www.j-goods.us

J-goods

2011
6-7
June July
雙月刊 免費
Vol.42
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

日本は頑張っています

日本製品は安全です

不屈不撓的日本

日本產品是安全的

J-good RESTAURANTS

新、新、新！新店新氣象

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!!

廣島燒的好伙伴
SAPPORO BEER

最近賣廣島燒的地方越來越多，而且味道都真不賴。對日本人來說，廣島燒雖然是很簡單的家常菜，不過在店裡吃又是別有一番風味。剛煎好的廣島燒熱呼呼香噴噴，稍微吹涼一點再送到嘴巴裡呼呼哈哈地吃下去，然後接著灌一口冰冰涼涼的SAPPORO BEER，多爽快啊！咦？桌上怎麼多了一堆SAPPORO的金星呢？沒錯，這樣吃廣島燒就對了。

SAPPORO Imported PREMIUM BEER

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.

每天在店裡熬的湯，好！
彈性十足的細麵，好！
又香又嫩的叉燒肉，好！

山頭火拉麵，就是好！

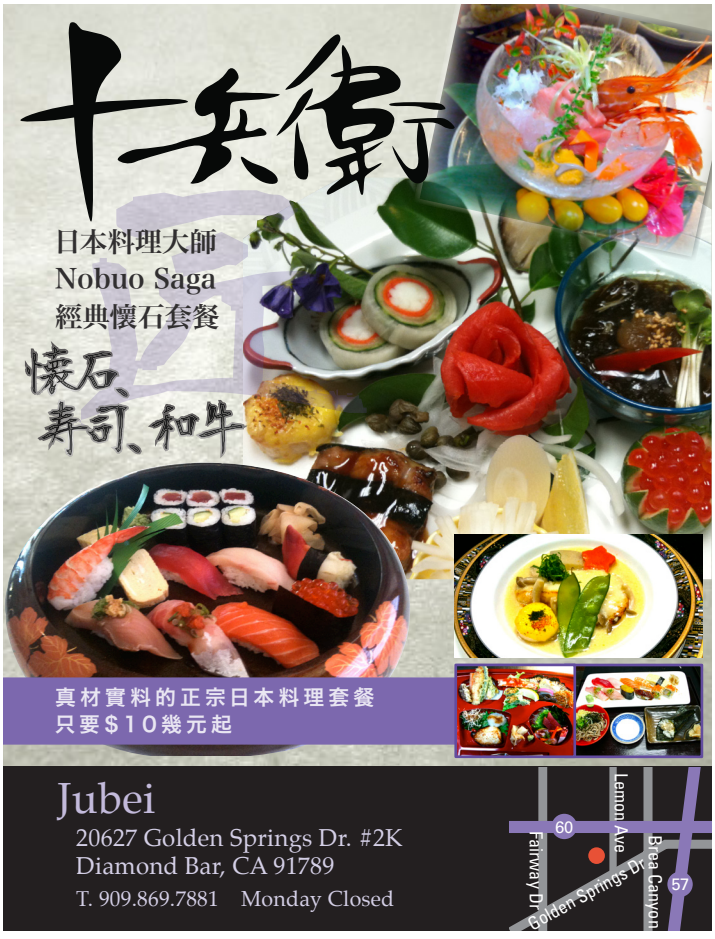
Torrance
T. 310.212.1101
A. 21515 Western Ave., Torrance, CA

Costa Mesa
T. 714.434.1101
A. 665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA

West Los Angeles
T. 310.391.1101
A. 3760 S. Centinela Ave., Los Angeles, CA

San Diego
T. 858.974.1101
A. 4240 Kearny Mesa Rd. #119, San Diego, CA

San Jose
T. 408.446.1101
A. 675 Saratoga Ave., San Jose, CA



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

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

炸雞塊的絕招！

炸雞塊堪稱日本居酒屋的小菜之王，鮮嫩多汁的雞肉配上以醬油為底的日式調味後實在是絕妙無比，只要吃過一次就難以忘懷。

做日本風味的炸雞塊時，首先要用調味料醃肉入味，然後再裹上麵粉或太白粉(澱粉)來油炸。這樣的雞塊在日本是大人小孩都很喜歡的一道菜，無論是用來配飯、做便當、開派對或是下酒等等，炸雞塊都是很常見的。

有了Kikkoman的「KARA–ÁGE」炸雞粉，你在家裡也可以輕鬆做出超人氣的日式炸雞塊，因為它的粉經過了調味，你只要把它均勻地裹到雞肉上面然後油炸即可，完全不用花時間去醃肉。而且呢，因為「KARA–ÁGE」用了Kikkoman最引以自豪的美味醬油，風味自然不在話下，而生薑的香氣對食慾來說更是充滿了挑逗性。外皮香酥鬆脆、裡頭鮮嫩多汁，你看！這麼好吃的雞塊三兩下就炸好了，而且味道完全就跟居酒屋賣的炸雞塊一樣，沒錯吧？

對了，這包「KARA–ÁGE」也很適合用來炸排骨哦！排骨也不用事先醃過，只要把粉裹上去再拿去炸一炸就好，相信家人看到這道有點新奇的炸排骨也會喜出望外吧。我想我們家大概又要多一樣招牌菜了。

簡單方便、香嫩美味 KARA-ÁGE

材料

去骨的雞腿肉或雞胸肉 …1–1/4磅
Kikkoman KARA–Á GE
拉沙油(色拉油) … 適量

做法

① 雞肉切成1–1/2吋大小的塊狀，並擦掉多餘水分
② 將KARA–ÁGE炸雞粉倒入大一點的塑膠袋，然後把切好的雞肉放進去搖勻
③ 用鍋子將油加熱到350°F，再把2的雞肉放進去炸熟即可！

除了雞肉以外，拿豬肉跟魚肉來炸也很好吃哦！減肥中的人可以用平底鍋來煎，兩面都煎熟的話就可以了

Tempura／天婦羅
在家裡也可以吃到大師級的香酥天婦羅

Panko／麵包粉
炸豬排跟炸蝦的最佳夥伴

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

kikkoman
seasoning your life

CONTENTS

J-goods® Magazine
June 2011 - July 2011
Vol. 42
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

不屈不撓的日本 日本產品是安全的 7

三月的大地震在日本造成了非常嚴重的災情，說是一場國難也不為過。但儘管如此，日本還是要面對這一切而努力前進。本期將告訴您，正在全力復興的日本政府所採取的措施，以及不屈不撓的日本人對於生產製作的堅持。

J-RECIPE

香嫩美味 Kikkoman USA獨家贊助提供 3

咖哩炒飯 S&B International獨家贊助提供 5

炒烏龍麵 Myojo獨家贊助提供 14

J-good RESTAURANTS

新、新、新！新店新氣象 16

Fu-ga 16
Hinotori 17
Jazz Cat 17
Kosuke 16
Kyala 18
Mai Beverly Hills 18
Masei Masei 18
Oto-Oto 19

J-BEAUTY 給你最日本的KAWAII 27

J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 22

J-TALK 日本人Uedada用中文介紹的日本趣聞 15

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 24

J-TRAVEL 逐一介紹日本47個都道府縣 25

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 3
Myojo 14
Sapporo Beer 2
S&B 5

RESTAURANT
Fu-ga 16
Hinotori 17
Jazz Cat 17
Jubei 2
Kanpai 23
Koshiji 23
Kosuke 16
Kyala 18
Mai Beverly Hills 18
Masei Masei 18
Mitsuru Sushi & Grill 21
Oiwake 21
Ojiya Group 20
Oto-Oto 19
Santouka 2
Shizuma Ramen 21
Sushi Boy 22

BEAUTY / HEALTH
Hideo Hair Design 23
KC Stylist 26
KC Long Pai Studio 27
Ozeki R2O 28
Yoka Soup 30

HOBBY / SHOPPING / SERVICE
J-shop 29
H.I.S. 25
Shibuya Closet 27
日本加油 32

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

歷久不衰的咖哩粉魅力

咖哩炒飯

材料 (2人份)

白飯 … 1–1/2 磅(兩碗)
洋蔥… 1/2個
青椒 … 1/4個
紅蘿蔔 … 1/2根
火腿 … 2片
粗粒雞湯粉 … 2小匙
S&B咖哩粉 … 2小匙
醬油 … 2小匙
沙拉油(色拉油) … 1大匙
鹽&胡椒 … 適量

做法

① 將洋蔥、青椒、紅蘿蔔切絲，火腿切成易食大小後，把這些材料用沙拉油炒一炒
② 材料炒熟後加白飯進去拌鬆拌勻，然後加雞湯粉和咖哩粉進去一塊炒
③ 把醬油沿著炒鍋邊繞圈邊倒進去，將整鍋飯跟材料都炒勻
④ 最後再用鹽和胡椒調一下味道便大功告成！可依照個人喜好再灑一些咖哩粉進去讓香氣更迷人

