

私たちは四川の皆さんを応援します!

# 我們為四川的朋友們加油!

日本的現代流行  
讓日本人告訴您

AMANDINE PATISSIERE

ASAHI BEER

ASAHI RYOKUKEN

CHINMAYA (RAMEN)

GAJA MOC (OKONOMIYAKI)

GYUKAKU (BBQ)

HACHI (SUSHI & ROBATA)

HAKUTSURU SAKE

HONDAYA (IZAKAYA)

JUBEI (SUSHI)

KAI SPORTS BAR (SUSHI)

KANPAI (SUSHI & GRILL)

KAPPO SEAFOOD (KAPPO)

KIKKOMAN

MARUYU (RAMEN)

OJIYA (YAKITORI & BAR)

SANYO

SENKA CAFÉ

TORIMATSU (YAKITORI)

02.09

SINCE 2003

Vol.28 February, 2009

雙月刊・免費

J-goods Publishing

Tel:310-787-8611

info@j-goods.us

特集:

日本的環保，  
果然與眾不同!

東京創意  
環保散步

哪怕只有棉薄之力，  
我們也要支援  
保護地球的活動!!

所以

J-goods發

起了聲援

地球宣言

広告収入の一部を四川大地震被災地に寄付します  
部分廣告收入將捐贈給四川大地震災區



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



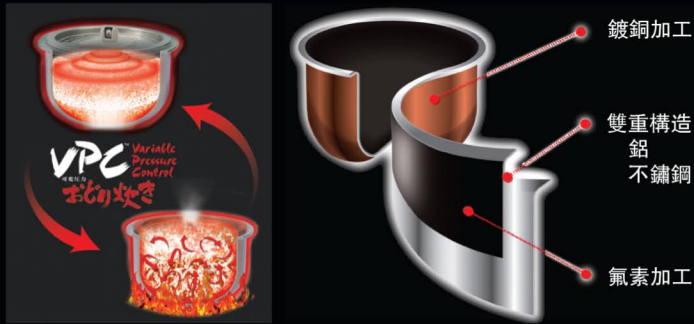
元祖 壓力IH  
VARIABLE  
PRESSURE CONTROL

日本製造

# 金光閃閃、瑞氣千條

有個很厲害的傢伙從日本飄洋過海來了。他，就是SANYO的IH壓力電子鍋。飯要煮得好吃，重點是要用強大的火力一口氣加熱，而這款電子鍋的IH加壓方式實現了最強的火力，讓煮出來的白米飯美味無窮。

全身上下日本製造，在日本備受矚目的最新機種，已經開始全球發售了。完美無瑕、獨領風騷，堪稱為最高境界的電子鍋。



ECJ-JG10W  
5.5 Cups

## 因為是IH...

IH為Induction Heating(電磁誘導加熱)之簡稱，利用IH線圈產生的磁力線作用使內鍋自行發熱，熱效率高人一等，超強火力傲視群倫！

## 因為用壓力...

SANYO利用高度的壓力技術開發出「可變壓力」，經由重複的加壓減壓來產生爆發性的攪動和沸騰，讓米在鍋中「舞動」，這點子實在了不起！

## 因為是SANYO...

為了實現最完美的熱傳導，SANYO採用了質感高級的鍍銅內鍋，無論是白米、糙米還是發芽糙米，不管什麼米都可以煮得好吃，不管幾杯米都可以煮得美味。



## 「我用的就是這台電子鍋！！」

聽聽看住在日本的J-goods撰稿人Yoko Nakada怎麼說吧。

Q 為什麼你會選擇SANYO的IH壓力電子鍋呢？

A 因為它外觀時髦、操作又簡單，這兩點很吸引我。畢竟是每天要用的東西，我覺得好用最重要。

Q 用過之後有什麼感想？

A 我覺得我真是選對了！操作方法簡單到就連機器白癡的我不用看說明書就會用了。而且它的不銹鋼外表只要輕輕一擦就變得亮晶晶的，蒸氣口也可以拆下來洗，實在很方便。不過炊飯時因為加壓的關係，有時候聲音會大一點，剛開始可能會嚇一跳吧...

Q 重點是，煮出來的飯怎麼樣？

A 好吃！好吃到連我都不敢相信！每一顆白飯都像珍珠一樣香艷飽滿，嚼個幾口，整個嘴裡都充滿了白米本身的清香甘甜。就算涼了之後再用微波爐熱過，還是一樣嫩滋滋香噴噴，太感動了。



# 陳麻家

## CHIN-MA-YA of TOKYO

### 全日本有130家以上

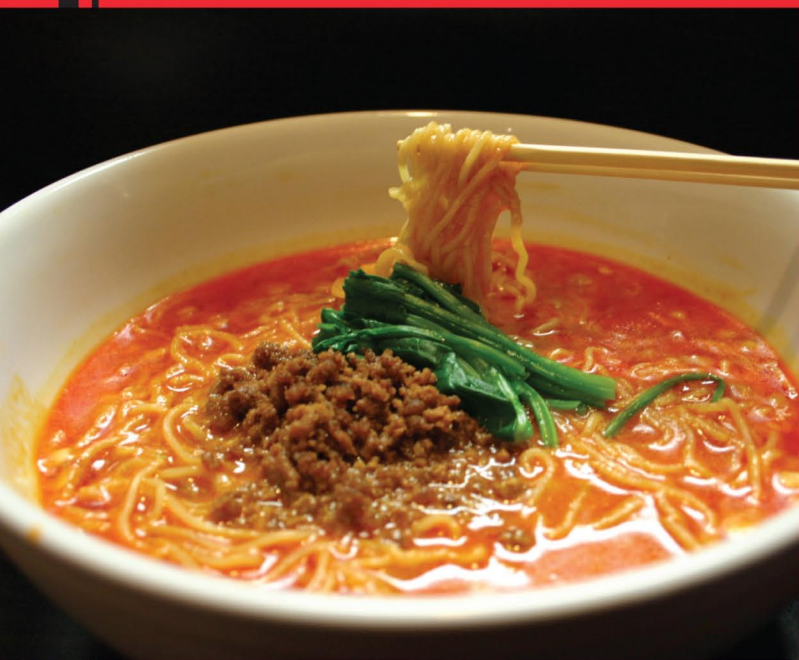
### 無法自拔！！

## 日本人最愛的擔擔麵跟陳麻飯

很久很久以前，麻婆豆腐跟擔擔麵遠渡重洋傳到了日本。有一天，東京有一家飯館把放了大量四川山椒的麻婆豆腐澆到白飯上，並取名為「陳麻飯」，沒想到居然一夕成名。他們的擔擔麵，也因為火紅艷麗的湯頭又香又辣，門口總是有人排隊等著。不知不覺地，「陳麻家」發展成了全日本有130家以上分店的超人氣飯館。然後，「陳麻家」的第一家海外分店，終於在LA隆重開幕了！

擔擔麵，真的只要吃過一次就會想吃第二次。要是吃了第三次，就會無法自拔了。瀰漫著芝麻香味的麵湯，會讓口中充滿了一股濃厚甜味兒；喝上一口，就會辣到連喉嚨深處都有麻麻的感覺。好吃！真是太好吃了！為了再體驗一次那份「辣到深處無怨尤」的激情，又和著麵條跟味噌肉醬連喝了幾口湯，不知不覺地一大碗麵都見底了。甜甜辣辣的陳麻飯，也好吃到會讓人不可思議地上癮呢。

陳麻家除了「擔擔麵」跟「陳麻飯」之外只賣餃子跟炸雞塊，爽快的作風反而有種灑脫的愜意。一旦到這裡來，當然只有吃擔擔麵跟陳麻飯了！有每個客人都會點的東西，正是好店的最佳證明。



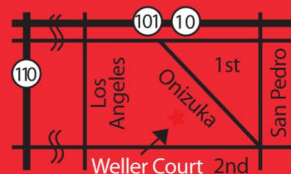
123 Onizuka St. at Weller Court Shopping Center, Suite 202

Los Angeles, CA 90012

Tel: (213) 625 - 3400

L. 11:30am - 2:30pm / D. 5:00pm - 10:00pm (Mon - Thr)

11:30am - 10:00pm (Sat & Sun)





# 熱騰騰的 氣騰騰的 餐桌

看到眼前擺了幾道熱騰騰的菜肴，總會不由自主地發出「哇~」一聲，然後覺得自己好幸福。日本的「關東煮」就是一道這樣的料理，而且還有益健康呢。想知道理由嗎？看看下面幾樣關東煮常用的材料吧。



## 關東煮

這份食譜可讓您充分品味到本調味露和食材的鮮美！材料可隨意按照個人喜好，什麼都OK

- 材料：4人份
- 白蘿蔔 1/4根
  - 茼蒿 1片
  - 魔芋粉絲 2個
  - 圓筒狀烤魚肉捲 1根
  - 牛蒡絲魚肉捲 4個
  - 馬鈴薯(土豆) 2個
  - 昆布 2個
  - 魚肉山芋餅 1片
  - 蛋 2個
  - 黃芥末醬 適量
  - Kikkoman本調味露 1/2Cup
  - 水 8Cups

### 做法：

1. 白蘿蔔切成1inch厚，去皮後在單面用刀劃出十字型缺口，然後用洗米水川燙。
2. 茼蒿切成三角狀後劃幾刀格子狀缺口，跟魔芋粉絲一起川燙並撈除浮渣。
3. 圓筒狀魚肉捲切成兩等份後再斜切。圓筒狀魚肉捲與牛蒡絲魚肉捲等油炸材料先過一下熱水。
4. 馬鈴薯去皮，昆布泡水使之膨脹，魚肉山芋餅斜切成兩個三角形，蛋水煮後去殼。
5. 砂鍋中放入本調味露跟水，加入1~4材料後細火慢煮。煮熟後將材料連湯汁盛入碗內，按照個人喜好沾黃芥末醬食用即可。

