

www.j-goods.us 日本商品大全

J-goods®

Japanese goods

12.08

SINCE 2003

Vol.27 December, 2008

雙月刊 · 免費

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

日本的現代流行
讓日本人告訴您

特集



「J-goods」
華人工商大展
Asian American
Expo 展示區一覽

世界第一的和食餐廳 就在這裡

這些遠在天邊近在
LA，每個人都想一
窺究竟的超高級日本
料理餐廳，J-goods
為各位讀者去做了一
趟獨家採訪

J-recipes

水餃火鍋
雞肉花椰奶油濃湯燉
菠菜豆腐羹
豬肉·豆腐·小松菜湯

J-good restaurants

來碗熱呼呼的麵吧！

特別推薦好店！
黑桜樓



無雜味的「超爽」啤酒



ASAHI SUPER DRY
日本原産 500ml 罐裝 新發賣

Please Enjoy Asahi Beer Responsibly. Imported by Asahi Beer U.S.A., Inc. Source: Impact International 2008.

Asahi
JAPAN'S #1 BEER

吃火鍋吧!

大家歡聚一堂，火鍋裡咕嘟咕嘟地煮著自己愛吃的東西，熱氣騰騰，其樂融融。能帶給人們歡笑的火鍋真是好神奇。成山的蔬菜轉眼就進肚，再喝上一口鮮湯，暖至心頭。最後把米飯或烏龍麵放進鍋裡作主食，真的是營養又豐富，滿腹又滿足。日本現在流行咖哩火鍋，是在湯頭裡加一些咖哩塊後再燉蔬菜或肉。除此之外，令人食欲大增的韓國泡菜鍋也很有人氣。

不管是能帶給人們歡笑的火鍋，還是鐵板料理，有一台SANYO多功能調理鍋就OK了。美觀的外形為您的餐桌增添光彩；容量大深度夠不易溢出；可以直接用火來加熱，準備簡單，匆忙的時候非常方便；溫度調節簡單快捷，用來吃涮涮鍋也很適用。

而且，鍋體和底盤都可簡單清洗，能一直保持清潔。

用SANYO多功能調理鍋吃火鍋輕鬆又方便。烤牛肉鍋(壽喜燒)、涮涮鍋、什錦鍋、豆腐鍋……，今天您想吃什麼火鍋？



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，讓每一粒米飯都是白白胖胖的！



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

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



HPS-SG4

根據使用者建議而製造的健康燒烤器。配有烤網和烤架，美味、方便。



U-K170S

大容量1.7L電熱水瓶。無論是喝茶、咖啡，還是泡麵都方便極了。不鏽鋼外殼結實又美觀。

© 2008 SANYO Home Appliances

聯絡方式 (818) 998-7322 ex.417 / www.sanyousa.com / www.cookingwithsanyo.com
欲購買者可就近到各亞洲系家電行選購



真正日本味，盡在十兵衛。

十兵衛伴您和珍愛的人一起度過美好時光。

正宗壽司、小菜、豪華火鍋料理以及各種套餐，皆可感受料理大師的高超技藝。

備有大型停車場
承辦各種聚會

十兵衛

Jubei Sushi & Japanese Cuisine

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



本多屋

美味! 歡樂!

日本溫情小酒館

辦活動的季節來了!
要讓大家歡聚一堂吃喝玩樂，到本多屋準沒錯!

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
擴大營業!

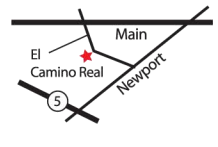
請多開照
Little Tokyo店

高朋滿座
Orange County店

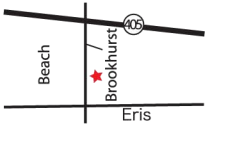
本多屋小東京
Tel: (213) 625-1184
333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013
Open 7 Days
5:30pm-1:00am



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



美味「橙醋」、火鍋良伴！

說到冬天的料理，當然少不了火鍋。一個人也好、兩個人也好、一堆人圍起來也好，火鍋真是怎麼吃都好吃。接下來就為讀者們介紹各種火鍋料理吧。

涮涮鍋 把切得薄薄的牛肉放到滾燙的熱湯裡，輕輕地晃個幾下，然後沾著醬來吃。洗去一層油脂的肉，吃起來格外鮮嫩清爽，是一種超人氣的極簡火鍋。

壽喜燒(sukiyaki、日式牛肉火鍋) 將牛肉、蔥、茼蒿絲、豆腐等材料，用醬油和砂糖調和成的湯水邊煮邊吃。據說牛肉會被鍋子的金屬部分烤熟，所以才有「鋤焼き」(sukiyaki)之稱。

豆腐砂鍋 豆腐切塊後用昆布高湯去煮的一種火鍋料理。沾著橙醋或醬油品嚐，便能夠享用到豆腐既簡樸又醇厚的味道。

水炊鍋(日式雞肉火鍋) 完全不用任何調味料，只用水去煮雞肉和蔬菜等材料，所以稱為「水炊鍋」。為了能夠充分品嚐食材本身的天然鮮美，建議您用橙醋沾著吃。

什錦火鍋 在滿滿一鍋的鮮美高湯中，放入魚、肉、蔬菜等材料邊煮邊吃。一鍋吃遍山珍海味，保證讓你滿足！

醬汁能夠讓火鍋吃起來更美味，其中又以「橙醋」最具代表性。橙醋是在高湯中加入醬油、醋以及香橙、醋橘、檸檬等柑橘類果汁而製成。

Kikkoman「橙醋」使用自家精心釀造的高級醬油製成，鮮果風味清爽馥郁，無論蔬菜還是肉類，叫人一吃就停不下來。除了火鍋外，它還可以用在烤肉或沙拉醬等等，用途十分廣泛。鮮澄的果香、馥郁的醬油，完美襯托出材料的天然風味。極致的火鍋料理，就要用相襯的Kikkoman「橙醋」去品嚐。



業務用 To go Pack 新發售



超簡單！超清爽！水餃火鍋

忙碌時用冷凍水餃也行！

材料：4人份

高麗菜(捲心菜) 11b

蔥 4根

韭菜 1把

豬絞肉 5oz

豆苗 1包

豆芽菜 5oz

鹽 1/2小匙

Kikkoman 特選丸大豆醬油 1小匙

Kikkoman 橙醋 適量

A：蔥的綠色部位 2根

清酒 2大匙

水 7 Cups

做法：

1. 先做餃子餡。將高麗菜的1/4細切，用鹽揉過後靜置10分鐘左右再瀝去水份。蔥跟韭菜同樣將1/4的量細切。
2. 將1剩下的高麗菜切成大片，蔥斜切，韭菜切成2 inches長。
3. 將絞肉、1的材料和醬油倒入碗形容器中充分拌勻。
4. 用3的材料和餃子皮包餃子。
5. 將A材料入鍋，煮滾後放入蔥的綠色部位、豆苗和豆芽菜，然後再放2&4進去。(4要一個個放進去比較好)
6. 煮熟之後即可沾著橙醋享用。清爽美味，讓你全身暖烘烘！

Sushi & Japanese Cuisine
Kyala

伽羅



**Diamond Bar的
壽司店**



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

值得安心與信賴的
100% 日本原產
自然、健康、新鮮、美味、方便，是前田園的堅持。
100個茶包的重量化庭號，宴會派對皆適宜。
前田園讓您輕鬆享用美味好茶。



maeda-en
AUTHENTIC & TRADITIONAL

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

Amandine Patissiere

媲美超一流飯店的甜點&麵包

將更頂級的美味，送到您每天的生活中。
以日本人的纖細手藝與感性，完美呈現歐洲風味。

*** 堅持一流的Amandine ***

- 使用美國最高級的生奶油乳脂肪
盡情品嚐乳香四溢風味香醇的蛋糕
- 大量使用高貴發酵奶油
大快朵頤濃郁芬芳香酥可口的麵包
- 貼心的店內裝潢與採光
充滿歐洲氣氛的空間任你徜徉



12225 Wilshire Blvd. Los Angeles, CA 90025

Tel: (310) 979-3211

7:00am - 7:00pm (Tue - Fri)

8:00am - 7:00pm (Sat)

8:00am - 6:00pm (Sun)

Closed Mon

www.amandinecafe.com

X'mas、元旦等Holiday Season
即將到來，預訂蛋糕請從速



熱呼呼、香噴噴 來盤西式濃湯吧



在日本，西式濃湯冬天賣得最好。這種濃湯是西洋的一種燉煮料理。將麵粉用奶油炒過，用奶油或鮮乳調味之後便是白色奶油濃湯，用多明格拉斯醬(番茄醬+brown sauce)燉過之後便成了茶色濃湯。雖然沒有規定要放什麼材料，但牛肉濃湯一般多以茶色為主。

入口即化的奶油濃湯，是小孩最喜愛的味道，在日本學校的營養午餐菜色中總是在最受歡迎的排行榜上。它的優點是方便配合人數，可以調整材料的分量跟種類做成主食、便飯或是下飯用的湯，而且無論配米飯還是配麵包都很適合。不傷腸胃、老少咸宜，又可以大量攝取到蔬菜…好處真是說也說不完。

奶油濃湯味道柔和，牛肉濃湯香醇可口。用S&B的「入口即化」(とろける)系列濃湯塊，就不用花時間炒麵粉了。由於濃湯塊中已經融入了蔬菜和肉類的鮮味以及S&B自豪的香辛料，風味香醇厚實，剛煮好就有細熬慢燉的柔嫩口感和深沈滋味…。

