

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

08.08

SINCE 2003

Vol.25 August, 2008

隔月發行 · 免費

J-goods Publishing

Tel:310-787-8611

info@j-goods.us

特集

Umai! 日本料理

日本料理為什麼受歡迎？為什麼對身體好呢？本期當中除了回答這些問題之外，更徹底研究了日本料理的美味。

J-recipes

香雞BBQ

J-sake

品酒師Matsumoto的

「日本酒知識加油站」

適合日本酒的味噌料理

特別推薦好店！

Mishima

讀者專屬好禮相送

P29 Bath Roman bihada

Mishima

Zojirushi

Asahi

JAPAN'S #1 BEER

日本第一的啤酒



ASAHI SUPER DRY “好喝的秘密”

- 堅持Natural Brewing Process，追求傳統製法的啤酒原味。
- 無論瓶裝還是罐裝，都是在未經熱處理的生啤酒狀態下充填，完整保持生啤酒最原始的風味。
- 嚴選的原料和酵母實現了適合任何菜餚的Crisp & Clear風味，不管喝幾杯都不會膩。

ASAHI SUPER DRY，以日本第一的啤酒之名風靡全世界。

Source: Impact International, 2007. Imported by Asahi Beer U.S.A., Inc., Torrance, CA

千呼萬喚始出來 健康美味烤肉器



HPS-SG4

「要是網子細一點就好了」、「如果這邊可以拿下來就好了」…。把這些使用者感想跟意見通通收集起來，然後經過改良而開發出來的便是這台「BBQ烤肉器HPS-SG4」。

它烤出來的肉實在是沒話說。既不油也不膩，彷彿用烤肉架烤出來似的。1300W的強大火力，把肉烤得是黃澄澄又香噴噴。雙膜加工的燒烤鍋面可將油脂分離並集中到油溝，所以可以享受到既美味又健康的烤肉。



另外，這台烤肉器具備了附有蓋子的鐵板，所以它還可以使用「一半用來BBQ一半用來蒸餃子」的絕活呢！而且溫度調節控制器還可以讓您隨心所欲地調整火候。

不愧為以使用者感想而開發出來的烤肉器，好用又好清洗，絕非一般的烤肉器可比擬。SANYO的BBQ烤肉器HPS-SG4，看來將穩坐家庭用烤肉器的龍頭寶座吧。有了它，您也可以輕鬆地在家裡享受到美味又健康的無煙BBQ！

好用

- 鍋面經過遠紅外線雙膜加工處理，不容易沾鍋。
- 不易導熱的把手及鍋身。
- 托盤中的水可盛住過多的油。由於托盤夠深，水跟油不易溢出。



好收拾

- 烤盤背面平坦，好清洗。
- 可卸式集油盤，用洗碗機也可以清潔溜溜。
- 層疊構造，收納方便。



夏日 BBQ，就看 SANYO 烤肉器大顯身手吧！



Cook Plate / HPS-MC3

從需要長時間烹調的火鍋、嫩菜到鐵板料理的廣島燒等等，甚至連蒸煮料理都可以一手包辦。更厲害的是連可麗餅都做得出來呢！因為無煙所以很適合在聚會中使用。若同時擁有 BBQ 烤肉器的話就太完美了。



HPS-SG3

200 sq Inch 大型烤盤，哪怕人數眾多也可以讓大家烤得開心吃得開心。



HPS-SG2

適合迷你型聚會。體積雖小，850watts 的火力也已綽綽有餘。

為一成不變的BBQ來點不一樣的日式烤肉醬吧。保證會帶給您前所未有的美味與驚喜！

香香烤肉醬

材料：4人份

烤肉用牛肉 1 lb

洋蔥、紅蘿蔔、南瓜等個人喜歡的蔬菜 大量

A

醬油 4大匙

柳橙果醬 3大匙

蒜頭 1枚

麻油 1大匙

水 2大匙

做法：

1.蒜頭磨碎之後和A材料混和，然後把肉放進去醃15分鐘左右

2.大家一起來烤肉囉！

「光輝閃耀的SAPPORO BEER」



2008年8月8日

值得紀念的這一天

我們要緊緊握著金星標誌的啤酒罐

守在電視機前面

希望我們國家的選手胸前也能夠閃耀著金星的光芒

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



Japanese Sushi Bar and Grill

Kanpai

不是普通的壽司，也不是理所當然的天婦羅
換點口味，來個新日本料理如何呢？

8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
Tel: (310) 338-7223
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)



Sushi & Japanese Cuisine

Kyala

Diamond Bar的壽司店

伽羅



慶祝開店8週年!
午餐&晚餐, 特別推出超值套餐,
只限8月份!



在口耳相傳之下客人越來越多。
伽羅的美味，您一定要來試試看。

Tel: (909) 860-9162

1178 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765

Lunch 11:30am - 2:30pm (Tue - Fri)
Dinner 5:00pm - 9:30pm (Tue - Thr)
5:00pm - 10:00pm (Fri)
5:00pm - 9:30pm (Sat)
5:00pm - 9:00pm (Sun)
Monday Closed



Teriyaki、皆大歡喜！

喜歡Teriyaki味道的人正在急速增加當中。在漢堡連鎖店，Teriyaki漢堡也早已成為了熱門的招牌商品。它那甜甜辣辣又滑溜溜的口感以及挑逗鼻子的誘人芳香，簡直讓人無法招架。Teriyaki好吃的秘密在於用來做基本醬底的醬油，因為醬油富含了最近非常受到矚目的「Umami」。

要說Umami是什麼的話，可以說它是一種湯汁的鮮味，可以讓菜餚變得更好吃。Umami主要來自於氨基酸，而當富含氨基酸的Teriyaki醬與肉類和蔬菜合為一體時，所產生的相乘效果可讓Umami膨脹好幾倍，就好像美味的宇宙大爆發一樣。

Teriyaki的語源來自於日本料理的烹調法之一：「照燒」。把以醬油為底的甜味醬塗在魚上面然後拿去烤，如此一來醬裡面的糖分就會讓食材表面帶有鮮艷的光澤(照り)，所以才會被稱為「照燒」。在美國，照燒醬變成了一種甜辣醬，而且也經常被用於肉類料理。

Kikkoman的「匠」Teriyaki系列，為了追求美味和品質而進化到了Teriyaki醬的最高境界。恰到好處的甜味跟辣味，加上Kikkoman自豪的醬油所帶來的天然發酵Umami，讓您的口中化為一片香醇美味的海洋。不添加任何調味料，All Natural。煎、炒、醃樣樣行，當作烤肉用的沾醬也沒問題。塗在飯糰或玉米上面再拿去烤，吃起來也非常過癮。

「匠」心獨具的好味道、家家團圓的好味道！



Original

專業的正宗味道，鮮活的本釀造醬油Umami



Spicy Miso Teriyaki

加了紅味噌、白味噌以及朝鮮辣味噌的香辣風味



Garlic & Green Onion

含有大量蔥蒜，風味醇厚包君滿意



Triple Ginger 新發售！

用了生薑泥、生薑粒和生薑粉的三種絕品

香雞BBQ

材料：6人份

雞腿肉：6片

Kikkoman「匠」照燒醬 1/2 Cup

4種口味每一種都好吃

做法：

1. 雞肉水洗過後用紙巾擦過
2. 接下來看是要用平底鍋煎，還是用烤箱或BBQ烤肉器烤都OK。雞肉烤好前大約5分鐘，用刷毛把「匠」照燒醬塗到雞肉上面繼續烤，香噴噴的香雞BBQ便大功告成！「匠」照燒醬可以用來醃還沒烤過的肉，也可以用來沾烤好的肉來吃，想怎麼用就怎麼用！

好評發售中

yamamotoyama

SUSHIPARTY™

Soy Wrappers



用多彩多姿的5色Soy Wrappers來Enjoy-下吧!
壽司、下午茶點、點心、三明治,
想捲什麼就捲什麼!!



Serving Suggestions

Available in Full and Half Size sheets



www.yamamotoyama.com

- * 高品質大豆蛋白精製
- * 不含任何添加物及保存劑
- * No Cholesterol & 低卡路里
- * 素食者也可放心食用

8月特別菜單 8/1~8/31

香辣鮪魚蓋飯



Shogun \$55.25
(74個/5人份)



Samurai \$31.25
(36個/2人份)

炎炎夏季，香辣鮪魚蓋飯
讓你的食慾大增！

8月特別優惠價

\$4.59

Ninja \$43.25
(48個/4人份)

No Substitution for Special Menus Please

SUSHI BOY 請到附近的Sushi Boy購買

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
610 E. Carson St., Long Beach
562-424-0900

More Information: www.sushiboy.net

東京超人氣麵包店 Hamada - ya 就在Torrance Mitsuwa !!



講究小麥與酵母的麵包店
每天都在Torrance的工房烤製香噴噴的麵包，
不用冷凍材料，不含防腐劑。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！

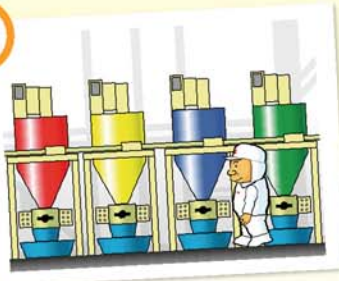
Torrance工房烤出來的新鮮麵包，
在San Gabriel、Little Tokyo、Santa Monica的
Mitsuwa各門市均有販售。

