WWW.j-goods.us 日本商品大全日本的現代流行 選日本人告訴您

Www.j-goods.us 日本商品大全日本商品大全日本的現代流行

特集:

# 日本》美型百彩

~ 從日本酒到燒酒。給您最完全的魅力~

300

依照每一種酒的特性、喝法以及適合的菜餚詳盡介紹力

讓不知道怎麼喝才好的您一讀就明瞭。

J-recipes

和風蟹肉蕪菁

日式咖哩

什錦燴飯

關東煮

J-sake

品酒師Matsumoto的

「發現!日本酒和料理的美麗邂逅

J-beauty

恋愛力UP的美粧聊天室

美酒餐廳 Kai, Kaido, Jubei

特別推薦好店! Gyukakku, Small Island, Hair Epoch 正式決定舉辦!
附豪華全餐的日本酒試喝同樂會

J-goods Publishing Tel:310-787-8611

# 買車賣車,請交給 Gulliver!

據調查,被問到「最信賴的是什麼車?」的美國人中,有80%的 人回答「日本車」(CNN調查)。的確,日本車又省油又不容易壞。而 且因為大多數日本人把車當作自己的資產,所以一直都很愛惜。而 且,24.8%的人會在5~6年之後換新車。

Gulliver每天都有這樣的優質中古車進貨。中古車即使車型和銷售年月一樣,每台車的狀態都有所不同。因此,專業知識豐富的Gulliver員工們,會全力幫您找到最中意的一台。從簡易方便的輕型車到奢侈尊貴的高級車,還有瀟灑動感的跑車,這裡應有盡有。快來看一看吧!



### 關於中古車的價格

相信很多人有這樣的感覺: 雖然需要一台車,可是中古車的 種類和樣式太多,不知道該以什 麼標準來挑選。其實,除了自己 的預算以外,中古車的價格還由 以下因素來決定:

廠牌和車型・銷售年月・行車距離・顏色 AT or 5 speed・配備。

就以上項目分別考慮,也許會比較容易找到自己理想中的車。除此之外,也不能輕易妥協。對於顧客的挑剔也很歡迎的Gulliver,還為您提供全車保養和車內清掃的服務。

# 無論買車還是賣車。都放心交給Gulliver吧!

**発費 1-888-494-9159** 





歡迎 打算換車 的您!

### 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 管是什麽車都為您 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.**

# 至高無上的美味體驗!「舞炊」



「沒想到飯可以煮得這麼好吃!」用過這個電子鍋的人,幾乎都異口同聲地驚呼。身為 壓力鍋元祖的SANYO,終於實現了傳統「灶炊」的美味。

將1.2氣壓105度的狀態一口氣降到1氣壓100度,重複這樣的加壓減壓,便可在鍋中產生爆發性的對流。如此一來,鍋中的米就像在「跳舞」一般。SANYO利用獨自的可變式壓力技術,將每一粒米煮得又香又軟而且均匀飽滿。論甜味、論黏度、論光澤,都是至高無上的極品!而這就是「灶炊」的真正美味。

### 可變式壓力「舞炊」的不凡之處

### 保溫也好吃! 冷掉也好吃!



#### 壓力密閉構造

高密閉度的壓力構造可在保溫時抑制水分蒸發,長時間保持米飯的美味。

#### 湿潤保水膜

之所以變冷也好吃,是因為煮出來 的「飯汁」的膜包住了米飯。

#### **按問促**經

將溫度下降10度之後保溫,8小時 後再回升到適合吃的溫度,如此一 來米飯就不會變得乾巴巴的,是一 項非常貼心的功能。



#### 正宗3.5mm厚炊飯鍋

厚鍋可以團團地包住熱,讓熱量均匀地擴散而不會有加熱不均的情形,因此米飯才可以煮得粒粒飽滿。內鍋可以直接用來洗米,事後的清洗也非常容易。

#### **Pressure Rice Cooker**

**VPC Variable Pressure Control Technology** 



#### 好用!

#### 分離式士刑装無口

大型蒸氣口可以留住溢出的飯汁, 讓米飯煮得更飽滿更有黏性。

#### 不鏽細鍋身

採用經過鏡面拋光處理的不鏽鋼, 輕輕一擦即可去除汙垢,清潔保養 簡單方便。



#### **夺害的炒飯調理功能**

從受歡迎的玄米、胚芽米到菜飯、 粥等等,在簡單的操作之下即可輕 鬆完成。

#### 堅持好用與信賴的SANYO品牌



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-S35S(White) / ECJ-S35K(Black) (3.5 Cups) 不但造型美觀而且還附有烤麵包功能,為您的廚房增添光彩。



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



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



ECJ-HC55S / H & ECJ-HC100S (5.5-cup/10-cup)

附有Slow Cook功能,既可以做出軟豆腐,胚芽米跟壽司飯也都可以放心交給這款Healthy Cocker!!



#### © **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選購



# 在日本,經常名列「天氣冷的時候你最喜歡吃的東西」排行

**榜第一名的就是,「關東煮」**。把白蘿蔔、雞蛋、魚肉捲等等材料用醬油調味 煮得香噴噴熱呼呼的「關東煮」,不但在一般家庭中是很常見的料理,現在就連在日本或 是中國的便利商店都看得到它,而且還相當受到歡迎呢。同時,「關東煮」在居酒屋也早 已成了超人氣的下酒好菜,甚至連「關東煮」專賣店都出現了。「關東煮」的魅力之一就 是對身體好而且吃起來健康。因為蔬菜煮過之後體積會縮小,比生吃能夠攝取的量要多, 而且像是魚肉捲或魚肉山芋餅等等,都是高蛋白低熱量的魚肉製品。

「關東煮」的由來是田樂。田樂是一種上面塗了味噌的烤豆腐串,後來這種吃法逐漸發 展起來,人們開始在蒟蒻、芋頭等各種食物上面塗上味噌吃。之後有人想到把這些食物全部 放進鍋子裡面煮,據說這便是「關東煮」的起源。因此,「關東煮」並沒有硬性規定一定要 放什麼東西進去,不過最受到喜愛的材料是白蘿蔔,其次是水煮蛋。接著要放什麼就看每個

家庭的喜好和每個地方上的特色,材料種類相當多樣。

DEN NO MOTO Adds delicious Japanese Flavor

關東煮調味粉

現在,只要手上有一包S&B「關東煮調味粉」和材料,馬上就 可以輕鬆做出好吃的「關東煮」。對於那些沒有時間、或是覺得在 家裡做的不像外面那麼好吃的人,我們強力推薦S&B「關東煮調味 粉」。S&B從產地精選的鰹魚昆布高湯,和醬油調配的比例恰到好 處;香辛料傳統老店S&B做出來的「關東煮調味粉」,其豐富的香 氣更是一絕。所以有了它,做出來的「關東煮」絕對是不同凡響的 極品。除了「關東煮」以外,S&B「關東煮調味粉」還可以用在燉

煮料理、湯豆腐、清湯、茶碗蒸(蒸雞蛋羹) 等等,用途十分廣泛。由於是粉末狀,利於 保存,在接下來的季節中隨時準備個幾包在

廚房,保證讓你用得得 心應手。

用S&B「關東煮調味粉」做個「我家牌關東煮」, 全家人圍著裊裊上升的熱氣有說有笑…。好像已經可以 聽到孩子們在說:「還是我們家的關東煮好吃!」

如果要加點佐料,軟管包裝的S&B黃芥末跟七味辣 椒粉是最好的選擇。只要輕輕一擠即可享用的新鮮香 辣,讓「關東煮」更添深厚的美妙滋味。



ICHIMI



NANAMI





HOT MUSTARD **MUSTARD** 

### 在中國本土也大受歡迎的「關 東煮」現在就在自個兒家裡做 做看吧!

用S&B關東煮調味粉的話,就連湯也好喝哦。

材料:4人份

市面上賣的關東煮組合 1包 白蘿蔔 1/3根

蒟蒻 1片

水煮蛋 4個 水 5杯

S&B關東煮調味粉 1袋 S&B和風黃芥末 Hot Mustard

#### 做法

- 1. 把魚肉山芋餅(白色片狀)、魚肉捲(中 空管狀)以及油炸魚餅(褐色圓塊狀)斜 切成半。
- 2. 蒟蒻切成三角形,用熱水稍微川燙一下。
- 3. 白蘿蔔切成2.5公分厚,去皮後用熱水燙過。
- 4. 在大鍋子裡面加水和S&B關東煮調味 粉,把昆布、白蘿蔔、蒟蒻、水煮蛋放進 去煮,等到沸騰之後用小火煮20分鐘。
- 5. 把魚肉捲和油炸魚丸放進去煮個大約15 分鐘。注意不要讓湯煮到滾,要讓湯頭 味道滲到裡面。
- 6. 最後再把魚肉山芋餅加進去就大功告 成。沾著S&B和風黃芥末Hot Mustard來 吃會更夠味哦!



