來看一下Kanpai居酒屋的菜單！

Kanpai座落在LAX的附近。這可能會有點出乎意料：「在這樣的地方會有日本料理店嗎？」。不過，這裏可是顧客絡繹不絕的超人氣居酒屋。有Marina del Rey附近的美國常客、也有遠道而來的亞洲客人，店裏總是座無虛席。在這裡，我們就為您介紹一下Kanpai的新菜。
Miho老闆說：「我自己也很愛喝酒，這裡的菜全是自己想吃的。」這對以為Kanpai是壽司店的人來說可能會覺得很新鮮。重視材料的每一道菜都是下酒的美味。而且日本酒的種類極其豐富也是Kanpai的魅力之一。大吟釀酒「劍」是本店的王牌美酒，味道清爽甘甜，使菜的美味更突出，所以無論吃什麼菜都很配。甜點有冰淇淋天婦羅(油炸冰淇淋)等，種類也很豐富。雖然是一家居酒屋，可是和家人一起來也OK。高級店的氣氛、便宜的價格，也許這就是Kanpai如此有人氣的秘密吧。

Japnase Sushi Bar and Grill
8325 Lincoln Blve.
Los Angeles, CA 90045
Tel: (310) 338 – 7223
kanpai-sushi.net
L. 11:30am – 3:00pm (Mon – Thu)
D. 5:30pm – 10:30pm (Mon – Thu)
11:30am – 11:00pm (Fri) / 12:00pm – 11:00pm (Sat)
12:00pm – 10:30pm (Sun)





CC Shrimp　$13.00
Sauce中加煉乳，這是本店的獨創料理。牛奶味的Sauce一定會讓您欲罷不能。
炸山芋　$5.95
脆脆的口感和淡淡的甜味讓人一吃就停不住。沾一點粗鹽或咖哩鹽味道更好。
炸章魚　$7.80
不要沾鹽或Sauce等調味料直接吃味道也很好。材料是生魚片用的章魚，所以又軟又嫩。
烤豆腐排　$8.50
豆腐排上還有很多蘑菇，份量十足。調味汁的味道不濃不淡，是對身體很好的一道菜。

J-good restaurants

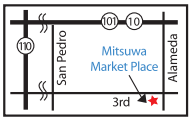


Hondaya
跟日本的傳統居酒屋一模一樣

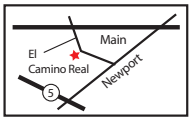
對日本人來說，居酒屋已經是日常生活中的一部分了。不管是下班後小酌個幾杯，還是找幾個朋友大家一起喝個痛快，總免不了與親朋好友一邊飲酒一邊享用各式美味佳餚。在LA如果你也想實際體驗一下真正的日本居酒屋氣氛，到本多屋就對了。從裝潢到店員的服務，全部都是道道地地的日本流。菜餚也都講求在最美味的狀態提供給客人，熱菜讓你大呼過癮、冷菜讓你沁心清涼，而且價格公道，一個人只要$20～$30就可以吃得心滿意足。本多屋的另外一個魅力就是，不管是想大吃大喝的人還是淺嚐則止的人，都可以在這裡吃得盡興。

就像本多屋說的一樣，他們只是提供日本人平常在吃的東西，結果不知不覺地就吸引了許多種族的客人前來。現在已經不只有日本人，來自中、韓等各地的亞洲人還有美國人都在排隊呢。本多屋的菜單多達150～200種，菜色非常豐富。其中特別推薦的是用備長炭烤得鮮嫩欲滴而且烤好之後馬上一支一支送到你面前的土雞(走地雞)肉串。備長炭跟土雞肉堪稱烤肉界的雙雄，兩者組合在一起可謂是天下無敵啊。而且這裡的烤雞肉串可以從一支開始點起，就像在壽司店點壽司一樣的感覺，讓你可以悠閒自在地慢慢享用。此外，最近很受到華人歡迎的日本酒跟燒酎，種類也相當豐富。Hiro店長說烤雞肉串跟燒酎的組合是本多屋的強力推薦第一名，而且也歡迎客人隨時問店員日本酒的喝法或者是對味的下酒菜有哪些。Hiro店長還說：「各位對燒酎有興趣的J-goods讀者們，只要你跟我講一聲，我會偷偷地拿一些燒酎給你品嚐一下哦！只要能夠找到你喜歡的，我們隨時都歡迎你！」滿滿地點一桌各式各樣的佳餚，然後來發現一下什麼樣的酒菜才符合自己的胃口。這樣的樂趣，只有在本多屋。

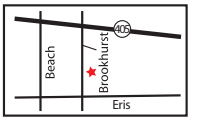
本多屋 Little Tokyo
8月中旬 Open！！
Tel: (213) 625-1184
333 S.Alameda St.,
Los Angeles, CA 90013