吃一口熱呼呼香噴噴的西式濃湯，您不覺得身心好像也都要跟著一起暖和了嗎？！

雞肉花椰奶油濃湯燉 五彩繽紛、營養美味！

材料：8人份

- 雞腿肉 1塊
- 鹽 少許
- 胡椒 少許
- 花椰菜(西蘭菜) 1顆
- 洋蔥 2個
- 馬鈴薯 2個
- 紅蘿蔔 中1根
- 沙拉油 2大匙
- S&Bとろける 奶油濃湯調味塊5.6oz 1盒
- 水 3 1/3杯(900cc)
- 鮮乳 3/4杯(180cc)

做法：

1. 把雞肉切成易食大小，灑上胡椒。花椰菜分成小塊後用熱水燙過。洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔也同樣切成易食大小
2. 在鍋中倒入沙拉油加熱，按照順序分別將洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔、雞肉放進去鍋裡面炒
3. 在2裡面加水，煮到材料變軟為止
4. 暫時關火，將濃湯塊分成小塊然後放入鍋中，攪拌到充分溶解之後再用小火慢煮
5. 把1的花椰菜和鮮乳加進去，再煮一下便大功告成！



とろける 奶油濃湯塊5.6oz
Tasty Cream Stew



とろける 玉米豆奶濃湯塊5.6oz
Tasty Soymilk&Corn Stew



とろける 牛肉濃湯塊5.6oz
Tasty Beef Stew



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



J-goods Magazine®

December 2008 · Vol. 27
 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 Kanako Chitose
Designer	Tanaka Midori Yamanaka Yumiko Ikeda Mizue Ohira Miki Hayashi
Photographer	Key Kudo
Translator	Yilun Li Zhuangfei Yu
Proofreader	Shui Jong Huang Junko Kurachi
Sales	Noriko Yamada
Web Designer	Tomoko Ogino
Special Thanks	TAWA Supermarket Marukai Supermarket Nijiya Supermarket Boping Zhang

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: _____



13 J-special

特集：世界第一的和食餐廳，就在這裡

有信心，所以不宣傳。只靠常客和口耳相傳，靜靜地等待有緣的客人。這才是，足以冠上「超」字的高級日本料理店。重要的日子帶著戀人一起去吧。或是當作給自己的一份犒賞。拿來當作聊天的話題也不錯。哪天有機會的話，這家也想去看看，那家也想去看看……。這些超高級日本料理店的全貌，將由J-goods的獨家採訪揭開！世界第一的日本料理，就在LA這裡。走，一手拿著J-goods，到街上逛逛吧。

19	Editor's Choice Black Cherry Garden
20	J-good Restaurants
HOME APPLIANCES	
3	Sanyo
FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL	
2	Asahi Beer
5	Kikkoman
6	Maeda-en
7	S&B
9	Hakutsuru Sake
10	Ajinomoto Umami
16	Sapporo Beer
23	Yamamotoyama
26	Hikari Miso
30	Nagatanien
32	Ajinomoto Hon-dashi
J-good RESTAURANTS	
4	Hondaya
	Jubei
6	Amandine
	Kyala
16	Kappo Seafood
18	Tokyo Table
19	Kanpai
20	Ajiman
	Ebisu / Bon Marche
21	Mishima
	Sanuki no Sato
22	Santouka
	Gaja Moc
	Sushi Boy
23	Eboshi Noodle Bar
24	Hamada-ya
	Gyu-kaku
BEAUTY • HEALTH	
12	Asahi Ryokuken
23	Eyelash by Emiko
	Hair Epoch
24	Tokyo Beauty
27	Yakult
28	NHT Global
29	Bath Roman bihada
31	Dr. Ci:Labo Oceana USA
HOBBY • SHOPPING • SERVICE	
25	Asian American Expo Information

清爽可口！果味怡人！！ 用 PLUM WINE 來乾杯吧！

酸味清涼、甜味爽口。
Hakutsuru的 PLUM WINE，特別而高尚。

這種酒使用梅子的果汁發酵製成，因此果香沁人心肺。梅酒通常的做法是在燒酌（日本的一種蒸餾酒。譯者注。）裡加梅子和冰糖泡製，而Hakutsuru的 PLUM WINE製法與葡萄酒製法相同，是用新鮮的梅子汁來發酵。

原料精選來自日本的鮮嫩梅果，以Hakutsuru獨特考究的方法精製而成。PLUM WINE不使用任何甜味劑和色素，純天然、安心、美味。

體內氧化會導致體能衰退。梅子是一種鹼性食品，具有防止氧化的功效。梅子中含有的檸檬酸還可以分解引起疲勞的乳酸，促進腸胃的活

動。因此，PLUM WINE可以作為餐前酒飲用，感到疲勞時喝上一杯也會起到很好的作用。PLUM WINE健康天然、甘甜可口，很受女性的歡迎。很多日本人都喝這種酒來促進健康。

PLUM WINE的喝法多種多樣，加冰加熱皆宜，也可以加蘇打水或檸檬汁。芳醇的香氣和瑩潤美麗的琥珀色會成為您餐桌上的一道亮麗的風景。美味、高尚，盡在Hakutsuru的 PLUM WINE。

1月17日&18日 將於華人工商展
Asian American Expo舉行Hakutsuru
PLUM WINE的試飲活動，敬請參加
品嚐！



PLUM WINE、PLUM WINE SLIM



翔雲 1.8 L. 720 mL. 300 mL.



小百合 720 mL. 300 mL. 純米生貯藏酒 淡麗純米 純米吟醸 純米

白鶴的酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑



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

迎向未來的UMAMI?



最近，常聽到胺基酸這三個字。像是含有胺基酸的健康飲料跟疲勞消除補助食品，以及改善膚質的胺基酸化妝品等等。蛋白質建造人體，而胺基酸正是蛋白質的構成物質。人體中的蛋白質由20種胺基酸組成，若能直接吸收到這些胺基酸，便可增強吸收能力以及消除疲勞的速度，就連肌膚的再生能力也會變得非常有效率。因此，不只是注重健康的人，胺基酸也廣受一般大眾的肯定

「Umami」的基本成分谷氨酸，也是那20種胺基酸之一。可能有些讀者對Umami還不是很熟悉，所以藉由這個機會在這裡複習一下關於Umami的知識。

Umami為天然食材中含有的世界共通之味

昆布、乳酪、熟番茄(西紅柿)、肉類、魚貝類等等，幾乎所有的食材中都含有谷氨酸，而Umami正是身體察覺到谷氨酸時所感受的味道。舌頭可以感覺出的味道有酸、甜、苦、鹹以及Umami等五種，味覺中的基本五味。

順帶一提的是，人類呱呱墜地之後進到口中的第一個食物—母乳，裡面就含有大量的谷氨酸！



善用美味的Umami

只要好好利用Umami，菜餚的鮮美便會提高好幾倍。成熟的蔬菜、肉類或乳酪之所以好吃，正是因為裡面含有Umami。發酵跟精釀，也都是為了要增加Umami、增加谷氨酸的方法。當我們覺得Umami不足時，我們就會想要添加Umami。醬油、乳酪粉、魚醬以及Guacamole等世界級的調味配料，裡面都含有大量的Umami基本成分—谷氨酸。當然，用Mono Sodium Glutamate(味精)來補充谷氨酸也是同樣的道理。

說「谷氨酸會拯救世界飢餓」，聽起來或許誇張了點。但你或許不知道，在高齡者的看護醫院中有些老人無法正常感受到Umami，為了改善他們的營養狀態，院方會在稀飯中添加谷氨酸以增進他們的食慾。另外，加納共和國的某家醫院為了營

養失調的孩子們，目前正嘗試在花生湯中添加谷氨酸，進而改善這些孩子們的營養。既然美味的基本Umami有助於營養改善，或許真能拯救飢餓問題也不一定。我們深信，美味將永遠承續，而Umami將迎向未來。

將Umami 之基本成分谷氨酸結晶後製成的調味料，便是Mono Sodium Glutamate。它是把玉米蛋白質經過發酵後製成谷氨酸的一種Umami調味料，在100年前隨著Umami的發現而在日本被發明出來。當你覺得Umami不夠，或是想要讓菜餚有Umami的味道時，便可試試看這種調味料。



自從日本人發現「Umami」以來，轉眼已過了100個年頭。相信從今以後，「Umami」也將繼續扮演「美味」的中心角色吧。

有寫就有禮物拿！！

寫下你對6月號、10月號以及12月號中關於Umami的報導或是對J-goods的感想，註明姓名、電話、地址後郵寄或E-mail到編輯部，即可獲贈由味之素公司提供的小瓶味精。歡迎你的來信！（中文OK）

J-goods (Umami)

438 Amapola Ave.#235

Torrance, CA 90501

E-mail : info@j-goods.us

截止日期：January 20, 2009

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



精選材料、養生保健

食品安全問題目前在日本儼然已是眾矢之的。發現食物中含有對人體有害的物質，導致公司負責人出面謝罪或是全面回收產品的案例層出不窮。

如果說人體是用食物打造出來的，那麼，就算只是微量，任誰也不想讓身體攝取到有害的東西。要吃進肚子裡的東西不光是美味，更要追求的是安心跟安全。

青汁含有豐富食物纖維，同時也可以幫助我們維持飲食生活的均衡。市面上多種青汁當中，又以100%日本原產大麥幼苗的Asahi Ryokuken青汁最為貨真價實。有優良的土壤才有優良的作物，所以Asahi Ryokuken從一開始的土壤孕育就非常用心。