# -recipes

# 現在就試試看吧!使用「本調味露」的簡易料理法

# 要做出好吃的日本菜,最基

本的就是「出汁」(だし:通常是指用昆布和鰹魚提煉出來的湯汁)。出汁+醬油+味醂=日本菜的基本味道。而只需要一瓶就可以實現這個基本味道的,就是「本調味露」(本つゆ)。不用花時間熬湯頭,也不用煩惱各種調味料要放多少分量就可以做出好吃的日本菜,正是它最吸引人的地方。無論是關東煮、燉煮料理、火鍋還是天婦羅沾汁,甚至炸雞塊之前的預先調味,只要這一瓶就綽綽有餘。凡是以醬油味道為底的日本菜,幾乎都會用到「本調味露」呢。

將大豆和小麥用鹽發酵而製成的醬油是一種充滿天然美味的調味料,只要一點點就可以引出材料的美味。同時,醬油對身體也有好處,既可以促進消化,也可以讓體內的乳酸菌更為活性化,讓身體保持在良好的狀態。另外,醬油還具有強力的殺菌能力,日本人從很久以前就知道利用醬油醃漬魚類肉類來保存。所以醬油無論是用在保存食物還是事前調味,就連沾、煮、炒、炸也都樣樣精通呢。



Kikkoman 「本調味露」

醬油的傳統老字號Kikkoman,用他們最引以自豪的醬油做出了令人驚艷的「本調味露」。在寒冷或是疲倦的日子,濃一點的味道會讓人重新打起精神。反之,在想要放鬆一下或是沒有動到太多身體的日子,就比較適合淡一點的味道。 像這種配合身體狀況的調味養身術,用「本調味露」就可以很輕鬆地實現。

用鰹魚和昆布調製而成的湯汁不但氣味芬芳,加水稀釋後依然能夠保持原來的自 然風味。省時省力、輕鬆便利,正是「本調味露」長年以來始終受到愛用的原因。

有了當季的新鮮材料和「本調味露」,你也可以輕鬆做出正宗口味的日本菜。今晚就用蕪菁來祭祭您的五臟廟吧。

### 當季時蔬百科…蕪菁

3~5月及10~11月是蕪菁的季節,不過蕪菁遇冷之後肉質會變得更結實,吃起來特別美味。蕪菁的根部含有澱粉酶(一種澱粉消化酵素),葉子則含有維他命A、B2、C和鐵質、鈣質。買蕪菁的時候要選外皮光滑純白、摸起來有一種繃得緊緊的感覺,葉子部分則以鮮綠為佳。

### 和風蟹肉蕪菁

用微波爐就可以做出來的超簡單食譜。重點就在於保鮮膜的包法! 自然風味直透到芯的鬆軟蕪菁,讓您知道原來美味也可以婀娜多姿。 材料:2人份

無菁 4個 10 oz、蕪菁葉 4 oz、蟹肉罐頭 1罐 4 oz Kikkoman本調味露或出汁醬油 2大匙、水 1 Cup 做法:

- 1. 去掉蕪菁的皮,並切成兩半
- 在可以用於微波爐的容器中倒入本調味露和水,然後放蕪菁和蟹肉進去。蟹肉罐頭裡面的汁液也一起加進去。
- 包保鮮膜時要注意的是,讓保鮮膜緊緊地貼住材料,不要將保鮮膜包在容器 外緣而在裡面留下空氣,然後加熱10分鐘
- 4. 把蕪菁葉放進微波爐專用的塑膠袋中加熱1分鐘,然後用冷水降溫並切成1 inch大小
- 5. 將蟹肉及蕪菁盛入盤中,最後再放上蕪菁葉點綴即可

# 一發售就賣到快缺貨的匠 Teriyaki Sauce「Garlic & Green Onion」,您試過了沒?

大蒜和青蔥的香氣爛漫地飄搖著, 用在炒青菜的時候也好、用在醃魚 醃肉的時候也好。當然,直接拿來 當沾醬也沒有問題。匠 Teriyaki Sauce 的全系列商品都是純天然成 份,絕不含任何人工保存劑。隨心 所欲的選擇、天然成份的安心,正 是匠 Teriyaki Sauce 的美味之所以不 凡的理由。



純天然成份、 不含保存劑



KIKKOMAN



鰹魚 (柴魚 ) 風味醬油 匠 Teriyaki 味醂風 Kotterin Sauce 醬油

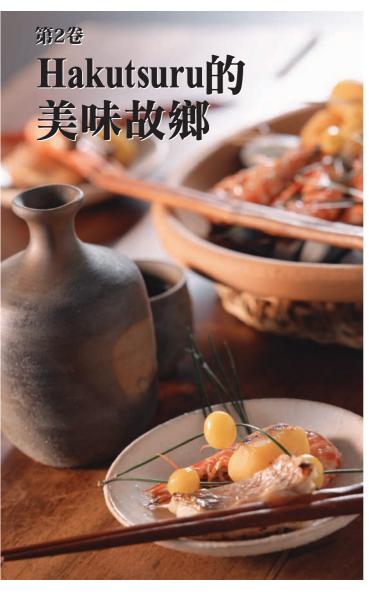






# **J**-bar

# 白鶴日本酒物語



有好風土就有好酒窖、有好酒窖就名 美酒···。距離日本京都和大阪不遠的 兵庫縣灘地區,有兩個聲名遠播的地方。 一個是嚴寒的冬季、一個是上等的水質。 灘地區的水又被稱之為「宮水」,自古以 來便以適合釀酒而聞名。

而Hakutsuru的酒,正是不折不扣的 「灘酒」。從前,「灘の生一本」(在兵庫縣灘地區一帶釀造出來的日本清酒)就 是道道地地的美酒的代名詞。只要前面有 個「灘」字,就意味著那是最高級的好酒。在灘地區這一帶不斷湧出的「宮水」,含有大量的鈣、磷、鎂等有效成分,是釀酒不可缺少的麴菌和酵母的營養。由於酒裡面有八成是水,優良的水質自然就是酒的品質的先決條件。

自1743年Hakutsuru在灘地區創業以來,已經過了300個秋冬。Hakutsuru活用了當地的大自然獻禮「宮水」,始終堅持釀造最純粹高尚的日本酒。創業至今,釀酒技術已有了長足的進步,不過要釀出可以從深處滿足人心的酒,還是需要傳統的技術。保持傳統的同時也致力於研發技術的精神,讓Hakutsuru得以確立目前的高度釀酒技術。

沿用公司名稱的「白鶴」、大受好評 的純米大吟醸「翔雲」、還有以一身惹人 憐愛的粉桃色贏得眾女性芳心的「小百合」等等,Hakutsuru的各式商品無一不是以純粹的美味緊緊地抓住人心。

近幾年來,日本酒對健康的效果得到了證實,並且在世界各地刮起了一陣日本酒旋風。由於日本酒比其他酒類更能長時間維持住溫暖身體的效果,所以不但能夠促進血液循環,對於肩膀痠痛以及手腳冰冷等症狀也相當有效。此外,日本酒也能夠刺激人體的嗅覺,具有類似芳香療法的效果。日本酒,是一種從可以體內深處緩緩溫和人心的酒。而這樣的酒,Hakutsuru不使用任何保存劑,帶著對健康的祈願全心全意地在釀造著。而這一切都來自於,Hakutsuru創業以來未曾改變、也未曾動搖過一絲一毫的「健康」信念。

翱翔天際的白鶴,是Hakutsuru不變的標誌。那凜然之姿,也許正是呼應時代 潮流與顧客需求、無時無刻不在追求釀酒 原點的Hakutsuru的最佳寫照。



翔雲: 純米大吟醸 1.8 L. 720 mL. 300 mL.