居酒屋　本多屋
Tel: (714) 832-0081
556 El Camino Real
Tustin, CA 92780
Open 7 Days
5:30pm-1:00am



割烹本多
Tel: (714) 964-4629
18450 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708
Open 7 Days
5:30pm-1:00am















充滿居家氣氛的居酒屋，晚餐宴會兩相宜

土雞明太子蛋黃醬沙拉　$6.95
滿滿一盤的炸餛飩皮要征服你的胃，用蛋黃醬(美乃滋)跟明太子涼拌出來的土雞肉要抓住你的心

銀鱈柚庵燒　$5.95
鮮嫩多脂的銀鱈，帶著宛如小橋流水般的柚香在你的口中婉延而過。吃的時候可別忘了加點白蘿蔔泥哦

天婦羅　$5.95
炸得酥酥脆脆的三隻大肥蝦只要這個價錢，真不愧是價格公道的本多屋

九州拉麵　$7.25
把做烤雞串時多出來的雞骨頭拿去熬湯，便成了這碗超人氣拉麵。放奶油進去讓味道更加鮮美醇厚是本多屋的特色

烤雞肉串　$1.80/1支～
辣烤鮮蝦的味道濃厚，很適合用來下酒。捲在番茄(西紅柿)上面的不是培根，而是豬肉薄片



Ojiya
情趣+風情+美食=當今的東京風居酒屋

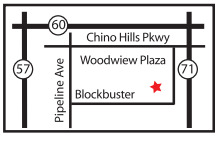
從照片上你是否也感受到了那份風情呢？目前在東京流行的便是像這種氣氛的居酒屋，有著一種令人安心的靜謐恬適。既可以三五好友高高興興地盡情暢飲，也可以獨自飲酒作樂慢慢地品嚐佳餚。Ojiya就是一家同時具備了這兩種氣氛的居酒屋。

位於Chino Hills的Ojiya Sushi Dinning，連續好幾天都可以看到打扮入時的華人在排隊等候。而剛在Hacienda Heights開幕沒多久的Ojiya Yakitori Bar & Dining也不落人後，自從J-goods介紹之後便成為了眾人口中的話題。Ojiya受歡迎的秘密，就在於每個員工發自內心的堅持。店內裝潢是大家親手做出來的，每一道菜也都認真地下工夫去做，絕對不用冷凍或是已經事先調理過的東西。所以像是牛蒡脆片或串燒牛舌等等，在Ojiya有很多別的地方吃不到的東西，而且人氣的日本燒酒種類也相當豐富。等你開始微醺之後，最後再用海鮮雜燴粥來溫暖溫暖自己的胃吧。Ojiya的海鮮雜燴粥裡面有滿滿的蟹肉和鮭魚卵，既不傷胃而且還能讓全身上下暖烘烘的呢。非常熱心於研究新菜單的老闆Okawa先生是個很有想法的人，他覺得和別人做一樣的東西很無趣，所以總是希望能夠發掘出新的東西。他同時也相信一家店是靠顧客在成長的，所以經常傾聽客人的意見。「總之請先來坐一下看看吧。等你喜歡上Ojiya，要來幾次我們都歡迎哦！」Okawa先生笑笑地說。

Ojiya Yakitori Bar & Dining
Tel: (626) 855-3500
15904 E. Gale Ave.
Hacienda Heights, CA 91745
5:00pm – 12:00am (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)















溫泉土雞蛋　$3.80
細熬慢燉出來的鰹魚高湯上，浮著一顆鮮嫩的溫泉蛋。可以把整個蛋直接往嘴裡送，也可以把蛋弄破之後再吃。

蛋黃醬拌蝦仁　$7.20
香香辣辣的蛋黃醬(美乃滋)讓你食指大動，是一道很受女性朋友歡迎的菜餚。

各種串燒　$2.20～
沒有事先蒸過而是直接從生的狀態烤出來的雞肉丸子，沾蛋黃會更好吃。牛舌則是先蒸過2個小時，軟綿綿的口感堪稱一絕。

下水蔬菜味噌煮　$4.90
把各種牛的內臟煮到入口即化的程度，非常適合用來下酒。

噴烤神戶牛肉　$9.80
把最高級的神戶牛肉稍微噴烤一下而已，不再做其他任何多餘的調味，可以直接品嚐到牛肉最新鮮自然的美味。

J–gourmet日本美食探險隊!!



