www.j-goods.us

J-goods

2012
02-03
Feb. Mar.
雙月刊 免費
Vol.46
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

拉麵指南

Cover Photo: Fujin Ramen 雷神拉麵
1017 S. Glendora Ave. (Hong Kong Plaza)
West Covina, CA 91790

新企畫
Kawaii Calendar

J-good Restaurants
拉麵以外的好店
ラーメン屋さんじゃない素敵なお店

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!!

就算是火鍋
一樣少不了SAPPORO

最近有越來越多火鍋店都可以喝到SAPPORO BEER囉！就拿麻辣火鍋來說好了，把羊肉放到香香辣辣的熱湯裡面涮個幾下，吃到嘴裡之後再來一口SAPPORO BEER，香草跟藥膳的濃烈香醇被冰冰涼涼的SAPPORO這麼一沖，那份餘味實在是令人感動啊！

今天剛好要在家裡吃火鍋？那就順便買SAPPORO BEER來喝個痛快吧。

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.

©2012 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

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

眾人滿心期待的新口味！

No MSG Added

「早就想要這樣的醬油了！」Kikkoman為了滿足眾多消費者的心願，終於正式推出了蒸魚專用的醬油。它的味道非常香醇甘美，只要在最後加一點進去，馬上就可以做出一道香噴噴的蒸魚，用起來真的是好方便。

新的一年即將到來，團圓飯當然免不了要「年年有魚」一下來討個吉利囉。魚肉熱量低而且健康，青魚裡面富含的DHA等脂肪酸對視力和記憶力也很好，所以現在魚肉真的非常受到歡迎。如果您還特別想要減肥或美膚效果的話，最好的烹調方法就是「蒸」了。

Kikkoman新發售的這款醬油就是專門用來蒸魚的，它不但用了Kikkoman最引以自豪的天然醬油，當然也完全不含MSG和防腐劑，只有Kikkoman才有辦法做出如此令人安心的品質和純正道地的風味。當然，除了魚肉之外也可以用在蝦子或扇貝等海味，跟豆腐或蔬菜一起蒸的話更是美味而且營養均衡。除此之外，您還可以用這款醬油來炒麵、燉魚、燴菜、沾涮涮鍋、做水餃餡等等，用途其實也十分廣泛。把平常用的醬油換成這種醬油來試試看吧，挑戰精神旺盛的各位讀者們說不定還可以經由自己的巧思而發現全新的美味吃法哦！！

清酒蒸鯛魚

充分的香菜佐料和麻油
色香味俱全的營養好菜

材料(四人份)

鯛魚肉 ••• 4塊
香菜 ••• 適量
蔥 ••• 2根
生薑 ••• 1塊
麻油 ••• 3大匙
Kikkoman 蒸魚豉油 ••• 1 ½大匙
A
- 鹽 ••• 少許
- 日本酒 ••• ½ Cup

做法

① 將鯛魚放進盤中，淋上A後拿去蒸
② 香菜切成1 inch長，蔥和生薑切細後泡水
③ 將蒸好的魚盛至適當容器，撒上瀝乾後的蔥花和薑絲後淋上Kikkoman 蒸魚豉油
④ 用炒鍋或平底鍋把麻油炒熱後直接淋到3上面，最後再趁熱放上香菜即可

按照個人喜好，加點Kikkoman蠔油進去也相當可口

kikkoman® seasoning your life

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

J-goods® Magazine
February 2012 – March 2012
Vol. 46
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
Air Director Miki Hayashi
Designer•Illustrator Hayato Kawaguchi
Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Daisuke Hattori, Kyohei Hayashi Web Designer Hayato Kawaguchi
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

CONTENTS

J-SPECIAL

珍藏版 J–goods 拉麵指南 7
拉麵、ラーメン、Ramen

讓各位久等了！在這次的拉麵指南中我們一口氣介紹了51家拉麵店，採訪結束後編輯部同仁都覺得非常滿意。雖然最近的拉麵以豬骨風味為主流，不過在我們這次的介紹裡面也有很多非常好吃的醬油拉麵和鹽味拉麵。帶著這本指南來個LA的拉麵之旅吧！

J-RECIPE

清酒蒸鯛魚 3
Kikkoman USA 獨家贊助提供

咖哩包就是這麼簡單 5
S&B International 獨家贊助提供

J-good RESTAURANTS

拉麵以外的好店
Gaja 23
Snow Princess 23

J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 29

新企畫 **KAWAII CALENDER** J–goods美眉讀者大集合 30

新企畫 **Daisuke 加油** 學了漢語半年的D.H的J–goods staff's page 29

COMPANY INDEX

FOOD / BEVERAGE / ALCOHOL
Gavottes 32
Hakutsuru Sake 6
Ibono Ito 20
Kikkoman 3
Maeda-en 29
Sapporo Beer 2
S&B 5
Sun Noodle 13
Yamachan Ramen 18

RESTAURANT
Daikokuya 10
Ebisu Ramen 14
Eboshi Ramen 17
Fresh in the Box 19
Fu-ga 31
Fujin Ramen 10
Honda-Ya 11, 24
Jubei 12
Kagura 31
Kanpai 19
Kiku Sushi 22
Kosuke 12
Manten 19
Masei Masei 22
Oishii Ramen 14
Oiwake 24
Oto-Oto 2, 12
Rockstar Noodle 13
Santouka 15
Shin Sen Gumi 11
Snow Princess 22, 23
Sushi Boy 29
Tamaya 13
Toraya 16
Umemura 17
Zenya 17

BEAUTY / HEALTH
Forum Hair Salon 27
Hideo Hair Design 27
Re Fa 26

HOBBY / SHOPPING / SERVICE
Japan Foundation 26
Jewel Cafe 28
Treasures 25
Vortec 27

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

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

咖哩界的金牌！ Golden Curry

滿點牛肉咖哩

牛肉滿點份量滿點
好好吃個過癮吧！

材料(12盤份)

GOLDEN CURRY ••• 240g / 8.4oz　1盒
牛肉 ••• 2磅
馬鈴薯 ••• 2顆
紅蘿蔔 ••• 2根
沙拉油（色拉油） ••• 4大匙
水 ••• 6 Cups

做法

① 馬鈴薯和紅蘿蔔切成不規則的小塊
② 用厚鍋將3大匙油燒熱後，把切成一口大小的牛肉和蔬菜放進去炒熟
③ 加水入鍋，滾了之後撈出浮渣，煮到材料變軟為止(大約20分鐘)
④ 暫時關火，加入折成小塊的S&B GOLDEN CURRY攪拌均勻再用小火慢煮