Sayuri 720 mL. 300 mL.



純米吟醸



純米生貯蔵灌



淡麗純



純米

白鶴的酒全部日本原產,不使用任何人工保存劑。





#### J-goods Magazine®

October 2007 · Vol. 20 438 Amapola Ave. Suite 235 Torrance, CA 90501 Tel: 310-787-8611 E-mail: info@j-goods.us

Publisher

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.

Yae Dobashi

Art Director Tanaka Writer Yoko Nakada Kanako Chitose Designers Yumiko Ikeda Midori Yamanaka Mizue Ohira Photographer Key Kudo Jing Yu Translator Yilun Li Zhuangfei Yu Shui Jong Huang Jing Yu Proofreader Shui Jong Huang Junko Kurachi Web Designers Keiko Special Thanks **TAWA Supermarket** Marukai Supermarket Nijiya Supermarket **Boping Chan** 

#### 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:



### 11 J-special

特集:日本、美酒百科

一從日本酒到燒酒。給您最完全的魅力—

很久很久以前,有一種酒,在日本這片土地上孕育著。那是由大地的恩惠、清澈的好水,以及在釀酒的人們心中燃燒的那份熱情所釀造出來的。

日本的酒,風味多樣、芳香多樣、個性多樣。彷彿在追求一生一世的相遇般,萍水相逢的一杯也要靠自己去尋找…。

今夜,就用日本的美酒,享受幸福微醺的一刻。

9 16 31	J-news New Products and News J-good Restaurants Restaurant Information & List From Staff
HOME APPLIENCE 3	Sanyo
FOOD · BEVERAGE · ALCOHOL  4 5 6 8 10 15 17 20 24	S&B Kikkoman Hakutsuru Sake Calpis Ajinomoto Ozeki Sake Sapporo Beer Otafuku Maedaen
J-good RESTAURANTS 16 17 18 19 20 21 22 23 24	Kaido Kai Sports Bar Jubei Tokyo Table Gyukaku Kanpai Gaja U-Zen Hondaya Sushi Boy Matsui Ojiya Hamadaya Manpuku Kappo Seafoods
BEAUTY · HEALTH  26 27 28 29 30 31  HOBY · SHOPPING · SERVICE	Arouge (Zenyaku) J-goods Shop / Cilabousa-ch.com Yukikoihime (YK Flora) Hair Epoch HABA BATH ROMAN (Earth Chemical) Eri Yumita Denovo Miho Style
2 32	Gulliver J-gourmet Event (Sake Festival)

# 「你買到CALPICO®了沒?」 好喝又好看的 New Bottle





















CALPICO Original / Mango / Peach / Strawberry / Lychee
(PET Bottle 500mL / 1.5L)

# 「聽說只有在美國才

買得到耶!」現在,在日本已經可以聽到這種充滿羨慕的嘆息聲了。而讓這些人嘆息的就是, CALPICO的寶特瓶(塑料瓶)果香系列。芒果、蜜桃、草莓,以及發售同時就讓眾人搶翻天的荔枝口味。這些都是CALPICO的故鄉一日本一所沒有的風味和美味。

用牛乳和乳酸菌做成的CALPICO,自1977年起開始在美國販售,不但好喝而且健康。CALPIS熱切地希望住在美國的人們能夠更親近CALPICO,因此才有CALPICO果香系列的誕生。為了從眾多水果中選出最適合CALPICO的,CALPIS請了很多人來試喝,並且根據這些人的意見不斷地研究與改良…。最後誕生出來的,就是目前只在美國才可以看到的CALPICO果香系列。

需稀釋飲用的CALPICO Concentrate,在味道上本來就很適合各種水果。而這都要歸功於它的乳酸菌發酵能力。CALPICO的香氣經由不斷重複的發酵和熟成而誕生,所以能夠讓水果本來的芳香更為迷人、讓風味更為新鮮。有些CALPICO迷說,在罐裝或是寶特瓶裝的番茄汁裡面加點CALPICO Concentrate的話,

番茄汁的味道就會更接近現摘的新鮮番茄。看來,在家裡準備一些CALPICO Concentrate來跟各種果汁調配看看好像也不錯呢。

包含今年秋天新加入的荔枝口味在內,目前總共有5種口味的500ml實特瓶上市。每一瓶上面不但都印有可愛的Hello Kitty插畫,而且這些Hello Kitty瓶都是美國限定版。每一種口味各有4種圖案,像是穿著草裙舞服的Hello Kitty或是正在做瑜珈的Kitty等等,5種口味加起來就有20種Hello Kitty!如果全部收集到的話那該是一件多麼興奮的事情呀。

「只有趁現在!只有在

美國!」的CALPICO目前正在發燒熱賣中。 看來,「你買到 CALPICO了沒?」 將會成為今年秋天 人人掛在嘴邊的一 句話吧。

照片中的商品 均爲日本製造。 來自於品質管理嚴格 以及講究生產原料的 日本,所以更可以 安心飲用!」

CALPICO Concentrate



(500ml/ 5倍稀釋時為2.5L)

CALPIS U.S.A., Inc.

www.calpico.com

「CALPICO」「カルビス」and「可爾必思」are registered trademarks of Calpis Co.,Ltd.
「カルビスウォーター」is a trademark of Calpis Co.,Ltd.
Hello Kitty - ©1976, 2007 SANRIO CO., LTD



# HON·DASHI°「京大師。(鰹魚素)物語

# 第二集:來自於鰹魚的HON-DASHI「烹大師」

不到早上七點,冷冽的空氣 中蘊著一股靜靜的熱氣。這裡是 靜岡縣的燒津港,從東京開車過 來大約需要兩個小時。燒津港是 全日本鰹魚(柴魚)獲量屈指可數 的漁港,來參加鰹魚競標的每個 「明眼人」都帶著真墊的眼神, 等著競標的開始…。

鰹魚是一種迴游魚類,打從 出生那一刻開始到生命結束,都 不斷地游著。鰹魚在一生中所游



的距離據說有 100 萬 km(65 萬 Mile), 所以 牠的身體裡面充滿了大量的優良蛋白質、 有清血效果的 EPA、預防貧血的鐵質以及 幫助恢復疲勞的維他命 B1 等等。在鰹魚的 身體裡面,有我們為了要活得健康所需要 的營養。

將如此營養豐富的鰹魚燻製過後,就 成為所謂的鰹魚乾。日本人習慣將鰹魚乾 削成薄片後,做為料理的「出汁」來使用。

這是因為日本料理大多使用味 道清淡的材料, 所以增添風味 的「出汁」是不可缺少的。就 像法國料理裡面的fond de veau(用小牛骨和小牛筋熬成的 醬汁)和中華料理裡面的高湯和 上湯,日本料理的「鰹魚出汁」 也扮演著同樣的角色。

終於等到競標開始了!肥 美的上等鰹魚,一隻接著一隻 地被識魚能力一流的明眼人挑 走,然後馬上被送到攝氏零下 30 度 (-28F) 的倉庫裡面。在這 樣的低溫之下,鰹魚的美味和 鮮度才得以完整保持。然後這 些鰹魚會被運送到製作鰹魚乾 的工廠。用精挑細選的鰹魚做 成 鰹 魚乾,然後用這些鰹魚乾

做成 HON-DASHI「烹大師」。

將美味散播到每戶人家的餐桌上,是 Aiinomoto 的大心願。而這樣的心願,在把 鰹魚乾做成 HON-DASHI「烹大師」、甚至 在挑選鰹魚的過程當中,就已經許下了。

一匙 HON-DASHI「烹大師」裡面, 不知道包含了多少人為了追求美味所付出 的熱情。坐在餐桌前的您,是否也感受到 了呢?