「不愧是香辛料的老牌子。」

S&B咖哩粉在日本又被稱為「紅罐」，自1950年發售以來便廣受消費者喜愛，到現在仍然是非常暢銷的產品，而且不光是日本，在世界各地的一流餐廳都可以看到它的蹤影。

聞起來很香是它最大的魅力，因為它以絕妙的比例配合了薑黃、香菜和胡椒等幾十種香辛料，製造過程中還用焙煎方式來提高香氣並且讓它的味道成熟，所以才會有如此渾然天成的風味。

不過一般在煮咖哩的時候，用GOLDEN CURRY那樣的咖哩塊不是方便多了嗎？為什麼還需要咖哩粉呢？

其實，咖哩粉最大的魅力就在於「粉」。咖哩塊裡面含有各種香辛料、肉類和蔬菜的美味，不過也只能用來做成咖哩。而咖哩粉則是配合了多種香辛料的粉末，可以很輕鬆地變出各種咖哩味道的菜餚。像是咖哩炒飯或咖哩湯，炸雞塊或天婦羅時在麵衣裡面加一點咖哩粉進去也很好吃，用咖哩粉、美乃滋(蛋黃醬)和鹽做成醬料沾著生菜來吃也很對味。只要有巧思，方便又易溶於水的咖哩粉用起來可是千變萬化，而且咖哩粉也可以做成咖哩塊，對自己的廚藝有信心的人也可以挑戰看看。

一年生產650萬罐，在日本的家用咖哩粉市場中占了80％的「紅罐」，搞不好已經可以算是一種基本調味料了吧。

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

由Hakutsuru Sake獨家贊助提供清酒訊息

衣錦還鄉的好味道

白鶴純米酒的芳香，聞起來就好比一碗香噴噴的白飯一樣叫人心曠神怡。含一口到嘴裡，便可從溫和柔順的口感中逐漸感受到一股越來越豐厚的滋味。

這份溫和柔順的秘密來自於有機栽培。由於純米酒保留了稻米的自然風味，在市場上特別受到歡迎，而在這些純米酒當中又以Hakutsuru的有機純米酒更勝一籌，因為它用的米是完全不使用農藥和化學肥料的有機米。

「灘」是西日本著名的產酒地，而這些有機米在加州的豐沃大自然中收成之後便送到位於灘的Hakutsuru工廠，在最好的環境下以最細心的工夫釀製成日本酒。由於此地並未受到震災的影響，所以現在更是要團結一心。即使大自然的力量有時會帶來一些無法抵抗的災害，他們還是對大自然的恩惠抱持著一份感謝，無論何時都用最真摯的心意和堅持在釀造好喝又安心的日本酒，而這也正是Hakutsuru最引以為傲之處。

這瓶有機純米酒，在加州的陽光下成長、在日本的土地上茁壯，然後以更美好的風味衣錦還鄉。用它來搭配日本料理自然不在話下，與中華料理一起享用也是絕妙無比。純米酒特有的清澈爽口與馥郁芳香，只要喝一口就可以明白。

冷熱皆宜的自然風味，等著您來細細品味。

720mL　300mL

Hakutsuru Organic Junmai Sake

清酒 白鶴

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

不屈不撓日本

日本產品是安全的

東日本大地震和海嘯發生至今已過了三個月，死者和下落不明者合計超過了23,670人(6/2為止的警察廳統計)，核能發電廠也因此受到了嚴重的損傷，不過日本現在已經開始在復興之路上前進了。雖然還有一些物資不足的情形，像是乾電池、木材、汽車以及納豆、優酪乳之類的食品等等，大部分的受災工廠不是把據點轉移到西日本就是租借機器來既繼續生產。

不過在這樣的環境下，日本人還是非常頑固地堅持兩件事情：「用心製造」和「安全性」。

例如汽車產業，因為它需要各種零件以及輪胎、塗料等等，和很多公司都有關係，而且其中還不乏必須以1/100mm單位來要求的高精密零件。不過這些公司至始至終都抱著一個共識：「對於產品絕對不能有任何妥協！」而這樣的共識，在大地震之後也絲毫未曾改變。日本產品之所以能夠受到大家愛用並且享譽全球，就是因為日本人堅持的「用心製造」已經獲得了全世界的肯定，所以日本人都有一個堅定不搖的信念就是：「絕對不能辜負大家對日本產品的這份信賴！」

在安全性方面，目前輻射能檢測器在日本的銷售情況非常熱烈，而這也就表示各家企業都很積極在處理輻射問題。不光是農作物，只要有任何產品超過了輻射物質的含量標準，政府跟生產者馬上就會限制出貨。也就是說，能夠進到美國來的日本產品都至少經過了三次檢查：日本當地的生產者檢查、日本政府的出口檢查以及美國政府的進口檢查。

J-goods要站出來說的是：「日本產品是安全的，一切完全跟以前一樣。」然後我們要誠心誠意地拜託大家，請購買日本產品。在超市購物時，請將您喜歡的日本產品放到購物籃中。您對日本產品的一份信賴，正是支持日本復興最大的助力。

Message from Consul General of Japan
洛杉磯日本國總領事訊息

東日本大地震發生至今已過了三個月，對於各地華人給予日本的眾多大力支援，在此要再度鄭重表達我們的謝意。

現在日本除了努力支援受災地區以期早日復興之外，也傾全力在盡快地回復社會和經濟活動。

在這樣的情況下，由於核電事故的影響，我們也很清楚有人會對日本食品感到不安。不過在日本，因為政府非常徹底地在監測食品，發現食品有不合標準的地區一律全面停止出貨，所以市場上並沒有會危害到健康的食品在流通。而在美國方面，FDA對於來自日本的進口食品也加強了檢查，可是FDA表示，到目前為止都沒有發現任何有問題的產品(在6月1日這個時點)。

目前街頭小巷中似乎流傳著日本食品很危險的訊息，但其實那是不正確的。事實上，在市場上流通的所有日本食品，全部都是安全的。各位還是可以安安心心地購買日本食品，安安心心地到日本料理店用餐。

我們非常希望各位能夠根據正確的資訊來冷靜地行動，然後跟震災以前一樣繼續使用日本的產品跟技術。只要您願意相信日本的產品，就是等於在幫助日本的復興，對我們來說這就是最大的支持和鼓勵。

洛杉磯日本國總領事

Junichi Ihara

ORIGINAL：総領事メッセージ

東日本大震災の発生から3ヶ月が経ちました。

これまでに中華系の皆様から頂戴しました多大なご支援に、改めて厚く御礼申し上げます。

日本は、今、被災地の一日も早い復興に注力するとともに、社会・経済活動の速やかな回復に全力を挙げているところです。

こうした中、原発事故のために、日本の食品に不安を感じている方もおられると承知しています。

しかし、日本では、食品に対するモニタリングを徹底し、基準を満たさないものが発見された地域からは出荷を停止しているため、健康へのリスクがあるものは市場に出回っていません。米側においても、FDAが日本からの輸入食品に対する検査を強化していますが、FDAによれば、問題のあったものはこれまで皆無です（6月1日時点）。

巷には、日本の食品は危ないという事実と異なる情報も見受けられます。

しかしながら、流通している日本の食品は全て安全です。是非とも、安心して、日本の食品を買い、日本食レストランに足を運んでいただければと思います。

皆様には、正しい情報に基づいて冷静に行動いただきたいと存じます。そして、震災前と同様、日本の技術・製品を選び、日本とお付き合いいただくことで、引き続き日本の復興を支えていただければ望外の喜びです。

在ロサンゼルス日本国総領事

伊原純一

＊本中文翻譯並非官方之正式翻譯，在翻譯上如有錯誤J-goods概不負責。正式發表內容只有日文，本翻譯僅供參考，在法律上不具有任何效力。

接下來要介紹的是日本政府和領事館所發表的安全對策。

Assurance on the Safety of Japanese Food Products Distributed in the U.S.