在日本有兩種被稱為國民食品的人氣料理，一種是拉麵，另外一種就是咖哩。拉麵發源於中國，咖哩起源於印度，兩者流傳到日本之後都變成了一種具有日本風味的料理。

跟現在的拉麵風潮如出一轍，日本風味的咖哩也在世界各地掀起了一陣旋風。日本的咖哩連鎖店在中國與韓國得到了熱烈支持，在國際太空站舉辦的宇宙食品試吃大會中，最受世界各國太空人喜愛的也是日本的咖哩。

咖哩的香氣會讓人食慾大振，而且只要把現有的蔬菜煮一煮再放咖哩塊進去即可，既簡單又好吃。而在市面上琳瑯滿目的咖哩塊當中，現在口碑最好的就是S&B的GOLDEN CURRY。自1966年發售以來，它便以香辛料和香草的濃厚芳香成為了歷久不衰的暢銷產品，在日本儼然已是咖哩界的模範。不光如此，就連美國amazon網站上的九個商品評論也都全部給了它最好的五星級評價，GOLDEN CURRY的美味和受歡迎的程度可見一斑。

做出日本第一個咖哩粉的S&B運用他們長年培養出來的香辛料技術，在GOLDEN CURRY當中以絕妙比例融合了30多種香辛料，所以香味特別與眾不同。口味從甜味到大辣都有，吃吃看跟你最對味的是哪一種不是也挺有意思的嗎？

超人氣正宗金牌咖哩，請慢用。

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

由Hakutsuru Sake獨家贊助提供清酒訊息

寒冬美味，就在冷靜與熱情之間

在拉麵店突然想來一杯的時候，不用懷疑，選Hakutsuru的生貯藏酒就對了。

將貯藏起來的生酒經過一次的殺菌之後裝瓶，便是所謂的生貯藏酒，它的香氣非常鮮美，用來小酌更是別有一番滋味。辛口風味中含有清爽的淡麗芬芳，輕輕含上一口，便可感受到一股冰清玉潔的溫柔風味。它非常適合用來搭配拉麵，尤其是湯頭較為濃厚的，既可去油解膩又可以讓口中清爽，喝完之後又想再吃一口拉麵，吃完之後又想再喝一口清酒…。熱呼呼的拉麵和涼冰冰的清酒彼此互相襯托著對方的美味，不知不覺又讓人想再點一盤煎餃了。煎餃跟叉燒這些口味較重的食物也都很適合搭配生貯藏酒，建議您不妨一試。

生貯藏酒Draft Sake本來就是為了讓更多人能夠更輕鬆地品嚐日本清酒而誕生的，只要體驗過一次生酒的美味，您就可以在日本清酒的世界中享有更上一層樓的樂趣。無論親朋好友還是家人親戚，大家聚在一起的時候，冰冰涼涼的它就是最方便的良伴。新鮮又芳香的生酒，請您慢慢品嚐吧。

720mL　300mL　180mL

Hakutsuru Draft Sake

不使用任何人工保存劑

清酒 白鶴

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

珍藏版 拉麵指南

拉麵、ラーメン、RAMEN

拉麵的起源當然在中國，而其辭源也有來自於蘭州拉麵的說法。後來拉麵流傳到日本之後逐漸進化出一種獨特的做法和風味，現在更以Ramen之名而廣受世界各地人們的喜愛。

什麼是「ラーメン」？

日本式的拉麵，裡面有麵有湯也有料。

麵

由於在麵粉中加了鹼性的鹽水，做出來的麵會有一種獨特的香氣、風味和口感。麵條粗細各式各樣，有筆直的麵條，也有刻意把麵條做得捲捲的讓麵條更容易沾著湯來吃。

湯

用來熬湯的材料非常豐富，有動物類、海鮮類、乾貨類（昆布、柴魚乾、小魚乾…）以及蔬菜等等，最後再放一些帶香氣的蔬菜和各家麵店特製的醬油、味噌或鹽味醬料等即可。

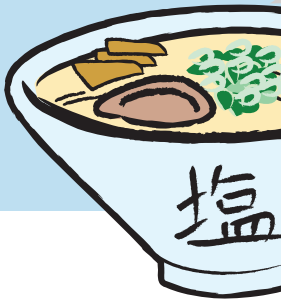
拉麵的種類

醬油拉麵

先用雞骨、海鮮、乾貨、蔬菜等材料熬出美味的湯底，然後再加入醬油調料做成拉麵的麵湯。這種拉麵以清湯居多，而東京便以醬油拉麵為代表。

鹽味拉麵

在湯底中加入鹽味醬料做成的拉麵，聞起來雖然沒有醬油和味噌那麼香，覺得吃起來比較順口的人也不少。以蔬菜為主要材料的什錦麵大部份都是這種鹽味拉麵。



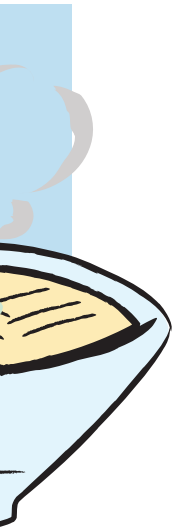
味噌拉麵

在湯底中加入味噌醬料做成的拉麵，據說是從北海道的札幌發祥而來。湯底大多以豬骨熬成的濃厚口味居多。

豬骨拉麵

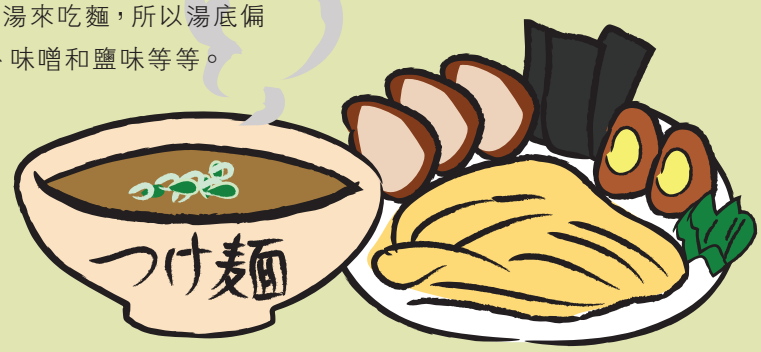
（醬油豬骨、味噌豬骨、鹽味豬骨）

名稱取決於用來熬湯的豬骨而不是最後用來調味的醬料，由於豬骨當中的膠原蛋白會溶解出來，又濃又濁的白湯是它的特徵，把醬油、味噌和鹽味醬料分別加到豬骨湯中便是醬油豬骨、味噌豬骨以及鹽味豬骨。博多豬骨拉麵和熊本豬骨拉麵則是在強調豬骨湯風味的原則下進行調味。



