

www.j-goods.us

J-goods

日本記者精心製作 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

6-7

June - July

2009

Vol.30

雙月刊 免費

Since 2003

環境技術 ～從日本到全球～

看看熱衷研究的日本人
有哪些領導全球的環境技術吧

走一趟正熱門的小東京吧！

注目！小東京案内

美味しい日本食店、
レシピやサロン情報もたっぷり

美味日本料理
豐富的食譜
美容沙龍介紹



7月、J-goods韓国語版スタート！





SAPPORO就是這樣成為美國第一的 Vol.3

SAPPORO BEER, 美國銷路最好的日本啤酒

日系食品公司在進軍美國時，大多先將目標鎖定在當地的日本人或亞洲人。不過SAPPORO USA公司自從發售以來便和美國的行銷公司合作宣傳，利用大型廣告看板和收音機CM的造勢，早先一步讓SAPPORO BEER在日本原裝啤酒市場中占有了一席之地。除了宣傳手法之外，SAPPORO BEER的順口風味和醒目標籤也抓住了越來越多人的心。1984年，SAPPORO USA發售了結合科技感和傳統味於一身的銀鋁罐，令人印象深刻的造型讓SAPPORO更受歡迎。

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



Hacienda Heights
Chino Hills
最道地的日本味 就在Ojiya!



Hacienda Heights
15904 E. Gale Ave.,
Hacienda Heights, CA 91745
626.855.3500

Lunch
Tue - Fri
Dinner
Tue - Sun
*Fri & Sat
~11:30pm



Chino Hills
4183 Chino Hills Pkwy, J,
Chino Hills, CA 91709
909.606.8638

Lunch & Dinner
7 days open



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

NEW HOURS
Mon-Thur 11:30am-10:30pm
Fri 11:30am-11:00pm
Sat 12:00pm-11:00pm
Sun 12:00pm-10:30pm



中午到晚上均有營業
想吃壽司的話，
歡迎隨時光臨 Kanpai





Think GAIA
For Life and the Earth

SANYO

FOR LIFE AND THE EARTH

改變未來的電池

從這一顆電池開始改變未來吧。

不要再丟了，好嗎？

沒電，再充電就好。

一直用下去、一直用下去…。

像一個輪子(loop)那樣，

不斷循環的energy。

告別用完就丟的生活，

迎接重複使用的時代。

改變你我的將來，

開創地球的未來。



www.eneloopusa.com

AA & AAA Cells & Charges for Most Consumer Applications

800-421-6382

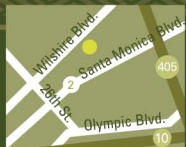
© 2009 SANYO Consumer Product Group

想吃最道地的純日本壽司？
放心交給 Sasabune 吧！

全心全意、堅持完美。
我們沒有 Spicy Tuna，
也沒有 California Roll。
但是，我們會給你登峰造極的日本壽司。

Sasabune

310.820.3596
12400 Wilshire Blvd, Suite 150
Los Angeles, CA 90025
L. Mon - Fri: 12:00pm - 2:00pm
D. Mon - Sat: 5:30pm - 9:30pm
*歡迎前來享用週末 Dinner



享受完 Santa Monica 的海灘後，
到 Hakata 集合！

6月&7月 SPECIAL

“我看了”

J-goods!

只要講這一句，
免費送你一杯飲料

（生啤酒、葡萄酒、溫酒）
同時享受超大畫面的
精彩運動節目和
美味無比的清爽壽司！！

常有明星來哦
Sushi & Sports Bar



HAKATA

A. 2830 Wilshire Blvd, Santa Monica, CA 90403
T. 310.828.8404
Regular Hour: 11:30am - 10:30pm, Open 7 days
Happy Hour: 4:30pm - 7:00pm & 9:00pm - Close, 7 days
附免費停車場

Rolling Sushi & Sushi in the Box

歡迎團體訂購
Party Tray or Bento

6月&7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
11:00am - 9:00pm
Open 7 days

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



歡迎到本店網頁看看菜單 sushiinthebox.net

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

清爽細麵 夏季美味

日本的夏天離不開細麵。細麵的原材料是麵粉，可分為機器製造和手工搓出兩種，但吃法都一樣，煮好後沾著冰涼的調味汁吃。人們在炎熱的夏天常常會感到食欲不振，細麵口感清爽，易於消化，在食欲減退的時候是最好的補充能量的食品。

像沙拉一樣，和蔬菜一起沾調味汁涼涼地吃當然清爽美味，若想暖暖被冷氣吹得冰涼的身體時也可以熱食。

夏季中，人們經常吃細麵和蕎麥麵，因此家裡最好常備一瓶Kikkoman的「本調味露（Hontsuyu）」。只要有了這一瓶，不管冷食還是熱食都可以一次搞定。「本調味露」是由精選鰹魚乾和昆布製成的混合鮮味汁，香味清爽而濃郁，不光可用於細麵，做燉菜、蓋飯等日式料理時都可大顯身手。

材料（2人份）

- 細麵…2把（70oz）
- Kikkoman 本調味露…1/2 Cup
- 水…1 Cup
- 各種調味品
 - 生薑泥
 - 青蔥
 - 芥末
 - 蘿蔔泥



做法

- ① 煮麵。要注意多放一些水，煮沸時加一些冷水。麵條硬度可根據個人喜好隨意調節
- ② 用篩子把麵撈出，用冷水沖洗後把水瀝乾
- ③ 把麵放入冰過的容器，沾著稀釋後的Kikkoman本調味露吃



除此以外，我們還為嫌麻煩的顧客們準備了不用稀釋就可直接使用的細麵調味汁、蕎麥麵沾湯以及香濃的芝麻醬汁！

清爽細麵

可根據個人喜好，準備生薑泥、青蔥、芥末、天婦羅、黃瓜絲、蘿蔔泥等調味品。這樣做出來的細麵更有趣、好吃又有營養。

kikkoman

Kikkoman Sales USA, Inc.

www.kikkomanusa.com
www.pearlsoymilk.com
www.umamimadeeasy.com



Gaja

扒完熱呼呼的廣島燒後...

爽一夏啦

吃刨冰啦

四人份的超重量級
甜點請慢用!!

奶香布丁
鮮草莓
紅豆冰棒泥

TUESDAY 9:30pm~
OKONOMI & MONJA
人氣Best5
50%OFF

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

Tues-Thur: 11:30am - 2:30pm, 6:00pm - 11:00pm
Fri: 11:30am - 2:30pm, 6:00pm - 12:00am
Sat: 11:30am - 2:30pm, 5:30pm - 12:00am
Sun: 5:00pm - 11:00pm
Monday Closed.

6月SPECIAL

手捲壽司組合特價

6/1 ~ 6/30

\$5.99

Samurai (36個/2人份)
Reg. Price \$31.25 **\$24.99**

父親節好禮相送

6/15~6/21
只要購買
「派對拼盤」,
即可獲贈環保購物袋!!

Shogun (74個/5人份)
Reg. Price \$55.25 **\$44.99**

Ninja (48個/4人份)
Reg. Price \$43.25 **\$34.99**

請到附近的Sushi Boy購買

TORRANCE 20715 Hawthorne Blvd., Torrance (310) 370-1999	MARUKAI PACIFIC MARKET 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

*No Substitution for Special Menus Please. More Information www.sushiboy.net

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

到牛角過父親節!
獨立紀念日照常營業

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 *	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 **	Torrance 310-325-1437 *	

營業時間&燒肉吃到飽因店而異，來店前請事先確認 * 店均有供應午餐 * 店有供應燒肉吃到飽

清涼好風味 夏日伴涼麵

在日本提到夏天吃的麵呢，絕對少不了「中華涼麵」。把燙熟的中華麵用冷水沖涼後，在上面放些火腿、蛋絲和小黃瓜等喜歡的材料，最後再淋上醬油和醋調成的醬汁就可以大快朵頤了。吃起來像加了棒棒雞的中華麵，但也有生菜拉沙似的感覺，是一道非常清涼可口的料理。

就算天氣熱到食欲都蒸發了，順口又滑溜的涼麵還是會讓人忍不住胃口大開。而且別忘了，中華涼麵裡面有世上最古老的調味料一醋。醋本身便擁有許多健康效果，不但可消除疲勞、解除壓力，對美容也有幫助，據說埃及豔后也常喝呢。今年開始，就讓健康好吃又清爽的中華涼麵陪你們家度過每一個夏天吧！



夏日最佳良伴 中華涼麵

材料 (4人份)

中華涼麵生麵組合…4份
日本小黃瓜…1根
番茄(西紅柿)…1顆
叉燒肉…適量
蝦子(中)…8尾
雞蛋…2顆
長蔥…1/2棵
S&B黃芥末…適量

做法

- ① 將小黃瓜、番茄和叉燒肉切成易食大小
- ② 蝦子去殼後用鹽水稍微川燙一下
- ③ 將長蔥的白色部位切成2inches後再細切
- ④ 在熱了油的平底鍋中倒入打好的蛋汁煎成薄片，待冷卻後再切成細絲
- ⑤ 用大一點的鍋子把麵燙熟後，用冷水沖涼再放到篩子裡瀝乾水分
- ⑥ 麵倒入容器中，1.2.3.4.等材料擺到上頭後再綴上一些S&B黃芥末
- ⑦ 淋上生麵組合裡面附的醬汁後即可享用