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

咖哩塊 製造過程



1



材料的準備

四個槽中分別放入咖哩粉、各種香辛料、各種調味料，以及麵粉和油。

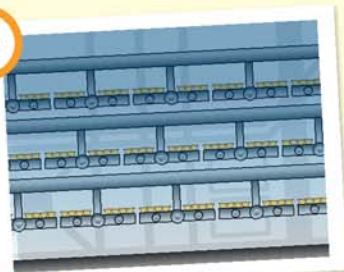
2



炒麵粉

將槽中的麵粉和油移到大鍋，用100℃以上的高熱去炒。水份炒到乾掉之後香味會散發出來。

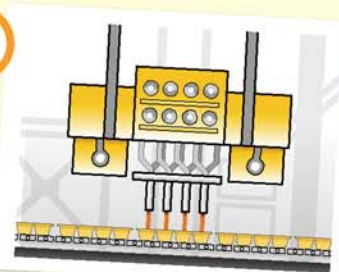
5



冷卻凝固

裝盤後的咖哩會被運送到大型冷藏庫中，慢慢地一邊冷卻一邊移動，大約30分鐘後軟軟的咖哩便會凝固。

4



裝盤

從大槽經由管子，把咖哩注入到輸送帶上的托盤，然後自動往下一個步驟前進。這時候咖哩還是溫溫軟軟的。

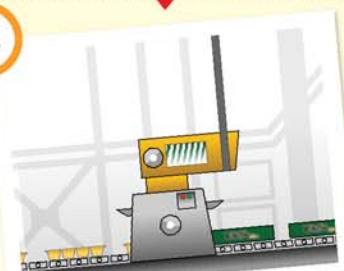
3



咖哩塊的完成

炒過的麵粉冷卻之後，與其他槽的材料一起放到更大的槽裡面，然後用電動機器慢慢地一邊加熱一邊攪拌。這個槽可以容納1噸以上的材料，容量非常大。

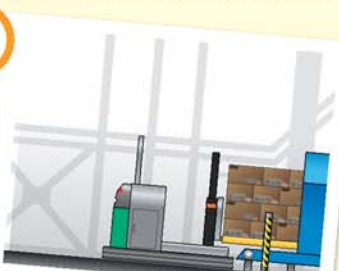
6



包裝入箱

用金屬探测器和X光線等等進行嚴密檢查，產品完成之後裝箱。

7



機器搬運

把裝箱好的產品堆得整齊之後要搬進倉庫。搬的時候利用有如搬運車的無人機器，安全性非常高。

8



把最好的咖哩塊獻給每個家庭

用世界各地精選的香辛料和香草製成咖哩粉，然後再更進一步做成咖哩塊。今天也來做個美味的咖哩大餐，讓全家人吃得開開心心吧！

Tasty Curry Sauce Mix 7.0 oz

Golden Curry Sauce Mix 8.4 oz



咖哩塊中含有馬鈴薯(土豆)、高麗菜(捲心菜)、白菜等蔬菜的粉末，營養豐富，大人小孩都喜歡。



暢銷品牌的長青樹，自1966年在日本發售以來便一直受到愛用。使用精選香辛料的咖哩塊風味濃厚，色香味俱全。





J-goods Magazine®

August 2008 • Vol. 25
 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
 Hiromi Tojo
 Designers Yumiko Ikeda
 Midori Yamanaka
 Mizue Ohira
 Miki Hayashi
 Photographer Key Kudo
 Kaya Omura
 Translator Yilun Li
 Zhuangfei Yu
 Shui Jong Huang
 Jing Yu
 Proofreader Shui Jong Huang
 Junko Kurachi
 Assistant Sales Hiromi Tojo
 Special Thanks TAWA Supermarket
 Marukai Supermarket
 Nijiya Supermarket
 Boping Chan



11 J-special

特集： Umami! 日本料理

目前全美國已有9000家日本料理店，
 是10年前的3倍之多。在這空前的
 日本料理熱潮當中，就讓我們去深入
 探討日本料理受歡迎的秘密以及
 日本人味覺的原點—Umami。

17	J-Sake	Sake Information
18	J-good Restaurants	
23	Editor's Choice	Mishima
25	J-news	New Products and News & Event
29	Present	
31	From Staff	

HOME APPLIANCE

3	Sanyo
---	-------

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

2	Asahi Beer
4	Sapporo Beer
5	Kikkoman
6	Yamamotoyama
7	S&B
9	Hakutsuru Sake
10	Asahi Ryokuken
26	Maeda-en
32	Ajinomoto Frozen Foods

J-good RESTAURANTS

4	Kanpai
	Kyala
6	Hamada-ya
	Sushi Boy
16	Tokyo Table
17	Kappo Seafood
18	Gaja Moc
	Asian-ya
19	Gyu-kaku
	Honda-ya
20	Hasu
	Japon
	Jubei
21	Sagami
	Kai Sports Bar
22	Ayame
24	Sagami
	Kula Sushi

BEAUTY • HEALTH

25	Eyelash by Emiko
27	Bath Roman bihada
28	YK Flora Yukikoihime
	Hair Epoch
30	Oceana USA Bihadaichizoku
31	KC Style Studio

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

25	Mrs. Lee
28	Temple City Psychic by Kim
29	Super Autobacs

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: _____

白鶴日本酒物語 第七卷

冷酒的樂趣

越過喉嚨時的暢快清涼、彷彿清水在體內流動的冷冽甘爽…。隨著冰涼的酒在口中逐漸暖和，宛如漣漪般的Umami便逐漸擴散開來，而這也正是夏日「冷酒」的醍醐味。

不過，「冷酒」原本並不是指冰冷的酒，您知道嗎？從前在日本還沒有冰箱的時候，只有特權階級才能夠喝到用冰窖冰涼過的酒。對一般人來說，沒有熱過的酒就算是「冷酒」了。

話雖如此，在如此炎熱的季節當中，來杯名副其實的冰涼「冷酒」真是再好也不過了。以「冷酒」方式來喝的話，更能夠顯現出日本酒的纖細口感和沁心芬芳。

在適飲溫度方面，據說日本酒是世界上守備範圍最廣泛的酒，從32F到131F都沒問題！雖然一般稱為「冷酒」，其實根據溫度的不同還有不一樣的名稱。32F~41F叫「雪冷」，41F~50F叫「花冷」，50F~60F叫「涼冷」。之所以會分得這麼細，是因為「冷酒」的表情和味道會隨著溫度不同而改變。看到這裡如果您覺得：「真的嗎？」，建議您一定要嚐嚐看。

Hakutsuru的每一種日本酒，冰涼之後再喝更能夠感受到其風味。盡情小酌冰冽清涼的冷酒，讓夏日的暑氣也變成一種享受！



純米吟醸

冷飲方式更能品味出它那甘甜清美的芬芳。



純米生貯藏

可以放鬆心情品嚐生酒的美味。圓潤香醇的風味，讓冷酒的魅力盛開。



淡麗純米

冰涼之後口感更清爽、味道更清香。



純米

純米的Umami會纏繞整個舌頭，冷飲更能顯現出它不凡的美味。



さゆりSayuri

清爽的口感及甘甜，讓您酒逢知己千杯少。



翔雲

高雅清爽的芳香、清澈無暇的風味。白鶴最引以自豪的純米大吟釀，冰涼之後仍舊充滿了王者風範。



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

白鶴的酒全部日本原產，不使用任何人工保存劑。

食物纖維帶給您不一樣的健康和美麗



有「第六營養素」之稱，講究健康和美麗的人都在注目的，就是食物纖維。

食物纖維是食物裡面的成分之一，它不會被人體吸收，通過人體時會順便清潔體內。由於具有解決便秘的效果，因此也可以更進一步達到皮下脂肪的減少以及肥胖問題的改善。

食物纖維可分為水溶性與非水溶性兩種。非水溶性食物纖維在吸收水份後會膨脹，讓腸道的動作變得靈活。而水溶性食物纖維在吸收水份後變成膠狀，會長時間停留在體內，因此有減緩血糖值的上昇以及不易感到飢餓等優點。此外，水溶性食物纖維還具有吸住有毒物質並將其排出體外的效果。

常常聽人家說便秘是造成肌膚粗糙的元凶。所以代謝要是順暢的話，其實也就是通往健康、美肌以及瘦身的捷徑。話又說回來，哪些食物當中含有較多的食物纖維呢？

各種食物中的食物纖維含量(每100g)

大麥幼苗 52.1g

芹菜 6.8g

綠花椰菜(甘藍) 5.7g

高麗菜(捲心菜) 1.8g

蘋果 1.5g

Asahi Ryokuken的青汁是一種含有大麥幼苗食物纖維的健康飲料。它所使用的大麥不噴灑任何農藥，而且都是經過細心栽培的健康品種。由於在大麥抽穗前便將幼苗磨成細粉，所以完整保留了優質的食物纖維。要持續對身體有益的好習慣並不是一件容易的事，不過有了可以配合三餐一塊攝取的青汁，還真是輕而易舉呢。



這一點才厲害！

Asahi Ryokuken才有的黃金平衡

獨家配合了可以讓食物纖維作用更有勁的乳酸菌和寡糖，也就是所謂的黃金平衡。

食物纖維：在非水溶性纖維的大麥幼苗中，再添加兩種水溶性食物纖維而成為三重纖維。

乳酸菌：維持腸道內的益菌，預防形成口臭和蛀牙的細菌繁殖。

寡糖：形成養分而協助乳酸菌作用。

您可以到Marukai Pacific Market & Stores的青汁Booth試喝看看。

想先體會一下青汁美味的人，建議您來這裡先喝為快

1620 W. Redondo Beach Blvd., Gardena, CA 90247



免費試飲品贈送中
請打電話或到HP索取

美

味

J-special

在世界各地蔚為話題的日本料理，向來給人「恰到好處的整體感」、「色彩豐富」等印象，而本期便要徹底追尋日本料理的魅力所在。日本料理為什麼好吃？為什麼對身體好呢？

跟著我們踏上美味探求之旅，一起去解開日本料理的「？」吧。

Umai! 日本料理

探求





「哇！好可愛！」「好漂亮哦！」你是否在也曾經在日本料理店中不自覺地發出像這樣的讚嘆呢？小盤子上盛著五彩繽紛的料理、精雕細琢的蔬果裝飾，不時還輕輕地綴上一朵應時的鮮花……。

日本料理也可以用眼睛來品嚐的。味道要好自然是不在話下，不過日本料理卻連要用什麼樣的碗盤端出去給客人都顧慮到了。生魚片旁的一朵清秀小花、涼麵上的一片沁心楓葉。小小的演出，不但能提供視覺上的享受，同時也能令人胃口大開。日本甚至還有專門店在販賣用來裝飾料理的小東西，真不愧是喜歡講究的日本人。而這時候呢，我們就不應該用一副很不屑的樣子說：「哼，講究這些不能吃的東西有甚麼用？」，懂得情趣的人會喃喃細語地來個這麼一句：「這不是山茶花的葉子嗎？好漂亮啊。」如果什麼話都不說，默默地光顧著吃的人也會顯得不夠風雅。

將食材切成可以用來當作裝飾品的手法，在日本料理中很常見。但這並不都是為了好看而已。例如把芋頭切得每個面都整整齊齊、把紅蘿蔔切成花瓣狀等等，除了視覺上的考量之外，同時也是為了要讓食材更容易入味。另外像是壽司下面舖的竹葉，除了用來裝飾之外，同時也有抗菌和增添香氣的效果。日本料理光從外觀這一面來看，就已經相當深奧了。