絕不使用任何農藥，雜草親手一根根地拔。每一棵大麥幼苗，都在種植者的真心呵護下成長，安心安全有保障。豐富的美味和營養，來自於堅持到底的好材料。

收成後的新鮮大麥幼苗，會被送到田地附近的工廠做第一次加工。經過仔細的洗淨、加熱、乾燥以及粉碎後，再運至二次加工工廠。

工廠內設有防菌防塵的無菌室及空調管理系統，生產線也設計成不會與戶外空氣接觸。製造工程全自動化，將手工作業減到最低程度。

此外，「Ryokko Aojiru」在每一段生產過程中，都會經過微生物檢查及水分檢查等多道嚴格的安全品質控管。

在雄偉美麗的大自然中，真心真意栽培出來的大麥幼苗。通過層層安全品質確認的「Ryokko Aojiru」，絕對值得信賴。每天持續喝，相信您也可以實際體會到身體從內部開始強健起來的感受！



December Campaign

優惠期間中購買本產品

即可獲贈2009年Asahiryokuken精製月曆

買一箱送5包

買四箱(90包入)以上送Ryokko Aojiru20包&免運費

Asahi Ryokuken才有的「黃金平衡」

在新鮮的大麥幼苗中添加了水溶性食物纖維、寡糖以及乳酸菌，讓食物纖維在人體中能夠更有效發揮作用，實現所謂的「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



Chaya Brasserie



Mori Sushi



J-special

世界第一的和食餐廳，就在這裡

「哪天真想去看看。」「好想約那個人一起去啊。」「當作是犒賞自己，明年一定要去吃看看！」有些餐廳，就是會讓人這麼想。

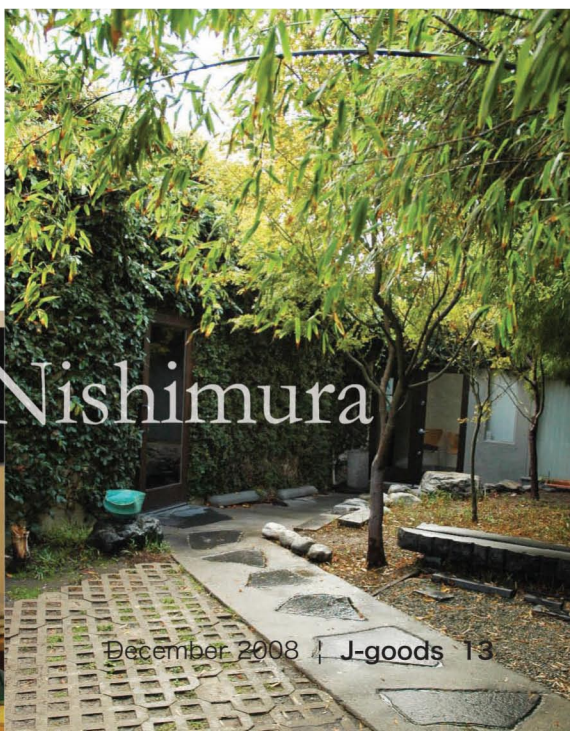
2008年10月，一家日本料理餐廳，獲得了米其林指南NY版最高榮譽的三顆星評價。這家餐廳最低消費在\$400以上，但每天幾乎都被預約得滿滿的。

以低熱量和健康概念受到全世界矚目的日本料理，為了能夠讓人們更美味地享用大自然的恩惠，從材料本身到視覺感受，都用心到了無微不至的程度。在這些日本料理餐廳裡面，有些地方更為講究，從材料到調理方法都有一套獨自的原則。沒有誇張的宣傳或廣告，這些餐廳只靠口耳相傳和客人的介紹便打出了一片

天，長年以來始終受到常客的青睞，絕非一時性的流行。也許這才是真正的「名店」吧。

這些遠在天邊近在LA，每個人都想一窺究竟的超高級日本料理餐廳，J-goods為各位讀者去做了一趟獨家採訪。

餐廳不只是一用餐的場所，也是留下回憶的地方。所以，偶爾享受一下能夠使人飄飄欲仙的極品佳餚，不也挺愜意的嗎？在LA品嚐看看世界第一的日本料理吧！



Nishimura



Snapper Italian saty / 義大利香芹和陳年葡萄黑醋的組合實在是令人拍案叫絕。紫色高麗菜(捲心菜)的苦味讓整體的味道更鮮明，醃釀出更有立體感的風味。

Moroccan Lamb Stew

香氣濃郁的羔羊肉，吃起來有種入口即化的甘甜與鮮美。經由日本人而結合起來的中東風味與法國風情，不愧為Chaya的經典招牌菜。

每天都想吃的法國料理

Chaya brasserie

Owner/President: Yuji Tsunoda

Owner/Executive Chef: Shigefumi Tachibe

預算：\$100 / 一人 (料理 + 喜歡的酒類)

CHAYA BRASSERIE

8741 Alden Dr.
Los Angeles, CA 90048
Tel : 310.859.8833
以和風法國料理為主

CHAYA VENICE

110 Navy St.
Venice, CA 90291
Tel : 310.396.1179
以和風義大利料理為主，也可同時享受到壽司和義大利麵

M Café

9343 Culver Blvd.
Culver City, CA 90232
Tel : 310.838.4300
7119 Melrose Ave.
Hollywood, CA 90046
Tel : 323.525.0588
走Macrobiotic(養生飲食)路線的咖啡廳，用的都是有益身體的天然健康食材



Tuna Tartars

從Beef Tartars得到靈感的Tachibe大廚，用鮭魚取代牛肉而想出來的一道佳餚。鱈梨的醇厚口感加上鮭魚的豐腴鮮美，將食材本身的風味發揮到了淋漓盡致。

一個日本人在California經營的法國料理

28年前，在日本料理還默默無名的LA，以法式烹調法將日本生食文化推廣出去的，就是Chaya。

料理的Cross Function

將拌了橄欖油與胡椒鹽的生鮭魚片跟佐料蔬菜一起細切後做成的Tuna Tartars，如今可說是California Cuisine的招牌料理了吧。想出這個點子的人，正是Chaya的Tachibe大廚。除此之外，他還提議了許多日本沒有的材料用法。比方說，把生魚片切成薄片再配上生菜沙拉醬，讓生魚片吃起來有沙拉的感覺等等。照片中的Moroccan Lamb Stew，是用民族風味的香辛料去燉Couscous (一種北非口味的粗蒸麥粉)和羔羊肉，無論是法國料理還是日本料理，這樣的融合都是前所未有的。日本人用法國料理的手法去烹調加州的食材，真是不折不扣的Cross Function。經常會去了解顧客需要什麼的Chaya，今後也將努力傾聽每個客人的聲音，持續發掘新的點子吧。

講究「每天」的食材選擇

讓客人每天都想吃、每天吃都吃不膩。正因為是每天，所以才要選有益身體的

大師做出來的世界第一壽司

Katsu Sushi

Owner Chef: Katsu Michite

預算：\$150 / 一人 (料理 + 推薦美酒)

260 N. Beverly Dr.
Beverly Hills, CA 90210
Tel : 310.858.0535

帶領壽司風潮的大師

1980年代，在壽司尚未流行的美國，有一個人已經把焦點對準了壽司。那個人就是，Katsu Sushi的老闆。

壽司的莎士比亞

提到80年代的壽司店，當時清一色是門口掛著布簾和燈籠，店裡頭也只有白木做成的櫃台。在那樣的時代，Michite老闆早先一步將店內弄成黑白基調，並以藝術品做為擺飾，營造出一個充滿現代感的壽司店而風靡一世。揉合壽司與現代藝術的格調，反過來傳到了日本，使得東京一帶也開始出現了這種時髦的高級壽司店。值得一提的是，第一個被米其林指南介紹的日本

東西。Chaya的食材，都是主廚親自到農場或農產直銷市場，用自己的舌頭和眼睛確認過之後才買回來的。之所以會如此講究，是因為他們非常重視食物與健康的關係。法國料理通常使用大量的奶油，不過Chaya會將乳脂肪份減到最低，並呈現出香醇鮮美的味道。

擁有一流的味道、氣氛和服務，卻又平易近人這一點才可貴。打扮入時的熱戀情侶，狼吞虎嚥的三兩好友，自然隨興地點些菜單上面沒有的菜的常客等等，這些都是Chaya很常見的景象。「讓客人每天都想來吃的一流料理」，才是Chaya的堅持。

人，正是這位Michite老闆。不過就算沒有這些世俗榮耀加身，做壽司已有45年經驗的他，依然頑固地堅持日本的傳統風格。以毒舌聞名的LA Times Magazine料理評論家Irene Virbila給他起了一個稱號：「壽司的莎士比亞」。的確，他那勇於挑戰新事物卻又堅持正宗傳統的精神，確實與莎士比亞有著共通之處。Michite老闆不只是個壽司師傅，說不定還是個藝術家呢。

Macrobiotic壽司

今年四月，Michite老闆在Beverly Hills開了第五家店：Katsu Sushi。這裡採用目前當紅的Macrobiotic(養生飲食)，材料以有機食材為主，全部都是對身體有益的東西。每天早上老闆會親自到進貨的地方，用自己的眼睛去確認要買的食材。從日本直接進口的生山葵(綠芥末的原料)，在店內當場磨成泥後才會跟著生魚片一起端出



帝王蟹天婦羅
用大師的手藝，將現在最肥嫩鮮美的帝王蟹炸成又香又酥的天婦羅。在口中盪漾開來的帝王蟹滋味，包您永生難忘。



Katsu Special Bento

就像Michite老闆說的：「料理是工藝品，也是藝術品。」他們的Special Bento連配色跟盛裝方式都經過了仔細的研究。煮的、烤的、醃的、炸的、生的，讓您一次嚐遍。清清淡淡的雅緻風味，每一樣都充滿了材料本身的味道跟香氣。