### 白蘿蔔

可以說沒有它就不叫關東煮了。白蘿蔔不但是人氣No.1的材料，還可以促進食物的消化吸收。

### 蛋

含有維生素A、鐵、鈣等豐富礦物質的營養食品。

### 茼蒿

97%是水份，含有豐富食物纖維，是減肥瘦身的良伴。

### 圓筒狀魚肉捲

由於切口像竹子，所以日文稱為「竹輪」(ちくわ：chikuwa)。用了魚漿的「竹輪」含有相當豐富的鈣質。

### 昆布

不但富含對身體有益的食物纖維，還能夠使湯汁更鮮美，雖然不起眼但也非常受歡迎。

### 魚肉山芋餅

魚漿中加了山芋，含有鈣質及維生素D。

因為材料本身就可以讓關東煮的湯汁變得相當鮮美，不用放鹽就很好喝。而且，關東煮並沒有規定一定要放什麼東西進去，只要配合適當材料就能得到相輔相成的美味效果，所以您也可以自由發揮，試著做做看「僅此一家別無分號」的營養美味關東煮！

這時候，Kikkoman的「本調味露」就是您的好幫手了。用鰹魚和昆布熬出來的高湯是日本料理的基本，而「本調味露」除了使用這種高湯之外，還以絕妙的比例添加了Kikkoman特選丸大豆醬油和味醂(甜料酒)，無論是燉煮料理、麵食、蓋飯還是肉類的預先調味都可以派上用場，真是十八般武藝樣樣精通呢。

用Kikkoman「本調味露」和各式食材交織出來的關東煮，每一口都是幸福的味道。







# SAPPORO就是這樣成為美國第一的 Vol.1

從距今已有130年以上的1878年開始，SAPPORO BEER的歷史在日本開始了。口感深沉厚重的SAPPORO BEER在1964年開始出口到美國，然後自1984年SAPPORO USA創立以來，在進軍美國的日本啤酒公司中寫下了連續24年銷售量No.1的紀錄。本期開始，我們將為讀者介紹SAPPORO BEER一路走來的軌跡！



**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](http://www.sapporobeer.com)

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

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



亞麻果實 (Flax Seed) 麵包

遠從BC5000年以前的美索不達米亞時代開始，亞麻果實便被視為有益健康的奇蹟之果而受到珍惜。近年來有研究報告指出，含有豐富食物纖維的亞麻果實具有降低膽固醇以及預防心臟疾病等效果。濱田家(Hamada-ya)用亞麻果實做出來的健康魔法麵包，請務必品嚐看看。

不含蛋、牛奶跟奶油，最適合會過敏和需要注意健康的人。另外還有東京本店大受歡迎的「豆子麵包」，好評限量發售中。

Mitsuwa Santa Monica, San Gabriel店同時販賣。



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



# 你吃過了嗎？「HAYASHI RICE」



咖哩飯？燉牛肉？不對不對，這道菜叫「HAYASHI RICE」(日式牛肉燴飯)。只要吃一口，舌頭便能感受到醬汁中含有鮮美的牛肉和番茄(西紅柿)風味。

HAYASHI RICE是一種很特別的日式西洋料理，先將牛肉和洋蔥炒過，然後加番茄泥和紅酒進去，最後再用多明格拉斯醬(Demiglace Sauce)去燉。多明格拉斯醬是法國料理的基本，做法是先將麵粉炒成奶油麵醬，再放牛肉和蔬菜進去燉。也就是說，HAYASHI RICE雙重融合了醬汁和材料的牛肉風味，難怪吃起來會特別香醇。

HAYASHI RICE彷彿將番茄醬和Sauce合而為一，帶著厚實又溫柔的風味，由於沒有咖哩的辛辣，在日本是非常受到小孩歡迎的食物。也因為很多男性喜歡吃，以HAYASHI RICE為招牌菜的熱門餐廳也不少。

而現在您只要有S&B調味塊，便可在家裡輕鬆享用到如此受歡迎的HAYASHI RICE。不用辛苦地炒麵粉，只要把調味塊丟進煮好的材料中即可。香辛料和香草醃釀出來的芬芳香醇，再加上恰到好處的番茄酸味，一盤絕妙的HAYASHI RICE就等著您細細品嚐。

## 鮮奶炒蛋牛肉燴飯 賞心悅目的好味道！

材料：8人份  
S&B入口即化牛肉燴飯 1盒  
牛肉薄片 1LB  
洋蔥 1顆  
紅甜椒 1顆  
青椒 1顆  
沙拉油(色拉油) 4大匙  
水 3 1/2 Cups  
雞蛋 8顆  
牛奶 1/4 Cup  
胡椒鹽 少許

做法：

1. 牛肉細切後灑點胡椒鹽，洋蔥、紅甜椒跟青椒都切成薄片
2. 將2大匙沙拉油倒入鍋中加熱，再將1的材料炒過之後加水，邊撈浮渣邊煮到熟
3. 暫時關火，將牛肉燴料調味塊掰成小塊後放入鍋中充分攪拌，然後再煮一會
4. 將雞蛋打入牛奶中拌勻，灑點胡椒鹽後用2大匙油炒到半熟狀態
5. 將白飯和4的炒蛋盛入容器中，再澆上3的牛肉燴料即可享用！！



在華人工商展受到熱烈好評的「TASTY HAYASHI RICE SAUCE MIX」趕快學回去當作自己的拿手好菜吧！





J-goods Magazine®

February 2009 • Vol. 28  
 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 Shui Jong Huang
Proofreader	Shui Jong Huang Junko Kurachi Mui Takasugi
Sales	Noriko Yamada Mui Takasugi
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。

Zipangoods USA Inc.  
 438 Amapola Ave. Suite 235,  
 Torrance, CA 90501

Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Phone: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



11 J-special

特集：日本的環保，果然與眾不同！  
 東京創意環保散步

什麼？用蓮蓬頭沖一沖就可以洗乾淨的西裝？會自己發熱的內衣？用停車力量前進的新幹線？可以幫手機充電的太陽能發電板吊飾？！沒錯，日本人正在接二連三地開發有意思的環保產品，而本期將由老面孔Uedada生動有趣地介紹這些很日本的環保創意。

16	J-good Restaurants
19	Editor's Choice Ninja Sushi
21	Editor's Choice Maruyu
23	Editor's Choice Power Kitchen
25	J-news
31	From Staff

HOME APPLIANCE

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

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL

2	Asahi Beer
5	Kikkoman
6	Sapporo Beer
7	S&B
9	Hakutsuru Sake
21	Maeda-en
32	Ajinomoto Frozen Foods

J-good RESTAURANTS

4	Chinmaya
6	Kyala
	Hamada-ya
16	Jubei
17	Hondaya
	Kappo Seafood
18	Gyu-kaku
20	Sushi Boy
	Torimatsu
	Kai Sports Bar
	Senka Café
21	Kanpai
22	Amandine
	Ojiya
30	Hachi

BEAUTY・HEALTH

10	Asahi Ryokuken
29	Eyelash by Emiko
	Hair Epoch

HOBBY・SHOPPING・SERVICE

24	Asian American Expo Photo
26	Sushitrainer.com
28	Quick



# 日本酒與料理的美味關係 之二

天寒地凍中，在溫暖的房間內小酌一杯生酒；歡聲笑語裡，大伙圍著熱呼呼的火鍋用吟釀乾杯……各式各樣的場合裡面，都逐漸可以看到日本酒的身影了。

日本酒除了分成甘口與辛口，還有清香芬芳跟口感馥郁等各種風味。如果想要好好品嚐自己喜歡的日本酒，得搭配什麼料理才好呢？可別一味地認為日本酒就應該搭配日本料理，隨興享受一下「眾裡尋他千百度」的樂趣吧。



## 「翔雲」 藍紋乳酪(Blue Cheese)

純米大吟釀向來又被稱為日本酒的藝術品，而Hakutsuru最引以自豪的「翔雲」，正是深沉又醇厚的純米大吟釀。吃一口藍紋乳酪再含一口「翔雲」，只覺舌頭彷彿纏了層層薄紗似的美味，乳酪原有的鹽味與乳臭也都不見了。你的心，將被芳香清麗的「翔雲」占領。



## 「純米吟釀」 生魚片是最佳拍檔

香氣馥郁、口感鮮明的吟釀型日本酒，最適合像生魚片那樣淡雅清香的料理。兩者風味相輔相成，交織出風華絕代的好滋味。



## 「小百合」 亂點鴛鴦譜？餃子！

以一身淡淡粉紅粧點自己的「小百合」，嚐起來有種輕輕柔柔的甘甜。可別看她一副溫柔婉約的模樣，香辣夠勁的料理也許才能讓她發揮真本領呢！



## 「純米生貯藏」 讓涮涮鍋更美味

鮮嫩飽滿的風味、晶瑩剔透的口感。配著涮涮鍋一塊喝，清新餘味教人欲罷不能。要是來個泡菜涮涮鍋的話，不知道會不會……



## 「淡麗純米」 什錦火鍋

用什錦火鍋試試看風味清澈爽口的淡麗純米吧。因為具有洗去油脂的效果，也非常適合天婦羅等油炸物，喝過之後滿口清香舒暢。



## 「純米」 奶油烤菜？！不會吧？

只用米、米麴跟水釀成的純米酒，會告訴你什麼是米的美味。適合各式料理，甚至還可以搭配奶油烤菜或奶油燴雞呢。相信你也會感動，日本酒的守備範圍竟然如此之廣吧！



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

白鶴的酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

February 2009 | J-goods 09



# 保健養生的食物纖維

身體要健康，每天吃的飯很重要。可是，光靠一天三餐就可以攝取到需要的營養嗎？

要是三餐不定時，或是經常在外面吃飯導致蔬菜攝取量不足……就算沒有這些問題，據說因為品種改良以及化學肥料的影響，現在的蔬菜營養價值也不像以前那麼高了。也許，我們已經處於要用營養補助食品來補充養分的時代了吧。

