

www.j-goods.us 日本商品大全

J-goods

日本的現代流行
讓日本人告訴您

Japanese goods

04.08

SINCE 2003

Vol.23 April, 2008

隔月發行・免費

J-goods Publishing

Tel: 310-787-8611

info@j-goods.us

J-recipes

五彩素麵

綠蘆筍明太子義大利麵

豆腐滑菇味噌湯

寧式年糕湯

J-news

在美國買得到的

日本新產品與新店情報

特集：去激安天國日本走走吧！

東京老百姓uedada桑要帶我們去看看「便宜不過還可以」、「普通但是滿好笑」的日本啦。錯過本期特集就虧大囉。

J-sake

品酒師Matsumoto的

「今晚要選哪一種日本酒呢？」

日本酒知識加油站」

春暖和風送花開、

日本酒中暗香來

特別推薦好店！

Eyesh

by Emiko



J-gourmet Event

這次要去聯誼囉！

P26 附有餐廳及
美容美髮沙龍折價券，
絕對划算！

增印至
4萬5千冊！
5月份也分發，
不要錯過喔！



勝負只在一瞬間

~大相撲的魅力

要問世界上決定勝負時間最短的是哪種比賽，答案就是“相撲”。您有否觀賞過令人驚心動魄的相撲比賽？隨著裁判的一聲“Hakkeyoi, nokotta (表示比賽開始的吶喊聲。譯者注。)", 兩座大山撞在一起，緊張激烈的比賽就開始了。僅僅幾分鐘的激戰就能讓觀眾的手心冒出汗來。比賽規則很簡單：兩名力士（相撲運動員被稱為力士。譯者注。）在叫做“土俵”的一個圓圈中互相推搡，把對方推出圈外或使對方身體的一部分（腳底以外）觸地就算獲勝。

Sumo Wrestler (力士) 們為什麼那麼胖？

用CT給力士做掃描就會發現，他們身體的脂肪下面有著驚人的肌肉。因為相撲比賽不分重量級別，激烈相撞時身體更重的一方會更有利，所以相撲選手需要讓自己的身體變得大一些。儘管如此，也不是說體型大的人都能取勝。體型較小的力士也會憑高超的技藝讓對方倒在自己的腳下，贏得觀眾的喝采。這也正是相撲比賽扣人心弦的地方。

為什麼力士們的裝束打扮那麼奇怪？

力士們頭上的髮髻代表他們的地位。力士的地位等級稱為「番付」，根據每年六次的比賽結果決定，而髮髻的繫法也隨著「番付」而有所不同。纏繞在身上的布叫做「Mawashi」，是用一整塊布圍成的。

比賽前的那些動作有什麼意義嗎？

相撲的比賽前後有著獨特的規矩禮法。比賽前要在土俵內撒鹽，把腿抬高再重重地踏下，重複幾次（這一動作叫做「踏四股」）。這是因為自古以來，相撲是日本的一種祭神儀式，土俵是神聖的地方，所以要撒鹽淨壇。土俵上方懸掛著一座叫做「吊屋根」的小亭子，那是神社的象徵。

相撲與其他搏擊比賽有什麼不同？

一般的搏擊比賽多採用記分制，一方即使先處於劣勢也有機會反敗為勝，被擊倒後十秒之內站起來的話還可以繼續比賽。而相撲比賽決定輸贏只在一瞬間，若一方倒下或身體觸地比賽立即結束。這是與其他搏擊比賽最大的不同之處。

因此，力士們都是背水一戰，緊張和勇猛都凝聚在凜厲的目光中。現場親眼目睹那雄猛強壯的身體、炙熱的賽場以及華麗的吊亭和紙繩幕等藝術品，一定會給您帶來深刻的印象。請您千萬不要錯過大相撲在洛杉磯的巡演！

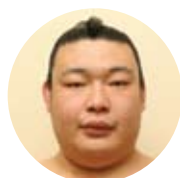
請關注來自中國和蒙古的力士！ 獨家專訪



蒼國來、荒汐部屋（部屋是指相撲力士所屬的組織、門派。譯者注。）

(Sokokurai Arashio Beya)

蒼國來力士曾練過蒙古式摔跤和wrestling。他說，當時最辛苦的當然是相撲的練習，包括吃飯和睡覺，生活的全部內容都是為了相撲。是相撲的魅力使他超越了語言和習慣的差異。關於相撲他這樣說道：「相撲這項運動，摔倒對方就贏，很簡單明快。但是，如果沒有堅韌不拔的精神是無法堅持下去的。」



仲之國、湊部屋

(Nakanokuni Minato Beya)

一位恩師的介紹使仲之國開始了相撲運動。他一開始對裹在腰上的“Mawashi”還不適應，現在已經完全習慣了。對仲之國來說，赤手空拳戰勝對方的喜悅是相撲最大的魅力。自稱學生時代成績不好的他，現在除了苦練相撲以外，還在拼命學習日語。

大相撲洛杉磯巡演

Grand Sumo Tournament in Los Angeles June 7-8, 2008 LA Memorial Arena

大相撲Los Angeles巡業實行委員會

門票熱烈好評發售中！！

Tel: (213) 620 - 9723 英語

www.sumotour.com

歡迎用中文向J-goods洽詢

Tel: (310) 464-0990 / info@j-goods.us



各種好美味、 一台就實現！



ECJ-HC100S (White) 10 cup



ECJ-HC55H (Gray) 5.5 cup
ECJ-HC55S (White) 5.5 cup



「哇，好軟哦！」「跟豆花一樣耶！」沒錯，不要再懷疑電子鍋也可以做豆腐了。只要有原汁原味的純豆漿和鹽滷，就可以做出讓每個人都讚嘆不已的自家製嫩豆腐。

SANYO 的「RICE COOKER & SLOW COOKER」是一台可以細熬慢燉的健康烹調高手，哪怕是需要花很多時間去煮的西洋牛肉濃湯或是燉牛筋，只要事先設定好定時器，它就會在你想吃的時間煮給你。用電子鍋烹調有個好處就是熱能會均勻地擴散，不用擔心燒焦或是煮得太爛。另外，這台除了可以自由設定溫度的高低之外，還附有可以調整時間的蒸菜功能呢！從滑嫩爽口的嫩豆腐和布丁，到香濃醇厚的蔬菜牛肉濃湯等燉煮料理，各種美味好菜它都可以讓

全家人都吃得開開心心。

因為是 SANYO，自然不會在煮飯的功夫上打馬虎眼。白飯、糙米飯、發芽糙米飯、清粥、石鍋

拌飯、鍋巴等等，想煮什麼就煮什麼。為了不讓煮出來的飯混有其他菜味，細心的 SANYO 還體貼地準備了煮飯用和燉煮用的兩個內鍋。

早上出門以前把材料放進去準備好，回到家時候就有一鍋香噴噴的東坡肉等著你。讓這樣的夢想實現的，就是 SANYO 的「RICE COOKER & SLOW COOKER」。很多顧客都說，買了這台電子鍋之後家裡就好像有了廚師一樣，生活中已經少不了它了！這麼好用又實用的好幫手，你還在等什麼呢？

超簡單自製豆腐

參考標準份量：純豆漿 17oz + 鹽滷 0.34oz

1. 將鹽滷倒進專屬的豆腐容器後加一點豆漿，然後一邊充分攪拌一邊把全部的豆漿倒進去，最後再用保鮮膜封好。
2. 在內鍋中加入 17oz 的水，然後把 1 放進去，蓋上電子鍋蓋。
3. 選擇「TOFU」功能，按下「COOK/START」。
4. 1 小時後蜂鳴器響起就表示做好了。



堅持好用與信賴的SANYO品牌



ECJ-PX50S
(5 Cups)

壓力技術的米飯革命！「舞炊」透過加壓這道程序可以提高水和熱的滲透力，每一粒都是白白胖胖的！



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-N100F & ECJ-N55F
(10 & 5.5 Cups)

鬱金香花紋搭配綠色插頭，很可愛哦。



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。

「SAPPORO BEER的季節來了」



我，出社會第一年就幹業務

「啊，太陽好大。夏天還真熱啊！」

開車時，好像有一堆金色的星星在我頭上轉啊轉的

當了上班族才知道，下班後的啤酒真是好喝

「好，再多跑幾家吧！」

工作做完，回到家，打開冰箱

嘿咻、咕嘟咕嘟咕嘟、「啊——，爽！」



SAPPORO BEER，美國銷路最好的日本啤酒

SAPPORO U.S.A. Inc. / Tel: 310-792-7458 / www.sapporobeer.com

現代・東京風・居酒屋 in HACIENDA HEIGHTS Ojiya 溫馨 柔和 優雅 快樂

Ojiya News !!

- Hacienda Heights店，好吃又經濟的午餐廣受好評！
- Ojiya各店招募會英文的廚房工作人員。
- 夏威夷檀香山分店3月14日新開張！

Ojiya Yakitori Bar & Dining

Tel: (626) 855-3500
15904 E. Gale Ave., Hacienda Heights, CA 91745
L. 11:30am - 2:00pm (Tue - Fri)
D. 5:30pm - 10:30pm (Tue - Thu) / 5:30pm - 11:00pm (Fri)
5:00pm - 11:00pm (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 (Mon - Fri) / 12:00pm - 2:00pm (Sat & Sun)
D. 5:00pm - 10:00pm (Mon - Sat) / 5:00pm - 9:00pm (Sun) / 7 days Open

Ojiya Izakaya

Tel: (808) 942-3838 / 1718 Kapiolani Blvd. Honolulu, HI 96814



滋養活力 健康春風小菜

「本調味露」帶您走向健康之路

春風徐徐、暑氣日增，身體似乎也開始蠢蠢欲動了。在這樣的時節，來一道可以從體內調養健康的料理吧。用「本調味露」三兩下就可以做好的「五彩素麵」，吃起來感覺就像沙拉一樣，對健康養生非常有幫助。若是

想要來個自創的「五彩素麵」，只要隨意加個蘆筍或竹筍等春蔬即可，而且也可以讓餐桌看起來更賞心悅目。當旬的蔬菜不但鮮嫩可口，營養價值也高。加上用鰹魚昆布雙味高湯製成的「本調味露」，做出來的涼麵更是沁心舒暢。您是不是也好像聽到了大家吞口水的聲音了呢？



