

# J-goods

10-11  
Oct. Nov.  
雙月刊 免費  
Vol.44  
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

# 酒



**日本的酒真的很好喝！**  
**日本の酒は旨いんです！**



**J-good Restaurants**  
**最好的美酒和最好的美食**

생활향신료(生活香辛料)

韓國語版も

[www.J-goods.us](http://www.J-goods.us)

登録すると特典いっぱい!

[www.J-goods.us](http://www.J-goods.us)で!

歡迎到[www.J-goods.us](http://www.J-goods.us)登録會員，好處多多!

Be Friends with us on



Jgoods J-goods

Follow us on



@Jgoodsreaders



你看！這塊熱呼呼又香噴噴的豬排！香酥鬆脆的外衣包著鮮嫩多汁的豬肉，這時要是再有一杯冰冰涼涼的SAPPORO BEER，那可真是無怨無悔了啊。吃好的，喝好的，痛痛快快過個美食之秋吧！

美味  
乾杯！！

# 炸豬排！！ SAPPORO 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.



# 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



for reservations please call (213) 628-2678

www.oiwake.com

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

## 燒燙燙的KARA-AGE!

日前在東京品川舉辦的「炸雞塊宣傳隊」，經過八天的熱烈盛況後在8月30號那天圓滿落幕了。負責主辦的日本炸雞塊協會雖然成立不過三年，卻已經吸引了4000人以上的炸雞塊愛好者參加。

沒錯!現在日本的炸雞塊就是這麼紅!不只是在家庭當中，炸雞塊在居酒屋和餐廳也是非常受歡迎的一道小菜，有些炸雞塊專賣店甚至還要排老半天的隊才買得到呢。

炸雞塊只要把事先醃好的雞肉(或豬肉)裹上太白粉(團粉)之後再炸去油炸即可，然後看是要配飯還是當零嘴還是拿來下酒都可以，在很多場合都是人見人愛的一道菜。

來，今天就在家裡做個KARA-AGE吧!

只要把Kikkoman的KARA-AGE炸雞粉裹到肉上面再油炸即可，因為粉末當中已經加了Kikkoman秘傳的醬油配方和生薑的清爽風味，炸出來的肉塊外表是香酥鬆脆裡面是鮮嫩多汁，熱呼呼地一口咬下去之後滿口都是幸福的肉汁。啊，誰可以幫我拿一杯啤酒過來啊~

要配日本酒的話，就選可以去油解膩的淡麗辛口吧，不管是炸雞塊還是日本酒都會更加美味。

快，要吃就要趁熱哦!

### 簡單方便、香嫩美味 KARA-AGE 豬肉版

#### 材料

豬排肉...1-1/4 磅  
Kikkoman KARA-AGE  
拉沙油(色拉油)...適量

#### 做法

- ① 擦掉豬肉上面的多餘水分
- ② 將KARA-AGE粉倒入大一點的塑膠袋，然後把切好的豬肉放進去搖勻
- ③ 用鍋子將油加熱到350°F，再把2的豬肉放進去炸熟即可!



天婦羅 Tempura  
在家裡也可以吃到大師級的香酥天婦羅

麵包粉 Panko  
炸豬排跟炸蝦的最佳夥伴

# CONTENTS

## J-goods® Magazine

October 2011 - November 2011  
Vol. 44

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 L'ovest

Designer Miki Hayashi, Hayato Kawaguchi

Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Marketing Kaori Tsuda, Daisuke Hattori

Web Designer Hayato Kawaguchi

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

### J-SPECIAL

#### 日本的酒真的很好喝！ 6

日本其實有很多種酒，不過其中又以日本酒最特別，冰的冷的溫的熱的，不管用什麼樣的溫度喝都好喝。有益健康的燒酒最近備受矚目，在美國也可以看到越來越多的日本啤酒，而日本的葡萄酒近年來更是讓世界刮目相看。想知道日本的酒有什麼魅力，看過這一期之後再去喝喝看你就會明白。

### J-RECIPE

#### KARA-AGE 豬肉版 3

Kikkoman USA獨家贊助提供

#### 雞肉花椰菜奶油 5

S&B International獨家贊助提供

### J-good RESTAURANTS

#### 最好的美酒和最好的美食 15

Fu-ga	16
Gonpachi Beverly Hills	17
Hinotori	15
Jubei	16
Kanpai	16
Ojiya Group	19

#### J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 29

#### J-TALK 日本人Uedada用中文介紹的日本趣聞 23

#### 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
Kirin Free	14
Maruhide	18
Ozeki Sake	10
PIL	12
Sapporo Beer	2
S&B	5
Yaegaki	12

#### RESTAURANT

Fu-ga	16
Gonpachi Beverly Hills	17
Hinotori	15
Jubei	16
Kanpai	16
Kosuke	22
Masei Masei	21
Mitsuru Sushi & Grill	21
Oishii Ramen	22
Oiwake	2
Oto-Oto	24
Ojiya Group	19
Santouka	22
Shin-sen-gumi	20
Shizuma Ramen	22
Snow Princess	27
Sushi Boy	25
Sushi Gone Wild	21

#### BEAUTY / HEALTH

Forum Hair Salon	30
Hideo Hair Design	30
KC Stylist	30
Ozeki R20	30

#### HOBBY / SHOPPING / SERVICE

J-goods Sake Demo	32
Jewel Cafe	28
L'ovest Beauty Event	31
Marukai West Covina	26
Momen +	29
Neptune Speed	29
Re Fa	31
Shibuya Closet	30

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

## 奶油濃湯的季節來了！



### 雞肉花椰菜奶油濃湯 五彩繽紛、營養美味！

#### 材料 (8人份)

雞腿肉…1塊  
鹽…少許  
胡椒…少許  
花椰菜(西蘭菜)…1顆  
洋蔥…2顆  
馬鈴薯…2顆  
紅蘿蔔…中1根  
沙拉油…2大匙  
S&Bとろける奶油濃湯塊5.6oz…1盒  
水…3-1/3杯(900cc)  
鮮乳…3/4杯(180cc)

#### 做法

- ① 把雞肉切成易食大小，灑上胡椒。花椰菜分成小塊後用熱水燙過。洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔也同樣切成易食大小
- ② 在鍋中倒入沙拉油加熱，按照順序分別將洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔、雞肉放進鍋裡面炒
- ③ 在2裡面加水，煮到材料變軟為止
- ④ 暫時關火，將濃湯塊分成小塊然後放入鍋中，攪拌到充分溶解之後再用小火慢煮
- ⑤ 把1的花椰菜和鮮乳加進去，再煮一下便大功告成！

蘑菇、馬鈴薯、白菜、南瓜……秋天是收成的季節，好吃蔬菜也特別多，在這秋高馬肥涼風日漸的時節，來一鍋香噴噴熱呼呼又充滿當季新鮮營養的奶油濃湯您覺得如何呢？

每到這個季節，S&B的「とろけるシチュー」(奶油濃湯塊)就會擠上日本S&B網購網站的銷售排行榜第一名，因為它已經把洋蔥、白菜、高麗菜(卷心菜)、胡蘿蔔等新鮮蔬菜的美味和營養都包含在裡面，口感香醇風味絕佳，吃起來可以感受到蔬菜的天然美味以及又香又濃的奶油風味。

做法非常簡單，只要把喜歡的蔬菜和肉放進鍋子裡燉一燉，最後再把濃湯塊丟進去溶化就好，材料的份量跟種類也可以隨心所欲調節。熱氣騰騰的奶油濃湯不但可以暖和身心，大人小孩也都可以吃得開開心心，而且淋在白飯上面吃也非常美味。

奶油濃湯適合用麵包跟葡萄酒來享受，不過既然跟米飯也對味的話，搭配用米釀成的日本酒當然也沒問題。建議您可以用風味馥郁清爽的純米大吟釀來試試看，如果還有藍紋乳酪的話那就完美了。