7月12日在Costa Mesa的日式烤肉專門店Manpuku舉行了第3次美食會！這次美食會共有16人參加。店長專門為本次美食會提供特選菜單和折扣優惠。生牛肉和神戶牛五花讓參加者大為震驚。另外，寶酒造株式會社特意贈送與烤肉相配的日本燒酒，柔軟多汁的烤肉和濃香甜美的燒酒真是讓大家滿腹而歸！

參加者投稿：Mr. Sean

人生中有數不清的美酒佳餚、良辰美景，隨著歲月的流逝，難免淡漠。但J–goods的美食會，令人難以忘懷。這次各位美食家相聚在一間叫“滿腹”的日式烤肉店。日本店長特意為此美食會準備了店裡最受歡迎的各部位牛肉、讓人目不暇接。其中有一種“霜降”的牛肉，肥瘦相間、鮮嫩柔軟，稍加燒烤便滿室漂香、入口即化、口齒盈香、妙不可言。配上J–goods特意贈送的日本燒酒，綿潤而不失甘冽；清爽而不失餘味。眾美食家觥斛交錯、陶然自足。美哉，烤肉；快哉，人生。歡聲笑語 相約下次。

因為大家對烤肉的反應熱烈、好評如潮，所以我們決定將日本美食探險隊繼續舉辦下去！這次主題為「愉快的居酒屋」，為您介紹日式居酒屋的美味菜餚，並特意準備和料理相配的多種酒類。到時您肯定會說「這個菜我從來沒有吃過呢！」「這個菜跟這個酒真是絕配！」千萬不要錯過只有和J–goods在一起才能吃到地特別料理喔。

第四回J–gourmet日本美食探險隊！！「愉快的居酒屋」

時間: 9月19日（周三） 晚上7點開始
地點: LA正宗日式居酒屋
收費: $45人（包括和料理相配的3種酒類）
定員: 20名
參加方法: 請用E–MAIL或電話聯繫，
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繫。有問題請跟J–goods編集部聯繫，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-goods要介紹各家美食名店給您

WEST L.A.

GYUKAKU BEVERLY HILLS
(310)659-5760
163 N. La Cienega Blvd., Beverly Hills

GYUKAKU WEST LA
(310)234-8641
10925 W. Pico Blvd., Los Angeles

KANPAI
(310) 338–7223
8325 Lincoln Blve., Los Angeles

MANPUKU
(310)473-0580
2125 Sawtelle Blvd.,Los Angeles

TOKYO TABLE
(310)675-9500
50 N. La Cienega Blvd., Beverly Hills

SHUBU SHABU YA
(323)933-3229
801 S. La Brea Ave., Los Angeles

U-ZEN
(310)477-1390
11951 Santa Monica Blvd., West Los Angeles

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

NORTH&EAST L.A.

GYUKAKU PASADENA
(626)405-4842
70 West Green Street., Pasadena

GYUKAKU SHERMAN OAKS
(818)501-5400
14457 Ventura Blvd., Sherman Oaks

OJIYA SUSHI&DINING
(909)606–8638
4183 Chino Hills Pkwy., Suite J&K, Chino Hills

OJIYA YAKITORI BAR&DINING
(626)855-3500
15904 E Gale Av., Hacienda Heights

SOUTH BAY

ASAKA JAPANESE CUISINE
(310)377-5999
31208 Palos Verdes Dr. West., Rancho Palos Verdes

CASA DE TREE
(310)784-0455
2543 Pacific Coast Highway Suite E., Torrance

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

GYUKAKU TORRANCE
(310)325-1437
24631 Crenshaw Blvd., Torrance

HAKATARAMEN SHINSENGUMI
(310)329-1335
2015 W. Redondo Blvd. #C, Gardena

HAMADA-YA
(310)787-1778
21515 Western Ave. #146-B., Torrance

KAPPO SEAFOOD
(310)782–0530
1757 W. Carson St., #S, Torrance

KAI SUSHI SPORTS BAR
(310)325–7979
24215 Crenshaw Blvd., Torrance

MATSUI
(310)320-2089
21605 S. Western Ave., Torrance

SHABU SHABU HAKATA HORUMON SHIN SEN GUMI
(310)532-0728
1695 W. Artesia Blvd., Gardena