五彩素麵

材料：2 人份



素麵：200g 2 把

雞蛋：1 個

蝦子：中 4 隻

乾香菇：4 個

紅蘿蔔：1/2 根

豌豆夾：適量

龜甲萬本調味露：1 大匙

水：1 大匙

龜甲萬素麵調味露：適量

作法：

1. 雞蛋煎成薄餅狀，再切成細絲
2. 蝦子用鹽水煮過後去殼
3. 紅蘿蔔和豌豆夾用開水稍微燙一下，然後切成細絲
4. 乾香菇用水泡好之後，用本調味露和水煮過再切絲
5. 素麵煮好之後放入冷水中沖洗，把水瀝乾後盛盤
6. 把1~4擺在素麵上，依照個人喜好灑上薑末和蔥花，直接沾龜甲萬素麵調味露即可食用



「Pearl Soymilk」讓您充滿朝氣活力

魅力的關鍵就在於身體的健康。正因為是每天喝的東西，所以才要選最好的 Pearl Soymilk。今年春天，大家引頸盼望的「咖啡口味」終於正式發售了。大量使用北美洲產有機大豆製成的豆乳加上有機咖啡，組合成香醇芬芳的豆乳咖啡風味。冷飲也好熱飲也好，完全沒有傳統豆乳特有的腥臭。何不將早餐和飯後的咖啡換成 Pearl Soymilk 看看呢？零膽固醇、零脂糖，無添加任何人工保存劑，而且含有一日必須攝取量 1/3 的維生素 A、D 和鈣質。



KIKKOMAN

Kikkoman Sales USA, Inc.

www.kikkomanusa.com / www.pearlsoymilk.com

Kanpai

吃膩了普通的壽司？去乾杯吧



週末不休息
一直營業到晚上

肚子唱空城計的話
隨時歡迎

Kanpai

Japanese Sushi Bar and Grill

Tel: (310) 338-7223

8325 Lincoln Blvd. Los Angeles, CA 90045

www.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)



割烹 しおど

純日本式割烹料理店

與講究火候、
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
食材的會席料理。
由最好的師傅，
為您演出最華麗的
季節感。

請盡情享用
日本傳統會席料理。



當季推薦菜單 盡情享受「竹筍」大餐吧。生竹筍、竹筍天婦羅、竹筍海帶煮、竹筍烏賊拌海膽等等。
現在也是吃白肉魚天婦羅的好季節。

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 ~

豪華包辦會席，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會席，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。

簡單!好吃!春色義大利麵

綠蘆筍明太子義大利麵

用當旬的美味綠蘆筍做個賞心悅目的義大利麵

材料：一人份

S&B 香辣明太子生風味義大利麵醬 1 set (附海苔 &sauce)

綠蘆筍 2 根

義大利麵 4 oz

做法：

1. 在義大利麵煮好 3 分鐘前，將切成易食大小的綠蘆筍放到鍋裡和義大利麵一起煮。
2. 迅速倒掉熱水之後將義大利麵和綠蘆筍盛盤，然後拌進「香辣明太子醬」，最後再灑上海苔就完成了！很簡單吧！！

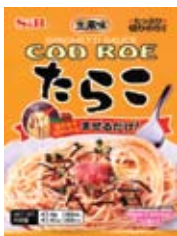


滑溜爽口的白色義大利麵、辣味十足的粉紅明太子，再加上蘆筍的鮮綠，彷彿就像一座花園似的。然後你只要把醬拌進去，就可以完成一道美麗的春色義大利麵。

大人小孩都喜歡的義大利麵含有可以讓身體活力充沛的糖質，而且人體吸收義大利麵糖質的時間比米飯或烏龍麵長，因此能量能夠在人體內持續更久。有很多比賽時間較長的網球或足球選手習慣在賽前吃義大利麵，也就是這個原因。由於義大利麵含有可以美化身體的食物纖維和鐵質以及促進新陳代謝的維生素 B，所以只要活動身體便可以讓吃進去的熱量消耗掉，不容易形成脂肪。而且義大利麵有個好處就是可以隨意添加自己喜歡的材料或醬汁，千變萬化的口味怎麼吃也不膩。

味道簡單但滋味豐富的 S&B 義大利麵醬，不論哪一種口味都是用精選的材料下工夫去製成，風味自然不同凡響，只要淋在煮好的義大利麵上就可以吃得津津有味，而且作為一般料理的調味醬也很方便。比方說跟馬鈴薯混在一起做成塔拉摩沙拉 (Taramosalata、希臘料理的一種) 等等。

用 S&B 義大利麵醬叫春天到你們家用餐吧！



(掲載写真)

生風味明太子 Spicy Cod Roe

生風味鱈魚子 Cod Roe

生風味紫蘇梅子 Japanese Plum Flavor

Garlic, Olive Oil & Chili Pepper

J-goods®

Japanese goods
日本商品大全
www.j-goods.us

J-goods Magazine®

April 2008 · Vol. 23
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
	Yumiko Kikuchi
Designers	Yumiko Ikeda
	Midori Yamanaka
	Mizue Ohira
	Miki Hayashi
Photographer	Key Kudo
	Hsin TingYu
	Kaya Omura
Translator	Yilun Li
	Zhuangfei Yu
	Shui Jong Huang
	Jing Yu
Proofreader	Shui Jong Huang
	Junko Kurachi
Web Designers	Keiko
Assistant Sales	Yu Tanaka
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]
請填妥以下資料、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: _____



11 J-special

特集：來！飽嚙日本「激安」天堂！

「日本什麼都好貴！」你還在這麼想嗎？
不不不。現在的日本啊，出乎意料之外的便宜。
\$1就可以買到的化粧品和CD、\$2就可以吃到的精緻甜點、\$5就可以解決的午餐、一人50¢就可以唱到沒聲音的卡拉OK。激安天堂，等你來飽嚙！

HOME APPLIANCE

- 19 J-good Restaurant
- 21 J-Sake Sake Information
- 27 J-news New Products and News
- 29 J-beauty Editor's Choice Eyelash by Emiko
- 30 From Staff

3 Sanyo

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL

- 4 Sapporo
- 5 Kikkoman
- 7 S&B
- 9 Hakutsuru Sake
- 10 Ajinomoto
- 16 Maeda-en
- 22 Otafuku

J-good RESTAURANTS

- 4 Ojiya
- 6 Kappo Seafood
- Kanpai
- 14 Kula Sushi
- 18 Jubei
- Manpuku
- 19 Niko Niko Sushi
- Sushi Boy
- 20 Shinsengumi - Yakitori & Shabu Shabu
- Sagami
- 22 Gaja Moc
- 23 Ayame
- 24 Gyu-kau
- Curry House
- Hamada - ya
- 26 Hondaya
- 32 Tokyo Table

BEAUTY・HEALTH

- 28 Hair Epoch
- Eyelash by Emiko
- 29 Miho Style

HOBY・SHOPPING・SERVICE

- 2 Grand Sumo Tournament
- 25 J-gourmet Event
- 26 Special Coupon
- 31 Marukai West Covina

想多看一點！想更近一點！ 到日本酒的發源地走走吧

與日本京都、大阪相距不遠的港都「神戶」，是很多人嚮往去居住或是探訪的地方。其中「灘」這個地方又以日本屈指可數的名酒產地而聞名，包含Hakutsuru在內的很多釀酒公司都設立在這裡。由於水質優良，此地的水素有「宮水」之稱。其他地方的酒過了夏天風味就會降低，然而用宮水釀造出來的酒卻是越來越香。有三成的日本酒都是在「灘」釀造，不是沒有道理的。

如果有機會到神戶去走走的話，建議您一定要到白鶴酒造資料館去看看。那裡完整保留了以前使用過的酒窖作為建築物，充滿了當時的懷舊氣氛，絕對值得一看。另外，還有用釀酒人模型清清楚楚地重現以前的釀酒風景，也有等同文化遺產的各式傳統釀酒技術和道具。以觀光據點來說，可以品嚐到新鮮原酒的品酒區也是非常受到歡迎的地方。

何不到日本酒的發源地找找看有沒有讓你愛不釋手的一瓶？除了大家都很熟悉的「翔雲」「純米吟釀」「小百合」之外，說不定還可以找到只有日本才有的…。一邊旅行一邊尋找用當地的水和風土孕育出來的頂級日本酒，很愜意不是嗎？

白鶴酒造資料館 Hakutsuru Sake Brewery Museum

Open: 9:00am - 4:30pm (Last visit 4pm)

Closed: Monday, Year Holiday Period, Summer Holiday
4-5-5 Sumiyoshiminami-machi, Higashinada-ku,
Kobe, Japan / Tel: 078-822-8907



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

烹大師 讓明天的你更好

不知道為什麼突然覺得好累的時候，
我就會想要吃一些好吃的東西。

不論身在何方，要是都能吃到像故鄉那樣、

像媽媽煮出來的那樣……

對了，用烹大師做做看，心裡面那幾道家常菜吧。

小小的顆粒，一下就溶得無影無形，既簡單又便利。

以鯉魚燻製而成，氣味芬芳鮮味濃厚。

湯麵、小炒、餛飩……

一陣陣白霧從湯裡裊裊升起。在那另一頭，我看到了那張懷念的笑容。



中華料理 寧式年糕湯

材料：4人份

寧波年糕6條，中式或維吉尼亞火腿5盎司（隨意），香菇6朵，冬筍1支，豬瘦肉5盎司，青梗菜6棵，水5杯

調味料：

HON-DASHI®「烹大師」2茶匙，太白粉1茶匙，鹽及胡椒粉少許

做法：

1. 年糕切薄片，火腿切片，香菇泡軟去蒂並斜切兩片，冬筍煮熟去殼切片。
2. 豬肉切薄片與1茶匙「HON-DASHI® 烹大師」和太白粉拌醃入味。
3. 在湯鍋中煮滾水5杯，放入年糕、火腿、冬筍、香菇、1茶匙「HON-DASHI® 烹大師」及鹽。待年糕煮軟，再放進豬肉片及青梗菜煮滾。
4. 豆漿倒入魚湯中續煮至滾，加入「HON-DASHI® 烹大師」、鹽及胡椒。
5. 撒入胡椒粉便可乘盤。



日本料理 豆腐滑菇味噌湯

材料：兩人份

滑菇2 oz、嫩豆腐1/2塊、鴨兒芹(山芹菜)1把、水2杯

調味料：

HON-DASHI®「烹大師」2/3茶匙、味噌1 1/2大匙

做法：

1. 將滑菇放到篩子中用水沖洗。豆腐切成1/2 inch的塊狀，鴨兒芹切成1/2 inch長。
2. 將水和「HON-DASHI® 烹大師」倒入鍋中，煮到沸騰之後放入1的滑菇，再次沸騰之後加入味噌並使之充分溶解。
3. 將1的豆腐放到2中，豆腐熱了之後再放鴨兒芹進去。