既然要來個中華涼麵，自然不能少了黃芥末囉。佐料配上黃芥末之後的香味可以刺激胃部進而促進食欲，而且黃芥末還能夠抑制細菌繁殖而達到預防食物中毒的效果，讓料理不但色、香、味俱全，連健康效果都跟著升級呢。

生薑和大蒜等佐料具有養生藥效，而S&B的管狀佐料系列讓你隨時隨地都可以輕鬆享用。只要擠出需要的份量，彷彿剛磨好的生鮮佐料泥就可以幫你增添菜肴風味、保持身體健康。中華涼麵加黃芥末，細麵和蕎麥涼麵用綠芥末或生薑，生魚片和肉類料理就交給大蒜等等，想怎麼吃就怎麼吃！



黃芥末

磨成顆粒較粗的泥狀 ■ 不含色素 ■ 嗆鼻的辣味是它的特徵 ■ 有促進食欲和抑制細菌生長的效果。



綠芥末

風味獨特、清香鮮辣 ■ 有幫助消化和抑制細菌生長的強力效果。



生薑

磨成粗泥後的清爽香辣是它的特色 ■ 不含色素和化學調味料 ■ 對手腳冰冷和提高免疫力有效。



大蒜

好像剛磨出來一般的鮮烈風味 ■ 不含色素和化學調味料 ■ 可改善手腳冰冷並恢復疲勞。

CONTENTS

J-goods® Magazine

June-July 2009 Vol. 30

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, Dairo Ueda

Art Director Midori Yamanaka (Studio Verno)

Designers Miki Hayashi, Sawako Naganuma (Studio Verno)

Illustrator Mizue Ohira, Photographer Key Kudo, Noriko Yamada

Translator Yilun Li, Zhuangfei Yu, Shui Jong Huang

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Sales Noriko Yamada, Naoka Kubo

Web Designer Yumiko Kikuchi

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

J-SPECIAL



環境技術 — 從日本到全球—

海水跟泥水可以變成飲用水!? 在宇宙進行太陽能發電!? 能源可以重複使用!? 本期將簡單明瞭地介紹世界最先進的日本環境技術，不懂科學的人也能夠一看就明白。

J-RECIPE

清爽細麵

由Kikkoman獨家贊助提供

夏日最佳良伴 中華涼麵

由S&B International獨家贊助提供

J-good RESTAURANTS +α

小東京正熱鬧!

Chinmaya	-----	17
Hondaya	-----	17
Izayoi	-----	18
Kappo Ishito	-----	17
Mako Sushi	-----	19
Naris (Beauty Salon)	-----	19
Senka Café	-----	18
Tamon	-----	19
Tofu Village	-----	18

J-HEALTH

Asahi Ryokuken 贊助提供的健康專欄

10

J-NEWS

在美國買得到的日本新產品與新店訊息

20

J-TALK

日本人Uedada用中文來介紹日本趣聞

22

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

Asahi Beer 32

Hakutsuru Sake 9

Kikkoman 5

Maeda-en 20

Sapporo Beer 2

S&B 7

J-good RESTAURANTS

Chinmaya 17

Gaja 6

Gyu-kaku 6

Hakata 4

Hondaya 17

Izayoi 18

Jubei 19

Kanpai 2

Kappo Ishito 17

Mako Sushi 19

Ojiya 2

Rolling Sushi / Sushi in the Box 4

Sasabune 4

Senka Café 18

Sushi Boy 6

Tamon 19

Tofu Village 18

BEAUTY / HEALTH

Asahi Ryokuken 10

Akzentz 26

Deonatulle / Oceana USA 24

Hair Diamond 26

Hair Epoch 26

Naris 19

Van-Van Hair Salon 25

HOBBY / SHOPPING / SERVICE

J-gourmet Shochu Event 27

Marukai West Covina 30

Mutual Trading 28

新鮮 清冽 生貯藏酒



盛夏甘露何處有，清涼美酒最潤喉。

日本酒不但美味，還具有保健功效，因此一年四季中都受到人們的青睞。而這個時節，還是要喝新鮮清冽的生貯藏酒。

顧名思義，生貯藏酒就是不經熟成的生酒。製造日本酒，一般要經過「加火」的程序來進行殺菌處理。而生貯藏酒則不經過「加火」，只在封瓶前進行一次加熱處理就直接貯藏。

直接貯藏的生酒鮮美甘甜，風味絕佳，就好像剛剛釀出來的一樣。第一口會感覺味道有些濃烈，但過後馬上會

覺得口中清爽留香。吃過味道較濃的菜肴之後喝上一杯，會有很好的清口效果。因此，不僅是日本菜，在吃口味較濃重的中國菜或其他民族菜肴時，生貯藏酒也是絕佳搭檔。

Hakutsuru Sake生貯藏酒採用獨特的「限外過濾處理生貯藏」技術，在最後封瓶前進行低溫殺菌處理，最大限度地保持了生酒美味，而且還同時解決了生酒保存時間不長的缺點，在常溫下也使酒的品質得到了保證。然而，Hakutsuru Sake並不滿於現狀，一直致力於研究和技術開發。比方說關於生酒特有的「烟香」，他們竟然仔細研究到酒麴菌的遺傳基因而查明了原因。Hakutsuru Sake「安心、安全、美味」的品牌形象，正是由這種不屈不撓的精神打造出來的。

Hakutsuru Sake可以直接冷飲，美味又方便。炎炎夏日，無論居家還是聚會，生貯藏酒是最好的選擇。你也快來享受清爽芳香的美酒吧！



Hakutsuru Sake of America, Inc.

www.hakutsuru-sake.com

info@hakutsuru-america.com



每日健康 青汁效果

想要均衡攝取維生素和礦物質等營養，卻因忙碌而無法如願。營養不均衡再加上生活中大小壓力，為便秘所苦的人也不在少數。便秘可能會引起糖尿病、大腸癌跟動脈硬化，所以千萬不能小看它，能夠越早解決越好。

富含食物纖維的青汁是消除便秘煩惱的良方。市面上青汁原料種類繁多，像甘藍、咸草等等都是，不過就食物纖維含量來看，大麥幼苗還是最佳選擇。

Asahi Ryokuken青汁堅持使用最新鮮的大麥幼苗，不但含有豐富的非水溶性食物纖維及礦物質，並利用獨家的微粉碎技術製成。更難能可貴的是，裡面還添加了水溶性食物纖維、乳酸菌和寡糖而實現了「黃金平衡」。從1997年發售以來便一直受到消費者喜愛，佳評如潮，不愧是實力派的營養補助食品。您也來試試看Asahi Ryokuken青汁的實力吧。



我已經93歲了。去年夏天我在電視上得知綠效青汁的功效，馬上就打電話去購買，如今已經飲用半年多了。現在我的食欲比以前要好得多，也沒有得過感冒。每天我都騎著摩托車到離家7公里的公司上班，上個月還更新了我的駕照。周圍的人都很擔心93歲的我還在騎摩托車，可是我對我自己很有信心。我會繼續飲用綠效青汁，健健康康地迎接我100歲的生日。

(藤川秀一)

我女兒今年6歲了，她4個月大時就有嚴重的便秘。在日本的時候醫生一直給她服用氧化鎂，3歲時到了美國之後女兒開始討厭口服藥，而且她的便秘也越來越嚴重，有時一個星期排便一次，在洗手間裡1個多小時都出不來。聽著女兒的淒厲哭聲，我心裡不知道有多難受。

後來我給女兒試過寡糖、雙叉桿菌(bifidus菌)、海藻等等，可是都沒有效果，最後只好去醫院洗腸。我和丈夫為了女兒的便秘絞盡腦汁，但是都徒勞無功。

有一天我在電視上看到綠效青汁的廣告可以減輕便秘，馬上就購買給女兒飲用。她喝過綠效青汁後，兩、三天就去一次洗手間，便秘明顯地改善了，我們全家為此都非常高興，現在的排便比起以前真的好多了，我非常感謝綠效青汁幫我們解除了煩惱。

如果綠效青汁喝起來苦苦的話，我女兒一定不會喝的。幸好綠效青汁不苦，喝起來很順口，而且還可以加到牛奶裡面喝。現在我每天早晚都給女兒飲用綠效青汁。

(Mrs. E Nishimoto, Irvine, CA)

