

www.j-goods.us

J-goods

日本記者精心製作的 現代日本流行風雜誌
日本の今をおしゃれにPOPに日本人が紹介する情報誌

日本最新保健訊、
LA的日本料理店、
食譜、
時髦沙龍等等
內容豐富！



特集

日本最新「告別內臟脂肪型肥胖」政策

全面リニューアル
おしゃれにより判りやすく生まれ変わりました！

全面改版！
讓你讀得更賞心悅目

4-5

April - May
2009
Vol. 29

雙月刊 免費

Since 2003

暢飲 **ASAHI**
盡享春天



ASAHI SUPER DRY 自然釀造的清爽生啤

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

Asahi
JAPAN

絕對美味的絕招！舞炊

元祖 壓力IH

SINCE 1992

特許 舞炊

日本
製造

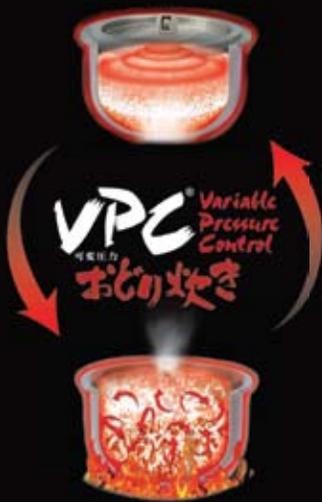
「真沒想到原來白飯可以煮得這麼好吃！」
我們陸續收到了很多消費者回應，他們都說
買了這個電子鍋之後真的讓他們喜出望外。

吃起來差別在哪裡，看看剛煮好的飯就知道了。要是沒
有充分加熱到米粒中心，白飯表面的中央部位就會凹陷
進去，不過這款電子鍋煮出來的飯，中間部位處處飽滿
勻稱，晶瑩剔透的飯粒每顆都站得直挺挺的。

好吃的秘訣在於IH壓力的獨門絕活。

將電流導入電子鍋內的線圈裝置，並經由線圈產生的磁
力線直接加熱內鍋的方法便是所謂的IH。將IH配合上壓
力技術，才造就出SANYO
匠心獨具的「舞炊」。

利用不斷重複的「加壓」
和「減壓」，煮飯時便能
產生爆發性的沸騰以充分
攪拌米粒，因此才能夠
將米飯煮得既勻稱又飽
滿。SANYO以元老級壓力
技術創造出來的「舞炊」，
真不愧是為了超越熱傳導
而研發的終極炊飯神技。
接下來，我們就實際來煮
個飯吃看看吧。



大型顯示板一目瞭然，各
種炊飯功能操作起來也相
當容易。精巧的流線造型賞
心悅目，平板設計便於清潔
保養，容易髒掉的內蓋和蒸
氣口等部位也都可以拆下來
清洗，非常方便。

為了追求白飯最高境界而
不斷熱心挑戰的SANYO，



ECJ-JG10W 5.5 Cups

自信滿滿地推出了這一款IH壓力電子鍋。如果有人問：
「為什麼可以把飯煮得這麼好吃呢？」，那個答案就
是：「因為有SANYO的IH壓力！」



白米

煮出來的每一粒白飯都鮮嫩飽滿，每
一口都充滿了白米本身的香甜，好吃
到簡直想拿飯來下飯吃了！



糙米

糙米的營養價值雖然高於白米，缺點
就是稍硬了些，不過IH壓力還是可以
把糙米煮得香軟又好吃。



雜穀

以有益人體而受到青睞的雜穀，照樣
煮得令人心服口服，連覺得雜穀乾硬
難嚼的小孩也能吃得開開心心。



菜飯

材料切小一點的話就能煮得非常
漂亮。

SAPPORO就是這樣成為美國第一的 Vol.2



因為1972年的札幌冬季奧運會，「SAPPORO」這個名字在世界中打響了名號。8年後，SAPPORO BEER開始在美國販賣630mL的大瓶裝生啤酒。原本行銷公司認為大瓶子跟黑標籤的外表可能不夠討喜，但大瓶子在商品架上非常顯眼，而且它喝起來又比歐洲啤酒順口，所以反而出乎意料賣得很順利。1984年SAPPORO USA公司設立後，隨著日本料理熱潮的到來以及員工一家一家登門拜訪批發商的努力，終於讓SAPPORO啤酒受到越來越多美國人的肯定。

SAPPORO BEER, 美國銷路最好的日本啤酒

Sapporo U.S.A., Inc.
Tel: 310-792-7458
www.sapporobeer.com





Japanese Sushi Bar and Grill

Kanpai



遠在天邊、近在眼前的好店
乾杯就在LAX Airport附近，壽司跟天婦羅滋味更是不同凡響，歡迎來品嚐前所未有的新風味。




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)



高級日本酒有「久保田萬壽」也有「洗心」，就連限量名酒「得月」也有呢。不來嘗嘗看實在太可惜了。




Sushi & Japanese Cuisine

伽羅

Kyala





Diamond Bar的壽司店



很多人來過一次之後都變成了常客
我們會依照您的要求提供您想要的壽司
本日推薦料理歡迎隨時詢問

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

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

健康的當季美味



材料 (4人份)

洋蔥(小)…4顆

培根(燻豬肉)…3片

荷蘭芹…少許

胡椒…少許

Kikkoman本調味露…1/2Cup

水…4 Cups

做法

①

洋蔥去皮後將上下兩端切平，培根細切，荷蘭芹切成碎末

②

將本調味露、水、洋蔥和培根放入鍋中後，把鍋蓋稍微移開一點不要全部蓋起來，大約煮個30分鐘直到洋蔥變軟為止

③

加點胡椒調味，再灑上荷蘭芹即可享用！！很簡單吧！！



沁心芬芳的甘甜和入口即化的柔軟令人印象深刻。用湯匙舀著盡情享用吧！！

超簡單的洋蔥湯



kikkoman



Kikkoman Sales USA, Inc.

www.kikkomanusa.com

www.pearlsoymilk.com

www.umamimadeeasy.com

無論什麼料理，加了洋蔥進去就會更好吃。像是炒肉、炒青菜、咖哩、燴飯或是生菜沙拉等等，洋蔥都是不可或缺的蔬菜。

洋蔥的辛辣來自於硫化烯丙基，該成分可讓血流清淨順暢，並促進膽固醇代謝而防止動脈硬化。此外，洋蔥對於高血壓、糖尿病、腦梗塞等成人病以及內臟脂肪症候群也有非常良好的預防效果。

洋蔥最好吃的季節就是現在，而且維生素C、B1、B2以及鉀等養分的含量也最高，對身體非常有幫助！

營養如此豐富的洋蔥，要是整顆拿去用Kikkoman本調味露燉一下的話…。鰹魚(柴魚)和昆布的雙味高湯，讓洋蔥的甘甜更為清新，做法簡單容易卻更能溫暖人心。

不管煮的、燉的，還是烏龍麵和蕎麥麵沾醬等等，凡是需要靠湯頭一決勝負的料理，就交給Kikkoman本調味露來搞定。今天就讓總是扮演配角的洋蔥來主演一下吧。

Hacienda Heights店獨家特別企劃
只要說一句「我看了J-goods」



人氣度Best 3

100% Crab roll

or
烤鳥賊

or
香酥牛蒡絲

免費三選一

(限星期二、三、四6:30pm以前or 9pm以後，
兩人以上同行並到齊)

全員到Ojiya集合!!

4/23

7:55pm

Ch 44.6

本店將在iavc

美食節目中登場



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

Ojiya檀香山
(Honolulu)店也請
您多多關照

Power Kitchen



超人氣廣島燒Gaja姊妹店
流行最前端的活力香酥雞翅店

美味夠勁的香酥炸雞翅，包你咬一口就上癮！
價格公道

香酥炸雞翅 10支\$5.99

宴會組合 50支\$31.25, 100支\$62.50

全新菜色將陸續登場，敬請期待

Gaja午餐重現江湖！

Tue-Sat 11:30am-2:30pm

3118 W. 182 nd St.
Torrance, CA 90504
Tel: (310) 527-7880
Fax: (310) 527-7420
11:00am - 8:30pm (Mon - Thu & Sun)
11:00am - 9:00pm (Fri & Sat)
可用Fax點餐!!



所向無敵的

HAPPY HOUR!