嗯，我承認，日本的高科技家電的確很昂貴。

還有日式餐，如果講究點品質也就需要付不少錢。

甚至光搭電車、坐計程車也就會令人囊中羞澀。

難怪很多外國人覺得「日本甚麼都太貴」...但且慢！

我要介紹一個當今日本消費生活的重要關鍵詞：**激安**（gekiyasu，拋售）。

你在日本街上找一找，就會發現也有不少商品相當便宜，而且足以令人享受還可以的生活。

其實，這個「便宜，還可以」才是日本普通生活者的一個拿手招。

好，這次讓我給大家介紹一下日本這些「激安」大世界吧。

來！ 飽嚐日本 「激安」天堂！



來！飽嚙日本「激安」天堂！

啊，自我介紹晚了，我是住在東京的日本上班族，叫uedada。

日本著名觀光地也很不錯，但如果你忽略這些輕鬆、可親、可笑的日本一面，你會在經濟、精神兩個方面都「吃虧」啊！



uedada是誰？

居住在東京，從事廣告工作的日本人。為了學習中文自4年前開始寫中文部落格。以幽默諷刺的手法，銳利的觀察力來評論新聞時事、廣告文化、語言生活，深受廣大華人朋友的喜愛。並獲得「第一屆全球華文部落格大獎評審團推薦獎」。

部落格名：23區24小時—東京碎片

<http://blog.sina.com.tw/uedada/>



飲食

「一塊硬幣」變成午餐

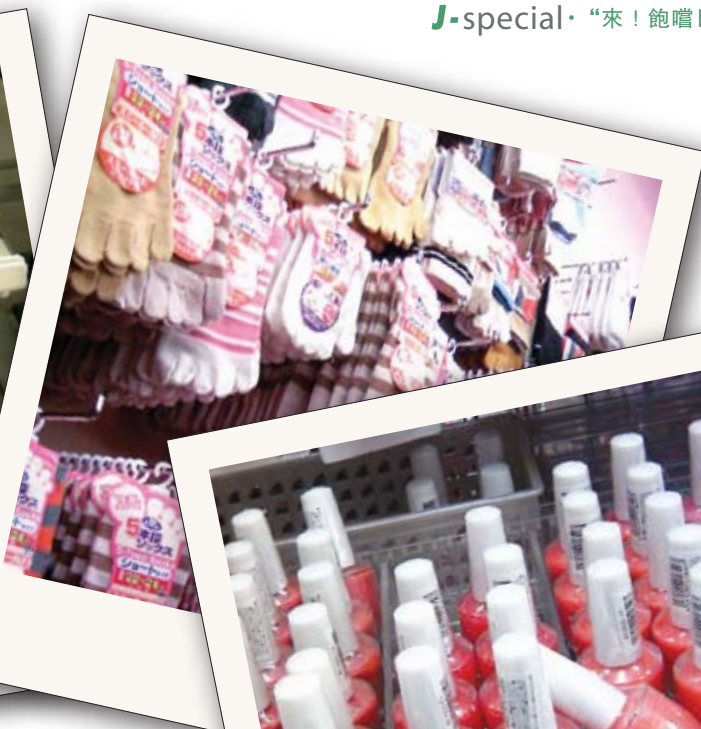
「一塊硬幣，咦，\$1？」你不要誤會了，日本硬幣的最高金額是500日圓（約為\$5）。但只花這一塊就可吃一頓午飯，這還不讓你驚訝嗎？

比如說，有幾百年歷史的日本傳統餐：烏龍麵。居然有家連鎖店只收105日圓（含5%消費稅）就提供味道相當道地的一碗麵。店裡可看到很多日本人另買幾種配料合上，吃500日圓左右的午餐。另外東京街上也見到，拉麵賣304日圓；義大利麵賣367日圓；咖哩飯賣400日圓；天婦羅蓋飯賣500日圓（都含稅，不用付小費）... 哦對了，在美國也著名的「吉野家」牛丼飯就賣380日圓，聽說美國版和日本版味道有不少差別，你比一比也會有點意思吧。

還有，不要驚訝，代表日本高級餐的「壽司」也不例外！去一些「回転壽司」店的話，只花105日圓可吃一盤（有兩個）。可能只花一塊500日圓還不會足夠，但你吃完結帳時，必定會驚嘆開銷意外地少。

怎麼樣，你想不想試一試？比如，你在日本買的東西太多了的話，第二天就吃激安餐調整開支一下（笑）。





便利商店的甜點夢境

我勸你不要光吃午餐就吃飽了。下面要去附近的便利商店看一看，因為擺在保鮮架裡的各種甜點可是不能小看的。

日本便利商店很愛講究，敏感地察覺到近年高漲起來的高級甜點熱潮，很快研製出來了很多廉價翻版。比如說草莓蛋糕、巧克力聖代、奶油布丁、凍起司蛋糕等等，大都不花300日圓就買得到一個。運氣好的話，只花不及街上咖啡館一半的錢，就能品嚐毫不遜色的味道。同時也拿飲品吧，看看旁邊架子就會發現，星巴克或類似品牌提供的時尚咖啡。跟甜點一起買，大概也不會超過「一塊硬幣」吧！

時裝

「百均」讓您花四兩就能變千金

又來了一個關鍵詞：「百均（hyak-kin）」指「100円均一ショップ」，就是把品質不算太高但還可以的商品只賣100日圓（另加5%稅）的雜貨店。說實話，這種店的商品很多是為了壓住成本而委託外國（包括中國）工廠生產的。但請你大方些，即使在外國製造，商品策劃和品質管理都是日方掌管，也被很多日本人自然地引進到生活裡。從這個觀點來說，它們足夠算是日本商品。...但也不要過份期待，別忘了這些究竟是100日圓的。

百均商店的商品種類五花八門，展覽方式相當無秩序，這又產生一種魅力。試著到有幾個可愛女生聚集的地方去看看吧，那裡會有髮飾、項鍊、手鐲、襪子等裝飾品擺得五彩繽紛。你可以夾在她們中間挑選一些比較新奇的套一套，使旅遊氣氛高漲一下。如果你回頭覺得這些收穫不太成功也不會灰心，因為它只值100日圓！

批購彩妝品試試看

百均也有賣化妝品。口紅、指甲液、腮紅等彩妝品種類豐富，色彩也相當多。每個商品容量應該很少，只塗幾次就會用盡，這反而對想要試用新色的人很方便吧，趁此可以來買幾種試試看。...喲，還有一些保養品嘛。甚麼，玻尿酸美容精...105日圓？哦，價格還不錯，但我不敢推薦！



KULA SUSHI

在LA可以品嚐到的正宗日本美味

日本最大的回轉壽司連鎖店之一的“無添 KULA壽司”，今年一月在Century City開設了第一家海外分店“KULA Sushi Bistro”

“無添KULA壽司”的經營方針是，注重天然的美味。分店“KULA Sushi Bistro”也不使用任何化學調味料、人工色素、甜味劑和保存劑。本店的壽司米使用的當然是無添加米，就連味噌（大醬。譯者注。）和醬油等調料也是從日本運來的。精選的材料如此上乘，價格卻非常合理。能以本店提供的便宜價格享受“新鮮”和“安心”，這樣的日式飯店在LA也是少見的。

午餐中最有人氣的是Lunch Box\$16和壽司Combo\$20。晚餐除了壽司以外，還有天婦羅等小菜和砂鍋炒麵，以及各種套餐，讓您能享受到多種多樣的日本料理。壽司使用的是從日本空運來的鮮魚，價格卻很便宜，一份\$3.60起。除了這些以外，值得介紹的還有使用從日本進貨的自家製味噌烤出來的“鱈魚西京燒”，以及使用生食用大蝦去皮後再裹上獨家配製的麵粉炸出來的大蝦天婦羅等。各式酒類豐富齊全，紫蘇葉和燒酌（日本的一種蒸餾酒。譯者注。）調製的雞尾酒KULA Mojoto很值得一試。宴會餐廳能容納100人，在這裡開Party或舉行活動真是再合適不過了。

“讓顧客以合理的價格享受最道地的日本料理。”這就是KULA Sushi Bistr的宗旨。您也快來這裡品嚐一下吧！

P26 有折價券，絕對划算！



KULA
Sushi Bistro

Tel: (310) 282 - 8870

10351 Santa Monica Blvd.

Los Angeles, CA 90025

L. 11:30am – 2:00pm (Mon – Fri)

D. 6:00pm – 10:30pm (Mon – Sat)

Closed Sun

www.KULASushi.com



娛樂

白天去唱卡拉OK

曾經街上走幾步就看到一家的卡拉OK店，隨著熱潮衰退逐漸減少了，現在只看見一些規模比較大，生意比較踏實的店。費用也相當合理，一家連鎖店在平日白天，一個人半個小時只需53日圓，如果做「會員註冊」的話更便宜，只花40日圓就可以。但在夜間價格一下子高漲，還建議你們活用旅客的身份在白天去吧。一個注意事項是，即使只想唱歌，最少也需要訂一杯飲品。但這也大多是500日圓左右，還可以吧。

影片光碟也賣五百

一些規模較大的書店或CD店，或者電車站中央大廳裡的臨時小攤，你會發現只賣500日圓的DVD。內容是你們父母可能喜歡看的往日好萊塢名作、風光明媚如詩如畫的世界旅遊景點介紹及古典音樂演奏會節目、還有我也沒有看過的陳舊、奇怪的日本電視劇和動畫作品等等。作為禮物買一兩張也好，如果你帶來小型播放機的話，也可以回到住宿後欣賞欣賞。



生活

收集一套日式餐具吧

如果你喜歡吃日本餐，建議買一些日式餐具。餐具價格當然是無止境的，但其實在百元商店也可買。飯碗都是陶器製，花樣頗具家庭滋味；湯碗雖說大多是塑料製，但外表的塗刷很像漆的光澤，圖案也帶有日本傳統風格，還不錯。其他有日本筷子、盛菜餚的小碗、日式茶杯、酒壺和小杯等等，花六七百買一套，回國後欣賞日本餐具也很有氣氛吧。陶器易破碎，拿去的時候要多加小心。



實用品倒有不少福氣

再繼續逛百均商店一下吧。這種店一般人常來，自然有很多實用品。其中要推薦旅客好用的商品呢...哦，有袖珍街區地圖冊。這種東西在書店賣7、800左右，但在百均當然是105日圓，而且內容不會太遜色。另外你會碰到很多日本文化碎片：上面印有動畫角色的兒童文具、好像很方便的廚房用具、日本藝術的鼻祖（笑）「折紙」等等。如果你有預定利用飛機或鐵道遠行的話，就可以買《數獨》遊戲冊子、迷你黑白棋、迷你九連環等智力玩具，供路上消遣消遣。

我要提醒一下，最近百均商店也經營兩百、三百和幾百日圓（另加消費稅）的商品來擴充種類。那些商品在包裝上面用大文字清楚印有價格，小心不要忽略了。



欣賞搞笑日用雜貨

百均也有一些富具日本味、但有點好笑的雜貨。比如說，日本傳統娃娃「福助」「不倒翁」「招財貓」的怪怪版本；日本傳統玩具「陀螺」「ken-dama (木球)」的簡陋品；還有不知是否遵照日本傳統的「寵物神龕」！而且它有點昂貴，賣735日圓。有些橡皮擦也很講究，仿照日本罐裝飲料、點心、菜餚，也可以作為迷你日本土產。儘管不知道它能否對付擦字的實用功能...。還有很多種手提按摩器具，應該是對應天天忙碌的日本人「癒療」需求的吧。它們可能對你們也有點用，如果你因旅程排得很滿感到不少疲累的話...