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

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

TAMAEN
(310)326–0829
1935 PCH., Lomita

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

ORANGE

GYUKAKU HUNTINGTON BEACH
(714)842-8333
7862 Warner Ave., Huntington Beach

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

MANPUKU
(714)708-3290
891 Baker St., A-2, Costa Mesa



割烹しーふーど

純日本式割烹料理店

與講究火侯、
強調醬汁的
中華料理與西洋料理
不同的是，日本料理重視
材料的顏色、香氣、
味道、形狀，
用五感享受四季。

一邊把酒言歡、
一邊品味當旬新鮮
食材的会席料理。
由最好的師傅，
爲您演出最華麗的
季節感。

請盡情享用
日本傳統会席料理。



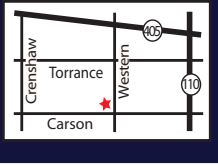




當季推薦菜單 說到夏天的蔬菜，非「茄子」莫屬了烤茄子、駒味噌醃炸茄子、烤味噌茄子、薄炸茄子。日本直輸的黑毛和牛也正式上桌了。請好好地享受那入口即化的美味吧。



Kappo Seafood
Tel: (310) 782–0530
1757 W. Carson St., #S,
Torrance, CA 90501
L. 11:30am – 1:45pm (Mon – Fri)
D. 5:30pm – 9:45pm (Mon – Sat)



$85 ~	豪華包辦会席，讓旬鮮的食材與師傅的技術發揮到淋漓盡致。
$90 or $120	可配合預算彈性選擇的壽司会席，讓您充分品嚐最高級的料理和壽司。
$25 ~ $42	七種Dinner Course，給您一段輕鬆的美食時光。



東京超人氣麵包店就在 Torrance Mitsuwa!!





講究小麥與酵母的麵包店

內餡豐富的蔬菜麵包、紅豆麵包、奶油麵包。天然小麥味、濃濃奶油香，讓您與最日本的風味來段美麗的邂逅！

Torrance工房烤出來的新鮮麵包，在San Gabriel. Little Tokyo. Santa Monica的Mitsuwa各門市均有販售

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



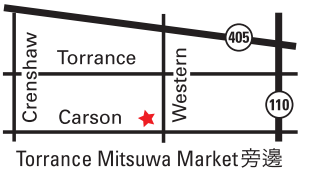
MATSUI的絕妙烏龍麵和天婦羅

各種手捲壽司	$3.00/個
自製布丁	$3.95
豆腐沙拉	$5.95
手捲壽司套餐	$9.95
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



Torrance Mitsuwa Market旁邊

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



Tokyo Table 酒類豐富！

請來盡情享受日本流行居酒屋的氣氛！！

Beverly Hills的居酒屋Tokyo Table是一家氣氛又好又物美價廉的人氣店。這裡不僅菜的種類豐富，酒的種類也是多種多樣。如果您想就著美味的日本料理來一杯日本酒的話，建議您試一下Sake Sampler $12。根據菜餚口味的不同，酒保會爲您精選三種日本酒，讓您好好享受日本酒與菜餚的美味雙重奏。在炎熱的夏季，加了凍酒的清涼雞尾酒Koyuki也很不錯。另外還備有悠靜祥和的酒吧，您可以在這裡細細品嚐美酒的味道。在Tokyo Table，可以和多數朋友一起暢飲歡笑，也是情侶二人把酒談心的好地方。今年夏天，您也快來Tokyo Table品嚐本店自製的雞尾酒和各種日本料理吧！

以日本酒爲基調的雞尾酒漂亮得讓人不捨得喝掉。荔枝和桃子(甜梨)口味很受女性歡迎。夏季爲您推薦的是柚子酒和凍酒。



KIKUKA
Lychee Saketini
$7



MOMOKO
Peach & Nigori
$7



KONATSU
Yuzu & Nigori
$7



KOYUKI
Frozen Sake
(choice of Yuzu,
Mango or Peach)
$7

炎熱的夏天來一杯伏特加蘇打清涼爽口。用巨峰葡萄和可爾必思做的Grape Calpico最有人氣

喝不了酒的人可以試試這種奶昔。喜歡健康取向的人就來杯綠茶，色彩可愛的Virgin Lava Flow則適合女性朋友。













日式油炸豆腐　$6.95



辣味蔥燒雞肉　$9.95



香辣鮪魚生春捲　$8.95



和風壽司披薩　$13.95



日式油炸豆腐是居酒屋典型的下酒菜。一大塊豆腐切成四塊，味美量足。除了典型的日本料理之外，還有香辣鮪魚(金槍魚)生春卷、辣味蔥燒雞肉等將各國料理調和為日本風味的菜也很多。每一道菜都風味十足，請配上您鍾意的美酒盡情享受吧！喝得盡興了，最後要吃點主食做為當天的結尾，這算是居酒屋的習慣。本店最有人氣的主食是日式壽司披薩，您也來嚐一嚐吧。另外，因為壽司披薩一盤的量很多，建議您和許多朋友一起來吃，這樣可以嚐到更多種美味佳餚哦！

東京食堂 TOKYO TABLE

Tokyo Table
Tel: (310) 657-9500　50 N. La Cienega Blvd. Beverly Hills, CA 90211
Open Every Day 11:30am – 1:00am　www.tokyotable.com