關於美國進口日本食品的安全性保障

洛杉磯日本國總領事館

目前有越來越多民眾擔心美國的進口日本食品是否因福島第一核電廠的事故而遭受到輻射汙染。不過，現在唯有符合美日兩國安全標準的日本食品才會進口到美國。

日本政府每天都以嚴格標準測量食品的輻射物質含量，未符合標準的產品一律禁止出口。

日本絕大多數的食品都沒有受到這次事故的影響，不過為了確保更安全的品質，日本政府每天都進行嚴正的檢查。萬一在食品中發現超過標準值的輻射物質含量，該地區生產的同類食品全部都會限制出口。此外，禁止出口的食品無論在任何情況之下，絕對不會轉售或是做為加工食品的原料。

對照下表的資料就可以明白，日本訂定的輻射物質標準值，遠比國際原子能總署(IAEA)所要求的標準還要嚴格。

在海產方面，福島第一核電廠周邊的海域目前已經全面禁止漁獵，而日本政府也將持續進行輻射能檢查，直到可以保證對人體安全無虞之後才會再度開放漁獵。

日本政府所採取的萬全措施不光是為了日本國內，同時也是為了要確保海外日本食品的安全性。

由於日本以這些嚴格標準進行把關，FDA表示，美國國內的日本食品在供給方面完全沒有任何危險性存在。

FDA美國食品藥品管理局為了確保從日本進口到美國的食品安全，目前正持續以更嚴格的標準進行檢查和監視。所有的進口產品在進入美國之前，FDA都會以嚴密的標準慎重檢查每一項物品。特別是來自於受到輻射影響地區的食品，在流通到市場之前FDA都會進行檢驗，對於來自於這些地區的廠商所製造的食品更是特別慎重留意並且持續監視。此外，就算是沒有受到輻射影響的地區的日本食品，FDA也都持續進行監測和檢驗。

日本所訂定的輻射物質容許標準值遠比美國和國際機構所訂定的標準嚴格，所以在美國國內不會有不符合食品

Outline of the Guidance Levels for Radionuclides

(Bq/kg)

	Radioactive Cesium (Cs-134 + Cs-137)		Radioactive Iodine (I-131)	
	Dairy products	Vegetables, fish, etc.	Dairy products	Vegetables, fish, etc.
Japan	200	500	300	2000
United States	1200	1200	170	170
EU	1000	1250	500	2000
IAEA	Cs-134:1000 Cs-137:2000	Cs-134:1000 Cs-137:2000	3000	3000

REFERENCE

Japan : http://www.mhlw.go.jp/english/topics/2011eq/dl/food-110405.pdf

United States : http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074576

EU : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0302:FIN:EN:PDF

IAEA : http://www-pub.iaea.org/MTCD/publications/PDF/Pub1467_web.pdf

＊本中文翻譯並非官方之正式翻譯，在翻譯上如有錯誤J-goods概不負責。正式發表內容只有英文，本翻譯僅供參考，在法律上不具有任何效力。

流通制度的食品在市場上流通。

根據這些正確而且嚴密的相關資訊，FDA認為美國的食品在供給方面沒有任何疑慮。

住在美國的各位可以跟以前一樣安心地享用日本食品。

日本人對於食品安全的敏感程度不下於美國人，而且日本絕大多數的民眾都在很安全的情況下消費著日本食品。今後日本政府也將繼續採取更嚴厲的措施來確保飲食安全，美國政府也將以嚴格的標準持續進行監測。

ORIGINAL : Assurance on the Safety of Japanese Food Products Distributed in the U.S.

Consulate General of Japan in Los Angeles

Due to the Fukushima Daiichi Nuclear Power Plant incident, some Americans are worried as to whether foods imported from Japan are contaminated with radiation, thus harmful to human health. However, all Japanese food products distributed in the U.S. are ensured to be safe and secure by measures taken both in Japan and in the U.S.

The Japanese Government inspects radiation dosages every day, and prohibits distribution of food that fails to meet stringent criteria.

In Japan, any distribution of food products with radiation doses exceeding allowable levels is banned.

Food products from most areas of Japan have not been affected by the incident . Yet, out of an abundance of caution, and to ensure food safety, inspection and monitoring are conducted every day. And if food products with radiation doses exceeding allowable values are detected, all shipments of the same type of food produced in the same area will be restricted : these products will neither be marketed nor be used as ingredients of processed foods.

Japan's allowable values of radiation are much stricter than the guidance levels from the International Atomic Energy Agency (IAEA), as shown in the table below.

Fishing is not being conducted in the surrounding sea areas of the power plant at present. It will resume only after safety for human consumption is assured based on inspection of radioactive materials.

We are taking all possible measures to ensure the safety of food products distributed at home and abroad.

The FDA continues food inspection under their strict standards and has deemed that there is no risk to the U.S. food supply.

In the U.S., the U.S. Food and Drug Administration (FDA) continues inspection to ensure the safety of products imported from Japan. Screening at U.S. borders remains vigilant and is augmented with radiation screening of shipments. Food products from the affected areas are diverted for testing by the FDA before they can enter the food supply. The FDA is paying special attention to shipments from companies in these areas. The FDA is also monitoring and testing food products from other areas of Japan as appropriate.

In some cases, the allowable levels of radiation on food products coming into the U.S. are stricter than accepted international or Japanese standards, so U.S. consumers will not be exposed to anything that would not be allowed in the U.S. food distribution system.

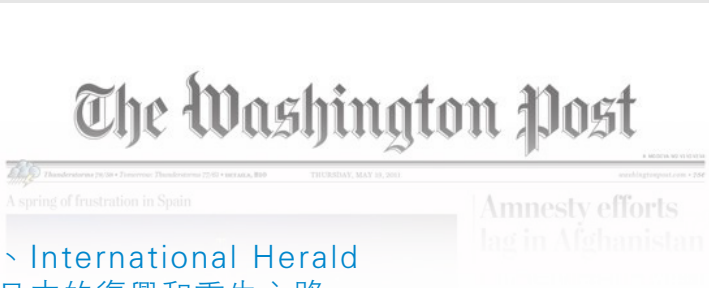
The FDA has deemed that based on current information, there is no risk to the U.S. food supply.

Americans can enjoy Japanese foods with confidence as before!

The Japanese, who are as sensitive to the issue of food safety as Americans, are eating more Japanese foods than any other people.The Japanese Government is taking these strict measures in order that its own people buy and eat foods with confidence. In addition the U.S. Government undertakes rigorous inspections and monitoring as well.

In light of the systems that have been put in place to prevent contamination from entering the food supply, you can enjoy Japanese food and dining at Japanese restaurants as usual. Be assured that Japanese food is healthy, nutritious, delicious, and perfectly safe as well.

※本中文翻譯並非官方之正式翻譯，在翻譯上如有錯誤J-goods概不負責。正式發表內容只有英文，本翻譯僅供參考，在法律上不具有任何效力。


The Washington Post

A spring of frustration in Spain

Amnesty efforts lag in Afghanistan

節錄自4月15日Washington Post、International Herald Tribune所刊載的菅內閣總理投書：「日本的復興和重生之路」(Japan's road to recovery and rebirth)

日本政府為了確保所有食品以及其他產品的安全，在嚴格的科學標準下採取了萬全的措施。由於我國設定了非常嚴格的安全預防標準，在市場上流通的所有日本食品和產品在安全性方面都有保障，而且今後也將繼續維持下去。不只是日本國內，為了讓海外人士也能夠安心使用日本的食品和產品，我們將以高度的透明性持續對各界提供有關福島第一核電廠的消息和發展。

ORIGINAL : "Japan's road to recovery and rebirth" by NAOTO KAN

Washington Post International Herald Tribune, April 15, 2011

The government has taken every possible measure to ensure the safety of all food and other products, based on strict scientific criteria. We have taken great precautions to ensure the safety of all Japanese food and products that reach the market and will continue to do so. To assure domestic and foreign consumer confidence in the safety of Japanese food and products, my administration will redouble its efforts to maintain transparency and keep everyone informed of our progress in the complex and evolving circumstances at the Fukushima Daiichi plant.

C M Y K Nxxx,2011-04-22,A,001,Bs-BK,E3

"All the News That's Fit to Print"

The New York Times

Late Edition

VOL. CLX . . No. 55,383 NEW YORK, FRIDAY, APRIL 22, 2011 $2.00

G.O.P. Senator Resigning Post Amid Scandal

NEW POLL SHOWS DARKENING MOOD ACROSS AMERICA

節錄自4月30日New York Times所刊載的松本外務大臣評論

在食品方面，日本政府遵守國際輻射線防護委員會之勸告，全面禁止輻射能含量高於標準值的食品在日本國內市場流通。

當然，這些含有輻射能的食品也都沒有出口到國外，而且日本目前也只有少數地區的少數農作物和海產物有檢測出超過法定標準值的幅射含量。在有必要時的時候，我們會發行證明書來明確表示這些食品並非來自於災區。

ORIGINAL : "Japan Is Open for Business" By TAKEAKI MATSUMOTO

New York Times, April 29, 2011

As for food products, measures have been taken to prevent domestic distribution of those products that have a higher radiation level than the standard set in accordance with the recommendations of the International Commission on Radiological Protection.

