

www.j-goods.us 日本商品大全

日本的現代流行
讓日本人告訴您

特集：

徹底比較 中華料理 與日本料理

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」。
儘管兩者截然不同，
類似之處倒也不少。

J-recipes

蘑菇豆腐羹

特別推薦好店！

Gaja Moc

J-news

在美國買得到的
日本新產品與新店情報

J-good restaurants

E LA的美味餐廳

讀者專屬好禮相送

P29 Mishima,
Sheek Inc, Tea Oil

Japanese goods

10.08

SINCE 2003

Vol.26 October, 2008

隨月發行・免費

J-goods Publishing

Tel: 910-197-8611

info@j-goods.us

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

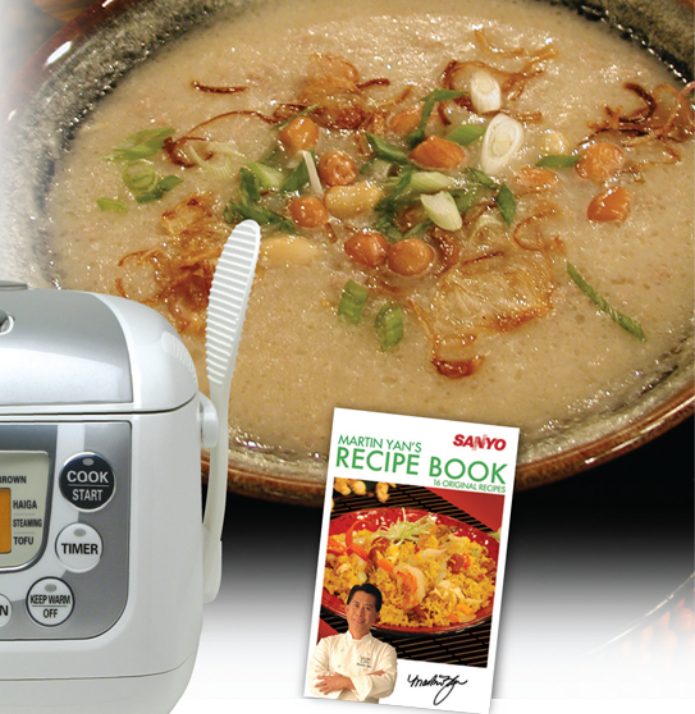
廚藝精湛的電子鍋



H & ECJ-HC1005 (White) 10 cup



ECJ-HC555 (White) 5.5 cup



內附 Martin-Yan 主廚的
原創料理食譜。

迎面而來的風越來越涼了，要是一踏進家裡就有一鍋熱騰騰的燉菜在等著，不知道該有多好啊…。這樣的夢想，SANYO的「RICE COOKER & SLOW COOKER」幫你實現了。這台電子鍋不僅可以煮飯，就連燉東西也難不倒它。



它的拿手絕活是嫩豆腐，只要有豆奶跟鹽滷，接下來只要交給它就行了。低熱量高蛋白的豆腐被視為高優質的健康食品，如今正受到來自全世界的矚目。豆腐無論是做為火鍋料還是用來煮湯都好吃，不過還是在自己家裡就可以嚐到現做豆腐的滋味最幸福。熱呼呼又滑溜溜的豆腐，直接下肚才是最美味的享受，而且在家裡做可以自己挑選最好的材料，也可以自由自在地變化口味。

電子鍋烹調的好處是，不用擔心燒焦或是材料被煮爛。「RICE COOKER & SLOW COOKER」不但可以調整溫度高低，同時還附有計時器，用起來更是得心應手。從費時的牛肉燉菜到嫩豆腐、布丁等多種菜色，只要把準備好的材料放進去就可以了。

當然，煮出來的白飯更是至高美味。白米飯、糙米飯、發芽糙米飯、清粥、胚芽米飯，甚至連壽司飯都能煮得漂漂亮亮的。因為附有煮飯用跟燉煮用的兩個內鍋，不用擔心味道會混在一起，無論是晶亮飽滿的米飯還是絲絲入味的燉菜，都能夠煮得香噴噴。

再過不了多久，你也會開始想念熱呼呼的關東煮、藥燉排骨或是蓮子雞湯吧。有了這台功夫了得的台廚房好幫手，還真恨不得馬上飛回家呢。



牛肉粥 Martin-Yan Recipe

材料：6~8人份

米(長形米為佳) 1/2 Cup

雞湯 1 1/2 Cup

水 1 Cup

薑絲 1茶匙

絞牛肉 1/2 lb

做法：

- 1.將所有材料放入內鍋，攪拌到絞肉鬆開為止。
- 2.闔上電子鍋蓋後按「Porridge」。
- 3.煮好之後盛入碗中，按照喜好加些青蔥、醬油或麻油後即可享用！



「SAPPORO BEER、中餐也行」



好！今天我們就好好給他吃個痛快！
小二，給我們來盤螃蟹！快快快，螃蟹螃蟹
水餃跟青椒肉絲也端上來
嗯……然後要喝什麼好呢？
喔！不錯嘛，居然還有Sapporo Beer！！



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

mishima

我們去問了幾個很喜歡三島的日本女孩子
「為什麼妳喜歡吃三島的烏龍麵呢？」



鍋燒烏龍麵 \$9.95



三島御膳 \$15.95



Ms. Yoko / Maire Nails Artist

因為離公司很近，我每星期都會來兩三次。由於工作的關係我必須注意外表，所以我想要保持健康又苗條的身材。烏龍麵沒有什麼油，而且三島還有很多蔬菜可以吃，一個人只要花\$15左右就可以吃得很開心了，所以我才有辦法每星期來吃兩次。如果要我推薦的話我會選Inaniwa Set(\$9.95)，因為那個雞肉丸子實在太好吃了，而且還附一碗雞肉飯呢。



山菜烏龍麵 \$7.95



Ms. Reiko / CPA Assistant

我來Beverly Center買東西的時候一定會去吃。我最常點的是山菜烏龍麵，因為山菜的纖維質比一般蔬菜要來的多。然後鍋燒烏龍麵我也滿喜歡的，因為裡面放了好多菠菜，你不覺得這樣吃起來很健康嗎？這就是三島的魅力所在哦。

對在意身材、講究健康又喜歡美食的女性朋友們來說，三島真是太善解人意了。從中午一直開到晚上，買完東西以後到三島吃個大受好評的南瓜布丁下午茶也不錯，而且不管是一群人來還是一個人來都很適合，這也是三島受歡迎的秘密之一呢。

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

Coupon
各式餐點一律**20% OFF**
Expiration day:
November.30,2008

飽嚐秋天美味 用當季新鮮



秋天是蘑菇最鮮美的季節。低熱量的蘑菇含有豐富的食物纖維和維生素，食物纖維可以促進腸道蠕動，幫助身體排出多餘脂肪；蘑菇的維生素則是具有預防動脈硬化、老化以及減少血液中膽固醇的效果。

而提到健康食品，目前備受全世界矚目的便是豆腐。豆腐從中國流傳到日本，根據製法和硬度的不同又分成許多種類，而在日本似乎是軟一點的豆腐比較受歡迎。豆腐的原料只有大豆，含有優質蛋白質、維生素及礦物質，具有抑制並改善癌症、高血壓和肥胖的效果，因此可以說豆腐是天然的高機能性食品。

要把正值嚐鮮季節的蘑菇和高營養價值的豆腐煮成令人垂涎三尺的美味好菜，就要靠Kikkoman的本調味露了。「出汁」是左右日本料理味道的關鍵，「出汁」熬得好，菜餚風味自然鮮美。只不過，用鰹魚乾和昆布熬「出汁」實在是麻煩又吃力不討好，而且又沒那麼多時間……這時候，可以直接使用的本調味露就是可靠的好夥伴了。

本調味露不但用了有日本料理基本之稱的「鰹魚昆布出汁」，更大方地用了Kikkoman的特選丸大豆醬油，從烏龍麵、蕎麥麵的沾醬到燉煮料理、蓋飯、什錦火鍋等等，只要是靠「出汁」決勝負的料理通通都可以放心地交給本調味露！剛削好成片的鰹魚乾風味，香氣實在是誘人啊……。結實累累的秋季健康美味，等著您用本調味露來品嚐。

蘑菇豆腐羹

熱呼呼的豆腐淋上勾芡過的蘑菇，是一道充滿了秋天氣息的營養好菜。含有大量植物性蛋白的豆腐配上食物纖維滿點的蘑菇，低卡又健康。蘑菇可以用其他買得到的材料代替。

材料：4 人份

稍硬的豆腐 2 塊
昆布 5 inches
香菇 4 朵
鴻喜菇（真姬菇） 1/2 袋
舞茸 1/2 袋
滑菇 1 袋
Kikkoman 本調味露 6 大匙
水 1 1/2 Cups
溶水太白粉（團粉）適量

做法：

1. 豆腐切半，香菇細切。鴻喜菇與舞茸分成小瓣，滑菇先用熱水燙過。
2. 將昆布鋪在鍋底，放入豆腐後加水到剛好淹過豆腐的高度，然後開火加熱。
3. 將本調味露和水倒入另外一個鍋裡煮一會，加入所有蘑菇並煮到熟了之後，用已事先溶於水的太白粉調成羹狀。
4. 先將2的豆腐盛入盤中，大把大把地澆上3之後就可以熱呼呼地大快朵頤了！！



Just Bite it!