營養補助食品並非藥物，而是「食品」。以前在日本，很多上了年紀的人會用營養補助食品來調養身體不適之處，不過最近有越來越多年輕人也開始使用了。防止老化的養分以及輔酵素Q10等商品，甚至熱門到了想買還買不到的地步。因為，營養補助食品正好滿足了現代人「保持健康」、「活力充沛」的希望。

在日本，尤其以天然的營養補助食品最受歡迎。由於日本人重視食品安全的程度幾乎已經到了世界第一的水準，對於營養補助食品的要求自然嚴格，像是原料和成

份標示必須一目瞭然，製造廠商也要值得信賴才行。

Asahi Ryokuken的青汁以最先端科技製成，含有大麥幼苗的豐富食物纖維。食物纖維是保持每日健康不可或缺的養分，不足的話可能會導致便秘或皮膚乾澀，甚至還有罹患大腸癌的風險。大麥幼苗中除了含有16種胺基酸外，尚有維生素B、鐵、鉀等多種有益身體的成份。

用來做為青汁原料的大麥幼苗，在堅持無農藥栽培的環境中成長，連雜草都是親手一根根拔起來的。肥沃的土壤、豐饒的水份和細心的呵護，造就出最好的大麥幼苗，然後將處於最佳狀態的大麥幼苗收割並製成細粉。由於食物纖維不會留在直接榨成的大麥幼苗汁中，製成細粉是完整攝取食物纖維的最佳方法。

正因為現在處於不景氣的暴風雨中，所以我們才更要打起精神來。至少為了省下一筆醫藥費，就用Asahi Ryokuken的青汁健康康地度過這次的暴風雨吧！

## 專利！黃金平衡

在大麥幼苗富含的非水溶性食物纖維中，另外添加了兩種食物纖維、乳酸菌以及寡糖。Asahi Ryokuken獨家的黃金平衡配方，將大麥幼苗的優點發揮得淋漓盡致！

**Golden Balance™** Japanese prescription patent No.3001880

乳酸菌  
Lactic bacteria

寡糖  
Oligosaccharide

食物纖維  
水溶性食物纖維 + 不溶性食物纖維  
Dietary fiber  
Insoluble dietary fiber  
Water-soluble dietary fiber

**大麥若葉末及各種食品の栄養比較** 食物纖維含有量(100gあたり)  
Nutrition comparison between young barley powder and various foods Dietary fiber content per 100g

大麥若葉末	Young barley powder	52.1g
ケール(圧搾汁)	Kale (Extract)	0.2g
キャベツ	Cabbage	1.8g
パセリ	Parsley	6.8g
サツマイモ	Sweet Potato	2.3g
リンゴ	Apple	1.5g



Tel: (877) 265 - 4785 Toll Free (中文)  
www.aojiruusa.com (中文)





# 東京創意 環保散步



どうも！（doumo：“你好”的輕鬆說法）我是uedada。

這次就從一個日本人常用、而且使用頻率足以媲美「どうも」的口頭禪開始吧。

「もったいない（mottainai：可惜）」

為了告誡自己不要過度消費與浪費，從很早以前就有這樣的說法。很多日本人都曾經在刷牙時被父母用「もったいない！」這個句子教訓一頓，只因為他們讓水龍頭的水一直流。而日本「節能技術」的根源，就在這份對於「もったいない」的體認。

因此，目前在世界各地興起的環保熱潮，剛好可說是日本嶄露頭角的絕佳舞台，所以在本期中我打算介紹一些日本的環保產品。不過，講那些常見的電器產品或大型設備之類的話，難免會給人「這還要你說嗎」的感覺，所以我把焦點放在日常生活中一些會讓人眼睛為之一亮的地方。

現在日本很冷，所以請各位讀者多穿幾件衣服，跟著uedada一起到東京來個環保散步吧。

uedada是誰？

住在東京，從事廣告工作的日本人。為了練習中文，自5年前開始寫中文部落格。以幽默諷刺的手法和銳利的觀察力來評論新聞時事、廣告文化、語言生活，深受廣大華人朋友的喜愛。08年底，由部落格的主要內容改編成的書在台灣出版。09年2月起，預定在台灣一本新雜誌連載個人專欄。

部落格：23區24小時——東京碎片（繁体字）

著作：《日本創意文案》（台灣／方智出版社）



# 節能

節能的基本原則是：減少一點生活上的舒適來節約能源。比方說稍微降低暖氣的設定溫度等等。不過，要是完全仰賴個人努力，很容易不知不覺開始懶惰，所以日本人做出來的東西，大多會考慮如何在不使用能源的狀態下帶來最好的舒適感。

## 街頭主角——輕汽車

先來看看東京的街頭吧。路窄車多的情形依然未見改善，但只要注意一下車牌號碼的顏色，便可發現最近起了一種變化。一般汽車的車牌是白底綠字，可是黃底黑字的車牌卻有越來越多的傾向。這種掛了黃色車牌的車子，其實就是排氣量660cc以下的「輕汽車」。從幾年前開始，日本的購車量便呈現持平狀態，只有省油的輕汽車依然保持著穩健成長率。去年，由於原油價格的攀升導致汽油價格暴漲，改開輕汽車的人也隨之急增，最近油價雖然已明顯下降，但大多數車主仍然繼續使用輕汽車代步。也許，羨慕開大車的時代已經結束，接下來將是講究小而美的時代吧。

## 穿厚重衣物會肩膀痠痛的人有福了！

這股環保風也吹到了辦公室裡面。

UNIQLOCK SEASON4 HEATTECH EDITION  
<http://www.uniqlo.jp/uniqlock/>



UNIQLO HEATTECH內衣  
1,000日幣(\$10)

雖然有些公司會張貼「請將暖氣設定在20°C以下！」的標示，但也不是所有地方都能穿著厚外套工作，結果還是不得不把暖氣開得熱到滿臉通紅。為了度過這樣的冬天，休閒服飾廠商「UNIQLO」開發出一種內衣。這種內衣看起來沒有什麼特別之處，價格也只要一、兩千塊日幣左右，但所使用的技術可厲害了。它的纖維會吸收人體散發出來的水蒸氣進行發熱，藉以達到保暖效果，而且纖

維之間保持著適當間隔，會將溫暖的空氣包在裡面，儘管布料很薄卻相當保暖。就算是冬天我也喜歡到外面走走，有這樣的內衣我當然很想要一件，可是因為賣得太好的關係到處都缺貨，現在就算想買也買不太到了。不過由此可見，只要大家能夠多下一些保暖的工夫，自然就可以為環保多盡一份心力。

## 節能好幫手，監督你和我

家庭主婦當然是對節能最敏感的人，因為數字會直接反映在每個月的水電瓦斯費。很多家電和照明器具之類的東西都已設計成省電型，要介紹也介紹不完，不過倒是有個新鮮玩意滿受到矚目。它看起來像個小盒子，叫做「Eco-watt」。把它插到房間的插座，再接上家電用品插頭，家電的使用時間、消耗電力以及電費就會顯示在液晶畫面上。對於不是很懂理財，每天卻以一塊錢日幣為單位在計算收支的日本太太們來說，真是強力的好幫手啊…不過，也許會覺得壓力很大吧。





# 創能

節能固然是件好事，但是再怎麼省也有個限度啊。所以呢，90年代便出現了「創能」（自己創造能源）一詞。記得當時是用來宣傳太陽能發電住宅等大型商品，如今在生活中卻已處處可見這種創造能源的點子。

## 天底下沒有白走的道路！

最近，有人在東京中心地區的澀谷車站進行了一項有趣的實驗。在車站出口的忠犬八公銅像廣場地上，可以看到腳印形狀的黃色板子。因為是人潮非常多的地方，大家都毫無忌憚地踩著走過去。「咦？這玩意可以隨便踩嗎？」不禁開始狐疑的我瞧了一下那塊板子，發現上頭寫著：「踩我就可以發電」、「歡迎捐電」。原來那是日本一家新興企業開發出來的「發電地板」，利用一種叫做「壓電素子」的電子零件來收集人走路時產生的地板震動能量，據說體重60公斤的成人只要踩兩次，便可產生0.5w的電力。這一丁點的電雖然連個廁所的燈泡都點不亮，但澀谷車站即使非假日，一天也有90萬人經過！這個點子



strapya.com Solar-Charge eco2  
1,995日幣(\$20)



NEW Eco-watt  
2,646日幣(\$26)



真可說是「團結力量大」的日本人想法所造就出來的結晶啊。對了，聽說這家新興企業還開發出一種可以把講話聲音或噪音轉換成能源的裝置，這樣的創能技術真是再適合大都市也不過了。

## 舉頭三尺有電力

說到每天不知不覺被浪費掉的能源…對，像陽光也是。近年來，屋頂上配備太陽能發電板的家庭雖然越來越多，天氣好的日子到外面散散步時，還是會覺得那些沒有被利用就被地面和大樓吸掉的陽光很可惜。所以有人想到，既然如此，至少也用來讓手機充分充電吧。這種商品是一種稍大的手機吊飾，利用裝在外表的太陽能發電板蓄電，據說只要曬6~10個小時的太陽，便可產生讓手機通話30分鐘左右的電力，不但適合喜歡一邊走路一邊狂講電話的年輕人或是商務人士，老是把自己的手機拿去公司

