www.j-goods.us

J-goods

2011
4-5
Apr. May
雙月刊 免費
Vol.41
Since 2003

「日本人」精心製作的日本最新流行資訊雜誌
日本の新しい情報をPOPに「日本人が」紹介する情報誌

珍藏版
壽司目錄

感動人心的
壽司
美味

ああ感動の寿司
ここにあり

J-good RESTAURANTS
$20以下的
美味壽司

歡迎到
www.J-goods.us
登錄會員，好處多多！

www.J-goods.us
登録すると特典いっぱい！
생활향신료(生活香辛料)
韓国語版も
www.J-goods.usで！

Be Friends with us on Jgoods J-goods

Follow us on @Jgoodsreaders



美味乾杯!!

壽司的最佳拍檔
SAPPORO BEER

壽司的日文漢字為「鮨」。「旨」在日文中為美味之意，在魚字旁加個旨，也就是說壽司是魚肉最美味的吃法。不過要讓壽司更好吃的話，還是少不了SAPPORO BEER吧。因為它每一口都充滿了麥芽和啤酒花的風味，既可洗去口中的鮪魚油脂又可襯托出白肉魚的鮮美。來，今天就用壽司跟SAPPORO BEER來乾杯吧。



全美銷路最好的日本啤酒 — SAPPORO

SAPPORO U.S.A., INC.

www.sapporobeer.com TEL:310.792.7458

PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.

©2011 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

SAPPORO
Imported
PREMIUM BEER





SANYO

美味白飯的秘密是…？





你知道「壽司飯」掌握了壽司的六成味道嗎？雖然大家都把焦點放在魚肉之類的材料上面，沒有把先決條件的壽司飯煮好的話絕對不可能做出好吃的壽司。

真正好吃的白飯要用爐灶才煮得出來，因為爐灶所產生的強大熱對流能夠徹徹底底翻攪到每一顆米粒，煮出來的飯每一粒都站得直挺挺的，而這才是最完美的白飯。

SANYO的壓力IH電子鍋以其獨到的高度壓力技術成功重現了爐灶的強大熱對流，利用不斷重複的加壓(1.2氣壓)和減壓(1.0氣壓)來讓鍋內產生激烈的翻攪沸騰，所以每一顆米就好像在爐灶中跳著自由奔放的森巴舞一樣，煮出來的每一粒白飯當然也就充滿了最熱情的美味。

因為壽司飯必須跟調和醋一起攪拌，稍為煮硬一點才是竅門所在，只是水分跟時間的控制不容易掌握而已。不過你大可放心，SANYO的壓力IH電子鍋只要選擇「SUSHI」模式就可以煮出漂亮的壽司飯，其他像糙米飯、發芽糙米飯、菜飯、清粥、米糕等等，也都只要按個鈕就可以煮出來。原來美味白飯的秘密就是SANYO的高性能電子鍋？！

如何煮出好吃的壽司飯

材料

優質良米 …3cups　　水…3cups　　壽司醋…1/2 cup

煮法

① 正確量米
② 洗米時動作要輕快，洗到換水三次後即可
③ 在內鍋中加水加到「SUSHI」的標線處
④ 選擇「SUSHI」模式並按下START按鈕
⑤ 煮好之後等15分鐘左右
⑥ 將白飯移到大碗後在每個地方都灑上壽司醋
⑦ 用飯勺把醋均勻攪拌到白飯裡面。攪拌時不要擠壓到飯粒，用「切」的感覺去拌

Tip：這時候可以再用扇子搧掉多餘的水份，這樣一來會讓壽司飯更香更漂亮





元祖 圧力IH
SINCE 1992
特許 おどり炊き



© 2011 SANYO Home Appliances

(818) 998-7322　www.us.sanyo.com　www.cookingwithsanyo.com

ECJ-JG 10W 5.5 Cups

日本製造

歡迎就近到各亞洲系家電行選購 或至 http://www.us.sanyo.com/SANYO-Store

CONTENTS

J-goods® Magazine
April 2011 - May 2011
Vol. 41
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, Dairo Ueda
Art Director Midori Yamanaka (Studio Verno)
Designer Miki Hayashi
Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim
Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Kaori Tsuda
Web Designer Hayato Kawaguchi
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

J-SPECIAL

感動人心的壽司美味 令人感動的壽司大全集 5

怎麼會有這麼好吃的壽司店？！怎麼會有這麼便宜的壽司店？！在家裡也可以做出這麼好吃的壽司嗎？！本期的壽司大全集裡面有絕對值得保存起來的壽司目錄，還有用照片來介紹一些稀奇或應時的壽司材料，趕快拿著這一本大全集去壽司店吃吃看吧！

J-RECIPE

丸子壽司 Kikkoman USA獨家贊助提供 17
方便又好吃的散壽司 Nagatanien 獨家贊助提供 16
海鮮散壽司 S&B International獨家贊助提供 19
加州捲 &夏威夷飯糰 Takaokaya獨家贊助提供 18
壽司捲 Yamamotoyama獨家贊助提供 15

J-good RESTAURANTS

$20以下的美味壽司 20
Kula Sushi 20
Mitsuru Sushi & Grill 20
Sushi Boy 20
Sushi Q 21
Tenryoan 21

J-BEAUTY 給你最日本的KAWAII 28
J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 23. 25. 30
J-SHOP 跟知名日文雜誌 I'ovest合作的郵購專欄 29
J-TOWN 「東京新發現」讓住在東京的台灣人告訴你 22
J-TRAVEL 逐一介紹日本47個都道府縣 24

J-goods一年份訂閱申請表 [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[含美國國內 $10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

FOOD / BEVERAGE / ALCOHOL
Hakutsuru Sake 6
Kikkoman 17
Kinjirushi Wasabi 15
Nagatanien 16
Nishimoto Trading 25
Sapporo Beer 2
S&B 19
Takaokaya 18
Yamamotoyama 15
RESTAURANT
Chaya 2
Jazz Cat 27
Jubei 14
Kanpai 12
Kanpachi 10
Kappo Seafood 13
Kosuke 27
Kuidokoro Ojiya 23
Kula Sushi 20
Mai Beverly Hills 12
Mitsuru Sushi & Grill 20
Oiwake 21
Oki Doki 26
Santouka 2
Sushi Boy 20
Sushi Koto 14
Sushi Q 21
Tenryoan 21
U-ZEN 13
HOME APPLIANCE
Sanyo 3
BEAUTY / HEALTH
Bannou-Cha 26
Hideo Hair Design 28
KC Long Pai Studio 28
Masao (Max) Akimoto 30
HOBBY / SHOPPING / SERVICE
J-shop 29
H.I.S. 24
日本加油 32

感動人心的壽司美味

「好想吃壽司！！」一旦有了這樣的念頭就會開始覺得坐也不是站也不是，壽司的味道跟口感也會自動在嘴巴裡重現，腦子裡除了壽司之外根本容不下其他任何東西。對日本人來說…不，對筆者來說，壽司就是這麼有魔力的一種食物。

日本師傅捏出來的傳統壽司、超市賣的外帶壽司、速食風格的壽司、用水果捲起來然後再淋上巧克力醬的創意融合壽司…。現在壽司已經完完全全地國際化，到世界上任何一個地方幾乎都看得到壽司的蹤影。

身為壽司迷的筆者我敢斬釘截鐵地說：「壽司的美味絕對可以感動世界上每一個人！」



由Hakutsuru Sake獨家贊助提供清酒訊息

嬌若春花的溫柔美酒

一身飄逸淡雅的粉紅，就好比春日中的柔嫩花瓣一般。Hakutsuru的純米濁酒「小百合」帶著沁心可口的自然甘甜，口味輕重也拿捏得恰到好處，不用說喜歡喝日本酒的人，就連女性朋友或對日本酒敬而遠之的人也都對小百合情有獨鍾，而春天的到來更是為她增添了幾許迷人的魅力。