# 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





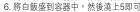
#### 日式咖哩

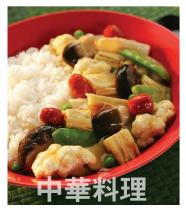
材料:4人份

豬肉薄片 4 oz,洋蔥(小) 1個,紅蘿蔔 1/4根, (A水 4 杯,A醬油 2 1/2大匙,A味醂(甜料酒) 2大 匙),**HON-DASHI®「烹大師」** 1大匙, 咖哩粉 1大匙,水 1大匙,(B太白粉 2 1/2大匙,B 水 3大匙),白飯 4碗

#### 做法:

- 1. 豬肉切成2 吋寬、洋蔥切成1/4 吋寬
- 2. 將咖哩粉溶到1大匙的水裡面
- 將A混合後倒入鍋中煮過,然後 半的HON-DASHI®「烹大師」,再把1加進
- 4. 將2的咖哩粉用3的湯汁稍微稀釋之後倒入 鍋中,用小火者15分鐘
- 5. 將剩下的HON-DASHI®「烹大師」倒入鍋中, 再將B倒入並攪拌,然後再煮一下子 6.將白飯盛到容器中,然後澆上5即可





### 什錦素燴飯

材料:4人份

豆腐皮 1條,香菇 6朵,花椰菜 4小塊,馬鈴 薯 1/2顆,草菇 2朵,水 1杯,筍 10片,青豆 10粒,紅棗 4粒,豌豆莢 4條,白飯 4碗,油 3湯匙,醬油 1湯匙,HON-DASHI®「烹大師」 1茶匙,鹽 1/2茶匙,太白粉水 1湯匙,

#### 做法

- 1. 把豆腐皮於熱水中泡20分鐘至軟後切1吋小 段,香菇泡軟後切片,花椰菜剝成小塊
- 2. 馬鈴薯切成條狀。以300°F油三杯炸兩分鐘 至金黃
- 3. 以3湯匙熱油先炒草菇,再加入其他材料, 加醬油和1杯水煮3分鐘
- 4. 當蔬菜都煮軟後加HON-DASHI®「烹大師」 和鹽再以太白粉調水勾芡,淋於飯上即可







# 日本 美酒百科 從日本酒到燒酒。給您最完全的魅力

# J-special









最近,越來越多人會在用餐的同時享用日本酒。甚至有人斬釘截鐵地說:「這世上絕對沒有跟日本酒不合的菜」。一滴日本酒當中,含有高達700種的味道以及香氣成份。相較於威士忌和白蘭地的400種以及葡萄酒的300種,日本酒更可說是18般武藝樣樣精通。說到這個樣樣精通呢,從41°F(5°C)到140°F(60°C)都好喝的日本酒更是絕無僅有。雖然原料不同,但從溫熱後也好喝這一點來看,日本酒可說與老酒類似。

若從製酒過程來看,可分為將原料發酵的「發酵酒」以及蒸餾釀造的「蒸餾酒」。日本酒乃將米發酵後釀製而成,所以是釀造酒。葡

萄酒也是釀造酒,只不過發酵的是果實。就發酵穀物這一點來說,日本酒與中國的黃酒、紹興酒相當接近。穀物和葡萄等果實不同的是,穀物當中不含糖份,沒有辦法直接釀成酒。要把穀物釀製成酒,需要相當高度的智慧與技術。而這也就是為什麼在世界各地的酒類當中,日本酒被認為是製法最為纖細而且高深的理由。而且日本酒的釀造,都必須在被稱為「杜氏」的專業師傅的監督之下進行。

另外,像中國的白酒那樣,先蒸餾過再釀造的就是燒酒了。由於熱量低而且對身體有益,目前燒酒的人氣可說是越來越旺。加了碳酸水、烏龍茶或是CALPICO的燒酒,因為看起

# J-special



來也賞心悦目,在居酒屋等地方有越來越多的 年輕人喜歡點了。熱賣到幾乎來不及生產的白 薯燒酒、宛如雨後春筍般出現的燒酒酒吧等 等,這些現象都說明了日本現在正壟罩在一股 燒酒熱潮之中。

漢書當中曾經提到:「酒為百藥之長」。 適量的酒不但可以消除壓力,對於健康養生也 有幫助。覺得好像有點感冒的時候、或是覺得 很疲倦的時候,酒既可以溫暖全身、也可以補 充體力與營養。這時候,可以慢慢地長時間溫 暖身體的日本酒,是最好的選擇。最近,發泡 型的日本酒開始在市面上出現,而且也越來越 受到歡迎,還沒有嚐過日本酒的人,不妨試試 看從這一類的日本酒開始喝起。纖細又柔軟的 泡沫在喉嚨輕輕地蹦蹦跳跳,再加上恰到好處 的酸甜口感,這麼不食人間煙火的酒,不喝喝 看實在太可惜了。

一瓶日本酒裡面,含有孕育著米、水等原料的氣候和風土,還有從事釀酒的杜氏們所付出的苦心。結合了多方面的各種條件,才有一生只能相遇一次的美味。真正的好味道,不知道要經歷多少邂逅呢。今晚,還是來杯日本酒吧・・・。









#### 白鶴酒造 Hakutsuru

#### 純米大吟醸「翔雲」 Junmaidaiginjo Shoun

#### 特點

輕柔的口感中帶點水果 般的芳醇。用最純粹的 米香所釀造出來的風味 不但清淡爽口,而且帶 點一絲絲辛口的微辣, 兩者之間的絕妙平衡 一 代表著日本酒最高的藝 術。



#### 適合的料理

只要是高級的日本料理,沒有不合純米大 吟釀的。無論是跟重要的客人商談,還是 與戀人共渡一段美好的時光,它都將是您 最好的選擇。如果是壽司或生魚片的話, 特別推薦海膽、鮪魚腹、鮭魚等等。其他 像是酒蒸文蛤、濃味煮物、蠔油牛肉、北 京烤鴨、東坡肉等等口味較重的料理也都 很適合。

#### 「純米吟釀」 Junmaiginjo

#### 特點

比香之以朗來酒重感和大醇後感。說,因覺以雖不此,覺以雖不此,因覺出活份酒類為有介。的開可爽數口不的問題,以雖不此,之覺以雖不此,之間,以此一不的口



#### 適合的料理

吟釀會告訴您日本酒到底好喝在哪裡,所以不管是和了解酒的朋友一起喝,還是自己一個人慢慢品味,選吟釀準沒錯。壽司跟生魚片又以鯛魚、比目魚或是腹部帶著光澤的魚類為佳。此外,吟釀也很適合像是天婦羅(沾鹽)、涼拌豆腐、薄味煮物、高麗菜捲、燒賣、芙蓉蟹等等口味較淡的料理。

#### 「さゆり」 Sayuri

#### 特點

甘甜清香的味道、蜜 蜜柔柔的口感。每一 口都飽含著米的酵母 的營養。



#### 適合的料理

微醺的甘甜,讓小百合總是深受女性朋友的喜愛。您可以在約會的時候幫女朋友點一杯,或是假日用餐後稍微小酌一下。小百合適合濃厚或是香辣口味的料理,像是醬烤雞肉串、香辣鮪魚壽司捲、糖醋排骨、炸雞、麻婆豆腐、燒餃子等等。