充電的小氣鬼也會很開心吧。

## 日本新幹線利用停車的力量前進？

時速高達300公里的日本新幹線，跑起來當然需要大量能源，而且停下來的時候也要消耗掉可觀的能量…不過這已經是從前的事情了。目前新幹線已擁有一種名為「電力回生煞車」的技術，將轉動車輪的馬達做為發電機來利用，並且把產生的電力轉移給其他電車。講成「用停車的力量推動其他列車」或許有點奇怪，但其實這種煞車發電裝置很早以前就已經被運用在火車跟汽車上，只是還需要配合煞住車輪來強制停車的傳統式煞車。而目前最新型的新幹線，不但用「發電式煞車」就可以完全停止，乘坐起來的感覺也改善了很多。這一點確實也滿重要的呢。





# 環境保全

## 保護環境

「もったいない(可惜)」之念，對於我們周遭的自然環境也有幫助。如此美麗的大自然，要是因為汙染或資源浪費而無法享受，豈不可惜？

### 看似偷工減料的地方其實是在做環保

一旦開始注重環保，就會開始在意日常生活中很多事情，像洗衣服就是一個例子。有人對洗衣粉非常反感，因為那會污染河川，更別說是乾洗店用的溶劑了。可是日本商人的制服—西裝，除了拿去乾洗之外別無他法…但這也是過去式了。西服廠商「KONAKA」做出了一種用溫水就可以把異味、髒汙和灰塵沖洗得乾乾淨淨的西裝，而且還利用天然胺基酸施以形狀記憶防皺加工，洗過後自然乾燥即可，不用再燙過一遍。嗯，



KONAKA 沖洗式環保西服  
51,450日幣 (\$510)



那些懶蟲上身的太太們搞不好會故意安排老公在下雨天穿這種西裝出門，既省水又可以少洗幾件衣服哩。

一沖就乾淨！比洗T恤還簡單而且環保。



補充式Cup Noodle 試用包  
(專用杯+泡麵一份) 398日幣 (\$4)  
Cup Noodle 1補充包 8份  
1,024日幣 (\$10)

### 杯麵也進入了回收時代？

杯麵為日本人發明，後來又普及到全世界的隨身食品之一，但隨著環保意識日漸高漲，對於用過即丟的杯子抱著小小罪惡感的人也不少。所以，最早做出杯麵的日清食品便開發出一種「杯子可以重複使用的泡麵」。它的杯子為雙層構造，具有良好的保溫斷熱效果，放到裡面泡的麵還有一組八份的大包裝，只要買一次杯子，以後不管你買多少麵也不占空間…只是這樣一來，「那我買杯子幹嘛？」不過，這也是廠商為了回應環保時代和杯麵迷所表現出來的心意，所以還是原諒他們好了(笑)。

\*100日幣=\$1



你覺得怎麼樣呢？走馬看花了一趟下來，我個人的感想是，各個領域的企業在努力開發為一般人量身訂做的環保商品，而消費者也頗為領情。雖然仍不時有陷入泡沫式消費的人，但我寧可相信現代人的心裡依然具備著「可惜」精神。

最後，容許我做個小小的宣傳吧。個人檔案中也有提到，去年年底我在台灣出了一本書，名為『日本創意文案』。雖然不知道洛杉磯的書店有沒有賣，要是看到的話還請「高抬貴手」哦！雪白的封面上印了一雙紅漆筷子那本就是了。



## J-goods聲援地球宣言企劃第一彈

接下來我們將介紹，J-goods贊助商在日本以及世界各地如何致力於環境保護。

### Asahi Beer

以「讓下一代也能享受大自然的恩惠」為口號，進行著減少CO2排放量以及循環利用的計畫。他們在各地工廠引進了節能設備並且實施燃料轉換，致力於防止地球暖化。此外，為了保護水資源的安全，他們不但努力減少用水，還將回收水做最有效的利用。在日本使用的玻璃酒瓶，也幾乎100%回收到工廠再使用。

### Asahi Ryokuken

他們認為「大自然給我們乾淨的水使用，我們當然要把乾淨的水還給大自然」，所以引進了一套淨化系統，利用微生物將工廠廢水分解淨化後再排出。除此之外，他們還堅持在無農藥環境中栽培做為主原料的大麥幼苗，全心全力保護地球環境。

### Hakutsuru

到2009年3月底止，為了強化環境保護活動，他們具體設定了能源、資源以及生產廢棄物的削減目標數字。此外，做為食育活動的一環，他們在東京分公司大樓的屋頂上設置水田，種植他們自己開發的「白鶴錦」酒米，並且在當地舉辦種稻、收割等活動，積極促使人們親近大自然。

### Kikkoman

他們致力於減少能源和資源的使用，並重新檢討製造過程，開發易於回收的容器。加州工廠因為利用醬油渣做為飼料，並徹底實施紙箱和包裝用塑膠袋的回收，自2000年起已連續6年榮獲WRAP獎（Waste Reduction Awards Program），該獎只有積極致力於環境保護的企業才有資格獲得。

### S&B

推進3R（Reduce・Reuse・Recycle）活動的S&B，目前正在強化三個地方的3R。第一，提高食品廢棄物的再生利用率。第二，減少能源和資源的使用。第三，減少並回收包裝容器。另外自2003年起，他們每年都舉辦防止地球暖化的公益活動，同時也響應「關燈節能」活動，全日本的S&B公司在一段固定的期間內會關掉所有的景觀照明設備。

### Sapporo Beer

他們將環境保護視為企業經營中最重要的一環，並且於2007年起，全面掌握製造、使用、廢棄、回收等過程對環境造成的負擔，把每一種產品對環境的影響都評估了出來，在食品業界是世界首見的創舉。他們所有工廠的副產品和廢棄物回收率都達到了100%，使用的冷媒和冷凍機也都符合防止地球暖化的標準。

### Sanyo

為了成為一個「環境・能源先進廠商」，Sanyo致力於保持地球環境的健全，除了實際開發出鎳水素充電電池eneloop、熱泵熱水器、混和動力汽車用蓄電池等產品，對於能源使用效率的提高更是不遺餘力。在日本，他們還有家電用品、包裝容器、充電電池和電腦等回收服務。





# J-good restaurants

## 吃火鍋吧

### 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「鋤燒き」(sukiyaki)之稱。

### 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(Ponzu)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！

其他像是湯豆腐、味噌鮭魚鍋以及大腸鍋等等，日本人一到寒冷的冬天就會跟家人朋友一塊吃火鍋，大伙圍著桌子爭先恐後地用筷子夾自己想吃的東西，每個人的笑容都被白裊裊的熱氣包著……。來個上好肉加大把蔬菜的豪華火鍋也好，吃個便宜又大碗的經濟火鍋也不錯。走吧，今晚就到日本料理店來個火鍋大餐吧！

## Jubei 十兵衛 貨真價實的和牛涮涮鍋，請慢用！



妨兩邊都吃吃看來比較一下如何呢？ Jubei的涮涮鍋可以只點一人份，不使用冷凍肉類更是Jubei的原則，最高級的石燒和牛也是非常受到歡迎的一道好菜。除了肉類料理之外，新鮮的海鮮什錦火鍋也值得一嘗。

上等火鍋自然不能少了美酒。近日內Jubei預定購入就連日本都很难買到的銘酒—「日本之翼」，而店內當然也不會少了「久保田萬壽」跟「洗心」。Jubei，就是這麼一家講究到無微不至的好店。

如果想要體驗一下入口即化的最高級和牛，沒有比Diamond Bar的Jubei更好的地方了。由日本產地直送的最高級道地和牛肉，縱橫合度地交織著細絲般的脂肪，實在令人賞心悅目。這樣的肉，只有用涮涮鍋才能充分享受到它的美味。只要浸到熱湯裡面輕輕地「涮」個兩下，絕對不能燙得太熟，如此一來便能品嚐到滿口香甜肉汁的絕妙滋味，讓你不自覺地發出驚嘆聲說：「好吃！」

向來堅持最好品質的Jubei，從群馬、宮崎和鹿兒島三個產地輸入最上等的和牛。其中女主人Reiko小姐又推薦群馬產的Ribeye，因為它最能夠讓我們了解和牛本身的鮮美濃厚。

和牛固然不在話下，價格平易的美國沙朗也不遜色。這時候，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)  
Monday Closed





## Hondaya 本多屋 一天只賣5份的火鍋



說到絲毫不受景氣影響而且總是座無虛席的居酒屋，就會想到 Little Tokyo、Tustin和Fountain Valley的本多屋。和日本居酒屋完全相同的內部裝潢、跟日本居酒屋一模一樣的合理價格，然後與日本居酒屋如出一轍的豐富菜色，都是其他居酒屋所沒有的魅力。

2007年8月開張的本多屋Little Tokyo店除了擁有適合宴會的榻榻米座席，還有一天只賣數份的特別限定火鍋料理。限定數量的理由是，他們完全沒有把成本放在眼裡，兩人份的超大日式牛肉火鍋一個人竟然只要\$9.95。雞肉火鍋\$8.95，又好吃又便宜而且上菜速度又快，實在非常划算。\$7.70的關東煮一個人也可以點，而且一天只賣10份。鱈魚火鍋6人份以上的話需要在3天前預約，而且不要忘了，最後一定要把白飯或烏龍麵加進去煮，把材料跟湯頭的美味吃得一滴不剩。這些特別限定的火鍋料理預計賣到2月底為止，再猶豫下去的話就吃不到囉。