環境 技術

～從日本到全球～

所謂環境技術，意指有助於改善地球環境的技術，像減少CO2排放就是一個很好的例子。

另外像可以取代石油的新能源，或是更省油的汽車、更省電的家電，以及糧食生產或養殖技術等等，這些都包含在裡面。

在日本，很多企業跟各種研究機關都在研發並且提供使用環境技術的產品。就讓我們來看看，熱衷研究的日本人有哪些領導全球的環境技術吧。



新能源

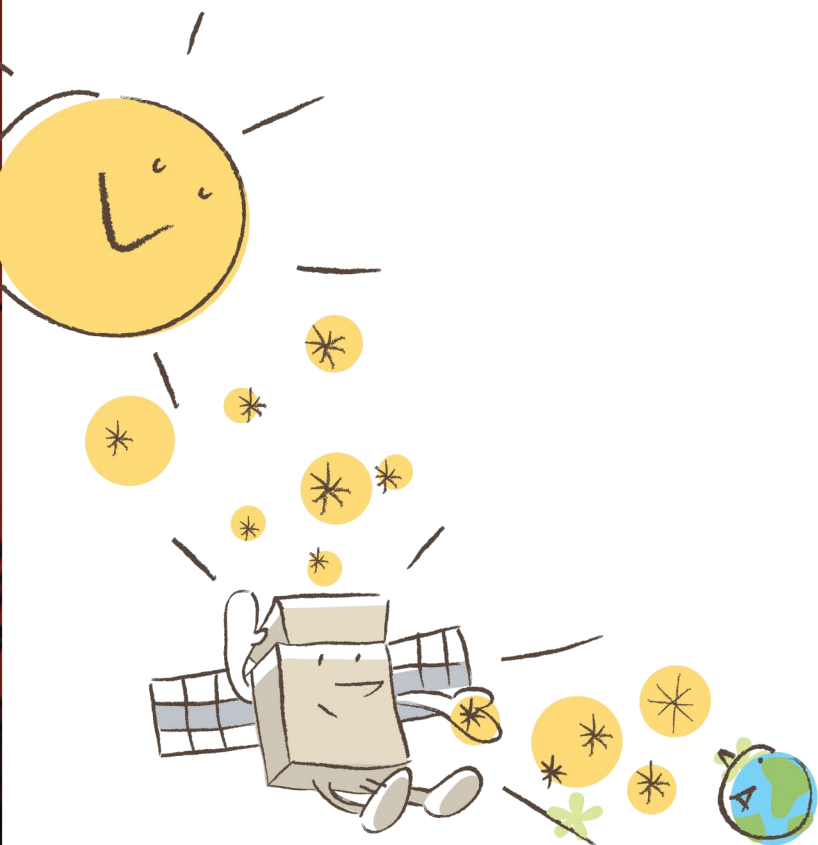
據說再這樣用下去，石油再過十幾年就會枯竭。所以目前最受到矚目的就是，太陽能發電。

太陽能發電是一種利用太陽電池直接將陽光轉換成電力的發電方式，SANYO和SHARP等日本廠商占了全球市場規模的四成。太陽能發電可削減溫室氣體的排放量，並減輕白天的用電高峰，所以美國在沙漠中建設了大規模的發電廠，歐洲也出現了結合太陽能發電功能的大樓。在日本雖然還是有設置費用過高和成本回收期間過長等問題，隨著對環境問題的意識高漲，設置太陽能發電的一般家庭也逐漸在增加當中。

有人認為，要是可以在宇宙進行太陽能發電，一定可以產生豐沛無比的能源。那個人就是美國的Dr. Peter Crizerm。他在1968年提倡了一個理論，認為可以在宇宙空間建設一所利用太陽能源運作的發電廠，然後將產生的電力傳送到地球上。這個理論當時由於費用等問題，在美國後來也就無疾而終，不過日本盯上了這個理論。據說跟地面上比起來，宇宙空間的太陽能發電效率可以好上大約10倍。從1990年代起，這項研究活動在日本逐漸加溫，宇宙航空研究開發機構綜合技術研究本部的研究小組目前正在努力研發，期望可以在2020~2030年達到實用化的目標。

另外，石油一旦枯竭，首當其衝的就是汽車。像TOYOTA的prius那樣使用兩種動力行駛的「油電複合動力車」，如今已進入了普及階段，現在日本汽車公司競相開發的是「燃料電池車」。燃料電池是一種利用水素發電的次世代技術，排出的東西只有水，可以說是最完美的綠色能源。除了TOYOTA跟HONDA之外，NISSAN也表明了要開發燃料電池車。這項環境技術的普及，相信也是指日可待。





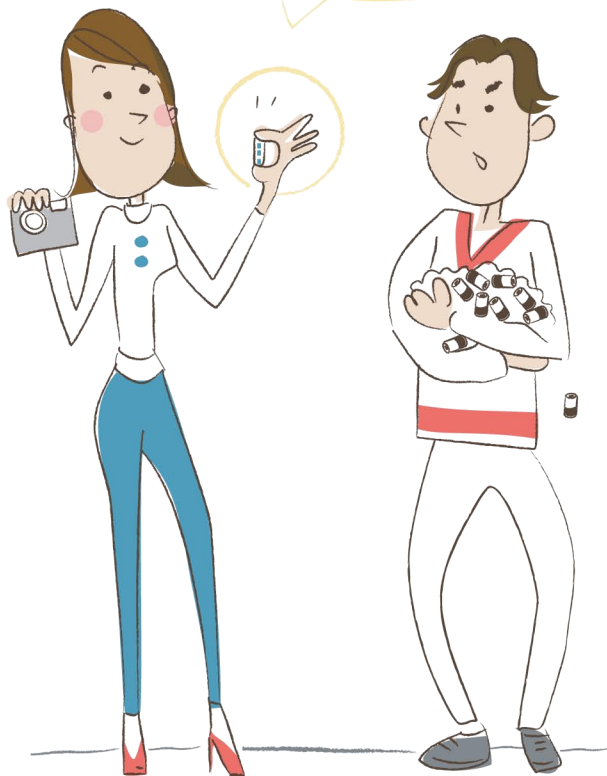
池跟普通乾電池一樣，可用在數位相機跟兒童玩具，而且電力比乾電池持久，只要事先充好電隨時都能使用，加上最近又多了可以隨時充電的接續充電功能，想不紅都很難。

SANYO的企業理念是「Think GAIA」。GAIA一詞起源於希臘語，意指包含山川等大自然在內，生活在地球上的所有生命體。對生命心存感謝，對生活放眼未來。要把可以充電1000次的電池用到不能用，或許要很長一段時間，但就算壽終正寢那天來了，eneloop還是可以回收成為金屬資源，而這些都在開發階段就考慮進去了。SANYO的理念就跟Matsuda經理說的「永續利用，絕不丟棄」一樣，所以才能造就出最先進的環境技術。

日本人之所以如此致力於開發新能源，或許跟原本就喜歡鑽研的民族性有關，不過，日本幾乎沒有任何能源資源或許也是原因之一吧。

最完美的環保是有效利用產生出來的能源，而且絕不浪費，也就是「循環利用能源」，不是嗎？

最近在日本，用完就丟的乾電池越來越少，取而代之受到大家愛用的是可以充電的乾電池。「eneloop」是全世界市場佔有率最高的充電電池，也是SANYO的招牌人氣產品。SANYO Fisher Company商品企劃經理Yasushi Matsuda自信滿滿表示：「它最受歡迎的地方是可以重複充電1000次，而且買來馬上就可以用，自然放電率也壓到了微乎其微」。一般的充電電池，在店頭放個兩年就會因為自然放電而消耗殆盡。不過SANYO以獨自的先進技術實現了超低放電率的eneloop，放了一年後還能將電力維持在85%，兩年後還能維持在80%！充電電



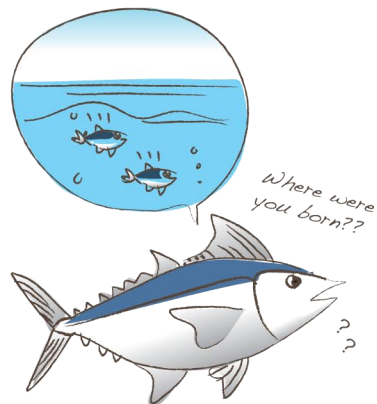
生命科技

地球的水有99%是海水，真水只佔了1%。既然如此，那就把取之不盡用之不竭的海水變成人類需要的真水吧！

將海水變成真水的海水淡化設備，日本的技術為世界頂尖水準。它的原理是利用取水管取得海水，然後施以壓力讓海水通過高性能濾膜後排出淡水。這種設備在世界上很多缺水以及需要改善水質的地方大放異彩，介紹這項技術的日本電視節目記者則是說了一句大快人心的話：「有了這個技術，就算地球暖化讓海水增加，把它變成真水喝掉就好啦！」原來如此，搞不好行得通也不一定。在中國也已經有工廠嚐試將這項淡化技術運用到工業廢水的再利用呢。

說到關於水的劃時代開發，便不能不提到日本 Okayama University of Science 的 Dr. Yamamoto。因為他竟然開發出了可以同時養殖淡水魚跟海水魚的「好適環境水」！

海水魚喝大量的水來攝取水份，然後將攝取過多的鹽份從魚鰓排出；淡水魚則利用大量排尿來排出多餘水份，然後從魚鰓吸收需要的鹽份。兩者在生態上看起來完全相反，不過 Dr. Yamamoto 告訴了媒體一件事：「在遠古時代的海洋中，海水魚跟淡水魚都是生活在一起的。」