其實這些店的商品更新間隔很短，因此沒有保證你來到的時候一定會看見上面介紹的商品。但不用擔心，一定也會有很多的好笑新珍品陸續上市等你哦。

我到此隨隨便便寫了下來，最後要認真些，介紹一個資訊：日本作為一個環球經濟的成員，也免不了受到最近世界的通貨膨脹影響。我看這並不會意味日本這些激安天堂會變成風前之燭，日本生意人一定會動腦筋、找竅門來應付消費者的要求，但也不能否定已經有許多商品呈現漲價的徵兆。所以我看，日本的激安天堂方今才是旺季。

好，那麼改天在日本見吧！

那麼改天在日本見吧！



J-good restaurants

誰說要去日本才找得到 便宜又好吃的餐館？ 我們這裡也有！

Los Angeles這裡的日本料理，水準非常高。特別是壽司，因為日本的壽司店也用Boston的鮭魚和Santa Barbra外海的海膽，甚至有人認為LA的壽司說不定還比較好吃。不光是壽司，像是烤雞串、拉麵、烏龍麵等等，在日本經過嚴格修行的師傅們飄洋過海到了LA之後仍然繼續珍惜日本的傳統、講究材料的品質。更可貴的是他們還會加上自己的創意，為了達到更美味的境界而不斷努力。

以前，J-goods曾經在介紹中說過「要是店裡面放眼望去都是日本人的話，這家店絕對好吃」。事隔4年，在這些店也逐漸可以看到J-goods華人讀者的身影了。為了和本期的特集做個呼應，我們這一次要為各位講究口味的讀者們介紹編集部敢向您保證的好餐館。給人印象很貴的日本料理，其實在LA就可以吃到跟日本一樣便宜又好吃的哦。

NIKO NIKO SUSHI 充滿笑容的壽司店

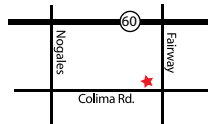


店名「NIKONIKO」是日語笑容滿面的意思。正如店名，因為此店堅持平價、講究服務、注重食材新鮮，來到這裡的每個客人都會露出滿意的笑容。各種份量十足的創意壽司卷可是看板菜。連衆所周知的美食大師林慧懿也是這裡的老主顧呢。她對此店的薄烤鮭魚和幼鰻魚 Sapporo壽司卷讚不絕口。不過小編大力推薦的是香辣小龍蝦壽司卷 (Baked Spicy Robster)，香噴噴的有嚼勁小龍蝦配上大廚的特製調

Baked Spicy Robster \$10.99
Garlic Abacore \$9.99

料，味道鮮美無比，口齒留香。不用特意去日本人街Torrance，也可以在Rowland Heights輕鬆享受美味壽司哦。

Tel: (909) 598-7299
19705 E. Colima Rd., #9,
Rowland Heights, CA 91748
11:00am - 10:00pm / 7days open



P26 有折價券，絕對划算！

SUSHI BOY

Sushi Boy讓你輕鬆品嚐真正的高級壽司！



Shogun \$55
(74個/5人分)



Samurai \$31
(36個/2人分)



Ninja \$43
(48個/4人分)

在日本提到壽司，不外是坐在高級壽司店的櫃檯讓師傅做給你，或是找一家迴轉壽司店進去拿個幾盤來吃，不然就是外帶回家慢慢享用，選擇還滿多樣的。而在LA，也有一家壽司店可以让你享受到外帶回家的樂趣。那家壽司店就是「Sushi Boy」。「Sushi Boy」各分店的壽司飯用的都是天然釀造醋，每天早上從自家工廠送來的魚也都是最新鮮的。跟「Sushi Boy」做交易的廠商都說「Sushi Boy講究材料的程度還真不是蓋的」，可見他們的壽司儘管平易近人，卻不會因此而偷工減料。「Sushi Boy」有Eat In，所以吃午餐也很方便。要是有親朋好友的慶祝會或聚會，直接外帶Party Tray過去也不錯。如果是點可以自選壽司種類的A La Carte，還可以享受一下壽司櫃檯的樂趣。託Sushi Boy的福，不用到日本也能品嚐到美味壽司的LA真可說是日本料理的天堂呢。

More Information
www.sushiboy.net
菜單內容和價格有變更的可能。

P26 有折價券，絕對划算！

請到附近的Sushi Boy購買
Sushi Boy Torrance (New)
20715 Hawthorne Blvd., Torrance
(310) 370-1999
LAX/Tom Bradley International Terminal
380 World Way 3 LM
310-342-7070
WORLD TRADE CENTER
350 S. Figueroa St., L.A.
213-626-5550
MARUKAI WEST COVINA
1420 Azusa Ave., W. Covina
626-918-1299
MARUKAI PACIFIC MARKET
1620 W. Redondo Beach Blvd., Gardena
310-817-7770
MARUKAI MART
1740 W. Artesia Blvd., Gardena
310-323-6600
ROLLING HILLS PLAZA
25424 Crenshaw Blvd., Torrance
310-534-4013
HARBOR GATEWAY CENTER
1440 W. 190TH St., Torrance
310-782-7111
MARUKAI COSTA MESA
2975 Harbor Blvd., Costa Mesa
714-429-1777
WALNUT VILLAGE CENTER
14421 Culver Dr., Irvine
949-654-8111
SAND CANYON PLAZA
6634 Irvine Center Dr., Irvine
949-788-0828
Long Beach (Coming Soon!)
610 E. Carson St., Long Beach

ShinSenGumi Yakitori & Shabu Shabu Restaurant

何不在辦公室附近吃個涮涮鍋午餐呢？



新撰組向來以烤雞串和爐邊燒烤聞名，而在 Monterey Park 也可以享受到它的美味了。特別是好吃又便宜的午餐組合，做為當地的商業午餐再適合也不過了。使用新鮮和州牛肉的涮涮鍋套餐，超大份量也只要\$9.95起。用炭火烤出來的鹽燒青花魚定食，營養既豐富又均衡。並且，像是烤雞串加柚子胡椒粉、以及配上綠芥末和岩鹽的自製豆腐等各式晚餐招牌好菜，也可以在午

特製涮涮鍋午餐 \$9.95~
鹽燒青花魚定食 \$7.80
烤雞串 \$2.25~
Happy Hour 2:00pm - 5:00pm (Sat & Sun)
啤酒一杯 \$1 / 一壺 \$5 (五月底止)

餐時間盡情享用呢！這家新撰組除了店內裝潢的感覺與其他新撰組不一樣之外，細心周到的服務和豐富的獨創菜色也是一大特點，可以說是新撰組的集大成呢。

Tel: (626) 943-7956
111 N. Atlantic Blvd #248
Monterey Park, CA 91754
L. 11:30am - 2:00pm (Mon-Fri)
D. 6:00pm - 11:00pm (Mon-Fri) / 11:30am - 11:00pm (Sat & Sun)
www.shinsengumiusa.com



Sagami

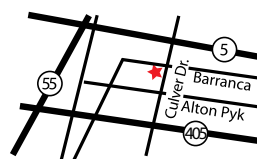
好吃的Sagami、健康的Sagami

壽司的白米可以換成糙米

也有以蔬菜為中心的料理

魚肉菜色豐富到包君滿意

Sagami傾聽每個人的聲音



Tel: (949) 857 - 8030
3850 Barranca Pkwy, #B Irvine, CA 92606
L. 11:00am - 3:00pm / 7 days open
D. 5:00pm - 9:00pm (Sun - Thu)
5:00pm - 10:00pm (Fri - Sat)

J-goods要介紹各家美食名店給您

烤雞肉串、居酒屋



CENTRAL L.A.

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

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

KOKEKOKKO
(213) 680-0690
203 S. Central Ave., Los Angeles

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



WEST L.A.

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

KIICHI
(323) 654-4404
8351 Santa Monica Blvd., West Hollywood

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

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,

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

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

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

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

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

TORIMATSU
(310) 538-5764
1425 W. Artesia 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

NORTH&EAST L.A.