友禪 U-ZEN

15年來的真心與溫情，全部都獻給您！



本期強力推薦的一道佳餚

生魚片清涼總匯　時價

各式各樣的鮮涼生魚片，在炎炎夏日中爲你演出視覺與味覺的清涼風情。友禪會下最愼重的工夫，把當季最新鮮還有當天最好的材料，用美不勝收的畫面呈現在你面前。









沒有用好的材料，絕對做不出好的菜餚。更別說是像生魚片這種講究鮮度的東西，就算想騙也騙不了。所以我很堅持一定要用上好的材料。如果你想試試跟平常不太一樣的料理，可以放心地問我：「今天有什麼好吃的呀？」因為有時候我也會用一些比較新奇的材料哦。

比目魚生魚薄片　$16.50
肉質緊緻的比目魚，越咬越有一股甜味在口中擴散開來。如果你也想試試看白身魚的美好滋味，Mizokami先生推薦的這道菜是你最好的選擇。

天婦羅總匯　$9.80
到目前為止取材了很多家餐廳的炸蝦天婦羅，論大小、論蝦肉的柔軟度、論外皮的酥脆度，U–Zen都是最上等的！

自家製南瓜布丁　$5.50
南瓜那恰到好處的甘甜，讓這道甜點充滿了醇厚的口感。焦糖的比例也拿捏的很好，令人忍不住想吃個一大碗呢。

U-ZEN
Tel: 310-477-1390
11951 Santa Monica Blvd., Los Angeles, CA 90025
L. 11:30am – 2:00pm (Mon – Fri)
D. 5:30pm – 10:00pm (Mon – Thu)
5:30pm – 10:30pm (Fri – Sat)
5:30pm – 9:45pm (Sun)



牛角

美國黑牛無骨牛小排新登場！

牛角全店將於八月份隆重推出一道最新美味
— 美國黑牛無骨牛小排（Black Angus kalbi）。

這道肉要在工廠經過21天的低溫熟成後才會提供給客人享用，而所謂的「熟成」是指將牛肉貯存於特定冷藏溫度一段時間，這樣更能增進牛肉的鮮嫩風味和多汁的口感。經過熟成後的牛肉比起剛宰殺的要柔軟甜美、鮮嫩多汁。請您一定要來嚐嚐肉質維持在最佳狀態的美國黑牛無骨牛小排。



Gyu-Kaku
Japanese BBQ Dining
日式燒肉酒家

滿開的笑顔
歡樂的氣氛
舞動的真情
美味一刻、盡在牛角



您知道在Orange County也有牛角嗎？!

好消息！ Huntington Beach牛角分店特別為**J–goods讀者**提供優惠折扣。**凡是在9月30日之前到 Hunting–ton Beach牛角分店用餐的讀者，都可以享受20%OFF**(限周一至周四有效)。要注意：千萬別忘記品嚐鮮嫩口感的美國黑牛無骨牛小排喔！



Tel: (714) 842-8333
7862 Warner Ave., #109
Huntington Beach, CA 92647

Sherman Oaks	818-501-5400	Huntington Beach	714-842-8333
Beverly Hills	310-659-5760	Rancho Cucamonga*	909-899-4748
West LA *	310-234-8641	Topanga Canyon*	818-888-4030
Pasadena *	626-405-4842		

D. 5pm～ / 7 Days Open
帶＊標誌店有提供午餐。營業時間因店各異，來店前請事先確認
各店都有啤酒和烤肉的特價優惠，請上網查詢。
www.GYU-KAKU.com

Cilabousa-ch.com

最多可得到 $100 的現金回饋！！！

Dr.Ci:Labo正規販賣代理網站Cilabousa-ch.com
告訴你Dr.Cilabo史上最強的超級優惠！
從現在起到8月31日為止，只要在Cilabousa-ch.com購物，
就有機會按照購買總額得到現金回饋。



回饋例）

購滿	$50 ~ $99.99	回饋	$10
購滿	$100 ~ $199.99	回饋	$20
購滿	$200 ~ $299.99	回饋	$40
購滿	$300 ~ $399.99	回饋	$60
購滿	$400 ~ $499.99	回饋	$80
購滿	$500以上	竟然回饋	$100 !!

只要完成購物手續，與回饋現金等額
之支票將郵寄到府上。
本活動是Cilabousa-ch才有的特別優惠哦 !!