Naturally, such products will not be exported. Radiation levels that exceed the authorized threshold have thus far been found only in limited kinds of agricultural and fishery products in limited areas. When necessary, certification is issued to declare that a product does not originate in the affected region.

新發售

簡單、方便、好吃！炒烏龍麵

只要是日本人，絕對都知道Myojo(明星)這個牌子的麵。1950年創業的Myojo在這六十個年頭以來不斷地默默耕耘，就是為了要滿足日本人對美味的追求，而現在他們又實實在在地推出了一種讓大家都不覺驚呼「好吃！」的炒烏龍麵。

這款炒烏龍麵誕生的契機是，在超市有個試吃販賣員將很受歡迎的Myojo烏龍麵用麻油和蠔油炒一炒之後，結果得到非常熱烈的好評，因為有嚼勁的烏龍麵炒起來也相當美味。後來Myojo為了讓這種炒烏龍麵能夠更好吃，他們到各家餐廳去比較炒烏龍麵的味道，而且還經過了多次的試作，最後終於才做出了讓全體員工都滿意的炒烏龍麵。

日本的明星食品對於安全的理念是「產品從出廠到進入消費者口中之前，都必須是最完美的狀態」，而現在美國的Myojo也完全遵循這樣的理念，用安心安全的原料做出了這款好吃的新產品。

MYOJO YAKI UDON
SESAME & OYSTER FLAVOR

MYOJO YAKI UDON
SESAME & OYSTER FLAVOR
(HOT & SPICY)

內有三份・可在常溫下保存

Distributed by JFC INTERNATIONAL INC

炒烏龍麵的做法非常簡單，只要用炒鍋炒一炒就行了。肉跟蔬菜要放多少就放多少，輕輕鬆鬆就可以炒出一盤健康又美味的烏龍麵，而且不管是用來做便當、宵夜還是茶點都沒問題。令人回味無窮的芝麻香和好味道，保證可以讓大家都吃得津津有味又開開心心。

材料：1人份

高麗菜(捲心菜)、豆芽菜、紅蘿蔔等蔬菜，可多放一些豬肉、雞肉、牛肉或海鮮等等，喜歡吃什麼就放什麼

Myojo炒烏龍麵…1包

沙拉油(色拉油)…1茶匙

水…1/4 cup

做法:

1. 炒鍋熱過之後放油。將肉類或海鮮炒熟之後放蔬菜進去炒

2. 1的材料都炒熟之後放烏龍麵進去，加水之後蓋上鍋蓋等兩分鐘左右

3. 將內附的調味粉倒進去，再炒一分鐘左右即可！

「加油」的兩種說法

我十分感激。

從311大地震以後，很多國家的人都支援和聲援日本。尤其是來自中、台、韓這些鄰國人們的「日本加油！」，很強力又很靠得住。我在四月號沒有與讀者見面，所以在此表示衷心的謝意。どうもありがとうございます。

當然，日本國內也有很多媒體和廣告向災區傳達鼓勵的訊息，但這些訊息裡面其實也有一些很難去拿捏的地方。例如「加油」的日文最一般的說法是「がんばれ（ganbare）」，而這次很少看見「がんばれ」，大多媒體和廣告都使用「がんばろう（ganbarou）」一詞。

避開使用「がんばれ」的理由大概是因為，此詞為「がんばる（ganbaru）」這個動詞的命令形，基本上只是請對方要努力。例如在運動會上，對正在奮鬥的選手說「がんばれ」時就會成為強力的鼓勵，但是當對方心情很低落的時候，「がんばれ」反而就會變成一種精神上的壓力，甚至會被認為是局外人隨口說出的一種無關痛癢的句子。所以很多人認為，對於真正處於困境的人以及情緒相當低落的人，最好不要用這個說法。同理，我們這些同樣住在日本的人要是不小心對災民說了「がんばれ東北」，說不定就會被批評為「你對災民太沒有禮貌了！」。

那麼「がんばろう」怎麼樣？現在比較常用這句的理由應該是它沒有「局外人命令」的意思，而是以「讓我們一起努力吧」這種共體時艱的含義來呼籲，起碼不會給人一種無關痛癢的感覺。而且讓主詞轉到日本的話，「がんばろう日本」就可以呼籲所有的日本人努力進行復興。總之，「がんばろう」可以說是媒體和廣告主為了表達一些參與災區復興的心意而想出來的應對之策，而這個說法似乎還滿貼近很多日本人想要對災區表示關懷的心情。

不久前，我看到電視新聞的街頭採訪，記者向路人打聽「您在311以後的心情變化」。根據主持人的分析表示，許多日本人都開始重視人與人之間的互動了。具體的回答例子有：

- 想要更珍惜家人和身邊的人。
- 不要把現在的平安生活當成是理所當然的，而是要努力去維持。
- 災區的慘狀和其他的不幸，都不是與自己無關的。

這些心情已經表現在行動上，例如週末有很多人去災區當義工，無法去災區的人也積極購買東北農產品（當然是沒有輻射影響的）來支援災區經濟，還有很多人開始力行以前不管政府怎麼呼籲也都當成耳邊風的省電活動。人們已經不能只說「がんばれ」而袖手旁觀，要對自己說「がんばろう」來做自己能做的事情。

我想，這種變化的主要原因之一是因為日本政府方面不太可靠。發放救援物資、建設臨時住宅、解決核電廠事故、制定復興計劃，無論做什麼都陷於被動，做得模糊，得不到民眾信賴。那麼我們只好自己想辦法來解決！…我想就是這種氣氛讓很多日本人團結起來認真做事吧。

這樣的原委可說很諷刺，但日本人常常在沒有政府的帶領之下突破難關，所以這次也不用特別去介意了。

uedada是誰？

住在東京，從事廣告工作的日本人。為了練習中文，2004年開始以中文寫Blog。他以幽默諷刺的手法和銳利的觀察力來評論新聞時事、廣告文化和語言生活，深受廣大華人朋友的喜愛。2008年底，由Blog的主要內容改編而成的書在台灣出版，目前在台灣兩本雜誌中連載個人專欄。

部落格：23區24小時—東京碎片（繁體字）

http://blog.sina.com.tw/uedada/

http://twitter.com/uedada

著作：《日本創意文案》（台灣/方智出版社）

J-good
RESTAURANTS

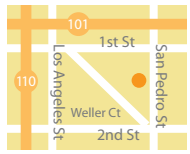
全新開幕、全新裝潢、全新服務。不管怎麼樣，到了店內乾淨整潔店員也充滿活力的新店，總是會讓人覺得很舒服的，所以本期就來為大家介紹一下各種有「新」的地方吧。從全新風格的餐廳到加了一點新變化的好菜等等都有，千萬不要錯過。

這樣看來的話，今年的焦點大概就是居酒屋和燒烤店囉。

新、新、新！新店新氣象

Fu-ga 風雅

VIP級的新時尚居酒屋　六月週年慶



T. 213.625.1722
A. 111 S. San Pedro St.
Los Angeles, CA 90012
7days Open
備有 Free Parking
www.izakayafu-ga.com

自從J-goods介紹之後，Fu-ga也成了華人們喜歡去的地方。優美的爵士樂加上高雅舒適的氣氛，而且週末還開到深夜兩點，讓人去了還想再去，去了就不知不覺想再多坐一會，然後還會忍不住想告訴朋友有這麼一個好地方。去年12月啟用的宴會廳最多可容納50人，並備有大型銀幕和卡拉OK。酒類之豐富為小東京地區首屈一指，光是啤酒就多達25種以上；店裡的酒保會依照菜色來幫客人介紹適合的酒，也是Fu-ga的特別之處。

他們現在有多項週年慶優惠活動，而且東西又好吃，難怪會有那麼多常客呢。

限 6/19-25 Dinner
Certified Angus New York Steak + House Wine ~~$20~~ **$10**

Happy hour : 5pm-7pm / Monday 5pm-Close
餐點**$3**起, Draught Beer **50% OFF**
Bottled Beer, Wine, Cocktail **$2 OFF**

限 6/20-24　Weekday Lunch
Special Set Rib Eye Steak ~~$10.95~~ **$5.50**

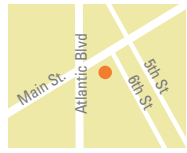
Tuesday Ladies Night
Dessert **50% OFF**
Cocktail **$2 OFF**