本多屋的另外一項樂趣就是，每星期都有新菜色登場。也難怪會有每

週至少來一次的常客，因為這裡根本就是日本的居酒屋啊！

### 本多屋小東京

Tel: (213) 625 - 1184  
333 S. Alameda St. #314  
Los Angeles, CA 90013  
5:30pm - 1:00am (Mon - Sat)  
5:30pm - 12:00am (Sun)  
Open 7 Days



### 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



## Kappo Seafood 日本原產頂級黑毛和牛，請慢用！



黑毛和牛，以柔嫩細緻的肉質與濃纖合度的油脂而被稱為世界上最高級的肉。每一頭黑毛和牛都在備受呵護的環境中成長，為了讓皮下脂肪長得漂亮，甚至還有主人會施以按摩。這樣的黑毛和牛，到Kappo Seafood就可以一親芳澤了。鮮嫩無比的口感、飽滿甜甜的肉汁，簡直就像肉的藝術品。由於Kappo Seafood向來以豪華日本料理著稱，對材料的講究自然也是一流中的一流。

想要品嚐和牛最自然的風味，涮涮鍋無疑是最好的選擇。不過在這裡，您務必要試試看壽喜燒(日式牛肉火鍋)才行。醬汁和牛肉的鮮美，與鮮蔥、豆腐和魔芋粉絲等各種材料完美地合而為一，令人不禁要讚嘆「此鍋只應天上有」。

除此之外，Kappo Seafood還有正宗日式高級會席料理以及多種套餐，不但注重季節感的色彩搭配與料理擺飾，就連用什麼樣的碗盤也一絲不苟。菜肴該熱就熱，該冷就冷，用心到了無微不至的地步。觀色、聞香、品味、聽音、滿意，Kappo Seafood讓您的五感服服貼貼。想要知道日本料理的精髓嗎？來吧。



壽喜燒(日式牛肉火鍋)、涮涮鍋  
一人份(需點兩人份以上) 各\$86

頂級的豪華美味  
主廚推薦會席 \$95~  
輕鬆享用一流日本料理  
七種御膳料理 \$28~\$45

1757 W. Carson St. #5  
Torrance, CA 90501  
Tel: (310) 782 - 0530  
L. 11:30am - 1:45pm (Mon - Fri)  
D. 5:30pm - 9:45pm (Mon - Sat)





2009年，

牛角將用最感動的價格  
給你最滿足的享受！

# 牛角 感動價格宣言!!

6人以上同行更划算 只要\$160即可享有附日本清酒的特惠套餐!!



Gyu-Kaku  
Japanese BBQ Dining  
日式炭火燒肉  
www.GYU-KAKU.com

## Happy Hour

(5pm-6:30pm) &  
Late Time (全店共通)  
生啤酒一杯只要

**\$0.99!!**

雞肉腩利  
(Chicken Tender),  
五花肉牛小排  
(Kalbi Chuck),  
牛腹肉  
(Bistro Harami)

只要 **\$2.95** / 皿  
無限量!

### 牛肉

- 超人氣 五花肉牛小排 Kalbi Chuck...\$3.95
- 牛小排 Bone-In Kalbi..... \$3.95
- 牛肋排肉 Rosu.....\$3.95
- 涮涮牛肉 Yakishabu .....\$3.95
- 牛肝 Liver.....\$3.95
- 人氣 牛大腸 Horumon.....\$3.95



### 豬/雞

- 人氣 豬五花肉 Pork Belly .....\$3.95
- 人氣 豬頸肉 Pork Toro.....\$4.95
- 人氣 黑豬肉香腸 Pork sausage...\$4.95
- 培根金針菇卷 Bacon Enoki\$4.95
- 雞肉腩利 Chicken Tender...\$3.95



### 海鮮/蔬菜/其它

- 超人氣 蒜味蝦 Garlic Shrimp.....\$4.95
- 鮭魚味噌燒 Salmon.....\$4.95
- 超人氣 綜合香菇 Mushroom Medley \$4.95
- 牛角沙拉 Gyu-Kaku Salad.....\$3.95
- 人氣 石燒蒜味麵 Garlic Noodle.....\$7.95
- 辣味麻醬冷拉麵 Cold Ramen\$3.95



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

\*店有供應燒肉吃到飽  
\*店均有供應午餐

## J-goods要介紹各家美食名店給您

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



## Ninja Sushi — 位於Walnut的超人氣壽司店



「總之就是新鮮！」「因為離我家很近，每個月我都來吃兩三次呢。」  
「可以吃到日本人做的正統壽司，是我覺得很棒。」「因為又便宜又好吃嘛。」...小編去採訪時，排隊等著進去的客人都笑容滿面地回答我們。明明是非假日的午餐時段卻坐無虛席，店裡面充滿了活力的氣氛和客人的笑語，令人不自覺想到Little Tokyo最受歡迎的壽司傳統老店「鮪元」。

由於客人源源不絕，壽司一做出來沒多久就會被吃完，所以總是保持在新鮮狀態。然後壽司的新鮮贏得了口碑，客人也就越來越多，正所謂良性循環的「勝利方程式」呢。看看照片中的生魚片吧，這樣居然只要\$24.95。如此的鮮度跟份量，在Torrance或WLA就算要兩倍價錢也不奇怪。上頭盛滿了新鮮生魚片的五彩

散壽司是Ninja的超人氣料理，只要上了客人的桌子，旁邊一定會有其他客人好奇地問：「那是什麼？」，然後那個人也會跟著點，實在是相當有趣的光景。兩個灑脫的老闆說：「我們家的壽司可不是看外表的。只要東西夠新鮮，就不用再搞一些什麼小細節了啦！」這裡的壽司、生魚片跟烤雞肉串都很新鮮，肯定是相當美味。另外，Ninja還有很多菜單上面沒有的料理，您可以大大方方地問店員哦。J-goods取材小組真的萬萬沒有想到，Walnut竟然有這麼好的壽司店呢。

H&D Roll	\$11.90
燒烤幼鱈魚鱈腹	\$5.50
烤雞肉串	\$4.00
五彩散壽司 Lunch	\$14.95
Dinner	\$24.95

**只要講一句「我看了J-goods」，免費請你吃冰淇淋**

316 N. Lemon Ave.  
Walnut, CA 91789  
Tel: (909)594-4306  
L. 11:30am - 2:30pm (Mon - Sat)  
D. 5:30pm - 9:30pm (Mon - Thu)  
5:00pm - 10:00pm (Fri - Sat)  
5:00pm - 9:30pm (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





# Club Sushi Boy 登錄優惠實施中！ 趕快來拿50% OFF折價券吧！



**SUSHI BOY**



只要在2月底前到Club Sushi Boy完成登錄，  
即可獲贈Sushi Boy **50% OFF** 折價券。  
(因採郵寄方式，請正確填寫地址)

## 什麼是 Club Sushi Boy?

每月可經由E-mail收到Sushi Boy的特惠消息或折價券  
可獲贈精美生日禮物  
享有為數眾多的專屬優惠  
當然，不用花任何一毛錢



## Sushi Boy February Special



Spicy Tuna on California Roll  
S.T.C.R

特惠價 \$4.49

來, 現在就到  
[www.sushiboy.net](http://www.sushiboy.net) 登錄吧!

### 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 SQUARE  
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](http://www.sushiboy.net)



## Torimatsu

「果然還是鳥松味道最棒啊」  
by J-goods 眾小編

把酒問明月，低頭啃烤雞！

1425 W. Artesia Blvd., #28, Gardena  
Tel: (310) 538-5764  
5:30pm - 10:30pm (Mon - Fri)  
5:00pm - 10:00pm (Sat)  
Closed Sun



這才是烤雞肉串的正統吃法。



## Kai Sushi Sports Bar

想要大伙聚在一起熱熱鬧鬧的話，就到Kai Sushi Sports Bar!!



份量滿點  
種類豐富的創意壽司捲

開始提供午餐囉!!



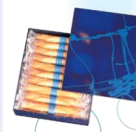
24215 Crenshaw Blvd.  
Torrance, CA 90505  
Tel: (310) 325-7979  
11:00am - 10:00pm (Mon-Thr & Sun)  
11:00am - 11:00pm (Fri, Sat)  
Crossroads Mall內, Office Depot附近



最高級的味道、最純真的笑容!!



日本頂級餅乾  
高尚優雅的甘甜、芳香醇厚的  
奶油，讓Cigare在Yoku Moku  
系列中始終獨領風騷，只要吃  
過一次就忘不了它的好味道。



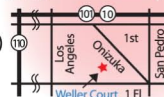
## Opus One

頂級加州葡萄酒  
如果保存狀態不夠好，Opus  
One的風味便會一直降低下去。  
Senka擁有最完美的保存環境，  
讓您可以安心品嚐貨真價實的  
頂級加州葡萄酒。



何不到Senka Café喝杯咖啡、  
吃個Smoothie休息一下呢？  
這裡還有精巧可愛的各式情人節禮物。

Tel: (213) 617-8699  
123 Onizuka St., Weller Court #103  
Los Angeles, CA 90012  
7:00am - 10:00pm (Mon - Fri)  
8:00am - 10:00pm (Sat)  
8:00am - 7:00pm (Sun)







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)



## Maruyu

### 上海出生的日本媽媽拉麵店



「我的夢想就是啊，成為大家的媽媽。」在上海出生，也會講中文的Mayumi老闆娘笑容和藹地說。因為很多人都希望能夠吃到跟家裡一樣的味道，所以老闆娘就像希望全家人健健康康的母親一樣，真心真意地做菜。店裡面的東西絕不使用MSG；加了菠菜進去的翡翠麵，價格也跟一般的拉麵相同。因為堅持使用天然材料的Mayumi老闆娘，希望大家都能夠用更便宜的價格吃到更多有益身體又令人安心的好菜！！