用S&B的奶油濃湯來好好享用秋天的美味吧！



とろける奶油濃湯塊  
5.6oz



とろける牛肉濃湯塊  
5.6oz



とろける玉米豆奶濃湯塊  
5.6oz

# 萍水相逢的美味

在超市看到白鶴清酒的話！

餐廳菜單裡面要是白鶴清酒的話！

白鶴清酒可以增添菜色的美味和用餐的氣氛，要是遇到這些料理的話保證更加可口！！



**Sho-Une**  
翔雲 (Junmai Daiginjo)

純米大吟釀是Hakutsuru的自信代表作，削去50%的米身再精釀而成的他擁有馥郁的芳香以及深沉的風味，既適合燻烤牛肉和藍紋乳酪這些西餐，也很適合用來搭配壽司或生魚片等日本料理。



**Draft Sake**  
純米生貯藏

清清爽爽的口感和充滿新鮮的芳香可以讓肉更好吃，搭配漢堡的話就好像啤酒一樣可以馬上消去過濃的味道和油膩。

白鶴的酒均不使用任何人工保存劑



**Junmai Ginjo**  
純米吟釀

高雅芬芳的香氣加上清爽回甘的口感正是壽司或生魚片的最佳拍檔，彼此交融出來的風味堪稱「你儂我儂」的最佳寫照。



**Sayuri**  
小百合 (Nigori)

一身淡淡粉紅的「小百合」有著輕柔婉約的甘甜，你一定不知道她跟沾了甜麵醬的北京烤鴨是天作之合吧？

認為日本酒就應該搭配日本料理的想法，只會讓你錯失許多美好的邂逅。不管是中國菜還是漢堡包，其實都是很適合日本酒的。因為日本酒當中本來就含有豐富的美味成分，在口中可以和菜肴的味道相輔相成而帶給我們前所未有的感動。別再裹足不前了，現在就用白鶴清酒來體驗一下美味的「萍水相逢」吧。

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



# 酒

日本的酒真的很好喝！



其實日本不只有日本酒Sake而已。

日本酒、燒酒、啤酒、泡盛(沖繩燒酒)、梅酒……對了,還有葡萄酒。

純米、吟釀、純米大吟釀……你知道這些日本酒有什麼不一樣嗎?

越喝越好喝

越喝越想吃

越喝越快活

日本的酒擁有讓菜肴更好吃的實力,接下來就讓我們來介紹一下吧。



## 首先是日本酒

用來釀造日本酒的米稱為「酒米」，跟一般的食用米是不同的。釀酒廠商會先決定要釀什麼味道的酒，然後把選好的酒米仔細磨去外層部份（精米）之後再釀。

### 為什麼要磨呢？

米的表層部分含有一些蛋白質和油脂成份，而這些成份會產生雜味，所以把外層磨掉而只留下中心的澱粉質部分，這樣一來釀出來的酒就會非常清澄透徹而且完全沒有雜味。

## 精米比例決定酒的種類



精米比例70%（磨掉30%）

### 純米酒：

只用米、米麴和水做為原料，而且不經過低溫發酵，米的風味保留得相當完整，味道有點濃厚，強烈的個性讓很多愛喝酒的人為之傾心。



精米比例60%（磨掉40%）

### 純米吟釀酒：

只用米、米麴和水做為原料，然後再以低溫發酵慢慢釀製而成，喝起來很順口。

### 特別純米酒：

只用米、米麴和水做為原料，但不經過低溫發酵，獨特的芳香和色澤是它最大的魅力。



精米比例50%（磨掉50%）

### 純米大吟釀：

只用米、米麴和水做為原料並且以低溫進行發酵，高雅不凡的風味堪稱為日本酒的藝術品。





## 根據發酵方法和製法的分類

### 純米酒：

只用米、米麴和水做為原料。

### 吟釀酒：

用精米比例60%以下的米、米麴和水做為原料，並且以低溫發酵慢慢釀製而成，清新的芳香和高雅的風味是日本酒中的最高級品。

### 生酒：

在製造過程中完全不經過加熱處理，新鮮的口感與眾不同。

### 生貯藏酒：

不經加熱處理並且以低溫貯藏，只有在裝瓶的時候會加熱一次。

### 濁酒：

在最後的階段中不加以過濾，留下粉碎的米麴和發酵米讓酒看起來有白色混濁的感覺，喝起來甘甜順口。

其他還有原酒、桶裝酒…等等，根據製法的不同種類也各式各樣。



# 沉魚落雁閉月羞花的大關日本酒



**Sake Platinum**  
純米大吟釀 (Junmai Daiginjo)

將加州生產的最高級米磨去50%後再精心釀成的純米大吟釀可謂日本酒的極品，名副其實的綺麗芳香和馥郁風味是它最大的魅力，可讓口味清淡的壽司或生魚片等日本料理更加美味。



**Sake Pure**  
しぼりたて (Junmai)

就如同它的名字一樣把現榨(しぼりたて)出來的酒直接裝瓶，喝起來可以充分感受到純米的風味和新鮮，搭配海鮮或白湯之類的中國菜時可去油解膩而倍增美味。

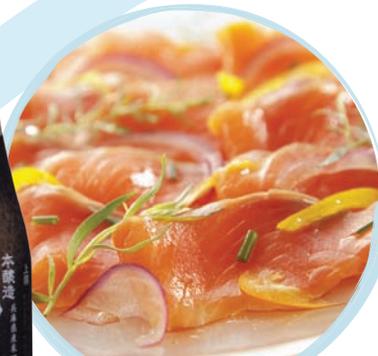


**Hanaawaka**  
花泡香 (Sparkling Junmai Sake)

隨著注入玻璃杯時的悅耳氣泡聲便可感受到一陣高貴優雅的米香迎面而來，由於溫柔婉約的甘甜非常適合水果，經常被用來搭配餐後的點心。

即將迎接創業三百年的釀酒傳統老店

**Ozeki(大關)** 雖然以充滿男子氣概的日本酒為主，不過最近也開始推出嬌柔可愛的日本酒了。這次除了要介紹大關的後宮佳麗之外，還有以男子氣概傲視群雄的辛丹波以及冠上Ozeki創業者之名的長兵衛，讓我們來看看這些俊男美女們適合搭配哪些菜肴吧。



**Karatanba**  
辛丹波 (Honjousho)

深沉清爽的淡麗辛口，可以和很多菜肴組合出令人驚艷的美味，配上煙燻鮭魚跟排骨料理更是一絕。如果想親身體驗一下日本酒的魔法，辛丹波是不會讓你失望的。



**Osakaya Chobei**  
太坂屋長兵衛 (Daiginjo)



這正是大關的自信代表作，連航空公司的頭等艙都會用來招待乘客的傳統名酒，馥郁的芳香是它最吸引人的地方，深沉洗練的風味非常適合餐前飲用。

Ozeki Sake USA Inc.

T. 831.637.9217

[www.ozekisake.com](http://www.ozekisake.com)

Distributed by JFC International Inc.



## 日本酒和菜肴的組合

日本酒原本就含有豐富的胺基酸，由於這些胺基酸都是構成美味的成份，遇到對味的菜肴時自然就會產生天雷勾動地火的效果而讓美味成份蔓延到整個口中。跟燒酒或葡萄酒這些蒸餾酒比較起來，據說日本酒的美味增強效果更為強烈。

那麼，什麼樣的菜肴容易讓我們感受到這種令人感動的美味增強效果呢？

### J-goods編輯部利用常見的一些料理辦了一場品酒會！

#### 日本酒 X 日本以外的料理

##### 美國料理代表：漢堡

「用漢堡來配濁酒還真酷！」

「濁酒的甘甜很適合漢堡的油脂，Hanaawaka也不錯」

「這種清清爽爽的Draft Sake也很對味」

「薯條跟Hatsumago更是絕配啊」



Mu, Draft Sake, Kurosawa, Sake Pure, Hanaawaka, Sho-Une, Hatsumago, Nigori, Yaegaki, Sapporo Beer, Sake Platinum, Kirin Free