5pm - 6:30pm & Late time

www.GYU-KAKU.com
各家分店HAPPY HOUR時段不同請上網查詢



超值燒肉 1 盤 \$2.95

無骨牛小排 / 牛肉味噌燒 / 雞肉

生啤酒 \$0.99

所有開胃菜 50% OFF



上述優惠僅限一人消費餐點\$10以上

物 Gyu-Kaku
Japanese BBQ Dining
日式炭火燒肉

Beverly Hills 310-659-5760 *
Huntington Beach 714-842-8333 **
Rancho Cucamonga 909-899-4748 **

West LA 310-234-8641 **
Pasadena 626-405-4842 **
Torrance 310-325-1437 *

Sherman Oaks 818-501-5400 *
Topanga Canyon 818-888-4030 **

* 店均有供應午餐 * 店有供應燒肉吃到飽

由S&B International獨家贊助提供 為你介紹輕鬆做日本料理的好方法

提高代謝能力！健康又優雅的美味 咖哩



用咖哩調理包在家裡做一道超簡單的西洋料理吧！

咖哩烤飯

熱呼呼的咖哩香味總是叫人垂涎，大呼過癮地吃著吃著汗就滿頭大汗，其實這就是基礎代謝正在上升的證據。咖哩中的香辛料可促進脂肪燃燒和血液循環，不但對身體健康而且還具有多種減肥效果。

由於咖哩中的蔬菜已被煮得滾瓜爛熟，很容易攝取到大量蔬菜。而且一盤咖哩便含有豐富又均衡的蛋白質和維生素等等，說是健康食品也不為過，對於內臟脂肪症候群的效果也值得令人期待。

對健康如此有益的咖哩，目前有個越來越受歡迎的新吃法—咖哩烤飯。「沒想到咖哩還可以用焗烤的方式來吃，好優雅的感覺呀。」「真是嶄新的吃法呢。」「我太喜歡咖哩這種新吃法了！」

現在只要用S&B的ORIENTAL CURRY (NO MSG) 調理包，在自家也可以輕鬆做出咖哩烤飯，由於它沒有添加多餘調味料，吃起來既安心又安全。無論是在意身體健康的您還是想走優雅路線的您，咖哩烤飯絕不會讓您失望。

材料 (2人份)

S&B ORIENTAL CURRY (NO MSG) …2盒
白飯…2碗
披薩用的乳酪(起司)…適量
麵包粉…適量

做法

- ① 將S&B ORIENTAL CURRY (NO MSG) 調理包直接放到煮沸的熱開水中燙3分鐘，封口不要打開。
- ② 將白飯盛入烤箱用的容器，淋上熱過的咖哩後灑上乳酪和麵包粉，然後放進烤箱烤到呈現焦黃色就完成了！

按照個人喜好改用GOLDEN CURRY調理包也OK。

當然，您也可以用GOLDEN CURRY或TOROKERU CURRY咖哩塊做一鍋香噴噴的咖哩讓全家人吃得開開心心！！



ORIENTAL CURRY (NO MSG) 調理包
GOLDEN CURRY調理包

S&B

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

CONTENTS

J-goods Magazine®

April - May 2009 Vol. 29

438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501

T 310-787-8611 E 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

Art Director Midori Yamanaka (Studio Verno)

Designers Mizue Ohira, Miki Hayashi, Sawako Naganuma (Studio Verno)

Photographer Key Kudo

Translator Yilun Li, Zhuangfei Yu, Shui Jong Huang

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Sales Noriko Yamada

Web Designer Yumiko Kikuchi

Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

J-SPECIAL



來自日本 一箭雙鵰的瘦身存錢大法?! 日本最新的「告別內臟脂肪型肥胖」政策

11

在醫療保險完備齊全的日本，政府為了節省醫療支出而擬定了全國規模的內臟脂肪型肥胖對策。藉由預防優渥生活中的過度肥胖來減少罹患糖尿病和心臟病的機率，自然可以減少醫療費用的支出。與其存贅肉，倒不如現在就開始存錢吧！

J-RECIPE

超簡單的洋蔥湯

5

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

咖哩烤飯

7

由S&B International獨家贊助提供，為你介紹輕鬆做日本料理的好方法

J-good RESTAURANTS

健康又美味的餐廳

17

Ajiman
Chinmaya

J-good RESTAURANT EDITOR'S CHOICE

Hayakawa
Kanpachi
Sasabune

18

19

21

J-HEALTH

Asahi Ryokuken贊助提供的健康訊息

10

J-NEWS

在美國買得到的日本新產品與新店訊息

23

J-TALK

日本人Uedada用中文來介紹日本的趣事

24

J-goods一年份訂閱申請書

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 _____

COMPANY INDEX

HOME APPLIANCES

Sanyo 3

FOOD / BEVERAGE / ALCOHOL

Ajinomoto 32

Asahi Beer 2

Hakutsuru Sake 9

Kikkoman 5

Maeda-en 22

Sapporo Beer 4

S&B 7

J-good RESTAURANTS

Ajiman 17

Chinmaya 17

Gyu-kaku 6

Hayakawa 18

Hondaya 16

Jubei 20

Kanpachi 19

Kappo Seafood 16

Kyala 4

Ojiya 6

Power Kitchen / Gaja 6

Rolling Sushi / Sushi in the Box 22

Sasabune 21

Sushi Boy 22

BEAUTY / HEALTH

Asahi Ryokuken 10

Akzentz 28

Glamorous Stage/ Nail 26

Hair Diamond 26

Hair Epoch 28

K-Pallet / Oceana USA 29

Myu Beauty 27

OC Nail 26

Shibuya Closet 26

HOBBY / SHOPPING / SERVICE

Marukai West Covina 29

Sake Event 23

讓您健康又美麗的PLUM WINE!



PLUM WINE SLIM

PLUM WINE

在日本只要提到果實酒，任誰都會想到用梅子做成的「梅酒」。自古以來梅酒就被視為一種健康飲料，到現在還是非常受到喜愛。

梅子屬於鹼性食品，可抑制會引起身體不適的體內酸化作用，而且梅子裡含有的檸檬酸可以促進熱量代謝與脂肪燃燒，對於想要對付內臟脂肪症候群和減肥的人也非常適合。除此之外，梅子裡還具有各種健康增進成分，不但有清血和促進血液循環的效果，還可以健胃整腸並分解造成疲勞的乳酸。梅子的維生素C和食物纖維則是具有值得期待的美容效果，所以特別受到女性歡迎。

Hakutsuru的PLUM WINE全部使用日本原產的精選梅子，每一顆又大又漂亮，而且還採用了特別的製法。一般的梅酒是將梅子和冰糖放入燒酒中靜置而成，不過Hakutsuru的PLUM WINE使用發酵梅汁的方式，製法與葡萄酒如出一轍，所以完整保持了梅子的新鮮風味和健康效果。也由於不含任何甜味料和色素，可以安心飲用到最自然的美味。

新鮮果香、清新酸味、自然甘甜的梅酒，不但冷熱飲皆適宜，加蘇打水跟檸檬汁也好喝，甚至還能搭配芒果或葡

萄柚等各種果汁呢。在香草冰淇淋或是冰沙中加些梅酒進去，聽說也是非常絕妙的組合。

為了補充明天的元氣，今晚就用好喝又健康的Hakutsuru PLUM WINE乾一杯吧。



參考文獻

「すぐ作れる果実酒、薬酒百科」 大海淳 著 主婦と生活社

「果実酒&果実酢かんたんレシピ」 フルーツドリンクラボ編 実業之日本社



Hakutsuru Sake of America, Inc.

www.hakutsuru-sake.com

info@hakutsuru-america.com



用「綠效」養成健康習慣



在為數眾多的健康食品中，「青汁」儼然已成為了當家花旦。青汁原本是一種將黃綠色蔬菜磨碎後做成的蔬菜汁，由於蔬菜中的養分加熱後容易流失，所以青汁的製法可以留住更多蔬菜養分。目前用來做為青汁的材料很多，像羽衣甘藍(無頭甘藍菜)、桑葉、綠茶以及艾草等等。

這些青汁當中，又以大麥幼苗青汁特別受歡迎。跟其他黃綠色蔬菜相比之下，大麥幼苗不但好喝順口，維生素、礦物質和各種酵素的含量也更為均衡。特別是食物纖維，含量居然高達牛蒡的6倍之多！(每100 g含量：大麥幼苗52.1g、牛蒡8.5g)

Asahi Ryokuken青汁使用細心栽培的無農藥大麥幼苗，喝起來安心而且風味自然，微粉碎製法更是能夠完整保留大麥幼苗的營養及食物纖維，對便秘也有值得期待的效果。如果能夠將它運用到每日飲食當中而不只是當作飲料的話，似乎也能夠幫助我們預防內臟脂肪症候群呢。

青汁脆雞：青汁讓你輕鬆做出賞心悅目而且有益健康的炸雞！經過兩次油炸所以又香又脆！！

材料 (12隻)

雞腿(Drumsticks)…12 隻
玉米片…3 Cups
麵粉…3大匙
油…適量

[準備用調味料]

胡椒鹽…少許
水…2大匙
生薑泥…半塊的量
大蒜泥…1片的量
砂糖…2小匙
醬油…1大匙
麻油…1大匙
麵粉…3大匙

[青汁麵衣]