特別版：沾麵

沾麵最近在日本非常受到歡迎，因為麵跟湯是分開的然後要沾著湯來吃麵，所以湯底偏濃，口味也可分成醬油、味噌和鹽味等等。

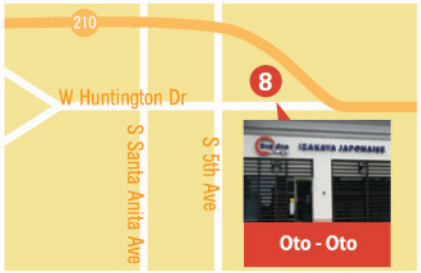


南加州是著名的拉麵激戰區，林立在此處的各家拉麵店個個身手不凡，味道一點都不會輸給日本的拉麵。

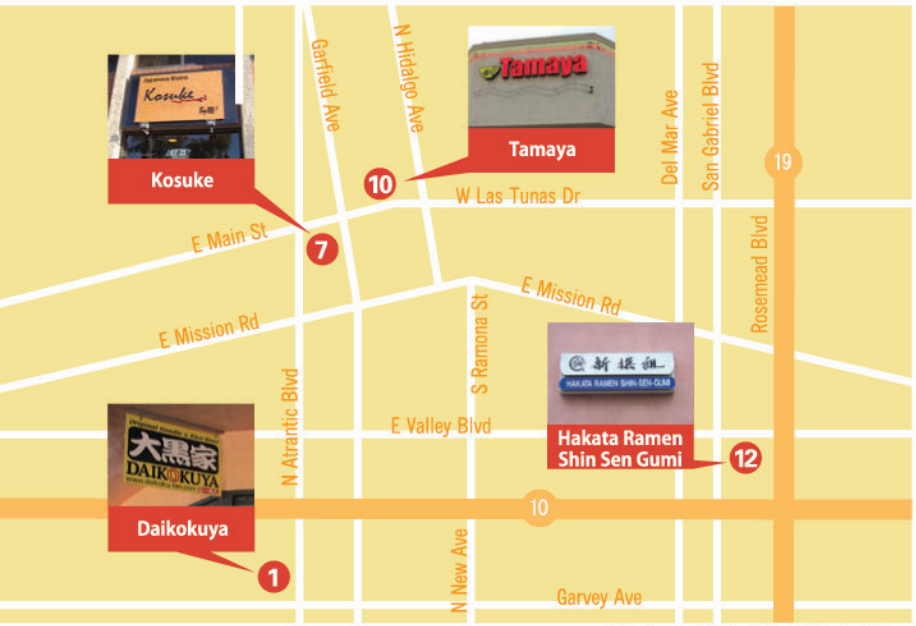
接下來就要一口氣來介紹J-goods編輯部精挑細選的拉麵店，而且每一家都是讓記者們心服口服的美味。拿著這本拉麵指南，吃遍我們介紹的每一家拉麵店去尋找你最喜歡的口味吧！

East Los Angeles

Arcadia Area



Monrovia Area



Monterey Park / San Gabriel Area

Daikokuya 大黑家

生意好到不行的拉麵店

人氣度 Best3

第一、二、三名
豬骨拉麵

他們只靠豬骨拉麵就可以讓那麼多客人每天都來排隊，真的是很不簡單。花一整天熬出來的湯頭看似濃厚，喝起來卻相當甘美爽口。加點豬油或辣油進去會更香，多點個配料加進去也不錯。

Monterey Park店還有酒跟小菜可以點哦！

- ❶ **Monterey Park** T. 626.570.1930 A. 111 N. Atlantic Blvd. Monterey Park, CA
- ㉙ **Little Tokyo** T. 213.626.1680 A. 327 E. 1st St. Los Angeles, CA
- ⑰ **Costa Mesa** T. 714.436.0151 A. 2975 Harbor Blvd. Costa Mesa, CA
- ❷ **Hacienda Hts** T. 626.968.0810 A. 15827 E. Gale Ave. Hacienda Hts, CA
- ❸ **Arcadia** T. 626.254.0127 A. 1220 S. Golden West Ave. Arcadia, CA

Fujin Ramen 風神

讓J-goods拉麵團「一吃鍾情」的拉麵

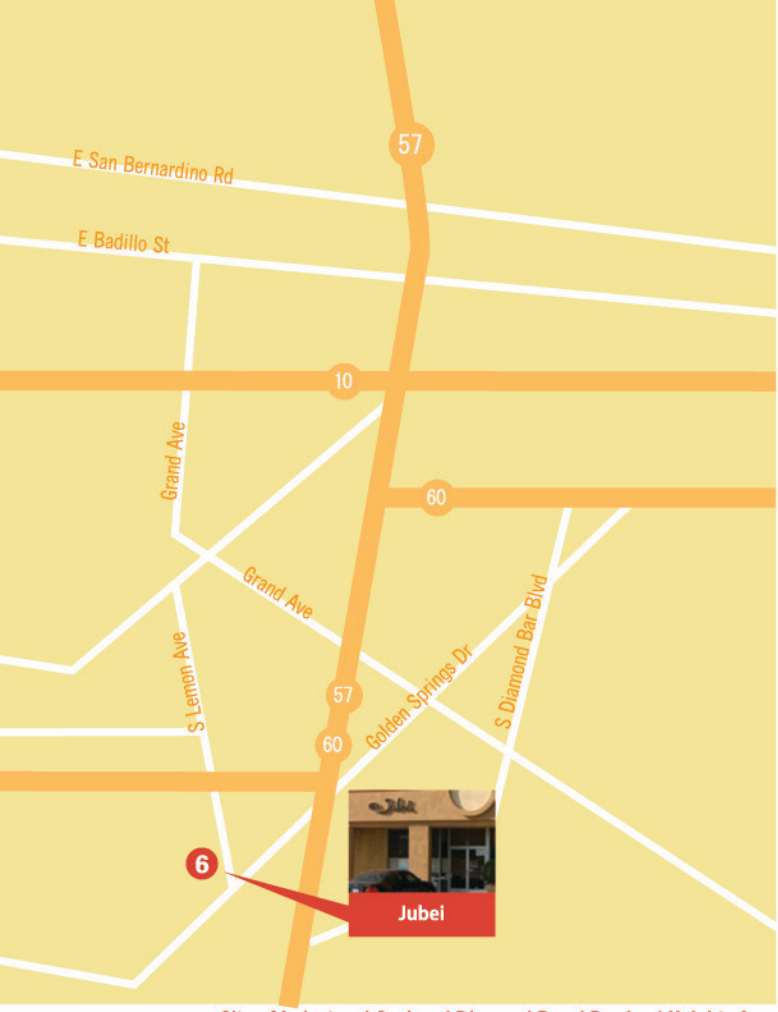
人氣度 Best3

第一名 鹽味豬骨叉燒麵　第二名 味噌豬骨　第三名 雷神醬油

聽朋友說West Covina那邊有一家LA最好吃的拉麵，所以我們就去吃吃看了。他們的鹽味豬骨拉麵真的令人驚嘆，只要一口湯就可以感受到海鮮的美味在口中擴散開來，帶有膠質黏性的香醇風味，證明了湯頭是用真正的豬骨去熬的，全部喝光也不會覺得口渴呢。老闆說他們完全不使用MSG，而我們也覺得他們的拉麵真的太好吃了，費了好大一番唇舌才說服了不太想在雜誌上登廣告的老闆，因為這裡的拉麵真的會讓人「一吃鍾情」哪！