在釀造日本酒的過程中必須將未過濾的原酒（渾然成為一體的米、麴和水）榨乾淨，一般來說我們都是用密度細緻的布去榨出清澄無瑕的酒汁，



不過濁酒卻是反其道而行，刻意用密度疏鬆的布去榨出混濁的汁液，如此一來便可留下活生生的酵母以及蒸米的碎片，喝起來反而有一種清酒所沒有的豐富口感和香氣。

小百合的馥郁甘甜來自於Hakutsuru精選的優質良米，那跟添加糖分而調製出來的濃稠甜味絕對不一樣，而是一種可以讓心靈感到平靜、來自於米本身的輕柔甘甜。喝起來清澄爽口的小百合不會壞了菜餚的風味所以非常適合在用餐時飲用，搭配壽司跟生魚片時更是別有一番風味。

春眠不覺曉，處處聞啼鳥。

夜來美酒香，花落知多少。

今夜良宵，就陶醉在嬌若春花的小百合懷抱中吧。



白鶴純米濁酒
さゆり Sayuri
300ml



白鶴純米濁酒
さゆり Sayuri
720ml

清酒 白鶴

Hakutsuru Sake of America, Inc.
www.hakutsuru-sake.com
info@hakutsuru-america.com
白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

話說回來，為什麼壽司會好吃到令人感動呢？



用化學的角度來說明的話是這樣的：醋飯裡面的調和醋含有鈣、鉀、鎂等多種微量礦物質，而一般的壽司飯都是有點溫溫的，跟人的皮膚溫度差不多，當壽司飯和冰冰涼涼的生魚片合為一體的那一瞬間，雙方的溫度差會在兩者接觸的部分讓酵素活動起來而產生大量胺基酸，而胺基酸也就是讓舌頭感到「美味」(Umami)的主要成分…。壽司好吃的理由就在這裡。

知道這樣的原因之後試著去比較了一下。先把壽司飯跟生魚片分開來吃吃看，然後再跟一起吃的感覺比較一下…天哪！那股在口中擴散開來的美味真的完全不一樣耶！啊，真是太感動了…

壽司好吃的理由還有一個：讓美味的化學反應更美味的專業技巧。

功夫好的師傅捏出來的壽司，一放進口中壽司飯就會自然散開。為了要捏出這種入口即化的Shyari(專門用來稱呼壽司飯的日文發音)，壽司師傅都必須經過嚴格的修行才能夠學會如何把空氣絕妙地捏進壽司飯裡面。當入口即化的Shyari與材料合而為一，我們的舌頭便能夠感受到更完美的滋味。

所以說壽司一定要整個一口吃下去。分成幾口吃掉或是把Shyari跟材料分開來吃，只是糟蹋了那份美好的感動而已。

二話不說，現在就去道地的壽司店吃吃看吧。可以的話最好坐在櫃檯前面的位子，因為可以看到師傅在眼前親手為你捏壽司的櫃檯可是既特別又神聖的地方。

「今天有什麼好吃的？」

一邊跟師傅聊天一邊望著櫃子裡的各種新鮮材料，可是一種相當難得的愜意享受。

一般來說，吃壽司的順序最好從清爽的白肉魚或貝類開始，然後慢慢往濃厚又肥美的海膽跟鮪魚腩(TORO)而去。不過您也可以不用拘泥於此，按照店家的推薦或自己的喜好想點什麼就點什麼。

接下來是吃壽司的規矩。可能很多人都想知道，但是問了壽司師傅之後他卻說：「吃壽司哪有什麼規矩，你愛怎麼吃就怎麼吃。」不過J-goods為了讓壽司的美味昇華到極限，還是要特別在這裡為各位介紹一種很內行又漂亮的吃法。

1. 不要把綠芥末溶到醬油裡

溶到醬油裡面的話會破壞掉綠芥末的清爽風味，為了充分享受材料本身的美味，最好不要把綠芥末溶到醬油裡。

2. 放心大膽地用手拿來吃

日本人習慣用「夾」這個動詞來表達吃壽司這個動作。也就是說，壽司捏好之後要馬上用手指頭去夾起來吃才過癮。

3. 醬油要沾在材料上面

用下面的壽司飯去沾醬油的話不只會讓飯粒散掉，也會因為沾太多而壞了壽司原本的風味。用拇指、食指和中指這三根手指拿起壽司，然後輕輕地反過來用壽司上面的材料去沾醬油才是內行人的吃法。

4. 保持材料朝下的姿勢直接將壽司放入口中

據說當生冷的材料遇到溫暖的舌頭，又會繼續產生大量的美味成份…。能夠做到這裡的人已經是段數相當高的壽司迷了。

也許「愛怎麼吃就怎麼吃」才是最好的吃法也不一定，不過就算當作被騙了也好，真的很希望各位讀者也來試一次看看剛才介紹的吃法。

壽司目錄

看到這邊，已經等不及要去吃當季的新鮮壽司了吧！接下來就是位於Gardena的壽司名店Kanpachi所提供的壽司目錄，從應時到基本的各種壽司材料應有盡有，現在就拿著J-goods直接到壽司店去吧！