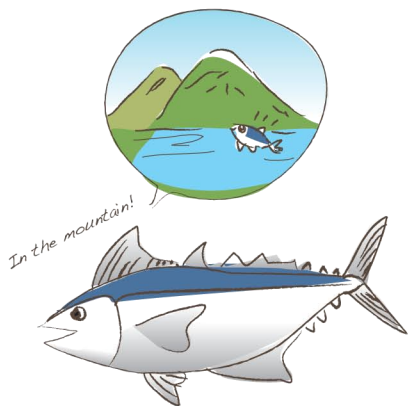
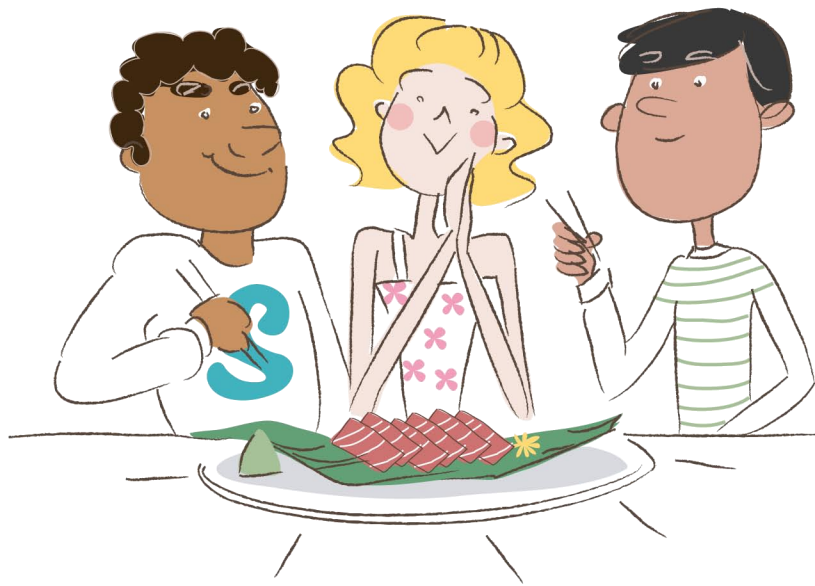


「好適環境水」，說穿了就是重現了古代的海水。它的一項優點是，由於在淡水中加了微量電解質，減少了魚在調整滲透壓時所必須承受的負擔，所以會成長得比較快。Dr. Yamamoto表示：「可以讓山村變成漁村的這項技術，我希望有朝一日能夠成為足以代表日本的科技。」現在只要到日本JR的Okayama Station (岡山車站)，就可以看到淡水魚跟海水魚一起自在悠游的神奇水槽了。

另一方面，日本的近畿大學水產研究所則是成功養殖出有海中鑽石之稱的黑鮪魚。黑鮪魚的養殖向來都是從稚魚開始，不過他們的養殖是從魚卵開始進行的「完全養殖」。隨著日本料理風潮漸盛，世界各地鮪魚需求量大增，海產資源問題也逐漸受到國際上的關切。利用這種完全養殖技術，便可以在不損天然海產資源的情況下生產並且提供黑鮪魚，就好比JRO (日本料理餐廳海外普及機構)的Mr.Nakai去年在接受有關日本料理的專訪時提到的那樣，是一種「從捕漁到養漁」的轉換。既不會影響到自然環境，又能夠提供安心安全的漁獲，Mr.Nakai的理想已經慢慢地實現了。

2007年，從完全養殖的鮪魚生出來的稚魚開始被用來做為養殖用的魚苗。這個技術跟上述的好適環境水融合的話，可以把鮪魚生魚片稱為「山珍」的日子或許也不遠了吧。

日本雖然沒有可觀的資源，但日本人卻可以抬頭胸說他們擁有世界頂尖的技术能力。我們不難想見，今後人類對環境技術的需求將與日俱增，而我們也期盼日本研發出來的技術能夠對地球環境問題的改善以及全世界人類的利益有所貢獻。



J-good
RESTAURANTS

小東京 正熱鬧！

日本街始於1905年，100多年以來，這裡變得越來越國際化。派出所設立後，治安方面也變得很好，就算到深夜，還是可以看到很多亞洲和其他人種的遊客。

這裡有傳統式的日本料理店、新潮的居酒屋，還有東西合璧的無國籍料理，餐廳種類非常多樣。而且，這些店不光是夜晚遊樂的天堂，午餐時段也是您的最佳選擇。除了餐廳之外，還有許多美容院呢！

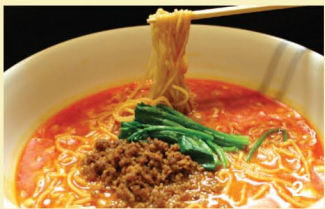
不管是平日中午來用餐，還是周末晚上來夜遊，小東京歡迎您！



1

夏日新菜單 清涼登場！

陳麻家 (CHIN-MA-YA of TOKYO)



1 6月登場的重量級擔擔涼麵只有夏天才有 \$7.90 2 一邊流汗一邊吃熱呼呼的擔擔麵也不錯 \$6.90 3 日本陳麻家的當家花旦：陳麻飯 \$5.90

它，就是名副其實的擔擔涼麵！不但凝縮了人氣擔擔麵的美味，山椒的輕快辣感更是教人欲罷不能。香濃味厚的擔擔麵中搭配了鮮嫩清爽的青菜，好吃到連筷子都停不下來。天啊，這種無法自拔的感覺到底是什麼呢？難道我也中了陳麻家「有一就有二，有二就沒完沒了」的魔法嗎？更厲害的是擔擔涼麵還可以加料哦，力行減肉政策的人青菜放多一點，肚子餓到快叫媽媽的人可以加雞塊或叉燒。

然後呢，現在只要在平日5pm-7pm的Happy Hour來的話，還可以喝到¢99的啤酒跟梅酒！冰冰涼涼的啤酒和香香辣辣的「陳麻飯」「擔擔麵」「擔擔涼麵」，簡直就是這個世界上最無敵的組合！！

擅用中國四川山椒的陳麻家，在日本已經開了130家以上的連鎖店。接下來的炎炎夏日，跟我一起到陳麻家去痛痛快快地流汗，增強自己的新陳代謝和體力吧！

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

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



2

為什麼Hondaya門前總是排著長隊？

本多屋 (Hondaya)

Hondaya為什麼這麼有人氣？理由當然是物美價廉。不管景氣如何，肚子照樣會餓。Hondaya就是能讓您笑對人生的桃花源。每人只需要\$30左右便可大啖正宗日本烤雞肉串和種類豐富的下酒菜，最後再來一碗日式拉麵讓您酒足飯飽、滿意而歸。這就是Hondaya的魅力！

1 炭烤特選雞肉串 \$1.60~/串
2 酒菜種類豐盛，共有150~200多種

T. 213.625.1184
A. 333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013

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

Tustin : 714.832.0081

Fountain Valley : 714.964.4629



3

100%日本進口天然魚的正宗日本料理

割烹石戶 (Kappo Ishito)

櫃台旁邊的冰塊上躺著一條條新鮮的天然魚，然後師傅配合客人的胃口，將這些魚一條不剩地變成一道又一道的精美料理讓客人盡情享用。這就是Ishito的\$85主廚推薦特別套餐。乍聽之下價格不菲，但內容絕對物超所值。在店內氣氛優雅舒適的Ishito享用的道地日本料理，味道絲毫不比銀座高級料理店遜色。超高水準的「特別」，就在Ishito。

1 超人氣的香嫩海膽冷盤 \$13.50
2 6月底前提供多種14週年慶特價料理

T. 213.626.1509
A. 123 Onizuka St.
Weller Court #302
Los Angeles, CA 90012

L. Mon-Fri 11:30am - 2:00pm
D. Mon-Sat 6:00pm - 11:00pm
Sunday Closed



4

貼心又道地的正宗壽司居酒屋

いざ宵 (Izayoi)

總之，這裡每一道菜都好吃。尤其是花很多工夫做出來海鮮奶油可樂餅(炸肉餅)，香濃酥脆得叫人難忘。堅持最好的材料，講究每一道程序，新菜色的研究也不遺餘力。老闆每天早上親自進貨的新鮮材料是Izayoi壽司的傲人之處，數量有限的Bento Box跟生魚片套餐更是午間時段不能錯過的超值美味！

- 1 鮮度份量滿點的驚豔價格 \$12.50
- 2 限定20份，紅到有預約電話的超人氣套餐 \$9.50

T. 213.613.9554
A. 132 South Central Ave.
Los Angeles, CA 90012

L. Mon-Fri 11:30am - 2:00pm
D. Mon-Fri 5:45pm - 10:00pm
Sat 5:30pm - 10:00pm
Sun 5:00pm - 9:30pm



5

祝賀結婚・畢業的最佳禮物 — Yoku Moku

Senka Café

Yoku Moku餅乾口感鬆脆、入口即化，大受歡迎。使用北海道原產奶油製成，純日本原裝進口。特別向您推薦的是Cigare，那誘人的香味和絕妙的口感一定會讓您欲罷不能。此外，Senka賣的高級葡萄酒向來以嚴格的溫度管理而聞名，而且這裡還備有咖啡和奶昔等飲料，逛街逛累了就來歇歇腳吧！