##### 墨西哥料理代表：墨西哥包餅／捲餅

「包餅配上Sake Platinum還真好吃，吃起來也比較不會那麼辣」

「原來Sho-Une也很對味，看來純米大吟釀跟墨西哥料理是相見恨晚了」

「捲餅配Hatsumago也好吃得太不像話了吧」



##### 韓國料理代表：泡菜、韓式炒麵

「Sapporo Beer跟泡菜的組合還真夠勁」

「不過可能是泡菜本身太厲害了吧，跟Sake Pure、Kurosawa、濁酒好像都很合」

「不管是泡菜還是韓式炒麵，Hanaawaka都很對味」

「只要是韓國料理，選Mu跟Yaegaki就不會錯了吧」

##### 特別篇：Kirin Free



「酒精含量0.00%?!這真的是啤酒嗎?那酒泡怎麼看都是啤酒，風味跟口感也都跟啤酒一樣，好喝!」

## Yaegaki 辛口純米酒 (Junmai)

「八重垣」是連續八年勇奪Monde Selection金牌獎的日本名酒，而這瓶正是在美國忠實呈現了「八重垣」美味的極品。它以加州的豐富大自然原料精心釀製而成，風味馥郁深沉而且清冽辛口冷熱皆宜，適合搭配任何菜肴的它是你每日小酌的好伙伴。

PRODUCTS OF USA



300ML



750ML



1.5L

## 八重垣 YAEGAKI

在日本擁有350年歷史的釀酒公司「八重垣」，秉持著日本一貫的挑戰精神以YAEGAKI之名在美國釀造著最高品質的日本酒。



### Kurobin 黑瓶 (Junmai)

專為襯托各種菜肴而誕生的「餐中酒」，香醇馥郁的風味讓酒跟菜都更加美味

IMPORTED



### Yaegaki にごり酒 (Nigori)

從香醇的口感中可以感覺到米的自然風味，沁心的甘甜用來做為點心酒也不錯



### Mu 無 (Junmai Daiginjo)

以精選酒米釀製而成，華麗的芳香和醇厚的風味非常適合生魚片或海鮮料理

## 地酒 Jizake

具有各地特色的地酒都是當地釀酒師的心血結晶，除了日本以外，在世界各地的競賽當中也經常獲獎。接下來就來介紹一些知名的日本地酒吧。



### Hatsumago

初孫

(Junmai Kimoto)

搭配日本料理是最好的選擇，不過跟漢堡、薯條或墨西哥包餅這些味道濃厚的外國料理也相當對味



### Kurosawa

くろさわ

(Junmai Kimoto)

在日本的品評會中曾經得到多次金牌獎，以溫酒飲用時的甘美芳香堪稱天下一品



### Shichiken

七賢

(Junmai Ginjo)

清爽高雅的甘甜蔓延到整個口中之後會有一點苦苦的餘味，對愛酒人士來說是不可多得的名酒



### Kawacho

川兆

(Junmai Ginjo)

苦味似有若無、餘味絲絲入扣，帶著淡雅果香的辛口風味怎麼喝都不膩



### Katana

日本刀

(Junmai Ginjo)

清澄風味當中帶著厚實口感的超辛口日本酒，很適合味道獨特的菜肴



### Hananomai

花の舞

(Junmai Ginjo)

來自於靜岡縣富士山麓的日本地酒，生貯藏的新鮮風味美妙無比

Pacific International Liquor, Inc.

www.sakeatpil.com



## 接下來看看日本酒跟中國菜的組合怎麼樣吧！



「BBQ這一類的東西很適合Hanaawaka跟Sayuri耶」



「沒想到牛肉配Sho-une會這麼好吃」



「不管哪一種中國菜都可以拿來配Kurosawa吧」



「小菜類跟大關都很對味，尤其是Junmai Ginjo」



「Sake Pure跟宮保蝦仁也太對味了吧」



Photographed at  
**NBC Seafood Restaurant**  
 404-A Atlantic Blvd.  
 Monterey Park, CA 91754  
 T. 626.282.2323

## 燒酒

燒酒是一種蒸餾酒，因為不太會宿醉而且低熱量而大受歡迎，能夠融化血栓而達到清血效果這一點更是讓它備受矚目。燒酒的原料有芋頭、米、麥、黑糖、番茄和咖啡等等，種類多達60種以上，從多彩多姿的口味當中去尋找自己的夢中情人也滿有意思的。





## 世界第一瓶 酒精含量0.00%的啤酒風味飲料 正式登陸美國！！

2009年在日本一發售便創下了  
八千萬瓶的銷售紀錄

2000年上半的時候日本就已經有號稱不含酒精的啤酒風味飲料，不過實際上酒精含量只是微乎其微（0.5%）而不是完全沒有。當時酒醉開車在日本已經是很嚴重的社會問題，而Kirin也開始認真研發酒精含量0.00%的啤酒，而且還堅持使用麥芽來保持啤酒原有的風味。

因為酒精含量0.00%，就算開車前或運動時喝都沒問題，而且一瓶熱量只有60Kcal，不管是減肥中還是在意體型的人都可以隨時隨地享用。

對汽車社會的LA來說，Kirin Free正可說是眾望所歸的啤酒風味飲料吧。2011年10月正式與您見面！！

喜歡喝酒的老爸因為老年痴呆症而進了看護設施，有一次我拿Kirin Free給他喝然後跟他說：「爸，這是啤酒哦」。當時他已經幾乎沒有辦法說話也無法跟別人溝通，不過看他喝得那麼高興的樣子，好像就在說「真好喝」一樣。那時候，我真的好感謝好感謝Kirin Free。既能減少酒醉駕車，又能讓喜歡喝酒的人得到精神上的慰藉，這不也是一種社會貢獻嗎？



**KIRIN  
FREE**  
キリンフリー  
NON-ALCOHOL  
MALT BEVERAGE

Kirin Brewery of America LLC

## 葡萄酒



你是不是會想說：「日本的葡萄酒？別鬧了好不好。」不過我們要告訴你，現在可別小看日本的葡萄酒哦，在最近的國際性葡萄酒大賽中日本的葡萄酒也是榜上有名呢！日本葡萄酒不像加州葡萄酒那樣華美而絢麗，整體來說的感覺跟法國葡萄酒比較接近，清新高雅的芳香就好像日本女性的溫柔婉約一樣。葡萄酒向來被認為不適合生魚片和壽司，但日本的葡萄酒卻對味到令人驚嘆的程度。有機會的話建議你一定要試試看。



## 啤酒

像壽司或天婦羅這些日本料理，其實還是日本的啤酒最對味。跟美國或中國的啤酒比起來，日本啤酒的口感跟味道都比較扎實而且濃厚，用來配中國菜或韓國菜也不錯。



## J-good RESTAURANTS

從特集中了解到日本的酒有哪些魅力的話，用自己的舌頭去尝尝看吧。只有對美食瞭若指掌的師傅才知道的感動世界，跟我們一起去盡情遨遊吧。

# 最好的美酒和最好的美食

## Hinotori 串燒屋 火の鳥

高級串烤與美酒

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

品酒師兼串烤名人的Hori老闆誠心跟我們推薦的是新登場的朴葉味噌和以生醱製法釀成的菊正宗（Kikumusamune）。朴葉上面塗了一層厚厚的純手工味噌，然後再把神戶牛肉、青蔥和蘑菇放到上面用桌子上的小炭爐來烤。菊正宗的深沉風味配上味噌燒烤之後的絕妙滋味，簡直就是美酒加美食的最佳示範！堅持用最好材料的Hinotori，果然與眾不同。

只要說一句「我看了J-goods」  
酒類**20%OFF**(啤酒除外)10/31為止



# Fu-ga 風雅

酒類如此豐富的地方還真不多呢！

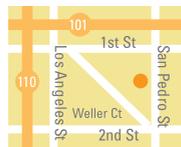
T. 213.625.1722  
A. 111 S. San Pedro St.  
Los Angeles, CA 90012  
7days Open 備有 Free Parking  
www.izakayafu-ga.com

流瀉著 House 音樂的店內充滿了令人心曠神怡的氣氛，時髦的室內設計就好像是專為自己營造的私人空間一樣。週末營業到深夜 12 點，讓你可以盡情沉浸於悠閒舒適的時光。

光是酒類就有 25 種以上，日本酒、燒酒、威士忌、伏特加跟一些滿少見的酒也都一應俱全，而這也正是 Fu-ga 的魅力所在。

在這個意漸濃的時節，Mamoru 經理推薦的是 Japanese Green Tea IPA。他說：「這種綠茶口味的啤酒除了我們這裡之外很難見到，配上焗烤海鮮的話更是經典中經典哦。」