### 大關酒造 Ozeki

#### 大吟釀「大坂屋長兵衛」 Daiginjo Osakayacyobei

#### 特點



#### 適合的料理

由於醇厚中帶著爽口,基本上適合各種菜餚。若要特別推薦的話,冰冰涼涼的生魚片或壽司之類的魚肉料理是不二選擇。

#### 本醸造「辛丹波」 Honjozo Karatanba

#### 特點

能在口齒之中留下一股 淡雅清香的淡麗辛口 酒。微溫過後更能感受 到其爽口的特性,非常 適合在用餐時飲用。



#### 適合的料理

「辛丹波」能全面地引出食物材料的味 道。在即將到來的季節中,湯豆腐和火 鍋料理等等就很適合。

#### 「花泡香」 Hanaawaka

#### 特點



#### 適合的菜餚

「花泡香」適合燻製以及具有酸味的料理。像是義大利麵、生菜拉沙或是起司(乳酪)等等,在咖啡店可以吃到的料理都很合適,讓您享受一種前所未有的新日本酒感覺。

#### 取材協力

Hakutsuru Sake of America, Inc. www.hakutsuru-sake.com Ozeki Sake USA Inc. www.ozekisake.com



# Yuji Matsumoto的「發現!日本酒和料理的美麗邂逅」

很多人都知道葡萄酒重視和食物味道的配合。 而日本酒能不能發揮出它的真本事,也同樣要看配合什麼樣的料理。接下來品酒師Matsumoto就 要為我們介紹,不光是在和食的世界,其他國家 的料理也能夠和日本酒來段令人驚豔的美麗邂逅。 讓我們更自由、更親密地享受日本酒吧。

#### 純米大吟釀與法式奶油烤鮭魚

奶油烤魚是一種不必用到太多油,在自己家裡也可以做出來的簡單法國料理。因為秋天的鮭魚最好吃,這次我試的日本酒和料理的搭配是,Nagano的上等銘酒「純米大吟釀"寒竹"Kan-chiku」跟法式奶油烤鮭魚。

法式奶油烤魚的原文是meuniere,原意是將穀物製成粉的商家。比目魚、鱒魚、鮭魚等肉質較為柔軟的魚是法式奶油烤魚的代表,在表面塗上麵粉是為了避免魚肉散開,而且可以讓美味不會流失。

而本次介紹的寒竹,它的特徵是發酵期間比一般的日本酒長,並且慢慢地在低溫下釀造而成,所以每一滴都是沁心的清酸甘美,喝起來舒服極了。而當寒竹遇上將鮭魚美味緊緊包住的法式奶油烤魚,便可融合出有如天雷勾動地火般的絕

世美味。冷冽的清酸消除了腥味,甘美的醇香讓 鮭魚的滋味更美。這麼美麗的邂逅在葡萄酒的世 界中是很難遇到的,您何不也來試試看呢?

#### 釀酒廠情報

Totsuka Shuzoten,是全日本規模最小的釀酒廠。創業至今400年,現任的戶塚社長已是第15代傳人。這間酒廠用的是長野縣山區的伏流水,每一瓶都是師傅在天寒地凍中一瓶一瓶親手釀造出來的長野縣銘酒。目前唯一有輸入到美國的便是寒竹純米大吟釀。

#### 今夜好菜

#### 秋味法式奶油烤鮭魚

生鮭魚一片/鹽、胡椒/麵粉/ 橄欖油/奶油少許

在鮭魚上面灑點鹽、胡椒。平底鍋用中火加熱,並將橄欖油和奶油倒進去。接著將準備好的 鮭魚塗上適量的麵粉,兩面都煎。想要煎得香 酥鬆脆,秘訣就是等到下鍋煎的前一刻再塗上麵粉。沾醬可以用「檸檬汁加醬油」或是橙醋。

#### Yuji Matsumoto 品酒師

美國西海岸代表

前California Sushi Academy 社長 共同貿易 企劃部總監 現勤務於Dream Dining 社 品酒師 2006年世界品酒大賽





# 花泡香

# Hanaawaka

清香纖細、甘甜微醺的 「花泡香」

在Ozeki和日本人氣女性雜誌 編輯部的攜手合作下誕生 的,玲瓏可愛的微發泡酒

細緻的酒泡在喉嚨輕輕柔 柔地蹦蹦跳跳,讓您品味前 所未有的新口感

宛如花朵般的淡淡清香與 微微甘甜,正是名副其實的 「花泡香」



Ozeki Sake USA Inc. Tel: (831) 637-9217 / www.ozekisake.com Distributed by JFC International Inc.



日本製

# J-gourmet日本美食探險隊!!

這次的主題為「與品酒大師共享日本美酒,付有豪華套餐」 酒和套餐的價值每位約150美元!

本次美食會地點定於Beverly Hills的最新潮日本餐廳Tokyo Table,當天由品酒大師特意為J-goods讀者策劃豪華套餐菜單、並親自挑選與料理相配的美酒,還有贊助酒商提供多種酒類供大家品嚐,另外參加者還會得到一份驚喜禮物-由日本的東洋佐佐木玻璃公司贈送的高級酒杯。這麼豐富,還猶豫什麽呢?快來加入J-goods的美食探險隊吧!

#### 第四回「附有豪華套餐的高級日本美酒會」

- 時間:11月13日(周2)晚上7點開始
- 地點: Tokyo Table (Beverly Hills)
- 收費:\$65/每人

(包括有6種料理的豪華套餐&6種和料理相配的美酒&贊助公司提供的多種酒類試飲&精美禮物)

- 定員:50名(以報名先後順序50名額滿截止,請儘快報名)
- <mark>參加方法</mark>:請將寫明姓名、電話及參加人數的、Check寄到 我們公司:

J-goods

438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

付款後,恕不退還。

如果想用信用卡付款或有其他問題請跟 J-goods編集部聯繫,中文可。

- TEL: 310-464-0990
- E-MAIL: info@j-goods.us



# J-good restaurants

# 選日本酒之前,先選好店!

就像品酒師Matsumoto說的,日本酒具有可以讓菜餚更美味的力量,是 種充滿了魅力的酒。好酒可以昇華美食,而美食反過來也可以昇華好酒。 真正的好酒,無論是冷飲、熱飲或者是在常溫下,都能使人陶醉。什麼樣的 喝法最好,要搭配什麼樣的菜餚才能演出最美麗的雙重奏,是品嚐日本酒之

前不可不知的事情。本期要為您介紹的店,相當不簡單。他們會以專業人員 的知識,從店裡眾多的美食和好酒當中,為客人挑選出最完美無缺的組合。 想喝喝看日本酒的您如果不知道該怎麼選,儘管放心地問店員吧。相信他們 一定會帶領著您,前往您未曾體驗過的美味仙境。



#### Kaido 充滿老闆夢想的 美味餐廳

曾在豪華客船擔任過經理,接客經驗豐富的Kaido老闆Hirano說:「Santa Monica是我20年前第一次到國外生活的地方。當時我在UCLA留學的時候就是 住在這裡。所以在這裡開一家店是我長年以來的夢想。」讓Hirano夢想成真的 Kaido,正是一家可以讓客人用大眾化的價格、在輕鬆的氣氛下享受到一流美 味的好餐廳。從Santa Monica Pier開車只要10分鐘,而且這裡的停車場也很廣 大。無論是注重健康的女性所喜愛的生菜沙拉,還是豆腐料理或油炸料理,每 道莱都份量十足。就如同店名「海道」所示,這裡的單品小菜跟握壽司用的 都是直接從海港運來的新鮮魚貨,絕對有一嚐的價值。在遊玩過Santa Monica 後,就抱著輕鬆愉悦的心情來Kaido盡情享受正宗派的日本料理吧。