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

春暖和風惹花開、日本酒中暗香來

如果要說日本料理有三個特徵，第一就是重視材料的原味。第二是除了容器之外，也要注重Garnish等菜餚的裝飾。第三則是要演出季節感。美國Los Angeles這裡的四季雖然容易被人遺忘，但這次我們要特別來介紹一下，怎麼選擇跟春季料理對味的日本酒。

春天的當旬鮮魚要屬白肉系的鯛魚、小鱗鱖(鱖魚)以及在初夏從南方迴游而來的第一批鯉魚。跟肥美的秋魚不一樣的是，春魚的魚肉較為緊實而且清淡爽口。另外像文蛤、西施舌、紅肉貝和烏賊等等也是，一到現在這個時期就會變得更加美味。

生魚片自然是最好的吃法，不過炸成天婦羅來吃也非常可口。此外，鯛魚和貝類是最適合用來煮成清湯的材料，和冰涼的日本酒可是絕妙搭配。如果還有用竹筍、豌豆和油菜花等春蔬做成的燉煮料理那就完美無缺了。

說到跟這些春季料理對味的日本酒，當然首推口感雲淡風輕、風味絲絲入扣的

吟釀和大吟釀。其中又以帶有柑橘香氣而且清淡爽口為最佳。若從各縣產地來看，此種日本酒在新潟、福島、秋田等地較多，先從這些產地找起是個好方法。灘、廣島、山形和岩手的純米、生元本釀造以及本釀造酒由於風味較為醇厚，容易在口中留下餘味所以並不推薦。

自己下功夫去做這些適合日本酒的料理固然有意思，偶爾去一下常跑的日本料理店點個春季料理，然後來杯冰冰涼涼的吟釀酒，用自己的身體去感受一下Los Angeles稍縱即逝的春天也不錯不是嗎？

宮泉銘釀

古典寫樂

純米大吟釀

寫樂是福島縣的銘酒，它的特徵是那促進食慾的青蘋果香味以及恰到好處的醇厚風味，而且特別適合在初夏捕獲的第一批鯉魚(因為油脂較少)。不輸生薑或大蒜醬油，能讓春季料理的鮮美滋味達到最高境界的日本酒。

Yuji Matsumoto
品酒師

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
美國西海岸代表



J-goods要介紹各家美食名店給您

CURRY HOUSE GARDENA (310)323-7017 1425 W. Artesia Blvd., #24, Gardena	JYOKAMACHI (213)629-9929 404 South Figueroa St. #601, Los Angeles	HIDE SUSHI (310)477-7242 2040 Sawtelle Blvd., W. Los Angeles	NORTH&EAST L.A.
CURRY HOUSE TORRANCE (310)540-8980 21215 Hawthorne Blvd., Torrance	KAPPO ISHITO (213)626-1509 123 Onizuka St., #302 Los Angeles	HIROZEN (323)653-0470 8385 Beverly Blvd., Los Angeles	
SPOON HOUSE (310)538-0376 1601 W. Redondo Beach Blvd., Gardena	OIWAKE (213)628-2678 122 Japanese Village Plaza, Los Angeles	ISSHIN (310)208-5224 10861 Lindbrook Drive., Los Angeles	AOBA SUSHI HARU (818)247-9787 239 N. Brand Blvd., Glendale
	OOMASA (213)623-9048 100 Japanese Village Plaza, Los Angeles	JAPANESE CUISINE TAKANAWA (310)473-9191 12009 Wilshire Blvd., W. Los Angeles	BISHAMON (626)967-5900 139 N. Citrus Ave., Covina
ORANGE	SUSHI GO 55 (213)687-0777 333 S. Alameda St., #317, Los Angeles	KAIDO (310)828-7582 2834 Santa Monica Blvd., Santa Monica	EMON (818)845-0089 325 N. Pass Ave., Burbank
CAFÉ HIRO (714)527-6090 10509 valley View., Cypress	SUSHI ROKU (323)655-6767 8445 W. 3rd St., Los Angeles	KANPAI (310)338-7223 8325 Lincoln Blvd., Los Angeles	ICHIMA (626)351-0560 325 N Rosemead Blvd., Pasadena
CURRY HOUSE CYPRESS (714)527-6224 10953 Mendenhall Dr., #P, Cypress	WEST L.A.	OCTOPUS (310)545-2826 1133 Highland Ave., Manhattan Beach	IROHA SUSHI OF TOKYO (818)990-9559 12953 Ventura Blvd., Studio City
CURRY HOUSE IRVINE (949)654-1449 14407 Culver Dr., Irvine		SMALL ISLAND (818)341-1884 9545 Reseda Blvd. #16, Northridge	MAKOTO SUSHI (818)708-7065 17920 Ventura Blvd., Encino
	ASAKUMA (310)826-0013 11701 Wilshire Blvd., Los Angeles	TAIKO BRENTWOOD (310)207-7782 11677 San Vicente Blvd. #302, Los Angeles	MATSURI (626)844-2900 1065 E. Green St., Pasadena
CENTRAL L.A.	EN SUSHI (310)477-1551 11651 Santa Monica Blvd., Los Angeles	U-ZEN (310)477-1390 11951 Santa Monica Blvd., West Los Angeles	NOBU (858)755-7787 315 S. Hwy. 101., Solana Beach
HAMA SUSHI (213)680-3454 347 E. 2nd St., Los Angeles	HAKATA (310)828-8404 2830 Wilshire Blvd., Santa Monica		OSAKAYA RESTAURANT (626)445-5688 211 San Luis Rey K7., Arcipik
	HANA SUSHI (310)477-9796 11831 Wilshire Blvd., Los Angeles		SASUKE JAPANESE CUISINE (626)458-2050 816 S. Atlantic Blvd., Monterey Park



「這裡滿特別的耶」
「大老遠跑來真是不虛此行啊」
「因為看了J-goods上面寫的介紹」
「我從Alhambra專程跑來吃廣島燒呢」
「因為猛夾燒只有在這裡才吃得到嘛」

Gaja Moc

託這些客人的福, Gaja Moc連日大客滿
您要不要也來被Gaja Moc俘虜一下看看呢?!

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



P26 有折價券, 絕對划算!



材料 (3人份) Otafuku好燒粉 (1 Cup) / 高麗菜(捲心菜) (1/2個-切成細絲) / 蔥(小青蔥) (一捆-切成碎末) / 水 (3/4 Cup) / 薄片雞肉 (4 oz - 肥瘦兼具為佳) / 雞蛋 (3個) / Otafuku好燒醬 (適量)

1. 把Otafuku好燒粉和水加到容器裡面, 攪拌到完全沒有粉塊的均勻狀態為止。
2. 放進高麗菜(捲心菜)、蔥、雞蛋, 一邊把空氣打進麵糊一邊攪拌。(重點是不要過份攪拌, 適度就好)
3. 將Cook Plate或是平底鍋加熱, 然後把混進材料的麵糊分成3等份倒進去, 再各自攤成直徑。6公分左右的大小。(重點是不要用鍋鏟去壓, 讓麵糊有飽滿鬆軟的感覺)
4. 煎3分鐘左右之後, 等麵糊下面變成了黃褐色, 把豬肉放到麵糊上然後翻過來。煎4分鐘左右再翻一次, 然後大約再煎3分鐘。
5. 等到裡面都熟了之後, 塗上Otafuku好燒醬, 再按照個人喜好加點青海苔、鰹魚(柴魚)、乾片或是美奶滋(蛋黃醬), 就可以大快朵頤香噴噴熱呼呼的自家製好燒囉!!



Otafuku Foods, Inc
Tel: (310) 787-8000
www.otafukufoods.com

J-goods要介紹各家美食名店給您

SUSHI HIROSUKE (818)788-7548 17237 Ventura Blvd., #C, Encino	KAPPO SEAFOOD (310)782-0530 1757 W. Carson St., #5, Torrance	CENTRAL L.A.	SOUTH BAY
SUSHI SAI (626)300-8495 625 S. Atlantic Blvd., Monterey Park	SUSHIWAY (310)257-6838 24631 Crenshaw Blvd. #L, Lomita	HANAICHIMONME (213)626-3514 333 S. Alameda St., Los Angeles	EBOSHI (310)325-6675 2383 Lomita Blvd., Lomita
WASABI (626)960-7454 15642 Arrow Hwy., Irwindale	YAMABUKI (310)791-0388 23863 Hawthorne Blvd., Torrance	MISHIMA (323)782-0181 8474 West 3 Street. #108, Los Angeles	GARDENA RAMEN (310)324-6993 1840 W. 182nd St., Torrance
YAMATO AGOURA HILLS (818)706-7711 28700 Roadside Drive., Agoura Hills	ORANGE	OROCHON RAMEN (213)617-1766 123 Onizuka St. #303, Los Angeles	HAKATARAMEN SHINSENGUMI (310)329-1335 2015 W. Redondo Blvd. #C, Gardena
YAMATO ENCINO (818)905-9920 17200 Ventura Blvd. #221, Encino	ABE JAPANESE RESTAURANT (949)675-1739 2900 Newport Blvd., Newport Beach		MATSUI (310)320-2089 21605 S. Western Ave., Torrance
ZONO SUSHI (818)507-4819 139 N. Maryland Ave., Glendale	AYAME (714)544-2800 3923 Portola Pkwy #200D, Irvine	NORTH&EAST L.A.	OTAFUKU (310)532-9348 16525 S. Western Ave., Torrance
	FUNASHIN (714)963-3484 18120 Brookhurst #25 & #27, Fountain Valley	FUFUTEI (626)937-6585 15018 Clark Ave., Hacienda Heights	SANUKI NO SATO (310)324-9184 18206 S. Western Ave., Gardena
SOUTH BAY	GEN KAI (949)240-2004 34143 Coast Hwy., Dana Point	IKKYU (626)333-7222 3107 S. Colima Rd., Hacienda Heights	SANTOUKA (310)212-1101 21515 Western Ave., Torrance
ASAKA JAPANESE CUISINE (310)377-5999 31208 Palos Verdes Dr. West., Rancho Palos Verdes	KITAYAMA (949)725-0777 101 Bayview Place, Newport Beach	KANSAI (626)564-1560 36 F. Fair Oaks Ave., Pasadena	SHISEN RAMEN (310)534-1698 1730 W. Sepulveda Blvd. # 6, Torrance
BENIHANA (310)361-7777 21327 Hawthorne Blvd., Torrance	ZIPANGU (714)545-2800 2930 Bristol St., Costa Mesa	NOODLE SQUARE (626)289-8030 618 W. Main St., Alhambra	UMEMURA (310)217-0970 1724 W. Redondo Beach Blvd., Gardena
SENNARISUSHI (310)324-1970 18220 S. Western Ave., Gardena	拉麵、烏龍麵、蕎麥麵		



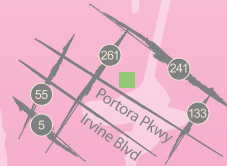
更美好、更華麗、更溫馨
絕無僅有的尊貴時光

來自 Costa Mesa 的 Zipangu 在 IRVINE 新妝登場



Tel: (714) 544 - 2800
Fax: (714) 544 - 2832
Orchard Hills Village Center
3923 Portola Pkwy #200D
Irvine, CA 92602

L.11:30am - 2:00pm / (Mon - Sat)
D.5:30pm - 10:00pm / (Mon - Sun)
7days open
ZipanguOC.com