T. 626.814.2020
❹ A. 1017 S. Glendora Ave.
West Covina, CA 91790
7days Open (Inside Hong Kong Plaza)

「蛋包乳酪章魚燒」和「油炸雞蛋豆腐」也非常值得一嚐



City of Industry / Covina / Diamond Bar / Rowland Heights Area

Ajisen
18253 Colima Rd., Unit #104 Rowland Heights, CA 91748 / 626.839.2188

Ajisen
227 W. Valley Blvd., #108A San Gabriel, CA 91776 / 626.281.8388

Ajisen
9202 E. Las Tunas Dr., Temple City, CA 91780 / 626.292.3888

Foo-Foo Tei
15018 Clark Ave., Hacienda Heights, CA 91745 / 626.937.6585

Hakata Ramen Shin Sen Gumi

正宗博多豬骨拉麵

12 8450 E. Valley Blvd., #103
Rosemead, CA 91770
626.572.8646

Ramen Yukino Ya
18230 E. Gale Ave., Industry, CA 91748 / 626.581.8420

Ton-Chan Ramen
821 W. Las Tunas Dr., San Gabriel, CA 91776 / 626.282.3478

Yakitori Shabu Shabu Shin Sen Gumi
111 N. Atlantic Blvd., #248, Monterey Park, CA 91754 / 626.943.7956

Honda-ya 本多屋

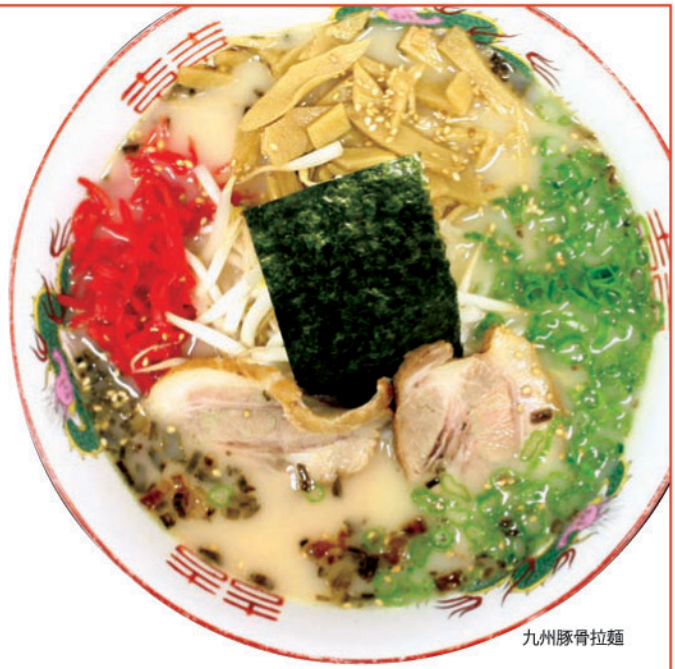
居酒屋的極品拉麵

我很喜歡各點一份拉麵和炒烏龍麵，然後大家分著一塊吃

人氣度 Best3 **第一名 九州豬骨拉麵** 第二名 醬油拉麵 第三名 叉燒麵

生魚片、烤雞串、各式小菜；啤酒、燒酒、日本酒…。盡情享用這些酒菜之後，最後當然要來一碗熱呼呼的拉麵了。可不要因為是居酒屋的拉麵就小看它，這裡的拉麵每個小地方都跟拉麵店一樣講究，所以從開業以來便是最受歡迎的餐點之一。麵條用的是獨家特製的捲麵，湯頭用的是細熬慢燉的雞骨湯加上大蒜和蔬菜煮成，配料則有叉燒肉、玉米、海帶芽、青蔥、筍乾等等可以任意選擇，想來個大碗的當然也沒問題。

人氣度第一名的九州豬骨拉麵因為加了奶油，吃起來特別香醇有味；第二名的醬油拉麵用了雞骨湯底，充滿了日本的懷舊風味；第三名的叉燒麵煮得香嫩可口又絲絲入扣，緊追在後的南蠻拉麵則以醬油湯底和泡菜見長。在Honda-Ya不吃拉麵真的太可惜啦！！



九州豚骨拉麵

炒烏龍麵

Yellow tail collar

5 City of Industry	T. 626.964.6777	A. 17200 Railroad St. City of Industry, CA 91748
18 Tustin	T. 714.832.0081	A. 556 El Camino Real Tustin, CA 92780
31 Little Tokyo	T. 213.625.1184	A. 333 S. Alameda St. #314, Los Angeles, CA 90013
19 Kappo Honda	T. 714.964.4629	A. 18450 Brookhurst St. Fountain Valley, CA 92708

Jubei 十兵衛

LA最豪華的拉麵

人氣度 Best3 **第一名 豬骨拉麵** 第二名 雞塊拉麵 第三名 Yaki Yaki Wagyu

以壽司、和牛和懷石料理著名的Jubei推出了一種很高檔的拉麵叫做Yaki Yaki Wagyu，它附有一大盤和牛Kobe Beef，麵條也用麻油炒過，沾著特製的豬骨麵湯來吃真的很香。從材料的品質和等級來看，$38其實相當公道，甚至可以說它算便宜了呢。這麼豪華的拉麵連在日本都很少見，有機會的話建議你一定要來嚐嚐看，享受一下當大爺或大小姐的美食家氣氛吧。除了這份超豪華的和牛沾麵之外，用高級材料做的豬骨拉麵和雞塊拉麵也是一級棒的美味。