Maeda-en的Mochi Ice Cream被美國一家介紹食品的雜誌評為2008年熱門商品之一。鬆軟的外皮和冰淇淋的組合帶給人絕妙的口感，吃上一次就會上癮。就連那位鼎鼎有名的大明星Oprah也情有獨鍾，她在電視節目中說過「Mochi Ice Cream真的是很好吃！」之後，有關Maeda-en的諮詢更是蜂擁而至，Mochi Ice Cream的絕頂人氣可見一斑。

今年夏天，換了新包裝的Mochi Ice Cream閃亮登場。不光包裝由以前的袋裝改為設計質樸的盒裝，大小也比以前增加了40%，將近以前的1.5倍！增量之前一口就可以吃掉，而現在的大小可以讓你嚼個夠，就連Mochi Ice Cream的Fans也一定會心滿意足。切開放在碟子裡，然後在上面澆上適合你口味的汁，享受的方法也是多種多樣的。

並且，大家翹首以待的巧克力味道也嶄新登場了！根據問卷調查的統計，最想吃冰淇淋口味就是巧克力味。大家的期待終於實現，Mochi Ice Cream大家庭又多了一名新成員。柔軟的外皮和巧克力的絕妙組合真是令人如癡如醉...

其實，那柔軟如絲絨的外皮不但是Maeda-en的驕傲，也是其人氣絕頂的秘密。由日式點心的專家從日本千里迢迢前來親授技藝，可謂是講究至極。Maeda-en本是製茶廠家，那追求美味的幹勁、傳統與流行並重的精神，在Mochi Ice Cream上也體現得淋漓盡致。

除了Maeda-en的老本行綠茶口味以外，紅豆、芒果等口味也都是精選材料、全天然製品。您也來嚐嚐Discovery Channel也介紹過的人氣產品「Mochi Ice Cream」吧！



 **maeda-en**

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



 **Just Bite it!**

Green Tea Ice Cream

MOCHI: Sweet Rice Cake

新登場!

Same taste NEW package!

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

袋裝咖哩醬 製造過程



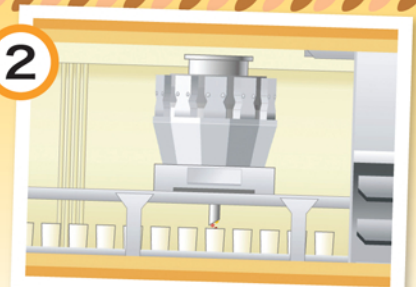
1



準備材料

把切好的馬鈴薯和胡蘿蔔等放入一個很大的雙層鍋裡煮，煮好了以後馬上進行冷卻。

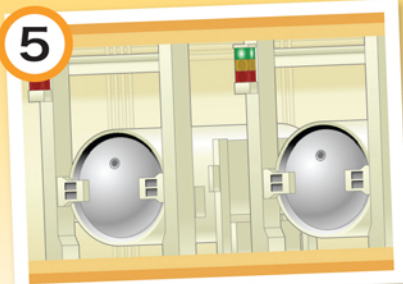
2



把材料裝入杯中

將煮好的馬鈴薯和胡蘿蔔等按每一袋的份量分裝入杯中，用計量器計量後，再用金屬感知器檢查是否混有異物。

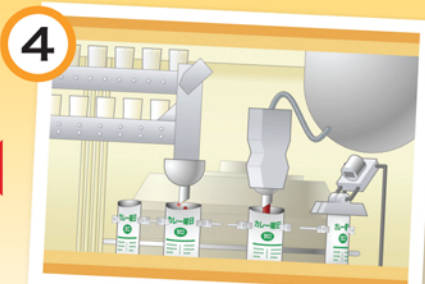
5



高溫加熱殺菌

把袋裝咖哩醬擺在盤狀容器上放入蒸鍋，在加壓的同時以200F以上的高溫殺菌。巨大的蒸鍋可以同時進行幾千袋的殺菌處理工作。

4



裝袋

把做好的材料和咖哩醬按一定份量裝袋，然後抽出空氣並封口。一分鐘可以裝幾十袋。

3



製作咖哩醬

把切碎的洋蔥、咖哩粉和各種調料倒入大桶裡，邊攪拌邊加熱。

6



嚴格的檢查工作

用蒸鍋進行殺菌處理後的袋裝咖哩經過冷卻、乾燥後，再次使用計量器和金屬感知器進行檢驗，最後還要通過員工的檢視。

7



完成

把袋裝咖哩裝入盒子裡，打印上保存期限後包裝，最後裝箱。

8



到顧客手中

只要加熱就可以品嚐到像剛出鍋一樣的袋裝咖哩，方便又簡單，而且保存期限長，儲存起來也很方便。請品嚐各種各樣的口味吧！

Oriental Curry Sauce with Vegetables 7.8 oz

Golden Curry Sauce with Vegetables 8.1 oz

ALL NATURAL
NO MSG

材料切得較小，可用於各種菜餚。不光是米飯，加在麵條、咖哩派、肉類、海鮮上也很美味！

只要加熱就可以享受到那有名的GOLDEN CURRY。大塊的蔬菜和香辛料的風味一定會讓你心滿意足。





13 J-special

特集：徹底比較中華料理與日本料理

您覺得什麼東西才是「美味」呢？這一期，我們將鎂光燈打在了日本和中國的「美味」上面。這兩個國家的美味到底有什麼不一樣，對美味又有什麼不同的堅持呢？秋天，結果收成的季節。兩國美味的源頭，到底是…！？



- 20 J-good Restaurants
- 23 Editor's Choice "Gaja Moc"
- 29 Present

--- 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: _____

HOME APPLIANCE

- 3 Sanyo

FOOD · BEVERAGE · ALCOHOL

- 2 Asahi Beer
- 4 Sapporo Beer
- 5 Kikkoman
- 6 Maeda-en
- 7 S&B
- 9 Hakutsuru Sake
- 10 Ajinomoto Umami
- 12 Asahi Ryokuken
- 19 Hikari Miso
- 32 Ajinomoto Hon-dashi

J-good RESTAURANTS

- 4 Mishima
- 18 Kappo Seafood
- Hondaya
- 20 Kyala
- Jubei
- 21 Tokyo Table
- 22 Ojiya
- Sushi in the Box
- Hamada-ya
- 23 Gaja Moc
- Gyu-kaku
- 24 Amandine Cafe
- Matsui & Sushi Boy
- 25 Ayame

BEAUTY · HEALTH

- 27 Tea Oil
- 28 NHT Global Noni Juice
- 29 Eyelash by Emiko
- Hair Epoch
- 30 Oceana USA Sexy Girl
- 31 Bath Roman bihada

HOBBY · SHOPPING · SERVICE

- 8 Actus
- 25 Sheek Inc.
- 26 Marukai West Covina
- 29 Temple City Psychic by Kim

J-goods Magazine®

October 2008 · Vol. 26
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
- Writer** Yoko Nakada
Kanakano Chitose
- Designers** Tanaka
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
- Special Thanks** TAWA Supermarket
Marukai Supermarket
Nijiya Supermarket
Boping Zhang

想要領更優渥的薪水嗎？ 想要提高自身的價值嗎？ 想要在日系企業上班嗎？

讓來自日本的人才介紹公司ACTUS助您一臂之力！

日本人在找工作時，都是從人才介紹公司的登錄開始的。
我們會根據您的希望幫您物色公司，還會替您跟對方談薪資。我們會負責幫您介紹一個可以讓您的可能性發揮到最大的公司。

- 節省您的時間跟勞力
- 給您最廣泛的徵才訊息，報紙跟雜誌上都未必有刊登
- 求職範圍遍及全美
- 免費指導英文履歷表寫法
- 登錄、介紹、諮詢，全部免費

Job Opportunity Example	Customer Service Supervisor 30K	Payroll Administrator \$16-20/hr	Sales Representative 60-70K+Bonus
--------------------------------	---	--	---

免費登記 www.actus-usa.com 周六也營業
310-515-4828 (英語或日語)
1025 West 190th Street Suite 415, Gardena CA 90248



日本酒和中國菜
絕配!