Kosuke

好吃的拉麵跟套餐
請慢用！

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

Kosuke已改裝成可以在裡頭慢慢享用的店面，日本師傅做的原創拉麵以獨一無二的風味而大受好評。黑拉麵充滿焦炒大蒜和芝麻的香氣，香辣拉麵的辣味程度可以選擇，炸雞塊拉麵風味絕佳，不管哪一種都很值得一嘗。咖哩和炸豬排等等不但口感十足而且價格便宜，夏天才有的香辣冷麵則是今年推出的新菜單。



Hinotori

串燒屋 火の鳥

日本人開的串烤店 Arcadia正式登場！

T. 626.348.8425
A. 713 W. Duarte Rd. #H
Arcadia, CA 91007
7days Open

燒烤是一種能夠凝縮住材料味道並且提升風味的料理方法，而Hinotori這家串烤居酒屋正是這方面的專家。身兼該店大廚的Hori老闆不但擁有品酒師的證照，也曾經在大阪的正宗串烤店當過師傅。他對各種肉類和蔬菜的特徵都瞭若指掌，知道該怎麼去活用材料的風味。生吃時覺得有點苦的蔬菜，烤過之後就會變得又甘又甜，而Hori老闆的燒烤哲學就是：烤過之後會變得更好吃的東西，當然要毫不客氣地拿來烤烤看。醬料、喜瑪拉雅岩鹽和香橙味噌等調味料也會依照串烤材料的種類來做變化。

雞肉用的是當地的有機土雞，運氣好的話說不定還可以吃到千載難逢的烤白雞肝，那絕妙的口感和風味簡直就跟鵝肝一樣。第一次在LA亮相的「烤拉麵」，則是用平底鍋把豬骨湯烤得香濃無比，絕對值得一嘗。而這裡的日本酒種類也相當豐富，很適合用來搭配他們的料理。

堅持親手烤給客人吃的Hinotori串烤居酒屋，就在Arcadia等著您！

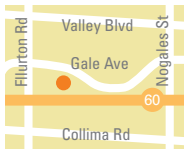
6/21 TUE, Grand Open All Alcohol Drink **50% OFF**

Jazz Cat

超人氣Jazz Cat二號店開幕

INDUSTRY
T. 626.581.8588
A. 18588 Gale Ave.
City of Industry,
CA 91748
Lunch Special:
Lunch Shabu starts$9.98~
Mon-Fri 假日除外

SAN GABRIEL
T. 626.288.5200
A. 121 E. Valley Blvd.
San Gabriel,
CA 91776



全新開幕的Jazz Cat Industry店不但寬敞，桌子之間的間隔也夠大，讓您可以在不受其他客人的影響下盡情享用豪華的涮涮鍋。

這裡的湯頭總共有36種口味，比San Gabriel店還多了14種。涮涮鍋材料可以從11種肉、魚、菜當中任選其一，再加上36種湯頭和8種口味的醬料的話總共有3168種組合，就算每天來吃也要花十年才吃得完所有的組合！！在新口味的湯頭裡面特別要推薦的是昆布牛奶，昆布的鮮美湯汁加上牛奶的香醇風味，既養生又美味。昆布滋養藥膳、豆乳味噌和泰式綠咖哩也非常值得一嘗。

除了涮涮鍋之外，這裡還有很多充滿魅力的料理。Japanese Creamy Miso Seafood Pasta，裡面的海鮮多到會讓你大呼過癮；Italian Sausages Risotto With Basil Sauce，上面兩條鮮嫩多汁的香腸會讓你吃得心滿意足；日式茶泡飯，讓你的肚子可以得到一份溫柔的慰藉。

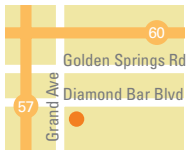
各式酒類豐富多樣，從「久保田萬壽」這些超高級日本酒到生啤酒等等應有盡有，真不愧是Jazz Cat！

Kyala 伽羅

Diamond Bar
煥然一新的Kyala

T. 909.860.9162
A. 1178 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Monday Closed

老闆兼大廚的Tanaka先生是日本人，Kyala的日本料理也都是他全心全意做出來的。他為了能夠看到所有客人的桌子以提升服務品質，將店內改裝成明亮又舒適的空間，在這裡你可以一邊小酌美酒一邊享用到多種精美小菜，而且從日本的招牌下酒菜到日西合併的創作料理都有。無論是Kyala最有口碑的海鮮料理還是每週更換菜色的Today's Special，都可以看出Tanaka先生的廚藝和用心。



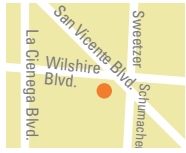
Mai Beverly Hills

全新風格的Sushi Tapas Buffet

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

大大方方的Mai Beverly Hills從5月10號開始除了飲料以外，將所有菜色都改成了以吃到飽的方式來提供，因為他們認為要讓客人能夠一次品嘗到多種沒吃過的道地日本料理，吃到飽才是最好的服務方式。

晚上的Buffet自助餐有很多適合配日本酒的小菜，所以也可以說它是一種Sushi Tapas，而且看過他們的菜色之後你一定會大吃一驚：壽司、爐邊燒烤、烤魚、涮涮鍋…不管哪一種都是貨真價實的日本料理！由於壽司是客人點了之後才開始現做的，所以你等於是在道地的壽司店吃到飽一樣，而且燒烤料理也是點了之後才烤，保證新鮮夠味。材料是Beverly Hills的品質，價格是中華街的感覺，先打扮一下再餓著肚子去吃個夠本吧！



Dinner Buffet

Dinner Buffet

Lunch Buffet

Lunch Buffet	Weekend Buffet	Dinner Buffet	Drink Special
Mon- Fri	Sat–Sun	7days	Happy Hour
11:30am-3:30pm	11:30am - 3:30pm	4:00pm-10:30pm	4:00pm-6:30pm
11years+ **$12**	11years+ **$15** with Champagne **$20**	11years+ **$18**	
6-10years **$6**	6-10years **$8**	6-10years **$10**	
0-5years **Free**	0-5years **Free**	0- 5years **Free**	

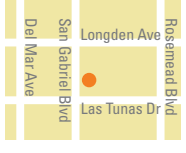
REPORT FROM MASEI MASEI

Masei Masei 有樂町

全新風格的日本料理 找大家一起去吃吃看吧

T. 626.285.2700
A. 120 N. San Gabriel Blvd. #I
San Gabriel, CA 91775

Masei Masei是一家非常與眾不同的Asian Fusion居酒屋，店內擺設及器皿感覺到店家的用心，菜色非常豐富特別，定食，炸物，燒烤，Oden，鍋物，把亞洲很多特色食材結合，非常有趣。新開張不久現有好多優惠和Summer Specials，Lunch Special，Happy Hour，Ladies Night，生日憑ID還送香檳一瓶。酒類也很Fusion，啤酒，Sake和Soju，Cocktail，燒酒，日本酒，香檳，葡萄酒應有盡有，推薦大家去嘗鮮。



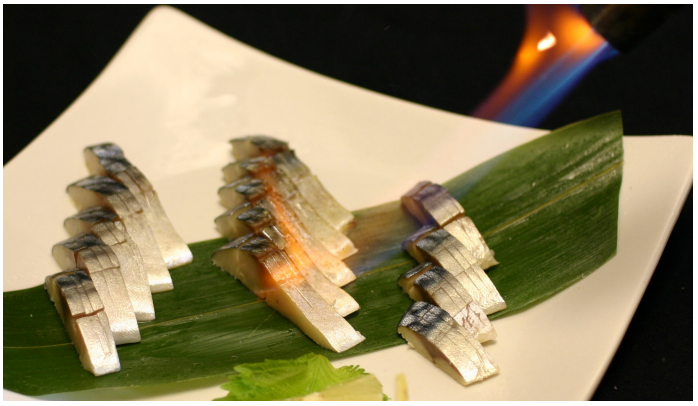
不同凡響的日本居酒屋

Oto-Oto 音音

挑高天花板的寬敞空間、巨大的吊鐘、時髦的裝飾品、多彩多姿的吧台、可以看到真功夫的日本師傅大展身手的開放式廚房。在日本擁有154家店面，在巴黎和上海也大受好評的居酒屋餐廳終於在LA登場了。