麵粉…3大匙
Ryokko Aojiru…2包
水…適量

做法

① 將麵粉以外的調味料和雞肉全部放到塑膠袋裡面，充分揉搓後放到冰箱中靜置30分，然後再加3大匙麵粉進去拌勻



②

將玉米片放進塑膠袋中搗碎，加入3大匙麵粉後移至大碗，接著把1的雞肉裹上麵衣後用430° F的油炸2分鐘左右

③

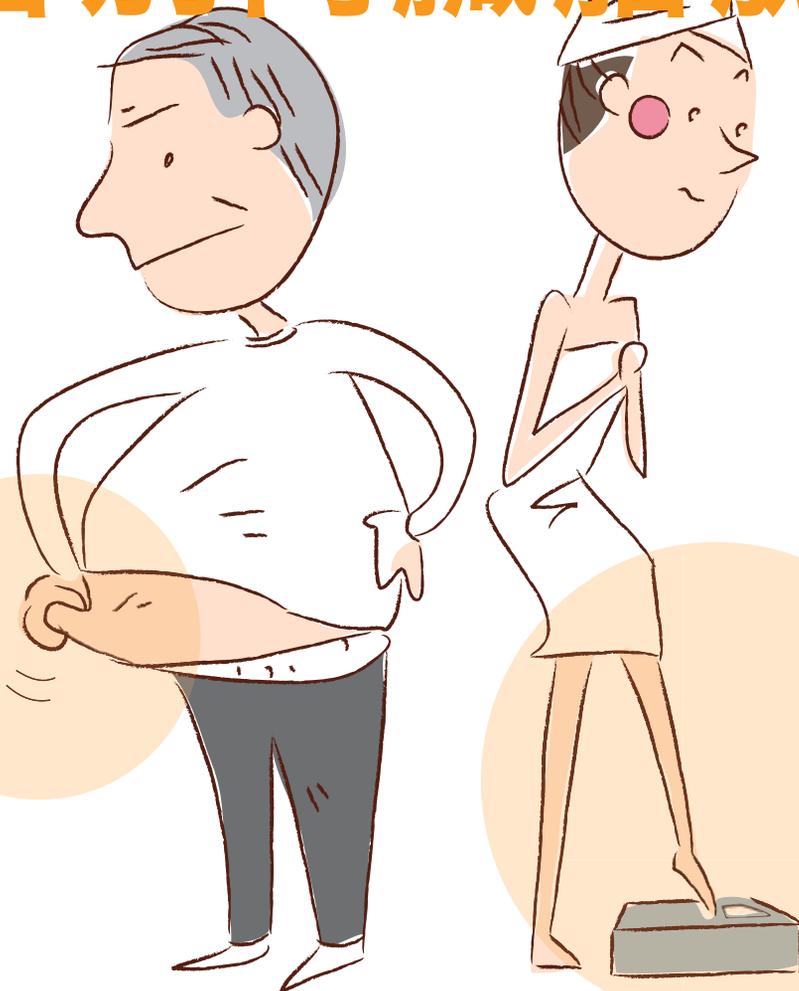
將3大匙麵粉、2包青汁以及適量的水放進大碗中攪拌均勻，然後把2炸過的雞肉輕輕地裹上青汁麵衣，再炸一分鐘即可





來自日本 一箭雙鵰的瘦身存錢大法?!

日本最新 “告別內臟脂肪型肥胖” 政策



※譯注

Metabolic Syndrome：中文直譯為「代謝症候群」。日本厚生勞動省則定義為「內臟脂肪型肥胖+高血糖、高血壓以及脂質異常三項慢性病中任何兩者」，並合稱為「內臟脂肪症候群」。內臟脂肪型肥胖容易引起新陳代謝障礙。



腹圍超過85cm(33.46 inch)的男性以及
90cm(35.43 inch)的女性要注意了。
你現在幾公分呢？

這個數字是去年4月開始在日本實施的「特定健診」(通稱內臟脂肪型肥胖健診)的參考數值之一。除了腹圍之外，還按照許多標準來區分危險等級，比方說BMI(以體重[kg]÷身高[m]÷身高[m]表示的肥胖度)在25以上，有沒有抽菸的習慣，以及血糖值、脂肪質(中性脂肪與HDL膽固醇)、血壓等數值。然後政府及相關衛生單位便根據這些資料對人民進行適當的生活指導。

日本國民均以某些特定方式加入了公共醫療保險，因此如何削減醫療費用便成為了最大的課題，所以日本政府才決定導入「特定健診」這項制度。順帶一提的是，日本人的三大死因依序為癌症、心臟病和腦中風這些成人病，而Metabolic Syndrome(※譯注)也被證實為引起成人病的原因之一，所以減少內臟脂肪不但能夠預防成人病，還可以進而達到削減醫療費用的目的。根據日本政府試算，由這方面著手的話，一年可以削減掉2兆日圓(\$200億)的醫療費用，所以日本動員了全國上下的相關單位開始了「特定健診」這項政策。

現在到日本的醫院做健康檢查，最先測量的地方就是腹圍。看到剛才前面提到的數字，或許不少人會認為「我根本就不用擔心嘛」，但這個數字量的可不是一般測腰圍的地方，而是離腰部非常近的肚臍上方，所以數字會相當可觀。而且，如果血糖值之類的其他項目也出現異常的話，還必須接受營養師或醫師的生活習慣指導或飲食指導。



肥胖百害而無一益，容易罹患高血脂症、糖尿病、高血壓、癌症、腦中風及肝臟病等疾病也是不爭的事實。有報告還指出，心衰竭患者中有四成是 **Metabolic Syndrome**。



不過就算如此，也不先看看身高和身材就直接量你的肚子有多大，也不免讓人覺得有點…。可是，在日本卻沒有人因此破口大罵「管我肚子幹嘛？欠揍啊」，而這也正是日本人一本正經的地方吧。總之，日本人便開始認真地研究起各項對策。

在街上可以看到走路的人變多了。注意，不是「散步」，而是「走路」。你可以看到男女老幼都穿著運動服一心一意地往前走；各鄉鎮地區隨時都在舉辦體操教室或運動教室；市民游泳池的水中漫步班和水中體操班，甚至還熱門到需要用抽籤方式才能參加。

有些公司行號也開始響應這項政策。如果有員工在健康檢查中被診斷為 **Metabolic Syndrome**，公司就會想辦法幫他們解決。比方說叫他們去參加「健身走路講座」，或是以公司餐會之名行飲食教育之實，讓他們一邊享用低熱量餐點一邊接受營養師的飲食均衡指導。當然，各個家庭也都越來越關注 **Metabolic Syndrome**，真的可以說日本目前正處於一股「反內臟脂肪型肥胖」的熱潮中呢。

接下來就為各位讀者介紹目前在日本受到矚目的各種熱門相關產品吧。

食品

越來越多消費者會將手伸向標榜「熱量OFF」的產品，像是Ajinomoto的「Pure select Calorie 70% Cut」美乃滋(蛋黃醬)，以及今年2月剛獲得「日本食料新聞」優秀熱門食品大獎的S&B「Golden Curry」和「Torokeru Curry」卡路里1/2系列。另外像Kikkoman的「Kikkoman減鹽醬油」和Hikari Miso的「無添加減鹽味噌」也非常受到歡迎。花王的「Econa Cooking Oil」，更是以能夠抑制餐後的血液中性脂肪上升而成為日本第一家受到特定保健用食品認證的食用油，儘管價格偏高卻照樣引起了熱烈搶購呢！



營養補助食品

跟Asahi Ryokuken的「Ryokko Aaojiru」一樣，含有食物纖維的產品都非常受到青睞。因為食物纖維可以整理腸內環境，不但對便秘有效，也可以幫助我們清潔身體內部，是消除內臟型脂肪肥胖的最佳戰友。另外像Kobayashi Pharmaceutical的「Naishitol」那樣可以促進脂肪分解和燃燒，同時還配合了生藥的補助食品也受到了消費者的熱烈支持。





服飾

Wacoal的「Slim Walk」以口耳相傳做出了好口碑，它是一種只要穿著走路就可以達到健身效果的運動內衣，而且它的高腰設計讓腹部不會受涼，穿上之後的形狀可以使背部舒適地伸展也是它成功大賣的秘密。



電器產品

喜歡用糙米或雜穀米來煮飯的家庭越來越多，因為這些米需要經過充分咀嚼，即使量少也有吃飽的感覺，而且營養又均衡。因此，像SANYO的IH壓力電子鍋那樣，可以按照各種米的特徵分門別類煮出各種好飯的電子鍋來得還真是時候呢。家用跑步機和健身車也都是相當熱門的產品。

Metabolic Syndrome的標準由於身材、人種以及國家的不同等因素而有所差別，所以個人也不用過於斤斤計較那些數字。可是，像糖尿病或高血壓這些有Silent Killer(沉默殺手)之稱的成人病都不容易察覺，萬一罹患了這些疾病卻不知不覺地拖下去的話…。

少生病總是好事。要活得健康有活力，平常就要關照自己的身體。多伸展背部、用比平常大一點的步伐走路、多走樓梯等等，生活中一些小地方或許就是一個好的開始呢。

還在往肚子裡存脂肪的話就未免太落伍囉。何不來試試看既可擁有苗條身材又可節省醫藥費來存錢的日式減肥健身法呢？

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、
一邊品味賞旬新鮮
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 充滿春天氣息的香嫩竹筍，不夠新鮮就無法生吃。
請務必來嘗嘗生竹筍的好滋味。日本原裝進口的鰻魚蓋飯，
也是Kappo Seafood才有得到的美味。



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

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
5:30pm - 1:00am (Mon - Sat)
5:30pm - 12:00am (Sun)

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

好吃 就可以嗎？

「醫食同源」是由東洋醫學發展而來的概念，由中國流傳到日本後又有「藥食同源」之稱，因為攝取有益身體的食物跟吃藥一樣可以讓身心健康。在這個不景氣的時代，不能光是好吃就滿足了。享受美食的同時又能兼顧到健康，也許才是最好的節約方法。

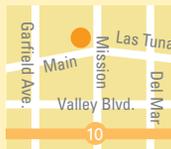
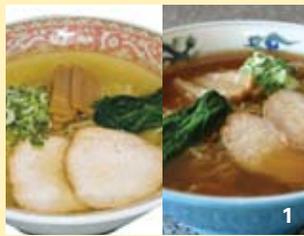
4/17&18(星期五、六)歡樂周年慶，醬油or鹽味拉麵一律 \$3

味滿 (AJIMAN)

Ajiman的日本老闆忠實重現了北海道的風味，在不會沸騰的火候下細心熬煮出來的湯汁清澄鮮美，搭配味噌、醬油和鹽汁後就是一碗充滿Ajiman原味的健康拉麵。大受歡迎的札幌味噌拉麵上頭，可有效預防動脈硬化和高血壓的豆芽菜堆得像座小山一樣！筍乾跟叉燒均為手工調理，讓您吃得安安心心。