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

高級日本料理店Jubei才有辦法做得出來的拉麵，一生吃過一次就無怨無悔了啊！

Kosuke

獨家口味的黑拉麵

章魚燒・鯛魚燒

人氣度 Best3 **第一名 黑拉麵** 第二名 香辣拉麵 第三名 雞塊拉麵

Kosuke的黑拉麵之所以能夠令人聞香下馬，秘密就在於用大蒜、香味蔬菜和黑芝麻炒出來的麻油醬料，它的調和比例不但抓得恰到好處，用豬骨和背脂慢慢熬出來的湯頭更是香醇到好像奶油燉菜一樣，捲捲的細麵和麵湯交纏出絕妙的風味，香醇濃厚卻又不失清爽口感也是一大特徵。香辣拉麵用的味噌醬料配合了兩種辣椒和大蒜在裡面，加上八丁味噌的甘甜之後吃起來非常過癮，在Kosuke也是很多人喜歡點的拉麵。

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

蓋飯、章魚燒、咖哩等豐富多樣的菜色也是Kosuke的魅力！

Oto-Oto 音音

重現最新東京風味的道地拉麵

人氣度 Best3 第一名 黑芝麻味噌 第二名 豬骨味噌 **第三名 香辣味噌**

Oto-Oto是日本一家很受歡迎的大型居酒屋連鎖店，而他們的美國第一家分店就在Monrovia。這裡的味道跟日本當地完全一樣所以生意很好，對拉麵他們也是自信滿滿，因為去年推出的豬骨醬油拉麵大受好評，今年他們又繼續推出了黑芝麻、香辣和豬骨等三種口味的味噌拉麵。

香辣味噌拉麵用了濃厚的豬骨湯，炸過的蔥香辣夠勁，怎麼吃也不膩；鮮美多汁的大塊叉燒用了東坡肉的湯汁整整燉了八個小時，吃起來是又香又嫩。黑芝麻味噌拉麵則是充滿了芝麻的香氣，每一口湯都是最實在的味道。

黑芝麻、香辣和豬骨這三種味噌拉麵用的都是適合濃厚湯頭的細麵，顏色也剛好是黑紅黃三色，多來幾次把這三種全部吃過一遍才過癮啊。前來採訪的DH小編也說這裡的味道就跟他最近在東京吃的拉麵一模一樣，所以如果你也想吃吃看真正的日本拉麵，那就去Oto-Oto吧！！

香辣味噌拉麵

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

特大號煎餃有普通餃子的兩倍大，跟啤酒一起點吧！！

黑芝麻味噌拉麵

紫蘇煎餃

Rockstar noodle

真材實料的星8拉麵

人氣度 Best3

第一名 星8拉麵 第二名 海鮮拉麵 第三名 涮牛肉拉麵

不愧是名副其實的Rockstar Ramen，光是湯底就用了豬骨和各種蔬菜水果等十幾種秘密材料，而且還細熬慢燉了12個小時以上，所以喝起來香醇濃厚又不會太鹹。不過這也難怪，因為他們的師傅已經徹徹底底研究了台灣和中國的拉麵，同時也融合了各自的優點，不管是稍微帶甜的筍乾還是香嫩多汁的叉燒肉，每一口都是完美融合了日本、台灣和中國的自家美味。把整個龍蝦尾放進去的海鮮拉麵更是魄力十足，人氣始終居高不下。

T. 626.965.8398
9 A. 17550 Colima Rd. Suite C
Rowland Heights, CA 91748
Monday Closed www.rsnoodlebar.com

從來沒看過這樣的拉麵
好吃到令人不敢相信
おいしいラーメン

Tamaya たまや

極品濃厚豬骨拉麵

人氣度 Best3

第一名 香濃豬骨 第二名 Meat Lover 第三名 豬排咖哩

這裡最受歡迎的豬骨拉麵果然不是蓋的，光是熬湯的材料就用了土雞、豬骨、豬腳、絞肉和蔬菜，濃厚的湯頭裡面不但充滿了膠原蛋白和膠質的營養，肉和蔬菜的美味更是完全溶入了其中，然後加上特製的半扁麵之後真的是完美無缺啊。色香味俱全的王道醬油拉麵也充滿了老闆的用心，這麼好的拉麵店當然不能錯過。

T. 626.581.3223
11 A. 17142 Colima Rd.
Hacienda Heights, CA 91745

T. 626.458.8388
10 A. 645 E. Main St.
Alhambra, CA 91801

拉麵套餐裡面的蓋飯
跟豬排飯也很好吃！
而且都可以吃得很飽哦

用配料和湯頭便可搭配出無限美味的拉麵

我們的生鮮麵條和湯汁醬料

可以讓你煮出一碗香噴噴的好麵

而且簡單又快速！

獨一無二的拉麵專家

Sun Noodle California

來自日本的製麵公司

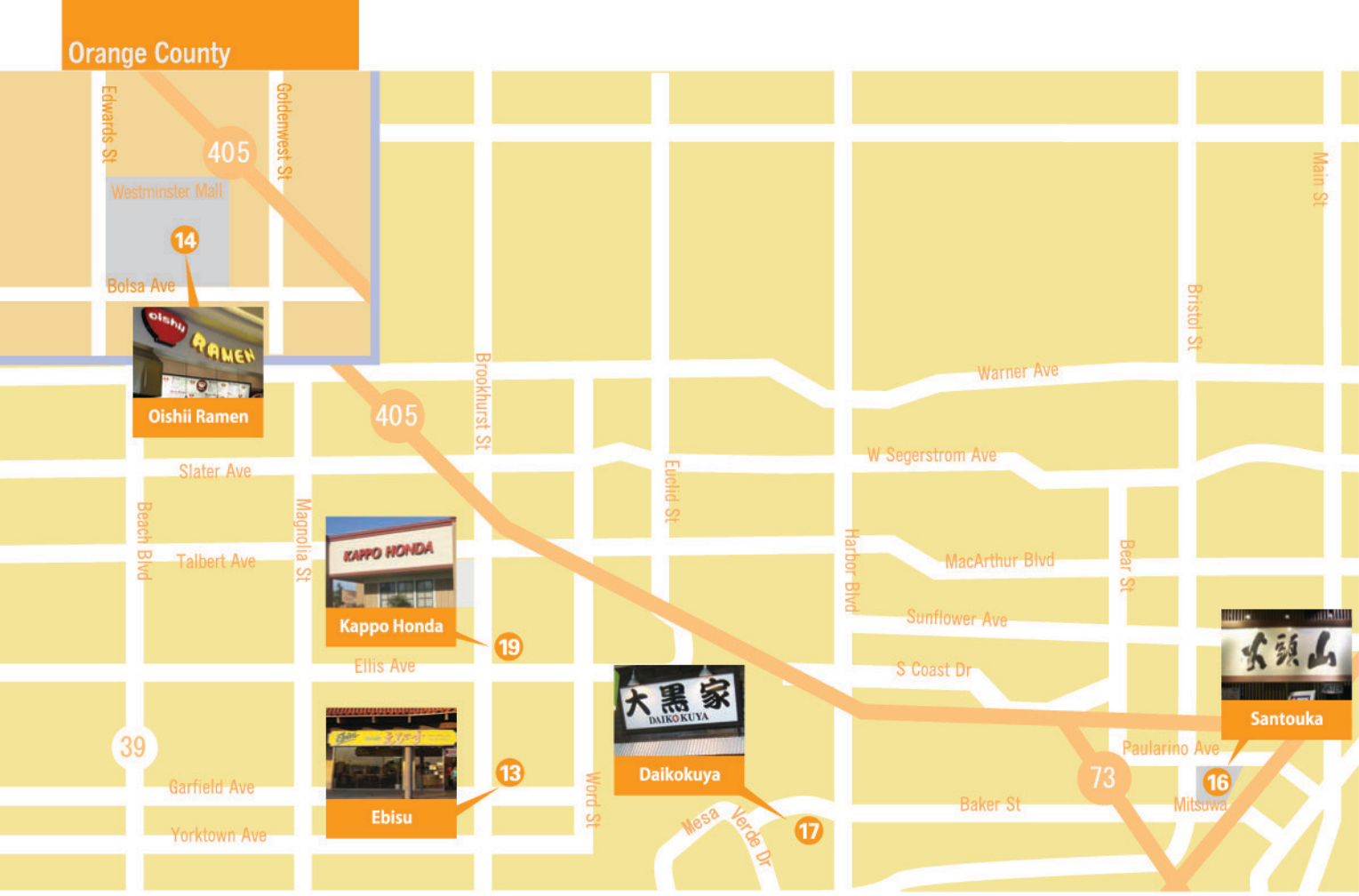
Rancho Dominguez, CA / phone: 310-764-0100 / email: alex@sunnoodle.com