他們的店名叫「音音」。在砧板上切菜的咚咚聲、用鍋子煮菜的咕嘟咕嘟聲、水聲……因為在店裡可以聽到廚房的各種聲音(Oto)，所以他們才把店名取為Oto-Oto。

這裡的菜色都是考量過LA的喜好然後在日本開發出來的，每一樣菜都是最新的正宗日本居酒屋料理。



薄烤醋醃青花魚 $6.95

在客人眼前現烤的醋醃青花魚，香香脆脆的魚皮和香嫩肥美的魚肉在口中激盪出絕妙的美味

各種串烤 $1.95～/1串

外層香鬆酥脆裡面鮮嫩多汁的炭火燒烤，牛舌只用舌心部位所以特別美味可口

生魚片總匯 $18.00

用當季最新鮮的海產提供安全又美味的生魚片

元祖嫩豆腐 $6.95

宛如起司蛋糕般的濃厚風味再配上特製的黑糖漿，口感組合完全無缺，在日本各店可是相當受歡迎的一道好菜

J-goods編輯部誠心推薦

生菜沙拉捲 $10.95

芝麻菜的苦味加上包了蟹肉和蘆筍的鮮美鮭魚，在口中所變化出來的絕妙滋味實在叫人難忘。好想再吃一次啊！

牡蠣砂鍋菜飯 $14.95

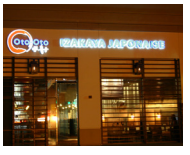
每一口都充滿了牡蠣的鮮美和白飯的美味

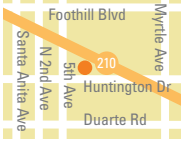
各種雞尾酒 $4.95～

包含多種獨創的日本酒和燒酒雞尾酒

不管哪一道菜都好吃便宜而且份量十足，而且他們中午也有營業，到這裡來吃午餐實在是一大享受。真希望他們也能夠在South Bay開一家分店呢。

T. 626.359.3000
A. 929 W. Huntington Dr.
Monrovia, CA 91016
7days Open





T. 626.855.3500
A. 15904 E. Colima Rd. Hacienda Heights, CA 91745
Monday Closed (from June 20, 7days Open)
L. Tue - Fri 11:30am - 2pm
Sat & Sun 12pm - 2pm
D. Tue - Sun 5pm - 10pm

Yakitori Ojiya
Hacienda Heights
烤雞串居酒屋

T. 310.793.7000
A. 21008 Hawthorne Blvd. Torrance, CA 90503
Monday Closed
L. Tue – Fri 11:30am – 2pm
D. Tue - Thu, & Sun 5pm – 10pm
Fri & Sat 5pm – 11pm

Kuidokoro Ojiya
South Bay Torrance
日本人愛去的
烤豬串居酒屋

Ojiya團隊，給你最豐盛美味的日本料理！

登峰造極的拉麵
City of Industry
Ramen Ojiya

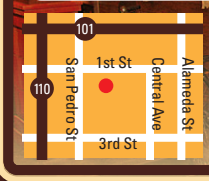
T. 626.810.9648
A. 17863 E. Colima Rd. City of Industry, CA 91748
(Next to Nijiya Market)
7days Open
Mon - Sun 11:30am – 9pm

新鮮道地的壽司！
Chino Hills
Sushi Ojiya

T. 909.606.8638
A. 4183 Chino Hills Pkwy. J. Chino Hills, CA 91709
7days Open
L. Mon - Fri 11:30am – 2pm
Sat & Sun 12pm – 2pm
D. Mon - Thu 5pm - 9:30pm
Fri & Sat 5pm - 10pm
Sun 5pm – 9pm

Mitsuru Sushi & Grill

日餐西餐樣樣好，懷舊美味好時光
1947年以來，眞情不變的64年
相聚一刻，就在小東京Mitsuru



T. 213.626.4046
A. 316 E. 1st St.
Los Angeles, CA 90012
7days Open

全新的店面和美味
竭誠歡迎您的光臨

Shizuma Ramen in Irvine

新菜單

NEW

排骨拉麵

NEW

炒飯

Shizuma拉麵

香辣牛肉拉麵

超人氣自創拉麵

香辣拉麵

擔擔拉麵

湯頭都是日本師傅
每天用心熬出來的

T. 949.559.6631
A. 4250 Barranca
Pkwy. Suite Q
Irvine, CA 92604
7days Open

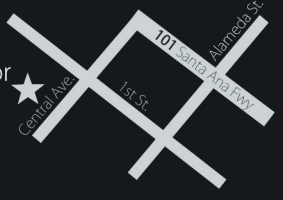
追分

OIWAKE

LITTLE TOKYO | LOS ANGELES

restaurant / karaoke / sports bar / grill

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

NEW!

for reservations please call (213) 628-2678

www.oiwake.com

J–news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

午餐也有拉麵可吃了

Kanpai

LAX附近的超人氣正宗壽司店Kanpai，決定將晚上10pm以後才有的20碗限量拉麵在午餐時段也提供給大家享用。拉麵湯頭以豬骨為底，有味噌和醬油兩種口味。

310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045

KARA–AGE炸雞粉新發售

Kikkoman

由Kikkoman USA發售的這款KARA–AGE炸雞粉，只要把粉裹到雞肉上面再拿去炸，在家裡也可以做出專業級的炸雞塊，而且醬油和生薑的風味也非常實在。

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com

Torrance店開始提供午餐

Koshiji

為紀念Torrance店開幕一週年，位於小東京的烤雞串老店Koshiji決定開始提供午餐。只要$9.95的Koshiji特製便當，裡面有肉鬆飯、烤雞串和炸雞塊等等，份量滿點又物超所值。

310.378.3787
22807 Hawthorne Blvd.Torrance, CA 90505

炒烏龍麵新發售

Myojo

Myojo在日本是一家創業六十年以上的泡麵(方便麵)老牌，他們發售的這款炒烏龍麵只要用炒鍋炒一炒即可，加上蠔油的風味和麻油的香氣更是迷人。可在室溫下保存。

煥然一新的網站

Shibuya Closet

為紀念開店三週年，專賣日本可愛服飾的Shibuya Closet將網站全面換新，由日本老闆親自挑選的貨色也更加齊全了。特價訊息隨時都會公布在網站上，別忘了去看看。

www.shibuyacloset.com
714.730.1136
688 Baker St. #2 Costa Mesa, CA 92626

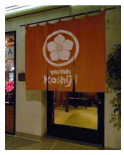
J-goods
Kaori's Report

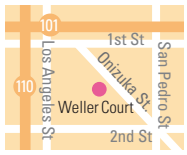
Kaori是J-goods的 Marketing Girl，也是曾經待過日本旅行社JTB的旅遊行家，今後她將在此為讀者介紹一些好吃又便宜的大眾美食。

Koshiji 越路

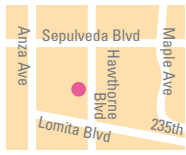
烤了33年雞肉串的Yuki老板只用最好的備長炭來烤，從蔬菜、海鮮到鰻魚等等，每一種他都可以烤得外面香脆裡面多汁。用雞骨熬出來的拉麵富含膠原蛋白，Happy Hour 6pm－7pm的烤雞肉5串＋House Sake Or Draft Beer只要$12。

LITTLE TOKYO
T. 213.626.4989
A. 123 S. Onizuka St. Weller Court
Los Angeles, CA 90012





TORRANCE
T. 310.378.3787
A. 22807 Hawthorne Blvd.
Torrance, CA 90505



美容洗臉香皂乳新發售
STEP UP STAGE

STEP UP STAGE推出的Yoka Soap美容洗臉香皂乳，在日本一發售就熱賣了1000萬個。由於原料中含有鹿兒島當地的火山灰，具有非常良好的美白保濕效果。Yoka在當地方言就是「好」的意思。

310.965.0070
info@yoka-microfoam.com
www.yoka-microfoam.com

「東京新發現」讓住在東京的台灣人告訴你

J-TOWN

人言可信

311地震當天，東京的交通系統完全停擺，幾百萬人同時從市中心湧向四面八方，我老婆整整走了八個小時才回到家；由於物流設備嚴重受損和民眾的囤積心理，牛奶、麵包、泡麵、衛生紙等民生物資嚴重缺貨了兩、三個星期；因為電力不夠而輪流停電不說，電車班次變少了、職棒不在晚上打了、店家提早打烊了、街上的廣告招牌和自動販賣機也不亮了…如此黯然無光的東京街頭，我還是第一次看到。

但除了這些暫時的不便之外，日本人的日常生活也沒什麼改變。大家照常上班上課；媽媽照常騎腳踏車把孩子送到幼稚園；生鮮蔬果大家照買，就算那是來自福島縣，還是有人願意支持當地的農家而購買。

為什麼日本人有辦法如此冷靜地去面對一個史無前例的大災難呢？我想最主要的原因有兩點吧。第一是日本人的高度互信和誠信。政府一旦指示哪個地方的農漁產品停止出貨，那個地方的農漁民就會完全配合，而消費者也相信沒有生產者會把危險的食品流出到市面上。第二是日本的媒體非常迅速而且綿密地對民眾傳達正確和需要的訊息，所以民眾自然也就知道該如何應對，幾乎沒有什麼混亂產生。