- 1 Senka也有單包零售服務，送禮前可以先買來品嚐一下
- 2 Opus One已售完，預定秋季進貨

T. 213.617.8699
A. 123 Onizuka St.
Weller Court #103
Los Angeles, CA 90012

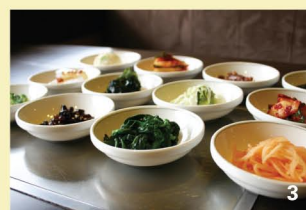
Mon-Fri 7:00am - 10:00pm
Sat 9:00am - 10:00pm
Sun 9:00am - 7:00pm



6

快來品嚐在日本人氣急速上升的Soontofu吧

Tofu Village



- 1 石鍋飯可選擇茶飯、五穀飯、白米飯
- 2 Soontofu烤肉套餐 Lunch \$11.99 Dinner \$15.99 隨意吃到飽 \$19.95
- 3 蔬菜種類豐富，營養健康

來自日本的遊客一定會大吃一驚，因為在日本超級火熱的韓國家庭料理Soontofu終於在小東京Weller Court 3F粉墨登場，名為Tofu Village。

Soontofu意為豆腐麻辣火鍋。本店食材不含化學調味料，湯頭為獨家配製，材料可從海鮮、肉類、蘑菇、餃子中自由選擇。不僅如此，還可以選擇五種辣度和是否加生雞蛋。熱氣騰騰的Soontofu和米飯一起吃，辣得爽快、鮮得醉人。免費小菜的種類多達13種而且每日換新！為了滿足吃不了辣的顧客，本店還準備了不辣的湯，可以適合全家人的口味。這裡的烤肉花兩天時間用獨家配方醃製，又嫩又鮮的牛肉一定會讓您大飽口福。

本店8月份將舉行週年慶促銷活動，敬請光臨！看到這裡，您也許會想：「在日本街吃韓國菜嗎？」您說得對！因為Soontofu不但風靡了日本，連鎖店也正在迅速擴張，您也快來嚐嚐看吧！

T. 213.613.0996
A. 123 Onizuka St.
Weller Court #308
Los Angeles, CA 90012

Mon-Fri 11:00am - 10:00pm
Sat, Sun, & Holiday
11:30am - 10:00pm



7

讓女士倍感溫馨的日本料理店

壽司割烹 多聞 (Tamon)

無微不至、一絲不苟的Tamon，讓您在輕鬆愉快的環境中享受正宗日本料理。他們特別重視女性需求，蔬菜種類不但多樣而且健康又豐盛。為了讓顧客品嚐最自然的鮮美，對提味十分考究。十全十美的味道、份量、價格和服務，正是他們常客不斷的秘訣。Tamon將從六月起實施周二、周三折價15%的酬賓活動，歡迎洽詢。

- 1 Lady's Dinner \$ 26.00
Lunch \$10.99
- 2 華麗高雅的美味
TAMON ROLL \$12.00

T. 213.617.7839
A. 328 E. 1st St. (Miyako Hotel 2F)
Los Angeles, CA 90012
B. 7:00am - 10:30am
L. Mon-Fri 11:30am - 2:00pm
D. 6:00pm - 10:00pm
7 days open. www.tamon-ten.com



8

擁有38年歷史的創作和食老店

Mako Sushi

很多日本人到LA出差時，都會順道拜訪這家壽司店。他們不但有新鮮美味的生魚片和匠心獨具的壽司，新穎的創意和食更是妙不可言。



T. 213.613.0083
A. 123 Onizuka St., Weller Court #307
Los Angeles, CA 90012

Tue-Sun 5:45pm-10:00pm
Fri 5:45pm-10:30pm
Closed Mon & first Tue of the month

9

絕對讓你擁有Total Beauty !!

Naris Beauty Center

從美髮、肌膚保養到指甲彩繪，全部幫你弄得漂漂亮亮。特別要推薦的是他們的指甲彩繪，實在是太可愛了！婚禮和宴會的髮型設計也是他們的拿手絕活哦！



T. 213.687.4116
A. 105 Japanese Village Plaza
Los Angeles, CA 90012

Mon-Sun 10:00am - 5:00pm
Nail service available on Tue-Sat



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



換了抹茶和紅豆冰淇淋的Party Size包裝

Maeda-en

以日本茶和Mochi Ice Cream聞名的Maeda-en USA，最近更換了抹茶和紅豆冰淇淋的Party Size包裝。就此，我們向Maeda-en USA公關部的Ms. Ila Nguyen請教了新包裝的背景及概念。

J-goods：所謂環保型包裝，是什麼樣的包裝呢？

Nguyen：如今，美國市場一般採用比以前小一點的1.75 Quarts(1.66L)包裝。包裝盒小了一號，所以可節約包裝材料進而起到環保作用，因此Maeda-en也採用了這樣的包裝。

J-goods：外包裝的色彩看起來比以前更有吸引力了。

Nguyen：在美國，Maeda-en的冰淇淋受到了很多顧客歡迎。我們對產品的原料十分重視，不但使用日本原產的抹茶，還用了本公司工廠精心熬煮的紅豆和優質的牛奶。這些上等的材料造就了高雅、醇濃的甘甜美味，讓顧客們一經品嚐就欲罷不能。這次更換包裝是為了讓亞洲和美國顧客們感受到更上一層的「安心感」和「高級感」，並以此宣揚日本的傳統文化。

自從2003年上市以來，更換包裝還是第一次。包裝盒由以往的圓筒形變為四方形，放到冰箱裡面時更節省空間。獨立紀念日、夏季BBQ等宴會旺季即將到來，趕快多塞一些Maeda-en Ice Cream Party Size到冰箱裡面吧！



洽詢方式

Maeda-en U.S.A / G.T. Japan, Inc.

949.251.9601

info@maeda-en.com

www.maeda-en.com

A promotional advertisement for Maeda-en Party Size Ice Cream. The background is a light green and white geometric pattern. Large, stylized pink text reads 'Take the Fun Home!'. Below this, a blue ribbon banner says 'PARTY SIZE'. To the right, a bowl of green tea ice cream is shown with fresh mint leaves. The Maeda-en logo is in the top right corner. In the bottom left, two tubs of ice cream are shown: Green Tea and Red Beans. Text on the right side of the tubs reads 'Authentic Green Tea Ice Cream' and '1.75 Quarts(1.66L) In 2 Flavors! Green Tea / Red Beans'.

新推出夏季擔擔涼麵

Chinmaya

小東京有名的擔擔麵館 CHIN-MA-YA of TOKYO，最近新推出了夏季擔擔涼麵。咬勁十足的麵條和新鮮的蔬菜加上香濃的芝麻調味醬，真是美味無比。平日5pm-7pm進行啤酒和梅酒 99的Happy Hour 促銷活動。

洽詢方式

213.625.3400

123 Onizuka St. Weller Court #202 Los Angeles, CA 90012



720ml 裝生貯藏酒新上市

Hakutsuru Sake

Hakutsuru Sake of America 應顧客要求，發售了720ml裝的生貯藏酒。味道清爽，最適合炎夏飲用，彷彿葡萄酒瓶般的設計也相當新穎。

洽詢方式

Hakutsuru Sake of America, Inc.

www.hakutsuru-sake.com



14周年紀念價格

Kappo Ishito

小東京的 Kappo Ishito 為了紀念創業 14 周年，正在舉行人氣 menu 特價活動。高級套餐、一般套餐和菜餚的種類都非常豐富。

洽詢方式

213.626.1509

123 Onizuka St. Weller Court #302 Los Angeles, CA 90012



Deonatulle新上市

Oceana

日本製化妝品的進口代理商 Oceana USA，最近新推出了夏日良伴 Deonatulle。本品使用天然明礬石製成，不含香料、防腐劑及色素，在日本非常暢銷。

洽詢方式

213.500.0617

630 E. Main St., Alhambra, CA 91801



Eneloop新上市

Sanyo

Sanyo Consumer product Group 發售了採用世界最新環境技術研製的充電電池 Eneloop。與以前的同類產品相比，自然放電率大幅降低，購買後馬上就可以使用。

洽詢方式

800.421.6382

www.eneloopusa.com



第8回 J-gourmet 日本美食探險隊

J-goods Shochu Event

J-goods 將於 7 月 14 日在 Hacienda Heights 的居酒屋 Ojiya 與 Mutual Trading 共同舉行燒酎節。這次活動是全美首次以華人為對象而舉辦的燒酎節。詳情請見 P27。

洽詢方式

310.808.8850

info@j-goods.us



她們在“high”什麼？

在書店瀏覽雜誌時，突然看到一本女孩雜誌封面上有一則謎樣的標題，讓我不由得當場沈思了幾分鐘。

年輕人的對話中有很多讓我一頭霧水的詞彙，但我還沒遇過這麼傷腦筋的雜誌標題。而且，它還是連小孩都知道的基本單字。

トレンドじゃないと買う意味ないし！
やっぱバリューじゃなきゃアガらないし！

跟不上流行的衣服買了也沒意義！

不夠划算就アガらない

主婦之友社「S-cawaii!」(以18 - 23歲女孩為主要對象)