來。在LA，能夠嚐到生山葵原味的地方可不多呢。由於地緣關係，有不少藝人跟上流人士會到這家店來，但也不會給人望之卻步的印象。\$60跟\$90的主廚推薦套餐，以世界公認的大師手藝來看，其實是相當合理的價格。只要您事先預約，Michite老闆就會按照預算，從進貨的地方開始準備，好讓您品嚐到世界第一的料理。他說：「壽司跟Macrobiotic的組合才剛開始沒多久，所以每天對我來說都是學習。」擁有了成功和名聲的大師，依然不斷地向新事物挑戰。他那充滿熱情的笑容，真是令人印象深刻。

堪稱藝術的壽司店

Mori Sushi

Owner Chef: Morihiro Onodera

預算：\$200 / 一人(主廚推薦套餐+推薦美酒)

11500 W. Pico Blvd.
Los Angeles, CA 90064
Tel : 310.479.3939

碗盤跟米都自己來

「要讓料理更好吃的話，得靠碗盤了。」兼任主廚的Onodera老闆如是說道。每到一個季節，他就會窩到餐廳後面的工房裡，一邊想像著菜色和客人的笑容一邊自己做碗盤。他還認為，由於日本跟美國的稻作方式不同，在美國很難找到好吃的米。他說：「美國的稻作是從上空直接將種子灑到田裡面，而日本是先在苗床孕育

自製家有機豆腐

口感稍硬的自家製豆腐，大豆的天然原味令人印象深刻。宛如乳酪般的濃厚風味，與兩種醬油調製而成的香濃醬油非常對味。



好稻苗，再將稻苗種到田裡。經過種稻這項作業，稻子才能夠根深大地，吸收土壤的美味，讓每一粒稻米的味道都鮮明飽滿。」因此，他與Sacramento的農場簽約，每年自己種稻收割，收成的米以糙米狀態保

薄切海鮮片

將鮮蝦、扇貝和比目魚調理成西洋風味，恰到好處的橄欖油漂亮地襯托出各個材料的甘美。



存，每天只碾當天要用的份來煮飯。據說如此一來，便能防止稻米水份蒸發，讓每一粒壽司飯的味道都濃纖合度。記者實際吃了他們的壽司飯跟白米飯後，真的嚇了一跳。每一口都可以清楚感受到一顆顆飯



「火鍋與SAPPORO BEER」

在中國時，每到這個季節
總是跟夥伴們一塊吃火鍋
小張在上海闖出了一片天
小李在日本攻讀語言學博士
而我，在美國這裡從事IT工作
大家都分散到世界的各個角落去了
今晚，我回憶著那些傢伙
跟新的夥伴們邊吃火鍋邊用SAPPORO BEER乾杯著

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

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 冬季的牡蠣和螃蟹肥嫩多汁、肉質鮮美，請務必品嚐看看。
酥炸牡蠣、香烤牡蠣、帝王蟹燒烤。當然，日本原產極上黑毛和牛也不容錯過！

\$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。

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)

生鮪魚壽司捲

想要同時品嚐米飯的美味、鮪魚的鮮嫩和海苔的香脆，非此莫屬了。入口即化的海苔，一枚進貨價便高達\$5。Onodera老闆感動地說：「能夠遇到這個海苔真是太幸福了！」



粒的口感，而且還越嚼越甜。原來這就是「大地的美味」啊！

徹底追求自然鮮美

魚肉有90%使用天然魚，蔬菜幾乎都是有機蔬菜。因為「不想端來路不明的東西出去給客人」，所以能夠自己做的東西都自己來。例如手工製作的生薑片，以及為了襯托料理口味而調製的各式摻酒醬油。重視食材原味是Mori Sushi的風格，經過縝密計算的調理方法精簡準確，毫無雕龍畫鳳之感。菜餚風味清澈自然，沒有一絲人工味道。在LA，還有如此講究的料理師傅



煮過的香菇乾，濃郁飄香。跟昆布一起蒸過的鮑魚，鮮嫩香軟。鮑魚肝跟日本酒的搭配，堪稱極品中的極品。

嗎？！讓Michelin連續兩年賦予星數的壽司店，就是這麼回事。

Hollywood明星的秘密花園**Nishimura**

Owner Chef: Hiro Nishimura

預算：\$200 / 一人（壽司 + 推薦美酒）

8684 Melrose Ave.
West Hollywood, CA 90048
Tel: 310.659.4770

堅持拒絕採訪的壽司店

沒有上過任何媒體，只憑著口耳相傳便吸引了眾多常客的Nishimura，是上流人士們的最愛。

踏進庭院的那一步開始，你已經在日本了。美，在寂靜與簡樸中。空間、食材、手藝、服務，無一不在表現著日本，令人有置身於鎌倉高級日式餐廳的錯覺。永遠不變的堅持，貫徹到底的理念。開幕時種在庭院裡的花草樹木，過了十年，釀出了一個新

的空間。Nishimura老闆總是那句老話：「我到目前為止還沒有接受過任何採訪。因為沒什麼特別的地方，所以也沒什麼好說的。」他從來沒想過，要像追求時髦流行的餐廳那樣做一些新的東西。在他腦中，只想著要如何讓客人好好品味每一條魚的味道。所以，他才要站在砧板前。Nishimura老闆，真是一位道道地地的「板前」。(板前：日本料理廚師之意)

跟魚對話

「新鮮的魚，不一定好吃。」他說，把鮪魚切開放置到冷藏庫中經過一段適當的時間熟成之後，顏色和味道都會提昇。同樣的，白身魚的味道也會因此變更加深厚而甘甜。Nishimura老闆就好像在跟魚對話似的，總會等到魚最好吃的時候才會開始烹調。他最重視的這些魚，有七成是從日本築地直送而來，所以在Nishimura可以

本鮪魚腩生魚片+山葵醬

加了酸橙汁的山葵醬，和鮪魚腩的魚脂可說是完美無缺的組合。馥郁清爽、口頰留香，沒有一絲絲魚腥味。



嚐到跟築地的高級日本料理餐廳一模一樣的鮮魚，而這也正是Nishimura吸引人的地方。

真正的主廚推薦料理

「在彼此還不了解對方之前就要『主廚推薦』的話，我想那是無法提供給客人滿意足的料理的。」所以Nishimura老闆說，對於第一次光臨的客人，他希望對方能夠先坐在櫃檯前面隨興點幾樣自己喜歡的東西。「跟客人相處一個小時之後，我大概就能夠看出他的喜好了。」下次客人來的時候，基於彼此的互信和理解，他就可以推薦出讓客人開心的料理。他說的確實有道理。主廚要掌握的不仅是食材，還有客人的心意。難怪Brad Pitt跟Clint Eastwood這些超上流人士，會選擇這裡做為他們最愛秘密花園了。

**握壽司**

經過熟成的本鮪魚握壽司，有著更上一層的鮮美。一粒粒鮮嫩飽滿的鮭魚子，咬起來口感十足。白肉真鯛上頭灑的鹽，是原本被禁止帶出的Kauai島夢幻之鹽。



到Irvine的Tokyo Table

為各式節日寫下一頁美好回憶吧！



近年來被譽為「第二矽谷」的爾灣市發展迅速，幾年前還被評選為「全美最安全的城市」。該市也是環境優美、充滿活力的商業中心，正在受到全美的注目。以名列全球大學排行榜上游的加州大學爾灣分校為中心，如今，時尚的餐廳和商店鱗次櫛比，受到很多人的喜愛。

Tokyo Table的3號店就開在爾灣。本店裝飾優雅，氣氛宛如義大利式餐廳，洋溢著活力和歡欣。從入口到廚房一覽無遺，店內生氣勃勃，充滿著歡聲笑語。菜餚的種類非常豐富，而且每一種都量足實惠。節假日時與眾多朋友來這裡聚會，真是再合適不過

了。爾灣店還備有包廂，開聖誕或新年晚會等人多的時候也沒有問題。以合理的價格享受正宗的日本料理，相信每個參加晚會的人都能盡情享樂，滿意而歸。當然，情侶來這裡過聖誕節也不錯。高雅時尚的玻璃櫥窗裡裝飾著各種美酒，在充滿著浪漫情調的酒吧裡喝著雞尾酒談情說愛，這樣二人世界一定很難忘。

如果您離Orange County較遠，我們向您推薦Arcadia店。購物後和親友一起來休息一下正合適。如果想去豪華一點的地方，可以去Beverly Hills店。

Tokyo Table Holiday Gift Certificate

饋贈親友的好禮品！可根據您的預算訂做。Irvine、Beverly Hills、Arcadia全店共通使用。方便又實惠，收禮的人一定會很高興。



www.tokyotable.com

Tokyo Table - Tokyo City Cuisine
Irvine - Jamboree
Tel: (949) 263-0000
2710 Alton Pkwy.
Irvine, CA 92606
11:00am - 11:00pm



Tokyo Table - Tokyo City Cuisine
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 - Tokyo City Cuisine
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



Black Cherry Garden 黑櫻樓 一天只賣20份的\$20串燒



串燒不只是雞肉，蔬菜跟牛肉也都可以串起來燒烤。11月11日，Azusa出現了一家名為Black Cherry Garden黑櫻樓的串燒店。在這裡，您可以用\$20或\$25的驚喜價享用到一天只賣20份的串燒套餐。細心的準備、細心的燒烤、細心的上菜，一份套餐慢慢地花上40分，提供一個讓您能夠好好享受的舒適空間。最先上來的是蔬菜，接著是鹽味的雞肉以及各式醬烤類，最後則是味噌口味的牛肉。為了讓客人得以充分享受食材原味，把味道重的料理放到最後的這份用心，著實令人讚賞。