飯後的日式糕點有漂亮的動物或花卉的形狀，幾乎每一種都是精美的藝術品。日本料理不光是填飽肚子而已，還會用美感去滿足人心。

在日本的一般家庭，配合料理去選擇碗盤也是很普通的光景。例如玉米湯跟味噌湯，雖然都是湯但用的容器就不一樣。玉米湯要用陶瓷的湯杯，味噌湯要用上了漆的木製湯碗。烤魚跟漢堡肉，也要用不同的盤子去裝。小孩的便當裡面可能裝了切成章魚狀的香腸或是兔子狀的蘋果，遇到祭典節慶什麼的媽媽還會做出漂亮的捲壽司……。

用眼睛也可以享受的日本料理，或許就是源起於家庭料理吧。

美

Umai! 日本料理

味

日本料理的世界中有一句話是這樣說的：「最好吃的東西就是，在當地收穫的當季食物。」一般而言，當季的食物通常營養價值最高，不但美味多汁而且價格便宜。日本料理擅長活用食材本身的味道，夠新鮮的話就像生魚片或生菜沙拉那樣生吃，烤過或水煮的東西只沾點醬油或灑點鹽巴便吃將起來。日本料理的基本概念是，只要材料好，做出來的味道自然也棒，所以調味都弄得很清淡。如果把喜歡加好幾種味道進去的中華料理比喻為「加法料理」，或許日本料理便可以稱為「減法料理」吧。為了能夠感受到清淡的食材原味，日本人似乎從嬰兒期就開始鍛鍊舌頭了。

嬰兒開始長牙之後，便要開始給他吃一些斷奶食品。說到這個斷奶食品，大概找不到像日本這樣實行得如此徹底的國家。



因為要給小孩品嚐食材本身的風味，所以通常會將蔬菜或白身魚等材料煮過之後搗碎，然後加一點用昆布或鰹魚乾熬出來的湯汁，弄得滑嫩順口之後再餵食，把大人吃的東西搗碎之後直接給小孩吃是絕對禁止的。之所以會徹底到這種地步，是因為日本的媽媽們在小孩子的健康檢查時都會被耳提面命一番：「太早習慣味道重的東西，小孩子會變成不吃味道清淡的。」「從小就攝取太多鹽份和糖份的話，對身體很不好。」所以在日本沒有巧克力口味的嬰兒食品，要是把炸薯條當作是固齒器給小孩子咬，肯定會被四周圍的人教訓一頓。

日本人的舌頭之所以敏銳，或許要拜從嬰兒期就開始的訓練所賜吧。



探

對了，剛才提到的「湯汁」(だし汁)，在談日本料理的時候絕對少不了它。

你知道人的舌頭可以感覺到五種味道嗎？這五種味道是「甜」、「鹹」、「酸」、「苦」以及「Umami」。最後這個Umami雖然跟其他味道不太一樣，卻是一種能夠讓人們覺得「好吃」的基本要素。番茄(西紅柿)、紅蘿蔔、洋蔥以及肉類等等，幾乎所有食材當中都含有Umami，其中又以起司(乳酪)、豆腐乳、泡菜等發酵食品特別多，甚至連母乳裡面都有呢！Umami是一種說甜不甜說鹹不鹹，好像全部都混在一起而難以區分的那種味道。若用科學的角度進一步分析，可以知道Umami的成份是谷氨酸和次黃嘌呤核酸，而清淡的日本料理之所以會讓人覺得美味，便要歸功於「湯汁」(だし汁)裡面的所含有Umami。讓日本引以為豪的味噌和醬油等調味料中也含有豐富的Umami成份，將這些調味料配合用昆布、鰹魚乾及香菇乾熬出來的湯汁，Umami便會增加好幾倍。因為只要這樣味道就相當鮮美，所以可以減少砂糖和食鹽的使用量。日本料理的美味與身體健康的橋梁，就是這樣架起來的。

此外，日本人又經常被稱為「御宅族」。說得好聽一點的話，就是具有追根究底的精神吧。所以從其他國家引進到日本來的料理常常會被日本人徹底地研究、改良，最後變成好像本來就是日

本的東西一樣。例如拉麵、咖哩等等這些代表日本的「速食料理」，已經可以說與原版似是而非了。就連目前在任何一家麵包店都可以看到的「紅豆麵包」，也是一種「日本風味的麵包」。而最近特別受到歡迎的是摻了鹽和醬油等傳統調味料的甜點，比方說鹽味牛奶糖或醬油巧克力等等，無論哪一種都大受好評呢！日本風味的甜點會不會就此根深蒂固，今後將是值得注目的焦點。

日本人的探究精神，實在是無窮無盡。

求

很多人都說日本人之所以長壽，是因為平常都吃對身體健康的日本料理。而事實上也正是如此，日本人女性的平均壽命都已經快要達到90歲了。日本料理善用Umami來減少鹽份和糖份的使用，材料方面則以蔬菜及魚肉為中心，並堅持用最新鮮的食材。例如麻婆豆腐，除了講究豆腐之外，連豆腐的原料大豆

都會考慮進去的就是日本人。而且日本人也不會忘記利用味噌、醬油和醃菜等等傳統發酵食品的力量，因為這些發酵食品含有植物性乳酸菌，具有健胃整腸的效果。

日本人在吃飯之前都會雙手合十地說「いただきます」(itadakimasu)這句感恩的話。這是為了提醒自己不要忘記對蔬菜和肉類等食物心存感謝，感謝牠們把自己的生命賜給人類作為糧食。即便是日常生活中的飲食，都可以看出日本人對料理的用心。

不過另一方面，問一下日本人覺得什麼東西好吃的話，前幾名的答案通常是拉麵、咖哩、豬排飯、牛肉蓋飯、天婦羅等等，盡是一些會讓人忍不住想數落一番的食物。「這吃了會健康才有鬼。」「這哪是日本料理啊？」而且日本的外食產業最近開始流行「Mega」這個字，像是在日本熱賣到供不應求的麥當勞「Mega麥克漢堡」，還有吉野家的「Mega牛肉蓋飯」(比大碗還要大的超級大碗)等等。

三餐都吃健康又賞心悅目的料理當然是很理想，不過讓素食跟豬排飯可以保持在和平共存的微妙關係，說不定也是日本料理世界的魅力之一？！

最後，我們向JRO (Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad) Los Angeles總經理佐野先生請教了日本料理的魅力所在。

「用一句話來說就是，日本料理是一種由主食和副食所構成的均衡餐點。因為日本料理以植物性蛋白質為中心，也不太使用油，而且還可以攝取到豐富的食物纖維。健康取向和賞心悅目的日本料理目前風靡了世界各地，而這也可以說整體上反映了日本文化的日本料理為世人所接納，我是非常樂意看到這一點的。」

JRO致力於向海外推廣日本料理，並經由各種活動和世界各地的人們分享共同的飲食經驗，讓更多人能夠了解到日本文化。我們在採訪的時候聊得非常投機，然後還談到了日本料理和中華料理的比較。這些內容我們將在J-goods10月號中仔細介紹，敬請期待。



Tokyo Table

夏日涼宴新登場！

在加州豔陽的籠罩之下，是不是很想吃一些口感清爽而且又能夠元氣百倍的料理呢？聽說Tokyo Table已經準備好了讓眼睛也能夠清涼一「夏」的全新菜色，所以我們就來為各位讀者介紹一下。

首先呢，在日本說到夏天的元氣料理，每個人都會想到鰻魚。鰻魚含有豐富的維生素A和維生素B1，所以能夠消除疲勞、養顏美容。裡頭包了鰻魚和大量蔬菜的生春捲，讓您可以清清爽爽地享受鰻魚的美妙滋味。日式擔擔麵Spicy Miso Ramen，也是一道會讓人胃口大開的絕品。

Tokyo Table夏日涼宴，千萬不要錯過哦！



Chicken Karaage Summer Roll \$8.95

將小黃瓜、生菜、香菜、鱈梨以及炸雞塊用米製春捲皮包起來，再添上幾許甜辣醬



Spicy Miso Ramen \$9.95

用香辣豚骨熬出來的味噌湯頭再配上中華佐料的好拉麵



Cohiba Roll \$11.95

放了檸檬和生薑的鮭魚加州捲



Shrimp Yakisoba with Gravy \$12.95

炒麵上頭淋了勾芡過的鮮蝦和蔬菜



Ishiyaki Seafood Fondue \$12.95

烏賊和蔬菜的石燒料理再澆上熱呼呼的香蒜醬，用串好的小麵包盡情享用吧



Shrimp Summer Roll \$8.95

將小黃瓜、生菜、香菜、鱈梨以及烤蝦用米製春捲皮包起來，再添上幾許甜辣醬



Unagi Summer Roll \$8.95

將小黃瓜、生菜、香菜、鱈梨以及鰻魚用米製春捲皮包起來，再添上幾抹鰻魚醬



TOKYO Parfait \$8.95

鬆鬆脆脆的雲吞餅乾配上海綿蛋糕和新鮮水果，然後再綴上奶油跟香草冰淇淋

Irvine店 預計8月開幕！

Tokyo Table Restaurant & Bar
Irvine - Jamboree
2710 Alton Pkwy, Irvine, CA 92606



大受好評的Sake Night!