很多人認為吃中國菜應該配紹興酒，今天我們不妨來試試別的口味。其實，口味濃郁的中國菜和勁頭十足的日本酒或者濃香飄逸的純米酒也十分相配。日本酒可以使菜餚的鮮味倍增，使人意猶未盡。

在酒類當中，含氨基酸（Umami）最多的就是日本酒，因此可以增補更多的鮮味。吃缺少甜味的菜餚時配甘口的日本酒，可以起到相乘效果，使鮮味更加突出。

日本酒還有一種非常好的效果也許你還不知道，那就是能夠“清口”。在品嚐下道菜前，喝一口葡萄酒可以清除口中的餘味，這就是“清口效果”。在吃

過味道濃重或油膩的菜之後，味覺會變得遲鈍。而日本酒具有很好的清口效果，可以使口中變得清爽，更美味地品嚐下一道菜餚。

美麗的淡藍色瓶裝Hakutsuru純米吟釀具有很好的清口效果，和中國菜也非常相配。日本酒特有的芳醇與油脂調和，可以說是油炸或口味濃重的菜餚的絕配。據說北京烤鴨和純米吟釀的組合堪稱人間絕品呢。

美酒襯佳餚，還是佳餚助美酒？今晚就來試試日本酒如何？



純米吟釀



翔雲：純米大吟釀 1.8 L. 720 mL. 300 mL.



さゆり Sayuri 720 mL. 300 mL. 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

UMAMI 奇蹟！

感受Umami，J-goods人員親身去體會了這樣的實驗。

我們上次有談到，Umami與「甜」、「鹹」、「苦」、「酸」並列為五味之一。可是不像砂糖的甜、鹽巴的鹹、香醋的酸那樣，一般人比較難以理解「Umami」到底是什麼樣的味道，所以這個實驗就是要來實際品嚐看看所謂的「Umami」。

這次實驗在位於Torrancen的Ajinomoto公司會議室進行。



實驗1 Umami的味道

準備的東西

- 完全成熟的番茄



這個實驗並非品嚐番茄的味道，而是在口中不停地咀嚼，然後來體會留在舌頭上面的味道。

首先，切一小塊成熟的番茄放進嘴裡咬幾口。「好吃！」儘管滿嘴已是鮮嫩多汁的番茄味道，但先不要吞到肚子裡，繼續咬下去。10次、20次…「還不能吞下去哦。」…一直到第30次才吞下去。

「你的舌頭有感覺到什麼嗎？」

…被這麼一講，舌頭好像有一種被薄紗給包住似的感覺。帶著點淡淡的甜味，但已經不是番茄的味道，只覺得有一種輕柔的味道擴散到了整個舌頭。「那就是Umami。」

從科學的角度來說明的話，這便是成熟番茄中含有的Umami成分—谷氨酸，刺激了舌頭上無數的味蕾而感受到的味道。

實驗2 Umami的效果

準備的東西

- 只加了鹽巴和胡椒的熱湯
- 谷氨酸鈉（味精）



湯喝起來確實有鹽巴和胡椒的味道，但與其說是湯，倒不如說是摻了鹽巴和胡椒的熱水比較貼切。

不過，只要灑一點谷氨酸鈉進去，也就是說加一點Umami的來源谷氨酸之後，這碗胡椒鹽水馬上就變成了一碗「好湯」，味道既香醇又輕柔，喝下肚之後，餘味依然纏繞著舌頭……那就是Umami。

「這個實驗是為了要重現『出汁』的效果。在日本叫『出汁』，也就是中國所謂的『高湯』，我們在煮菜的時候要用到它，其實就是為了要讓Umami融入菜餚裡面。」

另外，法國料理則是用一種被稱為「Fond」的Soup Stock。

實驗3 Umami的減鹽效果

準備的東西

- 三種清湯 A 鯉魚高湯+適量的鹽+醬油
- B 減鹽(30%的A)
- C 灑了一點谷氨酸鈉進去的B

A就是所謂親手做出來的味道。費時費力煮出來的鯉魚「出汁」，香味無可比喻，而且鹽分拿捏得恰到好處，又帶點鯉魚乾味，實在是非常好喝的清湯。

從A減掉30%鹽分的B，喝起來水水的，不夠勁，總覺得似乎少了點什麼。不過一旦把谷氨酸鈉加到B裡面，Umami就會湧現，剛才沒什麼味道的湯就會變得跟A一樣好喝，搞不好還有人會覺得C比A好喝也不一定……為什麼呢？

「添加谷氨酸鈉之後，『出汁』的味道就會更為鮮美，所以就算減少鹽分也不會覺得喝起來好像少了什麼，既能顧及美味又能減鹽。除此之外，Umami還具有相乘效果。例如鯉魚乾裡面含有的次黃嘌呤核苷酸以及昆布中含有的谷氨酸，兩者混合在一起的話便可以強烈地感受到Umami。日本料理一般來說調味都比較清淡，可是就算味道很薄，吃起來卻不會覺得好像少了什麼東西一樣。這個秘密，就在於『出汁』的相乘效果。」



原來如此。在日本，人們會根據料理和材料而分別使用不同的『出汁』。昆布、鯉魚乾、香菇乾等等……這些都有它科學上的理由呢。

實驗後記

沒想到，我們每天所感受到的「美味」，原來是來自於Umami。番茄、乳酪、白菜、長蔥、肉類、貝類等等，幾乎所有的材料裡面本來就含有Umami。所以無論是日本料理、西洋料理還是中華料理，只要你覺得「好吃！」的話，就表示你已經遇到Umami了。

而且，只要善用Umami的話，就算減少鹽分或醬料居然也一樣好吃！原來攝取Umami不光是為了美味，同時對身體也有好處呢。

這個實驗，讓我確確實實地感受到Umami Miracle了。



資料提供：

A taste of the future.
AJINOMOTO

Ajinomoto Food Ingredients LLC
味之素®是含有胺基酸、
谷氨酸等Umami成分的調味料。
www.ajinomotofoods.com



讓食物纖維助健康一臂之力

糖尿病、高血壓、腦中風等疾病，在日本通稱為「生活習慣病」。正如字面所示，這些疾病的發生與飲食生活、運動以及吸菸等生活習慣有關。反過來說，只要能夠改善生活習慣，便可有效減少發病的風險，不是嗎？

現代人的飲食生活常被指謫的一點便是食物纖維的不足。食物纖維素有「第六營養素」之稱，為食品當中含有的成份之一，只不過在體內無法被消化吸收。因此，藉由食物纖維的大量攝取，便有解決便秘等多種效果。像動脈硬化、大腸癌、肥胖以及糖尿病等等，與食物纖維攝取有關的疾病也不少。另外，食物纖維又分為可溶於水的水溶性以及非水溶性，而且各有各的功效。

水溶性

可減緩與糖尿病密切相關的血糖值上升，並有效抑制會形成動脈硬化的膽固醇被人體吸收。由於在體內吸收水分後會變成凝膠狀，吃飽的感覺會持續很久，對於煩惱肥胖問題的人，食物纖維也是非常可靠的伙伴。



生活習慣の乱れが引き起こす症状。

- インスリン非依存糖尿病 ●肥満 ●高尿酸血症
- 高脂血症(家族性のものを除く) ●高血圧症
- 循環器病(先天性のものを除く) ●肺気腫
- 大腸ガン(家族性のものを除く) ●肺扁平上皮がん
- アルコール性肝疾患 ●歯周病 ●慢性気管支炎

Symptoms due to declination of life style

- Diabetes independent of insulin
- Hyperlipemia(Excluding familial diseases)
- Obesity ●Hypertension ●Hyperuricemia
- Circulatory Disorders (Excluding congenital diseases)
- Colon Cancer(Excluding familial diseases)
- Lung Squamous Cell Cancer
- Alcohol Related Liver Disorders
- Periodontitis ●Chronic Bronchitis ●Emphysema



非水溶性

由於可讓腸道的蠕動變得活潑，最適於用來解決便秘。同時，它還可以協助人體將有害物質排出體外，清潔腸內環境。不讓多餘的東西留在體內，便可以大幅減少罹患大腸癌的風險。

含有最多非水溶性食物纖維的食品就是大麥幼苗。除了食物纖維之外，大麥幼苗還含有多種人體不可或缺的16種氨基酸，鐵、鉀等礦物質以及維生素B等等。由於食物纖維可以輕鬆地補充好身體所需要的營養素，每天在用餐時同時攝取食物纖維，對於健康來說是非常良好的習慣。



Asahi Ryokuken才有的「黃金平衡」

在大麥抽穗之前便將幼苗磨成細粉，讓榨過之後就會流失的食物纖維得以完整保存下來。此外，Asahi Ryokuken在大麥幼苗的非水溶性食物纖維中，還加入了來自玉米和芋頭的水溶性食物纖維以及寡糖和乳酸菌，讓營養更均衡，實現了可以在人體內更有效作用的「黃金平衡」。