01. 鮪魚／Tuna

壽司之王。鮮嫩濃厚的口感使人回味無窮，並富有DHA等多種營養。



02. 芝蝦・對蝦／Shrimp

口感飽滿滑嫩、味道鮮美無比，無論是生是熟都可作為壽司材料。



03. 鮭魚／Salmon

肥嫩鮮美的鮭魚不但沒有魚腥味，營養跟美味更是豐富。



04. 鮪魚腩／Fatty Tuna

在鮪魚腹部當中，含有霜降的部位稱為中鮪魚腩(Toro)，脂肪含量最多的部分稱為大鮪魚腩。



05. 幼鰤魚／Yellowtail

在日本的迴轉壽司中人氣僅次於第一名的鮪魚腩。



06. 紅鯛／Red Snapper

白肉魚之王。充滿彈性的甘甜魚肉可是壽司的最佳拍檔。



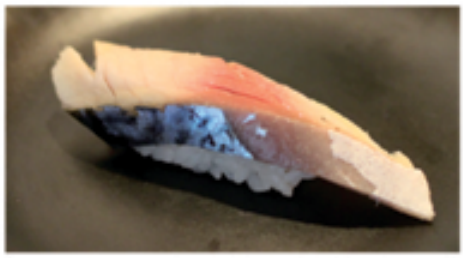
07. 比目魚／Flatfish

清淡爽口的味道，在美國相當受到歡迎。



08. 醋醃青花魚／Mackerel

青魚中的代表。除了醋醃之外，夠新鮮的話生吃也沒問題。



09. 海松貝／Giant Clam

海岸的潮香與自然的甘甜，加上那絕妙無比的嚼勁實在令人難以忘懷。吃的時候別忘了灑點鹽再滴幾滴檸檬汁上去。





Kanpachi(勘八) Kido老闆

在本期特集的壽司材料目錄中要是看到什麼想吃的，不用懷疑，直接到Kanpachi吧。

註)不少壽司材料只有在某段期間或季節才吃得到，請多加留意。

10. 鯵魚・飛虎魚／Pompano

如今儼然已是高級的壽司材料，一般都習慣在上面放片生薑。



11. 穴子魚・星鰻／Sea Eel

壽司的招牌材料，跟鰻魚不同的是它比較沒有那麼油膩所以相當受到歡迎。



12. 煎蛋／Omelet

每家壽司店的煎蛋味道都不太一樣，而且從煎蛋就可以知道這家店是不是真功夫。



13. 小鰭魚／Gizzard Shad

由於容易腐壞，一般都趁新鮮時用醋醃起來。



14. 章魚／Octopus

生鮮的章魚要先仔細揉過之後才能做成壽司，算是相當費時費力的材料，越嚼越甜是它最大的魅力。



15. 甜蝦／Sweet Srimp

名副其實的香甜，驚為天人的美味。剩下來的頭還可以做成炸蝦或味噌湯。



16. 鳥蛤／Cockle

具有獨特的香氣和口感，淡淡的甜味是它吸引人的地方，沾鹽吃非常可口。



17. 高體鰤魚・紅甘／Amberjack

高級壽司材料之一，飽滿結實的肉質與香濃美味的魚脂是它的特徵。



18. 蝦蛄・富貴蝦／Mantis Shrimp

它是蝦子的同類，雖然其貌不揚但味道可不輸蝦子。有賣這種壽司的地方很少。



19. 醃鮪魚 ／Marinated Tuna
用醬油或日式調味汁醃好的鮪魚紅肉。



20. 魷魚・花枝／Squid
味道清淡卻能口齒留香，不過最吸引人的還是那股會令人上癮的嚼勁。照片中為魷魚之王：劍先魷魚。



獨樹一格的 Kanpachi壽司

21. 海膽／Sea Urchin
跟鮪魚腩(Toro)及鮪魚並駕齊驅的超人氣高級食材，濃厚的香甜滋味堪稱天下一品。



22. 小鱗鰶／Japanese Halfbeak
現在剛好是最美味的季節，它那美妙的肉質跟細膩的風味只有現在才吃得到。



23. 蛤蜊貝柱／Small Scallops
有點脆脆的口感和海邊的潮香是蛤蜊貝柱獨有的魅力。



24. 白蝦／Glass Shrimp
白蝦又有海中貴婦之稱，只有在固定的季節才能吃到。看到這種貴重的蝦子可千萬別錯過。



Kanpachi
勘八

壽司名店Kanpachi
種類豐富、十全十美

預算:$$-$$$

T. 310.515.1391

A. 1425 W. Artesia Blvd. #27,
Gardena, CA 90248



即將在LA迎接創業35週年的Kanpachi是銀座一家老字號的姊妹店，對我們日本人來說是無人不曉的江戶式壽司名店，而且Kanpachi的味道完全就跟日本一樣…不，甚至已經有過之而無不及了。

江戶式壽司都是師傅用手一個一個握出來的，每個動作都是為了要讓壽司的風味提升到十全十美的境界，所以說它是藝術品也不為。例如章魚好了，Kanpachi為了讓章魚的柔嫩和鮮美更為突出而花很長的時間去揉，所以吃起來特別鮮嫩可口，而且沾鹽來吃的話會更香。







25. 銀魚／Icefish

吃過的人肯定都忘不了那黏糊糊的口感和甘甜吧。可以吃到銀魚的季節有限，而且有賣的地方也不多。



26. 螢火魷魚／Firefly Squid

它只有在春天才能吃到，在口中散發出來的甘甜滋味可是天下一品。



27. 生章魚／Raw Octopus

生章魚的風味跟燙過的完全不一樣，而且生章魚壽司也很少見。



28. 章魚吸盤／Octopus Sucker

脆脆的口感和絕妙的滋味教人戀戀不忘。



29. 蛤蜊／Clam

因為火候不容易掌握，在美國要找到有煮蛤蜊的壽司店可不容易。



30. 海參／Sea Cucumber

沾橙醋和辣蘿蔔泥去吃，每一口都充滿了大海的美味。



31. 飛魚卵／Fish Egg

用鹽醃過的飛魚卵具有不可思議的彈性口感，而魚卵本身的香醇更是錦上添花。



Kanpachi壽司的豐富種類堪稱LA第一，銀魚、白蝦和蛤蜊等等這些難得一見的季節限定壽司也都使用最新鮮的材料。要不是Kido老闆的為人和實績長年以來受到信賴，這樣的成果是不可能實現的。

看到這裡也許您會開始擔心價位的問題吧。放心，他們雖然擁有大師級的手藝和最高級的材料，價格卻非常公道。照片中的主廚推薦壽司套餐有14個壽司(含黑鮪魚腩)、茶碗蒸(蒸雞蛋羹)、味噌湯、點心等等，一人份只要$34。(照片為兩人份)



還沒完呢！
這些也是壽司材料

32. 沙丁魚／Sardine

只有新鮮的沙丁魚肉才能做成壽司，所以如果在壽司店看到沙丁魚壽司，也就表示這家店的進貨管道夠新鮮。



Kanpai 乾杯

握壽司也好吃
壽司捲也好吃

預算:$$$
T. 310.338.7223
A. 8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045 (LAX附近)
7days Open
www.kanpai-sushi.net

用日本進口的新鮮材料握出來的傳統壽司是Kanpai的招牌，不過他們的創意壽司和壽司捲也絕非省油的燈。例如右下方的照片，稍微烤過的鮪魚壽司不但風味濃郁，放上一片烤大蒜後更是絕妙。其他像是蟹肉和酪梨(油梨)的雙寶壽司以及香橙胡椒烤蝦壽司等等，多花一點功夫也是Kanpai的做法。大受好評的創意壽司捲多達十種以上，有切過之後再烤的或是洋蔥片壽司捲等等，每一種都是Kanpai的獨家美味。









Mai Beverly Hills 舞

這是Beverly Hills的價格嗎？





預算:$$
T. 323.655.2253
A. 8300 Wilshire Blvd.
Beverly Hills, CA 90211
7days Open




主廚推薦壽司組合


Mai Kaiseki

如果說要去Beverly Hills吃飯而且又是滿高級的餐廳，可能很多人都會擔心價位吧。但是您放心，到Mai Beverly Hills就不用顧慮了。大受好評的主廚推薦壽司組合只要$35，連同壽司捲在內最多共有24個壽司，肯定可以讓您飽餐一頓，而且主要材料都是每週從日本進貨數次的鮮魚和當季食材，就算每星期去也可以嚐到不一樣的美味。

不需預約而且一人份也可以點的Mai Kaiseki同樣是$35，而$150的高級日式宴席則由在一流日式餐廳中修練過的廚師親手操刀，每一道菜餚都是精緻又美味的藝術品，而且還可以事先指定AAA等級的和州牛或龍蝦等特別菜色。菜餚的材料不但都是上上之選，啤酒、日本酒、葡萄酒和各種烈酒也都非常豐富，真不愧是Beverly Hills的餐廳。

大受歡迎的星期六日吃到飽(11:30am–3:00pm)只要$15就可以吃到各種豪華壽司，加上香檳喝到飽也只要$20，不去真的就虧大了。

33. 長鰭鮪魚／Albarore

在日本雖然很少被用來做壽司，在美國卻是相當受歡迎的壽司材料。其實鮪魚罐頭的原料就是這個。



34. 生扇貝／Scallop

價格有些偏高，不過美味也是大家所公認的。不只是美乃滋(蛋黃醬)口味的涼拌貝柱好吃而已，肥厚又甘美的生貝肉也是一絕。



35. 鮑魚／Abalone

彈性十足的口感加上飽滿豐腴的美味，不愧是五星級的高級食材。











他們從產地精挑細選這個時期最好吃的海鮮，鮪魚也準備了黑鮪魚和大目鮪魚兩種。這些最新鮮的美味，都由在日本修練過的正宗壽司師傅握成傳統的江戶式壽司。Kappo Seafood雖然容易給人一種相當高級的感覺，不過他們的日本料理和其他菜色真的每一樣都物超所值，而且最近還推出了Early Bird折扣等多種優惠活動。特別受到歡迎的是特上壽司總匯，一天甚至可以賣出30份以上呢。

Kappo Seafood

四月的應時美味
鰹魚和小鰭鰶

予算:$$-$$$

T. 310.782.0530
A. 1757 W. Carson St. #S
Torrance, CA 90501
7days Open
www.kapposeafood.com







U-ZEN 友禪

19年來的真情老店





老闆 Masa Mizokami

預算:$$

T. 310.477.1390
A. 11951 Santa Monica Blvd.
Los Angeles, CA 90025
7days Open
www.u-zenrestaurant.com

坐在櫃檯前面的常客問老闆說：「Masa，今天有什麼好吃的？」然後綽號Masa的Mizokami老闆就開始熱情地對客人說明，他們之間的對話聽起來就是有一種不可言喻的溫馨。

看到從軍艦壽司上滿出來的一堆鮮豔鮭魚子，就可以知道Mizokami老闆的豪邁個性；從Crunch Roll這種淋上醬油和特製洋蔥醬的油炸壽司捲當中，也可以感受到他對美味有一種求新求變的熱忱。在東京的傳統料理店累積了多年經驗的Masa，無論什麼食材都會把最好的一面呈現給客人，所以常客才會這麼多吧。因為店裡的壽司材料大多是日本進口的當季食材和新鮮珍味，想跟老闆打個招呼的話，直接說「Masa，今天有什麼好吃的？」就行了。

從晚上八點到打烊為止的Happy Hour，酒類和大杯啤酒只要$4，小杯啤酒$2。晚餐的菜單中最受歡迎的Kuikiri Set可以從海鮮散壽司和天婦羅等十種以上的菜餚裡面任選三樣，而且價格只要$19.80，超大份量保證讓你吃得心滿意足。