- 1 嘗嘗看這清澄無比的味道吧
\$6.25 → \$3 (僅限4/17 & 18)
- 2 蔬菜豐富滿點的超健康札幌
味噌拉麵 \$7.45

T. 626.282.3478
A. 821 W. Las Tunas Dr.
San Gabriel, CA 91776
11:30am – 9:00pm
7days Open



有益健康的陳麻飯和擔擔麵

陳麻家 (CHIN-MA-YA of TOKYO)



- 1 不吃不可的熱門話題擔擔麵 \$6.90
- 2 無法自拔的香辣美味陳麻飯 \$5.90
- 3 擔擔麵最佳良伴：炸雞塊 \$3.90

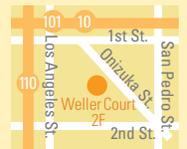
以道地美味的「陳麻飯」和「擔擔麵」做出口碑的陳麻家，在日本不但擁有130家以上連鎖店，而且總是高朋滿座。他們在料理中用了大量山椒和辣椒，山椒富含可活化荷爾蒙分泌的Sanshool，而促進食欲的辣椒不但可以提高代謝溫暖身體，也含有很多能夠提高免疫力的Capsaicin。使用這些香辛料的「麻辣」口味乃由中國四川省流傳而來，既可促進新陳代謝又能預防風濕病及關節炎，真是上天賜給眾生的神祕之味。

麻辣會讓舌頭和喉嚨深處感覺發麻，而且吃過一次就會想要吃第二次，吃過三次的話就會上癮。吃完之後你會覺得肚子裡頭暖呼呼的，好像整個人都輕飄飄了起來。澆了麻婆豆腐的陳麻飯吃起來香辣甘甜，令人讚不絕口；而陳麻家那風味獨到的擔擔麵，讓筆者寫到這裡都覺得口水快流出來了。對了，待會工作做完的話就到陳麻家去解解饞吧！！

4/10(FRI) 7:00PM 本店將在ETTV美食節目中登場!

T. 213.625.3400
A. 123 Onizuka St.
at Weller Court #202
Los Angeles, CA 90012

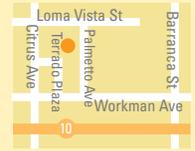
L. 11:30am – 2:30pm
D. Mon – Fri 5:00pm – 10:00pm
Sat & Sun 11:30am – 10:00pm



J-good RESTAURANTS EDITOR'S CHOICE

HAYAKAWA
T. 626-332-8288
A. 750 Terrado Plaza #33
Covina, CA 91723

L. 11:30pm – 2:00pm(T-F)
D. 5:30pm – 9:00pm(T-F)
5:00pm – 10:00pm(Sat)
5:00pm – 9:00pm(Sun)
Monday Closed



在ZAGAT獲得近乎完美的28分 Hayakawa

ZAGAT是一對住在NY的律師夫妻為了尋求美味而發行的餐廳指南，他們以一般人為對象進行問卷調查，並且以滿分30分的ZAGAT Food Rating來評價餐廳。而每年都獲得接近完美的26-28分的，便是這家位於Covina的Hayakawa。

在Hayakawa，你可以享用到以傳統和食為基本而變化出來的創作法式料理。Hayakawa Kazuhiko(Kazu)主廚為名店「松久」出身，從醬汁調配到盛盤裝飾，每一道工夫都可以感覺到他的不凡品味和深厚功力。他每天早上親自到市場挑選材料，所以最受歡迎的主廚推薦套餐也會隨著當天的進貨情形有所不同。來到這裡你可以不用懷疑，點



1 連碗盤都精美無比的主廚推薦套餐，前菜+生菜沙拉+三盤主菜+壽司+甜點只要\$75~，價格公道。2 法式料理加壽司是Hayakawa的獨創作風。3 以醬油為底的洋蔥口味自創沙拉醬是「薄烤鮭魚生菜沙拉」的最佳良伴。

「主廚推薦套餐」就對了。只要在一天前預約，他自然會幫你進最上等的材料。一切講究完美的Hayakawa，即使單點料理也會讓你回味無窮。

J-goods 要介紹各家美食名店給悠

烤雞肉串、居酒屋

CENTRAL L.A.

HONDA-YA LITTLE TOKYO
(213) 625-1184

333 S. Alameda St. #314,
Los Angeles

IZAYOI

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

YAKITORI KOSHIJI

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

WEST L.A.

TOKYO TABLE

(310) 657-9500
50 N. La Cienega Blvd,
Beverly Hills

YAKITORIYA

(310) 479-5400
11301 Olympic Blvd #101,
Los Angeles

NORTH & EAST L.A.

BISHAMON

(626) 967-5900
139 N. Citrus Ave, Covina

OJIYA SUSHI & DINING

(909) 606-8638
4183 Chino Hills Pkw,
Suite J&K, Chino Hills

OJIYA YAKITORI

BAR & DINING

(626) 855-3500
15904 E Gale Av,
Hacienda Heights

TOKYO YAKITORI

(818) 843-0821
200 S. Glen Oaks Blvd,
Burbank

SOUTH BAY

FURAIBO GARDENA

(310) 329-9441
1741 W. Redondo Beach Blvd,
Gardena

GAJA

(310) 534-0153
2383 Lomita Blvd. #102,
Lomita

IZAKAYA ISSHIN

(310) 539-0131
1945 Pacific Coast Hwy,
Lomita

MUSHA RESTAURANT

(310) 787-7344
1725 W Carson St. #B
Torrance

SHIN OKINAWA IZAKAYA

(310) 618-8357
1880 W. Carson St. #A
Torrance

SHINSENGUMI YAKITORI

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

SHIN YAKITORI DINIG

(310) 378-1019
22807 Hawthorne Blvd.
Torrance

ORANGE

HONDAYA

(714) 832-0081
556 El Camino Real,
Tustin

IZAKAYA ZERO

(714) 960-1278
412 Walnut Ave,
Huntington Beach

OKI DOKI

(714) 540-2066
3033 South Bristol #0,
Costa Mesa

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

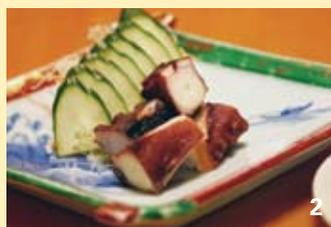
J-good RESTAURANTS EDITOR'S CHOICE

KANPACHI T. 310-515-1391 L. 11:30pm – 2:00pm (T-F)
A. 1425 Artesia Blvd. #27 D. 6:00pm – 10:30pm (T-F)
Gardena, CA 90248 5:30pm – 10:00pm
(Sat, Sun, & Holiday)
Monday Closed



讓每個日本人都心服口服的江戶式壽司 Kanpachi

偶爾會被讀者問到：「LA最好吃的壽司店是哪一家？」「日本人喜歡去的壽司店在哪裡？」這時我們會推薦的一個地方就是Kanpachi。他們店裡總是有日本的客人在，因為在LA開了32年的Kanpachi是銀座傳統老店的姊妹店，對於日本來的上班族來說，能夠在這裡吃到真正的銀座江戶式壽司是最幸福的事。江戶式壽司以握壽司為中心，從日本築地直接進口的新鮮材料再加上壽司名人Kido師傅的成熟技藝，真是無懈可擊。醋飯入口即鬆，綠芥末和材料比例完美，而且每一個壽司都是師傅的精心傑作。口感絕佳、香氣馥郁、風味不凡、材料豐富，跟在日本吃的壽司一模一樣。一直很想偷偷告訴各位J-goods讀者的壽司店，現



1 價格公道的主廚推薦套餐 \$32.50/一人 (壽司14個/內有黑鮪魚腩、茶碗蒸、味噌湯、附甜點。照片為兩人份) **2** 大受歡迎的超軟章魚，軟到讓你大吃一驚 \$7 **3** 充滿潮香的壺燒海螺，熱呼呼地來一口吧 \$8.5

在鄭重登場了。沒去過Kanpachi的話，怎能算吃過壽司呢！現在就到Kanpachi盡情品嚐登峰造極的正統壽司吧！

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

WEST L.A.

AKI SUSHI
(310) 479-8406
11513 Santa Monica Blvd,
Los Angeles

BIMI
(310) 479-2464
11917 Wilshire Blvd,
Los Angeles

HAKATA
(310) 828-8404
2830 Wilshire Blvd,
Santa Monica

HANA SUSHI
(310) 477-6828
11831 Wilshire Blvd,
Los Angeles

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

SASABUNE
(310) 268-8380
12400 Wilshire Blvd #150,
Los Angeles

NORTH & EAST L.A.

AOBA SUSHI HARU
(818) 247-9789
239 N. Brand Blvd,
Glendale

EMON
(818) 845-0089
325 N. Pass Ave,
Burbank

HAYAKAWA RESTAURANT
(626) 332-8288
750 Terrado Plz. #33,
Covina

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

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

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

MAKOTO SUSHI
(818) 708-7065
17920 Ventura Blvd,
Encino

MATSURI
(626) 844-2900
1065 E. Green St,
Pasadena

NOBU
(858) 755-7787
315 S. Hwy.101,
Solana Beach

ROLLING SUSHI
(626) 471-3567
1114 E. Huntington Dr,
Duarte

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

SUSHI IN THE BOX
(626) 286-5786
5927 Cloverly Ave,
Temple City

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

WASABI
(626) 960-7454
15642 Arrow Hwy,
Irwindale

ZONO SUSHI
(818) 507-4819
139 N. Maryland Ave,
Glendale

SOUTH BAY

KANPACHI
(310) 515-1391
1425 W Artesia Blvd #27
Gardena

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



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、豪華和牛火鍋料理以及各種套餐、皆可感受料理大師的高超技藝。

20周年紀念
只要來店用餐就有
意外驚喜哦！

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



J-goods 要介紹各家美食名店給您

SENNARISUSHI

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

YAMABUKI

(310) 791-0388
23863 Hawthorne Blvd,
Torrance

ORANGE

AYAME

(714) 544-2800
3923 Portola Pkwy #200D,
Irvine

KAPPO HONDA-YA

(714) 964-4629
18450 Brookhurst St,
Fountain Valley

ZIPANGU

(714) 545-2800
2930 Bristol St,
Costa Mesa

涮涮鍋、烤肉

CENTRAL L.A.