生麺
fresh noodle

醤油
shoyu

味噌
miso

豚骨
tonkotsu



Ebisu Ramen

要吃海鮮拉麵的話 我會選Ebisu

人氣度 Best3 **第一名 海鮮拉麵** 第二名 火山拉麵 第三名 博多豬骨拉麵

麵湯是用豬骨熬出來的，裡面有豬肉、鮮蝦、魷魚、高麗菜（捲心菜）和豆芽菜等等，材料豐盛而且又大碗，讓你可以吃得又飽又營養，很多客人都是專程來這裡吃海鮮拉麵的哦。Mendokoro（麵館）Ebisu在LA開店已經23年了，說他們把拉麵推廣到LA其實也不為過，而且他們還有賣烏龍麵、義大利麵和廣島燒等等，全家大小只要到這裡來都可以吃得很開心。他們的拉麵很有日本的中華料理餐館的味道，真是令人懷念啊。

T. 714.964.5993
13 A. 18924 Brookhurst St. #A
Fountain Valley, CA 92708

吃博多豬骨拉麵要多加料才過癮！

Oishii Ramen

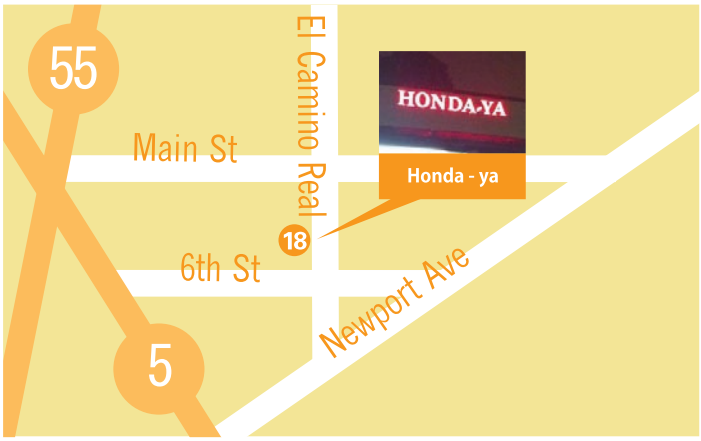
美食區的道地正宗拉麵

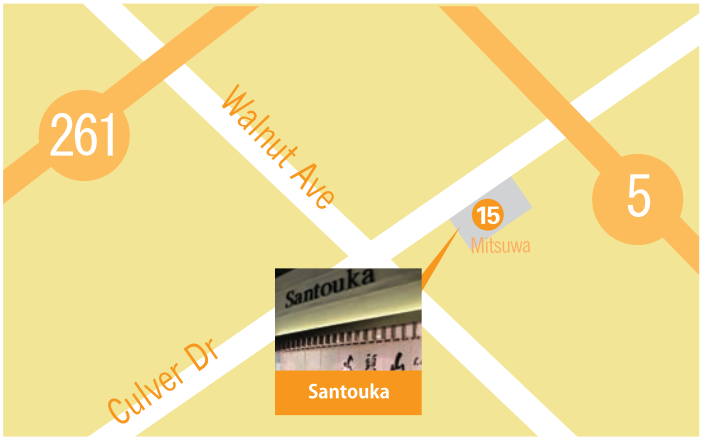
人氣度 Best3 **第一名 醬油叉燒麵** 第二名 香蔥 第三名 香辣味噌

在LA很難找到像東京的醬油拉麵湯頭那麼清澄的，因為清澄的湯頭必須在不沸騰的溫度下慢慢熬，煮起來費時又費力。不過在這裡你只要花$6.24就可以吃到跟東京一樣的正宗醬油拉麵！這家店叫做Oishii Ramen，他們最受歡迎的叉燒麵只要$7.49，入口即化的大塊叉燒足足有八片之多；芝麻風味誘人的香蔥拉麵辣得恰到好處，負責採訪的DH小編真的愛死它了。他們會按照湯頭種類分別使用四種麵條，又便宜又好吃，真不愧是Oishii Ramen！

T. 714.891.6052
14 A. 2104 Westminster Mall.
Westminster, CA 92683
Inside Food Court

香酥鬆脆又鮮嫩多汁的炸雞塊也是有口皆碑





Ajisen
2700 Alton Parkway, Suite 145, Irvine, CA 92606 / 949.833.3288

Chuka Soba Gomen
7147 Katella Ave., Stanton, CA 90680 / 714.761.8007

Daikokuya
17 2975 Harbor Blvd., Costa Mesa, CA 92626 / 714.436.0151

Hakata Ramen Shin-Sen-Gumi
18315 Brookhurst St., #1, Fountain Valley, CA 92708 / 714.962.8971