8月21日(星期四) 於Arcadia店舉辦
\$45 / 一名 (喝到飽 · 吃到飽 · 立餐式)

7:30pm - 10:00pm

這一次將有更精彩的內容，
敬請屏息以待！



www.tokyotable.com

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)



Tokyo Table Restaurant & Bar
Beverly Hills
Tel: (310) 657-9500
50 N. La Cienega Blvd.
Beverly Hills, CA 90211
5:00pm - 11:00pm (Sun & Tue-Thu)
5:00pm - 12:00am (Fri & Sat)
Monday closed



適合日本酒的味噌料理

我們人類之所以能在地球上如此繁榮地生生不息，說是微生物做出來的發酵食品的功勞也不為過。不光是食品，就連在醫療方面，利用微生物的發酵作用所製造出來的藥物及抗生素，不知道已經拯救了幾億人的生命。

隨著生化科技的發達，人們已經開始了解，包含日本酒在內，這些微生物做出來的發酵食品，絕大部分都含有大量有益身體的物質(免疫力強化作用)。這一次就要來談談，能夠讓心情好起來而且還可以提高免疫力、正可謂一箭雙鵰的日本酒。

<與味噌的美麗邂逅！>

已經有研究結果顯示，在能夠預防癌細胞增殖的發酵食品當中，最有效的是日本的味噌跟納豆，而其中又以味噌的癌抑制力最為出色。更令人高興的是，日本酒跟味噌又特別地對味。這是因為味噌裡面所凝聚的鮮味成分(來自大豆的胺基酸)和日本酒的美味成分非常類似，所以彼此能夠相輔相成地提高對方的風味。除了大家熟知的味噌湯之外，味噌涼菜、味噌漬、味噌煮、味噌烤等等，不管哪一種味噌料理，只要碰上了日本酒，就像牛郎與

織女相遇在七夕的夜空般淒美動人。如果再搭配日本料理中不可或缺的醬油(發酵調味料)跟湯汁，那更是有如天雷勾動地火般一發不可收拾。

葡萄酒也是如此。由於葡萄酒具有高度的酸性洗淨效果，所以非常適合發酵食品，尤其是乳製品類的發酵食品。不過目前是講求低脂肪低熱量的時代，就這一點來看，勢必將有越來越多人使用日本的發酵食品(高纖低卡)，特別是將味噌應用在西洋料理方面。因此，我們相信日本酒也會越來越受到矚目吧。

今晚，就用日本酒跟味噌料理來一段美麗的牛郎織女之夜吧！

<本月精選>

奧之松「大吟釀啤酒十八代伊兵衛」Fukushima

這一瓶精米比例35%的大吟釀，是把從袋子裡面一點一滴滴下來的精華收集起來的傑作。蘊含了酵母鮮活的芬芳、充滿了香醇風味的口感，特別是和西京燒(白味噌烤魚)一起享用的話，彷彿在口中爆發出來的美味保證讓您永生難忘。

Yuji Matsumoto
品酒師

前California Sushi Academy 社長
共同貿易 企劃部總監
現勤務於Kabuki
品酒師
2006年世界品酒大賽
美國西海岸代表



割烹

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 大快朵頤正新鮮的夏季蔬菜和海鰻
味噌烤茄子、秋葵明太子燒、海鰻清湯、涼燙海鰻、冬瓜饅頭、生奶油無花果

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。

J-good restaurants

來去居酒屋！

天氣好熱→想喝啤酒→想吃好菜。這時候呢，沒有比去居酒屋更好的選擇了。居酒屋料理的特徵就是每一盤的份量都不多，所以可以一次點很多種菜來一邊品嚐一邊享用啤酒、燒酎或日本酒。而且，居酒屋的另外一個好處就是可以不用在意別人的眼光，大家一起嘻嘻哈哈吵吵鬧鬧的也沒關係。本期為您介紹的都是以講究材料而聞名的好店，所以不要再猶豫了，趕快拉著您的朋友或家人，大家一起去居酒屋吧！

GAJA MOC

原來還有這麼好玩的吃法！！



Gaja Moc是LA唯一的廣島燒・大阪燒專門店，有很多喜歡美食的年輕華人經常從Arcadia或Diamond Bar等地前來享用。他們說的理由是：「因為只有這裡才吃得到呀」。當我們前去採訪時，看到他們的煎法都目瞪口呆了。因為他們把廣島燒或大阪燒弄成心型或是一口大小，煎好之後還用美乃滋(蛋黃醬)和青海苔在上面寫字。有人和孩子們玩得很高興，也有人和男朋

友一起畫心畫得好甜蜜。這種玩法是日本人想不到的。不管是大阪燒廣島燒還是猛夾燒都充滿了食材的Umami，哪怕是我行我素的調味法也好吃。各式酒類、小菜和可愛甜點，加起來總共有300種以上的組合。難怪GajaMoc的人潮和笑聲總是絡繹不絕啊！

2383 Lomita Blvd. #102
Lomita, CA 90717
Tel: (310) 534-0153
L.11:45am - 2:30pm (Sat)
D.6:00pm - 11:00pm (Tue - Thu)
6:00pm - 12:00am (Fri)
5:30pm - 12:00am (Sat)
5:00pm - 11:00pm (Sun)
Closed Mon
WWW.GAJAMOC.COM



ASIAN-YA JAPANESE & ASIAN CUISINE 融合中日韓的亞洲風味居酒屋誕生了



豬肉涮涮鍋 \$7.00
生鮪魚片 \$9.00
野菜拉麵 \$7.00
宮保蛤蜊 \$7.00

友好好的聊聊奧運的話題嗎？走到Asiana邊吃邊聊吧！

11660 Gateway Blvd,
Los Angeles, CA 90064
Tel:(310) 312-3861
L.11:30am - 2:30pm
D.5:00pm - 12:00am
5:00pm - 12:00am (Sat & Sun)
Closed Wed



韓式嫩豆腐雞塊組合、酸辣湯拉麵等等，就如同店名一般，這裡的各式原創料理融合了亞洲各國風情。走流行休閒路線的店內由日本名歌手所設計，80種以上的菜餚則是由日本領事館的前專任主廚一手包辦。而且呢，Asiana不愧身為W.LA有名的Ramenya姊妹店，他們的拉麵自然也是不遑多讓。湯頭主要是用雞骨，然後再搭配鯧魚乾和豬骨經過9小時熬出來的；燉了15個小時以上的叉燒肉則是軟到用筷子輕輕一壓就能切開。另外像是上頭灑了香脆大蒜的生鮪魚片、用高湯去增添風味的宮保蛤蜊等等，您可以發現他們在日本料理的纖細當中融入了豐富的亞洲風味精華。無論是香蒜炒飯、辣椒炒飯還是豬肉涮涮鍋，各式料理都可以感覺到時代的潮流呢。想找個地方跟三五好

GYU-KAKU 牛角

讓好萊塢明星聞香下馬的燒肉居酒屋



說到牛角Beverly Hills店，他們不但榮登了FOX TV每年票選的日本料理部門No.1寶座，還有Mariah Carey等好萊塢明星經常光顧，在日本也是媒體競相大幅報導的超人氣居酒屋。幾年前，自從Leonardo DiCaprio帶著他的戀人連續三天造訪以來，便經常有人目擊到Jodie Foster、Drew Barrymore等多位明星在私底下前來用餐。今年父親節，聽說David Beckham一家大小都來了，小孩子也都高興得不得了呢。

牛角受歡迎的秘密在於種類豐富的菜色，有經過21天熟成的最高級Black Angus以及神戶牛等好肉，也有包含龍蝦在內的各式海鮮魚貝，甚至連專為素食者準備的食材都有。尤其是走高級路線的Beverly Hills店，所用的肉類自然是上上之選。其中又以牛

橫膈(harami)味噌、神戶牛五花肉和香蒜小蝦最受明星青睞。牛角的每一家分店都有種類豐富的小菜和各式酒類，烤肉的分量也剛剛好，就算是姊妹淘也能夠盡情享受到各種菜色。

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

各店晚餐5點起營業
 打烊時間因店而異 / 7天營業
 帶*標誌分店供應午餐，請向各店查詢
 各店均有HAPPY HOUR
www.GYU-KAKU.com

HONDA-YA LITTLE TOKYO

在Little Tokyo也是盛況空前的Izakaya



各種不同種族的人在Hondaya開開心心地一邊大啤酒一邊大啖烤肉。看到這副理所當然的光景時總是深深地覺得，在LA將日本的居酒屋文化推廣出去的，說是Hondaya也不為過吧。這家店所忠實呈現的，不光是日本居酒屋的裝潢和待客服務而已。看看他們的獨創菜單吧。不但適合下酒而且材料新鮮，種類更是豐富到不管再多人去，每個人一定都能夠找到自己喜歡的東西。不管再怎麼說，一個人只要\$30就可以充分享受到各式美酒佳餚的便宜價格，正是居酒屋的魅力所在。所以去年開在Little Tokyo的第三家分店也是連日爆滿，沒有排隊還進不去呢。因此，Hondaya一口氣將店面擴大，除了大桌子以外，甚至還有擺了武士盔甲供客人觀賞的榻榻米座席，非常適合舉辦派對、慶生會以及各種大型慶祝活動。當然，店面雖然變大了，Hondaya親切又周到的服務依然絲毫未減。看來，今天晚上大家還是到Hondaya集合吧。

烤雞串 \$1.60~/1支
 韓式煎餅 \$4.50
 海鮮生春捲 \$5.00
 南蠻醃炸柳葉魚 \$5.50

本多屋 Little Tokyo
 Tel: (213) 625-1184
 333 S. Alameda St. #314
 Los Angeles, CA 90013
 Open 7 Days 5:30pm-1:00am
 Mitsuya Market Place 3 FL
 無料駐車場完備



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



HASU KITCHEN OF JAPAN

體貼女性的餐廳Hasu蓮開幕



老闆之一的Masa先生說：「因為我們想要開一家讓女性朋友們可以放鬆心情前來的餐廳」。專為女性而設計的舒適桌椅，以黑色為基調的店內安安靜靜地流洩著爵士樂，溫柔的照明打造出令人心曠神怡的空間。各式獨創菜色則是融合了義大利、法國以及亞洲風味的料理。就算是烤雞串和串燒，也很貼心地準備了韓式泡菜五花肉、雞肉起司和迷你番茄等等，讓您也可以攝取到蔬菜。海鮮焗飯則是用豆腐取

烤雞串 \$1.80~/1支
 海鮮焗飯 \$8.50
 黃金白玉馬鈴薯 \$7.50
 代了義大利麵以降低卡路里。每天更換的菜色多達10種以上，而且都用當日的新鮮食材做成，手工製點心的種類也非常豐富。若想要和女性友人盡情享受花了心思的佳餚和美酒，Hasu蓮是您的最佳選擇。

2106 W. Artesia Blvd.
 Torrance, CA 90504
 Tel: (310) 324-5435
 6:00pm - 11:00pm (Mon - Thus)
 6:00pm - 12:00am (Fri - Sun)
 Closed Sun or Mon



JUBEI 十兵衛

用頂級食材做的最佳居酒屋料理



JAPON OC SUSHI DINING

結合了居酒屋的正宗壽司店



油炒牛蒡絲四味拼盤 \$8.50
 鱈魚前腹白蘿蔔 \$5.5
 藍紋起司四味香莓沙拉 \$7
 和白蘿蔔嫩到入口即化，鱈魚的甘美在口中宛如潮水一般。足以代表日本媽媽味道的油炒牛蒡絲，則是準備了盛有兩種口味的拼盤，不但食物纖維豐富，更是下酒佳餚。無論何時去都可以吃到喜歡的東西，真是方便又美味的好店。

居酒屋一般都從晚上開始營業，不過這裡白天就有提供居酒屋料理，而且還可以享受手製壽司的樂趣。新鮮到可以生吃的有機土雞、礦物質滿點的海藻鹽等等，Japon的每一道料理都可以感受到對材料的講究。而負責這些料理的，正是以天才壽司職人而受到矚目的Okura先生以及通稱Papa-san的老闆兼主廚。記者強力推薦的「鱈魚前腹白蘿蔔」，將肥美的鱈魚