KUSHI SHABU

(213) 621-0210
123 S. Onizuka St. #305,
Los Angeles

WEST L.A.

GYU-KAKU

BEVERLY HILLS
(310) 659-5760
163 N. La Cienega Blvd,
Beverly Hills

GYU-KAKU WEST LA

(310) 234-8641
10925 W. Pico Blvd,
Los Angeles

MANPUKU

(310) 473-0580
2125 Sawtelle Blvd,
Los Angeles

NORTH & EAST L.A.

GYU-KAKU PASADENA

(626) 405-4842
70 West Green Street,
Pasadena

GYU-KAKU

RANCHO CUCAMONGA
(909) 899 - 4748
7893 Monet Ave,
Rancho Cucamonga

GYU-KAKU SHERMAN OAKS

(818) 501-5400
14457 Ventura Blvd,
Sherman Oaks

GYU-KAKU

TOPANGA CANYON
(818) 888 - 4030
6600 Topanga Canyon Blvd,
Ste 1010B, Canoga Park

SOUTH BAY

GYU-KAKU TORRANCE

(310) 325-1437
24631 Crenshaw Blvd,
Torrance

ORANGE

GYU-KAKU

HUNTINGTON BEACH
(714) 842-8333
7862 Warner Ave,
Huntington Beach

MARUYU

(714) 549-8121
3748 W. Warner Ave,
Santa Ana

MENTATSU

(714) 979-2755
688 Baker St. #7,
Costa Mesa

拉麵、烏龍麵、蕎麥麵

CENTRAL L.A.

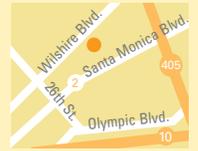
CHIN-MA-YA OFTOKYO

(213) 625-3400
123 Onizuka St. at Weller
Court. Ste. 202,
Los Angeles

SASABUNE

T. 310-820-3596
A. 12400 Wilshire Blvd. Suite 150
Los Angeles, CA 90025

L. 12:00pm – 2:00pm (M–F)
D. 5:30pm – 9:30pm (M–F)



講究純日本風味的正宗壽司店 Sasabune

Sasabune在WLA是一家無人不知無人不曉的壽司名店。12年前，我記得當時老闆跟我說過：「這家店不做廣告所以沒什麼人知道，不過在這一帶可是最好吃的壽司店。」他們用最好的材料做最道地的壽司，不做Spicy Tuna Roll也不做California Roll，頑固地堅持壽司的基本功夫所以才能演出如此不凡的美味。

Nobi師傅說：「壽司擁有400年歷史，所以我希望能夠讓最純粹的壽司一直流傳下去。」他每天早上4點親自去進貨，不是天然魚不挑，不是好材料不選。他深信唯有如此，才能讓客人感受到他的心意。

菜單以主廚推薦套餐為主，中午跟晚上都是\$65起。Nobi師傅會從跟客



該店在3年前從Sawtelle搬到了現在的Wilshire。雖然外觀改變，對壽司的堅持始終不變

人之間的對話去了解對方的喜好，所以他說：「只要客人來過一次，我就有辦法讓他吃得滿意。」看來只要到Sasabune，你就可以放心地讓師傅推薦了。

NORTH & EAST L.A.

FOO-FOOTEI
(626) 937-6585
15018 Clark Ave,
Hacienda Heights

IKKYU
(626) 333-7222
3107 S. Colima Rd,
Hacienda Heights

NOODLE SQUARE
(626) 289-8030
618 W. Main St,
Alhambra

SOUTH BAY

MATSUI
(310) 320-2089
21605 S. Western Ave,
Torrance

ORANGE

EBISU
(714) 964-5993
18924-A Brookhurst St,
Fountain Valley

MARUYU

(714) 549-8121
3748 W. Warner Ave,
Santa Ana

MENTATSU
(714) 979-2755
688 Baker St. #7,
Costa Mesa

SANTOKA
(714) 434-1101
665 Paularino Ave,
Costa Mesa

西洋料理、套餐

CENTRAL L.A.

GARDEN GRILL
(213) 253-9263
120 S. Los Angeles St,
Los Angeles

MATU (L.A.)
(213) 250-9773
1267 W. Temple St,
Los Angeles

SOUTH BAY

POWER KITCHEN
(WINGS & PASTA)
(310) 527-7880
3118 182nd St,
Torrance

RICE HEAVEN
(JAPANESE FASTFOOD)
(310) 257-0134
2937 Rolling Hills Rd,
Torrance

THE STEAK HOUSE KOBE
(JAPANESE STEAK)
(310) 891-2333
2933 Rolling Hills Rd,
Torrance

日式麵包、蛋糕

CENTRAL L.A.

SENKA CAFÉ (GIFT & CAFÉ)
(213) 617-8699
123 Astronaut Ellison S,
Los Angeles

WEST L.A.

AMANDINE
(310) 979-3211
12225 Wilshire Blvd,
Los Angeles

SOUTH BAY

BONJUOR
(310) 323-1468
18222 S Western Ave,
Gardena

HAMADA-YA
(310) 787-1778
21515 Western Ave. #146-B,
Torrance

MAMMOTH BAKERY
(310) 375-4900
3832 Sepulveda Blvd,
Torrance

ORANGE

CAFÉ BLANC
(949) 631-9999
298 E. 17th St,
Costa Mesa

maeda-en

Just Bite it!

大家都喜歡的maeda-en「Mochi Ice Cream」
便利盒裝大受好評!

尺寸增大40%讓每個人都吃得過癮



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



4月特別菜單 4/1~4/30

鮮嫩多汁的芝麻風味香酥雞塊
壽司最佳良伴

香酥雞塊

Shogun \$56 (74個/5人份)

Ninja \$44 (48個/4人份)

Samurai \$32 (36個/2人份)

特惠價 \$2.49

SUSHI BOY 請到附近的Sushi Boy購買

TORRANCE 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

Rolling Sushi & Sushi in the Box

好吃、便宜、新鮮、人氣壽司店，
在Duarte City開了第二家店囉!!

4月&5月優惠
只要點菜單13~24的任何一份，
第二份50% OFF優待!!
特價晚餐 \$7.99~

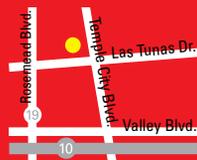


因為是海鮮貿易公司老闆經營的壽司店，
材料保證新鮮，而且好吃又便宜!



Rolling Sushi
1114 E. Huntington Dr.
Duarte, CA 91010
626-471-3568
11:30am - 9:00pm
Open 7 days

Sushi in the Box
5927 Cloverly Ave.
Temple City, CA 91780
626-286-5786
11:30am - 9:00pm
Open 7 days



歡迎到本店網頁看看菜單 sushiinthebox.net

J-news在美國買得到的
日本新產品與新店訊息

J-NEWS



千萬不可錯過的三個當地銘酒大會！！

Jizake 101 Night

在壽司餐廳舉辦的高級日本產地銘酒
品嘗會

4/22 (WED) 6pm-8pm(試飲免費)

品嘗會將邀請高級產地銘酒的酒莊前來
共襄盛舉，並於Alhambra的Toros以
及Monterey Park的Osho兩地舉辦，
算是Mystery of Sake前一晚的暖場活
動。Toros由久保田、南部美人與鬼殺共
同擔綱，Osho則由八海山、菊水和住吉
領銜主演。來到會場的客人可以一邊試飲
一邊直接詢問有關產地銘酒的各種問題。

Toros Japanese Fusion Seafood

626-281-6889

500 W. Main St. Alhambra CA, 91801

Osho Sushi

626-281-5288

112 N. Chandler Ave. Monterey Park, CA 91803

Jizake Tasting Dinner with French Cuisine

法國料理與日本酒的美味邂逅

4/22 (WED) 7pm 名額限定20人

5 Course Dinner \$60/1人、

純餐點\$44/1人、需預約

Tax & Gratuity are not included

為了讓更多人好好體會適合法國料理的日
本酒新喝法，主辦單位將在Pasadena的
Maison Akira舉辦一場品酒餐會，讓參與
的來賓可以盡情享用法國料理和品酒師精
心挑選的日本酒所帶來的美味邂逅。

Maison Akira

626-796-9501

713 East Green St. Pasadena, CA 91101

Mystery of Sake LA

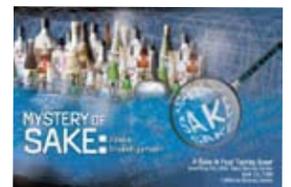
最具規模的品酒大會

4/23 (THR)

Little Tokyo Service Center將在California
Science Center舉辦第四次的「Mystery of
Sake : Jizake Investigation」慈善活
動。這個慣例的慈善活動人氣度相當高，
每年的預售票都被搶購一空，銷售金額則
用來作為地方上的貢獻。