以我住在日本將近十年的感想來說，我覺得日本人可能是世界上最重視「信」的民族。他們一旦跟你簽了代理合約就不會把東西偷賣給別人；你跟他們買的東西在保證期間內壞掉，他們會幫你免費修到好，甚至換個新的給你；你跟他們約好幾點幾分在什麼地方碰面，他們絕對會在那個時間之前在那個地方等你。

「信」這個字是由「人」和「言」組成的。這次的大地震，著著實實讓我體會到了「人言可信」的難能可貴。

個人檔案：
黃世忠／Huang Shuijong
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。

逐一介紹日本47個
都、道、府、縣

J-TRAVEL

沖縄 Okinawa

去過沖繩的人幾乎都有個共同的感想：「沖繩真的太棒了！」而聽說最近，有不少明星和知名人士也在沖繩買了房子或別墅以便將來移居過去呢。

資料：位於日本列島南端的沖繩縣擁有49座有人島以及數不清的無人島，面積在0.01km²以上的島嶼也有160座。由於受惠於亞熱帶氣候而且離島眾多，在沖繩有許多當地才有的珍貴動植物棲息著。

沖繩美麗海水族館，帶你遨遊神秘的沖繩海洋

位於海洋公園中的這座水族館是非常有名的景點，在世界最大的水槽中可以看到全長8.5公尺的鯨鯊和世界最長飼養紀錄的蝠鱝等等，全球頂尖的飼養成果在國際上也享有盛名。一邊看著水槽一邊順著路走下去，展示的生物種類也逐漸從淺灘往深海變化而去，逛起來非常有意思。

周遊沖繩群島

在數不清的眾多島嶼當中，其實也有很多滿容易去觀光的離島。這些離島都完整保持著大自然的原貌，山明水秀的風光之中只有時間緩緩地在流動著。有些地方可能手機不通或是沒有便利商店，不方便的地方很多，但這些不方便也都絲毫改變不了那份最原始的感動。

風靡全日本的沖繩調味料

去年大紅特紅的「可以吃的辣油」，其實便是源自於沖繩的石垣島。在這裡小編要強力推薦的是最近發現的「海鹽橙醋」，搭配了台灣香檬和天然海鹽的鰹魚風味實在是妙不可言。所以說，沖繩料理有著一種與日本本土迥然不同的南國風味，而他們的獨特調味料也不是省油的燈呢。

ALL INCLUSIVE JAPAN HOLIDAY PACKAGE
含機票、Hilton Tokyo Hotel五夜住宿、市內半日遊、機場來回接送
$1299
加上Air pass的話還可以從Haneda直飛Okinawa！*
用超級划算的JAL Okinawa Island Pass玩遍沖繩群島吧！
$223～／2區間*
*Blackout dates may apply

OKINAWA OPTIONAL TOUR
Southern Okinawa Bus Tour $70～
Northern Okinawa Bus Tour $79～
Shurijo Castle Park World Heritage Bus Tour $70～
Nakijin Castle World Heritage Bus Tour $79～

我們也可以幫您預約當地飯店！旅遊日本就放心交給H.I.S.吧！
HIS
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

連續三年榮獲艾美獎提名的第一位日本造型師

Outstanding Hair Salon

KC STYLIST* presents

EXCLUSIVE OFFER
ONLY FOR J-goods READERS

需預約

*"This is it","Sayuri" by Yuko Koach

Hair and Make-up by KC stylist

3rd ANIVERSARY SPECIAL DISCOUNT

CUT 50 % OFF (7月底止)

Discover your perfect look!!
KC BEAUTY PRIVATE LESSON

由專業造型師親自傳授
日本風格的漂亮可愛

$99 / 90 分鐘

課程內容
- 美髮造型
- 日常化妝
- 睫毛妝

請攜帶自己的化妝道具
我們也會幫您剪髮

SPECIAL GIFT

來剪髮或染髮的顧客都可以得到禮物！
Color Prescription, Hoyu Promaster Color Care LX

hoyu Professional

Stylish Line

髮質：細～普通
亮麗光澤、光滑柔嫩、
輕柔質感

Rich Line

髮質：普通～粗
讓頭髮自然有形而且
滋潤柔順

創業百年以上的Hoyu不斷追求著頭髮的美感，在日本也是一流的染髮品牌。受到專家肯定的這款Promaster Color Care LX洗髮精＆護髮乳，正是為了讓染髮效果更持久而開發出來的產品

KC STYLIST
SALON / STUDIO / ACADEMY

中文 **www.kcstylist.jp/chinese.html** 英文 **www.kcstylist.com**

T. 626.797.1336 A. 147 S. Los Robles Ave. Pasadena, CA 91101

給你最日本的KAWAII

J-BEAUTY

今年夏天的主角 蕾絲和長裙

今年夏天，日本女生最想要的一種服飾就是蕾絲。用蕾絲材料做成的上衣和褲子裙子，或是在蕾絲連衣裙下面搭配背心或外穿式內衣，若隱若現的視覺效果中可是隱藏了無限的魅力。這股蕾絲風潮從兩、三年前開始流行，而今年的蕾絲更是來勢洶洶，多到可能會讓你嚇一跳說：「不會吧！這種東西也有蕾絲嗎？！」之前曾經流行過的那種長到腳踝附近的長裙，今年也以蕾絲材質捲土重來而且大受歡迎。

說到日本女生的夏天，還有一種少不了的就是浴衣。浴衣是一種夏天穿的和服，跟需要穿專用內衣的正式和服不同的是，浴衣裡面什麼都不用穿，腰帶要綁起來也很容易。而最近浴衣也多了不少搭配蕾絲的設計和嶄新的穿法，讓女生可以更輕鬆地用浴衣來表現自己的魅力。

在美國的日系超市不用花$50就可以買到浴衣，各位女讀者們何不乾脆就用充滿日本味的浴衣來點綴一下今年的夏天呢？

J-goods x l'ovest 共同企劃

BEAUTY座談會

來自玄米和清酒的R2O vs 基礎化妝界的女王SK-II

SK-II是亞洲女性非常喜愛的高級基礎化妝品，不過你知道最近有一款化妝品常常被一些重視肌膚保養的女孩拿來跟SK-II比較嗎？因為她們覺得這兩種化妝品的成份好像都差不多，實際上用過之後的感覺也滿像的。

那款化妝品就是R2O。我們覺得應該要讓真相水落石出，所以跟旅居LA的日本女性都很喜歡看的l'ovest雜誌攜手合作，一起去比較了SK-II和R2O。

MK (l'ovest總編)：我以前好像有聽過SK是Sake Kobo的簡稱，但無論如何，既然SK也是用釀酒酵母，也難怪有人覺得成份幾乎跟R2O一樣了。

YD (J-goods總編)：最常被拿來比較的是SK-II的Facial Treatment Essence和R2O的Moisture Lotion。看看兩邊的網站就可以發現有些地方幾乎一模一樣，不過這好像也是他們的企業機密吧。所以SK才會說他們是Secret Key啊。

RT (l'ovest Staff)：仔細聞過之後，我發現兩邊都有一點淡淡的酒香呢。

KT (J-goods Staff)：我覺得塗在肌膚上的感覺都差不多，滲透到肌膚裡面以後的感覺也很像。

MK：是嗎？我這個阿姨倒是覺得R2O用起來比較滋潤呢。

RT：嗯…，可能是我以前就對SK-II有一種嚮往吧，我覺得SK-II還是真金不怕火煉。

YD：可惜就是貴了一點，不是女演員的話還真有點買不下去呢。

RT：效果幾乎一樣的話，因為R2O比較便宜，保養脖子跟胸前的時候就不用在那邊猶豫半天了。

KT：可是我真的覺得兩邊給我的感覺差不多，我不知道有什麼不一樣耶…

MK & **YD**：那是因為你還年輕呀！

各位親愛的讀者，試試看R2O您就會知道它們有甚麼不一樣囉。

	SK-II Facial Treatment Essence	R2O Moisture Lotion
主要成份	①Pitera ②非酒精發酵酵母	去除酒精成分的玄米酒發酵液
開發祕聞	他們注意到在釀酒廠工作的人肌膚都很漂亮而開始研究釀酒時的酵母和發酵過程，然後在經年累月的研究下發現了Secret Key SK-II Pitera	釀酒公司Ozeki在分析研究玄米日本酒發酵液的美膚效果之後，成功開發出了富含玄米礦物質和胺基酸的化妝品
效果	保養肌膚、補充並保持水分、調養膚質、調整pH值、維持皮脂均衡	賦予滋潤的胺基酸、帶來光澤的維生素、調養膚質的礦物質
參考定價	150mL $160	120mL $49 (5/2011)