Tel: (310) 828-7582 www.kaido.us 2834 Santa Monica Blvd., Santa Monica, CA 90404 L.. 11:30am - 2:00pm

D. 5:30pm - 10:00pm (Mon - Fri) 5:00pm - 10:00pm (Sat) 5:00pm - 9:30pm (Sun)







天婦羅總匯 香酥鬆脆的天婦羅,要讓您吃不完兜著走

Mr Hirano / Owner

「能夠在這裡開店真是太幸福了」

各種臺司塔 蔬菜滿點份量滿點,和日本酒也很適合 Stuffed Shitake

在直徑約有4 inches的大香菇裡面,夾著鮪魚和蟹肉 沙拉去炸過的一盤「海道美味」



### Kai Sushi Sports Bar 無論家人、朋友還是戀人. 都能盡情享受的Sports Bar

現在無論大街小巷都可以看到「Sushi」的招牌,壽司已經成為了一種全 球化的食品。Torrance的Kai Sushi Sport Bar就是一家洋溢著「全球化」氣氛 的餐館。

這家店打破了日本的傳統常規,把壽司和Sports Bar 結合成一家Sushi Sports Bar,獨特的構思讓店內煥然一新。在這裡,人們可以透過大螢幕電 一邊觀賞體育比賽,一邊就著日本酒、燒酒和啤酒品嚐美味的壽司。雖然 店裡的氣氛跟日本相距甚遠,但這裡的壽司全是日本師傅精心製作的正宗口 味。其中最有特色的是構思新穎的創作壽司卷。記者特別為您推薦的是沙拉 風味的「Hot Night Roll」。新鮮的蘆筍、芳香的炸蝦、濃厚的Avocado(酪梨) 組合在一起,再澆上自家製的兩種sauce,實在是一道人間絕品。此外, Avocado和鰻魚做成的「Dragon Roll」也是人氣十足。總之,這裡的每一道 菜都由專業廚師精心製作,味道既美、份量也足。

看到和家人朋友一邊愉快地觀賞體育節目一邊品嚐壽司的人們,不禁有 感而發:「壽司還真的是無遠弗屆啊!」作為一個日本人,真的感到非常高 興。Kai Sports Bar就是這麼一家前所未有的新型態餐館。

Lunch Special 11:00am - 2:30pm /招牌好菜,\$7.95~ Happy Hour 3:00pm - 6:00pm (Mon - Fri)/啤酒從第二杯開始每杯\$1

#### Kai Sushi Sports Bar

Tel: (310) 325-7979 24215 Crenshaw Blvd., Torrance, CA 90505 11:00am - 10:00pm (Sun - Thu) 11:00am - 11:00pm (Fri - Sat) / 7 Days Open



Crossroads Mall 内、Office Depot近





新感覺!實敞又時髦的店內和以往的壽司店印象完

店長為您推薦的是使用鮭魚子、飛魚卵、小魚卵等 高級材料做成的豪華逸品

Hot Night Roll 不吃不可的感動大作。只有在這裡才能吃得到哦 Onikoroshi \$39.99/瓶 濃厚的口感和壽司非常相配,價格也合理。



# 「日本酒是一種可以讓菜 餚更美味的酒」-Mr. Matsumoto 問題的

「葡萄酒是利用酸性來中和菜餚的味道之後享受美味,而日本酒是引出菜餚的味道來得到美味的相乘效果。日本酒跟葡萄酒不一樣的是,日本酒本身含有谷氨酸(一種美味成份),所以要是遇到味道合得恰到好處的菜餚,口中就可以感受到一股彷彿天雷勾動地火般的感動美味。」上面這段話,是Tokyo Table的品酒師Yuji Matsumoto跟我們說的。位於Beverly Hills 的Tokyo Table是一家非常有情調的居酒屋,在這裡除了可以喝到用日本酒調製的雞尾酒之外,也可以問店員哪一道菜餚比較適合日本酒。對於想要進一步了解日本酒的人來說,可以直接請教日本酒專家的Tokyo Table實在是不可多得的好地方。

由於日本酒當中含有對美膚美白有效的氨基酸,不但對身體健康,對美容也有幫助。 Yuji Matsumoto又說:「一般來說葡萄酒都含有防腐劑。不過被稱為清酒的日本酒,在日本 法律的規定之下是不能使用防腐劑的。所以日本酒在世界上可以說是相當罕見的All Natural 健康酒精飲料。」

在Tokyo Table有多達20種的日本酒,讓您隨時都可以從1 Shot \$3的價格開始品嚐。除此之外還有Sake Sampler \$12,讓您可以搭配生魚片、雞肉以及牛肉等料理,自由選擇3種日本酒來慢慢享受。配合了各種水果和日本酒的雞尾酒,更是在別的地方絕對發現不到的新鮮風味。

漫長的秋夜,坐在氣氛絕佳的Bar聆聽著Matsumoto的話語,讓自己慢慢走進日本酒和料理的深遠世界中您覺得如何呢?



Lychee Saketini



Frozen Sake (choice of Yuzu, Mango or Peach)



Yuzu & Nigori

Matsumoto: 「我個人相當喜 歡柚子和濁酒 的雞尾酒 您也 來一杯吧!」

Tokyo Table有很多味道適合日本酒和燒酒的佳餚,而且每道菜都量多實在。闔家團圓也好、親友歡聚也佳。當然,小倆口前來更是甜蜜的浪漫時光。





在Bar和Lounge的Happy Hour開始了!

**下酒菜 \$3 / 1盤** 共有10種可選擇

Drink \$3/1種 葡萄酒、啤酒、雞尾酒、日本酒任君選擇



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

4pm – 7pm





# -good restaurants

**Editor's Choice!** 

Gyu-kaku 日式烤肉吃到飽

深受年輕人喜愛的日式烤肉店牛角最近在Rancho Cucamonga店與Topanga Canyon店最新推出All You Can Eat 服務。讓您不但可以品嚐到多种人氣燒烤還 能享受到種類豐富的沙拉及熟食吧。而且驚喜超值午餐只需15美元起、晚餐28

牛角的牛腹腔肉鮮嫩多汁、口齒留香;無骨牛小排咬一口油脂便從口中溢 出,肉質甜美、回味無窮。連這兩種最受歡迎的招牌烤肉您也能無限享用呢! 但要注意這可是只有在此介紹的這兩傢店才有的超值服務。牛角的任您吃到飽 的燒烤包括Bistro Harami Steak(牛腹腔肉) 、Sukiyaki Beef(壽喜燒牛肉片)、 Kalbi Boneless Chuck Rib(無骨牛小排)、Nakaochi Cubed Short-Rib(一口無骨 牛小排)、Beef Tongue(牛舌)、Black Pork Sausage(日式黑豬香腸)、Chicken Breast(雞胸肉)、Shrimp(蒜味蝦)、Miso Fish(味噌魚)等等。而這些新鮮美 味的燒烤肉類將由服務人員根據您的需求來補充,不用自己動手去拿喔。此 外,還有各種壽司卷、生魚片、日式涼麵、生菜色拉、炸雞塊及意大利麵等 多達30種以上的沙拉熟食吧供顧客無限取用。

超讚的並不僅僅是美味的烤肉,牛角的服務也堪稱一流!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 飽滿的笑顔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。 還猶豫什麼呢?今天就去牛角的烤肉吃到飽吧!

在清潔舒適的環境和熱情周到的服務中,盡情享用無煙烤肉的美味吧!!