23808 Mercury Rd.
 Lake Forest, CA 92630
 Tel: (949) 380-1812
 L. 11:30am - 2:00pm (Mon - Fri)
 D. 5:00pm - 12:00pm (Mon - Sat)
 D. 5:00pm - 10:00pm (Sun)
 7 days open



光是材料就已經令人嘆為觀止。利用日本最先進的保存技術，將築地直輸的鮮魚保持在剛捕獲的狀態展示在櫃台上。上等肉質的蝦子味道甘美，鱈魚則是富含了海潮的香氣，當最好的材料遇到最棒的師傅，豈有平凡之理？牛肉用的是從日本直接進口的正宗最高級和牛，就像老闆娘說的那樣：「和牛肉不但沒有腥臭而且又甜又軟」，和州牛Kobe Style Beef的外觀和味道完全跟一般的牛肉不同，牛舌則是越嚼越有味。為了引出這些上等材料的美味，Jubei對於要如何呈現也是一點都不馬虎。岩燒和牛用的是從日本買來的石板，由於石板具有遠紅外線效果，和牛的美味一滴也跑不掉。也難怪常客都說：「想吃肉的話，來這裡就對了。」烤雞串用的雞肉，不管是軟骨還是雞翅等等都經過嚴格挑選而且下了很多工夫。有了最好的下酒菜，再來就是酒了。Jubei的酒比其他地方要高級許多，在這裡您可以品嚐到日系航空公司頭等艙用的日本酒，也可以喝到用月光米釀成的越後啤酒等等。想親身體會看看一邊享用上等佳餚一邊小酌高級美酒的感覺嗎？Jubei一定可以滿足您。

20627 Golden Springs Dr. #2K
 Diamond Bar, CA 91789
 Tel: (909) 869-7881
 L. 11:30am - 2:15pm (Tue - Fri)
 D. 5:00pm - 10:00pm (Tue - Sat)
 4:30pm - 9:30pm (Sun)



SAGAMI

盡情暢飲日本直輸生酒



- 味噌豬排串 \$4.95
- 芝麻橙醋蕎麥麵 \$3.95
- 香辣鮭魚脆飯球 \$6.95
- 幼鱒魚涮涮鍋 \$9.95
- With雜燴粥組合 \$13.95
- 豆腐沙拉 1/2 size \$3.95

就是我們Sagami的追求。」所以當您看到這位開朗又親切的老闆娘，儘管跟她說說看您喜歡的口味吧。從8月25日(星期一)開始，Sagami將連續四天提供50% OFF的壽司、下酒菜以及各式好酒。趁這個機會，用清涼的生酒和新鮮食材把夏天的暑熱一腳踢開吧。詳情請參閱P24。

3850 Barranca Pky, #B
Irvine, CA 92606
Tel: (949) 857-8030
L.11:00am - 3:00pm / 7 days open
D.5:00pm - 9:30pm (Sun - Thu)
5:00pm - 10:00pm (Fri - Sat)



一般說來，酒在製造過程中會以大約60F的溫度加熱，不過生酒卻完全不經加熱處理，所以可以品嚐到初榨的新鮮和最自然的果香，是一種非常珍貴的酒。如此纖細的生酒，Sagami將直接從日本進口，並且以期間限定方式提供給客人，八月底以前在美國絕對買不到如此珍貴的生酒。此外，Sagami的下酒菜徹底講究新鮮，像是生蠔或是活魚拼盤等等，每一種都非常適合生酒的風味。Snow White Roll裡面包了名為ONO的夏威夷白身魚、白蘿蔔和洋葱；味噌豬排串用了有名的八丁味噌；涮涮鍋用的幼鱒魚則是新鮮到當作生魚片來吃也沒問題。這些以新鮮為賣點的原創料理，價格都合理到出人意料之外。老闆跟老闆娘笑容滿面地說：「客人的要求

KAI SUSHI SPORTS BAR

壽司加美酒、為奧運加油！



新感覺！寬敞又時髦的店內
不吃不可的感動大作HotNight Roll
鮭魚子、飛魚卵、小魚卵 Egg Rice

動呢。Kai的各式小菜和酒類豐富齊全，這四年才有一次的機會你還在等什麼呢？趕快去找你的朋友、同事和戀人，大家一起到Kai熱鬧一下吧。

北京奧運馬上就要開幕了。在Torrance的Kai Sushi Sports Bar，你可以一邊享用道地壽司一邊觀賞運動比賽。店內的大型電視機，讓你可以和一大群人共享感動與興奮的一刻。8月8日開始，這裡肯定會連續熱鬧個好幾天吧。大聲地熱烈加油之後肚子難免會唱起空城計來，這時候剛好就可以用他們份量滿點的創意壽司來祭祭五臟廟。匠心獨具的絕妙壽司和風味絕佳的口感，也許會帶給你和奧運一樣的感

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



J-goodsに広告を載せて、
中国系の皆さんにお店の
美味しさを紹介しませんか？



広告のお問い合わせは、
sales@j-goods.us
または310-217-0461まで。

Ayame

Fine Japanese Cuisine by Zipangu

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)
7 days open
ZipanguOC.com



J-goods要介紹各家美食名店給您

<p>烤雞肉串、居酒屋 </p>	<p>YAKITORIYA (310)479-5400 11301 Olympic Blvd #101, Los Angeles</p>	<p>KAN IZAKAYA YUZEN (310)530-7888 2755A Pacific Coast Hwy, Torrance</p>	<p>CURRY HOUSE DOWN TOWN (213)620-0855 123 S. Onizuka St., #204, Los Angeles</p>
<p>CENTRAL L.A.</p>	<p>NORTH&EAST L.A.</p>	<p>SHIN-SEN-GUMI 2 GO (Marukai Pacific Market) (310)324-0860 1620 Redondo Beach Blvd., Gardena</p>	<p>GARDEN GRILL (213)253-9263 120 S. Los Angeles St., Los Angeles</p>
<p>IZAYOI (213)613-9554 132 South Central Ave., Los Angeles</p>	<p>FURAIBO PUENTE HILLS EAST (626)964-4014 17859 Colima Rd., City of Industry</p>	<p>SHIN-SEN-GUMI YAKITORI (310)715-1588 18517 S. Western Ave., Gardena</p>	<p>MATU(L.A.) (213)250-9773 1267 W. Temple St., Los Angeles</p>
<p>HONDA-YA LITTLE TOKYO (213)625-1184 333 S. Alameda St. #314, Los Angeles</p>	<p>OJIYA SUSHI&DINING (909)606-8638 4183 Chino Hills Pkwy., Suite J&K, Chino Hills</p>	<p>TORIMATSU (310)538-5764 1425 W. Artesia Blvd., Gardena</p>	<p>WEST L.A.</p>
<p>KOKEKOKKO (213)687-0690 203 S. Central Ave., Los Angeles</p>	<p>OJIYA YAKITORI BAR&DINING (626)855-3500 15904 E Gale Av., Hacienda Heights</p>	<p> ORANGE</p>	<p>CURRY HOUSE WEST L.A. (310)479-8477 2130 S Sawtelle Blvd #200, Los Angeles</p>
<p>YAKITORI KOSHIJI (213)626-4989 123 S. Onizuka St., #203, Los Angeles</p>	<p>SHINSENGUMI (626)943-7956 111 N. Atlantic Blvd. #248, Monterey Park</p>	<p>GORO (949)252-1872 3831 Alton Parkway. #C, Irvine</p>	<p>HURRY CURRY OF TOKYO (310)473-1640 2131 Sawtelle Blvd., Los Angeles</p>
<p> WEST L.A.</p>	<p>TOKYO YAKITORI (818)843-0821 200 S. Glen Oaks Blvd., Burbank</p>	<p>HONDAYA (714)832-0081 556 El Camino Real, Tustin</p>	<p>NORTH&EAST L.A.</p>
<p>ASIAN-YA (310)312-3861 11660 Gateway Blvd., Los Angeles</p>	<p>FURAIBO GARDENA (310)329-9441 1741 W. Redondo Beach Blvd., Gardena</p>	<p>OKI DOKI (714)540-2066 3033 South Bristol, #O, Costa Mesa</p>	<p>CURRY HOUSE PUENTE HILLS (626)964-4355 17865 Colima Rd., City of Industry</p>
<p>FURAIBO WEST LA (310)444-1432 2068 Sawtelle Blvd., Los Angeles</p>	<p>GAJA MOC (310)534-0153 2382 Lomita Blvd.#102, Lomita</p>	<p> 西洋料理、套餐 </p>	<p>MAISON AKIRA (626)796-9501 713 E. Green St., Pasadena</p>
<p>TOKYO TABLE (310)675-9500 50 N. La Cienega Blvd., Beverly Hills</p>	<p>HASU (310)324-5435 2106 W. Artesia Blvd., Torrance</p>	<p>CENTRAL L.A.</p>	<p>AKANE CHAYA (310)768-3939 1610 W. Redondo Beach Blvd., #5, Gardena</p>

mishima 好吃又健康的烏龍麵，是站在女孩這邊的



讓那個鼎鼎大名的Zagat評為「Healthful & Delicious」的日本蕎麥麵・烏龍麵專賣店，正是位於 Beverly Center 旁的 mishima。後來經過 hungry-girl.com 這個年輕女性喜歡的 Food Site 的介紹，人氣度更是直飛沖天。它受歡迎的秘密就在於烏龍麵和蕎麥麵的原創湯汁，它裡頭包含了湯頭和傳家秘醬。湯頭是用日本直接進口的最高級利尻昆布和上等鱈魚去熬出來的，傳家秘醬則是用了好幾種醬油、味醂(甜料酒)和日本酒等等，並且花上兩個星期精釀製成。只要含個一小口，便能感受到昆布的奢華香氣和芳醇 Umami。我們特別推薦的是，低熱量又

富含食物纖維的山菜烏龍麵。另外，他們的豆腐沙拉瘦身效果出眾，裡面用的芝麻醬還曾經在 LA Times 中榮獲芝麻醬部門 No.1 的評價。軟綿綿的手工製南瓜布丁，充滿了食材本身的甘甜。mishima 之所以會受到注意美容和健康的女孩子歡迎，看來不是沒有道理呢！

Photo: <上> Tofu Salad \$4.25 / L. \$7.25
<下左~> Sansai Veggie \$8.25
California Udon Salad \$8.25
Ten Zaru \$10.95

J-goods Coupon mishima

三點以後，壽司買一送一
(Same price or less)

Expiration day: Sep.30, 2008
One coupon per customer per visit



8474 West 3rd Street, #108
Los Angeles, CA 90048
Tel: 323-782-0181
11:30am - 10:00pm (Mon - Sun)



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

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

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



ORANGE

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

CREAM PAN
(714)665-8239
602 El Camino Real., Tustin

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

壽司、海鮮、割烹

CENTRAL L.A.