Honda-ya
18 556 El Camino Real, Tustin, CA 92780 / 714.832.0081

Kairakutei
17292 McFadden Ave., Ste L, Tustin, CA 92780 / 714. 368.0233

Kappo Honda
19 18450 Brookhurst St., Fountain Valley, CA 92708 / 714.964.4629

Kohryu
891 Baker St., #B-21, Costa Mesa, CA 92626 / 714.556.9212

LA-MEN
10488 Valley View St., Buena Park, CA 90620 / 714.952.1258

Mentatsu
688 Baker St., #7, Costa Mesa, CA 92626 / 714.979.2755

Ramen Yamadaya
1175 Baker St., Costa Mesa, CA 92626 / 714.556.0091

Shizuma Ramen
4250 Barranca Pkwy., #Q, Irvine, CA 92604 / 949.559.6631

Santouka 山頭火

副餐裡面的鮭魚卵蓋飯也很受歡迎

吃來吃去，還是山頭火

人氣度 Best3 **第一名 鹽味拉麵** 第二名 香辣味噌拉麵 第三名 味噌拉麵

每次我們在介紹山頭火的時候總是會強調「LA最好吃的拉麵」，不過在這次的拉麵特集中吃了好多拉麵之後，我們又重新發現到了一件事實：山頭火的拉麵絕對是最好吃的！不信的話你只要到Mitsuwa的美食區看看在山頭火前面排隊的客人就知道了，那就是最好的證據。

他們的湯頭都是在各家店面花20個小時以上煮出來的，豬骨、蔬菜和魚乾這些材料都用最適合的溫度去熬煮然後再去調和成白湯，所以喝起來有一種獨特的甘美和溫柔的風味；麵條則是和日本北海道的山頭火一樣，特別在美國當地用少一點的鹽水來做出稍硬的口感。

小編最喜歡的拉麵跟他們的人氣排行榜一樣是鹽味拉麵，湯頭的甘甜跟麵條的麥香搭配得絕妙無比，每次總是會吃到連一滴湯都不剩。如果你還沒吃過山頭火的話，真的應該馬上去吃吃看哪！如果你也是山頭火的忠實「吃眾」，現在應該也跟我一樣又想去吃了吧。

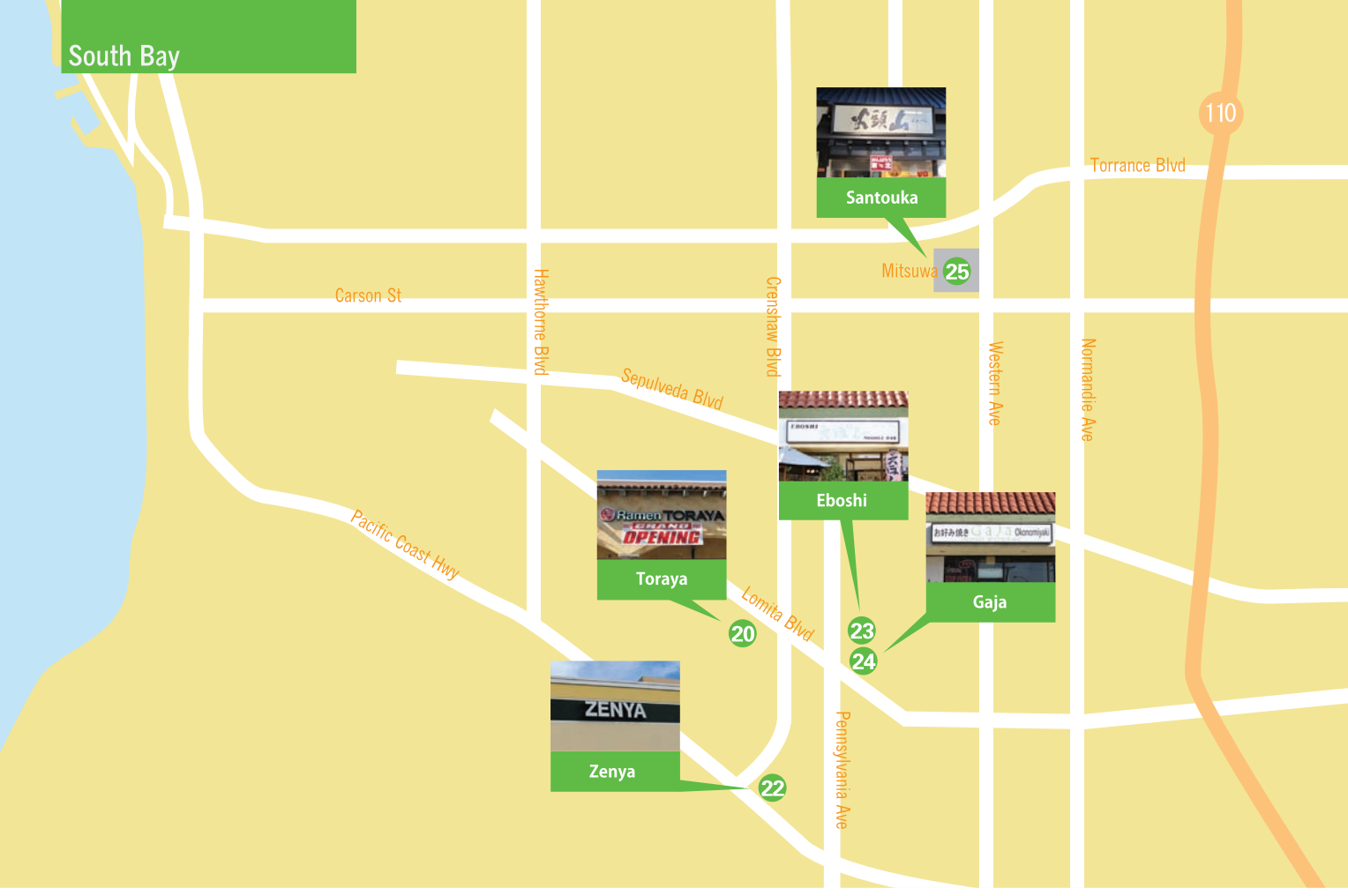
照片為加了叉燒肉配料的鹽味拉麵

叉燒鹽味拉麵

鮭魚卵蓋飯

Inside Mitsuwa Food Court

15	Irvine	T. 949.733.1101	A. 14230 Culver Dr. Irvine, CA 92604
16	Costa Mesa	T. 714.434.1101	A. 665 Paularino Ave. Costa Mesa, CA 92626
25	Torrance	T. 310.212.1101	A. 21515 Western Ave. Torrance, CA 90501
32	Santa Monica	T. 310.391.1101	A. 3760 S. Centinela Ave. Los Angeles, CA 90066