California
Science
Center

39th Street &
Figueroa Street
Los Angeles,
CA 90037



<http://sake.ltsc.org/>

歡樂周年慶，醬油or鹽味拉麵一律 \$3

Ajiman

4/17 (FRI) & 18 (SAT)

位於San Gabriel的Ajiman是一家日
本人經營的拉麵店，為了慶祝開幕
週年，他們將於4月17日及18日兩天
舉辦特價活動，最受歡迎的醬油拉麵
跟鹽味拉麵一碗只要\$3。Ajiman的
真心美味，等著您來細細品味。



洽詢方式

626-282-3478 821 W. Las Tunas Dr. San Gabriel, CA 91776

鮪魚解體秀

Marukai West Covina

4/25 (SAT) 2:00pm

鮪魚解體秀將在Marukai West Covina店
舉行，巨大的鮪魚將在您的面前被解
體，場面壯觀魄力十足。解體後的鮪魚
將當場販賣，想要買最新鮮又超便宜
的大鮪魚腩和鮪魚腩的話，千萬不要錯過
這個大好機會。詳情請見本雜誌29頁。



洽詢方式

626-430-09001 420 S. Azusa Ave. West Covina, CA 91791

歡樂周年慶，醬油or鹽味拉麵一律\$3

Shibuya Closet

販賣日本可愛鞋子等各式精品的
Luscious Rose，從Tustin移到Costa
Mesa重新開幕。這裡不只有鞋
子，也可以一口氣買到很多日本女
孩子的可愛服飾，讓很多女生趨
之若鶩呢。歡迎直接上網購買：
www.shibuyacloset.com



洽詢方式

714-730-1136 Baker Ave. Unit#2 Costa Mesa, CA. 92626

Sushi in the Box二號店開幕

Rolling Sushi

由海鮮貿易公司老闆經營的
Sushi in the Box，以新鮮好吃
又便宜的壽司做出了口碑，如
今他們在Duarte City開了二號
店，名為Rolling Sushi。在這
裡您照樣可以品嚐到跟一號店
一樣經濟實惠又好吃的壽司。



洽詢方式

626-471-3568 1114 E. Huntington Drive Duarte, CA 91010

鐵板時尚

日本媒體天天推出一些描述世態、流行的新詞彙，以吸引觀眾和讀者的注目。尤其是女性雜誌的造詞能力強得令人張口結舌，我每當在電車車廂或報紙看到它們廣告時，就有時瞠目、有時苦笑、有時還佩服了。比如說，一本雜誌在今春專題的記事標題是：

大人カワイイ至上主義 鉄板コーデ100連発

寶島社時尚雜誌「Sweet」（主要對象為25-29歲女人）4月號記事標題

如果你一看到這句話就完全明白意思，我就會衷心佩服你對現代日本和日文的造詣之深。因為這則標題竟有三個在五、六年前還未有的詞彙。

「大人カワイイ (otona-kawaii、大人可愛)」：具有成年人的風格，但很可愛。這兩個原本有相反屬性的詞彙結在一起，就產生了一個與從來不同的時尚概念。

「コーデ (kōde、搭配)」：是コーディネイト (coordinate) 的略詞。這本來是只有時尚業界人士才會用的名詞，但因為這種業界名詞給人很瀟灑的印象，如今被很多媒體用在記事裡面，才讓讀者認識到了。

其實，這兩個名詞如今相當常見，還有「至上主義」和「連発 (連續發出)」也是很常見的詞彙。這次我特別注目的是：「鉄板 (stepparent、鐵板)」。一說到「鉄板」，不知大家會聯想到甚麼？大概會想到「鉄板焼」的時候用的烤肉工具吧。但這個「鉄板」當然與做菜無關。





說起來，用鐵做的板子非常硬。「硬」用日文說成「かたい (katai)」。這個「かたい」除了本義之外，還有「可靠、確定、很少會失敗」的衍生含義。根據某個解釋，「鐵板」原本是搞笑藝人常用的名詞，意指「確實能夠讓觀眾發笑的噱頭」，這個說法不知從甚麼時候開始，被時尚業界拿來引用了。所以「鐵板コーデ」有一點逗笑氣氛，不太適合在很認真的場合說出，但很能表達含義：「這些搭配，甚麼樣的女生都可以穿得很不錯！」

其實，原本在時尚業界就有與此相似的名詞：定番 (teiban)，意指無論時尚潮流如何，還是有很多人喜歡的商品。我看，“teppan”和“teiban”的相似發音也讓「鐵板」輕易就得到了和「定番」一樣的強調效果吧。

還有，我從鐵板感覺到一種女生對時裝具有的基本感覺。「鐵」和「服裝」…這不就令人聯想到鎧甲嗎？我猜測，這個「鐵板」還擁有「這些搭配就像鎧甲一樣，具有彈掉外部攻擊的功能」這樣的暗示。那麼攻擊是甚麼？應該是別人的視線，而且不是異性的，而是對外表相當講究的同性視線。

很多女生非常不願意—甚至會害怕—在街上和公司被人看成「她不會穿衣服」。但又不是所有女人都擁有那麼強的鑒賞能力，所以大多數人對衣著有「不特別好也沒關係，但絕對不能失敗」這樣的看法。我覺得，「鐵板コーデ」這個逗笑說法裡面可能隱藏著這種心情。

所以，當我最初在書店看到「鐵板コーデ」一詞的時候，首先無意中眼睛瞪得溜圓，接著笑了一笑，然後深切感到「當女人還真不容易啊！」

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）
<http://blog.sina.com.tw/uedada/>
著作：《日本創意文案》（台灣/方智出版社）

讓LA的時髦日本女孩流連忘返的服飾精品店!
在LA也可以買到日本最新流行款式!
每週輸入最新款式!特價拍賣隨時舉辦!
Online也可買到最新款式哦!

SHIBUYA CLOSET

TEL 714-730-1136 688 Baker Ave. Unit#2 Costa Mesa, CA. 92626
 Located in the same mall as Mentatsu and Ability
 Store Hours 11:00am - 7:00pm Monday Closed

www.shibuyacloset.com

日本原裝進口·安心安全
不含化學成份的有機凝膠
+ Mineral Powder,
讓指甲的傷害減到最低!

什麼是Mineral Powder?
富含礦物質的奈米超微粒子色粉,
顏色共有109種,組合起來變化多端而且發色非常美麗

在舒適的包廂中優雅自在地變身吧!

預約制

OC NAIL AND BEAUTY
 TEL 714-668-0168 www.ocnailbeauty.com
 2900 Bristol St. G108 Costa Mesa, CA 92626

打造100%的春天Beauty

對美髮、美容及彩妝瞭若指掌，
 擁有日本8年美國10年以上經驗的日本美容師，
 將使妳擁有的美麗發揮到100%!

Hair Diamond熱烈徵求一名讀者模特兒!!

何謂讀者模特兒?

- ✿可免費體驗平時\$240~的數碼燙髮變，身後的照片將刊登在J-goods 6月號。
- ✿欲應徵者請寫電子郵件寄info@j-goods.us，並以「Hair Diamond」為標題，在郵件中註明姓名及電話號碼並附上臉部近照。
- ✿4月30日截止報名

有多位應徵者時將以抽籤方式決定，並在5月初由J-goods通知錄取者。

Hair Diamond人氣服務項目Best3

- 1 數碼燙 \$240~
- 2 護髮 \$100~
- 3 Akzents Gel Nail \$45~

2935 Rolling Hills Rd., Torrance CA 90505
 Country Hills Center裡 / Lamppost Pizza 和 Ralphps 中間
 Tel (310) 530-0080
 10am-7pm (Tue-Sat) / 10am-5pm (Sun) / Mon Closed

GLAMOROUS NAIL
 glamorous.nail@yahoo.com

1836 W182 St Torrance CA 90504 (310)366 5951

日本設計師一手打造的原創品牌

7711 Melrose Ave Los Angeles CA 90046 (323)653 5966

在日本累積了豐富經驗的指甲彩繪師 誠心等候您的光臨

GLAMOROUS STAGE
<http://glamorousstage.com>

MYU BEAUTY

日本指甲彩繪師經營的美容沙龍
正因為忙碌，所以更要讓你的雙手和心靈得到豐富滋養!

Calgel \$ 45 ~ / 燙睫毛 \$ 35 / 眼部半永久彩粧術 \$200 ~

4月優惠
 選擇Calgel的客人可免費享有美手服務 (\$ 35)
 另有日本講師親自傳授的3D指甲彩繪與Calgel課程

Web新裝登場>>www.myubeauty.com E myubeauty@gmail.com
 17962 Sky Park Circle #A Irvine, CA 92614 T 949.387.5183 Mon-Sat 10:00am-7:00pm

用眼睛散發妳的魅力!

熱賣250萬支的幸運眼線筆

眼睛不但是靈魂之窗，給人的感覺更佔了第一印象的70~80%，所以眼部化妝非常重要。

有一款很高超的眼線筆在去年9月達成了250萬支的空前銷售紀錄，之後也都一直處於熱賣狀態中，再加上它畫出來的感覺很像Tattoo，也因此讓它藉由網路上的口耳相傳而蔚為話題。它就是，CUORE的K-Palette眼妝系列——1Day TATTOO REAL LASTING EYELINER 24h Water Proof。

不愧是畫出來很像Tattoo的眼線筆，真的都不會掉。不管是因為花粉或塵埃而一把鼻涕一把淚，還是因為電影感人而流下兩行清淚，它都不會讓妳變成熊貓，威力簡直可以媲美Tattoo! 這款眼線筆偏細所以很好用，沒畫過眼線的人也非常容易上手，而這也是它受歡迎的秘密。

有了如此神奇的眼線筆，當然不能少了發色美麗的睫毛膏。只要用鬆鬆軟軟的睫毛刷輕輕一塗，就能演出飛揚感十足而且每一根都高翹可愛的睫毛。

眼睛主宰著戀愛運，要是兩眼無神，戀愛運怎麼會好得起來呢? 眼妝真的是馬虎不得呀!