十月的新菜色有義式幼鱈魚片、牡蠣和燒烤香菇蝦，不管哪一種都很適合日本酒跟燒酒。



Happy hour : 5pm-7pm (Mon 5pm-Close)  
小菜 \$3~  
50% OFF Draft Beer  
\$2 OFF Bottled Beer, Grass Wine, Cocktail  
Ladies Night (Tue)  
50% OFF Dessert  
\$2 OFF Cocktail

Oyster Day (Wed 5pm -11pm)  
Free Flesh Oyster or Fried Oyster ( With Sake Bottle Order )  
720ml Bottle → 5pieces Oyster  
300ml Bottle → 3pieces Oyster

# Jubei 十兵衛

最高級的美酒  
最道地的美食

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

Kiss of Fire是聞名遐邇的和食大師Saga先生親自選定的日本酒，它那玲瓏可愛的瓶身不但賞心悅目，開瓶後的撲鼻香氣更是令人陶醉。除此之外，「常きげん (Jokigen)」也是不容錯過的好酒，而「日本の翼」更是Jubei才有的最高級日本酒，喝過的人都覺得這才是世界第一的美酒呢！最好的美酒當然需要最好的美食來作伴，而Saga先生推薦的迷你會席（\$45）正是色香味俱全的完美選擇。



# Kanpai 乾杯

愛酒的美女老闆  
真情推薦

T. 310.338.7223  
A. 8325 Lincoln Blvd.  
Los Angeles, CA 90045 (LAX附近)  
kanpai-sushi.net

老闆Miho小姐預計今天秋天在日本取得品酒師執照，她之所以會開始經營Kanpai，也是因為她想要把自己最喜歡的酒和好吃的日本壽司介紹給大家。她手上拿的那瓶「十四代」是千載難逢的名酒，一年當中能夠進貨的店家跟數量都非常有限。她說：「我們特別多進了一些十四代，而且現在這個季節的竹筴魚肉質非常鮮美，跟十四代很適合哦。」既然Miho小姐都這麼說了，不去吃怎麼對得起自己呢？



# Gonpachi 權八

## Gonpachi自家的日本酒 非常適合天婦羅

位於Beverly Hills的Gonpachi將在10月21、22日這兩天從7pm開始舉辦一項秋味美食美酒饗宴，除了有日本能登半島周圍的日本酒之外，還有各種秋季美食可以盡情享用，參加者僅限20名，每人\$100。為了這次的活動，Gonpachi將直接把九州和築地的壽司材料空運來此，並且以懷石料理的方式讓參與的來賓都能夠享用一頓豪華又極致的饗宴。上次舉辦的時候也是盛況空前，特別訂購的六種日本酒全部都銷售一空了呢。

當年的日本首相跟Bush大總統曾經在Gonpachi的東京西麻布店舉行美日首腦會談，可見Gonpachi的名氣與口碑絕非浪得虛名。2007年，他們在萬全的準備下抱著宣揚日本傳統文化的理念來到了Beverly Hills。

徹底堅持手工製作是他們的作風，在店裡面你可以看到從日本請來的蕎麥麵師傅在你面前做二八蕎麥麵的樣子。「二八蕎麥麵」是用



八成蕎麥粉和兩成麵粉做出來的一種蕎麥麵，沒有相當底子的師傅是做不出來的。現做出來的蕎麥麵無論風味還是口感都別有一番滋味，到Gonpachi的話可千萬別忘了品嚐。從日本直接空運而來的食材非常豐富，有些海鮮還是活生生運過來的；25種以上的日本酒和40種以上的葡萄酒更是叫人嘆為觀止。

Gonpachi這家店在Beverly Hills是一棟非常顯眼的日式建築，裡頭陳列的日本古董美術品更是讓店裡充滿著高雅又獨特的氣氛。店裡備有八個獨立包廂，舉辦私人宴會也是一個絕佳的場所。

還沒有去過Gonpachi嗎？這裡絕對值得你去一趟的！

**10/21 & 22 7pm start**  
**秋味美食美酒饗宴 \$100 / 1人 (限20名)**



T. 310.659.8887  
A. 134 N. La Cienega Blvd.  
Beverly Hills, CA 90211



# LA名產直送禮盒

A Regular四瓶裝	\$42.00
B Regular六瓶裝	\$62.40
C Regular八瓶裝	\$82.40
D Regular十瓶裝	\$102.00
E Large四瓶	\$76.00
F Large兩瓶&Regular 四瓶裝	\$79.60

Regular可在各禮盒的瓶數內  
從五種口味中任選搭配

※Large (120g/4.28oz.) 只有原味一種

特選生雲丹 金屬盤裝	一個/\$23.00
要預約 鹽水包裝	一盒/\$23.00

※可追加到各禮盒中。

- 不含防腐劑、色素以及化學調味料
- 可冷凍保存四個月左右
- 可在Long Beach, Gardena取貨
- 欲零購者可至Nijiya or Mitsuwa Market

## 日本・全美送貨到門

美國國內以FED EX Priority Overnight隔日發送

由LA發送的每組運費 (含包裝材料費)

- Japan \$35 • Southern California \$17
- San Francisco/Seattle \$26
- New York/Chicago \$29

其他地區之運費請向我們洽詢

### Tel, Fax, Email均可訂購

從網站上可下載Fax訂購單  
我們正在準備中國本土以及臺灣方面的  
送貨到門服務。可自己帶走

## 特選生雲丹

把高級壽司店才有的新鮮海膽送到你家



當地人才有的特權  
握壽司30個左右!

◀大盒 (400g/14.11oz.前後)  
一盒/\$55.00

需預約 需親自取貨\*

時髦風格  
金屬盤裝  
(140g/4.58oz.)



新鮮現剝 鹽水包裝  
(140g/4.58oz.)



把剛撈上岸的生海膽從殼中取  
出後，直接放進跟海水濃度一  
樣的鹽水當中

另有營業用產品 有關詳細情形請向我們洽詢

Taste of LA  
*Uni Shuto*

LA才買得到的美味

uni maruhide Search



LA才有的美味

# 正宗道地珍味

大受好評的美國禮盒和名產!

用昆布醬油整整腌了一晚的California Santa Barbara特產  
天然生海膽，瓶子裡的每一顆海膽都是美味的結晶。

五種口味的Regular Bottle好評發售中 (65g/2.32oz.)



橄欖油風味  
適合西式菜餚

辣椒風味  
點到為止的香辣

魷魚風味  
內含生魚片用的高級魷魚肉

香橙胡椒風味  
淡雅清爽的口感

原味  
原汁原味的香濃濃郁



MARUHIDE MARINE PRODUCTS, INC. 2145 W. 17TH ST., LONG BEACH, CA 90813 [www.maruhide.us](http://www.maruhide.us)  
TEL: (562)435-6509 FAX: (562)432-4692 Mon-Fri 8:00am-4:30pm Email:sales@maruhide.us

# Yakitori Ojiya

想喝久保田萬壽、八海山、或菊水的話，就到Ojiya

Ojiya Group向來以好吃又便宜著稱，而位於Hacienda Heights的Yakitori Ojiya現在不但多了新的菜色，而且還變成了7days Open，讓你不管在星期幾都可以到這裡來享受日本居酒屋的風味和氣氛。

主廚跟我們推薦的是久保田萬壽、八海山和菊水這三種招牌日本酒。如果你想知道為什麼的話，那我們就告訴你吧。因為Ojiya有賣一升瓶，而且真的很便宜！他們老闆是新潟人，所以才會用便宜的價格來讓大家嘗嘗看新潟當地的日本酒，而且就算喝不完你也可以把整瓶酒都寄放在店裡面，下次再去喝就可以了。能夠這麼輕鬆簡單地喝到久保田萬壽的地方真的不多哦。



新菜色裡面最受歡迎的就是廣島燒（雜燴煎餅），消息一公布之後馬上就躍升為人氣排行榜第一名，乳酪魚肉山芋餅也成為了大受好評的下酒菜，蜂蜜土司、聖代（凍糕）和豆沙水果涼粉這些甜蜜大作戰也如願贏得了各位女性朋友的芳心。