J-goods要介紹各家美食名店給您

ORANGE	MANPUKU (310)473-0580 2125 Sawtelle Blvd., Los Angeles	GYUKAKU TORRANCE (310)325-1437 24631 Crenshaw Blvd., Torrance	AMANDINE (310)323-1468 12225 Wilshire Blvd., Los Angeles
EBISU (714)964-5993 18924-A Brookhurst St., Fountain Valley	MIZU 212 DEGREES (310)478-8979 2000 Sawtelle Blvd., Los Angeles	SANSUITEI (310)257-1800 2529 Pacific Coast Highway, Torrance	SOUTH BAY
EZO NOODLE CAFÉ (714)544-5075 13256 Jamboree Rd., Irvine	SHABU HACHI (310)479-7537 11680 W. Olympic Blvd., Los Angeles	SHABU SHABU HAKATA HORUMON SHIN SEN GUMI (310)532-0728 1695 W. Artesia Blvd., Gardena	BONJUOR (310)784-0455 18222 S Western Ave. Gardena
KOHRYU (714)556-9212 891 Baker St. #B-21, Costa Mesa	SHUBU SHABU YA (323)933-3229 801 S. La Brea Ave., Los Angeles	TAMAEN (310)326-0829 1935 PCH., Lomita	CASA DE TREE (310)784-0455 2543 Pacific Coast Highway Suite E., Torrance
SANTOKA (714)434-1101 665 Paularino Ave., Costa Mesa		ORANGE	MAMMOTH BAKERY (310)375-4900 3832 Sepulveda Blvd, Torrance
 涮涮鍋、烤肉 	NORTH&EAST L.A.	GYUKAKU HUNTINGTON BEACH (714)842-8333 7862 Warner Ave., Huntington Beach	HAMADA-YA (310)787-1778 21515 Western Ave. #146-B, Torrance
CENTRAL L.A.	GOCHI (818) 774-9621 17970 Ventura Blvd., Encino	MANPUKU (714)708-3290 891 Baker St., A-2, Costa Mesa	  
KUSHI SHABU (213) 621-0210 123 S. Onizuka St. #305, Los Angeles	GYUKAKU PASADENA (626)405-4842 70 West Green Street., Pasadena	TSURUHASHI (714) 593-8393 18798 Brookhurst St., Fountain Valley	  
WEST L.A.	GYUKAKU SHERMAN OAKS (818)501-5400 14457 Ventura Blvd., Sherman Oaks	  	  
GYUKAKU BEVERLY HILLS (310)659-5760 163 N. La Cienega Blvd., Beverly Hills	SHAAB JAPANESE RESTAURANT (626)683-1150 77 N Raymond Ave., Pasadena	 日式麵包、蛋糕 	  
GYUKAKU WEST LA (310)234-8641 10925 W. Pico Blvd., Los Angeles	SOUTH BAY	WEST L.A.	What should I eat tonight? 

讓人與人的相會充滿著“感動”
牛角用真心招待每一位客人



吃了上癮的香蒜烤蝦，牛角人氣最旺！



一次不要烤太多，按照自己的
喜好調整要烤到多熟，然
後沾著醬來吃。
這才是牛角燒肉的吃法哦。



Gyu-Kaku
Japanese BBQ Dining
日式燒肉酒家

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

D. 5pm ~ / 7 Days Open

L. 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

P26 有折價券，絕對划算！

Curry House

咖哩名店的咖哩當然好吃！



持J-goods雜誌來店消費即
可享受Entrée 20% OFF優惠

(僅限Gardena店和Torrance店
不可並用其他折扣)

Expiration Date: June 6, 2008

Gardena
(310) 323-7017

1425 W. Artesia Blvd., #24 Gardena

Torrance
(310) 540-8980

21215 Hawthorne Blvd. Torrance



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

第6屆J-gourmet日本美食探險隊

戀人募集中嗎？來吧！

日式聯誼

第6屆J-gourmet Event的主題就是，「聯誼」。聯誼在日本相當受到年輕男女的歡迎，也可以說是一種集團Blind Date吧。為了追尋一個美麗的相逢，幾個小時之內一邊吃飯一邊觀察對方，而且還要隨時展現一下自己的魅力才行。要是看到一個讓自己小鹿亂撞的心儀對象，就要趕快想辦法要到對方的聯絡方式，好讓下一次的約會有機會成真。總之呢，不是你死就是我活，聯誼說穿了就是這麼一回事。這次就讓J-goods當個愛神邱比特，讓大家歡度一個有笑有淚的日式聯誼吧！

地點嗎？我們就選在日本有名的「炭火燒肉牛角」吧。一邊輕鬆享受美味日式烤肉一邊快快樂樂來談戀愛吧！



日式聯誼必勝法

- 1.自我介紹時間要好好地向眾人介紹自己的年齡、學歷、職業、興趣等等。
- 2.善於言詞的好聽眾會很受歡迎哦！切忌害羞，要積極一點。
- 3.要到意中人的連絡方式之後，接下來就看你的表現囉。

J-goods絕對要點燃你的夏日戀情！

■日期：5月22日(四) 晚上7點~

■地點：牛角Pasadena

■金額：男性 \$40 / 女性 \$25

■名額：男女各15名(額滿為止)

■報名方法：請用電話或E-mail告知姓名、電話號碼、參加人數。

■報名/洽詢專線：Tel：(310) 464 - 0990 / e-mail: info@j-goods.us



第5屆J-gourmet日本美食探險隊！！

「當紅的Japanese French高級創作料理品嚐大會」大成功！！

第5屆J-gourmet Event於3月11日在Irvine的「Ayame」順利舉辦。原本只預定20個名額，但因讀者的熱烈要求而增加到了33名。在場的每個人都盡情享受了鮑魚以及神戶牛肉等高級創作料理，親身體會到了什麼是目前當紅的Japanese French。

—— 有一位當天的參加者寫了一封信給我們。 ——

「美食的最高境界！」—Crystal

沒想到，終於在我來到加州 8 年後的今天，吃到了一頓十全十美的法國和日本風格美妙組合的晚餐，在 Irvine 的 Ayame 餐廳。美食的後勁讓我回家後到凌晨1點都沒睡意，故寫下了這些和大家分享，也可以和我一樣飽到口福。

我們竟然吃到了黃金做的點心，可想而知，我們成為富豪是擋也擋不住。哈哈.....

更特別的是這家廚師連你的消化系統速度和全身健康狀態都考慮周到：上菜的速度輕重緩急、內容恰到好處、營養考量全面。不得不提的是他們的服務是世界一流的。因為他們以客人是上帝為準則，即便是素食者或有特殊要求的客人，都一路欲求滿足，讓人人都欲罷吃不能。

對於沒習慣日本菜的人來說，一開始也許你會不習慣日式的精緻綜合法式的浪漫體現在飲食文化上，但當六七道料理進入你的腸胃後，那種無限的滿足感足以令你面目生

輝。事後，當你靜靜地回味那些，你定會驚覺：啊！我吃到了藝術！那是美食的最高境界！



美味! 歡樂! 日本溫情小酒館 本多屋

在Orange County總是大排長龍的本多屋，現在Little Tokyo也有囉!!
以後在Little Tokyo也可以輕輕鬆鬆地在純和風的寬敞店內享受到和日本一樣的居酒屋料理了。備有免費停車場，可以安心前來。朋友聚餐或是派對，就到本多屋Little Tokyo分店吧!

本多屋小東京
Tel: (213) 625-1184
333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013
Open 7 Days
5:30pm-1:00am

(Mitsuiwa Market Place 3樓) 免費停車

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

雞, 柔軟多汁的新鮮土雞!

炭, 最高級的備長炭!

自信, 多式各樣的單品料理!

Little Tokyo店 Open!

請多開照
Little Tokyo店

高朋滿座
Orange County店

超值優惠折價券

J-goods讀者專屬特典

趕快剪下來到那家店去吧!!

Curry House

Entree 20% OFF

僅限Gardena店和Torrance店
Not valid with other offers.
Expiration day: June 6, 2008

Gaja Moc

**Gaja Salad (M)
免費**

限4人以上團體
Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Gyukaku

**All Menu
10% OFF**

Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Kula Sushi

**午餐&晚餐Entree
20% OFF**

Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Nikoniko Sushi

**All Sushi Rolls
10% OFF**

Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Sushi Boy

**各店 All Menu
10% OFF**

LAX店除外
Not valid with other offers.
Expiration day: April 30, 2008

Eyelash by Emiko

Full Set 20%OFF

限初次來店客人
Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Hair Epoch

價值\$50的頭髮集中護理免費

限染髮或數碼燙髮客人, 預約時請說明
Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008

Miho style

**All Menu
10% OFF**

Not valid with other offers.
Expiration day: May 31, 2008



2008 Japan Film Festival

大受歡迎的日本電影一舉上映

舉行這次日本電影節是為了加深對日本文化的了解、促進日美文化與在美日僑之間的交流。日本Academy電影獎的獲獎作品《ALWAYS 三丁目的夕陽》、《電車男》等十多部作品將在這次電影節中上映。



「フラガール」
(c)Cine Qua Non 2006, in association with HAPPINET and S•D•P
「電車男」
(c)2005 Toho Co., Ltd./Fuji Television Network, Inc./SDP, Inc./Hakuhodo DY media partners Inc.

Apr.11-17 Little Tokyo
ImaginAsian Center (Little Tokyo)
251 South Main Street, Los Angeles, CA 90012
Apr.18-20 Orange County
Starplex Cinemas Woodbridge Movies 5
4626 Barranca Parkway, Irvine, CA92604
洽詢方式：
JFF
Tel: (213) 814 - 4188
www.jffla.org

Maeda-en

快來贏取Los Angeles大相撲巡演入場券！

至5月20日止，只要您寄來應募表，就有機會獲得由Los Angeles大相撲巡演的官方贊助商前田園提供的入場券兩張。獲獎者將從應募者中抽選，入場券共50組（每組兩張）。應募表在本雜誌的第16頁，或是在大華Ranch Market領取。



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

Marukai West Covina

鮭魚解體秀&手捲壽司料理教室

鮭魚解體秀將在Marukai West Covina店舉行。巨大的鮭魚就在您的面前解體，場面壯觀，不容錯過。解體後的鮭魚將當場販賣。同時還舉辦用鮭魚做的手捲壽司教室。詳情請見本雜誌第31頁。
5月24日（星期六）3:00pm



洽詢方式：
MARUKAI WEST COVINA
Tel: (626) 430-0900
1420 S. Azusa Ave. West Covina, CA 91791

Tokyo Table

SAKE NIGHT

Tokyo Table在Beverly Hills和Arcadia兩店舉行了有20多種日本酒的晚餐會Sake Night。各種酒和菜餚的搭配由品酒師進行。每人只要\$35就可以盡情暢飲久保田萬壽等高級酒和在美國沒有公開銷售的珍貴美酒。生魚片和壽司等20多種料理也可以吃到飽。Sake Night還將於4月在以上兩店舉行。詳情請見本雜誌第32頁。