京都有一家名為浪漫亭的串燒店，他們的串燒向來以適合葡萄酒而享有盛名。黑櫻樓，其實就是浪

漫亭的分號。由於原封不動地繼承了浪漫亭的做法，味道自然不在話下。其中又以手工製雞肉丸子，以及加了數種香辛料的味噌沙拉醬最為出色。想在家裡享用味噌沙拉醬的話，也可以買一些帶回去呢。在美國開一家正宗日本味的店，一直是年輕的黑櫻樓老闆兼主廚Hayase的夢想。在日本價值\$50的限量美味，現在只要\$25就可以大快朵頤，絕對有一去的價值！

套餐均附白飯、生菜沙拉、點心

A套餐：12串 \$20

B套餐：16串 \$25



530 S. Citrus Ave., #13

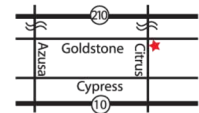
Azusa, CA 91702

Tel: (626) 339 - 6058

D: 5:00pm - 10:00pm

不定期公休

2pm - 9pm可電話預約



Japanese Sushi Bar and Grill

Kanpai

不是普通的壽司，也不是理所當然的天婦羅，而是全新的日本料理

乾杯在X'mas跟New Years也都照常營業
想吃壽司的話，二話不說，來乾杯吧

HOLIDAY BUSINESS SCHEDULE

12/24 (Wed): ALL DAY 11:30 am - 10:30 pm

12/25 (Thu): ALL DAY 12:00 pm - 10:00 pm

12/26 (Fri): DINNER 5:00 pm - 11:00 pm

12/31 (Wed): ALL DAY 11:30 am - 11:00 pm

1/1 (Thu): ALL DAY 12:00 pm - 10:30 pm

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

L: 11:30 am - 3:00 pm (Mon - Thu)

D: 5:30 pm - 10:30 pm (Mon - Thu)

11:30 am - 11:00 pm (Fri)

12:00 pm - 11:00 pm (Sat)

12:00 pm - 10:30 pm (Sun)



也有Overture葡萄酒！

來自於跟Opus相同的葡萄酒廠，而且價格公道了些

味道可不輸給Opus呢！



J-good restaurants

來碗熱呼呼的麵吧！

拉麵、烏龍麵、蕎麥麵、和風義大利麵等等，日本麵的種類相當豐富，若再搭配各式湯頭跟材料，風味更是千變萬化。以拉麵為例，口味就有醬油、味噌、鹽味和豬骨，而材料可以是炒過的蔬菜，也可以是叉燒肉或味噌肉醬等等，組合方式無窮無盡。烏龍麵也不遑多讓，從咖哩到乳酪等等，有很多各式各樣的新點子。至於義大利麵，只要配上日本傳統食材的納豆和鱈魚子，便是不折不扣的「日西合併」。今天的午餐跟晚餐，就用日本麵來暖和一下自己吧！

EBISU

去了還想再去的好店



Champon \$7.50



Tarako Spaghetti \$8.25



Meat Source Spaghetti Lunch Special \$9.25

Ebisu自80年代以來便在Fountain Valley落腳營業了。將拉麵推廣到LA可說是Mendokoro Ebisu的功勞，Bon Marche Bakery & Café則以義大利麵與手工蛋糕見長。而Ebisu Market，對於住在OC的日本人來說，則是懷念家鄉味的好去處。Ebisu最受歡迎的什錦麵料多實在，粗麵與豬骨湯頭的完美搭配不禁令人拍案叫絕。Bon Marche的招牌料理是Tarako Spaghetti，醃得又香又辣的鱈魚子

裹著份量滿點的義大利麵，在別的地方絕對吃不到如此豐腴的滋味。平日的Lunch special也非常划算，三選一的義大利麵再加上麵包、蛋糕和飲料，只要\$9.25。難怪會有那麼多中午到Bon Marche，晚上再到Ebisu流連的常客了。

18932 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708

Mendokoro Ebisu
Tel: (714) 964 - 5993
11:30am - 9:00pm (Sun - Thu)
11:30pm - 10:00pm (Fri - Sat)
ebisuramen.com

Bon Marche
X'mas Cake預約實施中

Tel: (714) 963 - 7573
10:00am - 9:00pm (Sun - Thu)
10:00am - 10:00pm (Fri - Sat)



AJIMAN

正宗日本味、滿足你的胃



醬油拉麵 \$6.25
札幌味噌拉麵 \$7.45
手工餃子 \$3.75
元氣拉麵 \$7.45
日式炒麵 \$5.95

店，說他們的札幌味噌拉麵又大碗又好吃。

喜歡味道強而有力的人，「元氣拉麵」是我們的強力推薦。另外，這裡還有小蓋飯和壽司捲等各式飯類，所以也不怕肚子快餓扁的人哦。來一次「味滿」，您就能夠體會到從兩位老闆身上散發出來的氣魄：「不管在什麼地方，好吃的東西就是好吃！」

San Gabriel有一家很著名的越南餐館，而「味滿」(Ajiman)就在它旁邊。這一帶的氣氛或許會讓人不禁懷疑「味滿」是不是日本人開的，不過這家可是當地唯一的正宗日本拉麵店，而且還是北海道札幌的忠實原味呢。札幌拉麵的特徵在於它的湯頭，香醇濃郁卻又清澄爽口。豬骨拉麵的白湯，則是用很長的時間去燉出來的。札幌拉麵的湯不能讓它沸騰，所以煮起來相當費時，而且一刻也不能將視線移開，是一項需要耐性的作業。不過也因此才有辦法做出馥郁的高尚風味。將味噌、醬油和鹽汁跟湯一起調和，放上手工製筍乾、豆芽菜跟叉燒肉，一碗拉麵就完成了，吃起來有種簡樸又認真的味道。難怪有人每星期固定來光顧三次，就連日系雜誌中都有名人特別介紹了這家

821 W. Las Tunas Dr.
San Gabriel, CA 91776
Tel: (626) 282 - 3478
11:30am - 9:00pm (Sun - Thu)
11:30am - 12:00am (Fri & Sat)
7days open



MISHIMA BEVERLY HILLS

行家一出手、便知有沒有



烏龍麵跟蕎麥麵好不好吃，完全要靠湯頭來決定。而位於Beverly Center旁的專業麵館Mishima，他們的湯可厲害了。湯底大量使用了從日本直接進口而來的高級利尻昆布，並且用上等鯉魚慢工細活地去熬。醬料則是把醬油、味醂(甜料酒)以及日本酒經過兩個星期的熟成後製成。兩者合而為一，便成了風味口感絕佳的上好湯頭。

在接下來的季節裡，不管說什麼我們都要向您推薦鍋燒烏龍麵。滿滿一大碗的蔬菜和雞肉中打了一顆新鮮的生雞蛋，再配上一條碩大的炸蝦天婦羅，真是令人大呼過癮。生雞蛋要趁著熱乎乎的時候將蛋黃汁拌著熱呼呼的麵條稀哩呼嚕地吃進肚子裡，保證讓您暖到心坎裡。豆腐沙拉則是用了連LA Times都讚不絕口的胡麻醬，跟山菜烏龍麵一樣是健康美味的瘦身良伴。此外，Mishima的甜點注重材料的天然甘美，無論哪一種都具有纖柔的美味，而其中又以南瓜嫩布丁最受歡迎。Mishima的魅力不單是料理方面而已，一個人只要\$15就可以好好地飽餐一頓的價格設定，在Beverly Hills可是寥寥無幾呢。想

Nabeyuki Udon \$9.95
Tofu Salad S \$4.25 / L \$7.25
Sansai Udon \$8.25
Healthy Udon Salad \$8.25
Mishima Gozen \$15.95

要同時善待您的五臟廟跟荷包的話，Mishima麵館絕對是您最好的去處。

Coupon 20% OFF

Purchase with \$25 or more!!