秋意漸濃，不妨來個火鍋吧。他們的小火鍋會放在火爐上端出來給你，讓你吃得暖上心頭。「Hegi蕎麥麵」雖然兩人以上才能點，份量卻多到四、五個人吃都沒問題，而且選用木盒裝得漂漂亮亮的。附有照片和中文的菜單更是親切到家了。

真不愧是Ojiya，難怪每一家店都這麼受到歡迎呢！

Chino Hills店也有全新菜色登場



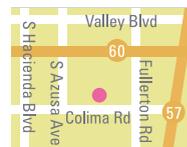
**Yakitori Ojiya**  
T. 626.855.3500  
A. 15904 E. Gale Ave.  
Hacienda Heights, CA 91748  
7days Open



**Sushi Ojiya**  
T. 909.606.8638  
A. 4183 Chino Hills Pkwy. J.  
Chino Hills, CA 91709  
7days Open



**Ramen Ojiya**  
T. 310.793.7000  
A. 17863 E. Colima Rd.  
City of Industry, CA 91748  
(Next to Nijiya Market)  
7days Open



**Kuidokoro Ojiya**  
T. 310.793.7000  
A. 21008 Hawthorne Blvd.  
Torrance, CA 90503  
Monday Closed



# Monterey Park 新撰組烤雞串／涮涮鍋

## Shin-Sen-Gumi Yakitori & Shabu Shabu



堅持使用高級霜降肉的涮涮鍋  
 烤肉專家全心全意烤出來的雞串

### 就算排隊也要吃的正宗拉麵 中午正式開賣!

肉有厚叉燒肉、餛飩、滷蛋



## Little Tokyo 新撰組博多拉麵

### Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen

# 9月8日開幕!

千呼萬喚始出來的新撰組終於出現在小東京了  
 20種以上的拉麵配料，全部都給他吃吃看吧。  
 來到小東京的新撰組也是元氣百倍，就等你來品嚐囉!!

# 押忍!

(Osu)

服務精神天下第一

歡迎光臨新撰組集團!!



**拉麵一碗 \$3** - 天只賣550碗  
 10/22 & 23 10:30am-9pm - 賣完為止

## Rosemead 新撰組博多拉麵

### Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen

拉麵跟小蓋飯套餐都是很好的選擇

煎餃、炒飯、飯糰、日式肉燥飯、夏威夷飯糰、  
 墨西哥包餅...等等

[www.shinsengumigroup.com](http://www.shinsengumigroup.com)

Shin-Sen-Gumi  
 Yakitori & Shabushabu  
 T. 626.943.7956  
 A. 111 N. Atlantic Blvd. #248  
 Monterey Park CA 91754



Shin-Sen-Gumi  
 Little Tokyo Hakata Ramen  
 T. 213.687.7108  
 A. 132 S. Central Ave.  
 Los Angeles, CA 90012



Shin-Sen-Gumi  
 Rosemead Hakata Ramen  
 T. 626.572.8646  
 A. 8450 E. Valley Blvd. #103  
 Rosemead, CA 91770



J-news在美國買得到的  
日本新產品與新店資訊

## J-NEWS

### Kirin Free正式發售 Kirin

Kirin America已經開始發售完全不含酒精成分的啤酒風味飲料，它不但在日本創下了前所未有的銷售紀錄，開車前或運動後都可以喝這一點更是具有劃時代的意義。



### 謝恩回饋特賣 Kosuke

位於Alhambra的Kosuke拉麵店為了答謝顧客的支持，只是要帶著J-goods上門的客人一律10% OFF優待。11月15日截止，詳情請參閱P22。 T.626.289.8030



### Bijou Luxury Decoration登場 Shibuya Closet

集可愛日本商品於一身的Shibuya Closet已經開始銷售以Swarovski製作的iPhone晶鑽飾品，每一樣都是日本師傅手工製作的訂製品。 T. 714.730.1136



### 感謝集會 ありがとうの集い

洛杉磯日本國總領事館在9月7日當天，也就是東日本大地震的180天後，於小東京舉辦了一場集會來感謝支援日本復興的各位。現任市長、市議員以及消防局人員等多數公職人員都在當天親臨現場參加。



### 笑容滿面的師傅 真心美味的壽司

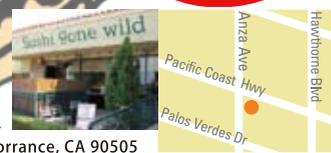
Happy Hour 點三種就可以吃到三個  
11:30am-3pm & 5pm-6:30pm (Mon - Thu)



有益美容和健康的  
糙米壽司  
Very Good!

### Sushi Gone Wild

T:310.373.0706 A:24004 Vista Montana, Torrance, CA 90505



## MASEI MASEI 有樂町

### Asian Fusion Dinning 居酒屋，歡迎光臨！

我們是一家可以讓客人覺得很輕鬆的居酒屋，菜色和飲料都非常豐富，日本酒、燒酒、啤酒、葡萄酒、香檳等等，從簡單的小酒到難得一見的高級名酒應有盡有。因為各式小菜都很有份量，您可以跟家人朋友多選幾種來下酒聊天，或是來這裡約會其實也很有氣氛。我們每天每週都有很多不一樣的優惠，千萬不要錯過了哦！



T. 626.285.2700

A. 120 N. San Gabriel Blvd. # San Gabriel, CA 91775 Tuesday Closed

## Mitsuru Sushi & Grill

目餐西餐樣樣好，懷舊美味好時光  
1947年以來，真情不變的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

# 山頭火

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

這就是Kosuke的特製拉麵！  
 一對日本姊弟煮出來的黑拉麵  
 吃過的人都讚不絕口

持有J-goods者可享有特別優惠  
**10% OFF** (一人消費金額\$5以上方可適用) 11/16止

烏龍麵、咖哩、蓋飯、套餐、小吃等應有盡有，歡迎品嚐

**Kosuke**  
 626.289.8030  
 618 W. Main St. Alhambra, CA 91801  
 Sunday Closed

全新的店面和美味  
 竭誠歡迎您的光臨

## Shizuma Ramen in Irvine

**新菜單**

NEW 炒飯  
 NEW 排骨拉麵  
 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

**日本師傅親手料理**  
**正宗原味日本拉麵**  
**請到美食廣場盡情享用！**

最實在的麵條！  
 最實在的湯頭！  
 最實在的價格！  
 道地古早味拉麵  
 不用小費的美食廣場價格  
 隨時歡迎您的光臨

醬油拉麵 \$6.24

超值組合餐 \$1.49  
 拉麵 or 咖哩飯 + \$1.49 (餃子、炒飯、加州卷、炸雞、章魚燒、豆皮壽司、飯糰)

拉麵沙拉 \$5.29 ~

**OPEN**  
**T. 714.891.6052**  
 A. 2104 Westminster Mall.  
 Inside Food court  
 Westminster, CA 92683



## 去酒館喝還是家裡喝？

最近走在東京街上就覺得居酒屋（日式小酒館）招牌越來越顯眼了。

一些居酒屋招牌上用跟人一樣大的字寫著「（小菜一盤）270日圓」這種很像超市廣告般的數字，而且那個價格一年比一年低。另外也可以看到一些店在門口附近並排了很像日本漁船在豐收時掛的五彩繽紛「大漁旗」，或是透過玻璃牆給路人看店裡明亮的樣子。另外，很多店會把年輕店員派到街上，向路人大聲宣傳現在是優惠時間。

...總而言之，現在很多店都為了招攬客人在傷腦筋。一個理由就是因為不景氣讓消費者不輕易花錢，但我看，也有另一個現代日本特有的理由：越來越多男人善於做菜了。

聽說華人在家裡做菜不分男女，但日本人向來有一個固定觀念：男人應在外頭工作賺錢，女人應在家裡做家事（當然包括燒飯煮菜在內）。而這個情況在這十年來改變很多，如今有很多男人可以輕而易舉地做出味噌湯以及簡單的菜，還有不少人特別愛好做菜而發揮相當高度的烹調技術。最近受注目的「便當男子」，其實就是親手做便當帶去公司吃的男性上班族（在十年前幾乎是不可能的現象）。在找結婚對象的時候，會做菜的男人現在也特別吃香了。