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

KAPPO ISHITO
(213)626-1509
123 Onizuka St., #302, Los Angeles

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

SUSHI GEN
(213)617-0552
422 E 2nd St., Los Angeles

WEST L.A.

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

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

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

KAIDO
(310)828-7582
2834 Santa Monica Blvd., Santa Monica

KANPAI
(310)338-7223
8325 Lincoln Blvd., Los Angeles

KULA SUSHI BISTRO
(310)282-8870
10351 Santa Monica Blvd., Los Angeles

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

SMALL ISLAND
(818)341-1884
9545 Reseda Blvd. #16, Northridge

SUSHI ROKU
(323)655-6767
8445 W. 3rd St., Los Angeles

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



NORTH&EAST L.A.

AOBA SUSHI HARU
(818)247-9787
239 N. Brand Blvd., Glendale

JUBEI
(909)869-7881
20627 Golden Springs Dr. 2K, Diamond Bar

JAPON BISTRO
(626)744-1751
927 E. Colorado Blvd., Pasadena

ICHIMA
(626)351-0560
325 N Rosemead Blvd., Pasadena

KYALA
(909)860-9162
1178 S. Diamond Bar Blvd., Diamond Bar

SASUKE JAPANESE CUISINE
(626)458-2050
816 S. Atlantic Blvd., Monterey Park

SUSHI SAI
(626)300-8495
625 S. Atlantic Blvd., Monterey Park



SOUTH BAY

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

BENIHANA
(310)361-7777
21327 Hawthorne Blvd., Torrance

IKKO
(310)371-7197
21008 Hawthorne Blvd., Torrance

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

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

SENNARISUSHI
(310)324-1970
18220 S. Western Ave., Gardena

SUSHI BEI
(310)515-5246
2021 W. Redondo Bch Bl., Gardena

YAMABUKI
(310)791-0388
23863 Hawthorne Blvd., Torrance

Sagami

全部半價 50% OFF

壽司、下酒菜、酒類

慶祝創業20週年&改裝新開店1週年

感恩特別大優惠!

8月25日 (星期一) 至28日 (星期四)

千萬不要錯過! 用餐時間限定兩小時, 只限晚餐

28日 (星期四) 還有免費品酒會

可以品嚐多種夏季限定的生酒和高級日本酒



Sagami
Japanese Restaurant

Tel: (949) 857 - 8030
3850 Barranca Pky, #B Irvine, CA 92606
L.11:00am - 3:00pm / 7 days open
D.5:00pm Open



日本原裝進口的新鮮、安心、美味和方便!



“店裡氣氛很棒” “飯真的好好吃”

“生魚片很新鮮” “量多實在”

“天婦羅又香又脆好吃極了”

7/24的活動結束後每個人都這麼說
大家的笑容就是美味的最佳證明!

10351 Santa Monica Blvd. Los Angeles, CA 90025 Tel: (310) 282 - 8870
L.11:30am - 2:00pm (Mon - Fri) / 12:00pm - 3:00pm (Sat)
D. 6:00pm - 10:00pm (Mon - Sat) / Closed Sun
www.KULASushi.com West LA地區有外送服務

J-goods要介紹各家美食名店給您

ORANGE	CENTRAL L.A.	KANSAI	OTAFUKU
AYAME (714)544-2800 3923 Portola Pkwy #200D, Irvine	DAIKOKUYA (213)626-1680 327 E 1st St., Los Angeles	(626)564-1560 36 F. Fair Oaks Ave., Pasadena	(310)532-9348 16525 S. Western Ave., Torrance
BLUE FIN (949)715-7373 7952 E PCH, Newport Bch	OROCHON RAMEN (213)617-1766 123 Onizuka St. #303, Los Angeles	NOODLE SQUARE (626)289-8030 618 W. Main St., Alhambra	SANUKI NO SATO (310)324-9184 18206 S. Western Ave., Gardena
JAPON OC SUSHI DINING (949)380-1812 23808 Mercury Rd., Lake Forest	WEST L.A.	SHIN-SEN-GUMI HAKATA RAMEN (626) 572-8646 8450 E. Valley Blvd. #103, Rosemead	SANTOUKA (310)212-1101 21515 Western Ave., Torrance
IKKO (714)556-7822 735 W Baker St., Costa Mesa	CHABUYA (310)473-9834 2002 Sawtelle Bl., Los Angeles	TAMAYA (626)458-8388 645 E. Main St., Alhambra	UMEMURA (310)217-0970 1724 W. Redondo Beach Blvd., Gardena
KAPPO SUI (714)429-0141 20070 Santa Ana Av., Santa Ana	MISHIMA (323)782-0181 8474 West 3 Street. #108, Los Angeles	SOUTH BAY	ORANGE
KITAYAMA (949)725-0777 101 Bayview Place, Newport Beach	RAMENYA (310)575-9337 11555 W Olympic Bl, Los Angeles	EBOSHI (310)325-6675 2383 Lomita Blvd., Lomita	EBISU (714)964-5993 18924-A Brookhurst St., Fountain Valley
SAGAMI (949)857-8030 3850 Berranca Pky, #B, Irvine	NORTH&EAST L.A.	CHABUYA (310)530-2749 24231 Crenshaw Blvd, #C, Torrance	KOHRYU (714)556-9212 891 Baker St. #B-21, Costa Mesa
ZIPANGU (714)545-2800 2930 Bristol St., Costa Mesa	AJIMAN (626)282-3478 821 W. Las Tunas Dr., San Gabriel	SHIN-SEN-GUMI HAKATA RAMEN (310)329-1335 2015 W. Redondo Blvd. #C, Gardena	SANTOKA (714)434-1101 665 Paularino Ave., Costa Mesa
拉麵、烏龍麵、蕎麥麵	FUFUTEI (626)937-6585 15018 Clark Ave., Hacienda Heights	KOTOHIRA (310)323-3966 1747 W. Redondo Blvd., Gardena	SHIN-SEN-GUMI HAKATA RAMEN (714)962-8971 18315 Brookhurst St., Fountain Valley
	HANASHIMA (626)839-5906 1738 S. Nogales St., Rowland Heights	MATSUI (310)320-2089 21605 S. Western Ave., Torrance	

Hair Epoch

開始販賣從日本直接進口的美髮用品

W.L.A的美髮沙龍Hair Epoch，目前已經正式開始販售老閱親自從日本精挑細選來的美髮用品。從頭皮按摩器到便於旅行攜帶的Mini Hair Iron以及Long Curler等等，琳瑯滿目的特別小道具保證讓妳滿載而歸。



洽詢方式
Tel: (310) 391-1568
3760 Centinela Ave. Suite 102
Los Angeles, CA 90066
www.hairepoch.com

KC Style Studio

店面遷移到Pasadena

本店老闆受到今年艾美獎的提名，是美髮部門首次被提名的日本人。大受好萊塢明星和注重造型的日本人歡迎的KC Style Studio，日前已正式遷移到Pasadena Hilton Hotel正對面。由於可以看到大型投影機所播放的電影和連續劇，讓您的等待時間可以用得更有意義。KC Stylist Studio現正招收會中英雙語的美髮師。



洽詢方式
Tel: (626) 797-1336
147 S. Los Robles Ave.
Pasadena, CA 91101
www.kcstylist.jp

SANYO

更好用的BBQ全新發售

SANYO Home Appliances公司正式發售了一款結合使用者意見的新式BBQ烤肉器HPS-SG4。縮小烤肉網的網孔、將半邊的烤肉架做成鐵板、可以分離油脂的雙膜加工等等，徹底追求最極致的便利。



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

Super Autobacs

Autobacs二號店在Covina隆重開幕

全日本規模最大的汽車用品商Autobacs，在Stanton開了一號店之後，接著又在Covina開了二號店。除了販賣日本製造的汽車用品之外，還有保養維修以及Car Show等等，只要是跟汽車有關的事情在這裡都可以得到解決，所以非常受到矚目。



洽詢方式
Super Autobacs Covina
Tel: (626) 967-7744
1480 N. Azusa Ave #B.
Covina, CA 91722
www.autobacsusa.com

Asahi Beer

參與社會貢獻活動

Asahi Beer USA公司於7月12日，以贊助商身分在Paramount Studio參加了Concern Foundation主辦的Fund Raising Event，並提供了啤酒給現場超過3000名的參加者。Concern Foundation屬於NPO，致力於癌症預防和治療的支援。另外於7月19日，Asahi Beer USA公司還參加了The Saban Free Clinic(對低收入者提供健康補助的團體)在Fox Studio主辦的Fund Raising。今後Asahi Beer也將致力於參加類似的慈善活動。



洽詢方式
Asahi Beer USA Inc.
www.asahibeerusa.com

J-gourmet Event

第7屆J-gourmet Event大成功

7月24日在Kula Sushi舉辦的第7屆J-gourmet Event總共有63人參加，超過了原本預定的50個名額。大家聚在一起盡情享用了日本酒、燒酎、下酒菜、生魚片、天婦羅、握壽司、手捲壽司、點心等等，每個人都吃得也不亦樂乎呢。當天還有世界日報、台灣日報、多維新聞以及ETTV等各家媒體到現場採訪，盛況空前好不熱鬧。



Ms. Lee

水晶占卜/手相 / 塔羅牌

手相測運特價 \$10 (Expiration day: Sep 30, 2008)

tel : (626) 308 - 1476 / 317 N Atlantic Blvd. Alhambra, CA 91801

MSLEEPSYCHIC@YAHOO.COM

Ms. Lee會幫您解決戀愛煩惱，尤其擅長修復兩人的關係。
各種大小煩惱您都可以放心交給她。

曾在過去40年幫助無數亞洲人

由日本專業師傅為您服務的

睫毛增長專業沙龍

利用獨家開發的無臭無刺激藥劑，以低價格實現最高的品質和技術

Trial 20 lashes/eye \$65~
Addition lashes with order

After

Before

Eyelash by Emiko

(626) 792-7370
50 S. Catalina Ave. Pasadena, CA 91106
10:00am - 7:00pm / Mon - Sat
(6pm Last Check Inn)
www.eyelashbyemiko.com

 maeda-en

Just Bite it!