1 DAY TATTOO REAL LASTING EYELINER 24h Water Proof

(眼線筆)

24小時全天候維持妳的俏麗電眼，以宛如刺青般的超強持久力傲視群倫。炫彩繽紛的美麗發色、方便好用的纖細筆身，耐水性高分子聚合物會緊密附著肌膚，讓俏麗分明的眼線一整天都不會掉，不愧為市面上最強的眼線筆。



REAL LASTING VOLUME (睫毛膏)

只要塗一下就能演出輕飄飄的飛揚效果。配合了長短不同的兩種纖維，所以也能讓睫毛有增長效果。睫毛刷以極粗超柔纖維製成，觸感輕柔。



1 DAY KEEP BASE (睫毛膏底液)

半透明的油性速乾睫毛膏底液，能有效提高睫毛膏附着力，並維持睫毛的飛揚感&捲度效果。

CUORE K-Palette眼妝系列，讓妳的眼睛動人明媚

日後將有全新版本陸續登場，敬請期待!

4月極細眼線筆 · 6月鉛筆型眼線筆 · 7月幻彩系列

Distributed by OCEANA USA INC. 213.500.0617 630 E. Main St., Alhambra, CA 91801

指甲美容學校獎學生募集!!

- 想要學到日本最先進技術嗎
- 想要成為專業指甲美容師嗎

什麼是Akzentz獎學生?

- 1 可免費參加專業Gel課程(價值\$980), 全程日本講師授課、小班教學。(以英語教學, 教材費\$299.99+Tax 須自行負擔)
- 2 課程結束取得畢業證書後, 可在世界各國的Akzentz指甲美容師專用代理店購買材料

報名方式

- 1 您為什麼想成為指甲美容師? 您打算如何活用在Akzentz學到的東西? 請以此為題材寫400字左右的短文(英文), 電子郵件標題註明Akzentz寄到info@j-goods.us
- 2 報名截止日期為4月30日, 請務必在此日前寄出
- 3 經Akzentz講師審查後, 優勝者可免費參加專業課程, 第二名和第三名可獲得專業課程\$200 OFF折價券
- 4 J-goods將在5月初連絡優勝者, 並在6月號中刊登優勝者照片和決定報名此課程的心路歷程, 日後也預定將追蹤採訪上課情形

AKZENTZ 幫助你一圓夢想!

2049 PCH #208 Lomita CA 90717 Tel:310.658.4446 www.akzentzla.com



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

偶數月第2週開始分發 請到以下地點領取J-goods雜誌

NORTH & EAST L.A.

大華超市

Hacienda Heights
Monterey Park
Rosemead
Rowland Heights
San Gabriel

香港超市

Monterey Park
Rowland Heights
West Covina

順發超市

Monterey Park
Rowland Heights

光華超市

Arcadia

創世紀生活館

Arcadia

夏威夷超市

San Gabriel

金石堂書店

Rowland Heights

MARUKAI超市

West Covina

GYUKAKU

Pasadena
Sherman Oaks

OJIYA

Chino Hills
Hacienda Heights

ORANGE

大華超市

Irvine - Culver

頂好超市

Artesia

EBISU超市

Fountain Valley

MARUKAI超市

Costa Mesa

GYUKAKU

Huntington Beach

HONDAYA

Tustin

MANPUKU

Costa Mesa

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絡: info@j-goods.us (310) 464-0990

WEST L.A.

NIJIYA 超市

Sawtelle

GYUKAKU

Beverly Hills

HAIR EPOCH

Centinela Ave

KANPAI

Lincoln Blvd

MANPUKU

Sawtelle

U-ZEN

Santa Monica Blvd

YAKITORIYA

Sawtelle

SOUTH BAY

大華超市

Gardena

BRADLIS NEW YORK

Torrance

CASA DE TREE

Torrance

GAJA

Lomita

KAPPO SEAFOOD

Torrance

KAI SUSHI SPORTS BAR

Lomita

MARUKAI超市

Torrance & Pacific

MATSUI

Torrance

SHINSENGUMI

YAKITORI

SHABU SHABU / HORMON

HAKATA RAMEN

Gardena

TORIMATSU

Gardena

TOKYO BEAUTY

Torrance

OTHER

大華超市

Van Nuys

NIJIYA 超市

Little Tokyo

GYUKAKU

Topanga Canyon

SMALL ISLAND

Northridge

讓您久等了！

鮪魚解體秀再度隆重登場！！

上次的鮪魚秀熱鬧到需要發號碼牌才能進場觀賞，而且事後很多客人表示想要再看一次，然後再吃一次那鮮嫩肥美的鮪魚腩，所以Marukai決定再舉辦一次鮪魚解體秀。

因為是一整隻鮪魚拿來切，無論是最受歡迎的大鮪魚腩還是中鮪魚腩，想買多少就買多少。當場解體的鮪魚擁有最新鮮的美味和最柔嫩的口感，味道跟一般的鮪魚腩比起來就是有那麼一點點不同，吃過之後想忘也忘不了呢！！

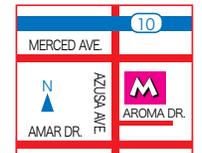
肥嫩鮮美的最高級黑鮪魚向來有「海中鑽石」之稱，而Marukai精選在這個時期最好吃的地方所捕獲的黑鮪魚來進行解體。鮮美無比的味道理自然不在話下，只用一把菜刀就能把巨大鮪魚切得乾淨俐落的神技也千萬不能錯過。看得感動吃得過癮的鮪魚解體秀，4/25在Marukai West Covina等著您！

4月25日(六)
鮪魚解體秀
2:00pm Start



MARUKAI WEST COVINA
1420 SOUTH AZUSA AVE.
WEST COVINA, CA 91791
TEL: 626-214-9590

BUSINESS HOURS
營業時間
MON-SAT: 9:30 AM-9:00 PM
SUN: 9:30 AM-8:30 PM
MEMBERSHIP MARKET



MARUKAI WEST COVINA 大拍賣 有琳瑯滿目的招牌促銷商品！ 4/23 - 4/30



Tamanishiki Rice
15 Lb
\$12.98
Limit 2



Kikkoman Soy sauce
1L
\$1.98
Limit 3



Maeda-en Mochi Ice
\$1.78



KP Mayonnaise
\$1.98
Limited quantity 1000
4/25 Only



Meiji Karl
\$0.78



Sanukiya Frozen Udon
\$1.98
Limited quantity 500
4/25 Only



Asahi Super Dry
500mL 6pk
\$6.98
Made in Japan



Myjo Ippicyan
\$1.28



House Vermont Curry
Hot/Medium/Mild
\$1.98



Nagatanien Sushitaro
\$2.98

自慢じゃないが、私は無駄に記憶力が良い。どうでもいいことに対してのみやたらと覚えているが、肝心なことはダメ。要は、頭の中に無駄な記憶を蓄積させているから、肝心なことが入ってこないらしい。先日ネットの記事で、新入社員に聞いた「嫌いな先輩のタイプ」に「やたらと記憶力がよくて、いつ誰が何を言ったとか覚えていて怖い」とあった。以前弟に「記憶力良いのは自慢にならない。機械に記録すればそれで済むことだから」と言われた。わあー、覚えていても口に出さないようにしようっと。

土橋 八恵

不是我在自誇，我的記性都好在沒有用的地方，芝麻小事記得清清楚楚，重要的東西卻都記不起來。也就是說，我的腦袋裡面都塞了一些很無聊的記憶，所以重要的事情都擺不進去。前幾天在網路上看到一則記事說，剛出社會的新鮮人最討厭的前輩就是記性好到很恐怖，某某在什麼時候說過什麼事情之類全部記得一清二楚那種人。以前我老弟也跟我說過：「記性好也不能拿來臭屁，因為記憶這種東西只要用機器記錄起來就可以了。」天啊，以後就算記得我也不要講出來。

Yae Dobashi

まるで日韓シリーズのようなWBCが終わった。五回も対戦してさすがに飽きなくもなかったけれども、最後まで観ないと誰が勝つかわからない好試合が続き、野球大好きな僕はテレビの前でビールを飲みながら至福な時間を過ごした。日本はもちろん強いけど、韓国も恐ろしいな。クリーンアップの選手はみんないい体をしている。ちなみに、僕はキムチが好きでほとんど毎日食べているけど、いつかキムチパワーでバッティングセンターの120キロの速い球をスカッと飛ばしてみたいね。120キロ遅いって？バッティングセンターで打ってみればわかるよ。

Huang Shuijong

簡直就像日韓大戰似的WBC落幕了。萬萬沒想到日本跟韓國真的會碰到五次，看到後面也難免有點膩了，不過連著幾場都是不到最後不知道誰會贏的精采比賽，喜歡棒球的我還是一邊喝啤酒一邊在電視機前看得很高興。日本不用說當然很強，不過韓國也不是省油的燈啊，他們的中心打者身材都好強壯。對了，我很喜歡韓國泡菜所以幾乎每天都吃，希望哪一天我也能夠藉助泡菜的力量狠狠地打打擊練習場的120公里速球一棒敲個老遠哩。120公里很慢？你到打擊練習場打打看就知道了。