其實在居酒屋光喝酒的人倒不多，大部分的客人都是下班後要吃晚飯的上班族。以前的話，一個人住的單身漢或是上班上到很晚而懶得回家吃飯或是喜歡交際應酬的人，都會在

下班後跟幾個同事去居酒屋吃個飯喝個酒再回家。而現在有很多男人樂意親手做菜了，對居酒屋來說當然是很頭痛的問題。

頭痛的還不只是男人愛做菜這一點，如今很多超市、超商都有令人眼花撩亂的罐裝和瓶裝酒了。從啤酒到日本酒、燒酒、威士忌、雞尾酒和最近走紅的威士忌蘇打等等，可以選的酒搞不好比一些居酒屋還要多。這樣的話不用專程去居酒屋也沒有問題吧？

所以呢，跟同事去居酒屋的人越來越少了，他們寧願邀請知心朋友來家裡，到附近超商買些酒，然後親手做菜一起吃吃喝喝說說笑笑。剛好我最近在書店看到了一本雜誌在特集的地方用了「在家裡喝酒才好！」這個標題，簡直就是在挑釁飲食業界嘛（笑）。（主婦與生活社《BISTRO男子》2011年11月號）

因此，如果你來日本旅行的話，不妨去交一個善於做菜的日本朋友，然後到他家一起開個小宴會。要是可以順便先陪他去買東西的話，還能夠學到日本最新的超市超商動向，然後觀察最新最道地的日本生活文化，只不過菜色很可能偏向於中式或義大利料理...（笑）

儘管如此，我還是建議你去居酒屋看看。比如上面提到那些一盤270日圓的小菜，聽說味道都不錯而且份量也不少呢。



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）

# 日本超人氣餐廳 2011年4月正式登陸LA



創業30年來，我們一貫堅持的理念就是「創造繼承豐富的日本飲食文化」。以東京為據點的我們是一家綜合餐飲服務企業，目前共有154家以正宗和食為主的店面，並且在上海及巴黎推展事業當中。

將健康的日本飲食文化推廣到世界各地，讓所有客人都可以心滿意足是我們最大的心願。

**Sake Event !!**  
10/14 (Fri) 6pm – 10pm



Oto-Oto Signature Roll \$7.95~



Kushiyaki \$1.95~



Sake & Cocktail



Seared Wagyu Beef Tataki \$8.95



Oto-Oto Signature Tofu \$6.95



Original Rice Clay Pot \$17.95~



Salad Roll \$10.95



Sashimi Platter \$25



Salad Soba \$9.95  
& Zaru Soba \$7.50



Avocado & Negitoro Tartar \$5.95



**Happy Hour** 3pm-6:30pm(Mon-Sun)  
10pm-Close(Thu-Sat)

可享用特別不一樣的餐點

Sun - Wed 11:30am-11pm  
Thu - Sat 11:30am-2am 有提供Lunch!

店內座位114席  
歡迎團體光臨

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

下高速公路馬上就可以看到Oto-Oto!



逐一介紹日本47個  
都、道、府、縣

J-TRAVEL



# 京都 Kyoto

在日本，京都的知名度一點都不會輸給東京和北海道，在日本的歷史上更是具有舉足輕重的地位，而且京都現在也聚集了很多校園和學生，傳統和現代都在這塊人文薈萃的土地上共生共榮。本期就請來自京都的J-goods實習生KN為我們介紹一下京都吧。

資料：京都位於日本西側（近畿地方），從西元794年到1870年左右這段期間因為是天皇居住地（御所）而繁榮昌盛。京都御所目前仍然是天皇一家人在京都的住處，招待貴賓時也會請他們住宿於此。

## 「伏見稻荷大社」 日本神社信仰的總寺院

從供奉神體至今剛好滿1300年，充滿神祕氣氛的朱紅色神社和鳥居不只經常出現在日本的電影或電視劇，好萊塢電影也曾經到這裡來取景。



有機會去京都玩的話，別忘了順便到我老家「伏見神賣神社」去看看哦。



## 「東福寺紅葉」 到12月上旬為止的賞楓季節

這裡的紅葉在京都的賞楓勝地中也是前幾名的常客，由通天橋放眼望去便是2000多棵楓樹連綿而成的紅葉海洋，壯麗的美景令人屏息。

## 「拉麵街」 肚子餓了的話就來碗拉麵吧

只有神社、寺院和楓葉是填不飽肚子的，所以建議您順便到拉麵街去祭五臟廟吧。拉麵街以東大路和北泉路的十字路口為中心，總共有40~50家拉麵店林立在此，其中又以「高安」這家店的中華麵和大雞塊特別有名。



## 10月1日起新菜單登場!!

為了讓大家更輕鬆地享用道地壽司，我們把菜單全面換新了。  
到 [www.sushiboy.net](http://www.sushiboy.net) 可以看到照片哦！

只要登錄為 [www.sushiboy.net](http://www.sushiboy.net) 的 Sushi Boy Club member  
就可以從mail收到我們的

**15% OFF、20% OFF** 等優惠訊息



This value meal can not be combined with any other discount coupon or promotion.

10月的Value Meal也是物超所值。

# VALUE MEAL



TAKUMI

\$4.99



MIX BOWL

\$4.99



KOBE

\$7.99

PRICE AND MENU ITEMS MAY VARY BY LOCATION. ©2011 SUSHIBOY - ALL RIGHTS RESERVED.

AVAILABLE AT  
MARUKAI WEST COVINA  
STORE ONLY

# 12TH ANNIVERSARY SALE

MARUKAI WEST COVINA STORE

Marukai West Covina分店限定 12週年慶大拍賣!

MARUKAI WEST COVINA

TEL: 626-214-9590 1420 SOUTH AZUSA AVE., WEST COVINA, CA 91791  
MON-SAT: 9:30 AM-8:30 PM / SUN: 9:30 AM-8:00 PM



10/22 (SAT) - 23 (SUN)  
11am - 3pm

鮮嫩美味涮牛肉  
當場試吃現賣!!!

IMAGE PHOTO



歡迎來試吃不同的牛肉

松黑毛牛  
American  
Kobe Style Beef  
Chuck Roll  
Shabu Shabu

澳大利亞產  
100% 和牛  
Chuck Roll  
Shabu Shabu

REG. \$39.00/LB

**31.00**  
LB

REG. \$15.98/LB

**10.98**  
LB

IMAGE PHOTO

IMAGE PHOTO

10/29 (SAT)  
2pm START

鮪魚解體秀  
& 現賣

肥嫩鮮美的最高級鮪魚!  
感動你的眼睛, 滿足你的舌頭, 價格也一定會讓你喜出望外!



10/22 - 10/26

10/27 - 10/31



NISHIKI RICE  
錦米  
15 LB.  
LIMIT 2



**8.98**



KIBUN ODEN SET  
25.29 OZ.

**7.98**

SHIRAKIKU RICE  
白菊米  
20 LB.  
LIMIT 2



**8.98**



YAMAMOTOYAMA TEA BAG

ASSORTED FLAVORS  
16 BAGS

**10 FOR 10**  
LIMIT 12



JFC FROZEN SANUKI FU UDON  
冷凍讃岐烏龍麵

**2.88**  
LIMIT 6



CALBEE MEGA CHIPS  
7.05 OZ.  
SEAWEED & SALT,  
HOT & SPICY

**1.98**  
EA



MYOJO FLAVOR UDON  
7.22 OZ.  
LIMIT 10

**2 FOR 1.00**



GLICO POCKY  
2.82 OZ.  
ORIGINAL

**2 FOR 3.00**



KADOYA SESAME OIL  
22 OZ.

**5.98**



HOUSE JUMBO WASABI  
2.8 OZ.

**2.38**



KIKKOMAN SOY SAUCE  
64 FL. OZ.  
萬字醬油

LIMIT 2

**4.98**



MAEDAEN MOCHI ICE CREAM  
ASSORTED  
12 FL. OZ.