2009年6月號記事標題

先從知道的地方下手吧。

・「トレンド」是英文的「trend (趨勢)」，在此用來表達「時尚」或「流行」之意。

・「バリュー」就是「value (價值)」，目前比較常被用於「物美價廉」的意思，也就是指「划算」。

害我丈二金剛摸不著頭腦的，是後面的「アガらない」。

它是動詞「アがる (agaru)」的否定形。「アがる」的標準寫法是「あがる」，基本詞義是「往上方移動」，但要要是「什麼東西」往上方移動，那個意思也會跟著不一樣。比如說，指人的血液往上方（腦袋）移動的話，就是「在別人面前表演的時候，心情緊張得失去平靜」的樣子。在日文裡面，如果單獨用「あがる」一詞的話大多都是這個涵義。但這則標題的「アがる」明顯不是這個意思。因為，東西買得很划算的人怎麼會緊張呢？

我想了老半天也猜不到意思，回到家後就像平常查中文生字那樣，上Google找了一下「あがる」的用例。





跑出來的例句當中，很多都用在提到自己喜歡的音樂。像是「氣分がアがる曲（會讓人high起來的曲子）」之類的。嗯，這個說法的確有表達到「某個東西往上移動」的意思。

還有像「ネイルでアがる（指甲彩繪讓妳“魅力四射”）」這個例子。這裡的「アがる」不只有「high」的意思，還可以解釋成「女人味升級」。另外像「気分も運もアがるXX（帶給你好運和快樂的XX）」這些說法，一些喜歡算命的女孩們大概會喜歡上這個XX吧。

這樣東查西查之後，我查到了一本不久之前流行過一陣子的書：「女子アゲ」（「アゲ」來自於「アがる」的他動詞形「アゲル」）。書的解說裡面有提到「LOVEパワーをアゲル（提高你的LOVE POWER）」這樣的句子，看來起源應該就是在這裡吧！

日文「パワー（來自英文power）」一詞很好用，除了「能力、能源」之外，也有精神、毅力和好運等含意，有時甚至還可以用來表示旁人對某個人事物的評價。依我看，提高這些各式各樣又抽象的「パワー」，或許就是那些「アゲる、アがる」所要傳達的訊息吧。

總而言之呢，當今的「アがる」除了以「high」為主之外，還可以表示提高「身為女人的價值」、「運氣」或「精神層次」等等，用法相當廣泛。

不過…且慢！這麼說來的話，上面那則標題後半的意思就是說：「買到划算的東西就會high，身為女人的品味也會跟著提高，而且還會走運！」沒錯吧？可是，這跟那些瘋狂搶購大拍賣的歐巴桑們有什麼差別嗎？

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，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）

夏日良伴

日本原裝進口天然除臭劑

又到了容易汗流浹背的季節，妳是否為了消除汗味而噴了太多香水呢？日本的漂亮女孩不會用香味來掩飾，而是著重在除臭方面，而目前最受她們歡迎的就是含有天然明礬石成分的天然除臭劑。由於不含香料、色素和防腐劑，而且又是日本原裝進口，經過網路一傳十、十傳百而聲名大噪，去年一年的銷售量整整比前年增加了180%呢！種類齊全的男性專用系列，讓妳也可以跟他度過一個清爽自在又轟轟烈烈的夏天哦！

什麼是明礬石？

它是一種天然礦物鹽，從西元前開始就被世人當作是天然除臭劑而愛用至今。它的成分會產生一層肉眼看不見的薄膜，使產生異味的雜菌無法附著在皮膚上，並且以收斂作用抑制發汗。

Soft Stone W

沒有水也可以輕鬆使用的棒狀除臭劑，由於不用像液狀除臭劑那樣等它乾，塗過之後立刻穿上衣服也沒關係。天然明礬石的有效成分會緊密附著在肌膚上，效果非常持久優越，讓Soft Stone W連續兩年都包下網路上最受歡迎的No1人氣王。

\$13.00



腳趾 Sara Sara Cream

這是在意腳掌異味的人最喜歡的產品。它是一種腳掌專用的除臭制汗劑，可以均勻地塗在腳趾間，柔嫩的細粉會吸收汗水，並且利用明礬石的收斂作用達到抑制汗水的雙重效果。而它也僅次於Soft Stone W，連續拿下兩年的網路人氣No2。

\$13.00



Sara Sara Cream

這是一款凝縮了天然明礬石效果的乳霜型除臭劑，可以用手塗得均勻透徹的安心感是它受歡迎的主要原因。抹下去的瞬間，你就可以感受到肌膚變得滑滑嫩嫩。用力塗抹的話可以使有效成份更為緊密附著，讓除臭制汗效果更好。

\$13.00

Crystal Stone

100%天然明礬石成份，先用水或溫水泡過後再塗。因為泡過之後有效成份會溶解出來附著在肌膚上，可長時間保持乾爽舒適，並利用優越的除臭效果預防身體異味。要選最具代表性的天然除臭劑，當然是不含色素、香料和防腐劑的Crystal Stone！

\$13.00



男Soft Stone W、
男Crystal Stone、
男Sara Sara Cream、
男腳趾Sara Sara Cream等等，
男性專用系列產品也相當齊全。
成熟的男人，不夠cool怎麼行呢？

\$13.00



日本元氣漂亮美眉 都喜歡這種 辣妹系裝扮哦!

presented
by ばんばん
VAN-VAN
Hair Salon

楚楚可憐、清純可愛!
Van Van Hair Salon把讀者模特兒
Monisha小姐變成浴衣辣妹囉!

Before

Hair Makeup Artist
Noriko小姐

After



擁有10年以上髮型美容設計經驗的Noriko小姐隨時都在留意日本最新時尚,要時髦、要漂亮,找這位可靠的大姊姊就對了。

Van Van店內置有多種日本最新時尚雜誌。除了最新款造型之外,他們也會設計重視髮質且適合長輩的髮型,小朋友的頭髮也會設計得可愛又有朝氣。歡迎全家人都到Van Van來個漂亮變身!

紫色粉餅能夠演出肌膚的透明感哦。

稍微捲細一點可以讓頭髮更有輕舞飛揚的感覺。

想要用最醒目的可愛髮型跟美妆出席畢業或是結婚典禮等重要場合的話,放心交給Van Van吧!

哇!
完全就是
日本美眉嘛!
這還是她第一次
穿浴衣呢!

Menu

修眉	\$12
畫眉	\$14
Make up	\$48~
Hair Set	\$53~
Cut	\$29~ (U12 Kids \$18~)
Perm	\$75~ (U12 Kids \$60~)
Super Straight Perm	\$153~ (Part Straight \$34~)
Color	\$44~

費用因頭髮長度與造型而異,請事先詢問。

請注意下列幾點,並請多多包涵

- 平日以預約順序受理服務,請事先預約。
- 六、日以及國定假日以來店順序受理服務,營業結束時間視受理人數而異,光臨本店時請事先向店員洽詢。
- 請用英文說明您想要的髮型。
- 本店僅受理完成預約之顧客(包括預定下次服務),恕無法接待臨時來店之未預約顧客,敬請見諒。本店無等候席。
- 兩人以上之同時段預約可能有無法受理的情形。
- 請勿攜帶外食。
- 技術費用中未含15%-20%的小費。
- 為保持服務品質,過了預約時間仍未來店者視為取消。未事先告知而取消預約之顧客將無法進行下一次預約。
- 技術費用恕不退還。
- 請於營業時間內來電預約。
- 各項費用有所不同。

ばんばん
VAN-VAN Hair Salon



Torrance
T. 310-375-6500
A. 23727 Hawthorne Blvd. #6,
Torrance, CA 90505
Mon - Fri 10am - 7pm
Sat & Sun 9am - 5pm
Tuesdays Closed
First & Third Mondays Closed



Sawtelle
T. 310-473-1464
A. 2133 Sawtelle Blvd.,
West LA, CA 90025
Mon - Fri 11am - 7pm
Sat & Sun 10am - 5pm
Tuesdays Closed
First & Third Wednesdays Closed

他們的剪髮跟燙髮造型都可以維持很久，而且會按照客人要求提供最完善的服務，也會親切地告訴你如何保養做出來的頭髮。燙髮液為日本原裝進口，完全不傷髮質。

HAIR DIAMOND

2935 Rolling Hills Rd.,
Torrance CA 90505
Inside Country Hills Center
Between Lamppost Pizza & Ralphs
310.530.0080
Tue-Sat 10am-7pm
Sun 10am-5pm
Mon Closed

Before

柔軟的直髮，不易營造出飛揚感。
前來應徵讀者模特兒的 Sarah Li 小姐。



保養很簡單！
只要用手指頭
捲一捲造型就出來囉

After



“哇！不但有輕舞飛揚的感覺，而且看起來好美麗哦！髮質也絲毫沒有受損呢。
Hair Diamond非常細心地告訴我如何保養這個髮型，真是一家值得信賴的好店”

Thank you, Hair Diamond!