大家都喜歡的maeda-en Mochi Ice Cream
有三個消息要告訴大家！

1. 全新包裝與您見面！ 高質感的箱型包裝
2. 尺寸增大40%！ 讓大家吃個過癮
3. 巧克力口味閃亮登場！ 在眾人期盼下終於誕生



Green Tea
Ice Cream



MOCHI:
Sweet Rice Cake



新登場！



Same taste NEW package!

肌膚真的變光滑了！！

— Bath Roman bihada 試用讀者使用感想 —

在日本大受歡迎的Bath Roman bihada，不但會讓泡澡用的熱水有一種柔嫩的感覺，泡過之後肌膚更是柔潤細緻。為了讓讀者也能夠親身體驗bihada的效果，我們在J-goods六月號中公開發求試用者之後一共收到了29位讀者的來函。這一期我們就來看看實際使用過bihada的讀者有甚麼感想吧。



Connie Cheung 48歲
肌膚類型：普通肌

應徵動機：因為我一直在找適合自己的入浴劑

由於工作忙碌的關係常常覺得有壓力，所以我試了很多可以放鬆自己的方法。自從知道泡澡有助於紓解壓力之後，每個星期我都會泡個三、四次。以前去日本的時候我就買了很多入浴劑回來用，不過那時候我只知道入浴劑可以促進血液循環所以有健康效果。可是用了Bath Roman

bihada之後，我的肌膚真的變得又滑又嫩，不但對身體有好處而且還具有美容效果，真的讓我覺得很吃驚。而且它味道很香，整個房間都充滿了舒服的香氣，就連總是睡得不深的我也睡得好沈。跟到目前為止用過的入浴劑比起來，Bath Roman bihada實在是讓我放鬆多了，尤其是那白玫瑰的香氣更是讓我喜歡。從今以後我還會繼續用下去。

應徵動機：因為看了J-goods的文章之後想要試試看

我一星期大概泡兩次澡。乳藍色的Bath Roman bihada我特別喜歡，因為它不但有清爽的茉莉花香，溶進熱水之後就好像泡在大海裡面一樣，讓我覺得非常放鬆。而且它的保濕效果也很好，用起來我覺得很滿意。

應徵動機：因為文章裡面說可以讓肌膚毛孔變得緊緻

想說如果泡澡就可以緊緻毛孔的話那就試試看，結果效果真的很好，感覺整個肌膚都變得細緻了。說到香氣跟用起來的感覺的話，我是比較喜歡乳白色的，不過乳桃色看起來也很可愛呢。



Peir Fang 29歲
肌膚類型：乾燥肌



Yvonne Huang 25歲
肌膚類型：普通肌



「改善毛孔・粗糙」
含有Papain enzyme, Hyaluronic acid
Happy pink
高雅的粉玫瑰香
熱水的顏色：乳桃色
680g

「消除黑斑・雀斑」
含有Arbutin, Vitamin C
Precious White
誘人的玫瑰香
熱水的顏色：乳白色
680g



「消除皺紋・鬆弛」
含有Retinol, Coenzyme Q-10
Beauty blue
清爽的茉莉花香
熱水的顏色：乳藍色
680g

泡澡還有這麼多效果

溫暖身體，放鬆效果

排出體內累積的廢棄物，發汗效果

洗去污垢、使皮膚清潔，洗淨效果

促進血液循環、使細胞活性化，抗衰老效果

在這個炎熱的季節中，建議您用溫度低一點的熱水泡澡。在浴缸裡放好熱水之後，加入適量的Bath Roman bihada並使之溶解，然後只要進去慢慢泡就可以了。

バスロマン
bihada

欲購買者可就近到各日系行選購
Earth Chemical, Co., Ltd
Distributed by Mai International
Tel: 626-458-6206
www.earth-chem.co.jp

★ TVCM播放中 ★

August 2008 | J-goods 27



天然植物力量、 讓肌膚鮮活亮麗

雪恋姬(化粧水)

Flora的化粧品向來以杉木、檜木、松木及車前子等植物成分備受肯定，除此之外還搭配了甘草精華與水溶性膠原蛋白的雪恋姬將帶給肌膚更多滋潤以及活力效果。

植物萃取精華、
使肌膚光滑柔嫩！
雪恋姬化粧水能夠讓肌膚滋潤細緻，
用起來也很清爽。
卓越的保水與保濕效果，長效滋潤又不黏膩。
無香料、無色素、無礦物油

120ml (4L/OZ) \$38.00

想要美容並維持健康效果嗎？
請取瓶蓋一半的份量稀釋後飲用



EH-101

除了可以提供能量給人體之外，還配合了對生物來說非常重要的各種有機成分脂肪酸。像是成長促進成份、細胞膜構成成份、防止感染細菌或病毒之成份、預防高血脂症或高膽固醇血症之成份以及荷爾蒙原料成分等等。請用5-10cc的冷水或個人喜好的飲料稀釋後飲用。



想讓院子裡的花草樹木栩栩如生嗎？加水稀釋1,000倍後使用即可

HB-101

用過之後保證讓庭院和觀葉植物充滿朝氣與活力！由於安全無害，非常適合減農藥栽培及有機栽培。在美國也適用於OMRI承認並且經過農務省認定的有機栽培。



想要消除惱人的臭味嗎？稀釋成100~250倍後用噴霧器噴一下吧

ND-101

本產品為100%天然植物性濃縮除臭液，利用生化科技以及植物性精華瞬間消除惡臭。只要噴在想要除臭或是臭味來源的地方，一秒鐘便可消臭！由於安全性高又不會影響人體，可以混入加濕器的水裡面使用，非常方便。



YK Flora, Inc.

中文洽詢專線：(310) 464-0990

1-888-434-2101

1218 El Prado Ave. #132 Torrance, CA 90501

TEL: 310-533-5142 FAX: 310-533-5149 www.HB-101.com

孕育美麗秀髮

效果出眾的美髮保養

縮毛(捲髮)矯正 & 數碼燙的超強組合

如果厭倦了用縮毛矯正做出來的直髮，
不妨來個數碼燙改變一下造型吧♪

只要稍微有點捲度，給人的感覺就完全不一樣哦！



矯正過後的頭髮，再用一般的燙髮很難變得漂亮，不過數碼燙却能夠同時完成矯正和燙髮。讓髮絲服貼柔順的矯正，加上讓髮梢自然玲瓏的數碼燙，這樣的組合有多麼完美，只有親身體驗過才知道。

如有任何疑問歡迎到寫信到info@hairepoch.com♪

Hair Epoch
hairepoch.com
(310) 391-1568

9:30am - 8:00pm (Mon - Fri)
9:00am - 7:00pm (Sat)
10:00am - 7:00pm (Sun)

3760 Centinela Ave, Suite 102
Los Angeles, CA 90066

Temple City Psychic by Kim

與生俱來的能力，30多年的經驗
24小時之內有效果保證

- ★您在煩惱戀愛、結婚、離婚的事情嗎？
- ★你想解決賭博、酗酒、不孕等問題嗎？

占卜師Kim受到各界名人以及日本客人絕大的信賴與支持。不要再浪費時間和金錢去別的地方，不要再一個人煩惱了，來跟Kim談談心吧。保證會有讓您撥雲見日的滿意結果。



手相



塔羅牌



靈視

只要除去周圍的不淨之物，便可以遇到命運中注定的那個人。
以電話或信件方式也可占卜，所以也歡迎遠方的您與Kim聯繫。★

Tel: (626) 286-8400

9116 Las Tunas Dr. Temple City, CA 91780

Super Autobacs 愛車人是不分國境的！

打著「只要跟車有關、全部一手包辦」的日本最大規模汽車用品商Autobacs，四月在Covina開了全美第二號店。自1975年在日本設立以來，Autobacs已經在中國、台灣、法國和美國等全球各地開了600家以上的店舖。

他們販賣的商品有輪胎、音響設備、車飾、車用電器、各式零件、Wax、芳香劑等等，而且大多為高品質的日本製產品。光是芳香劑就有700種、車頭燈就有200種以上，不愧是種類全美No.1的汽車用品商。另外像是一個\$24.99~的輪胎或是\$14.99的機油(黑油)交換等等，他們會經常和同業比較然後把價格設定在最便宜的地方。維修保養均由受過訓練的員工進行，而且還有提供茶和咖啡的等候室以及兒童遊樂場，設備齊全服務周到。因為

從窗戶可以看到愛車的保養情形，不管是愛車人士、全家大小還是約會中的情侶，來到Autobacs都會有賓至如歸的感覺。當然，單身女性一個人前來也可以相當愜意。

Autobacs還會定期舉行Car Show。今年7月的Car Show在Stanton店跟Covina店共有大約500輛的改造車前來參賽，吸引了不少愛好改造車的人士。在愛車投票大會中勝利的人則是獲贈了禮券或輪胎等禮物，整個現場真是熱鬧滾滾呢。下一次將於8月23日10am-3pm在Stanton店舉行音響設備的改造車展示會，屆時一定會有各國愛車人士到場參加。從這些充滿國際色彩的活動就可以知道，Super Autobacs真是透過車子在跟世界交流呢。



店內有多位女店員，買起東西來更輕鬆



還有許多只有這裡才買得到的可愛車飾



8月Car Show 報名洽詢專線

(714)863-5440 Mr. Andrew

8月特賣

KV-PX9 JVC日本製 汽車衛星導航系統 \$599.99→\$99 數量有限
Eclipse AVN 5500日本製 汽車衛星導航系統 \$1899.99→\$599.99
凡購買AVN 5500者即可獲贈Hands Free Parrot Bluetooth(價值\$170)
詳情請到 www.autobacsusa.com

Super Autobacs Covina New
1480 N. Azusa Ave #B.
Covina, CA 91722
Tel: (626) 967-7744
Covina Town Center
AMC30後方



Super Autobacs Stanton
12645 Beach Blvd.
Stanton, CA 90680
Tel: (714) 903-9900

10am-9pm (Mon-Fri)
9am-9pm (Sat)
10am-7pm (Sun)
Open 7 Days
www.autobacsusa.com



讀者專屬好禮相送



Bath Roman bihada 10名
用過的讀者都讚不絕口的入浴劑
(請參見P27)
趁這個機會來體驗一下滑嫩美肌的感覺吧



Mishima香鬆 + 味噌湯 3名
來自人氣烏龍麵店的美味香鬆
灑一點在熱呼呼的白飯上就很好吃哦
人氣商品味噌湯也不可錯過



Zojirushi D-MUG 3名
效果超強的保溫·保冷杯，6小時後仍然可將熱飲保持在140°F以上，而且杯身可以做成自己喜歡的圖案。您可以從www.zojirushi.com設計中心下載各式圖片，也可以用自己的圖片做成獨一無二的樣式。(價值\$38)