Apr.17(Thu) Beverly Hills店 / 6pm & 9pm 2次
Apr.24(Thu) Arcadia店 / 6pm & 9pm 2次
\$35 / 每位（立餐式）
洽詢方式：
Tokyo Table Restaurant & Bar – Westfield Santa Anita
Tel: (626) 445-4000
Tokyo Table Restaurant & Bar – Beverly Hills
Tel: (310) 657-9500
www.tokyotable.com

Hair EPOCH的護髮專案

呵護因燙髮、染髮及紫外線而受到傷害的髮絲
Hair Epoch獨有的三階段護髮程序
修復・補強・保濕的徹底保養
補給Keratin和Collagen、使您擁有健康亮麗的秀髮



保養頭髮小知識

您知道洗完頭後的潤髮和護髮有什麼不同嗎？

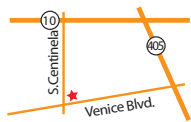
潤髮(conditioner):利用油份保護髮絲表面，防止水份蒸發，從外側調養髮質。

護髮(treatment):從髮絲內外同時補給營養。具強化髮質效果的美髮成份深層浸透，可直接抵達頭髮的受損部位。

兩者要一起使用的話，「洗髮→護髮→潤髮」的順序才是正確的。

P26 有折價券，絕對划算！

Hair EPOCH



(310) 391-1568

3760 Centinela Ave, Suite 102
Los Angeles, CA 90066
(Inside Santa Monica Mitsui)

9:30am - 8:00pm (Mon - Fri)

9:00am - 7:00pm (Sat)

10:00am - 7:00pm (Sun)

www.hairepoch.com



由日本專業師傅為您服務的

睫毛增長專門店

**您也可以
成為電眼美人！**

讓Hollywood女演員讚不絕口的
“Eyelash Queen”日本專業師傅
Emiko，將會使您的美麗更加動人！

利用獨家開發的無臭無刺激安全漿糊，以低價格實現最高的品質和技術

Trial 20單眼20根 (合計40根) \$65

Full Set \$85~

Eyelash by Emiko

(626) 792-7370

1030 E. Green St. Pasadena Green Plaza
Suite 110, Pasadena CA 91106

10:00am - 7:00pm (6pm Last Check Inn) / Mon - Sat

www.eyelashbyemiko.com

★ **Special Offer** ★

只要持26頁的折價券即可享有

Full Set 20% OFF (僅限第一次)

當紅的睫毛成長滋養修護

「Revitalash」\$150->\$99

(僅限做睫毛的客人)



偶數月第2週開始分發 請到以下地點領取J-goods雜誌

NORTH&EAST L.A.

大華超市
San Gabriel
Rosemead
Monterey Park
Rowland Heights
Hacienda Heights

香港超市
Monterey Park
Rowland Heights
West Covina

順發超市
Monterey Park
Rowland Heights

光華超市 Arcadia

創世紀生活館 Arcadia

夏威夷超市 San Gabriel

金石堂書店 Rowland Heights

MARUKAI超市 West Covina

GYUKAKU
Pasadena
Sherman Oaks

OJIYA
Chino Hills
Hacienda Heights

ORANGE

大華超市 Irvine - Culver

頂好超市 Artesia

EBISU超市 Fountain Valley

MARUKAI超市 Costa Mesa

GYUKAKU Huntington Beach

HONDAYA Tustin

MANPUKU Costa Mesa

SOUTH BAY

大華超市 Gardena

MARUKAI超市 Torrance & Pacific

CASA DE TREE Torrance

GAJA Lomita

KAPPO SEAFOOD Torrance

KAI SUSHI SPORTS BAR Lomita

MATSUI Torrance

SHINSENGUMI Gardena
YAKITORI

SHABU SHABU HAKATA HORUMON
HAKATARAMEN

TORIMATSU Gardena

TOKYO BEAUTY Torrance

GRADIS NEW YORK Torrance

J-goods 向您介紹日本文化



WEST L.A.

NIJIYA 超市 Sawtelle

GYUKAKU Beverly Hills

HAIR EPOCH Centinela Ave

KANPAI Lincoln Blvd

MANPUKU Sawtelle

U-ZEN Santa Monica Blvd

YAKITORIYA Sawtelle

Other

大華超市 Van Nuys

NIJIYA 超市 Little Tokyo

GYUKAKU Topanga Canyon

SAMLL ISLAND Northridge

J-goods雜誌從2003年創刊以來一直受到廣大華人朋友的支持和鼓勵。近5年來我們用中文介紹日本文化和商品，還舉辦了各種與讀者見面交流的活動。知名度日益增高。我們會繼續努力把雜誌越辦越好。如果您想在J-goods上放廣告，如果您希望得到雜誌或任何問題請隨時跟我們聯繫：

info@j-goods.us ★ (310) 464-0990

★ 我愛J-goods

日本商品大全



J-goods 向您介紹好吃的日本餐廳



Eyelash by Emiko 睫毛增長讓您變成電眼美人



任誰都喜歡雙眸上那幾道弧線優美的睫毛，而這正是Eyelash by Emiko最擅長演出的地方。由於深受Hollywood女星和上流人士的信賴，她們甚至稱呼Emiko小姐為「Eye-lash Queen」。凡是經過Emiko小姐的一雙巧手，無論什麼樣的睫毛都能轉眼變得纖柔俏麗。Emiko小姐說：「我們會根據客人睫毛的狀態和整個臉部的感覺，設計出最適合客人的睫毛。」這裡的睫毛種類豐富，各種顏色和長度、捲度任您挑選，宛如「高級訂製服」般貼心。

因為是一根根仔細地將睫毛種上去，眼瞼和睫毛都不會感到疼痛。所使用的漿糊也是自家開發出來的，完

全無臭而且不刺激，肌膚敏感的人也可以安心。

「給我再長一點！再濃一點！」您還在鏡子前面用睫毛夾一邊擠眉弄眼一邊奮鬥嗎？趕快來試試睫毛增長，輕鬆當個人人見人愛的電眼小美人兒吧。

讀者好禮大方送！

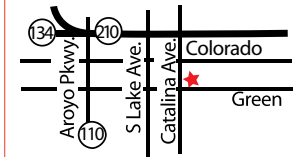
Full Set 50% OFF優待券

共有4個得獎機會

請註明地址、姓名和年齡，趕快以「Emiko」為標題寄電子郵件到info@j-goods.us吧！(2008年5月31日截止)

Tel: (626) 792-7370

1030 E. Green St. Pasadena Green Plaza Suite 110, Pasadena CA 91106
10:00am - 7:00pm / Mon-Sat/
www.eyelashbyemiko.com



由於需要高度細膩的技巧所以一定要選值得信賴的好店



睫毛所映出的深影讓雙眸更為楚楚動人



Emiko小姐的指尖會在睫毛上施魔法



Catalina Ave.的入口比Green St.好找

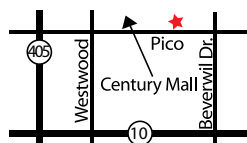
Miho Style

用輕柔飛揚的重輕髮呼喚春天！

「我想改變一下髮型，可是不太想剪短，也不太想用燙的…」聽到J-goods實習生Yumi這麼不講道理的要求還能夠用笑容應對的，大概也只有Miho Style吧。Miho小姐說：「只要稍微改變一下瀏海也能夠給人完全不同的印象哦。不想傷害髮質的話，重點就是做羽毛剪時不要打得太薄。」日本目前正流行一種叫做「重輕髮」的髮型，它的特徵是讓頭髮保留住重量感的同時，運用剪髮和整髮的技術讓頭髮充滿了一種輕飄飄的空氣感，看起來既懷舊又不失俏麗。您也想輕鬆地變身一下嗎？來一趟Miho Style試試看日本最新的剪髮技術吧。

Tel: (310) 963-3277 (要預約)

CHESS & BURMAN SALONS Studio 6
9911 Pico Boulevard 200, Los Angeles
10:00am - 6:00pm (Wed-Sun)
Mihostyle.com



1.Before

3.After



1. 髮質偏硬頭髮量多，而且好幾個月沒剪髮
2. 按照Yumi過分要求完成的髮型！Miho小姐也露出滿意的笑容
3. 為了不傷害到髮質，除了洗髮精和水之外剪髮技術也很重要。用髮捲棒捲也可以，等頭髮乾了之後再用整髮劑去整也很可愛

P26 有折價券，絕對划算！

4月号が配布になる頃、私は人生2度目の上海にいる。好きな味を見つけないで、去年の上海では、4日間毎日小籠包を食べた。ただ有名な南翔饅頭店には行ってないので、今回は必ず行こう決めている。というわけで、みなさん、上海の旨い小籠包屋、旬の食材、うまい麵料理店情報をinfo@j-goods.usまで、ぜひお寄せください。上海から毎日楽しみにメールチェックします!!