歡迎來試試看青汁的美味
1620 W. Redondo Beach Blvd., Gardena, CA 90247

免費試飲品贈送中
請來電或到HP索取

徹底比較 中華料理 與日本料理



「哇，好漂亮！」在好幾個小小的容器中，被點綴地五彩繽紛的日本料理。

「哇，好香啊！」隨著熱呼呼的白煙，一盤接著一盤上桌的中華料理。

兩者都能夠令人食指大動，並且充滿了魅力，所以這一次我們就要來徹底比較日本料理與中華料理的魅力所在。首先，在JRO (Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad)的全力協助之下，就讓我們來分析一下日本料理跟中華料理的不同吧。



JRO

非營利事業法人 Non Profit Organization。Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad。他們致力於將日本的飲食文化正確地發揚到世界各地、提高人們對日本料理餐廳的信賴、贊助日本飲食文化的國際發展，並且在此同時，以豐富全世界的飲食文化為目標而進行各項活動。



JRO Los Angeles
總經理佐野先生



JRO
Organization to Promote
Japanese Restaurants Abroad

Q 「請問日本料理與中華料理的區別在哪裡？」

A 「首先要從『高湯』來談起。日本料理的高湯是用昆布和鰹魚乾熬出來的，不過在中國講到高湯，一般來說都是雞湯比較多。日本的高湯扮演著『引出材料美味』的角色，而中國跟西洋的高湯主要則是用來『增添料理美味』。」

日本料理：昆布、鰹魚乾等等

由於能夠引出材料本身的鮮美，材料的新鮮跟美味都會提升到最大極限。

中華料理：雞

基於無論什麼材料都要煮得好吃的觀念，所以發展出用各種醬料來品嚐的料理。



Q 「關於下工夫這一點，日本料理不也是花很多工夫在事先的準備上面嗎？」

A 「因為中華料理基本上重視味道，在事先準備時會特別注重在調味方面。而日本料理是非常注重外觀的，所以在事先準備的時候除了味道之外，要怎麼樣才能夠賞心悅目也是很重要的一點。像是在煮白蘿蔔或是紅蘿蔔時，為了讓形狀不易煮爛而去角切圓就是這個道理。所以才有中國人用鼻子吃飯、日本人用眼睛吃飯這樣的說法。」

原來如此。相較於「品嚐材料原味」的日本人，在中國跟西洋是為了讓材料好吃，「加味」的概念似乎才是主流。

「再來看看調理法。所謂調理，就是利用技術將原狀下無法食用的東西變成可以吃的。在中華料理的世界裡面，光是提到一個『炒』字，按照炒法與時間的不同還可細分為乾炒、滑炒、生炒等等，種類其實相當多樣。中華料理會下很多工夫，很仔細地加工加料加味，最後再做出圓融調和的味道。」



Q 「還有像是菜刀和鍋子等等，日本料理有很多東西都會分開來使用是吧？」

A 「對，根據材料的不同會使用不同的菜刀，細分起來的話有十種以上。鍋子也是一樣。」

的確，在日本料理店的廚房裡面確實可以看到好幾種菜刀。像是切鮭魚用的鮭魚刀、切鰻魚用的鰻魚刀，而鍋子也有關東煮鍋、砂鍋、涮涮鍋等等，根據用途而使用不同的器具。當然，用來盛裝的碗

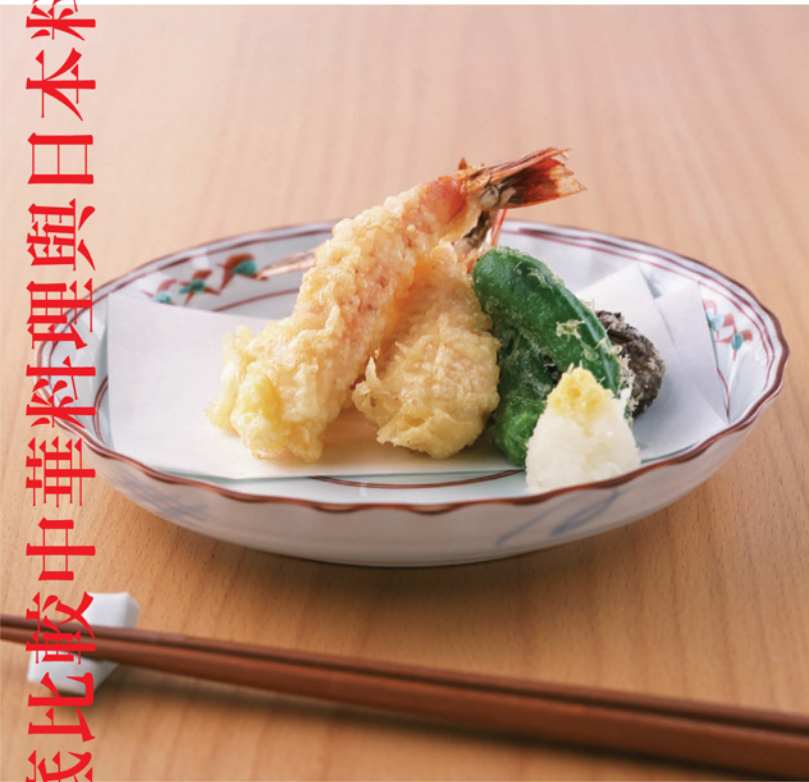
盤也會依照料理而分別使用，盛飯跟盛湯的碗不但用不同的材料做成，就連夏天跟冬天用的餐具都有差異。比方說煮物在夏天時會放在薄一點的容器當中，到了冬天就換成用深色的厚盤子。跟著四季而變化、隨著菜色而不同…。不只是料理店，一般家庭也是如此，所以從這裡就可以看出日本人講究與堅持的精神吧。

Q

「話說回來，像肉包子跟餃子等等，很多來自於中國的食物在日本也很受歡迎呢。有些被改成日本風味的東西也是」

A 「類似肉包之類的東西，最近種類也增加了不少。像披薩肉包、咖哩肉包、東坡肉包，甚至連布丁包子跟巧克力包子都出來了。拉麵如今已經幾乎變成了日本的國民食物，餃子也非常受到日本人的喜愛。只不過餃子在日本是以煎餃為主，而在中國是以水餃和蒸餃為主流，聽說只有在餃子冷掉之後，才會用煎的方式加熱來吃呢。」

徹底比較中華料理與日本料理



麵包裡面放了紅豆餡的紅豆麵包、烏龍麵上面淋了咖哩的咖哩烏龍麵等等，不光是來自中國的食物，從其他國家漂洋過海而來的料理，日本人都喜歡將它改成自家風味吧。

反之，也有傳到了中國而大受歡迎的日本料理，像是壽司、烤雞串、天婦羅、生魚片等等，而其中又以鮪魚的大TORO(魚腩)為上上之選，聽說已經到了想吃還不容易吃到的地步。關於這樣的現象，JRO表示：「不只是中國，我們非常樂於見到世界各地的人們有更多機會可以嚐到日本

料理中不可或缺的食物。」

說到鮪魚，最近也變成可以養殖了。日本的養殖技術被視為世界最高水準，據說已經到了就連專業廚師也難以判斷天然跟養殖的差別。從「捕」魚業發展到「養」魚業，如果世界的魚肉消費量隨著日本料理的人氣而上升，不也是好事一樁？由於養殖技術的不斷革新，可以同時養殖海水魚跟淡水魚的水也被開發出來了。據說已經有人利用這種養殖用水在山地間進行海水魚飼育的實驗，實在是令人嘆為觀止。

隨著運輸與儲藏技術的發達，新鮮材

Q 「原來是這樣子啊。其他還有什麼地方不一樣嗎？」

A 「大蒜的用法不一樣。日本是將大蒜包到餃子裡面，而中國是把大蒜當成佐料，切碎成蒜泥之後再加入到醬油裡面的方式比較常見。用來沾餃子的醬料，在日本是用醬油、醋和辣油，而在中國是用醬油和黑醋比較多。另外呢，餃子在日本是配飯的菜餚，可是在中國卻幾乎都被視為是主食。」



料已是唾手可得。因此伴隨著日本料理的熱潮，最近在世界各地已經可以看到越來越多不是日本人經營的日本料理店了。JRO說：「儘管日本料理多為生食，只要確實做好衛生管理的話，每個人都可以安心安全地享用。」由各種國家的人所經營的日本料理店越多，就表示世界各地的人們有越多機會可以與日本料理更親近，這也是我們所樂見其成的。

讓更多人了解日本料理的優點和魅力，是每個日本人都希望看到的吧。起源於日本的柔道，如今之所以能夠在世界各地發

揚光大，正是由於柔道這項競技的魅力正確地傳達給了世界上的人們。同理，起源於日本的料理魅力如果能夠被正確理解的話，相信很快地就能夠普遍到全世界，透過與各國料理的交流而進入融合的時代。就像日本的壽司飄洋過海到了美國之後，搖身一變以加州捲的姿態出現，而現在呢，反而在日本的壽司店可以看到加州捲的蹤跡了。能夠看到合乎當地風土的日本料理或是融合了該國料理的日本料理誕生，也著實令人期待。

最後，JRO做了一個總結。

「日本料理不光只有壽司、天婦羅，還有許多在日本獨自發展起來的外來料理，像是來自於中國的拉麵、起源於歐美料理的西餐以及發祥於印度的咖哩等等，種類其實非常地多樣化。我們殷切地期盼讓全世界更多人有機會體驗到日本料理，與他們的家人或是親朋好友共度幸福美好的一刻。」

日本料理以其健康而且理想的飲食生活而受到了來自世界各地的矚目，中華料理則以5000年的悠久歷史所孕育出來的「醫食同源」概念為宗旨。各自有各自的味、各自有各自的魅力…。今天您要吃哪一邊呢？

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 美食之秋，怎麼可以少了松茸呢？又大又香又好吃的最高級松茸，等著您來大快朵頤。而且別忘了，秋天的和牛也會更加美味。烤松茸、松茸土瓶蒸、松茸天婦羅、極上黑毛和牛

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。

美味! 歡樂! 日本溫情小酒館 本多屋

去年開幕以來連日大排長龍、所以乾脆把店面擴大了!!
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!