Valid after 3pm (Mon - Wed)

Expiration day: January 31, 2009

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



mishima

SANUKI NO SATO

最好吃的烏龍麵在這！



被問到「LA最好吃的烏龍麵是哪一家？」，日本人幾乎都會回答Gardena的「Sanuki no Sato」。「Sanuki讚岐」這個店名取自於日本最有名的烏龍麵產地，而此店的烏龍麵也不負盛名，不光是LA當地的人們都知道，聲名還遠播到了日本，很多明星和運動選手都會到這裡來。

Komiyama老闆堅決地說：「我絕對不會讓客人說我的湯沒有味道！」每天早上他都會親自熬湯，鯉魚、青花魚和脂眼沙丁魚等材料更使用了兩倍的分量。現在這個季節，建議您千萬不要錯過把烏龍麵加到壽喜燒裡面的「壽喜烏龍麵」。營養滿點的湯汁中充滿了蟹肉的鮮美，搭配著烏龍麵一起吃真是絕頂快活。如果您正在減肥，來碗含有大量食物纖維和礦物質的蕎麥麵也不錯。由於麵條中揉入了山藥，吃起來既順口又香醇。

而且呢，入夜之後這裡的居酒屋菜色也十分充實，共有200種以上的小菜可供品嚐。其中又以「奶香醬烤北海道扇貝」最適合下酒吧。甘甜肥美的扇貝，芬芳濃郁的奶油和醬油香，叫人忍不住一杯接著一



壽喜烏龍麵 \$72 / 2人
生魚片總匯 \$45
鍋燒烏龍麵 \$13.50
奶香醬烤北海道扇貝 \$10.50
鮮蝦時蔬天婦羅蕎麥涼麵 \$11.50

杯。店內備有七個塌塌米座席和一個可容納30人的宴會室，無論是親朋好友還是家族親戚的聚會，Sanuki no Sato保證讓負責人贏得大家的讚賞！

18206 S. Western Ave.
Gardena, CA 90248
Tel: (310) 324 - 9184
L: 11:30am - 2:30pm (Mon - Fri)
11:30am - 3:00pm (Sat, Sun)
D: 5:30pm - 10:00pm
7 days open



さぬきの里

SANTOUKA 山頭火 記者最愛的拉麵店



偶爾會被華人朋友問到：「撇開工作不談的話，你最喜歡的拉麵店是哪一家？」此時，Santouka便是我的回答之一。個人覺得，在LA只有這家店能夠品嚐到日本拉麵的真正美味。它最大的魅力在於那又白又濃的豬骨湯頭。由於豬骨中含有大量美肌效果卓越的膠原蛋白，喝起來既濃郁又甘美，而且實際油脂含量也不高，風味中濃縮了鮮美與營養。每家分店的湯頭都是費時費力熬出來的，卻又各自具備了些微的獨特個性，奧妙自是不在言中。認真比較各家拉麵，從中找出與自己最來電的味道，對拉麵迷來說可是想戒都戒不掉的樂趣。

鹽味、醬油及味噌三種口味，最受歡迎的還是非鹽味莫屬。湯頭甘鮮味美、絲絲入扣，與從北海道直接進口的獨創細麵配合得天衣無縫。看你要麵條硬一點，還是油脂少一點，他們也都會順應你的要求。如果想犒賞一下自己，特製豬頰肉拉麵是最佳選擇。一頭豬僅能取出少許的豬頰肉相當珍貴，用特

特選豬頰肉拉麵 \$9.49
鹽味拉麵 \$6.49

製醬料嫩過之後更是鮮嫩無比、風味絕倫。這家店由於位在Mitsuwa Market的餐飲區內，一個人去吃也不會感到不自在。不用付小費這一點，更是不景氣的現在難得的福音呢。

21515 Western Ave.
Torrance (Mitsuwa 內)
Tel: (310) 212 - 1101



665 Paularino Ave.
Costa Mesa (Mitsuwa 內)
Tel: (714) 434 - 1101



3760 S Centinela Ave
Los Angeles (Mitsuwa 內)
Tel: (310) 391-1101



在這個天寒地凍的季節，
圍著熱呼呼的鐵板，
大家一起來吃個熱呼呼的廣島燒吧！

GaJa Moc

正宗廣島/大阪燒居酒屋&鐵板燒名店

跟心上人肩並肩烤個心心相連也好
一邊跟朋友嘻嘻哈哈一邊烤給自己
吃也不錯
烤個家庭用特大號全家人一起開開
心心地吃更棒！

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

12月特別菜單 12/1~12/31

烏龍麵&豆皮壽司組合

Sushi Boy派對拼盤，
陪您度過歡樂聖誕

Shogun \$56
(74個/5人份)

Ninja \$44
(48個/4人份)

Samurai \$32
(36個/2人份)

越來越冷了，來碗熱
呼呼的烏龍麵吧！！
另附兩塊豆皮壽司，
包您吃得飽飽的！

\$5.99

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	MARUKAI PACIFIC SQUARE 1620 W. Redondo Beach Blvd., Gardena 310-817-7770	MARUKAI COSTA MESA 2975 Harbor Blvd., Costa Mesa 714-429-1777
LAX / Tom Bradley International Terminal 380 World Way 3 LM 310-342-7070	MARUKAI MART 1740 W. Artesia Blvd., Gardena 310-323-6600	WALNUT VILLAGE CENTER 14421 Culver Dr., Irvine 949-654-8111
WORLD TRADE CENTER 350 S. Figueroa St., L.A. 213-626-5550	ROLLING HILLS PLAZA 25424 Crenshaw Blvd., Torrance 310-534-4013	SAND CANYON PLAZA 6634 Irvine Center Dr., Irvine 949-788-0828
MARUKAI WEST COVINA 1420 Azusa Ave., W. Covina 626-918-1299	HARBOR GATEWAY CENTER 1440 W. 190TH St., Torrance 310-782-7111	LONG BEACH 610 E. Carson St., Long Beach 562-424-0900

More Information: www.sushiboy.net

Yamamotoyama

聖誕禮物，送個備受矚目的健康綠茶如何？

只要是冠上Green Tea的東西，現在不管是Starbucks還是Lipton都正紅呢！不過等一下！即使一樣是Green Tea，您知道在中國跟日本等不同的國家，它的味道跟香氣完全不同嗎？

Yamamotoyama的真情推薦，貨真價實的日本綠茶。

淡雅清香、風味迷人

將擁有多種健康效果的綠茶，送給你珍惜的那個人吧！



您喝過真正好喝的日本茶嗎？

新發售

Pyramid Infusion

很多消費者反應說，從來沒喝過這麼好喝的茶包。最高境界的茶包，隆重登場。

就算沒有茶壺，也可以讓您輕鬆享有跟Tea Master泡出來的茶一樣的好味道。

金字塔型茶包，將茶葉美味發揮到淋漓盡致。

可自然分解的網狀茶包，保護地球環境。

最高境界的玉露茶，大量使用了最高級茶葉。

- Gyokuro
- Sencha
- Genmai-cha
- Mint
- Apple



Yamamotoyama Torrance Store

Tel: (310) 533 - 1191

21515 Western Ave., Suite 201, Torrance, CA 90501

Yamamotoyama of America

Tel: (909) 594-7356 www.yamamotoyama.com

Eboshi Noodle Bar



女生一個人也可以輕鬆自在喝酒的拉麵店



三月底為止的限量菜單：特製味噌拉麵 \$8.20

將大把大把的蔬菜用大蒜跟奶油炒過，再加點豆瓣醬做成香辣口味。香醇濃厚的湯頭包您全身上下暖烘烘

2383 Lomita Blvd., #116
Lomita, CA 90717
Tel: (310) 325-6674
L: 11:30am - 2:15pm (Mon - Fri)
D: 5:00pm - 9:15pm (Mon - Fri)
11:30am - 9:15pm (Sat, Sun)
Closed Wednesday



12/1~12/31

All Haircare 產品 20% Off

(日本製)

Holiday Special Sale

電捲棒等 Hot Tool 一律 10% Off

歡迎洽詢 info@hairepoch.com

Hair Epoch
www.hairepoch.com

3760 Centinela Ave suite 102
Los Angeles, CA 90066
(310) 391-1568

Customized Eyelash Extension

NO.1 & Only 1
Professional Eyelash Artist Emiko

正式開張!!
自助接髮教室
詳情歡迎洽詢 (全預約制)



Eyelash by Emiko

Tel: (626) 792-7370 www.eyelashbyemiko.com

Pasadena Salon: 50 S. Catalina Ave., Pasadena, CA 91106

South Bay Annex: Sierra Gateway 23505 Crenshaw Blvd. Suite 242, Torrance, CA 90505

讓肌膚重生的魔法凝膠

效果驚人!



能解決以下煩惱

- 肌膚乾硬粗糙
- 膚色暗沉
- 青春痘
- 乾燥、皺紋

Herb Clear Gel 去角質凝膠 120ml
無香料、無色素、Non Chemical
華人工商特價 \$27→\$25(含稅)

See you at Expo!



只要輕輕按摩一下，即可清除老化角質以及污垢所造成的硬化物質，洗臉後可以感受到具有透明感的水嫩美白肌膚。驚奇的「效果」和「即效性」，讓您實際感受前所未有的神奇。歡迎到1月17、18日的華人工商展，親身體驗Herb Clear Gel的神奇效果！



TOKYO BEAUTY PRODUCTS, INC.

21605 S. Western Ave., #F, Torrance, CA 90501
Tel: (310) 787-8888 / (888) 253-4649
7 days open
www.tokyobeautyproducts.com/ English

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

「Boloniya」是Hamada-ya的超人氣吐司麵包。由於在麵粉中毫不吝嗇地揉進了大量奶油，吃起來有牛角麵包的口感和香濃牛乳的芳醇。用烤麵包機稍微烤過之後，飄散出來的奶油香更是令人無法招架。從調配麵粉、揉製麵糰到烘烤麵包，每天都在Torrance的專業工房進行。不含防腐劑，也絕不使用任何冷凍材料。

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 Marketplace
Tel: (310) 787-1778

牛角歲末歡樂祭

歡喜烤肉、告別蕭條!

11月24日 ~ 12月31日

1. 新登場的**激辛香辣味噌烤肉醬**，一盤只要**\$3.95!**
(備有牛五花肉、雞肉、豬五花肉等等)

2. 凡事先預約者，均可享有精選酒類或葡萄酒**買一送一**優惠!

酒類與葡萄酒之品牌可能因店而異，敬請多多包涵。

歲末歡樂祭期間中，用餐後回答問卷就有機會得到現金**\$1000**及**\$50**禮券等大獎!