36. 鰻魚／Eel

雖然穴子魚(星鰻)比較常被用來做成壽司，不過也有很多人喜歡鰻魚的濃厚美味。



37. 鮭魚卵／Salmon Roe

討喜的形狀和活潑亂跳的口感，讓鮭魚卵在壽司界佔有了一席之地。



盡情享用師傅做的道地壽司之後，喜歡壽司的人當然也想在家裡自己做個壽司看看。完全不必用到油的壽司不但有益健康，全家一起動手做的話更是和樂融融。只要把壽司醋加到剛煮好的白飯裡面，然後再準備好海苔跟喜歡的材料，壽司捲、丸子壽司、散壽司…想吃什麼壽司就做什麼壽司吧！

Sushi Koto
鮨処古都

魄力十足的美味
看照片就知道

預算:$$

T. 714.964.0988
A. 18225 Brookhurst St. #7
Fountain Valley, CA 92708
7days Open
www.kotooc.com

多到快要滿出來的海膽跟鮭魚，還有木桶上那一塊肥美的鮑魚…光從照片就可以感受到那份新鮮而教人垂涎三尺呢。Matsuki老闆在築地修行多年，其他師傅也都是開店以來的熟面孔，跟他們聊天就好像和老朋友閒話家常一樣。在Sushi Koto除了握壽司之外，海鮮蓋飯跟生魚片也絕對不能錯過。超人氣的海鮮蓋飯套餐集合了當天最好的材料，而且附前菜、生魚片和日式油炸小菜只要$38，保證物超所值。









特別版

Jubei 十兵衛

登峰造極的天婦羅和日本料理





T. 909.869.7881
A. 20627 Golden Springs Dr. #2K
Diamond Bar, CA 91789
Monday Closed







今年春天，在LA的日本料理界中有傳說之稱的最強廚師搭擋又回到了Jubei。一位是曾經在鼎鼎大名的New Otani Hotel擔任千羽鶴的大廚佐賀先生(Nobuo Saga)；另一位則是千羽鶴的天婦羅大師山崎先生，大家都叫他Yama-chan。佐賀先生的料理以美不勝收和細膩風味著名，完全是日本一流的高級餐館水準；而Yama-chan則擅長以酥脆的薄麵衣徹底封住材料自然風味，讓炸出來的天婦羅每一口都香嫩多汁。筆者打從心底認為，他的天婦羅是全LA最好吃的。

內含天婦羅、壽司和牛排的主廚推薦套餐只要$45起，加上純正日本和牛的套餐也只要$75起。由這兩位大師親手操刀所烹調出來的最高級食材，這樣的價格其實一點也不貴，如果想要好好品嚐他們做出來的日本菜，建議您在星期四、五、六到Jubei用餐。

當然，Jubei的壽司也不能錯過。目前這個時期有從日本直接進口的梶江琥(牛角蛤)，在其他地方可是吃不到的珍奇美味。要是有人問你LA現在最熱門的日本餐廳是哪一家，說Jubei就對了。

J-RECIPE

由Yamamotoyama獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

用最高級的海苔來個壽司捲吧！



材料

喜歡的生魚片(鮪魚、鮭魚、蝦子等)
Yamamotoyama有明海苔
白飯
壽司醋

做法

① 海苔切半
② 鋪上壽司飯
③ 放上喜歡的材料
④ 捲起來即可

壽司捲雖然做法簡單，不過只要挑個好的海苔，在家裡也可以做出令人讚嘆的美味。

高級海苔跟廉價海苔的美味成份以及營養素含量原本就有所差異，好的海苔不但顏色又深又濃而且帶著光澤，美味跟營養更是豐富。既然要自己做壽司捲，當然就要用最好的海苔！

以真心生產茶葉和海苔的山本山已經有三百年以上的歷史，他們的日本原產有明海苔更是擁有最高級的風味和最上等的營養成份。山本山海苔就連我們常去的壽司店都在使用，壽司師傅都相信的品質當然值得信賴。

日本原產



山本山

Yamamotoyama of America

T. 909.594.7356
www.yamamotoyama.com

Kinjirushi Wasabi

美日營業用市占率第一的芥末

也許很多人認為芥末越辣越好，其實不然。真正的芥末不只要辣，還要夠香、夠甜，而那份獨特的風味對生魚片和壽司來說更是少不了的點綴。

日本製造的金印生芥末泥以正宗芥末和西洋芥末製成，讓您可以充分享受芥末本身的嗆辣風味和口感。

由於金印芥末是營業用市占率第一的芥末，各位在壽司店吃到芥末時的那份感動很可能就是金印哦！

香港超市近期推出！







金印
KINJIRUSHI

Kinjirushi Sales Co., Ltd.

T. 310.782.8700
A. 365 Van Ness Way, Suite 504, Torrance, CA 90501
ww.kinjirushi.co.jp (有中文)

J-RECIPE

由Nagatanien獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

只要跟剛煮好的飯拌一拌就行





超值家庭號!!
可以做兩次2杯米份量的散壽司
蔬菜調理包和壽司醋×2袋
漂亮的海苔絲×2袋

散壽司在日本的派對或是喜慶宴會上非常討喜，一種是直接在壽司飯上面放上各種海鮮的生魚片，另一種是把煮好的材料拌進壽司飯裡面。用來拌飯的胡蘿蔔、蓮藕、香菇、竹筍等材料都要先用高湯煮到入味，其實還滿花時間的。

不過只要有永谷園Nagatanien的「壽司太郎」，你就可以不費吹灰之力做出費時費力的超美味散壽司！它不但No MSG Added，裡面的材料都用昆布(海帶)鰹魚高湯幫你煮好了，醋也幫你加進去了，海苔絲也幫你準備好了，所以真的只要拌到剛煮好的飯裡面就行。你看，這麼方便又好吃的壽司太郎，絕對可以讓家人都喜出望外的！

方便又好吃的散壽司

材料 (2人份)

米…2 cups
(或5碗剛煮好的白飯)

Nagatanien壽司太郎…1袋







做法：

① 煮2杯份的白飯(硬一點比較好)

② 把煮好的飯跟袋子裡的材料倒進大容器中迅速攪拌

③ 盛到別的盤子裡再灑上海苔即可

另外再放生魚片或鰻魚這些喜歡的材料進去就是更豪華的散壽司哦！

歡迎就近到日系或亞洲超市購買

NAGATANIEN CO., LTD. Tokyo Japan

www.nagatanien.co.jp

永谷園 NAGATANIEN NATURALLY EXCELLENT TASTE

J-RECIPE

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

在家裡也可以做出超美味的壽司！

不管握壽司還是散壽司，只要你喜歡壽司，現在就在家裡自己做做看吧！

首先要準備的是醋飯用的醋，而且這醋不只是醋飯或醋拌涼菜的調味而已。醋本身具有恢復疲勞以及降低膽固醇和中性脂肪的效果，說它是一種擁有神奇力量的健康食品也不為過。

在米醋當中加砂糖和鹽進去就是壽司用的醋，只是要調出理想的比例很費功夫，而這時候可以大顯身手的就是可以直接使用的Kikkoman壽司醋！它的風味連壽司師傅都點頭稱是，而且調味比例也都弄好了，你只要把它加進煮好的白飯裡面攪拌一下，一鍋香噴噴的壽司飯就完成了。



說到壽司，自然少不了醬油。如果說第一個用在壽司的調味料是醋的話，那麼最後一個就是醬油了。也就是說，醋跟醬油是決定壽司風味的關鍵所在。由於壽司是一種相當簡單樸素的料理，所以醋跟醬油會大大左右壽司的風味，在選擇的時候可千萬不能馬虎。Kikkoman身為醬油的正宗傳統老店，在日本料理的調味技術方面也居於領先地位，所以哪怕是在自己家裡做的壽司，只要有Kikkoman的話就可以讓風味更上一層。

這次來個可愛的「丸子壽司」你覺得怎麼樣呢？大人小孩一起做的話會更開心哦。日本料理的調味，放心交給Kikkoman吧！

丸子壽司

把喜歡的生魚片或醬菜放到白飯上，再揉成一口大小的丸子就可以了。

材料 (4人份)