Little Tokyo店
擴大營業!

請多開照
Little Tokyo店

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



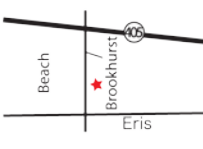
居酒屋 本多屋

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



高朋滿座
Orange County店



美味又健康的味噌沙拉醬

Hikari Miso的“味噌沙拉醬”上市了！味噌是日本引以自豪的健康食品，與西洋的沙拉醬合體，正可謂東西合璧。

味噌是用大豆製成的發酵食品，富含可預防癌症、高血壓、糖尿病、脂肪肝等成人病之成份。在流行日本飲食、健康食品的今天，味噌正在引起全世界更多人的注目。

如此有益的味噌只是用於味噌湯不免有點可惜。為了讓味噌的用途更廣泛，Hikari Miso不斷致力於開發與研究，終於充滿自信地推出了這種味噌沙拉醬。



原味
味噌的鮮味和香氣十足，且恰到好處，適用於各種菜餚。



胡麻
新鮮的芝麻風味濃郁，味道微甜，多吃不膩。



柚子
柚子的香氣清爽宜人，適合喜好清淡口味的人。

Hikari Miso位居日本有機味噌銷售量榜首，他們生產的味噌一直深受注重健康的人們和美食家們的喜愛。這種沙拉醬正是由於使用了大量優質味噌，才可以品嚐到味噌濃醇的正宗味道。清淡爽口的蔬菜沙拉等，與味道深遠、令人懷舊的味噌非常對味。

您可以根據自己的喜好選擇三種口味，而且每一種都不光可用於沙拉醬，還可以用作涮鍋的調料或烤肉、春捲、餃子等的調味汁。用法多樣，自由自在，說不定您也可以嚐試出新的口味來。

同時上市的還有味噌年糕片。米做的年糕片是日本人自古以來就特別鍾愛的食品。年糕片不用油炸，不使用雞蛋和砂糖，是低熱量的健康小食品。對注重食品健康和減肥中的人來說當然是絕好的食品，不過只要您想吃好吃的東西，就來嚐嚐吧！



Hikari Miso表示，今後也將繼續開發具有新意的味噌相關食品。Hikari Miso今後的美味新產品也值得期待！



Head Office: Tel: (310) 686-7457
2281 W 205th St. #106, Torrance, CA 90501
NY Office: Tel: (917) 687-8029
www.hikarimiso.com

J-good restaurants

回答問卷並介紹 E LA的美味餐廳

在6月的問卷調查中，有讀者向我們反映：「請多介紹一些當地附近的店！」「Torrance雖然也不錯可是有點遠。」既然這樣的話，好吧，我們就一口氣來為住在這個地區的讀者們介紹當地的正宗美味名店以及他們的招牌好菜。要吃壽司也好，要大啖火鍋也行，要品嚐正統日本酒和下酒菜也沒問題。在這附近的話就不用擔心汽油錢，想去哪裡就去哪裡！

KYALA 伽羅 SUSHI & JAPANESE CUISINE

不吃可惜的創作料理



「今天有什麼好吃的？」一踏進這家店，就先跟和藹可親的老闆娘這樣問一聲吧。主廚兼老闆的Tanaka先生，包括日本在內的話已經累積了30年的廚師經驗，無論西餐還是和食都難不倒他，在日本料理中增添幾許西洋風情的絕技更是充滿了藝術性。美輪美奐的呈現方式、在日本料理中少見的sauce用法、包了炒洋葱的手捲壽司等等，材料的用法也令人眼睛為之一亮。Kyala的創作料理都是絕無僅有

生春捲 \$9.5 壽司總匯 \$17~
海鮮鍋 \$11.25
的美味融合極品，像是普羅旺斯魚湯海鮮味噌鍋，以及可應客人要求而變更內餡類型的生春捲等等。本期當中出現的菜餚J-goods記者都已經嚐試過了，保證好吃，在此鄭重向您推薦，這些創作料理絕對有一嚐的價值！

1178 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Tel: (909) 860 - 9162
L.11:30am - 2:30pm (Tue - Fri)
D.5:00pm - 9:30pm (Tue - Thr)
5:00pm - 10:00pm (Fri)
5:00pm - 9:30pm (Sat)
5:00pm - 9:00pm (Sun)
Monday Closed



JUBEI 十兵衛

生魚片、壽司、神戶牛！至高無上的美味餐廳



和牛&和州牛舌
不用冷凍肉類的涮涮鍋
生魚片總匯
松茸土瓶蒸
生鮮扇貝組合
壽司總匯

用任何冷凍肉類的涮涮鍋等等，全心全意熬出來的鮮美湯頭，好喝到會讓您不知該如何形容，只想把它喝到一滴不剩。除了涮涮鍋之外都可以從一人份點起，日本酒和啤酒的種類也都是上上之選，無論是要招待客人還是全家出外用餐，Jubei都會使您心滿意足。

要說到讓大企業員工和社會名流人士們津津樂道的名餐廳，肯定少不了Jubei。他們用最精湛的廚藝料理最上等的材料，招待客人享用最高級的美味。每天從日本空運而來的天然魚貝類，肉質既肥美又緊緻，無論做成生魚片還是壽司都完美無缺。秋冬是鮭魚(金槍魚)最肥美的季節，所以推薦您務必到Jubei來體驗一下鮮嫩濃郁又入口即化的TORO(鮭魚腩)。此外，從日本直接進口的神戶牛肉不但貨真價實，就連用來烤的石板都是從日本買來的，保證您吃了之後會感動莫名地說：「原來牛肉也可以這麼好吃！」難怪會有常客大老遠跑來這裡就是為了要吃和牛呢。嚐遍各式美味之後，最後當然免不了要來個火鍋作為壓軸。壽喜鍋、什錦火鍋、絕對不

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)



TOKYO TABLE ARCADIA

心滿意足的美食之秋！ / IRVINE OPEN



Tokyo Table - Arcadia - 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 - Irvine - Diamond Jamboree

Tel: (949) 263-0000
2710 Alton Pkwy, Irvine, CA 92606
11:00am - 12:00am
(last Call 11:00pm)



Tokyo Table - Beverly Hills - La Cienega

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



www.tokyotable.com

隨著秋天的腳步聲慢慢接近，肚子也總是不知不覺就咕嚕咕嚕起來。這時候，沒有比Tokyo Table那些盛了滿滿一大盤的料理更令人垂涎了。去年12月，開在 Westfield Santa Anita shopping center裡面的Arcadia店造成了空前熱烈的盛況，而且方便的是買完東西或是看完電影之後還可以順便去填一下肚子。Tokyo Table有許多顛覆了傳統日本料理印象的嶄新菜餚，像是把烏龍麵做成好像義大利麵似的鮮蛤烏龍麵、把牛肉當成壽司料等等，每一種都讓人想大吃特吃一番。而他們合理公道的價格，更是吸引了眾多攜家帶眷呼朋喚友的客人前來的原因。要解決「橫掃千軍黨」

的話有各式大碗飯麵，要應付「小橋流水派」的話有多種下酒小菜，可以讓每一種肚子都心滿意足的多樣菜色也正是Tokyo Table的特色。Arcadia店內雅緻高尚，充滿了大人的氣氛，非常適合兩人前來享受美好的漫長秋夜。用水果和美酒調製而成的Saketini等等，專為女性朋友調製的雞尾酒種類也很多，讓有情人可以一邊呢喃愛語一邊品嚐美食。星期天到星期四的9pm以後是Late Night Happy Hour，可以用絕對划算的價格享用各式美酒和下酒好菜。