我們將直接通知中獎者本人，恕不另行發表。



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
Torrance* 310-325-1437

*提供午餐
營業時間因店而異，來店前請事先確認
各店均有HAPPY HOUR，請上網查詢。

www.GYU-KAKU.com

「J-goods」華人工商大展 Asian American Expo 展示區一覽

2009年1月17/18日 (六·日)

10:00am – 7:00pm

地點: Pomona Fairplex 1101 W. McKinley Ave., Pomona, CA 91768
Asian America Food Expo Hall 7 F6-F12 & F28

日本商品的販賣、試吃、試用！一定要來充滿美食與歡樂的J-goods Booth 給我們捧捧場哦！



Asahi
JAPAN'S #1 BEER

日本最暢銷的Asahi Beer終於要在華人工商展亮相了。Super Dry的鮮烈口感，絕對值得你一試！



bihada
Happy skin will give your skin a beautiful glow.

現場將販賣美肌效果超群的Bathroman bihada入浴劑。宛如置身於夢境般的香氣和膚觸，沒有親身體驗過的人是無法明白的。當日將以特別優惠價格販售。



牛角

儼然已是上流人士不時掛在嘴邊的「牛角」，將在現場販賣他們最有自信的烤肉。歡迎到此一嚐日式烤肉的鮮嫩多汁吧！循著誘人的烤肉香就可以找到牛角的Booth囉。



白鶴
Hakutsuru Sake

Hakutsuru Sake不但是日本最大的釀酒公司，產品更風靡了全世界。本屆將設置試飲Booth，讓客人可以嚐嚐看100%日本原產、不含任何防腐劑的純正日本酒以及當紅的Plum Wine。



濱尼
Boloniya

「這是牛角麵包？」吃過一次Boloniya，保證會讓您再也忘不了它的味道。現場將同時進行試吃跟販賣，歡迎來品嚐頂級奢華的奶油鮮乳香。只不過，吃過之後，其他麵包可能就無法滿足您囉。



Hikari Miso

今年有大受好評的速食味噌湯「圓熟」以及值得安心信賴的有機味噌。要買要試都可以，千萬別錯過了這個好機會，來找找看您喜歡的速食味噌湯吧！



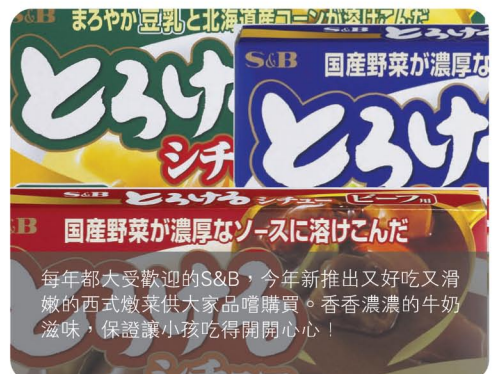
麻婆春用
Threads in NAGATANIEN same

永谷園的「壽司太郎」去年佳評如潮，而今年將趁勢推出「麻婆粉麵」的試吃販賣。只要加水進去炒一炒，一盤香辣夠勁的麻婆粉麵就上桌了。別忘了來吃吃看哦。



NHT Global

NHT Global給您帶來全家人的健康和高品質生活。為您介紹只用一次就見效的優質產品



S&B 国産野菜が濃厚な
とろけしち

每年都大受歡迎的S&B，今年新推出又好吃又滑嫩的西式燉菜供大家品嚐購買。香香濃濃的牛奶滋味，保證讓小孩吃得開開心心！



SAPPORO
Imported ORIGINAL DRAFT BEER

在美國最暢銷的日本啤酒Sapporo Beer，今年將推出「Premium、Reserve、Light」三種口味的試飲。鮮美滋味暢快通喉的啤酒試喝，去年吸引了瘋狂人潮，但可別忘了限21歲以上哦。



TOKYO BEAUTY PRODUCTS, INC.
CEFINE BEAUTY-PRO SERIES

只要輕輕按摩一下，即可清除老化角質以及污垢所造成的硬化物質，洗臉後可以感受到具有透明感的水嫩美白肌膚。在華人工商大展中將以特價販賣此款魔法凝膠。\$27→\$25(含稅)



養樂多
Yakult

世界品牌的Yakult含有備受矚目的Probiotic益生菌，值得安心與信賴，可千萬別錯過這次嚐試的機會。現場還有機會得到多種精美禮品，歡迎到場實際體驗純正Yakult的美味。

滿足您「想吃就吃個夠」的要求!

材料可以隨心所欲選擇，
大受好評的速食元熟味噌湯可選包新上市

用熱水一沖馬上就能做好一碗熱氣騰騰的味噌湯。

味噌由於具有預防癌症、胃潰瘍、抗衰老等多種功效，正在受到世界的注目。請每天透過美味來感受味噌的健康功效吧!

有機味噌和鰹魚乾、昆布的香氣十足，如此的美味，簡直讓人難以相信這是速食食品。



元熟速食 內裝8包
海帶(海菜)、豆腐、油豆腐、大蔥

安心、健康的味噌

當然要數日本有機味噌銷售量
No.1的100%Organic Hikari Miso!
安心、安全的標誌：USDA

味噌的原料只有大豆、米和鹽，只是透過發酵就能變得如此美味，這正可謂是來自大自然的一份厚禮。相信自然的力量，不使用任何添加劑，美味、天然、健康，這就是無添加味噌。也正因為如此，日本的味噌獲得了USDA的認證。



有機紅味噌
原料為有機栽培的大豆和米，不使用任何添加物和保存劑。經過充分發酵，充分體現味噌本來的味道。



有機白味噌
前所未有的金黃色味噌色澤誘人，味道淡麗高雅。當然本品也是純天然無添加。



有機低鹽白味噌
鹽分低但鮮度不減，味道柔和。更健康地享受無添加有機味噌的美味。

Hikari Miso於1936年創業。無添加味噌和有機味噌的銷售量居全日本之首。「安全的重要性」和「天然的美味」之經營理念，以及一絲不苟的製造過程，得到了消費者熱烈的好評和支持。

 **Hikari Miso**
www.hikarimiso.com

Head Office
(310) 686-7457
2281 W 205th St. #106,
Torrance, CA 90501

NY Office
(310) 346-4031

“腸”保健康

Yakult是什麼？

Yakult是一種風靡世界的健康飲料。在世界語(Esperanto)中是優酪乳(酸奶)的意思。Yakult中所含的活性狀態乳酸菌可直接到達腸內，而且一瓶中的活性乳酸菌竟然有80億個！

活性乳酸菌(Lactobacillus Casei Strain Shirota)可以有效抵制腸內有害菌，是細菌學者Dr. Shirota發現並以自己的名字命名的。Yakult經過研究和開發，把這種乳酸菌變成了每天都喝得到的健康飲料。

Yakult對身體真的那麼好嗎？

在我們的腸內住著多達100兆個各種各樣的細菌。這些細菌可以分為益生菌、有害菌和中立菌三類。益生菌有數量優勢，腸道才能保持健康狀態。然而，隨著日常生活中壓力的增加、年齡的增長以及服藥、生活不規律、偏食等影響，腸內環境的平衡會遭到破壞。而Yakult中所含的大量益生菌可以使腸內環境處於最佳狀態。

Yakult

養樂多

养乐多

ヤクルト



Yakult的Probiotics是什麼？

益生菌(Probiotics)是最近很熱門的一個詞，它是一種對人體有益的活性狀態微生物。Yakult中所含的乳酸菌就是很典型的益生菌。定期飲用，可以起到改善腸內環境的平衡、提高免疫力的功效。

Yakult可以安心飲用嗎？

Yakult的顏色是胺基酸和糖產生反應而生成的自然色。日本厚生勞動省認定其功效為：「可將活性狀態的乳酸菌Lactobacillus Casei Strain Shirota直接送至腸內，增加益生菌、減少有害菌，改善腸內環境，調節腸內狀態。」並認定Yakult為「特定保健用食品」。

如今，Yakult銷往世界30多個國家和地區，每天的消費量多達2500萬瓶，這就是Yakult信賴、安全、可口的證明。

Probiotics可以提高消化功能，保持腸內健康。
值得信賴的Yakult，基於預防醫學，提供最安心、有效的益生菌，讓您的身體更健康。

Change begins small Yakult USA Inc.
(310) 542-7065
www.yakultusa.com



NHT Global給您帶來全家人的健康和高品質生活 為您介紹只用一次就見效的優質產品



Brightening Mask

目標：細潤美白肌膚！！

透過生物工程技術使天然美膚份的含量大大提高，
效果驚人的美白面膜。

這種面膜採用椰果等極細纖維的植物原料所製成，膠質含量高
達通常產品的10倍。每張面膜含有多達25克的13種天然成份，緊
緻感和透明感一用便知。

效果：消滅暗斑，滋潤肌膚，抑制皮膚老化，促進活性化，清除衰老
物質，恢復肌膚原本麗色。

Alura

目標：美豔動人、魅力四射的女性！！

讓妳的女性美、健康美更有魅力的神奇凝膠

使用本品可以調節心情，是身體發生變化的更年期的良好伴侶。
每天通過塗抹和按摩，可以使身體更敏感，與妳最愛的人
保持更親密的關係。本品採用曾獲1998年諾貝爾獎的氧化氮
血管擴張因子研究的先進技術，是可以安心使用的專利產品。
本品受到眾多女性的歡迎，上市後僅僅兩天就創造了50萬美金
銷售額的佳績。您也來切身體驗一下驚人的效果吧！



Essential Probiotics

目標：真正的健康和長壽！！

增加腸內植物性乳酸菌的保健品。

採用四層塗包專利技術製成，活性乳酸菌可以直接到達腸內。
據說，增加腸內乳酸菌可以使體內年齡年輕10歲。本品由4種
乳酸菌、低聚糖(寡糖)、膠原、維他命等美膚成份配合而成，
是不用水也可以服用的美味粉末。