溫熱的白飯…4碗

Kikkoman壽司醋…大匙4 ½

綠芥末…適量

生魚片、煎蛋、醬菜等等

鮪魚／鮭魚／比目魚／幼鯛魚／蝦子／海膽

…只要你喜歡什麼都可以

做法

1. 將Kikkoman壽司醋加到溫熱的白飯裡面並且攪拌均勻
2. 把生魚片放到保鮮膜上面並塗上綠芥菜，然後再放一口大小的壽司飯上去
3. 利用保鮮膜將材料包成袋狀，一手握住上方一手將下方捲成丸子狀
4. 解開保鮮膜便大功告成！



kikkoman
seasoning your life

Kikkoman Sales USA, Inc. www.kikkomanusa.com www.pearlsoymilk.com

J-miniRECIPE by Takaokaya 越嚼越香的海苔



材料 (4條)

溫熱的白飯… 茶碗4碗
壽司醋… 5 tbsp
酪梨(油梨) …1顆
小黃瓜…1根
蟹肉棒…8條
芝麻或魚卵…適量
Takaokaya海苔…2大片

做法

① 海苔切半後放在做壽司捲用的竹簾上(訣竅：先用保鮮膜把壽司竹簾包起來)
② 將拌好壽司醋的白飯平鋪在海苔上，並灑上一些芝麻或魚卵
③ 將白飯跟海苔翻過來讓海苔朝上，然後把材料放在離自己較近的一邊
④ 從放材料的一邊開始捲過去，捲的時候要壓緊一點
⑤ 用沾濕的菜刀切成八等份便大功告成



高岡屋(Takaokaya)從1890年就開始製作海苔，是一家值得信賴的海苔老字號。現在就來試試看高岡屋提供給我們的秘方海苔食譜吧！



J-miniRECIPE by Takaokaya 越嚼越香的海苔



材料 (4個)

溫熱的白飯…茶碗2碗
SPAM(午餐肉)…1/2罐
Takaokaya海苔…2大片
醬油…少許
拌飯香鬆…少許

做法

① 將SPAM切成八等分厚
② 用平底鍋把SPAM兩面都煎好(訣竅：最後放一點醬油進去可提升風味)
③ 配合SPAM大小捏飯糰(訣竅：可按照喜好在下面沾些拌飯香鬆)
④ 將SPAM放到飯糰上，再用切半的海苔捲起來即可



海苔含有維生素、礦物質、食物纖維、鐵質、鈣質等多種豐富營養而且熱量又低，因此又被稱為「大海的蔬菜」。



Takaoyaka USA Inc. www.takaokayausa.com

TAKAOKAYA

J-RECIPE

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

點綴風味的名配角

帶著一股刺鼻又清香的辛辣，對壽司或生魚片來說是少不了的最佳配角…。對，它就是綠芥末。現在我們看到的握壽司大約在兩百年前便已成形，而從那時候開始壽司就已經是醋飯、材料和綠芥末這樣的組合了。當時的綠芥末是為了除去魚類的腥臭，並且利用綠芥末本身的抗菌效果來防止腐壞。即使抗菌作用在保存技術發達的現代已經不是那麼重要，但現在的壽司依然少不了綠芥末。因為綠芥末本身擁有的美麗色澤和清香風味可以完全襯托出壽司的風味，而這也正是它能夠在這兩百年來站穩頭號配角的秘密。綠芥末是一種十字花科植物的根部，磨成泥後可藉由與空氣的接觸而讓酵素產生作用，進而活化出那份特有的辛辣成份。

S&B本生綠芥末完整保留了剛磨成泥狀的新鮮風味，而且原料都使用最優良的純正品種，風味跟一般的綠芥末截然不同。除了辣味之外，您還可以在那深處感受到一股隱隱約約的甘甜和美味，而那份清爽又芬芳的香氣更是迷人。隨時準備一個放在桌上，大家就可以在需要綠芥末的時候享用到新鮮的美妙滋味。

除了綠芥末之外，S&B還有黃芥末、大蒜泥和生薑泥等多種軟管佐料系列任君選擇，每一種都是最新鮮的自然美味而且只要輕輕一擠即可食用，這麼方便的東西不給他湊齊的話豈不是可惜了嗎？!



海鮮散壽司

在壽司飯上面放些喜歡的材料即可，沾著綠芥末來盡情享用吧

材料 (4人份)

溫熱的白飯 …茶碗4杯
市面上賣的壽司醋 …65ml
S&B本生綠芥末
各種生魚片
或是鰻魚、鮭魚卵、蝦子、煎蛋…等等，想放什麼就放什麼

做法

① 把壽司醋加到溫熱的白飯裡面攪拌均勻，然後用乾淨的布蓋上去等飯涼一些
② 把做好的壽司飯盛到容器中，然後再均勻灑上自己喜歡的材料
③ 依個人喜好放上切成細絲狀的煎蛋或海苔
④ 沾著綠芥末和醬油享用即可



S&B本生綠芥末

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

J-good
RESTAURANTS

$20以下的美味壽司

便宜！方便！而且又好吃！
雖然沒有櫃檯的位子可以坐，材料、味道跟價錢可都叫人心服口服。
有套餐，有TO GO，也有當紅的迴轉壽司等等，
現在就去品味一下這些令人感動的壽司吧！











Kula
Revolving Sushi Bar
理所當然的迴轉壽司

預算:$
T. 949.533.0747
A. 2700 Alton Pkwy. Suite 133
Irvine, CA 92606
(與Super H Mart在同一購物中心內)
7days Open

在日本吃過迴轉壽司的人都會覺得不可思議吧。這麼優質又好吃的壽司怎麼會這麼便宜呢？在美國想吃道地的日式迴轉壽司，到Irvine的「無添Kula壽司」就對了。他們在日本已經有270家以上的分店，而Irvine分店跟日本一樣講究天然食材，絕不添加任何化學調味料和保存料，而且每盤壽司一律$2。最近還多了不同價格的烏龍麵，保證可以讓您吃得盡興又過癮！

Rowland Heights分店Coming Soon

Mitsuru Sushi & Grill
極品 青花魚棒壽司

預算:$
T. 213.626.4046
A. 316 E. 1st. St.
Los Angees, CA 90012
7days Open

將肥美的半面青花魚用醋醃過後，再放上昆布(海帶)薄片做成青花魚棒壽司，要是再多沾些綠芥末，正好可以讓又肥又嫩的青花魚吃起來更清爽。因為醋醃得剛剛好，不沾醬油也非常可口，很多人都會買回去做為送禮之用。Mitsuru Sushi除了壽司這些日本料理之外還有很多菜色，像照片中的鹹牛肉高麗菜(捲心菜)就是愛爾蘭的傳統料理，豐富多樣的選擇肯定能夠讓大家都吃得心滿意足。





















Sushi Boy
漢堡？披薩？
都不對，是壽司

預算:$
Ask for our Catering Service
www.sushiboy.net

不知道要去哪一家速食店的話，到價位幾乎相同的Sushi Boy來個壽司如何呢？這裡價格便宜而且材料又新鮮，從鮪魚壽司鮭魚壽司到大份量的壽司捲，每一種可都是真材實料的日本味。Sushi Boy的壽司飯都是在店裡面現煮的，不管什麼時候去都是最好吃的狀態，跟在壽司Bar吃的壽司完全沒有差別呢。中午偶爾吃些健康又Low Fat的壽司也不錯，不是嗎？

Sushi Q

好吃、便宜
大快朵頤！

預算:$
T. 909.364.9800
A. 3330 Grand Ave. #B
Chino Hills, CA 91709
www.sushiqus.com

這裡真是完美的速食壽司。二話不說，進去大吃特吃一頓之後馬上走人。Sushi Q就是這麼一家爽快的壽司店。他們用的壽司材料不但品質好，而且又便宜又大塊，點個五盤來吃差不多就可以飽餐一頓了。

無論哪一種壽司每盤含稅只要$2.50，您只要從63種壽司裡面選擇喜歡的壽司寫在點餐單上面就可以了。他們的網站上面有折價券，Twitter也會不時公布每盤$1的優惠活動，不去follow的話實在太可惜囉！















五個握壽司和壽司捲的套餐在中午只要$10，晚上也只要$15，就算再加上鮭魚子、幼鰤魚和扇貝壽司也只要$20。這些壽司都是在日本修練過的師傅用上等材料做出來的，絕對不是馬馬虎虎的廉價壽司。因為店家就在UCLA附近，老闆娘為了讓這些莘莘學子能夠吃得飽又吃得好，每一道菜都做得非常用心，難怪店裡總是那麼熱鬧。日本媽媽的味道，你也來嚐一下吧。

Tenryoan
天領庵

有日本媽媽的味道

預算:$
T. 310.474.1600
A. 1248 Westwood Blvd.
Los Angeles, CA 90024
7days Open



122 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012

Located on 2nd Floor
2 Hour Parking Validation



Happy Hour:
Tuesday - Saturday 5:00pm - 8:00pm
Food and Drink Specials Available!!!