TOKYO TABLE IRVINE OPEN

9月17日，令人望穿秋水的3號店在

Irvine開幕了。配合近年來以高級住宅區而急速成長的Irvine當地氣氛，店內採用了以和風為基調的木紋設計，並充分利用了由窗口射入的光線，著實令人心曠神怡。入口正面有面對著一大片窗戶的吧台，在中庭也可以享用餐點和美酒，整個店裡就好像義大利餐廳那樣充滿了活力。因為還有包廂，舉行人數較多的派對或宴會也沒有問題。讓記者在採訪時驚為天人的是甜點菜單裡面的烤香蕉。熱呼呼的香蕉和冰淇淋，加上在眼前用火點燃的萊姆酒，再抹上焦糖烤出香噴噴的烤香蕉。真想再到Tokyo Table吃一次呢。

OJIYA

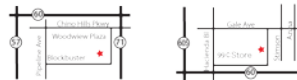
大受好評的中文菜單



位於哈崗跟奇諾崗的Ojiya,到了週末總是高朋滿座。講究材料品質以及細心製作的原創料理是他們最大的賣點,其中又以備有中文菜單的哈崗店,因為翻譯得有趣易懂,很快就能找到想吃的東西,在華人之間已成了茶餘飯後的話題。例如原氣百倍總匯和重量級炸蝦捲,看了就忍不住想點來吃,然後吃過之後都覺得名副其實而心滿意足,而這也正是Ojiya受歡迎的秘密。在此特別推薦牛蒡酥片和青花獻瑞,前者是啤酒的最佳良伴,後者是用昆布和醋醃過的青花魚壽司,吃起來不但沒有腥味而且肥嫩鮮美。Ojiya的店內氣氛,相信也會讓您覺得:「這裡是東京嗎?」

15904 E. Gale Ave.
Hacienda Heights, CA 91745
Tel: (626) 855-3500
L. 11:30am - 2:00pm (Tue - Fri)
D. 5:30pm - 10:15pm (Tue - Thu)
5:30pm - 11:15pm (Fri)
5:00pm - 11:15pm (Sat)
5:00pm - 9:30pm (Sun)

4183 Chino Hills Pkwy. J
Chino Hills, CA 91709
Tel: (909) 606-8638 7 days Open
L. 11:30am - 2:00pm (Mon - Fri)
12:00pm - 2:00pm (Sat & Sun)
D. 5:00pm - 9:45pm (Mon - Thu)
5:00pm - 10:00pm (Fri & Sat)
5:00pm - 9:15pm (Sun)



Ojiya Izakaya Honolulu
Tel: (808) 942-3838

SUSHI IN THE BOX

海鮮貿易公司老闆經營的壽司店



你知道嗎?在你家附近就可以吃到正宗的日本壽司,而且價格跟中華料理差不多哦!!因為Temple City這家Sushi in the Box的老闆同時也在經營海鮮貿易公司,所以他們的壽司才會這麼便宜、好吃又新鮮。看看他們的蝦子跟烏賊,每一條都比其他店要大上一號呢。擁有20年經驗的壽司師傅總是在全心全意地當場捏壽司給客人,絕對不會先做起來放著。Party Tray的話,只

要你在一個小時以前訂購,他們就可以幫你準備剛捏好的新鮮壽司。由於營業時間從上午11點一直到晚上9點,中間沒有休息,無論公司要開會還是死黨要集合還是朋友要開派對,這裡隨時都可以提供最新鮮最道地的壽司。不用到Little Tokyo或Torrance就可以讓大家心滿意足的店,就是Sushi in the Box。

只要\$7.99的超值特價晚餐,讓你吃不完兜著走!

5927 Cloverly Ave.
Temple City, CA 91780
Tel: (626) 286 - 5786
11:00am - 9:00pm / 7 Days Open
www.sushiinthebox.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

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。

Gaja Moc 找到這家店受歡迎的秘密了



總之，這裡每天都大排長龍，每個月從Arcadia或Diamond Bar來兩三次的常客也不少。為了讓在門口等的人可以消磨時間，店家不但準備了小遊戲，還將大型TV的畫面朝外面放著。這些細心的小地方，或許便是他們從開張到現在這七年來都能夠保持生意興旺的秘密之一吧。在排隊的人都滿臉笑容地說：「因為只有這裡才能吃到廣島燒啊。」「自己煎自己吃比較好玩嘛。」「雖然在日本也吃過，不過這裡比日本的還好吃哦！」由於實在是太受歡迎了，華人電視台報導過這家店好幾次，甚至還有節目把這裡當作拍攝現場呢。他們的菜單種類十分豐富，從下酒菜、甜點到

各種蘇打燒酒等等都有。不過當然，來這裡的客人是絕對不會錯過廣島燒的。沒錯！人氣店的先決條件便是：「至少要有一道每位客人都會點的料理！」要是您來到Gaja Moc的話，就像照片中那樣在廣島燒上面畫顆心還是笑臉什麼的，痛痛快快地吃一頓吧。因為，可以這樣玩正是這家店受歡迎的秘密所在。

人氣新菜色

Hot Chocolate parfait登場

Gaja正在招募

充滿熱情活力的工作夥伴！

GAJA MOC

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



**請到以下分店
享受烤肉吃到飽！**

詳情請電各分店

PASADENA店

(限周五至周日午餐)

RANCHO CUCAMONGA店

(午餐及晚餐)

TOPANGA CANYON店

(午餐及晚餐)



Gyu-Kaku
Japanese BBQ Dining
日式炭火燒肉

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

7 Days Open

各分店晚餐17:00開始營業。

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

Amandine / Bakery Cafe



重視日本人纖細的感覺的同時，將材料本身的Umami凝製成風味濃厚的蛋糕。道地的美味一點也不輸給甜點發源地的歐洲，可以確實地感受到裡面充滿了Toyoshima氏的熱情。

信念、衝勁、決心、認真

為了要開Amandine，我去了法國的鄉下，目的就是為了要尋找美味的東西。剛開始的時候因為得不到客人的共鳴，經營得很辛苦，為了再確認自己的決心跟信念，我又去繞了一趟歐洲。要做好工作，堅強的意志是有必要的不是嗎？

留給自己後路的話就不會成功

我不留戀日本，總是告訴自己要放眼世界而前進。所以要是失敗的話，對我來說也沒有回日本這個選項。我的目標是成為大的企業。

份量十足的甜點和麵包在日本也蔚為了話題，來自TV和雜誌的採訪也是絡繹不絕。不少日本和美國的名人都是他們的常客。完全就像他們堅持的「沒有好材料就沒有好味道」的理念，他們講究到底的咖啡，記者認為在全美國找不到第二杯了。

Ryuta Toyoshima 豐島 龜太

Nacora USA Inc.公司負責人·38歲 單身
31歲時立業。2002年，在Santa Monica開了一家Amandine Café。今年12月開始，將於Japan Airline的成田LA航班機內提供輕食。年底之前會在東京開一家Wine Bar，並預定明年在LA展開Amandine二號店。



12225 Wilshire Blvd. Los Angeles, CA 90025
Tel: (310) 979-3211
7:00am - 7:00pm (Tue - Fri)
8:00am - 7:00pm (Sat)
7:00am - 6:00pm (Sun)
Closed Mon
www.amandinecafe.com



健康養生的絕品 山藥 TORORO

「山藥」在日本寫成山芋，由於富含鈣質及維生素等多種營養，自古以來便被視為滋養強身的中藥而使用至今。山藥在日本大多磨為泥狀後生食，是因為山藥在生的狀態下才會充分發揮它的實力。

山藥泥在日本叫做「TORORO」(とろろ)，因為含有大量的消化酵素，適合消化功能下降和胃比較弱的人食用。不過由於這種酵素怕熱，所以生食比較有效果。

此外，「TORORO」的黏性來自於蛋白質和多醣類的結合，據說可以降低血糖值，而且因為可以滋潤黏膜，對於胃潰瘍的預防和改善也有效。同時，鼻腔的黏膜也會變得更為強健，可以有效預防感冒和流行性感官並且改善花粉症。

然後值得一提的是它的美味，尤其是搭配烏龍麵和蕎麥麵一起吃的話更是絕品！您要是菜單上看到了山藥烏龍麵或是山藥蕎麥麵，可別忘了試試這個好吃又健康的「TORORO」料理。



Tororo Soba \$10.50
在放了山藥的碗中加入調味汁和佐料拌勻，將蕎麥麵充分沾過之後享用。

Matsui 松井(まつい)
21605 S. Western Ave. #G
Torrance, CA 90501
Tel:(310) 320-2089

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



SUSHI BOY

本月推薦壽司！！ 10/1~10/31

Yellowtail Roll \$3.99
Yellowtail & Green Onion

登錄為Sushi Boy Club會員者均可獲贈 Birthday Gift。
每個月還可以收到優惠&特價壽司訊息。
現在就馬上加入Sushi Boy Club吧。(入會免費)
到這裡查查你家附近的Sushi Boy吧。
www.sushiboy.net