本特惠活動只到8月31日為止，
千萬不要錯過！



別讓炎炎仲夏加速了肌膚的老化。
何不趁著這個機會， 把手邊快要用完的Aqua-Collagen-Gel Super Moisture補一補，然後順便把Ever Bright防曬乳液、ECU Gel美白凝膠還有抗老化的Perfect Ageless也買一買，不然乾脆下定決心把已經想很久的美容器Aqua Sonic通通一起搬回家吧！！

J-goods讀者的專屬購物網站 **J-goods Shop經過重新整修，以J-cosme shop全新登場囉！**

J-goods.us/shop爲了紀念開幕，現在有很多優惠在等著J-goods讀者哦！



1. 在台灣和香港大受歡迎的Haba
全部產品10% OFF。
快來體會HABA的驚人效果吧。
馬上就到www.j-goods.us/shop中文網站瞧瞧！！
購買時請輸入10% OFF專用之促銷代碼。
促銷代碼：[j-goods]
Expiration Date: August 31,2007
凡在8月內購買HABA商品者，
都可免費獲得FAIR LADY (8mL)贈品。

2. 令人安心而且值得信賴的製藥公司品牌Arouge登場
請你先試試看這種前所未有的安心感吧。
Trial Kit在50% OFF之後只要$8。
只花$8就可以體會到Arouge的地方只有J-goods Shop哦！

趕快到j-goods.us/shop看看吧！！

以前在部落格(BLOG)也有寫過，我現在迷上了JY告訴我的一家螃蟹料理店。這家店在Monterey Park，叫避風塘。炸得香香脆脆的螃蟹，配上滿滿一大口的炸大蒜一起吃下去，這樣豪快的吃法實在是日本菜所無法想像的。想到這就是華人總是精力充沛的來源，我「真的大感動了！」(譯者註：土橋小姐正在努力學中文，請大家給她掌聲鼓勵鼓勵！啪啪啪啪…)而在Hollywood也有一家總是要排隊排到天昏地暗的泰國料理店。這家店的拿手好菜也是螃蟹，只不過它是生的，而且還用醬料醃過，吃起來有一種日本菜沒有的「原汁原味」的感覺，相當有魅力。如果這些店的日本客人越來越多的話，應該都要歸功於JY或是我的大嘴巴吧。如果你知道有比避風塘更好吃的店，請一定要寄信到info@j-goods.us　　Yae Dobashi

第二個孩子九月份要出生了。醫生說是男孩。雖說男女都一樣高興，不過還是姐弟兩個更有意思吧！現在正在起名字，為了和女兒的名字「葉子」有點關聯，想來想去想出一個「實」字，又有葉子又有果實嘛。可後來妻子說這個名字和最近日本一家生產偽劣牛肉的公司社長同名，被否決了。就算名字一樣我的孩子長大又不會去賣偽劣牛肉。真是的！大家有什麼好的名字嗎？　　李 軼倫

本期我們為大家準備了很多豪華獎品和優惠券，請大家利用這個好機會接觸日本的最新美容技術喔。老實說，托這次美容特集的福我可是大開了眼界。不但去燙了流行的數碼燙、做了有機Calgel的指甲繪，還學了一點化妝小技巧，現在走到哪裏都被讚「有女人味」啦！呵呵，最近自我感覺良好。　　于 靜

聽說今年會開始流行高腰的褲裝，而且目前已經有可以把腰的部分摺起來變成低腰褲的設計了。有人預測說秋天會開始流行寬褲子，所以如果現在要買鞋，聽說乾脆買高跟鞋比較好。因為高跟鞋適合高腰褲也適合低腰褲。不過我現在已經懷孕六個月了，既不能穿高跟鞋，褲子也只能穿我從日本買來的MICHEL KLEIIN孕婦牛仔褲，它腰的部分是可以容得下大肚子的鬆緊帶。　　Midori Nakayama

ブログにも載せたが、JYから教えてもらったMonterey Parkの避風塘 という蟹屋にはまっている。カラッと揚がった蟹を、たっぷりの揚げニンニクと食す。日本食では考えられない豪快さ。これが中華系のパワーの源かと、真の大感動了！またHollywoodのいつも行列が出来るタイ料理屋の、たれに漬け込んだ生の蟹も、日本食にはない「そのまんま」な感じが魅力的だ。これらの店に日本人客が増えたら、情報源はJYか私であろう。ところで、避風塘より旨い店を知っている方、ぜひinfo@j-goods.usまでご一報を！　　土橋　八恵

9月に二人目が産まれる予定です。今度は男の子のようです。どちらも嬉しいけど、やっぱり違うほうが面白いかなと思います。で、名前なんですが、本当に悩みますね。上の子は「葉子(はこ)」という名前なので、関連付けようとして「実(みのる)」にしようかなと思ったのですが、妻に「ミー○・○ーブの社長の名前と同じだから嫌だ」と却下されました。関係ないと思うんですけどね。皆さん何か良い名前ありますか？　　Yilun Li