歡迎就近到日系／中華超市或 http://webichi.com/en/ozeki 購買R2O系列產品

洽詢方式: PMAI
T. 310.661.7260

J-SHOP

佳評如潮！
感謝眾多讀者熱烈購買！

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。填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**東京美顏棒**

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：免費 Premium Mask
特別價 $165 運費 $6

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

Hydro Peptide UV Protection

不可思議的 UV 隔離霜，
塗上後會變成自己的膚色
Peptide 效果可改善皺紋！

這款隔離霜導入了膚色配合技術，塗到肌膚上面後就會自動變成那個人的膚色，而且裡面還配合了植物性抗齡成份。由於同時具有護膚、隔離和防曬的效果，只要這一瓶就可以完成妝前隔離！

原本是白色

塗到手上後會變成膚色

用面紙就可以看得出來

SL7 Hydro Peptide UV Protection
讀者優惠：免費試用品
特別價 $40 免運費

Promotion expires on the end of July 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
填寫以下訂購單後寄到上述地址即可。

＊以支票購買＊

填寫以下訂購單後，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 :

發售同時
便擄獲了日本女性的芳心，
熱賣了1000萬個，
迷住了220萬人。
驚為天人的
美容洗面香皂乳
即將正式登陸美國！

Hand-blended soap makes skin brightly beautiful.
つかうとみんしゃい
よか石けん
Yoka Soap
用用看好的香皂乳吧

2008年起
連續三年榮獲
Monde Selection
國際最高品質獎
金牌獎

安心安全的天然材料
以火山灰為原料的濃厚彈力泡沫
溫柔呵護肌膚
火山灰可徹底去除污垢
綠茶和烏龍茶萃取精華讓肌膚健康有活力

「沒想到洗臉就能改變我的膚質」
「現在不用化妝也敢出門了」
「肌膚變得又細又嫩」
「美白效果出乎意料的好」
以上都是消費者的使用感想

Reg. $34.95
$25.99 限時優惠試用價
Marukai 各店熱烈銷售中

STEP UP STAGE LLC.
310.965.0070
info@yoka-microfoam.com
www.yoka-microfoam.com

Special Products Only
長寿の里
A natural gift from Kyushu, Japan
CHOJYU-NO-SATO co.,ltd

From Publisher

“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！

台湾出身で東京在住のJ-goods翻訳家、黄氏のコーナー「J-town」今号の一文を紹介しよう。

「未曾有の大災害を目の当たりにして、どうして日本人は冷静に受け止められるのだろうか。主な理由は二つあると思う。第一に、日本人間の高い信頼関係。政府は出荷停止の指示を出せば、その地域の農家や漁民は完全に従い、消費者も危ないものを市場に回す生産者はいないと信じている。第二に、日本のメディアは迅速且つこまめに、最も必要とされる情報を正確に伝えている。そのため、人々は自分たちがどう行動すべきかを知ることができ、ほとんど混乱が起きなかった。

日本に十年近く住んでいる感想として、日本人は恐らく世界中に最も「信」を重視する民族であろうと、私は思う。日本人があなたと代理店契約を結んだら、決して商品を他人にこっそりと売ろうとしない。あなたが日本人から買ったものが保証期間中に壊れたら、彼らは無料で直し、もしくは新しいものに交換する。日本人といつどこで会おうと約束したら、彼らは必ずその時間が来る前にその場所であなたを待つ。」

J-townは、黄氏が東京の街角で見つけた「おもしろニッポン」を紹介するコーナー。今回は、震災を通して彼が感じたニッポン人を彼の視点で語っている。

先日あるクライアントさんから、「中華系メディアが、日本製品は危ないから買わないほうがいいと呼びかけているらしいですが、状況を知っていますか？」と問い合わせが入った。調べてみると、実際にそのような報道もあったらしい。J-goods掲載のレ

From Staff

最近参加しているランナーたちのHPでは、「誕生月対抗ランバトル」というのがあって、誕生月ごとにグループ分けされた登録者が、それぞれ毎日の走行距離を蓄積し、1年間で何月生まれのグループの走行距離が一番長かったかを競うもの。天秤座の私は9月チームに入ったのですが、今は一位の5月と二位の10月を追っている三位です。ちなみに、最下位脱出争いは3月と7月。もしかして、そのランキングも何月生まれの何らかの性格をひそかに反映しているかも？面白いと思いながら、妙に燃えている私。今日も「5月と10月に負けるもんか！」と走りたいですね。

Shuijong Huang

最近我參加的跑者網站裡面有一項「出生月份長跑對抗賽」的活動，它是按照出生月份來分成12隊，自己選擇要參加哪一隊之後，網站會每天累積參賽者的跑步距離，然後比賽哪一隊在一年之內跑的距離最遠。天秤座的我加入了9月的隊伍，而且現在是追著第一名5月和第二名10月在跑的第三名。順便一提的是，在搶著掙脫最後一名的是3月跟7月。搞不好，這個排行榜也反應了一些幾月生的人的某些個性也不一定呢。這項比賽一方面讓我覺得很有趣，一方面也燃起了我的鬥志。今天我大概也會抱著「林北才不會輸給5月跟10月咧！」的心情去跑吧。

黃 世忠

最近、営業をしていてクライアントや知り合いの人によく言われること、「また出てたねー雑誌に！」これがお決まり文句。うれしいです！でも、私個人的には、雑誌に出ている私と実際は見た目が違うかな、と思っていたのですが、みんなが見ると私は私なんですね。今月号はそんなに出てないと思うのですがどうですか？あっ実はI'ovestの6月号にも出てしまいました！もしよければ、ご覧ください。

津田 かおり

最近在跑業務的時候，客戶或認識的人常常會跟我說：「你又上雜誌啦！」這句話簡直都快變成他們的口頭禪了，不過我聽了還是很開心。雖然我自己覺得雜誌上的我跟我本人其實不太一樣，但是在大家眼中看來那畢竟還是我嘛。我想這個月應該不會那麼容易找到我了吧？啊，不對，6月號的I'ovest上面也有我！各位有時間的話不妨找找看吧。

Kaori Tsuda

初めまして、川口と申します。4月からJ-goodsでウェブの管理や、デザイン業務のお手伝いをさせて頂いております。これからJ-goodsを盛り上げて行けるよう、日々精進していきたいと思います、宜しくお願い致します。こちらに到着して約2ヶ月が過ぎ、特に、未だ車を所有していない事が、どれ程不便なのか分かりました。アメリカの環境の違いを肌で感じ、日本という国の住みやすさを再認識しています。

川口 隼人

大家好，我叫川口，今年四月開始在J-goods負責幫忙網頁管理和設計的工作，為了讓J-goods能夠蒸蒸日上，我每天都會一心一意地努力學習，敬請各位多多指教。來到美國已經過了兩個多月，現在我終於知道在這裡沒有車是一件多麼不方便的事情。親身感受到美國跟日本在環境上的差異後，更讓我重新體認到在日本生活有多方便了。

Hayato Kawaguchi

ストランさんは、中華系のお客さんから「日本産の魚を取り扱っているか？」と聞かれると話していた。中華系の間に、日本のものは危ないとの風評が広がっているようだ。

こう考えてみると、黄氏の目線は、鋭い。ここアメリカに住む我々日本人は、日本政府がきちっと取り組んでいるのだから、危ないものが出回るはずがないと「信」じている。顧客の安全を第一に考える日本企業が、危ないものを流通させるはずがないと。だから我々は普通に日本のものを買い、普通に寿司屋で日本直送の刺身を食べる。

信じる、信じられるとは、なんともありがたく、なんと素晴らしいことか。だからこそ、日本は、私は、世界中から信頼される国であり人間でありたいと、強く思った。

さて、手前味噌だが、J-goodsは日本語で掲載しないのが勿体ないくらいの文章が、満載だ。J-townだけでなく、日本で活躍中のコピーライター上田氏のコーナーJ-talkは、日本語のおもしろさを、彼自身が中国語で書き下ろしている。また、小学校の推薦図書を手がける児童文学作家の中田氏は、企業の商品を女性目線で暖かく紹介している。そんな凄腕たちの作品は、ホームページで日本語掲載をしているので、ぜひご一読頂きたい。

www.j-goods.us

土橋 八恵

衛漢視天 HTTV USA

日本加油!

感謝各位

$9383.33

HTTV主辦　J-goods贊助

東日本大地震受災者支援募款餐會

各位的愛心，

已經從Aurora Foundation經由

UNICEF送到日本受災地了！

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