Buffet Special:
Lunch: $8.50 plus tax
Dinner: $10.00 plus tax

TOGO Special:
Build Your
BENTO $6.00





for reservations please call (213) 628-2678

www.oiwake.com

「東京新發現」讓住在東京的台灣人告訴你

J-TOWN

築地市場

個人檔案：黃世忠
台灣宜蘭人，26歲時隻身赴日留學，在東京取得日本語文學位後定居當地，現為自由譯者兼教育機關職員。

住在日本轉眼已經快九年了，很多人都以為我很應該很了解日本的壽司，但其實不然。因為我本來腸胃就不是很好，只能夠吃新鮮的高級壽司或生魚片，所以常被朋友笑稱為「有錢人體質」。唉，我要是真有錢就好了…

築地市場的參觀相關規定(中文)
http://tw.japan-guide.com/travel/kanto/tokyo/tsukiji

算了，廢話少說。其實這次是要來介紹一下築地市場的。因為這一期好像整本都在介紹壽司，說到壽司的話當然少不了海鮮，而說到海鮮的話當然就是全日本最有名的海鮮聖地——築地市場。

雖然跟壽司之間有這段恩恩怨怨，築地市場我還是很喜歡去的。因為這裡是日本最大的漁獲批發市場，日本各地的新鮮魚類都會在當天早上從這裡送到東京各個角落，所以對明明窮到快要被鬼抓去卻偏偏變成有錢人體質的我來說，築地市場真的是難能可貴的桃源鄉……不，應該說是壽司鄉吧。因為這裡的壽司跟生魚片真的又新鮮又好吃又便宜，連對生海鮮非常敏感的我隨便找一家店進去吃都沒問題。

除了市場周邊琳瑯滿目的壽司店和各種風味小吃，市場裡面交錯縱橫的巷弄和櫛次鱗比的各種海產店也是我很喜歡去逛的地方，回台灣之前我大概都會到這裡來買一些昆布或醃魚之類的土產回去送給親戚。

當然，說到築地市場的話，最有名的風景還是早上五點到六點這段時間可以去參觀的鮪魚拍賣吧。雖然有一陣子因為有太多不守規定的外國觀光客擾亂到現場作業和秩序而禁止參觀，不過現在已經又重新開放了(一天限140人)，希望各位有機會去參觀的話一定要遵守他們的規定哦。

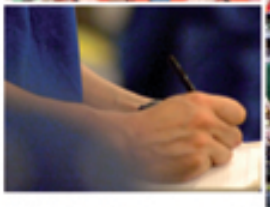


















撮影者：李明宜

特別版

烤豬串

烤豬串在日本是僅次於烤雞串的招牌串烤料理，把豬肉或內臟串起來烤的烤豬串主要有鹽味、醬料和味噌三種口味，集中在東京新橋附近的各家烤豬串店也總是座無虛席。烤豬串比烤雞串更有口感，風味也更為濃厚。



千呼萬喚始出來！烤豬串

Kuidokoro Ojiya

在居酒屋料理中有東橫綱之稱的「烤豬串」終於在Torrance現身了！而且推出烤豬串的正是在East LA無人不知無人不曉的Ojiya，無論品質、味道還是價格，絕對包君滿意！

事不宜遲，我們立刻就去採訪了Torrance的Kuidokoro Ojiya！



連同烤豬串和烤牛串在內，串烤料理共有十種。

豬：黑豬五花肉、豬頭肉、里脊肉、豬心、黑豬舌、豬肝、豬腸、脆腸

牛：Kobe Style Beef 、腹胸肉、牛舌



<右>應時生魚片五味總匯：土魠魚(馬鮫魚)、石鱸、海螺、金線魚、鮪魚

魅力①

你看看，這肉好大一塊！！
女孩子吃個五串就差不多飽了吧

醬料口味的串烤非常適合紅葡萄酒，而鮮嫩肥美的豬肉和深沉的紅葡萄酒更是令人讚嘆不已的天作之合。

魅力②

日本空運而來的應時海鮮生魚片！
應時生魚片五味總匯

土魠魚(馬鮫魚)、石鱸、海螺、金線魚、鮪魚。稍微烤過的土魠魚又香又甜，而鮮嫩甘甜的石鱸則是總編的最愛，會讓人忍不住想來一杯日本酒呢。金線魚也是相當難得一見的。





擅長創意和食的主廚以他精湛又細心的廚藝讓食材本身的美味更加突出，即使不是Ojiya迷，也非常值得去吃一趟Torrance的Kuidokoro Ojiya。







Kuidokoro OJIYA
310.793.7000
21008 Hawthorne Blvd.
Torrance, CA 90503





烤雞串、壽司、拉麵。Ojiya的各種日式美食專門店歡迎您的光臨！ **www.ojiyausa.com**

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

Sushi OJIYA
909.606.8638
4183 Chino Hills Pkwy. J
Chino Hills, CA 91709

Ramen OJIYA
626.810.9648
17863 E. Colima Rd.
City of Industry,CA 91748

逐一介紹日本47個都、道、府、縣

J-TRAVEL

羽田機場

這次要介紹的不是都道府縣，而是去年10月開始營運的羽田機場。聽說那裡的國際線航廈不但寬廣而且又充滿樂趣，所以讓我們去先睹為快吧。



資料：由於距離東京市區非常近，就算沒有打算要搭飛機也可以到那邊去享受飲食購物的樂趣。此外，羽田機場各種先進的節能減碳設備也備受各界矚目，例如利用地熱的冷暖空調系統以及有人進去才會亮燈的洗手間等等。國際線航廈共有五樓，二樓入境三樓出境，四樓及五樓則是以Made in Japan Haneda Only One為名，總共有105家商店及餐廳為旅客提供服務，而且五樓還有機場首見的星空咖啡館。



ENJOY

「江戶小路」重現了三百年前的東京街頭，充滿了江戶時期的風味和情趣。忠實呈現歌舞伎看板與江戶時代劇場的「江戶舞台」也非常有看頭。







SHOPPING

這裡有許多專業工匠精心製作的各種精品，像是享譽全球的名牌手工眼鏡或是皮包、和風T恤等等，使用日本原料的有機化妝品也相當受到喜愛，讓日本引以為傲的動漫人物周邊商品當然也少不了。





GOURMET

壽司、蕎麥麵、烤雞串、日式黑毛和牛火鍋、大阪的超人氣串炸等等，從日本料理到速食漢堡和中華料理應有盡有，日本國內的知名餐飲店幾乎都到齊了。

下次要去日本的時候不妨選擇羽田機場吧，因為國際線航廈實在太好玩了！

Haneda→各城市

Air Pass ￥11,000～/每一區間

往Narita的機票也在特價發售中！ $744～

Narita→Tokyo or Haneda Narita Airport Limousine Bus $30

HanedaSpecial隨時發售中！$944～

LA→Haneda ANA每日直飛航班！

轉機到日本各大城市非常方便！

東京 Optional Tour

東京半日遊 $65～

東京一日遊 $155～

秋葉原漫步之旅 $60～

茶會之旅 $80～

壽司製作體驗&築地市場之旅 $185～

H.I.S

HIS INTERNATIONAL TOURS (L.A.) INC.
Honda Plaza next door to Sushi Gen
www.his-la.com

T. 213.613.0943
A. 414 E. 2nd St. Los Angeles, CA 90012
Mon – Fri 9:30am – 6:00pm Sat, Sun, Holidays Closed

費用可能未經預告而變更

特別版

日本商社大力推薦 來自台灣的好零嘴



GOOD GOOD EAT
張君雅小妹妹

不知道你最近有沒有在超市看過「GOOD GOOD EAT張君雅小妹妹」？這是日本最大的商社—西本貿易Nishimoto Trading從台灣的維力食品進口而來的系列零嘴哦。

這麼可愛的零嘴，J-goods小編當然要去給它鑑定一下！



JAPANESE RAMEN NOODLE WHEAT CRACKERS
Original, Mexican Spicy, Black Pepper, Soy Sauce, BBQ共五種



Japanese Ramen Noodle Wheat Crackers 總評

感覺做得非常用心，而且跟日本的零嘴一樣味道不會太重，這一點我很喜歡。整體來說品質跟味道都很令人滿意。



Super Ramen總評

麵是有嚼勁的粗麵，湯的味道也比日本的泡麵實在。對於覺得日本泡麵吃起來不過癮的人來說也許剛剛好。

不愧是西本貿易Nishimoto Trading獨家進口的GOOD GOOD EAT，品質跟味道都沒話說！

Nishimoto Trading CO, Ltd.
www.ntcltd.com



SUPER RAMEN 5P
VEGETABLE, ORIGINAL, HOT 共三種

NISHIMOTO TRADING CO., LTD.