最受歡迎的「麻辣醬油拉麵」，用12個鐘頭把雞骨、豬骨、魚乾、昆布和蔬菜等材料熬成湯頭，調成麻辣風味後再放上大把大把的炒青菜，辣味程度也可以調整。值得特別推薦的是「黑芝麻拉麵」。在日本橫濱的中華街有一種傳說中的黑芝麻拉麵，而那正是Mayumi老闆娘的爺爺做出來的。因為繼承了爺爺的祖傳秘方，Mayumi老闆娘的黑芝麻拉麵自然也是功力深厚。蔥油酥香濃焦脆，黑芝麻馥郁深沉，配上入口即化的叉燒肉，教人

黑芝麻拉麵	\$8.25
麻辣醬油拉麵	\$7.25
天津炒飯	\$8.25
章魚燒	\$4.00

不愛也難。另外像是放了鬆軟煎蛋的天津炒飯、咖哩飯和豬排飯，也都是份量滿點的人氣料理。

進到這家店，你會覺得好像乘坐時光機來到40年前的日本飯館，15位店員也清一色是日本人…。Mayumi老闆娘的夢想，就是這種會讓人覺得很懷念、很溫馨，而且又可以飽餐一頓的美味館子吧。這家店就在Harbor和Warner的十字路口的甜甜圈店看板附近。

3748 W. Warner Ave.  
Santa Ana, CA 92704  
Tel: (714) 549 - 8121  
L. 11:30am - 2:30pm (Mon - Sat)  
D. 5:30pm - 9pm (Mon - Sat)  
Sunday Closed



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



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

Same taste  
NEW package!



# 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
- 大量使用高貴發酵奶油
- 貼心的店內裝潢與採光



情人節特製蛋糕

我們準備了充滿濃情蜜意的各式甜點



情人節當天，我們將在門市舉辦「CVS國際商業領導人養成計畫」的學生企劃活動。Amandine全力支援想要成為國際事業老闆的年輕人。



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](http://www.amandinecafe.com)

不景氣?

## Ojiya的話沒關係啦!

這時候才更要化危機為轉機!!



## 全員到Ojiya集合!!

### 種類豐富的套餐

無論伙伴朋友還是家人，只要到  
Ojiya大家 Happy Happy

Ojiya檀香山  
(Honolulu)店也請您  
多多關照



Ojiya Yakitori & Sushi Izakaya  
in Hacienda Heights  
15904 E. Gale Ave.,  
Hacienda Heights, CA 91745  
Tel: (626) 855 - 3500  
Lunch (Tue - Fri) / Dinner (Tue - Sun)



Ojiya Sushi Izakaya in Chino Hills  
4183 Chino Hills Pkwy. J,  
Chino Hills, CA 91709  
Tel: (909) 606 - 8638  
Lunch & Dinner 7days open

★ 開店2週年紀念優惠活動  
攜帶J-goods即可享有  
一人可獲贈一支  
雞肉串燒

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](mailto:sales@j-goods.us)  
または310-464-0990まで。

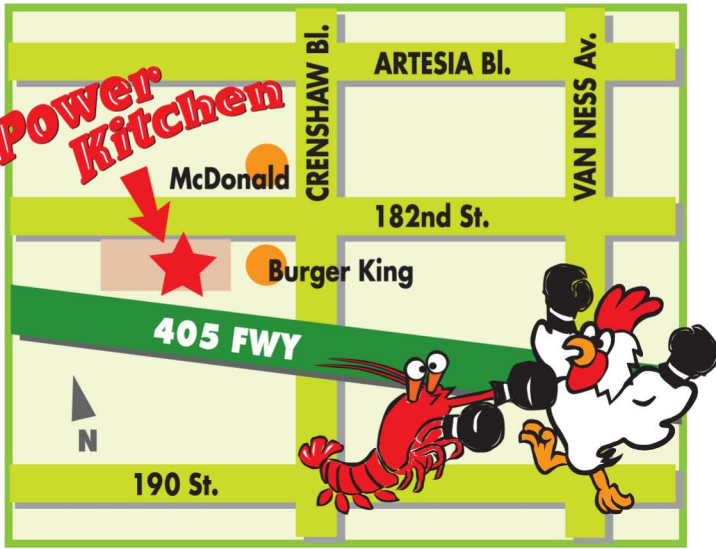


## Power Kitchen — Gaja姊妹店，走在流行先端的活力雞翅店

總是座無虛席的Gaja廣島燒，在Torrance開了一家叫做「Power Kitchen」的雞翅店。鮮嫩多汁的雞翅多達12種口味，鮮蝦冷盤也有與雞翅口味相同的12種醬料任君選擇，像是香辣夠勁的Original Hot、招牌口味的Smoked BBQ以及女性鍾愛的Lemon Pepper等等，令人忍不住想要每一種都點來試試，看看哪一種最對味呢！另外還有義大利麵、義大利燴飯以及Hot pot，無論中餐晚餐還是嘴饞時都可以滿足你。想外帶一些雞翅回去的話，10根只要\$5.99；想要開個宴會熱鬧一下的話，還有50根\$31.25和100根\$62.50的超級重量包，盛大豪華又物超所值。而且每一根雞翅都鮮嫩飽滿、碩大肉多，保證讓你吃得

大呼過癮。不愧是Gaja姊妹店，真懂得如何讓客人開心呢。

3118 W. 182 nd St.  
Torrance, CA 90504  
Tel: (310) 527 - 7880  
Fax: (310) 527 - 7420  
11:00am - 8:00pm (Mon - Thu & Sun)  
11:00am - 9:00pm (Fri & Sat)  
可用Fax點餐!!



我看了J-goods!  
只要說這句，  
10 pcs \$5.99的  
雞翅  
**50%OFF**  
Exp. Feb 28. 09



**GaJa Moc**

LA唯一的一家廣島燒店

除了Gaja還能愛誰!!

www.gajamoc.com  
2383 Lomita Blvd. #102, Lomita, CA 90717  
Tel: (310) 534 - 0153



## J-goods要介紹各家美食名店給您

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



盛況空前!!

# 華人工商展

感謝各位踴躍到場參加  
您跟朋友說不定也被拍進去囉!!

J-goods參加企業

- Asahi Beer / Bathroman bihada / Gyukaku
- Hakutsuru Sake / Hamada-ya / Hikari Miso
- Nagatanien / NHT Global / S&B / Sapporo Beer
- Tokyo Beauty / Yakult





### Amandine

#### 有意義的門市活動

位於W.LA的Amandine是一家日本人開的歐風烘焙屋。他們全力支援以養成國際商業領導人為目的的CVS(NPO)，並預定於2月14日在Amandine門市與來自日本的優秀學生共同舉辦活動。



洽詢方式  
Amandine Patisserie  
Tel: (310) 979-3211  
www.cvsleadership.com/en/

### Asahi Beer

#### 北京啤酒正式登場

Asahi Beer USA公司，已經開始在美國販賣北京啤酒。北京啤酒由Asahi Beer USA公司製作，並且以日本技術徹底實施品質管理，口味輕柔鮮麗，以各地中華超市為中心販售。



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

### Chinmaya

#### 讓人無法自拔的拉麵店

在日本擁有130家以上分店的擔擔麵・陳麻飯(麻婆飯)專賣店Chinmaya，第一家海外分店在Little Tokyo出現了。風華絕代的山椒口味陳麻飯以及香豔誘人的火紅香辣擔擔麵，保證讓你忘不了它的好味道。



洽詢方式  
陳麻屋  
at Weller Court Shopping Center  
123 Onizuka St. Suite 202  
Los Angeles, CA 90012  
Tel: (213) 625 - 3400

### Hachi

#### 壽司跟爐邊燒烤的專門店

想品嚐真正的爐邊燒烤，就到W.LA的Hachi。他們使用日本進口備長炭，並將烤好的精選食材放在炭爐上直接端給客人。正統備長炭特有的火力和香氣，能夠把材料烤得芳香四溢鮮嫩多汁。壽司跟生魚片也是值得推薦的傳統日本味。



洽詢方式  
Sushi & Robata Hachi  
12009 Wilshire Blvd.  
Los Angeles, CA 90025  
Tel: (310) 473-9603

### Hamada-ya

#### 亞麻果實麵包新發售

在Torrance Mitsuwa Market裡面的日式麵包店Hamada-ya，推出了使用大量亞麻果實的健康麵包。由於亞麻果實中富含的纖維質具有降低膽固醇的效果，這個健康麵包自然是備受矚目。



洽詢方式  
Hamada-ya  
21515 Western Ave. #146-B  
Torrance, CA 90501  
Tel: (310) 787 - 1778

### Power Kitchen

#### 走在流行先端的活力雞翅店

位於Lomita的超人氣廣島燒店Gaja，在Torrance開了一家名為Power Kitchen的烤雞翅店，雞翅跟蝦子都有12種口味的醬料可供選擇。由於還提供義大利麵跟義大利燴飯，也可做為午餐的好去處。



洽詢方式  
3118 W. 182 nd St.  
Torrance, CA 90504  
Tel: (310) 527 - 7880

### SANYO

#### 日本製IH壓力電子鍋新發售

SANYO發售了一款全新的IH壓力電子鍋，它不但具備了SANYO本身的高度壓力技術，還添加了IH(Induction Heating)功能使內鍋自行發熱，讓煮出來的白飯每一粒都晶瑩勻稱，自動加壓功能更是讓白飯香甜飽滿，去年夏天在日本發售後便造成了大轟動。



洽詢方式  
SANYO Home Appliances  
連絡 (818) 998-7322 ex.417

### Sushiboy

#### Club Sushi Boy登錄優惠活動

只要在2月底前到Club Sushi Boy完成登錄，即可獲贈Sushi Boy的50% OFF折價券。Club Sushi Boy每月會利用電子郵件告訴你有哪些優惠活動，還會贈送生日禮物給你，而且完全不需要登錄費用或會費等任何費。