今号の雑誌は、豪華なプレゼントやお得な特典が盛り沢山。日本の美容を知る機会として、ぜひ活用してくださいね。実はこの美容特集のおかげで、私はすっかり日本の美容にはまっちゃいました。デジタルパーマをかけたり、カルジェルラメグラデーションを塗ったり、化粧もちょっと勉強して、なんと女らしく「変身」しました！(笑)どこに行っても大好評！女性はやはり、いつまでもお洒落で美しくありたいものですね。　　Jing Yu

ある情報によると、今年はパンツルックにハイウエストが復活するとの　こと。なんでも、ウエスト部分を折ってローライズとして履くことも可能なタイプのデザインもでているとか。そして秋にはワイドパンツ が流行の見込み。今靴を買うなら、思いっきりのハイヒールがハイウエ ストのパンツともワイドパンツとも相性がよく、おススメらしい。とは 言っても、私自身は妊娠6ヶ月。ヒールは履けないし、もっぱら のお気に入りは日本で購入したMICHEL KLEIINの妊婦用ジーン ズ。ウエスト部分がリブになっています。　　山中　緑

10月號預告

J-goods 10月號，預定2007年10月10日發行

特集：徹底研究日本酒

依照每一種酒的特性、喝法以及適合的菜餚詳盡介紹，讓不知道怎麼喝才好的您一讀就明瞭。

（內容可能有變更情形）

J-goods™ Japanese goods 日本寶島大倉
www.j-goods.us

SUMMER SPECIAL SALE

MARUKAI WEST COVINA STORE

8/24 (FRI) – 9/3 (MON)

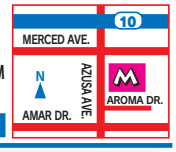
MARUKAI夏季歡喜特賣!!

現在就到MARUKAI，
超特價日本商品讓您買得開心!!



MARUKAI WEST COVINA
1420 SOUTH AZUSA AVE.
WEST COVINA, CA 91761
TEL: 626-430-0900

BUSINESS HOURS
營業時間
MON-SAT: 9:30 AM-8:00 PM
SUN: 9:30 AM-7:30 PM
MEMBERSHIP MARKET





BOTAN RICE
20 LBS
牡丹米
5.88



SHIRAKIKU EDAMAME
400 G
毛豆
58¢



KIKKOMAN SHOYU
33.8 OZ
標準醬油
1.98



SPARKLETTS WATER
1 GAL.
69¢ +CRV.



SAPPORO BEER
12 OZ x 12 PACK
6.48 +CRV.



SANUKI UDON/SOMEN/HIYAMUGI/ZARUUDON
28.21 OZ
讃岐烏龍麵、細麵、涼麵
涼烏龍麵
2.98 EA



MARUTOMO SOMEN TSUYU/SOBA TSUYU
12.17 OZ
細麵露、蕎麥麵露
1.88 EA



MYOJO HIYASHI CHUKA
16.97 OZ
明星中華涼麵
1.88 EA



NAGATANIEN SUSHI TARO
10.52 OZ
壽司味素
2.78



SHIRAKIKU COOKED RICE
3 PACK
包裝白飯
3包裝
2.88 PACK



PORTABLE GAS STOVE W/PL. CASE
6.98



POCALI SWEAT
2 LTR.
運動飲料
2.88 +CRV.



SUNTORY OOLONG TEA
2 LTR
烏龍茶
2.88 +CRV.



MAEDAEN ICED GREEN TEA
60 TEA BAGS
前田園 ICED TEA
8.88



NAGASAI MUSHI CAKE/CHEESE MUSHI CAKE
蒸麵包
88¢ EA



MEIJI PLAIN CRACKERS
明治餅乾
98¢



IMURAYA ICE BAR
13.19 OZ
井村屋紅豆冰棒
2/5.00



GAS CAN
4 PACK
2.98 PACK



SHIRAKIKU RAMUNE DRINK
6 PACK
萊姆汽水
6瓶裝
4.98 +CRV



SHIRAKIKU NAMA WAKAME
16 OZ
裙帶菜(海帶)
1.38



IMAGE
MAKURAZAKI KATSUO TATAKI
枕崎、薄烤鰹魚
8.98 LB



KUROBUTA SHABU SHABU
涮涮鍋用黑豬肉
5.39 LB



HARRIS RANCH SHABU SHABU
涮涮鍋用牛肉
7.89 LB



CLEAN ALL WIPING CLOTH
11.5" X 11.5"
3/99¢



OOMUGI WAKABA AO-JIRU 3 OZ
大麥若葉
23.98

New Arrival 新入荷

備受矚目!! SANA ESTENY

Sana推出了一系列的魔法凝膠，只要輕輕一塗，就可以讓臉部跟身體緊緻有彈性。Sana是知名企業Noevir的產品，所以可以放心使用。



REG $10.98
8.98 EA

HOT MASSAGE SUPER HARD 240g
FACE PACK
HOT MASSAGE FACE 160g
HOT MASSAGE HARD 240g
HOT MASSAGE BODY 180g
ESTENY FIT SAUNA 220ml