經營美甲沙龍的各位老闆 利用 Akzentz Gel 讓事業蒸蒸日上吧！

透明度高、好用而且低成本的 Akzentz Gel，在日本的專業指甲美容師中非常受歡迎。色彩豐富可愛而且效果持久，深受顧客好評。

2049 PCF Lomita #208 CA 90717 Tel: 310-658-4446 www.akzentzla.com

來自海洋的恩惠

Cleansing Head Spa

健康美麗的頭髮，要從健康的頭皮做起

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

頭部SPA \$30~

Orange oil

可讓老化角質、污垢以及皮脂成分浮出並洗去油脂

頭皮按摩

可舒緩因生活壓力所造成的頭皮緊繃，促進血液循環

天然泥 & 礦物質的保溼成分

能徹底吸出污垢並清除，為頭皮和髮絲內部補給最充分的礦物質及保溼成分



健康的頭皮 老化的油脂和角質

用電子顯微鏡 免費為你診斷頭皮

歡迎寫信到 info@hairepoch.com 洽詢

Hair Epoch
www.hairepoch.com

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

最近、日系スーパーやレストランに、
韓国系の人が増えたと思いませんか？

今、南カリフォルニアの韓国系人口は
100万人と言われてます！

新しい世代の移民者達は、純粋に
日本に興味を持っています。

だから、今こそ韓国語版 J-goods

생활향신료

(生活香辛料)です!!

クライアント様の熱いご要望にお応えして

2009年7月発刊!!

韓国語版 J-goods

생활향신료

(生活香辛料)

第8回 J-gourmet日本美食探險隊!

盡情享受養生燒酒和 日本居酒屋好菜

各位親愛的讀者們，您知道日本現在正流行具有養生效果的燒酒嗎？

我們將在LA讓大家早一步體會到燒酒的健康魅力！！

每一位參加者將可享用至總值約\$80以上的燒酒和餐點。

地點在純日式居酒屋Hacienda Heights Ojiya，由燒酒專業顧問企劃出來的「高級燒酒美食雙料品嚐會」，到場的每位來賓將可盡情享用喝法多采多姿的燒酒，並可獲贈由Mutual Trading提供的燒酒玻璃杯等多種精美紀念品。

我們將由J-goods六月號P28 & P29的目錄中選出數種燒酒供來賓在當天活動中品嚐，何不現在就找找看您的意中酒呢？

第8回 J-gourmet日本美食探險隊

時間：7月14日（週二）
晚上7點開始

地點：Ojiya (小千谷)
Hacienda Heights
15904 E. Gale Ave.,
Hacienda Heights,
CA 91745

收費：\$ 45 / 每人

與燒酒對味的9種下酒菜
及餐點 & 10種燒酒 &
精美紀念品

名額：40名

(額滿截止，請儘快報名)

參加方法：請註明姓名、
電話及參加人數，
將以Zipangoods USA
為收款人的Check寄
到本公司
Zipangoods USA
438 Amapola Ave. #235,
Torrance, CA 90501

若欲以信用卡付款或有其他疑問，
請與J-goods編集部聯繫。
付款後恕不退款。

聯絡方式：TEL 310-808-8850

E-MAIL：info@j-goods.us

よかいち(大麥) / Yokaichi

充滿了天然大麥精華的正宗大麥燒酒。提高精米比例後再以低溫發酵進行的「吟釀」製法，讓よかいち飄逸著自然鮮活的大麥風味。吟釀獨有的淡麗口感將帶給你一段舒暢無比的微醺時光。



岩窟王(米) / Gankutsuoh

以低溫發酵方式將米麴和芳香酵母製成原酒，再將原酒封進甕中並靜置於洞窟內，讓時間之流慢慢地釀造出深沈醇厚的風味。對於米燒酒應有的堅持和講究，它都做得徹徹底底。



一刻者(紅薯) / Ikkomon

連麴都用紅薯製成的100%純紅薯燒酒，口感高雅、風味絕佳，完整保留白薯的自然香甜，對於正宗燒酒在市場上的地位確立功不可沒。「一刻者」即「頑固者」之意，釀酒人頑固，做出來的白薯燒酒當然道地。



十割(蕎麥) / Towari

使用獨家技術生產的蕎麥麴，為日本獨一無二的全蕎麥燒酒。為了不受其他原料的味道影響，他們將蕎麥的特性發揮到最大極限，漂亮地引出了清爽芬芳的蕎麥風味。不管你喜不喜歡蕎麥，相信你都愛上它。



SANWA SHURUI
www.iichiko.co.jp

いいちこ清凜(大麥)

lichiko Seirin

以精選大麥和大麥麴釀製而成的大麥燒酒，喝起來厚實深沈，透明無暇的風味中含著似有若無的甘甜。精心釀造出來的原酒經過炭火過濾，才能造就出如此風華絕代的清凜口感。



いいちこくろびん(大麥)

lichiko Kurobin

以精選大麥和天然水釀造出來的純樸風味，會輕輕地在口中盪漾出又香又柔的深沈。與最高境界大麥麴酒—全麴釀造原酒—的完美調和，會讓喜歡燒酒的人渾然忘我。

いいちこ(大麥)

lichiko

蒸餾時先以減壓方式除去會產生臭味的成份，再以獨自的精製過濾技術實現了清爽淡麗的口感。千錘百鍊的深香中帶著溫柔婉約的清純，點燃了一股前所未有的燒酒熱潮。



いいちこ フラスコ(大麥)

lichiko Frasco

高度精米、低溫發酵，前後兩次的釀製過程都使用純正大麥麴精心釀造，使風味達到了登峰造極的深沈，在集所有麴釀酒技術於一身的「いいちこ」系列中是最高境界的傑作。

具有養生效果的日本燒酒

為了養生而喝燒酒的人在日本非常多。燒酒熱潮之所以歷久不衰，原因就是它的健康效果。在各式各樣的酒類當中，燒酒裡面有益身體的成份特別豐富，而其中最有效的便是清血效果。血管中產生的血栓(凝固住的血液成份)會引起心肌梗塞或腦中風，而燒酒具有增加血栓溶解酵素urokinase的強力效果(威士忌的2倍、葡萄酒的1.5倍！)。

很多燒酒迷也表示，由於燒酒不含糖份，醉了也容易

醒，而且不易宿醉。放鬆心情小酌一番不但可以減輕壓力，也有助於降低癌症、高血壓以及成人病等風險，說燒酒是「百藥之長」還真一點也不為過。

燒酒最大的特徵就是它的原料。因為在所有酒類中，只有燒酒沒有原料使用限制，所以你可以喝到用米、紅薯、蕎麥、大麥或者是黑糖釀造的各式燒酒，口味千變萬化。直接喝或是加冰塊可以感受到原料本身的風味，加熱水、冰水、

AMAMIOSHIMA SHUZO

www.jougo.co.jp

じょうご(黑糖)

Jougo Kokuto Shochu

只有在日本的奄美群島釀造的獨特燒酒，宛如黑砂糖蜜的香甜是它最大的特徵。喝起來感覺非常厚實，但因為使用了豐富的地下水和優質原料，不會太甜而且餘味鮮澄清爽。



HAMADA SHUZO

www.hamadasyuzou.co.jp

隠し蔵(大麥)

Kakushigura

琥珀色的熟成貯藏燒酒。以精選大麥、麥麩和天然水製成原酒後貯藏於木桶中，並將熟成期間不同的原酒以獨特方式配合，長時間醱釀出來的清香芳醇和馥郁風味堪稱絕品。



海童(紅薯)

Kaido

保有紅薯的自然風味，並以富含礦物質的100%海洋深層水調和，聞起來輕柔芳香，喝起來醇厚深沉。業界首見的紅色瓶身，非常適合喜慶宴會或贈禮。



TAKAHASHI SHUZO

www.hakutake.co.jp

白岳しろ(米)

Hakutake Shiro

以精選酒造米和潔淨清水釀造出來的米燒酒。由於採用純粹酵母及低溫發酵釀法，實現了更清澈無暇的風味，輕飄飄的口感中含著淡淡果香和高雅米香，令人陶醉不已。



NISHI SHUZO

www.nishi-shuzo.co.jp



吉兆宝山(紅薯)

Kiccho Hozan

兩次的釀造過程都用甕來進行，忠實保留了紅薯的自然風味。扎實的口感和甘甜的芬芳，緊緊抓住了紅薯燒酒迷的心。若想了解紅薯燒酒的奧妙之處，試試吉兆寶山就知道了。



富乃宝山(紅薯)

Tomi No Hozan

低溫發酵有機栽培的紅薯，再以獨自的蒸餾方法萃取出最好的香氣和味道，實現了沒有紅薯異味的清香口感。與淡淡果香融合而成的絕妙風味，深受女性朋友喜愛。

SATSUMA SHUZO

www.satsuma.co.jp



薩摩白波(紅薯)

Satsuma Shiranami

日本的南薩摩向來是上等紅薯的產地，而薩摩白波堅持完全使用當地生產的紅薯。結合了燒酒文化與杜氏技藝於一身，清爽順喉的風味和口感使它廣受各個年齡層的人們喜愛。



黑白波(紅薯)

Kuroshiranami

擅長以黑麴釀製燒酒的杜氏，採用優良原料和傳統技法精心製成的紅薯燒酒。黑麴獨有的纖柔甘甜和優雅芳香，會毫不保留地告訴你紅薯燒酒的美味與深沉。

烏龍茶或蘇打進去也非常好喝，最近甚至還有不少人用來調雞尾酒呢。

無論是口碑十足的人氣名酒還是令人垂涎三尺的秀逸之作，燒酒都能讓你選得開心、喝得開心，而且還可以帶給你豐富滋養的健康效果。



Available at Marukai Corporation, Mitsuwa Market Place, Nijiya Market, Little Tokyo Market Place, and other Asian specialty retailers and restaurants.