洽詢方式  
www.sushiboy.net



喜愛壽司的朋友們，Sushitrainer.com是一個介紹與壽司有關的技術以及歷史文化的網站。在這裡，你可以經由高畫質的圖片和影音學習壽司做法以及菜刀用法等各種知識技術。



# Sushitrainer.com

## 全世界第一個網路壽司料理學院



### 初學者課程

讓你輕鬆快樂學習正宗壽司的做法。

### 專業課程

除了介紹製做壽司的必備用具，還有專業壽司師傅親自授課的講義。

- 課程多達200門以上
- 影音教學系統
- 可列印的教材
- 設有學習支援中心

### SUSHITRAINER.COM

#### 相關費用

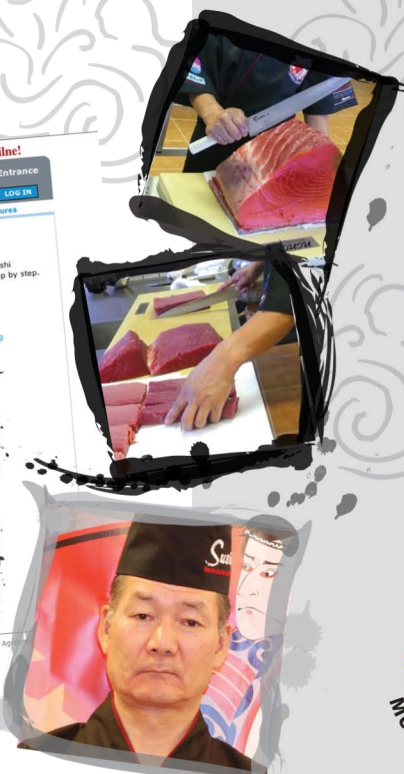
入會費      \$20.00  
月費        \$ 9.95

無解約費用，隨時可均退會、加入。可信用卡付款

( VISA · MC · AMEX · DISCOVER )

餐飲業者跟企業老闆也千萬不要錯過！！





**課程內容**

- 壽司、壽司捲、自創壽司捲的做法
- 正確的生魚片切法
- 從基本到各式變化的盛盤技巧(數百種)
- 磨菜刀與用菜刀的技術
- 築地市場指南
- 如何挑選新鮮魚類
- 其他購物教戰守則
- 壽司的歷史
- 日本料理全貌、清酒、燒酒
- 壽司料理用具的保養法

SUSHITRAINER.COM，是Masahiko Noguchi為了與全世界人們分享壽司師傅的技術和知識而開發出來的網站。

**Sushi-do**  
Online Sushi Supply

[www.sushido.us](http://www.sushido.us)

美國當地的壽司調理器具綜合販賣網站

壽司・壽司捲製作器具一應俱全  
家用到業務用應有盡有

販賣從日本進口的高級壽司調理器具・廚房用品  
還有「量手訂做」的特製菜刀，歡迎洽詢。



**THE ALL-NEW PROXES ST**

**IT ALL COMES DOWN TO THE SHOES.**

**TOYO TIRES**  
driven to perform®

**VERSADO LX**

Performance Refined.  
Luxury Redefined.

**TOYO TIRES**  
driven to perform®



# 不景氣？找不到工作？！ 您錯了。 現在全球企業都在尋找會講中英雙語的您！！

想得知這些求人訊息的話，馬上到Quick人才派遣公司登錄吧！

## 因為人才派遣公司

1. 擁有眾多超大企業的求人資訊
2. 提供全美全球的優渥職缺
3. 有專業顧問會仔細斟酌您的優缺點，建議您最適合從事的行業
4. 會幫您向公司要求提高薪水
5. 會教您履歷書的寫法和通過面試的技巧
6. 在您進公司後仍會繼續提供各項諮詢服務

所有求職者均可 **免費** 享有以上所有服務，不登錄實在太可惜了。

## QUICK USA, INC.

19300 S. Hamilton Ave., Suite 190  
Gardena, CA 90248  
Tel : 310-323-9190  
Fax : 310-323-9166  
www.919usa.com

## 我的工作就是這樣找到的！ -新鮮人S的經驗談

眼看著畢業在即，我還在煩惱不知該如何找到適合自己的公司時，已經順利就業的朋友跟我說：「我在Quick很快就找到工作了！」因此我也跟著到Quick登錄，結果對方很快就打電話給我了。首先是跟顧問面談，那時候他們就像家人一樣親切地問我專長、經驗、希望條件以及有沒有什麼不安的地方，然後當場就介紹了兩家公司給我。隔週我到公司去面試，按照Quick事先給我的詳細建議，順利地向公司介紹了我自己。如今我在一家日系企業上班，感覺非常充實。真慶幸我那時候當機立斷地到Quick登錄呢！！



## 求人實例

### Travel Consultant

Major Japanese Travel Agency seeks bi-lingual in Chinese and English, and better yet if the person can also speak Japanese! \*The person will be assisting in various tasks in the business development dept \*Excellent communication skills both in verbal and writing

### Marketing Coordinator

Medical related company seeks marketing staff! They offer training as you need. \*Excellent communication skills (interpersonal, written, verbal) \*Flexible scheduling (night/weekends) \*Either Japanese-English, or Mandarin-English bilingual

### Sales Manager

One of major Japanese food companies is seeking a Chinese/English bilingual sales manager, who has strong working experience in the industry. You must be knowledgeable about food industry in the US.

其他尚有多數IT、物流業界等相關求人資訊



# 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](http://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

年收\$35,000~\$70,000(視經驗)

日系知名食品大企業誠徵業務人員，  
正在尋找中英雙語的您！

Alpha-Net是免費介紹工作的人才斡旋公司。  
請將您的英文履歷表寄至  
[miyoko@usalphanet.com](mailto:miyoko@usalphanet.com)



Alpha-Net Consulting Group, Inc.  
1515 W. 190th St., Ste 506  
Gardena, CA 90248  
Ph: 310-352-3335

# 人才招募

*Hair Color*  
*Henna*  
*Straight Perm*  
*Digital Perm*  
*Hair cut*

**Hair Epoch**  
3760 Centinela Ave suite 102  
Los Angeles, CA 90066  
(Santamonica / Mitsuwa)  
(310) 391-1568  
[www.hairepoch.com](http://www.hairepoch.com)

偶數月第2週開始分發 請到以下地點領取J-goods雜誌

NORTH&EAST L.A.	ORANGE	MATSUI	Other
大華超市 San Gabriel Rosemead Monterey Park Rowland Heights Hacienda Heights	大華超市 Irvine - Culver 頂好超市 Artesia	SHINSENGUMI Gardena YAKITORI SHABU SHABU HAKATA HORUMON HAKATARAMEN	大華超市 Van Nuys
香港超市 Monterey Park Rowland Heights West Covina	EBISU超市 Fountain Valley MARUKAI超市 Costa Mesa	TORIMATSU Gardena TOKYO BEAUTY Torrance BRADELIS NEW YORK Torrance	NIJIYA 超市 Little Tokyo GYUKAKU Topanga Canyon SAML L ISLAND Northridge
順發超市 Monterey Park Rowland Heights 光華超市 Arcadia 創世紀生活館 Arcadia 夏威素超市 San Gabriel	GYUKAKU Huntington Beach HONDAYA Tustin MANPUKU Costa Mesa	J-goods 向您介紹日本文化 WEST L.A.	J-goods雜誌從2003年創刊以來一直受到廣大華人朋友的支持和鼓勵。近5年來我們用中文介紹日本文化和商品，還舉辦了各種與讀者見面交流的活動。知名度日益增高。我們會繼續努力把雜誌越辦越好。如果您想在J-goods上做廣告，如果您希望得到雜誌或任何問題請隨時跟我們聯係： info@j-goods.us ★ (310) 464-0990
金石堂書店 Rowland Heights MARUKAI超市 West Covina	SOUTH BAY 大華超市 Gardena MARUKAI超市 Torrance & Pacific	NIJIYA 超市 Sawtelle GYUKAKU Beverly Hills HAIR EPOCH Centinela Ave	我愛J-goods 日本商品大全
GYUKAKU Pasadena Sherman Oaks OJIYA Chino Hills Hacienda Heights	CASA DE TREE Torrance GAJA Lomita KAPPO SEAFOOD Torrance KAI SUSHI SPORTS BAR Lomita	KANPAI Lincoln Blvd MANPUKU Sawtelle U-ZEN Santa Monica Blvd YAKITORIYA Sawtelle	J-goods 向您介紹好吃的日本餐廳



全新開幕

GRAND OPENING

SUSHI & ROBATA

# HACHI

常客雲集的  
正宗日式  
爐邊燒烤與壽司

## Hachi

12009 Wilshire Blvd.  
Los Angeles, CA 90025  
Tel: (310) 473-9603  
L: 11:30am - 2:30pm  
D: 5:00pm - 10:30pm  
7 days Open  
www.hachi.us



Brentwood Place內  
附有免費停車場



日式爐邊燒烤是一種將新鮮魚類、肉類和蔬菜用地爐烤來吃的料理。去年10月，一家正宗的爐邊燒烤店在WLA開幕了。Yamamoto老闆是一個在美日兩地累積了20年經驗的超一流廚師，他堅毅地說：「要吃真正的燒烤，來Hachi就對了。」正如他說的一樣，用日本進口的紀州備長炭烤出來的料理，直接就放在炭爐上熱呼呼端出來給客人。照片中的壺燒海螺，烤汁鮮嫩欲滴美味無比，讓你滿嘴都是新鮮的海潮香而忍不住想大喊：「這才叫燒烤啊！」正因為他們對炭、火、鹽以及食材的絕對堅持，才能造就出如此渾然天成的美味。當然，烤汁更是要一滴不剩地全部喝光！