J-goods
Kaori's Report



Kaori是J-goods的 Marketing Girl，也是曾經待過日本旅行社JTB的旅遊行家，今後她將在此為讀者介紹一些好吃又便宜的大眾美食。



茶葉
400g $16

茶包
(12g x 16包入) $15

我找到日本最受歡迎的健康茶了！

Bannou-Cha 万能茶

這種茶不但對皮膚乾澀、身體不適以及便秘有效，而且現在在美國也買得到了！它的效果來自魚腥草、薏仁、桑葉以及枇杷葉等十六種天然植物，並且以獨家製法配方調製而成，不含咖啡因而且喝起來既美味又順口。萬能茶有泡來喝的茶葉和只要放到熱水裡面即可飲用的茶包兩種，喜歡哪一種就用哪一種吧！

U-SQUARE CORPORATION
1580 Oakland Rd. Suite C209
San Jose, CA 95131

T. 408-453-1001
E. tea@u-sq.com



歡迎網購 **www.u-sq.com**
Marukai好評銷售中

J-goods Special 5%OFF+免運費 Coupon Cord: JGD5POFF
Expiration: May. 31, 2011

400種以上的豐富菜色任君挑選

Oki Doki

有各種燉菜、火鍋、烤魚、串烤，然後還有焗烤跟點心。有這麼多東西可以吃而且氣氛又好，正是Oki Doki最吸引人的地方。

這裡晚上最有名的料理就是大阪特產「壽箕火鍋」。狀似壽箕的鍋子裡有泡菜、大腸、豬五花和燉牛筋，高湯無限供應而且兩人只要$14.90，真是有夠划算！從日本名店直接訂購的手工蕎麥麵充滿了真正的蕎麥風味，少了點醬油的關西風味麵湯則是以濃厚的鰹魚昆布風味取勝，跟烏龍麵一樣都是限量菜單，而香醇濃郁的芝麻豆腐和串烤組合也非常受到歡迎。Today's Special都是當天的推薦壽司，去的話一定要先看看。

他們講究的不只是材料，連水都堅持用高純度軟水來引出所有的材料風味而且有益健康。Oki Doki之所以能夠給人這麼好的感覺，就是因為這份用心吧。

San Si Go姊妹店
Laguna Beach / Newport Beach
www.okidokirestaurant.com









T. 714.730.7051
A. 13681 Newport Ave. Ste 9
Tustin, CA 92781
7days Open





T. 714.540.2066
A. 3033 Bristol St. Ste O
Costa Mesa, CA 92626
7days Open





可選擇辣味等級的鹽酥雞拉麵，好評熱賣中！

Kosuke

這對在日本開過拉麵店的日本兄弟用最良心的價格提供他們最堅持的美味，招牌的豬骨拉麵湯頭在熬的時候不但會細心撈去浮渣，也會煮到材料的營養跟美味全部跑出來為止。而黑拉麵則是在香濃的豬骨湯中淋上用黑芝麻和大蒜炒出來的麻油，那股絕妙的滋味只要吃過一次保證難忘。因為晚餐跟午餐時段的費用都一樣，不管什麼時候去吃都很划算哦。





T. 626.289.8030
A. 618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801
Sunday Closed







給你最日本的KAWAII

J-BEAUTY

亙古亙今的抗齡

抗齡不是日本女孩的專利，而是全世界女性共同的心願。不過地球上最流行抗齡的地方，說不定就是這塊跟Hollywood只有咫尺之遙的土地吧。所以接下來就讓我們為您介紹一些日本現在最受歡迎的抗齡產品。



首先是好用又實惠的美容棒。現在賣得最好的是$200以下的日本產品，有些不但是鍍鍺或鍍鈦加工，甚至還配備了離子導入機。而瘦臉器則是因為日本女裝藝人Ikko小姐在電視上介紹而一砲而紅，只要$20左右就可以買到這一點也是它廣泛受到愛用的原因。

而最近也滿流行的Micro current lift machine雖然不是日本產品，據說只要花$300左右就可以得到數千美元的美容沙龍效果是它最大的魅力。有實際使用過的人說，這種機器在用下去的那一瞬間馬上就可看出效果。

看來說到抗齡，不管在日本還是美國大家都一樣認真吧。



Hideo Hair Design
at Design Emphasis Salon
50% OFF
第一次光臨的顧客，所有服務一律半價優待！
在神戶磨練出來的經驗和技術
就等您來親身體驗
需預約
星期天只有Brazilianblow
T. 626-795-7822
A. 2319 Huntington Dr.
San Marino, CA 91108
Monday Closed
www.hideohair.com
www.hedeohair.blogspot.com
Before
After



"LAST LOOK KC龍派STUDIO" Arcadia Open!
因大受好評決定繼續實施 50%OFF (期間有限)
KC 龍派 STUDIO
HAIR & MAKEUP / ACADEMY / LONG PAI JAPAN
www.kc-longpai.com
Ikemen Cut $35 Kawaii Women Cut $55
需預約
Digital Perm進化版正式登場！它比較不會傷害髮質，燙出來的捲髮更是魅力十足。$120。
日本原裝進口藥水
就是有效！
Koach一手企劃出來的美容美髮沙龍，再加上從日本請來的頂尖美髮師Ryu的專業，絕對能夠大膽的造型肯定可以打造出一個閃亮全新的你。
KC Long Pai Studio
T. 626.254.8580
A. 1 West Duarte Rd. #H
Arcadia, CA 91007
Mon 10am - 7pm
Tue - Fri 10am - 8pm
Sat & Sun 9am - 6pm
誠徵Staff
S. SANTA ANITA AVE
W. DUARTE RD

J-SHOP

I'ovest 是住在LA的日本女性朋友都很喜歡的日文資訊雜誌，而J-goods跟I'ovest攜手合作的J-shop郵購會告訴您什麼才是眞正的好東西！

只有J-goods和I'ovest的讀者才可享有特價優惠以及特別禮物。塡好申請表格後請郵寄、傳眞或以E-mail附加檔案寄給我們。



Nano Ion Cluster Beauty Roller

業界首創免電源免電池。
配備離子導入
機的最新型美容棒



只要在皮膚上滾幾下就可以把負離子送到皮下組織將皮膚裡面的電位恢復正常，如此一來便可從肌膚細胞開始抑制老化。由於使用高級軸承而讓迴轉速度得以提高，美容效果也更為顯著。
日本製造的正規產品

SP5 Nano Ion Cluster Beauty Roller
讀者優惠：免運費
特別價 $165 免運費！

Nuface System Micro Current Lift Machine

一天只需五分鐘就可以跟鬆弛說再見



由於緊膚效果跟需要花幾千塊美元的專業美容機器一樣，在好萊塢名流界中非常受到好評。它可以把微電流送進肌膚裡面來消除皺紋，不管是像虎頭犬一樣的臉頰還是令人煩惱的法令紋或額頭皺紋，只要做一次就可以得到驚人的改善效果。