黃世忠

緑が芽吹き、花が咲き、春がきたというのに、今年は花粉症デビューしてしまったらしく、不便な日々を送っています。外出すれば、くしゃみの連発。化粧しても鼻だけ割がれてしまうし、マスクは手放せないし…。

卒業が3月、入学が4月、という学校がほとんどの日本では、春は別れと同時に出会いの季節。あなたにも、私にも、素敵な出会いがたくさんありますように。

中田 よう子

綠芽上枝頭、百花齊綻放。好容易盼到了春天來臨，今年的我卻好像得了人生第一次花粉症，每天都過得很不方便。一出門噴嚏就打個不停，鼻子上的妝立刻掉光光，口罩也要隨時帶在身上…。

在日本，幾乎所有學校都在3月畢業、4月開學，所以春天是離別也是相遇的季節。但願許多美好的相遇都能降臨在你我身上。

Yoko Nakada

J-goodsリニューアル最新号、いかがだったでしょう？より親しみやすいJ-goodsを目指して、ロゴも以前より丸みがかったやわらかい印象、かつ動きの感じられるものになりました。これからもより読みやすく、より楽しく、そしてよりオシャレに日本の情報をお届けできるよう、研究と挑戦を続けて行こうと思っています。ぜひご意見・ご感想をお寄せください。

山中 緑

改頭換面のJ-goods最新一期，您覺得如何呢？為了使J-goods呈現出更平易近人的風格，我們把標誌改得圓了些，讓讀者可以感受到溫柔和動感的印象。今後我們也將繼續努力研究、不斷挑戰，讓J-goods的內容更好看、更有趣，並且更新鮮地提供日本的訊息，歡迎隨時將您的寶貴意見或感想告訴我們。

Midori Yamanaka

今号は美容&ファッションのお店の紹介が増えました。日本でも大人気の「Gel Nail」を初体験。これは、超おすすめ！アウトドアが好きな私は、マニキュアだと海に行ったりスポーツするとすぐはがれちゃうし…で、最近はネイルもしなかった始末。でも、Gel Nailは違う！Gelだからはがれないです。かわいまま1ヶ月位持ちますよ。今号には、おすすめ日本人ネイルサロンを何軒か紹介しているので、読者の皆さん、ぜひ色々なサロンを試してみてくださいね。

山田 紀子

這期多了不少美容院和服飾店的介紹，而我也頭一次體會了日本目前大受歡迎的「Gel Nail」。說真的，「Gel Nail」實在太棒了！喜歡室外活動的我經常去海邊玩或是運動，擦了指甲油馬上就不見了，所以最近都沒在擦。可是「Gel Nail」就不一樣了！因為Gel不會掉，指甲可以一整個月都漂漂亮亮的呢。這一期為讀者介紹了不少日本人經營的指甲美容沙龍，有空的話不妨到那些地方去試試看哦。

Noriko Yamada

日本では3月から4月にかけて桜が咲き、多くの日本人が外で花見を行う。僕も3月の末に、友人たちと大きな公園に集まり、桜の林の下にシートを敷き、酒や食べ物と並べて楽しんだ。

実のところ、花見を予定した日に桜がちょうど盛りを迎えてくれることはあまりない。この日も春というには寒すぎる天気、みんな厚着をして手や足をこすりながら過ごした。桜の花も2、3分咲きと言ったところだ。だが「花見」とはいいながら、実は人々の気持ちは桜の花にはない。逆に盛りを過ぎて散りかけた頃にも、「葉桜」を楽しむとか言って宴会したりする。要は、これから気温が上がり、人々の気持ちも暮らしも活動的になっていく「上り調子」の気分を体感するのが、花見の趣旨といっている。

人の気分は世の中の状況に左右されるが、実は現状よりもむしろ「変化の予感」で決まることが多い。不景気な時であっても、何か自分にとって良い方向へ向かっているものを見つけられる人は強いものだ（ちょっと話が強引かな）。さて、4月は日本の多くの企業や学校にとって、新しい1年の始まりの月だ。今年度はいい変化をどれだけ見つけられるか。

Uedada

從三月到四月，在日本每個地方櫻花漸漸開花，也會有很多日本人出外頭舉行賞櫻花宴會。我也在三月最後的週末，與朋友一起去一所離家不遠的大公園，在一棵櫻花樹下鋪上席子，擺開酒餚，享受了一段好時光。

說實話，櫻花開的日子每年不太一定，賞櫻宴的日子不一定能配在開花盛期。這天也是不適合春天的寒冷天氣，大家都穿多些，擦著自己手腳取暖度過。櫻花也還離盛期相當遠，算只開兩、三成。但，雖說是「賞櫻花」，其實人們幾乎都不會太顧櫻花開得多少。也在盛期已經過去，花幾乎凋謝了的時候，還有不少人會開個宴會，說是賞「櫻葉」的。總之，大家想要欣賞的並不是櫻花，而是隨著氣溫上升而呈現活潑化的自然、人們和社會的空氣。

我們的心緒很常會受到社會的影響，但其實我們介意的不是社會現狀，而是以後變化的預感。就算在這個不景氣的世態下，在自己內外看得出甚麼好變化因素的人，一定會能夠過得比較愉快（呵呵，說得有點牽強附會？）。好，四月是日本大多企業和學校開始新年份的月。不知我們在新年份會找到多少好變化？

Uedada

2009年4月

J-goodsは、よりおしゃれに、より判りやすく を目指し紙面をリニューアルしました。

版面全面更新！

網站同時刊登中文版與日文版！
記者部落格(博客)每日更新!!

www.j-goods.us

今、台湾だけでなく中国大陸本土からも、新中間層と呼ばれる高学歴高収入の若い移民がどんどん増えています。そんな彼らが興味を持っているのが日本の情報。日本製は、彼らにとって「安心・安全・信頼」の目印です。

J-goodsは、日本の最新情報、LAで手に入る日本製品や日本食情報を中国語で紹介している無料誌です。不況の今だからこそ、本土人口13億人、南カリフォルニアに120万人いる中華系市場へアプローチしませんか？J-goodsは、企業やレストランの皆様が伝えたい事を、中華系により魅力的に、おしゃれに紹介し、マーケット拡大のお手伝いをいたします。

お問い合わせ、広告のご用命はsales@j-goods.us / 310-787-8611まで。

7月、J-goods韓国語版再会予定！！えう！ご期待

Webサイトは中国語、日本語で掲載中！！

www.j-goods.us

中国語は、台湾系の方達に便利な「繁体字」と、大陸の方達が使う「簡体字」の2つの文字を使って掲載。さらに日本語でもぼっちり紹介しています。J-goodsのサイトは中国語だから、と思っていた皆様、日本人の方にも十分お楽しみ頂ける内容が満載です。ぜひご覧ください。

ブログ毎日更新中！

日々取材や営業で色々なお店やサロンを回る私たち。その中で見つけた、感じた、面白いこと嬉しいことを毎日発信しています。またJ-goodsスタッフのプライベートもこっそり紹介。こちら覗いてみてくださいね。www.j-goods.usからアクセスできます。

6月号予告

J-goods 6月号

特集：最新日本の環境技術

日本の環境技術は、世界最先端と言われている。泥水を飲料水に変える、充電可能な電池、太陽光発電などなど。消費から循環の発想へ。その取り組みをじっくり紹介しよう。

(内容は変更されることもあります)

6月号預告

J-goods 6月號

特集：日本的最新環保技術

日本的環保技術有世界最先進的美譽，例如將泥水變成飲料水、可以充電的電池以及太陽能發電等等。6月號中將仔細介紹日本人如何致力於將消費行為轉變為循環利用。

(內容可能有所變動)

食んだし® 烹大師®



想喝味噌湯，絕對不能少了HON-DASHI®烹大師®鰹魚素。

有益健康而且人人喜愛的味噌湯，其實材料不光只有豆腐和海帶芽而已。無論什麼蔬菜或肉類都行，只要盡情放進自己喜歡的東西，便可享用到營養鮮美的味噌湯！



日本原裝進口

用HON-DASHI®烹大師®來個美味倍增的豪華版味噌湯



鮮菜豬肉湯

材料 (4人份)

豬肉薄片2.5oz、青蔥1根、
四季豆1.5oz、茄子1/8個、水3杯、
HON-DASHI®「烹大師」1茶匙、
味噌2 1/2茶匙、沙拉油1茶匙、胡椒

做法

1. 豬肉切成1inch長後灑上胡椒入味。茄子去皮後切半，並統一切成1/4 inch後泡水。四季豆切成1inch，青蔥切成1/4 inch。
2. 用鍋子將豬肉炒過後直接加水進去，然後再加1/2茶匙的HON-DASHI®「烹大師」，沸騰後撈出浮渣，並放入茄子煮5分鐘。
3. 放入四季豆和青蔥煮2分鐘後加味噌攪拌，最後再加1/2茶匙的HON-DASHI®「烹大師」即可。



南瓜白菜味噌湯

材料 (4人份)

南瓜1/6顆、白菜1/6棵、
杏鮑菇3株、水3 1/2杯、
HON-DASHI®「烹大師」1茶匙、
味噌3茶匙

做法

1. 南瓜切成1/4 inch厚，白菜切成1/2 inch長，杏鮑菇切成1/4 inch長。
2. 將1和水放入鍋中，並加入1/2茶匙的HON-DASHI®「烹大師」，沸騰後用小火煮10分鐘。
3. 蔬菜煮軟後加味噌，最後再加1/2茶匙的HON-DASHI®「烹大師」，攪拌後煮到沸騰即可。