效果：提高免疫力，使排便順暢，利用燃燒熱量效果提升卡路
里消費。



將在華人工商業展Asian American Expo出展！

1月17&18日 Pomona Fairprex

請一定不要錯過獲得美膚、健康、滋潤的機會！

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。以網路銷售為主，在世界
42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。

NHT Global

www.723nhtg.com

e-mail info@723nhtg.com

人氣排行榜Top10的入浴劑！！

在2008年10月公開的日本Yahoo暢銷商品排行榜入浴劑部門中，擠進Top10的就是Bath Roman bihada。它不僅具有促進健康的功效，還有可以讓肌膚光滑柔嫩的美容效果，在日本十分暢銷。

您也來泡一缸滿滿的熱水澡，在美肌成分與天然植物油醞釀出的芳香中，好好放鬆一下身心吧。

歡迎到1月17、18日的華人工商展 J-goods Booth 實際體驗 Bath Roman bihada，感受一下置身於夢境中的香氣和效果！



Beauty Blue

解決乾燥引起的小皺紋和鬆弛，讓肌膚滋潤飽滿

配合Retinol, Hyaluronic acid, Coenzyme Q-10
清爽茉莉香
熱水顏色：乳藍色
680g



人氣No.1 Precious White

增加白皙感，讓肌膚水嫩透明

配合Collagen, Arbutin, Vitamin C
魅惑玫瑰香
熱水顏色：乳白色
680g



Happy Pink

抑制毛孔腺汗與乾澀粗糙，使肌膚光滑柔嫩

配合Papain enzyme, Collagen, Hyaluronic acid
高雅粉玫瑰香
熱水的顏色：乳桃色
680g

泡澡還有這麼多效果

- 溫暖身體的放鬆效果
- 排出體內廢棄物的發汗效果
- 洗去污垢、清潔皮膚的洗淨效果
- 促進血液循環、使細胞活性化的抗衰老效果

在浴缸裡放好熱水後，加入適量Bath Roman bihada 並使之溶解，然後進去慢慢泡就可以了。

● 欲購買者請就近至各日系商店選購 ●



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

「再來一碗！」

—安全又安心的好菜—



恰到好處的辣味，極適合下飯



渾然天成的辛辣與美味。
若要更辣，可再添加紅辣椒



風味香醇可口，小朋友最喜歡

永谷園的「麻婆粉絲」除了有麻婆調味包和粉絲以外，還有大量竹筍、木耳和紅椒等蔬菜，只要有水就可以做出一道香噴噴的好菜。在日本發售以來已迎向第27個年頭，暢銷地位卻始終不墜。

麻婆與粉絲這對看似理所當然的組合，其實以前是沒有的。濃厚的湯頭跟順口的粉絲，下飯也好，煮湯也行，甚至加點料做成火鍋都可以，怎麼吃都好吃！所以麻婆粉絲才會成為大人小孩都喜歡的人氣產品。

麻婆調味包的調理跟殺菌處理在日本進行，粉絲則在永谷園獨自的嚴密品質控管下，在中國的合作企業工廠製造。從一絲不苟的原料篩選，到完成品的X光線檢查以及殘留農藥檢查，每個過程都徹底追求最高的安全性。永谷園的「麻婆粉絲」在這些企業努力以及中國員工的認真態度下生產，可以安心食用的美味更是「麻婆粉絲」人氣長紅的主因。

只要有個炒鍋，五分鐘就可以做出一道人見人愛而且份量十足的菜餚，既方便又美味。來來來，開動吧！

就是這麼簡單！

1. 炒鍋中放入2 US cups(17 FL oz)的水和粉絲，一邊將粉絲拌開一邊用大火煮至沸騰。
2. 改成中火，放入麻婆調味醬一邊攪拌一邊煮，三分鐘後即可起鍋食用！

根據個人喜好，要加蔥花還是豆腐、絞肉都OK！



不變的味道 永谷園

茶泡飯、拌飯素、味噌湯、調理餐包系列等等。自1953年創業以來，永谷園便堅持「不變的味道」理念，不斷推出多種經得起時間考驗的暢銷產品。講究安全、安心和優質的美味，讓您全家大小吃飯時都吵著要「再來一碗」！

NO-MSG type coming soon



若須購買，請去就近日系或亞洲系超市！ NAGATANIEN CO., LTD. Tokyo Japan www.nagatanien.co.jp

Dr. Ci:Labo 2008 假日好禮優惠實施中!!



日本人氣No1的Medical Cosmetics Dr. Ci:Labo

凡購滿\$65以上，即可獲贈Dr. Ci:Labo Holiday Gift!

數量有限，動作要快!!



Aqua-Collagen-Gel Super Moisture [0.52 oz/15g]
Super Cleansing Gel [0.63oz/18g]
Super Washing Foam [0.52oz/15g]
Aqua-In-Derm DN-Essence [0.34fl.oz./50ml]
Trail Bag

Dr.Ci:Labo 冬季推薦產品



Perfect Ageless

完美全效精華修護霜 \$135 (1.75oz/50g)

全面呵護各種肌膚煩惱

多達20種的美容成份，讓不變的美麗得以成真。由各個角度分析肌膚老化原因而開發出來的Perfect Ageless，為最高品質的抗老護齡乳霜。當您開始在意肌膚鬆弛或皺紋，就是用它的時候了!



Aqua-Collagen-Gel-Super Moisture

水凝膠原極效修護霜 \$82 (4.23oz/120g)

洗臉後再用這一罐，即可保持肌膚彈性與滋潤
全球銷售量突破1000萬的Aqua-Collagen-Gel升級版。雙重滋潤原理，實現令人感動的保濕效果，引出肌膚天生的自我美白能力。



Aqua-In-Derm DN-Essence

導入活膚精華液 \$82 (4.23oz/120g)

在日本以口耳相傳而造成了大轟動
實現了魔法般的升級效果，只要洗臉後塗抹適量在肌膚上，再按照平常一樣化粧即可。Aqua-In-Derm DN-Essence可提高滲透力，使肌膚恢復年輕光彩。

Takashima-Rowland Heights
18461-3 E. Colima Rd.
Rowland Heights, CA 91748
626-965-0399

Life Plaza-Arcadia
1108 S. Baldwin Ave., Suite#8
Arcadia, CA 91007
626-447-8816

Marukai - West Covina
1420 S. Azusa Ave
West Covina, CA 91791
626-430-0900

Marukai - Pacific
1620 W. Redondo Be Blvd.
Gardena, CA 90247
310-464-8888

Bella Ana
950 N. Broadway St.
Los Angeles, CA 90012
213-620-1937

Takashima-San Gabriel
220 W. Valley Blvd #108
San Gabriel, CA 91776
626-943-8801

Ohayo
1600 S. Azusa Ave. #248
(Puente Hills Mall 1st Fl.)
City of Industry, CA 91748
626-953-0442

Marukai - Little Tokyo
123 S. Onizuka St. #101
Los Angeles, CA 90012
213-893-7200

Marukai - San Diego
8125 Balboa Ave,
San Diego, CA 92111
858-384-0240

Bella Ana
989-5 S. Glendora Ave.
West Covina, CA 91790
626-960-9513

Life Plaza-Rowland Heights
1370 S. Fullerton Rd., Suite# 103-106
Rowland Heights, CA 91748
626 839-8811

Marukai - Costa Mesa
2975 Harbor Blvd
Costa Mesa, CA 92625
714-751-8433

Marukai - Gardena
1740 W Artesia Blvd,
Gardena, CA 90248
310-660-6300

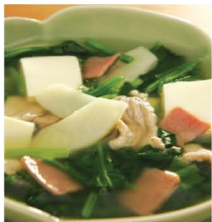
Beauty Lifes
5797 Rosemead Blvd.
Temple City, CA 91780
626-215-7999

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

只要灑上一點點，味道立刻變得鮮美無比！
烹大師，讓您輕鬆鬆同時擁有營養、健康跟美味。

高貴不貴的烹大師鰹魚素！！

烹大師
ほんだし®



中華料理食譜 菠菜豆腐羹

材料：六人份

菠菜 5.1/4盎司，嫩豆腐 1盒，瘦豬肉 4盎司，
中式或維吉尼亞火腿片 2湯匙，筍片或洋菇片 1/2杯，
清湯 6杯，太白粉水 4湯匙

調味料：鹽 2茶匙，HON-DASHI®「烹大師」及胡椒粉少許

做法：

1. 將菠菜洗淨，投入開水中用大火燙10秒鐘，撈出後沖過冷水，擠乾，切1吋段。
2. 豆腐切成小塊，豬肉先燙熟待冷後切片，筍也切成薄片備用。
3. 將清湯在鍋內煮滾後，放下筍片、肉片、及豆腐片，再滾時以太白粉水慢慢勾芡，再將菠菜火腿片與 HON-DASHI®「烹大師」拌入即可熄火。
4. 將湯倒入大碗中，灑上與胡椒粉，便可分食之。



日本料理食譜 豬肉·豆腐·菠菜湯

材料：兩人份

豬肉片 4oz，菠菜 2oz，蔥 一根，豆腐 1/2盒

調味料：a. 水 2.1/2杯，
a. HON-DASHI®「烹大師」 1小匙，
b. 酒 1大匙，b. 醬油 1小匙，b. 鹽 少許，
b. 胡椒 少許

做法：

1. 菠菜切成大段，蔥斜切，豆腐切成一口大小。
2. a.入鍋煮沸後，放豬肉進去煮並撈去浮渣。用b.調味後，再放“1”進去稍微煮一下即可。