土橋八恵

日本の布団屋さん、お布団の貸し出しをしているのを知っている？僕は、テレビ番組の紹介で始めて知った。ちょうど4月に台湾の家族が東京に遊びに来るので、早速うちの近くにある、NHKの時代劇に出てきそうな布団屋さんに聞いてみたら、本当にあった。浴衣つきの豪華セットで一泊3500円、それ以上一泊につきプラス2100円。高いか安いかわからないが、ちょっとマシなホテルなんかより全然安いのでとりあえずここで借りようか。しかしある日、かみさんが暇つぶしでネットでレンタル布団を調べてみたら、なんとレンタル布団業者さんがいっぱい出てきた。5泊以内一律5400円とか。時代劇布団屋さんのご主人の素敵な笑顔を見ながら、日本全国を相手にするスケールメリットに恵まれているネット業者に頼むか、悩んでいるところだ。

Shui Jong Huang

久しぶりに日本語の本を読んでいる。これまでで63刷、累計発行部数は300万部に達した「女性の品格」。「型どおりの挨拶ができる」、「流行に飛びつかない」、「贅肉をつけない」、「インナーは上質で新しいものを」、「得意料理をもつ」、「姿勢を正しく保つ」、「無料のものをもらわない」(←J-goodsも無料だけでもらってね!!)、「独りのときを美しく過ごす」、「恋はすぐに打ち明けない」、「品格ある男性を育てる」…。うん、私は「得意料理(肉まん)もつ」以外は全部だめだね。品格がある女性になれないかも。(笑)

Jing Yu

私の故郷は北海道です。実家のある紋別では、冬になると流水がやってきて海が氷に閉ざされます。そんな海の現象を当たり前だと思って育った私ですが、もう何年も流水を見ていません。毎年2月に行われる流氷祭りには今年も大勢の観光客が訪れたとのこと。そしてここ数年、その多くは中国語圏からの方々なのだそう。最近習い始めた中国語を使うのは、本国の、中国や台湾ではなくて、北海道かもしれませんね。

山中緑

桜、菜の花、潮干狩り…。聞いただけでも心が躍りだしそうな「春」。私自身も久しぶりにJ-Goodsに参加して、長い冬眠から覚めた気分の今日この頃です。外はぽかぽかと暖かく、あちらこちらから花の便りに誘われて、出かける機会も増えそうです。そんな私の必需品はデジタルカメラ。広角レンズと、空の色や海の色を鮮やかに写してくれるフィルターをセットして、いつでも撮れるように首に下げた姿はまるで秋葉原のおたく。少々ショックだった。

倉地淳子

インターンとして働き始めて早2ヶ月。毎日言葉と格闘している間に、カリフォルニアは初夏陽気。さんさんの太陽に時折そよぐ涼しい風。一番好きな季節です。私のリラックスタイムの一つは、お風呂で本を読む事。きれいに並んだ美しい言葉たちが、お風呂場に立ち籠める湯気に溶け込んで、時が経つのも忘れるほどです。もちろん、水のペットボトルは忘れずに持ち込むこと!ちなみに、バスタブで読む本のお勧めは、江國香織さんの小説です!中国語の翻訳も出ているので、みなさんも是非読んでみてくださいね。

菊池 裕実子

等各位看到這本4月號，我人已經在上海了。這是我人生中第二次的上海，去年那一次為了尋找自己喜歡的味道，四天下來每天都在吃小籠包。可是因為上次我沒有去到有名的南翔饅頭店，我決定這次一定要去。所以呢，各位親愛的讀者朋友們，您要是知道上海哪裡有好吃的小籠包、新鮮的當旬食材還是好吃的麵什麼的，一定要寄信到info@j-goods.us告訴我一聲哦。我在上海每天都會抱著期待的心情看看電子信箱的!!

Yae Dobashi

你知道日本的棉被店有出租棉被的服務嗎?看到電視節目的介紹之前我也不知道。剛好台灣的家人4月要來日本玩，所以我馬上就跑去附近一家好像會出現NHK時代連續劇裡面的棉被店，一問之下居然真的有。付有浴衣的豪華棉被枕頭組合一晚3500日圓，兩晚以上每多一晚加2100。不知道這樣算實還是便宜，但也總比像樣一點的旅館便宜多了，所以想說乾脆就跟他們租吧。可是有一天，老婆在打發時間的時候上網查了一下棉被出租，居然跑出了一大堆棉被出租業者。5晚以下一律5400日圓之類的。要背叛時代劇棉被店老闆那張和藹又充滿慈愛的笑容，還是要向以日本全國為市場而受惠於規模經濟的網路業者投誠，我還在煩惱。

黃世忠

最近讀了去年日本最暢銷書《女性的品格》，此書到今年3月份竟然賣了300萬本。為了使您變成堅強溫柔美麗、有品格的女性，本書共介紹了「會寫感謝函」「嚴格遵守約定」「保持正確姿勢」等66條法則。我邊看邊樂，精選幾條有意思的跟大家分享：「身上沒有贅肉」「陷入戀情不馬上告白」「擁有拿手菜」「穿優質新品內衣」「不索取免費贈送的東西」(雖然J-goods也是免費贈送，但請領取哦!!)「一個人獨處時也注重自己的外貌」「周末閒暇時不把家事全攬在自己身上」「記住花的名字」「培養有品格的男性」…。我好像只有閒暇時不做家事和有拿手菜這兩樣符合，呵呵，看來我跟有品格的女性差距太遠啦!

于 靜

我的故鄉在北海道。在老家「紋別」這個地方，每到冬天海面就會因為流冰而凍結起來。從小看到大的我一直以為這是理所當然的現象，最近好幾年都沒有去看流冰了。每年2月舉辦的流冰祭都會吸引大批的觀光客來訪，而今年也不例外。最近這幾年，聽說大部分的觀光客都是華人。剛學中文沒多久的我，看來不用到中國還是台灣，也許在北海道就可以初試啼聲了吧。

Midori Yamanaka

櫻花、油菜花、到海邊撿貝類…。光是聽到這幾個春意盎然的字眼我的心就雀躍不已。事隔多時再度參與J-Goods的製作，有種從漫長冬眠中醒來的感覺。外頭暖洋洋的，不知不覺就被到處盛開的花朵所誘惑，出門的機會也增加了。這時我的必需品就是數位相機。裝好廣角鏡頭和可以讓藍天碧海拍起來更為鮮豔的濾鏡掛在脖子上，看起來就和秋葉原的御宅族沒什麼兩樣。真是傷腦筋。

Junko Kurachi

好快，來這裡當實習生已經兩個月了。每天為了一字一句而奮鬥，初夏的陽光也不知不覺地溫暖了加州。時而艷陽高照、時而涼風徐徐，對我來說是最美好的季節。泡在浴缸裡讀書是我最放鬆的一刻，書中那些排得整整齊齊的優美文字彷彿要溶進籠罩在浴室裡的霧氣似的，總是會讓我忘了時間的流動。當然，我不會忘記帶一瓶水進去喝的。對了，江國香織的書很適合在浴缸裡面看呢。因為有中文翻譯本，各位讀者朋友們一定要讀看看哦。

Yumiko Kikuchi

6月號預告

J-goods 6月號，預定2008年6月10日發行

特集：盡情享受日本高級品

喜歡創作的日本人做出來的高級品，價格不菲自然有它的理由。

下一期我們要介紹在美國也可以買到的日本高級品。(內容可能有所變動)



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

各位鄉親父老兄弟姊妹 快來看鮪魚解體秀吧！

五月二十四日(六)三點就到。免費參加、當場販賣
MARUKAI-WEST COVINA 吧！

來來來！鮪魚的解體秀馬上就要開始啦！

沒有親眼看過巨大鮪魚被支解的場面，恐怕永遠不會知道那份魄力有多麼驚人。體重200LB的巨無霸鮪魚，在眼前看起來就好像要把自己吞沒般碩大。看到那巨體在俐落的刀法下迅速地被切開分段，令人不由自主地發出驚嘆的歡聲。

美艷的赤身背肉好像紅寶石一樣，腹肉的霜降油脂宛如雪花一般，令人垂涎三尺。另外還有讓各路老饕神魂顛倒、比大TORO(前腹部)含有更多油脂的KAMATORO(前腹部的胸鰭部位)，也讓人好想嚐一口看看。解體秀並不只是單純的表演而已，同時也有保持新鮮的意義。在眼前當場支解的鮪魚，不論味道還是鮮度都超群拔類，在素有生魚片大國之稱的日本也是可遇不可求的珍品呢。想當然爾，鮪魚的解體需要相當高度的技術才能完成，可不是隨便找個人來就會的。

在日本也難得一見的超人氣鮪魚解體秀，

絕對有一窺究竟的價值！錯過就真的太可惜了。



同時也將舉辦「手捲壽司教室」

「今晚決定吃手捲壽司囉」
用剛切下來的新鮮鮪魚肉
做個簡單的手捲壽司吧！

講師：Yuji Matsumoto (壽司academy前校長)
日期：5月24日(六) 3:00pm ~ 4:00pm

名額：20名(額滿截止)
費用：\$5 (含材料費及小禮物)
報名：註明地址、姓名及電話號碼，將以Zipangoods
USA為受款人的支票寄到下列地址。
J-goods (Zipangoods USA Inc.)
438 Amapola Ave. Suite 235,
Torrance, CA 90501
*報名後恕不退款

MARUKAI WEST COVINA STORE

有很多招牌促銷商品哦!!

BIG SALE 5/23 (FRI) 6/1 (SUN)

歡喜特賣!!

會員制日系特惠市場 Maukai、
試用會員券購物優惠現正實施中!!

BOTAN RICE 20 LBS
5.98

ASAHI SUPER DRY BEER 12 PACK
7.98 (+CRV)

MITSUKAN VINEGAR 24 FL OZ
1.38

MYOJO YAKISOBA 3 SERVINGS W/SAUCE 17 OZ.
98¢

NAGATANEN SUSHI TARO 10.52 OZ
2.48

HOUSE WASABI 1.5 OZ
88¢

SHIRAKIKU SANUKIYA CUP UDON REGULAR 7.76 OZ KATSUO 7.79 OZ
1.68

SHIRAKIKU RAMUNE DRINK 6 PACK
4.98 (+CRV)

CALBEE POTATO CHIPS NEW BBQ/HOT & SPICY SEAWEEED & SALT 80g
98¢ EA

MARUKAI WEST COVINA
1420 SOUTH AZUSA AVE.
WEST COVINA, CA 91791
TEL: 626-430-0900

BUSINESS HOURS
營業時間
MON-SAT: 9:30 AM-7:15 PM
SUN: 9:30 AM-6:45 PM
MEMBERSHIP MARKET

Available at: Marukai West Covina Store Only.

在5/23 ~ 6/1這段期間，本頁可作為免費會員券使用。敬請攜帶本頁光臨Maukai。

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



Tokyo Table Sake Night!!

與品酒師共渡美好的日本酒之夜

盡情享受由20種日本酒與美食所交織出來的華麗樂章

4月17日(木) Beverly Hills店
7:30pm ~ 10:30pm

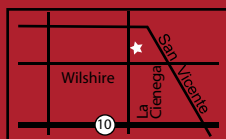
4月24日(木) Arcadia店
7:30pm ~ 10:30pm

\$35 /一人 (四月限定特價，站著吃的方式)

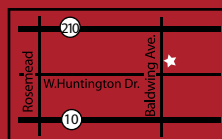
可當天參加，不過現場可能會擁擠所以建議您事先預約
請打電話向各店預約或洽詢



www.tokyotable.com



Tokyo Table Restaurant & Bar
- Beverly Hills
Tel: (310) 657-9500
50 N. La Cienega Blvd.
Beverly Hills, CA 90211
Open Every Day 11:30am - 2:00am



Tokyo Table Restaurant & Bar
- Westfield Santa Anita
Tel: (626) 445-4000
400 S. Baldwin Ave.
Arcadia, CA 91007
11:00am - 11:00pm (Sun - Thu)
11:00am - 12:00am (Fri - Sat)