★ 參加方法 ★

- 請以「Present」為信件標題，並於信件內註明想要的贈品以及姓名、地址、年齡、電話號碼，以E-mail或郵寄方式參加。
Email : info@j-goods.us (請務必以「Present」為信件標題)
Fax : 309-215-4625
郵寄 : J-goods (Present) 438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501
- 報名截止日期為9月10日(寄達為憑)
- 中獎名單發表：將刊登於J-goods10月號，並於10月底寄出贈品。

美肌一族

我叫美肌紗羅，

是美肌家族的雙胞胎妹妹。我們家在全世界30億人女性都抱著憧憬的「美肌世界大賽(WBC)」中，已經連續坐了300年的冠軍寶座哦。

這麼天生麗質的本小姐呢，最愛用的就是「美肌一族面膜系列」。在日本的手機網站上，這個面膜一天可以賣掉64000張，所以又被稱為「傳說中的夢幻面膜」哦。它大到可以包住整個臉，而且一張面膜裡面就含有27ml的美容液呢。懂嗎？也就是說相當於美容液一瓶的分量哦！多出來的拿去擦脖子和身體剛剛好呢。

難不成，妳以為妳的肌膚會比我漂亮嗎？



純愛コスメティックコミック
美肌一族
わたくし、美肌紗羅でございますの巻

如果妳也想變得跟我一樣美麗的話，就用這個面膜吧。



美肌紗羅面膜

珍珠白皙保濕面膜 / 極致奢華保濕

這是本小姐最喜歡用的，它裡面含有豐富的珍珠成份、玻尿酸和三種海藻精華。想要擁有跟本小姐一樣吹彈可破的白皙肌膚，用這個就對了。珍珠的肌膚美白效果可好呢。



祐天寺咲面膜

仙人掌潤澤水感面膜 / 豐潤飽滿水嫩

這也不輸給紗羅。配合了仙人掌萃取精華，利用仙人掌在乾燥沙漠中也能夠保存些微水份的力量，讓肌膚變得水嫩飽滿。美麗的追求是沒有境界的哦。



美肌留美子面膜

白樺美皙保濕面膜 / 永遠白皙透亮

換我媽咪登場囉。白樺萃取精華讓我媽咪的肌膚既年輕又充滿了光彩，據說那是從白樺樹幹一點一滴慢慢地收集起來的哦。妳也何不來試試看呢？



黑薔薇仮面膜

黑炭植物自然面膜 / 深層有效滋潤

保濕成份中含有豐富的雛菊和洋薊等植物精華，配合整肌成分給予肌膚完善滋潤。黑炭面膜雖然漆黑，不過美容液是透明的，沾到衣服也不用擔心哦。獻給想要被愛得更多的妳。



什麼是「美肌一族」？

「美肌一族」是一部小說漫畫，當初是從很受女性歡迎的手機網站開始連載的。故事圍繞著以「世界第一美肌」為目標的女主角美肌紗羅和祐天寺咲描寫，是一部充滿了愛和美的Love story。她們有時奮不顧身地對抗龐大勢力，有時為了沒有結果的戀情而哭泣……。「美肌一族」化粧品系列直接用了漫畫中的人物，所以又被稱為女主角化粧品，目前在日本可是紅遍大街小巷呢！

在台灣網站也是人氣沸騰哦

<http://www.payeasy.com.tw/wqueen/>



Distributed by
OCEANA USA INC.
(626) 437-7772
630 E. Main St., Alhambra, CA 91801

つい最近、新装版になって再出版された「十七歳」という橋本讓二の写真集に出会った。たいへん衝撃を受けたというか、感動を覚えたというか、心の中で何か決定的なものが動かされたような気がした。この世の中は、人間である特定のラベルを貼ってから見る傾向があるようだ。○○人だからきつとそうだとか。こういうステレオタイプを捨て、周りの一人ひとりの声にきちんと耳を傾けたいと、橋本讓二の写真が教えてくれた。余談だが、個人的に好きな作家の星野博美は、その時橋本さんのアシスタントを務めていた。なぜ彼女の作品が気に入ったか、ちょっと分かったような気がした。

Huang shuijong

1993年、日本に来たばかりの頃、クラスメイトが泣きそうな顔で言った。「北京が落選しちゃった、2票差だった」2001年、友達とアパートの屋上で喜び合った。「北京がやった！2008年オリンピックは中国だ！」そして2008年、私は口で暮らしている。15年前のクラスメイトとは連絡が途絶え、7年前の友人とも遠く離れて。出会い、別れ、そして再会。国を離れて15年、中国は大きく変わり、北京も大きく変わった。私も結構変わったかな。でも15年前から、ずっと変わることのなかった夢が、8月8日いよいよ実現する。北京オリンピックの成功を祈ります。

Jing Yu

J-goodsに来て8か月、いろいろなレストランに行き、美味しいものを食べるうちに、すっかり舌が肥えてしまった私。いままで、ファーストフードも自分で作る適当料理もまったく問題なかったのに、今では自分の料理の微妙さにガックリ。8月号をもってJ-goodsを卒業、もうすぐ日本に帰国するにあたって、すでに地元で美味しいレストランを探さなければと思っているほど。それとも、将来の為に自分の料理の腕でもあげた方がいいかしら？

大村華弥

月日が経つのは本当に早い。6月に営業とライターの間インターンを始めて、早2ヶ月。このインターンで、営業の大変さ、頭で思い描くことを言葉に表す難しさを知りました。元々、日本語に弱い私は文章を書くのに試行錯誤。色んな雑誌や本を読んで、いい言葉を真似しようと必死な毎日。そんな中、仕事に一生懸命な営業のJYさん、行動力がありどんな時も前向きなYDさんを見て、毎回尊敬させられました。どれも仕事に欠かせないこと。そして一番大事なのは、いつまでも夢を持つこと。果たして、自分の人生はどうなるんだろう。そんな事を、仕事帰りに寄るHuntington Beachの落ちてゆく夕日を見ながら思うのでした。プータローにだけはなりませんように。

東城弘美

最近看了一本橋本讓二の寫真集，書名是「十七歲」，不久之前才以新裝版重新問世。不知道該說受到了很大的衝擊還是很感動，總之，我覺得心裡面好像有什麼決定性的東西被改變了一樣。現在這個社會似乎有一種傾向就是，習慣先貼上某種特定的標籤再去人。因為是○○人所以一定是怎麼樣之類的。橋本讓二的照片告訴我，要把這些既成觀念丟掉，好好地傾聽一個人的聲音。話說回來，我個人喜歡的作家星野博美，當時剛好就是橋本讓二的攝影助理。我好像有點知道為什麼我會喜歡她寫的作品了。

黃世忠

1993年，我剛到日本。要好的同學哭喪著臉對我說：“北京沒有選上，就差兩票。”2001年，我與朋友們在一家商店的樓頂上擁抱歡呼：“北京成功了！北京成功了！”2008年，我漸漸適應了洛杉磯的生活。15年前的同學已不知去向，7年前的朋友也各分東西。鄉土的苦澀，奔波的無奈，相見、分離，再相遇。離家這15年，中國改變了許多，北京改變了許多，我也改變了許多。8月8日，盼望多年的夢想就要實現。祝福北京奧運順利成功。

于靜

來到J-goods已經八個月，這段期間去了許多餐廳、吃了各種山珍海味，結果把我的胃口都養大了。以前不管是速食還是自己隨便煮一煮的菜吃起來都沒問題，可是現在卻覺得自己做出來的料理味道實在是便微妙。做到8月號這邊我就要從J-goods畢業了，想到自己馬上就要回到日本，我心裡盤算的是要趕快在老家附近找幾家好吃的餐廳來解饞才行。還是說為了自己的將來，磨練一下廚藝比較好呢？

Kaya Omura

時間過得真的很快。從6月開始當業務跟文案的實習生，一轉眼2個月就過去了。這次的實習除了讓我體會到做業務的辛苦之外，也讓我了解到要把腦海中描繪的東西用文字去表現出來是一件多麼困難的事情。我的日文本來就弱，所以寫文章對我來說就好比一連串的摸索，每天我都很努力地涉獵各種雜誌和書籍，遇到好的句子就學起來。所以，每次看到拼命工作的業務JY小姐以及具有行動力而且積極向前的YD小姐，總是讓我尊敬得五體投地。她們所具有特質的都是工作上不可或缺的，而且最重要的是，始終都抱著夢想。我的人生究竟會變成什麼樣呢？下班之後經過Huntington Beach時，我一邊看著漸沈的夕陽一邊想著這些事情。只希望自己不要變成無業遊民就好。

Hiroimi Tojo

J-goods 10月號預告

J-goods 10月號，預定2008年10月10日發行

特集：中華料理vs日本料理

對於有「火料理」之稱的中華料理來說，日本料理是不折不扣的「生料理」。像是筷子的使用以及米食等等，兩者之間雖然有不少類似之處，不同的地方也很多。在下一期當中我們將好好地比較一下兩者，並徹底分析雙方各自的魅力。

(內容可能有所變動)



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

KC Open in Old Town Pasadena

星好萊塢名人設計髮型的日本美髮大師
最新小顏髮型

首次來店客人特別優惠！！

女性 免費Pointmakeup (價值\$25) 男性 免費頭部Spa (價值\$25)

KC Stylist Studio

TEL/FAX: (626) 797-1336

147 S. Los Robles Ave. Pasadena, CA 91101

www.kcstylist.jp

LA CELEB

在ViVi和CanCam大受歡迎的
可愛衣服和小飾品

最多90% OFF
Aug. 15 & 16

11am - 6pm

喜歡日本「卡哇伊」的女孩們集合了！！
血本無歸的跳樓清倉大拍賣！！

Tel: (310) 664-0710

1639 11th St. 2F Conference Room, Santa Monica, CA 90404

www.la-celeb.com



日式燒賣

健康早餐

午後茶點

下酒好菜

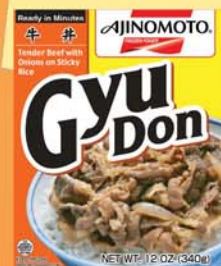
輕鬆微波一分鐘

簡單美味就上桌



堅持安全、信賴與品質的日本企業

Ajinomoto獻給您最安心的美味



Ajinomoto Frozen Foods U.S.A Inc.
www.ajifrozenusa.com