**2.48**  
EA



SHINSHUICHI MISO SOUP  
神州一味噌湯  
ASSORTED  
8 SERVINGS  
6.21 OZ.  
LIMIT 5

**1.98**  
EA



NARITA RICE COOKER 6 CUPS NRC-6SS  
Rice Cooker with Steamer  
STAINLESS SHEEL INNER POT

**29.98**  
+ TAX



OZEKI SAKE OZEKI KARA  
50.72 FL. OZ.  
LIMIT 6

**4.28**  
OF TAX



ITOEN TEA BOTTLE  
ASSORTED KINDS  
2-LTR. (67.6 OZ.)  
各種伊藤園茶

**2.48**  
EA + CRV.  
LIMIT 6

Available at Marukai West Covina Store Only.

WE RESERVE THE RIGHT TO LIMIT THE QUANTITY PER PURCHASE. SUBJECT TO PRODUCT AVAILABILITY. NO RAIN CHECKS. SOME ITEMS MAY NOT EXACTLY MATCH THE PHOTOS AND ILLUSTRATIONS. NOT RESPONSIBLE FOR TYPOGRAPHICAL AND PRINT ERRORS. PRICE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE. LIMITED QUANTITY. 數量有限, 售完為止.

原自日本・涉谷潮流

10月中 GRAND OPEN

雪花冰・經過改良・雪姬已擁有超過 20 種回味呢!



入口即化的  
雪花冰新口感  
席捲香港的  
雪姬終於來了

這麼美味的  
雪花冰還是  
第一次看到 !!



[www.mysnowprincess.com](http://www.mysnowprincess.com)

For limited time only  
Become a  
Royal Club Member  
Click here to register

到本網站上登錄為  
Royal Club Member 即可終生享有

10%OFF 優惠

開幕日期也將於網站上公布  
現在就把雪姬加到我的最愛中吧

SNOW PRINCESS  
雪姬

T. 626.965.9652

A. 1655 S. Azusa Ave. Unit G, Hacienda Heights, CA 91745



## From Staff

八月に台湾に一週間帰省していた。親戚のご招待で、世界のTOP100に入るという超高級リゾートホテルに一泊した。ガキたちの世話で疲れていた私がかみさんも「よし、一休みだ!のんびりだ!」と思ったが、違った。そのリゾートホテルは部屋からレストランまでの移動すら電動カートが必要なくらい広い。どこに行くにもやたらに遠い。宿泊と食事の他にもいろんなイベントが組まれていたので、炎天下の大地をあちこち回り続けてヘトヘトだった。ホテルはやっぱり小ぢんまりのほうがいいな。  
Huang Shuijong

八月的時候回臺灣老家待了一個星期，在親戚的招待下我們去了據說名列世界百大的超高級休閒渡假旅館住了一天。因為帶小孩帶得有點累了，我跟老婆都打算趁這個機會好好休息一下，不過我們想得太美了。那家休閒渡假旅館大到從房間到餐廳都需要用電動車來移動的程度，不管去什麼地方都要走好遠。因為除了住

宿和三餐之外還安排了許多活動，我們在豔陽高照的大地上走到都快虛脫了。飯店還是麻雀雖小五臟俱全的地方好啊。 黃世忠

今号が最後の仕事です。人生で初めての営業、最初は全く知識がなく本当に大丈夫だろうか?とと思ってました。しかし、仕事を通じて、沢山の出会いがあり皆様からの温かい励ましのお言葉をいただき、苦難を乗り越える事ができました、そして楽しく仕事をする事ができました。今振り返ると、仕事でもプライベートでも大きな問題が起こらず、よかったです。本当に皆様には感謝しております。ありがとうございました。 津田 かおり

這一期是最後的工作了。因為這是我人生第一次當業務，剛開始的時候我完全不知道該怎麼做而覺得很不安，可是經由這份工作我認識了很多人，大家也都會溫暖地鼓勵我，所以我有辦法克服種種困難而體會到了這份工作的愉快。如今回想起來，無論在工作上還是私底下都沒有惹出太大的麻煩就應該額手慶幸了吧。真的非常感謝大家給我的支持與鼓勵，謝謝。 Kaori Tsuda

今回は日本のお酒特集という事で、記事のため昼間の勤務中に堂々とお酒を飲ませてもらいました!とても勉強になったのですが、昼間の飲酒は酔っ払いますねえ。罪悪感がかえって気持ちよくしてくれます。今回ご紹介したお酒を、様々なシーンで是非試してみたいと思います。飲みすぎた時は、Kirin Freeで一休みという手もありますね! かつて飲み過ぎて失敗した、あんな事やこんな事を、記憶から消したいなぁと思う今日この頃です。 服部 大輔

因為這一期的特集是日本的酒，為了寫東西我們竟然在白天上班的時候光明正大地喝起酒來了!雖然說學到很多，不過白天喝酒還真是容易醉啊，而且抱著罪惡感在喝反而有一種莫名的快感。希望各位讀者可以在各種場合試試看我們介紹的這些酒，覺得好像有點喝過頭的話，別忘了還有Kirin Free這塊免死金牌哦!想到以前因為喝太多而搞砸的林林總總，現在還真想把这些事情全部都從腦海當中消除啊。  
Daisuke Hattori



Kaori是J-goods的 Marketing Girl，也是曾經待過日本旅行社JTJ的旅遊行家，今後她將在此為讀者介紹一些好吃又便宜的美食或是值得去的好店。

## 把沉睡在櫃子裡的首飾珠寶都變成現金吧！

K金回收專門店

# JEWEL CAFE

JEWEL CAFÉ 在日本是最受消費者信賴和喜愛的貴重金屬收購業者No.1，目前在日本已有266家門市，在香港、台灣也各有10家和3家門市，而現在他們也在South Bay開了兩家店面。

無論黃金、白金還是鑽石這些高級珠寶，他們都會秉持專業誠信的理念進行鑑定和估價並且用最好的價格來收購，就算是只剩下一邊的耳環還是已經壞掉或發黑的金銀首飾他們也都OK。所以說，不管是以前男朋友送的首飾項鍊還是奶奶給的過時戒指，你都可以拿到JEWEL CAFE去換成白花花鈔票，然後看是要買名牌珠寶還是包包就隨你高興囉！



### JEWEL CAFE是K金回收專門店

所以他們不會對你推銷任何產品，而且更好的是他們完全沒有那種難以登門的感覺。飲料免費，珠寶首飾的清潔服務也免費，就算只有一個耳環他們也願意免費估價，就算你只是想知道值多少錢他們也樂意服務。可以在這麼親切又輕鬆的環境下換到心滿意足的現金，真不愧是把客人的信賴和安心放在第一位的日本式服務呢。

親切的店員還跟我們說：「收購價格在\$50以上的客人可以當場抽獎，中獎的話馬上就可以拿到現金\$500哦！」

除此之外他們還有許多令人心動的優惠，像是\$10或\$30的Cash Bonus Coupon，介紹朋友去的人可以得到\$30，被介紹的人也可以獲得10% UP的加成收購優待等等。

讓地球的重要礦物資源能夠更有效的利用也不錯，不是嗎？為了這個美麗的星球也為了你自己，現在就把不用的金銀珠寶首飾拿出來循環利用吧！



「看了J-goods」的讀者特別紅利  
**收購價格加\$10!**

只有收購銀的話除外  
恕無法與其他優惠並用



Torrance Crossroads Branch  
T. 310.530.3689  
A. 24667 Crenshaw Blvd. Suite A  
Torrance, CA 90505



Del Amo Fashion Center  
T. 323.214.5373  
A. 3525 Carson St. # 52  
Torrance, CA 90503



附現金還原券 收購價格 <b>\$1193</b>	附再度光臨紅利 收購價格 <b>\$1362</b>	附現金還原券 收購價格 <b>\$368</b>	附現金還原券 收購價格 <b>\$795</b>	附首次光臨紅利 收購價格 <b>\$496</b>