真材實料的不只是爐邊燒烤，從壽司和生魚

片也可以看出Yamamoto老闆的獨到眼光及精湛手藝。他會在材料施以外表看不出來的細緻刀工，讓塗在上面的醬油或醬料入味後才會端出去給客人。「Crispy Rice Spicy Tuna」則不像其他地方使用油炸過的白飯，而是以烤飯糰的要領用炭火讓表層看起來有烤焦的感覺，香氣誘人而且健康低卡。

貨真價實到如此田地，價格卻相當平易近人，由此可見Yamamoto老闆的童叟無欺，而這也正是為什麼來過一次的人都會變成常客的最佳證明。就連J-goods記者在採訪過後，當晚便私底下自己掏腰包再去了一次，所以不推薦怎麼行呢？想了解更多這家店的話，歡迎到www.hachi.us。





土橋八恵 Yae Dobashi

「不況だから現状維持、じっと耐えて待つべし」これは日本の考え方。一方中華系は「不況だからこそ、何かをはじめなければ」と考えるらしい。J-goods 7年目の今年、中華系に日本を紹介するだけでなく、日本人に中華系の考え方をしっかり伝えるのもJ-goodsの役割なのかもしれない。今こそ彼らの「發財」(お金持ちになろう)魂を見習うべき時だと思う。

日本人的想法は「因為不景氣，所以我們應該要保持現狀、戒急用忍」，可是華人似乎卻認為「正因為不景氣，所以我們更應該要做些什麼來突破僵局」。今年J-goods堂堂邁入了第七個年頭，也許我們的使命不只是向華人介紹日本，也應該要向日本人傳達華人的觀念吧。我認為現在正是向他們學習「發財心」的時候呢。



李軼倫 Yilun Li

今北京に帰国しています。カナダ在住の姉も帰ってきていて、家族四人揃って新年を過ごすのが、もう10何年ぶりです。今日は大晦日です、夜の「CCTV春節聯歡晚會」(紅白のような番組)と爆竹がすごく楽しみです。昨日、家族と家の近所を散歩したり、スーパーで買い物をしたりしていました。オリンピック後の北京は本当にきれいで便利になりました。「北京に帰りたいね!」と、姉と二人で共感しています。

今日は春節大年三十，我回到了家鄉北京。住在加拿大的姐姐也回來了。我們已經有十多年沒有全家四口歡聚一堂共度春節了。今晚的春節聯歡晚會和爆竹真是令人期待！昨天和家人在我家附近散了散步，去超市買了一些東西。感覺奧運會後的北京真的是變得非常漂亮又方便。不禁和姐姐兩個人一起感慨：“真想在北京生活呀！”



山中 緑 Midori Yamanaka

はじめての華人工商大展、日系のブースで熱心に話を聞く中華系の方々に、彼らの日本文化への関心の強さを再確認。質問内容は「みそはどのくらいモツのか？」など日本人には常識的なことも多いのですが、それだけ、日本のことが知られていないということ。J-goodsの使命はまだまだ大きいと言えるでしょう。

這是我第一次參加華人工商大展，看到很多華人在日本企業的展示間興致勃勃地聽著，使我再次體認到他們有多麼關心日本文化。他們發問的內容大多是一般日本人都知道的事情，比方說「味噌可以放多久？」之類的，不過這也表示還有很多華人對日本不是很了解。看來J-goods依然背負著相當大的使命吧。



Uedada

渋谷駅で見かけた広告。春節休みに東京に遊びにくる中国人向けらしく、簡体字で大きくこう書いてある。「歡迎光臨、渋谷PARCO」。「渋谷」は簡体字だと「涩谷」が正しいが、中台港では字の形が近い「涉」で代用することも多いとか。日本人が見るとすごく変な表記だが、そこは商売だから、分かりやすい方を選んだらしい。面白いっちゃ面白いんだが...

在澀谷車站看到一則廣告，對象是在春節到東京玩的華人，上面用簡體字寫著：「歡迎光臨，渋谷PARCO」。「SHIBUYA(渋谷)」本來應該寫成「涩谷」才對，但聽說在中台港「涉谷」也相當多見，因為「涉」的字形比「涩」和「澀」更接近「涉」。從日本人來看，會覺得「涉谷」相當奇怪，但PARCO為了生意敢於選擇了不對但易懂的寫法。你覺得這樣子不行還是有趣呢？



隆杉 夢維 Mui Takasugi

今年の1月からJ-goodsで働くことになった隆杉夢維と申します。日本人の父と中国人の母の間に挟まれて二つの文化の中で育ってきた私にとって自分がいったい何人どこに属しているのか未だに分りません。自分の中で二重人格みたいにするべく中国人な部分と日本人の部分があって、今まではそれがコンプレックスでもあったのですが、J-goodsで私の中国人であり日本人であるところを生かさせたらと思っています。未熟者です

大家好！我是從1月開始在J-GOODS上班的隆杉夢維。從小就在日本人的爸爸和中國人的媽媽中間像三明治裏面的火腿一樣被日本文化和中國文化夾得緊緊的我，有時候真不知道自己到底是屬於那裏。有時候感覺自己像雙重人格一樣，有一個想法很中國人的自己和很日本人的自己。在這樣2個文化融合的環境中長大的我希望可以在J-GOODS把最真實的日本文化和最好吃的日本餐廳介紹給大家。因為我的中文不是太好，還請各位多多批評與指教。如果有任何需要J-GOODS提議或是改善就請各位告訴我吧！



中田よう子 Yoko Nakada

エコ活動のひとつとして、日本のスーパーでは、レジ袋の無料配布を止める所が続出。代わって登場したのが「エコバッグ」とよばれる、色も形も様々な買い物袋だ。自分で買ったり、作ったり、人からもらったりしているうちに、いつの間にかやら数が増えて、今日はどれにしようかと迷うのも、また楽し、というところ。「ちょいエコ」を楽しむ主婦続出の日本から、今年もいろんな話題をお届けします。

做為環保的一環，日本有越來越多超市不再免費提供塑膠袋，取而代之的是有「環保袋」之稱的各式購物袋。自己買一個，自己做一個，哪天又從別人那邊拿到一個，結果不知不覺之間家裡就放了一堆購物袋。雖然會因為不知道帶哪個出門才好而傷腦筋，不過倒也是一天中小小的樂趣。在日本，迷上「小環保」的家庭主婦越來越多，而今年我也將從這裡提供各種話題給讀者，請多多指教。



黃世忠 Shui Jong Huang

Uedadaさんの特集を読んでいる時に一番受けたのは、渋谷駅前の「発電床」だった。日本人の一番凄いやつは、地球人の誰も思いつかない事を「思いつく」ってことかなとつくづく思い知らされた。体重60kgの人が2度踏むと0.5W発電できるだって。是非日本全国の土儀や相撲部屋の稽古場に埋めて頂きたいですね。へへ、このアイデアを思いついた僕も凄いでしょ。くだらないか。

讀著Uedada先生寫的特集時，讓我覺得最有意思的是澀谷車站前的「發電地板」。我在想，日本人最厲害的地方應該就是，他們可以「想得到」沒有任何一個地球人想得到的地方吧。聽說體重60公斤的成人踩兩次就可以發電0.5W，這樣的話，我覺得日本全國的土儀跟相撲部屋的練習場最好也能夠埋一些發電地板進去。嘿嘿，想到這個點子的我也很厲害吧。還是很無聊啊？



千歳香奈子 Kanako Chitose

今年もオスカーの季節がやってきました。ハリウッドも金融危機の影響を受け、暗いニュースが多い中、映画都としての誇りがどのようなショーを作り出すのか楽しみです。外国語作品賞に邦画「おくりびと」がノミネートされました。ぜひ 受賞して欲しいものです。

又到了今年的奧斯卡季節。受到金融危機影響，儘管好萊塢也陷於一片愁雲慘霧，我還是很期待身為電影大城的好萊塢會推出什麼樣的大秀。在最佳外語片獎項中，日本電影「送行者」獲得了提名，但願這部電影能夠如願奪下大獎。



山田 紀子 Noriko Yamada

「カリフォルニアでサーフィンできたら最高だなー」なんて言ってた昨夏。8月にフロリダ大学を卒業し、その3日後にカリフォルニアに大移動。10月に入社し、3ヶ月が経ちました。今は、サーフィン行けてませんが、それ程仕事が楽しいです。夢を夢で終わらせない...為にも今を大切に、日々学び、日々感謝し、日々成長していきたいです！

去年夏天想說「要是可以在加州海邊衝個浪多棒呀！」，然後8月從佛羅里達大學畢業，三天後馬上風塵僕僕大包小包地搬到加州。10月進公司，轉眼三個月就過去了。雖然到現在還是沒衝到浪，不過也就表示這份工作讓我覺得很真實。為了不讓自己的夢永遠停留在夢想，我會珍惜當下，每天學習、每天感謝，然後每天成長！

## 4月號預告

J-goods 4月號，預定2009年4月10日發行

特集：你還在累積贅肉嗎？！

現在全日本上上下下都在研究內臟脂肪型肥胖的對策，搞不好日本真能夠解決肥胖問題？！（內容可能有所變動）







# 簡單新概念 輕鬆烹調 口感一流的日式煎餃

把煎餃放下熱鍋，



加入適量的水，不必放油。



蓋上鍋蓋，稍等一會兒。

掀蓋後繼續煎至水份蒸發，

煎餃的底部自然變得金黃酥脆！



味之素急凍餃子有不同口味：素菜、海鮮、豬肉和雞肉，任您選擇。