#### Gyu-Kaku Ráncho Cucamonga

Tel: (909) 899-4748 7893 Monet Ave., Rancho Cucamonga, CA 91739 (Inside Victoria Gardens Shopping Center)

#### Gyu-Kaku **Tópanga Canyon**

Tel: (818) 888-4030 6600 Topanga Canyon Blvd., Suite 1010B, Canoga Park, CA 91303

www.GYU-KAKU.com









# 美國黑牛無骨牛小排新登場!

牛角全店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 日式焼肉酒家

開的 的 的

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11月30日之前到 Huntington Beach牛角分店用餐的讀者,都可以 享受20%OFF(限周一至周四有効)。 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 Beverly Hills West LA \* Pasadena \*

310-659-5760 310-234-8641 626-405-4842

**Huntington Beach** Rancho Cucamonga\* Topanga Canyon\*

714-842-8333 909-899-4748 818-888-4030

D.  $5pm\sim / 7$  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

# 敏感肌、乾燥肌…

# 通通跟肌膚煩惱說 再見吧

從夏天進入秋天這個時期,據說紫外線跟4、5月一樣的強烈。如果 放著被紫外線傷害的肌膚不管,肌膚的皮脂跟水分就會減少,進而變成 容易受損的肌膚。看到這裡,也許很多人會覺得︰「這麼說來,這一陣 子肌膚好像有點乾澀的感覺」、「我的肌膚本來就滿敏感的,可是最近 好像特別糟糕」。這是因為,肌膚的水份不足會導致皺紋與皮膚暗沈。 夏天時仔細呵護受到傷害的肌膚,才能夠解決每天不斷出現的肌膚煩惱。

如果你也在煩惱這些問題,我們誠心地向你推薦Arouge。Arouge是 製藥公司Zenyaku活用他們所擁有的研究技術以及專業知識,並且針對肌 膚敏感的女性而開發出來的系列化粧品。身為一流製藥公司的Zenyaku, 對於容易受到外界各種條件影響的人體和肌膚自然是瞭若指掌。也因為 如此,Arouge才能夠獲得安心、安全的評價。

#### Arouge的與眾不同

第一 想要預防肌膚老化或是美白肌膚,選Arouge準沒錯。Arouge在滋 潤成份中加入了可以抑制肌膚發炎的成份、以及可以溫和改善異位性皮 膚炎的成份。除此之外,裡面尚含有可促進新陳代謝和對付美拉寧色素 的「酵母精華」等等,肌膚的美麗要素通通都給你。

第二 利用製藥公司才有的技術,透過「極微粒子」將滋潤成份完整地 輸送到乾燥肌膚內部的每個角落。由於不含界面活性劑,不會對肌膚產

第三 天然鎖水分子,讓你的肌膚感受前所未有的服貼感。可以填補細 胞空隙、發揮保護肌膚功能的天然鎖水分子,滋潤補給效果也是令人驚 嘆。

接下來的季節將越來越乾燥,而足夠的水份補給和正確的肌膚保養, 將會帶給你一個全新亮麗的肌膚與自我。

不跟別人比較、也不模倣他人。善待自己的同時、也不斷地琢磨自 己。對於如此有魅力的你,Arouge永遠是最好的夥伴。

#### 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

#### 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

Arouge

Arouge\*

Delicate Foaming Face Wash

Arouge\*

Arouse.

Arouge

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

Arouge

Proude

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。

Arouge

#### 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 均匀和白色残留的現象,清爽滑嫩的感 觸讓你心曠神怡。



















#### Zenvaku USA Inc.

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



# **J**-beauty

# 戀愛力UP的美粧聊天室

### 想要琢磨肌膚和恋愛力的J-goods衆小編們,這回要一起老實說囉

戀愛力:不管是男朋友、丈夫還是備胎,女人只要朝思暮想著某個男人, 全身上下就會散發出光彩奪目的魅力,就連肌膚也是閃閃動人。所以女人是 不能不談戀愛的!戀愛力提高的話美肌力也會UP,肌膚變美的話戀愛力自然 也就跟著UP。戀愛說穿了就是這麼一回事。

#### 参加者

#### K子 34歳

混合肌。喜歡陽光和談戀愛的漂亮女 生。在意的是眼尾的小皺紋。

#### JY 32歳

到了傍晚就會比較容易出油,最近眼 睛周圍的乾燥也比較明顯。目前跟丈 夫甜蜜熱戀中

#### M ¥ 28歳

混合肌。不太喜歡換化粧品的保守派, 目前也在轟轟烈烈地戀愛中

#### YD 43歳

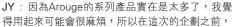
超級乾燥肌的化粧迷,已經有一陣子 不知戀愛為何物的干物女



### **Arouge Treatment Gel**

由製藥公司研發製造,值得 信賴又令人安心的化粧品系 列。極微粒子彷彿溶解般地 擴散到肌膚各個角落,長時 間保持滋潤效果

# \$21 / 50mL (1.2 FL)





我只有用過試用品 而已。

K子: 我可是一開始就 用了哦。因為製藥公 司做的這一點讓我很 安心,在日本的藥粧 店也經常可以看到,

所以我早就想用用看

了。我覺得用起來對肌膚很溫和,而且就算曬過 太陽之後也有一種滲透到肌膚裡面的感覺,讓我 覺得很好用。

JY: 說明書裡面不是把對什麼有效之類的都寫得 清清楚楚的嗎?我一邊泡澡一邊讀說明書,泡完 澡後才仔細地塗上去。結果那個效果好像全部都 進到肌膚裡面似的感覺,讓我覺得好舒服,好像 自己給了自己一個最棒的禮物一樣。而且隔天早 上,我的肌膚就變得有彈性了。

M美: 製藥公司的產品真的有一種可以放心的感覺。 極微粒子可以滲進肌膚這一點對我來說也很有說 服力。



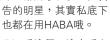
#### HABA FAIR LADY

\$30 / 1.1oz

純正自然無添加物,在日本、 香港和台灣都大受歡迎 在日本自從發售以來已經賣 出了250萬瓶,可說是傳說中 的美白美容液

YD:聽說很多人用過HABA之後就會一直用下去, 這就表示用過的人都覺得很滿意吧。雖然我覺得 FAIR LADY也不錯,不過我最喜歡的還是Oil Cleansing。因為裡面含有35%的Squalane滋潤成 分,就算卸完粧後臉上還是有滋潤的感覺哦!

K子: 我還聽說日本一些知名的女演員和上流社會 的女人也在用呢。而且就連那些幫別家化粧品拍廣





**K子**: 我才了FAIR LADY 一個星期,就覺得曬黑 皮膚又白回來了哦。 我想我以後還會一直用 下去吧。



#### 雪恋姫

\$38 / 120mL(4FL)

無香料、無色素、無礦物脂 的植物精華化粧水 因為可以引出肌膚本身的美 化和淨化能力,只要一瓶就  $\bigcirc K$ 

YD: 在JY的強力推薦之下用過之後,真的是讓我 感到很不可思議。因為我的皮膚很乾燥,從來沒有 想過用一瓶化粧水就可以這麼滋潤!這個實在是太 好用了。而且不會有黏 黏膩膩的感覺,真的覺

得肌膚好像自己慢慢就 變好了。 M美:真的這麼好用

啊?只要早晚各噴一次 就可以了是吧?我現在 習慣用化粧水、乳液、

美容霜和眼霜,如果只要一瓶就可以的話,那還真 划算呢。

YD: 到目前為止,我保養的時候都會先考慮肌膚還 有哪些不夠的東西然後去補充。不過雪戀肌剛好是 相反的概念耶。我現在終於知道,只要把多餘的東 西除掉,肌膚本身的力量就會活性化起來。

K子: 用夜用化粧棉撲過雪戀姬之後再去睡覺,隔 天早上我的肌膚就變得好嫩哦!真不敢相信這只是 一瓶化粧水而已。

JY:沒有用過的話還真的很難想像。雪戀姬真是不 可思議的化粧水啊!!