Sheek Inc / Online Shop



日本的女孩子，每天都會配合當天穿的衣服改變飾品呢

美國的Jewelry看起來都很便宜貨的感覺，一點都不可愛吧。所以我想介紹一些有品味又優雅、有個性而且品質又好的東西。因為是網路販賣，價格也可以設定得很合理。

以後我想在美國、日本跟中國開店

我想要把日本的高服務品質也帶到美國和中國去實踐看看。比方說從日本買包裝紙來，一邊想像收到禮物的人會有多開心，一邊幫客人把禮物包得漂漂亮亮的。

Naoko Zaima 財滿直子

Sheek Inc 公司負責人 · 30歲

在日本知名化粧品公司學習護膚及彩粧技巧。上海留學期間認識了一位美裔華人，以結婚為契機而渡美。2008年2月，以「大人的可愛」為概念設立Sheek Inc。精通中、英、日三國語言堪能。



Sheek Inc預計在11月從日本輸入很多可愛的小飾品進來，而且還會幫您寄到中國或台灣。充滿大人魅力的「卡哇伊」Naoko小姐選的東西，海外的朋友收到的話一定也會很開心吧。

只要是跟打扮有關的問題歡迎隨時來找我，就當作是跟朋友聊天的感覺來問我打扮的事情吧。比方說搭配什麼樣的飾品才能在派對中吸引眾人目光，或是要怎麼搭配約會時要穿的衣服等等...當然，用中文也OK。

Tel: (310) 904-3704
info@sheekinc.com
www.sheekinc.com

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



大廚推薦：當季特選壽司套餐 \$38 (附沙拉和味噌湯)



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





Marukai West Covina店九周年慶

試吃嘉年華會!! 10/18 - 10/31

早就想吃吃看的那個新產品、早就想嚐嚐看的那個味道，讓您試吃過後再用優惠特價帶回家!!



味之素燒賣

特價\$1.98

日式燒賣既可以用來當早餐，也可以做為茶點和下酒菜。只要用微波爐加熱一分鐘即可，既簡單又美味。鮮蝦、海鮮和豬肉三種口味，您喜歡哪一種呢？



廣島燒材料組合

特價\$1.98

只要把高麗菜(捲心菜)和喜歡的材料加進去拌一拌再煎一煎，您就可以在家裡享用到美味的廣島燒了。要注意看怎麼煎哦。



紀文關東煮

特價\$2.98

秋冬的腳步漸近，還有什麼比關東煮更棒呢？只要大把大把地放料到鍋子裡，再用裡面附的調味湯汁煮一煮即可。甜不辣(揚魚丸)的味道跟咬勁也是一絕。



S&B Torokeru Curry

特價 3 for \$4.98 (\$1.66ea)

豐富濃郁的香氣，真不愧是S&B。充滿了材料鮮美的香醇滋味，不是他牌可比擬的。



永谷園五彩散壽司

特價\$2.98

只要拌入煮好的白飯中，就可以在家裡輕鬆享用豪華美味的五彩散壽司。恰到好處的酸甜在口中融為一體，只要吃過一次就會愛上它。



信州一即食味噌湯

特價\$1.98

用即食味噌湯的話，不用調味就可以輕鬆做出美味的味噌湯。何不把健康又美味的味噌湯當成每天的習慣呢？

其他還有Soy Wrapper、納豆、烏龍麵、毛豆、零食等等琳瑯滿目的試吃攤位，趁這個千載難逢的好機會來品嚐看看各式各樣的美味吧！

在10/18 ~ 10/31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

九周年慶紀念大特賣!!

10/18 (SAT) - 31 (FRI)

會員制日系特惠市場Maukai

數量有限、動作要快

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

BUSINESS HOURS		10	
營業時間		MERCED AVE.	AROMA DR.
MON-SAT: 9:30 AM-9:00 PM		AMAR DR.	
SUN: 9:30 AM-8:30 PM			
MEMBERSHIP MARKET			

TAMANISHIKI RICE
15 LBS.
日式短粒米 玉錦

12.98

LIMIT 2

AJINOMOTO HONDASHI
5.28 OZ.
京大師

2.98

KIKKOMAN SOY SAUCE
33.8 OZ.
醬油

1.98

ASAHI SUPER DRY BEER
24 PACK

14.98 +CRV

CALBEE POTATO CHIPS
NEW BBQ/HOT & SPICY SEAWEED & SALT
80g

98¢ EA

MIZKAN KIN-NO TSUBU NATTO
1.76 OZ. x 3
納豆

98¢

FROZEN SAMUKI UDON
5 SERVINGS 44 OZ.
烏龍麵

2.48

MAEDA-EN GREEN TEA TEABAG
100 TEABAGS
綠茶

8.88

MYOJO FLAVOR UDON
ASSORTED FLAVORS
7.19-7.22 OZ.
烏龍麵

39¢ EA

Available at Marukai West Covina Store Only. 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.

11月起將於店內入口大廳處設置送禮季節專用的禮品專區。

山茶油的魅力捲土重來

近年來，日本流行山茶油化妝品。山茶種子榨出的油幾近無色無味，在日本，自古以來就用來增加黑髮光澤等，作為化妝油或藥用油來護膚護髮。在令人眼花撩亂的高科技化妝品充斥市場的今天，山茶油再次掀起熱潮，這可能是日本人返璞歸真的一種結果。

山茶油還被一些高級日本料理店作為一種貴重品來使用，堪稱油中極品。用山茶油做的油炸食品香脆可口、不感油膩，而且鬆脆感更持久。山茶油傳熱更快，沒有異味，可以多次反復使用。多吃也不會造成胃口難受或消化不良。自古以來，山茶油就受到人們鍾愛的理由真是說也說不完。

隨著近年科學研究的發展，山茶油中所含有的豐富的“Oleic Acid油酸”成分受到了人們的注目。Oleic Acid是一種良性脂肪酸，可以去除體內能引起高血壓、動脈硬化等的惡性膽固醇。在所有植物油中，Oleic Acid含量最高的就是山茶油。除此之外，山茶油中還含有豐富的維生素E和維生素F等保健成分。而且，山茶油不易氧化，容易保存，這也是其優點之一。

為日本自然派美食家所注目的最高級食材山茶油，也必將在美國掀起熱潮。



原生茶油™



經過美國農業部有機認證通過

Tea Oil USA Enterprise總代理，全美各大華人超市熱賣中
請電：1-888-788-5880 歡迎洽詢訂購

什麼是茶油？

茶油是油茶樹的主要產品，也叫茶籽油。英文是camellia oil、tea oil，日文叫椿油（Tubaki）。茶油主要成份是：油酸、亞油酸和亞麻酸為主的不飽和脂肪酸。

不飽和脂肪酸是人體不可缺少的物質，但這種不飽和脂肪酸在人體內不能自己合成，必須由食物供給。茶油中的不飽和脂肪酸含量高達90%左右，是目前食用油中最高的。它能提高血液抗氧化能力，降低膽固醇，防止心血管疾病的發生。原生茶油是糖尿病、心血管患者及三高（高血壓、高脂肪、高血糖）人群首選的健康食用油。



健康！美味！有機！

嚴選於常綠幽靜深谷山林之新鮮茶籽，無污染、無農
化肥料，純淨天然健康食用油

100%純淨原生茶油，油酸含量超過橄欖油達80%，富
含維生素E是橄欖油的兩倍。
具有其他食用油無可比擬的保健功能。

最適合重視健康的您。





NHT
Global

MIRACLE!! KEIKO PREMIUM NONI JUICE



Premium Noni Juice

被稱為「來自神的禮物」的Noni果汁含有大量維他命、礦物質、酵素、抗氧化物質、植物性營養素、有機化合物等豐富營養素。具有鎮痛、抗癌、改善免疫機能、降低血糖值等效果。NHTG的Noni果汁100%無農藥、100%天然、美味又健康！

NHT Global: International Network Marketing Company

2005年2月 NASDAQ National Market 股票上市

本產品效果明顯、品質優良，只喝一次就能體驗到實際效果。以網上銷售為主，在世界35個國家進行銷售，在11個國家設立了分公司，正在大力推展業務。

e-mail: info@723nhtg.com (美國語)

www.723nhtg.com



讀者專屬好禮相送



Image

Sheek Inc 3名
Naoko小姐送給您充滿大人魅力的卡哇伊飾品 (請參見P25)



原生茶油 3名
趁這個機會來品嚐一下健康美味的茶油吧 (請參見P27)



Image

Mishima \$10 Gift Certificate 3名
趕快去人氣烏龍麵店大飽口福 (請參見P4)

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、傳真或郵寄方式參加。
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11月10日(寄達為憑)
- 中獎名單發表: 將刊登於J-goods 12月號，並於12月底寄出贈品。

8月份讀者專屬好禮相送獲獎名單
感謝大家的踴躍參加!