DETOCRUSH GEL 240g
REG $12.98
10.98

Arouge

由日本製藥公司研發而成的化粧品，品質安心用起來放心。膚質敏感或是乾燥的您，請務必用這個組合來試試看！



AROUGE TRIAL SET
3 PACK
7.98

8/25·26 Sat - Sun Only

Dr.Ci:Labo

Dr.Ci:Labo DEMONSTRATION
25 & 26日將進行促銷特賣！

8/25·26 Sat - Sun Only

Kabaman Oomugi Wakaba DEMONSTRATION
25 & 26日將進行促銷特賣！



10個 $10超值特區
10 for $10

FREE MEMBERSHIP

會員制日系特惠市場MARUKAI、試用會員券購物優惠現正實施中！！

Marukai West Covina is a membership store. Currently if you are not a member, please use this Free Membership courtesy of the store. (Valid 8/24/07-9/3/07)

4 670000 006492

Available at Marukai West Covina Store Only.

Available at Marukai West Covina Store Only.

WE RESERVE THE RIGHT TO LIMIT THE QUANTITY PER PURCHASE. SUBJECT TO PRODUCT AVAILABILITY. NO RAIM CHECKS. SOME ITEMS MAY NOT EXACTLY MATCH THE PHOTOS AND ILLUSTRATIONS. NOT RESPONSIBLE FOR TYPOGRAPHICAL AND PRINT ERRORS. PRICE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

大海孕育出來的天然美味



鰹魚（柴魚）在日本被視為代表好兆頭的「勝利之魚」，自古以來就非常受到日本人的喜愛。當鰹魚來到這個世界就被賦予了要不斷地游泳的命運。牠以32英哩的時速不停地游，一生游下來的距離可以繞地球20圈。所以鰹魚的肉不但低脂肪而且高蛋白質，而這也就是為什麼鰹魚經常被用在減肥或者是增強肌肉之用。

用鰹魚做出來的鰹魚素，其美味成份的主要來源就是牠本身所含有的豐富次黃呤核酸。鰹魚的香氣，居然是由高達90種的天然芳香成份互相組合、自然醞釀而成的呢。

HON·DASHI®「烹大師」的美味，來自於大海的恩惠。天然鰹魚素的風味，滿滿地送到您面前。



蚵仔麵線

材料: 8人份
紅麵線1磅，蚵仔5盅司，地瓜粉1/2杯，高湯15杯，蝦米1湯匙，貢丸10盅司
A. 地瓜粉1/4杯及太白粉1/4杯與水一杯混合
調味料
HON–DASHI® **「烹大師」**1湯匙，鹽適量，冰糖2湯匙，香菜、烏醋、大蒜醬油、麻油、胡椒粉、辣油各適量

做法：
1. 蚵仔洗淨，瀝乾水份，拌上地瓜粉，逐個投入滾水中燙熟，撈起待涼。
2. 用燙蚵仔的湯再加入適量高湯（共約15杯），加入蝦米煮至蝦米出味。
3. 放入洗淨的麵線和貢丸用HON–DASHI® **「烹大師」**、鹽和冰糖調味，以A勾芡，最後加入蚵仔便可裝碗。
4. 食前加入烏醋、大蒜醬油、麻油、辣油、胡椒粉和香菜即為美味的蚵仔麵線。



油豆腐烏龍麵

材料：4人份
水煮烏龍麵　4塊
油豆腐　2塊
A. HON–DASHI® **「烹大師」**1/2茶匙、 砂糖1大匙、薄味醬油1大匙、水2杯、蔥適量
B. HON–DASHI® **「烹大師」**1茶匙、薄味醬油3大匙、味醂(甜料酒)2大匙、水5杯

做法：
1. 把油豆腐切成三角形的四等份，澆上熱水去油後放入A鍋中，然後蓋上可以直接蓋到材料上面的小蓋子，用小火慢煮10分鐘後關火，放著不要去動它。
2. 把B放到別的鍋子裡面煮。
3. 把烏龍麵熱過之後盛到容器中，放上1的油豆腐，然後倒入2，最後再放蔥上去即可。

AJINOMOTO FOOD INGREDIENTS LLC
www.ajinomotofoods.com
A taste of the future.
AJINOMOTO®