請寫上姓名、地址、年齡、(白天可取得聯絡的)電話號碼,

用E-mail或郵件(標題或信封上請註明「J-beauty」)寄給我們即可。

Email: info@j-goods.us 郵 寄: J-beauty

438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

應徵人數過多時,我們會在審查完畢後與中選人連絡,並將雪戀姬免 費寄送到府。日後我們將以電話□頭調查使用感想。

### 想要日本的當紅人氣 化粧品就到

J-goods讀者的專屬購物網站 J-goods Shop

Dr.Ci:Labo正規販賣代理網站

Cilabousa-ch.com

#### Aruoge (Zenyaku USA Inc.)

Tel: (877) 936-9258 (877-ZENYAKU) www.zenyaku-usa.com

#### **HABA**

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

#### Yukikoihime (YK Flora, Inc)

Tel: (888) 434-2101 www.HB-101.com

# **J**-beauty

#### 植物本身就擁有的強韌生命力和免疫力, 對肌膚當然也有幫助。

目前在全世界非常受到歡迎的植物活性劑 HB-101,是無農藥栽培所不可缺少的。而雪戀姬 便是由生產HB-101的YK Flora Inc為了解決女性肌 **虐煩惱所研發出來的純天然植物萃取精華化粧水。** 研發的動機來自於在園藝或造園中用了HB-101的 人們。因為他們說在使用過HB-101之後手部肌膚變 得很光滑,而寵物在不小心舔過之後毛的色澤居然 變漂亮了。「雪戀姬」化粧水不經任何化學處理, 裡面所含有的HB-101是將植物中的養份和可提高免 疫力的成份抽出而製成,而且當中還配合了保濕力 超群的甘草精華以及水溶性膠原蛋白。

用「雪戀姬」提高了免疫力的肌膚,不但可以 調整好荷爾蒙的平衡,也可以促進細胞的活性化, 所以肌膚自然會越來越美麗。「雪戀姬」化粧水之 所以能夠擁有保水保濕的優越能力,原因就在於裡 面富有的天然植物精華。有了「雪戀姬」,您也可以 一邊看著鏡子一邊陶醉:「本姑娘的肌膚還真是天 生麗質呀!呵呵呵呵。」只要一瓶就全部OK,真是 物超所值呢!

#### Ms. Sonoko Sunakawa (Japan)

「我才用了一個星期,就覺得自己的肌膚變得晶瑩 剔透又柔嫩細緻,而且彈性十足,整張臉變得好飽滿 好亮麗的感覺,本來萎縮的細胞好像整個都復活了起 來似的。本來我還想去做個小針美容手術什麼的,不 過託雪戀姬的福,現在已經沒有那個必要了。以前早 上起床想到要照鏡子就會覺得很憂鬱,但是現在看到 鏡子心情就會很自然地快樂起來。雪戀姬真的讓我覺 得每天都很幸福!」

#### Ms Shigeko Hatada (Japan)

雪戀姬這款化粧水真的讓我嚇了一大跳!因為肌膚 真的變得光滑柔嫩了。既不用乳液也不用乳霜,有雪戀 姬就綽綽有餘囉。 |

#### J-goods編輯部人員

肌膚類型:到了傍晚便容易出油。

因為它完全沒有味道,老實說開始我真的很懷疑是 不是有效。不過,早上只要在用過雪戀姬之後抹點防曬 液即可,晚上也只要輕輕地噴個幾下,倒是很適合忙碌 又嫌麻煩的我。兩個星期過後,不但肌膚變得柔嫩又有 彈性,也不會出油了。不過最讓我驚喜的還是,周圍的 朋友都睜大了眼睛跟我說:「你的皮膚變漂亮了耶!」 我決定以後要當雪戀姬的忠實情人了。

● 使您擁有晶瑩剔透的滑嫩美肌 ● 清爽不黏膩的雅緻 和風化粧水 • 保水保濕效果優良、長保肌膚明亮水嫩 ● 無香料、無色素、無礦物脂,讓您用得安心 ● 便利 的噴霧式容器可長久使用



HB-101 100cc (3.38 FL/oz) \$23 ea



# 不用花錢也可以得到像 公主般的漂亮肌膚!

「我的肌膚變得晶瑩剔透又柔嫩細緻了耶!」 「不用乳液也不用乳霜,只要有雪戀姬就夠了。」用過的人都說好哦!

YK Flora, Inc

Tel: (888) 434-2101 / 中文咨詢: (310) 464-0990 1218 El Prado Ave. #132, Torrance, CA 90501 www.HB-101.com / ykflora@HB-101



# **J**-beauty

# 提議! 新習慣 用泡澡時間來美容休閒

您平時使用家裡的浴缸嗎?是不是只是淋浴的 時候站在裡面而已?還是因爲搬過來後因爲別人用 過而一直不願使用?如果是這樣的話,那真的是太 浪費了。

日本人堪稱是世界有名的泡澡民族。浴缸裡放滿熱水,全身緩緩浸入其中,那溫暖可以暖透身心、放鬆心情、消除疲勞。那份悠然和安心的感覺就好像回到了母親的子宮裡面一樣,是淋浴所不能帶來的溫馨呵護。其實,能有一個解放自己、充分放鬆的空間,是非常重要的。我們在繁忙的每一天中要應付各種工作和人際關係,緊張和疲勞不知不覺中就會累積起來。如果不盡早消除而放任下去的話,很容易造成失眠和胃腸功能失調等各種疾病。

此外,泡澡還有這麼多效果!

放鬆效果:溫暖身體

**發汗效果**:排出體內累積的廢棄物 **洗淨效果**:洗去汙垢、使皮膚清潔

抗衰老效果:促進血液循環、使細胞活性化

Earth製藥生產的「BATH ROMAN」是日本大受歡迎的入浴劑。「熱水變得滑溜滑溜地、泡起來很舒服」,「洗後肌膚更光滑」…等等,本產品在對泡澡極為挑剔的日本人當中也是大受好評。其中特別是「BATH ROMAN bihada」系列,含有大量膠原蛋白和鎖水分子(Ceramide)等滋潤成份,是Earth製藥的美麗代表作。肌膚在入浴中變得柔嫩的同時,保濕劑等藥效成份會更容易滲透到角質層的內部。因此,洗後的肌膚才會變得如此潤滑並且富有張力和彈力,就像是做過了美容一樣。

在家裡的浴缸放滿熱水,再加入「BATH ROMAN」…這便是人間仙境了!冉冉的熱氣中飄逸 著微香,疲勞和緊張感一掃而空。健康又潤膚的「泡 澡美容」,相信您也一定會上癮的。



本品由Collagen, Ceramide等滋潤成份和 天然香料油(Natural Perfume Oil)配合 而成,是Earth Chemical的自信之作。 50 gal熱水約需1 oz的 BATH ROMAN。



Beauty blue 「消除皺紋・鬆弛」

含有Retinol, Coenzyme Q-10 清爽的茉莉花香 熱水的顔色: 乳藍色 680g



Happy pink 「改善毛孔・粗糙」

含有Papain enzyme, Hyaluronic acid 高雅的粉玫瑰香 熱水的顔色: 乳桃色 680g



## Precious white 「消除黑斑・雀斑」

含有Arbutin, Vitamin C 誘人的玫瑰香 熱水的顔色: 乳白色 680g

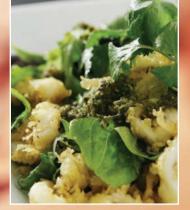
Earth Chemical. Co., Ltd Distributed by MAI INTERNATIONAL Tel: (626) 376-2253 / www.earth-chem.co.jp/

























第四回 J-gourmet 日本美食探險隊!!

「與品酒師共享美酒美食會」 多種美酒和豪華套餐的價值每位150美元以上!

時間:11月13日(周2)晚上7點開始 地點:Tokyo Table (Beverly Hills) 收費:\$ 65人/每位

詳情請參閱本雜誌第15頁

TEL: 310-464-0990 E-MAIL: info@j-goods.us