MARUKAI WEST COVINA

燒酒嘉年華!

7/11 - 7/19 2009

以養生功效備受矚目的燒酒
將以特別驚喜價提供給您

歡迎前來品嚐可降低動脈硬化及
心臟病風險的低熱量燒酒!
有關燒酒之說明請參閱P28, 29。

紅一刻 (白薯)
Beniikko
\$32.98
\$26.98

一刻者 (白薯)
Ikkomon
\$30.58
\$24.98

いいちこ (大麥)
Iichiko
\$18.98
\$14.98

神の河 (大麥)
Kan No Ko
\$27.98
\$19.98

隱藏 (大麥)
Kakushigura
\$18.98
\$13.98

宝焼酎純
Takara Shochu Jun
\$15.68
\$12.98

よかいち (大麥)
Yokaichi
\$14.98
\$10.98

吉兆寶山 (白薯)
Kakushigura
\$37.48
\$27.98

薩摩白波 (白薯)
Satsuma Shiranami
\$15.98
\$13.98

富乃寶山 (白薯)
Tomi No Hozan
\$35.48
\$27.98

Yamamotoyama Iced Green Tea
3種
Reg. \$3.98
\$1.98

Kikkoman Genen Soy sauce
Reg. \$8.78
\$4.98

Kikkoman Soy sauce
0.5 gal
Reg. \$7.18
\$3.98

Hime Noodle
Reg. \$4.48
\$2.88

夏天來囉! 野餐烤肉去!!! 美味食材歡樂大特價

Myjojo Yakisoba with sauce
Reg. \$3.98
7/18 & 19 Only
\$1.28

\$1.28

Calpico 1.5L 各種
Reg. \$4.28
\$2.98

\$2.98

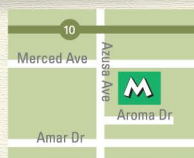
Nishiki Rice
Reg. \$19.98
7/11 & 12 Only
\$14.88

\$14.88

Nishiki Rice
U.S. No. 1 Extra Fancy
PREMIUM GRADE RICE
錦
U.V. VARIETY RICE
POLISH GRAIN
最高級新米種米
NET WT. 20 LBS. (9.07 Kg) KE

會員制日系特惠超市 Marukai

只要是日本的产品, 我們應有盡有; 只要是日本的事情, 我們無所不知。想知道這些产品的使用或調理方法, 也歡迎到服務台詢問。



Mon-Sat 9:30am-9:00pm
Sun 9:30am-8:30pm
T 626.214.9590
1420 S. Azusa Ave.
West Covina, CA 91791



From J-goods

先週の日曜日、義理の妹の結婚式に参加してきました。日本人の結婚式は何回も出たことがあるのですが、いつも思うことが二つあります。一つは「フランス料理じゃなくて、中華だったらいいなあ」ということと、日本の結婚式は涙が付きもので、中国の結婚式と違って面白いなあということ。だって、大抵の結婚式は「手紙を読む」というプログラムがあって、親族の人じゃなくてもみんな感動の涙をこぼすのでしょうか。「こんなおめでたい日なのに！」と、中国じゃ考えられないことです。もちろん、文化の違いですから、別に泣くのは良くないと言っているわけじゃありませんよ。実を言うと、僕もいっぱい涙を流しました。

Yilun Li

上周日我去參加了妻子的妹妹的婚禮。參加日本人的婚禮已經有好多次了，每次都會想到兩件事。一件是：要不是法國菜而是中國菜該多好！還有一件就是：日本人的婚禮總要掉眼淚，這和中國的婚禮不同，所以覺得很有意思。日本人的婚禮一般都有“念給家人的一封信”的程序。而聽著那催人淚下的信，不光是家人，很多在座的來賓都會被感動得淚如雨下。這在中國是無法想像的。當然，這只是文化的差異，我的意思並不是說日本的婚禮不好。說實在的，那天我也沒少掉眼淚呢。

李軼倫

真空保温調理器にはまっています。ガスも要らないし、火に掛ける時間を気にする必要もないけど、何といっても「ほっといておけば美味しい料理が出来上がる」ところがたまらないですね。その間は翻訳をしたり子供と遊んだりして、あとはふたを開けて食べるだけです。漢方薬のチキンスープは最高ですよ。お酒のアルコールが飛ばないから、柔らか〜いお肉に微醺させてくれる旨いお酒が染み込みます。もちろん、子供にあげちゃだめです。何だか広告記事みたいですね。すいません。

Huang Shuijiong

話說最近我迷上了燜燒鍋。因為它不用瓦斯，也不用去在意要煮多久，但最讓我神魂顛倒的還是「只要放著不管就會幫我弄出一鍋好菜」這一點。趁那段時間我可以做做翻譯或是陪孩子玩玩，然後只要把蓋子打開來吃就好。不過最棒的料理還是燒酒雞之類的中藥雞湯吧。因為酒精燜在裡面不會跑掉，嫩得唏哩呼嚕的雞肉裡面會飽含著讓人微醺的美酒哩。當然，這是不能給小孩吃的。怎麼覺得我好像在寫什麼廣告一樣，不好意思囉。

黃世忠

「ありがとう」と直接あなたに言える、この“距離”にありがとう。」これは私が好きな日本のタレント、ベッキーの本で見つけた言葉。遠くから支えてくれる家族や友人はもちろん、毎日会社で顔を合わせるYDやNKには本当に感謝しています。また今回は、小東京のお店の温かい方たちに支えられました。周りの方々への感謝の気持ちを忘れず、日々前進します！

山田 紀子

「可以直接跟你說謝謝的這個『距離』，也讓我感謝不已。」這是日本藝人貝琪寫的一本書，我很喜歡，尤其是裡面這一句。除了在遠方支持我的家人跟朋友，我也真的非常感謝每天在公司裡共事的YD跟NK。而這次到小東京採訪時，又受到了當地店家們熱誠又親切的招待。今後我也要抱著對四周人的感恩之心，繼續勇往直前！

Noriko Yamada

はじめまして、J-goodsに新しく加わりました、久保尚可です。日本は横浜からアメリカに来て、日々奮闘中！あつという間に1ヶ月が過ぎ、新しい生活にも慣れた気がしています。ずっと他業界にいた分、まだ分からない事ばかりですが、昔から雑誌は大好きで、趣味は雑誌という位熱読して研究していた時期もあったので、良い誌面を作ろうと力が入ります。これからLAの様々なビジネスの事、中国の事、韓国の事、とにかく沢山学んで、皆様に満足して頂ける雑誌作りに励みます！

久保 尚可

大家好，我是J-goods的新成員，名叫久保尚可。從日本橫濱來到美國之後每天都在奮鬥，不知不覺中一個月就過去了，對這裡的新生活也習慣了不少。我以前在其他業界工作，在這方面還有很多不懂的事情，但我真的很喜歡雜誌，說看雜誌是我最大的興趣也不為過。因為曾經深入研究過雜誌一陣子，想到要做好一本雜誌就會認真起來。關於中國跟韓國的事情還有各種商業方面的知識，今後在LA這段日子我要學習的東西還有很多，不過為了要做出讓各位讀者滿意的雜誌，我會努力加油的！

Naoka Kubo

偶數月第2週開始分發 請到以下地點領取J-goods雜誌

SOUTH BAY

大華超市
Gardena

BRADELIS NEW YORK
Torrance

EBOSHI RAMEN
Lomita

GAJA
Lomita

KAPPO SEAFOOD
Torrance

KAI SUSHI SPORTS BAR
Lomita

MARUKAI超市
Torrance & Pacific

MATSUI
Torrance

SHINSENGUMI
YAKITORI
SHABU SHABU / HORMON

SHINSENGUMI
HAKATA RAMEN
Gardena

TORIMATSU
Gardena

TOKYO BEAUTY
Torrance

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

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

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：
E. info@j-goods.us
T. 310-464-0990

OTHERS

大華超市
Van Nuys

NIJIYA 超市
Little Tokyo

GYUKAKU
Topanga Canyon

SMALL ISLAND
Northridge

暢飲 **ASAHI**
盡享夏天



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'S #1 BEER