SL5 Nuface System
讀者優惠：$40 OFF!!
一般價 ~~$325~~ → $285 運費$6

i crystal Shower Head

只要淋浴便可擁有美肌美髮的離子蓮蓬頭



覺得LA的水質不合肌膚和頭髮的人有福了！這款蓮蓬頭裡面含有日本的堆積岩和陶瓷離子球，不但可以去除自來水的雜質和化學物品的有毒成分，還可以把加州的硬水轉成中性讓肌膚跟頭髮得到美麗的滋養。由於不用更換濾心，可以一直用到蓮蓬頭不能用為止。

IS1 i Shower Head
讀者優惠：$35.50 OFF!!
一般價 ~~$159.50~~ → $125 運費$6

Promotion expires on the end of May 2011

郵購方法

＊以信用卡購買＊

FAX：866-442-5266　　E-MAIL：info@j-goods.us
郵寄：**Zipangoods USA**
438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501
塡寫以下訂購單後寄到上述地址即可。

＊以支票購買＊

塡寫以下訂購單後，連同註明 Zipangoods USA 為收款人的合計金額支票郵寄到下列地址即可。
438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

《注意！》
本區商品均為特別價格，未經由J-goods或I'ovest訂購的話無法以此價格出售。辦公室裡面沒有放置產品。

《退貨／交換》
退貨及交換由銷售商負責。開封後的產品除破損和瑕疵以外不接受退貨／交換，引起不適症狀的化妝品也恕不退款。退貨／交換請在產品抵達後14天內辦理。

Order Form

Order#	SIZE/COLOR/FLAVOR etc.	Price	Qty.	Sub total
			Sub Total	
			Sales TAX CA 9.75%	
			S&H	
			Total	

＊ MEMO

Name :
Shipping Address :
Phone :
E-Mail :
Credit Card : VISA Master Card AMEX DISCOVER
Card # :
Card Security Code :
*On the back of your card, locate the final 3 digit number (AMEX: located the front, 4 digit)
Expire Date :
Signature :

HTTV USA

「為了日本，有沒有什麼我們可以幫得上忙的？」

HTTV跟J-goods攜手合作，要把眾多華人的溫暖心意送到受災地



HTTV主辦J-goods贊助

東日本大地震受災者支援募款餐會

四海一家　攜手相連　讓我們一起為日本加油!

日期

2011年4月29日(五) 6:30pm開演

地點

NBC Seafood Restaurant（海寶潮粵餐廳）

404-A Atlantic Blvd., Monterey Park, CA 91754

Tel : 626.282.2323

門票

$100

扣除餐費$25之後的$75將經由

「Aurora Foundation」直接捐贈給受災各縣

餐會內容

豪華龍蝦美食、現場表演、舞蹈、現場拍賣、無聲拍賣

購票專線

中文or英文：HTTV 626.581.1936 ／ 日文：J-goods 310.787.8611

Supported by NBC Seafood Restaurant, Lion's club, Chinese American Woman's Society, Orange County Chinese American Chamber of Commerce, Sunshine Golf Club, Kanpai, Kikkoman USA, Nishimoto Trading, Ozeki Sake USA.（4/11現在） **Produced by** HTTV, J-goods

J-news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

拉麵登場

Chaya



以居酒屋加漫畫網咖的新鮮組合而大受歡迎的Chaya，現在又多了拉麵可以選擇。店內除了2萬5千本以上的日本漫畫雜誌以外還備有Wi-Fi網路，各式酒類和餐點也都非常豐富。

714.436.5798
3030 Bristol St. Costa Mesa, CA 92626

天婦羅大師駕到

Jubei



在New Otani Hotel千羽鶴負責天婦羅的Yamazaki大師加入Jubei的行列了！以最高級食材和價格公道聞名的Jubei，現在又多了LA日本料理界中屈指可數的超級名廚Yamazaki，您還在等什麼呢？

909.869.7881
20627 Golden Springs Dr.#2K, Diamond Bar, CA 91789

Torrance開幕

Kuidokoro Ojiya



在E.LA相當有名氣的居酒屋Ojiya，3月時在Torrance開了一家分店叫做Kuidokoro Ojiya。這裡不但有傳統的日式居酒屋小菜，還有在LA相當少見的烤豬串，用直接從日本進口的海鮮做成的生魚片也相當美味。

310.793.7000
21008 Hawthorne Blvd. Torrance, CA 90503

Tokyo Collaboration

United Students



United Students 將於2011年5月29日星期日於好萊塢合力舉辦日本年度大活動之一的"Tokyo Collaboration"，讓來自日本的音樂表演者與DJ們能夠來美國參與這項活動以促進彼此的文化交流。Tokyo Collaboration是由一群年輕的上班族與學生自願利用他們額外的時間策劃此活動，希望藉此活動讓表演者有機會進入主流。為幫助日本大地震和海嘯的災民，當晚的部份收入將捐贈給UNICEF機構。



日期與時間：2011年5月29日星期天9 pm – 4 am
門票：$20 – $30
參加年齡：21歲以上
欲知詳情：請上www.tokyocollaboration.com



From Publisher

日本加油!

“四海一家　攜手相連　讓我們一起為日本加油!”
世界は一つの家族、共に手を携えて、日本を応援しよう!

3月11日に日本を襲った未曾有の大災害、東日本大震災。そのニュースが世界中を駆けめぐった翌月曜日14日の朝、長くつきあいのある中華系テレビ局の営業から電話があった。

「日本のために何かをしたい。日本の力になりたい」
「出来れば、日本人であるあなたと一緒にやりたい」

その電話がきっかけで動き出した、“日本加油（ガンバレ日本）プロジェクト”。

最初のミーティングは、電話をくれた営業とテレビ局のプロデューサー、そして私の3人。次のミーティングには、ライオンズ・クラブの中華部会責任者やチャイニーズアメリカン・ウーマンズアソシエーションの会長、オレンジ郡商工会議所中華部の会頭が出席し、どんどん輪が大きくなっていった。

すでに多くの募金活動が行われている中、我々は何を特色とするべきか?

「中国人と台湾人が力を合わせることに意義があるのでは?」
「そこに日本人が加わる、民族を超えて、アジアのみんなが日本のために力を尽くす、それがこのチームの大きな特色だ」

つぎに、募金の目標額について。私は、「大切なのは金額よりも気持ちなのでは?」と、日本的な考え方を伝えると、「いや、それは違う。やるなら、より多くの金額を集めるべきだ」と彼等。このようなやりとりの中にも、日中の考え方の違い、価値観の違いを感じることが出来て興味深い。

4月29日（金）6:30pm、NBC Seafood Restaurant にて、チャリティーディナーショーを行うことになった。

ロブスターを中心とした豪華海鮮中華料理に、音楽とダンスのパフォーマンス、ファッションショー、そしてオークションも行う。自粛ムードー色の日本人とはかけ離れた感覚に、私ですら戸惑う。このショーのチケットは$100で販売、300人以上を集め、NBC Restaurantの協力の下、材料費の$25を除いた$75を義援金に回す。そして、プロジェクトの目標総額は$3万ドル。

これだけの金額を目標に掲げることもすごいが、これを実現させる力があるのも、今の中華系だと思う。私は、彼等のその想いを日本人に伝え、日本に届けることが私の役割なんだと、改めて認識した。

彼等から預かる大きなお金を、どこの団体を通して日本に届けるのか?各団体の責任者とのインタビューを含め、情報収集をした結果、阿岸明子さんが代表を務めるNPO法人、オーロラ基金と一緒にやることに決めた。阿岸さんの「アメリカにいるんだから、日本人だけを対象に募金活動するよりも、もっと大きな輪にして行くことが大切」との考え方も、“日本加油プロジェクト”とも合致している。オーロラ基金と一緒にやることで、活動の輪は、アジア人だけでなくアメリカ人やヨーロッパ系などにも広がることになる。

J-goodsのクライアント企業からも、商品提供などで協力の声が多数届いている。

私は今、ここアメリカで広がる、民族を越えた日本救済の輪の中にいられることを、とても嬉しく、そして誇らしく感じている。



土橋 八恵

寄付金はオーロラ基金からUNICEF-LAを通してUNICEF JAPANに送ります。また寄付はTAX控除の対象になります。

Aurora Foundation
Japan Disaster Relife Fund (東日本大震災義援金)
a non-profit 501(c)(3) organization ID#31-1639219