本文中所記載之金額均為製作廣告時的標準，實際上的變賣價格因市場行情會有所變動。

載著人命的車子，  
怎麼可以用價格來挑維修廠呢？！

## NepTune SPEED

車子跟人一樣都希望有一位值得信賴的主治醫師，而 NepTune SPEED正是這樣的好大夫。他不但擅於修理 BMW或Benz這些高級轎車，日本車當然更是不在話下，修理之前也會先仔細對客戶說明然後明確估價。精通機械的 Yajima老闆說：「為了不讓同樣的故障發生我都用最可靠的零件，所以結果來說還是我們這裡比較划算哦。」真不愧是車子的好醫生！



T. 714.842.8548  
A. 17222 Gothard St. Suite D  
Huntington Beach, CA 92647

豐富多樣的日本製原裝布料

# Momen+ 二週年慶紀念大特賣！！

10月10日（一）～15日（六）

**40% OFF** 日本製原裝布料（Lecien與Echino除外）

**30% OFF** 美國製印花布料

**30% OFF** 日本製Lecien布料

**10% OFF** Echino & 最新進貨的Hello Kitty

\* Hello Kitty進貨量有限而且相當搶手，要買要快！售完請見諒。

特賣期間還有天天不一樣的每日驚喜特賣！  
13日～15日將舉辦現場裁縫表演，如果有縫紉機空出來的話您還可以免費體驗裁縫的樂趣

店裡還有許多手提包或靠墊等可愛的小東西

裁縫／拼布教室招生中  
裁縫：星期二、四、五、六  
拼布：星期三

歡迎加入Momen+電郵客戶的行列！  
這樣您就可以收到很多電郵客戶才有的秘密特賣通知或新產品到貨等好消息  
請寄mail到momenplus@att.net並註明「Mailing List」即可。

T. 310.328.0500 A. 1323 El Prado Ave. Torrance, CA 90501 Mon-Sat 10am-5pm • Sunday Closed



# R2O

## 誠徵R2O試用讀者三名!!

來自日本酒的基本化妝品 R2O，有人覺得效果跟 SK-II 不相上下，甚至比 SK-II 還要更好！現在我們要誠徵三位試用者來親身體驗 R2O 的使用效果，並且請他們把肌膚脫胎換骨的感覺告訴各位 J-goods 讀者們。

**成為試用讀者的話**

- ① 可免費獲贈 R2O 全系列產品四種 (價值 \$250)
- ② J-goods 記者將在電話中請教您使用後的感想
- ③ 您的使用感想將連同使用前和使用後的照片刊登在 J-goods 12 月號中

**應徵方法**

請以「R2O」為信件標題，並於信件內註明姓名、地址、年齡、電話號碼，附上臉部照片以 E-mail 或郵寄方式應徵。

Email: [info@j-goods.us](mailto:info@j-goods.us)  
請務必以「R2O」為信件標題

郵寄: J-goods (R2O)  
438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

報名截止日期為 10 月 30 日 (寄達為憑)。  
有多位應徵者時，我們將在評選之後通知錄取者。

歡迎就近到日系/中華超市或 [www.webichi.com](http://www.webichi.com) 購買R2O系列產品

Distributed by PMAI: 310.661.7260

## Kideo 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

誠徵**免費**剪髮模特兒(男女皆可)。需預約。星期天只有Brazilianblow  
T. 626-795-7822 A. 2319 Huntington Dr. San Marino, CA 91108 • Monday Closed

## 免費染髮!

**預約制** 只要說一句「我看了J-goods」  
限第一次來剪髮的顧客

Akimoto桑在日本可是經驗豐富的美髮造型師哦!

T. 626.285.8561  
A. 3705 E. Foothill Blvd. Pasadena, CA 91107 (Whole Foods Market 隔壁)  
Tuesday Closed

### 3rd ANIVERSARY SPECIAL

首次光臨的顧客可享有剪髮 **50% OFF**  
女性 \$55→\$27.5  
男性 \$35→\$17.5

只要在預約時說一句「我看了J-goods」剪髮或燙髮的客人均可獲贈羽毛接髮

來自於東京表參道的專業美髮師 Take 加入了我們的行列，他會給你漂漂亮亮的迷人髮型!

創業百年 日本一流美髮產品

hoyu Professional

連續三年榮獲艾美獎提名的第一位日本造型師 Outstanding Hair Salon

\*This is it, Sayuri T. 626.797.1336 A. 147 S. Los Robles Ave. Pasadena, CA 91101 [www.KCSTYLIST.com](http://www.KCSTYLIST.com)

KC STYLIST SALON / STUDIO / ACADEMY

日本老闆 Reiko 的溫馨推薦

## 秋 Shibuya Closet 裝真愛系列!!

當個秋水伊人的美麗女子吧

有了這些可愛的衣服，男生怎麼擋得住呢?

全美唯一 109 品牌正式經銷商

beberose Spiral Girl Laguna Moon ROYAL PARTY dazzlin BIJOU LUXURY DECORATION SWAROVSKI

日本師傅手工製作 iPhone 晶鑽飾品

# SHIBUYA CLOSET

[www.shibuyacloset.com](http://www.shibuyacloset.com)

T. 714.730.1136  
A. 688 Baker St. #2. Costa Mesa, CA 92626

7 days Open

Tokyo Office 〒191-0002 東京都日野市新町 1-1-13  
代表番号 090.2442.0814

L'ovest主辦

# 迷你小商展

## 確定要舉辦了!

DATE: 12/10/2011 (SUN)

10AM - 4PM

PLACE: NEW GARDENA HOTEL

今年聖誕節，把最好的「美」送給自己也送給朋友吧。跟美容有關的業者將齊聚一堂，協助你擁有更美麗的自己。屆時將有免費的化妝品試用，也可以用超低特惠價體驗到美顏保養和指甲彩繪。詳情我們會在下一期公布。

贊助 J-goods



每月銷售量5萬支  
發售兩年來總共賣了100萬支以上

### 日本女生大家都知道而且大家都想要 那支效果神奇的美容棒終於來到美國了

- 微弱電流
- 白金材質
- 鎳元素
- 獨自美顏方式
- 防水構造

全身保養，驚人的美膚、抗老和緊緻效果，讓你擁有小巧玲瓏的柔嫩臉龐

Re Fa它那驚人的效果和秘密，我們將在下一期的J-goods 12月號中為您好好介紹！

馬上就想要而等不及了嗎？那就趕快到下面這個網站看看吧

在Hollywood的促銷宣傳中也已經讓眾多名媛稱讚連連。愛不釋手的日本名模蜷原友里也常在BLOG中提到它。現在甚至紅到連中國的山寨版都出現了

■ [www.mtg.gr.jp/en](http://www.mtg.gr.jp/en) ■ [aiko@oceanausa.net](mailto:aiko@oceanausa.net)



From Publisher

今年の夏は、たくさんの出会いがあった。日本の大学生が社会研修で3人やってきた。そして高校からの友人が英語修得のために、7月～9月までの3ヶ月間、我が家に寝泊まりしていた。それぞれ自分の将来を真剣に考え、これからどうするのかを模索しながら、来米している。短い間で、その答えが見つかるのかわからないが、少しでも何かに繋がってあげたいと願う。

そしてJ-goodsは、10月号から新体制になった。新しい強力なメンバーも加わり、デザインも社内メンバーを中心に一緒に作り込んでいる。クラウド式で仕事をするのも効率的でいいが、メンバーと一緒に作り込む作業も、一体感があって楽しい。

私はいつも、J-goodsの仲間達や研修でやってくる学生に「あなたにとって働くとは？」と聞く。自身に明確な答えが

ある訳ではないし、時によっても変わる。ただ働くのなら、少しでも世のため人のためになりたいとは、思っている。夏に出会った人たちが、どのように考え、どのような答えを見つけるのか、とても楽しみだ。

土橋 八恵



J-goods 主辦

正式敲定!!

# 日本酒試喝現賣會



我們在本期當中介紹的日本酒和一些千載難逢的名酒，  
你都可以當場試喝並且以特價購買！

日期時間：10月22日（星期六）12pm - 6pm

地點：Focus 全統養生廣場

140 W. Valley Blvd. #180, San Gabriel, CA 91776



可以在超市試喝日本酒的機會非常難得  
趁機來找找看你最喜歡的日本酒是哪一種吧!!



Focus 協辦