Zojirushi

Gina C. Kan (Long Beach) / Julie Chang (Pomona) / Liyin Yang (Arcadia)

Bath Roman bihada

Christopher Yang (Buena Park) / Cindy Wang (Monterey Park) /
Cris Li (Los Angeles) / Daisy Huang (Diamond Bar) /
Darlene Chen (Pasadena) / Emma Lin (Torrance) / Fang Liu (Arcadia) /
Jennifer Reiher (Irvine) / Michel Jiang (Los Angeles) / Wen Ren (Pasadena)

Mishima Miso Soup

Jason Hang (Los Angeles) / Lingshiao Li (Anaheim) / Yuchu Liou (Covina)

日本超人氣的

Brightening Mask 登陸美國!

凝膠面膜貼膚集中保養

- 美白
- 保濕
- 去汗
- 抗氧化
- 活性化
- 促進血液循環

現在只要\$10就可以體驗凝膠面膜效果

平常價格\$99.50 / 1盒 (7枚)

→ 特價 \$68

Expiration day:
December 24, 2008



由經驗豐富的日本師傅為您服務

睫毛增長專業沙龍



Eyelash by Emiko

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

來自海洋的恩惠

Cleansing Head Spa

健康美麗的頭髮，要從健康的頭皮做起

洗頭時徹底清除尚未洗淨的污垢，不但有助於頭皮健康及活性化，也有預防掉髮的效果。然後，慢慢地進行頭皮按摩，好好地提神放鬆吧!

頭部SPA \$30~

Orange oil

可讓老化角質、污垢以及皮脂成分浮出並洗去油脂

頭皮按摩

可舒緩因生活壓力所造成的頭皮緊繃，促進血液循環

天然泥 & 礦物質的保溫成分

能徹底吸出污垢並清除，為頭皮和髮絲內部補給最充分的礦物質及保溫成分



健康的頭皮 老化的油脂和角質

用電子顯微鏡免費為您診斷頭皮

歡迎寫信到info@hairepoch.com洽詢

Hair Epoch

www.hairepoch.com

3760 Centinela Ave suite 102
Los Angeles, CA 90066

(310) 391-1568

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

★ 半價優待券 ★

好機會! 趕快打電話預約!

手相、塔羅牌、靈視全部五折! 50% OFF

Expiration day: November 30, 2008

Tel: (626) 286-8400

9116 Las Tunas Dr. Temple City, CA 91780



告訴你人气的秘密

欸，你知道「Sexy Girl」嗎？
現在日本有很多女孩子都很喜歡用哦，
說什麼「香到好想舔一口看看」啦、
「包裝真是可愛到不行」啦之類的，
而且用過之後，頭髮跟肌膚都會滑滑
嫩嫩的唷。好啦好啦，現在就告訴你
「Sexy Girl」的祕密哦。

在日本一發售就狂賣了50萬瓶的超人氣
「髮香ING、Hair Cologne」，
即將登陸美國！！(預定10月中旬)
這麼可愛的香味你一定要趕快去Get哦。先到
附近有賣日本化粧品品的地方看看吧。

Hair Cologne

髮香水

Hand & Body Whipped Cream

美肌水凝霜

Hair Treatment

修護保養



小圓點模樣的外包裝很可愛吧？這
個賣得超好的哦。因為它配合了護
髮成分，不但可以防止頭髮受損，
還可以幫頭髮阻斷難聞的味道呢。
像外面的煙味還是烤肉味什麼的，
不是常常會把頭髮弄得臭臭的嗎？
這罐髮香水就可以防止這些臭味哦。
約會的時候用個最棒了，
保證你的頭髮會香到讓對方忍不住想緊緊
地抱住你呢。



這款身體乳霜就好比奶泡般輕柔滑嫩，到目前為
止還沒看過這種的呢。它裡面有透明質酸、樹莓
精華以及優酪乳(酸奶)等三種保濕成分，塗起來感
覺很清爽，可是卻又能夠徹底保濕，你不覺得很
不可思議嗎？聽說這就是所謂的水潤型保濕哦。
用光滑細嫩的肌膚讓你的那個男人服服貼貼的吧！



聽說裡面含有氨基酸、ceramide以及珍珠蛋白等
七種美髮精華成分哦。而且用完之後還不用洗頭，
真的很方便呢。利用修補、保護、保濕三種階段
來護髮的柔順效果，讓人看了就忍不住想要摸一
下，而且早上起床後頭髮也會變得很好整理，所
以才有那麼多人喜歡用呢。



Treatment Water
晶柔保濕護髮呵護



Oil Essence
日間護髮精華



Milk Essence
夜間修護保濕精油

還有很多很多Sexy Girl的系列產品哦！！



他們連中文網站都準備好了唷！趕快去瞧瞧吧！！
保證一定可以找到適合Cute & Sexy Girl的化粧品。

www.sexy-girl.jp/c

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

沐浴讓你成為秋色美人

說到季節變換時的煩惱，大概都少不了肌膚問題吧。在迎接即將到來的乾季之前，如果要先下手為強好讓自己變成一個秋色美人的話，泡澡絕對比淋浴有效！泡在滿滿的一缸熱水裡面，不但可以藉由浮力讓身體放鬆，血液循環也會因此而順暢，使全身通體溫熱。據說溫度高一點的熱水(約107F)可以讓身心更積極地活動，溫度低一點的熱水(約102F以下)則是可以使人心平氣和。

用Bathroman bihada泡個舒舒服服的澡，讓全身上下的毛孔和皮脂污垢都洗得乾乾淨淨。溫暖柔嫩的肌膚，彷彿裹了天然保濕的薄紗一般……任君選擇的三種效能、色澤和香氣，你會選哪一種呢？



「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



「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



實際用過的人覺得哪一種好呢？ 試用讀者的感想Part2



Sheila Hsu 21歲
肌膚類型: 混和肌

應徵動機: 我一直很重視我的肌膚，對於可以讓毛孔看不見的肌膚美白產品很有興趣。

這三種裡面我最喜歡的是白色，香氣和熱水的乳白色都正合我意，而且最讓我滿意的是它的美白效果最好。藍色感覺起來比較滋潤，不過可以讓肌膚滑滑嫩嫩的粉紅色也不錯。我打算繼續用下去，以後也會注意看他們有沒有出新產品。



Linyu Wang 33歲
肌膚類型: 本來是普通肌，來到LA之後卻變成了乾燥肌

應徵動機: 大概是LA的水質跟我不和，我的肌膚變得很容易乾燥，所以才想來試試看。

我每星期泡四次澡，泡完之後都會擦乳液，可是我的肌膚乾燥到連乳液擦起來都像塗白粉那樣。雖然到目前為止用過許多種牌子的入浴劑，不過bihada改善了我的肌膚乾燥情形，我覺得很喜歡。藍色的清涼香氣感覺起來很不錯，不過白色的用起來好像在泡牛奶浴一樣，很舒服，而且美白效果也很好。如果有小包裝的話那就更方便了。



★ TVCM播放中 ★

欲購買者可就近到各日系列選購

バスロマン
bihada

Earth Chemical. Co., Ltd
Distributed by Mai International
Tel: 626-458-6206
www.earth-chem.co.jp

烹大師
ほんだし®

獻給您讓料理美食易如反掌的食譜

秋去冬來，

烹飪大師們又助烹大師推出一年一度的美味食譜，

您可在各大超市內烹大師專櫃免費索取。



中華料理 清蒸球芽甘藍

材料：四人份

球芽甘藍12盎司，紅蔥頭 6粒，水1/3杯，油2湯匙

調味料：鹽1/4茶匙，HON-DASHI®「烹大師」1.1/2茶匙

做法：

1. 球芽甘藍洗淨，對半切開。蒸籠內鋪入錫箔紙，再排入球芽甘藍
2. 紅蔥頭切末。鍋中燒熱油2大匙，爆香紅蔥末後，加入調味料及水，煮開，瀝淋球芽甘藍上
3. 將所有材料用大火蒸約3分鐘即可



日本料理 芥末醬油涼拌花椰菜杏鮑菇

材料：二人份

花椰菜(西蘭花) 2oz、杏鮑菇 1朵、酒 少許

調味料：醬油 1大匙、芥末醬 少許、
HON-DASHI®「烹大師」少許、熱水 少許、
鹽 少許

做法：

1. 花椰菜分成小塊後切成2~3等分，用加了鹽的熱水川燙一下後用篩子撈起
2. 杏鮑菇縱橫各切一刀成4塊
3. 將杏鮑菇放入耐熱容器中並灑點酒，蓋上保鮮膜後用微波爐加熱1分鐘，待杏鮑菇稍涼之後撕成細條狀
4. 拌勻調味料，和入1的花椰菜跟3的杏鮑菇中涼拌即可