Toraya とらや

在拉麵激戰區新登場的拉麵居酒屋

人氣度 Best3 **第一名** 香辣味噌拉麵　第二名 醬油豬骨拉麵　第三名 擔擔麵

「我找到一家很棒的拉麵店了！他們的湯跟麵都太完美啦！！」在這次的取材中，讓DH小編最興奮的就是這家Toraya。他們老闆在橫濱修練了15年，並且融合了橫濱中華街的風味和日本料理的纖細，吃起來有一種全新的感受。

最受歡迎的香辣味噌拉麵，甘甜順口的湯頭跟扁麵吃起來真的很妙，鮮嫩多汁的雞肉丸子也跟麵湯很合。我問老闆為什麼這味噌拉麵會這麼香醇，他說因為裡面加了蜂蜜！難怪會這麼好吃啊。醬油豬骨拉麵也是我很喜歡的味道，最後灑上去的柴魚粉風味極佳，只摻了少量鹹水的麵條吃起來也很對味。

老闆自創的Tiger Shrimp Crab（虎蝦蟹）和小籠包也是不可錯過的珍品。加了糯米粉的虎蝦皮充滿了彈性，煎得又香又酥之後一口咬下去，裡面飽滿的蝦蟹肉餡真的會讓你拍案叫絕。小籠包都是親手包的，而且還用了拉麵的豬骨湯，從小籠包裡面跑出來每一滴湯汁都是美味的精華，我覺得也許不會輸給鼎泰豐呢！

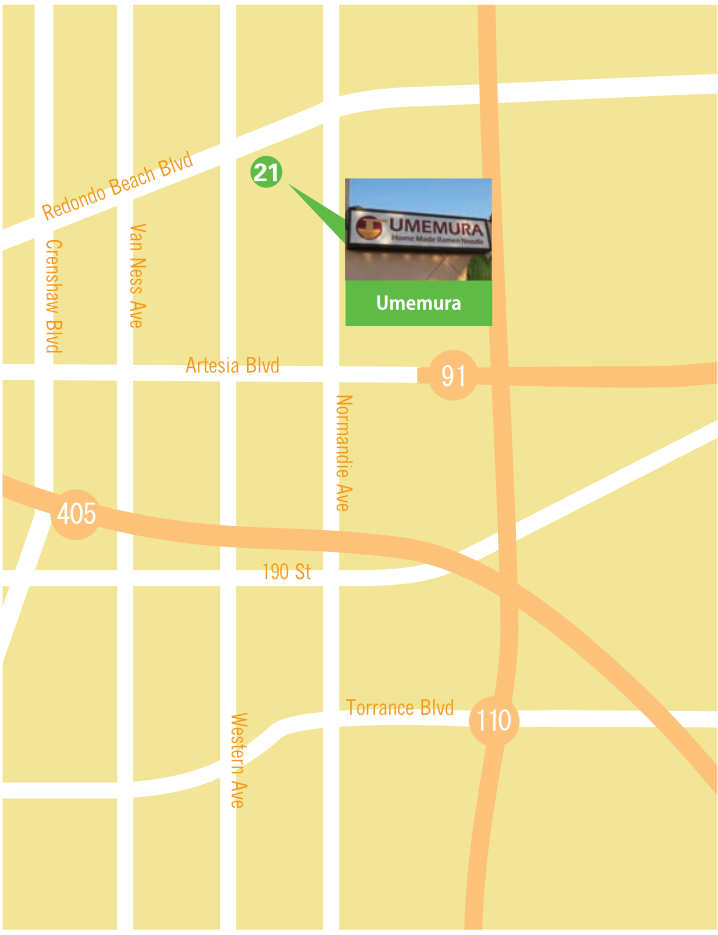
香辣味噌拉麵

T.310.530.2749
20 A.24231 Crenshaw Blvd. #C
Torrance, CA 90505
Monday Closed

味噌拉麵的湯都被我喝光了！虎蝦蟹真的很適合用來送禮，誰可以送一些到我們公司來啊！！

虎蝦蟹

小龍包



Bistro Miyoda Noodle House
15915 S. Western Ave., #A, Gardena, CA 90247 / 310.538.9790

Chin-Ma-Ya of Tokyo
18537 Western Blvd., Gardena, CA 90248 / 310.532.0999

Eboshi

每一碗都是令人滿意的份量

23 **2383 Lomita Blvd., #116**
Lomita, CA 90717
310.325.6674

Gaja
24 2383 Lomita Blvd., #102, Lomita, CA 90717 / 310.534.0153

Hakata Ramen Shin Sen Gumi
2015 W. Redondo Beach Blvd., #C, Gardena, CA 90247 / 310.329.1335

MEN-Bei
21605 S. Western Ave., Torrance, CA 90501 / 310.320.7730

Mottainai Ramen
1630 W. Redondo Beach Blvd., #9, Gardena, CA 90247 / 310.538.3233

Ramen Yamadaya
3118 W. 182nd St., Torrance, CA 90504 / 310.380.5555

Santouka
25 21515 Western Ave., Torrance, CA 90501 / 310.212.1101

Shisen Ramen
1730 Sepulveda Blvd., #6, Torrance, CA 90501 / 310.534.1698

Umemura うめむら

讓我吃了15年以上的拉麵店

烤肉味噌拉麵

人氣度 Best3

第一名 **燉菜拉麵** 第二名 烤肉味噌拉麵 第三名 豆芽菜拉麵

只要有人問我最喜歡哪一家拉麵，我總是回答「Umemura」。我最愛的燉菜拉麵是一種醬油拉麵，裡面的燉菜料多又實在，而且麵條是他們用廚房的製麵機自己做出來的，每一口都充滿了小麥的自然風味，跟麵湯真的很合！味噌系列的拉麵用的是甜得剛剛好的白味噌，而且不管哪一種拉麵都好大一碗，我的日本朋友來LA玩的時候還跟我說：「我覺得LA就這家Umemura最好吃，在日本也吃不到這樣的拉麵呢。」

T.310.217.0970
21 A.1724 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247
Tuesday Closed

烤肉拉麵裡面有三塊很大的烤肉，真的可以吃得很飽哦

Zenya

數量有限的豬骨味噌拉麵

特製醬料的豬排飯

人氣度 Best3

第一名 **豬骨味噌拉麵** 第二名 鹽味拉麵 第三名 豬骨拉麵

Zenya的豬骨味噌拉麵用的是自家特製的味噌，湯頭是用豬骨、豬肉、蔬菜等材料花12個小時以上慢慢熬出來的，香濃醇厚的風味簡直就像奶油燉菜一樣，搭配偏粗的麵條吃起來真的非常過癮。從去年夏天開幕以來，他們始終堅持最好的品質跟味道，也絕對不使用MSG。清爽可口的鹽味拉麵使用利尻和日高等地的北海道高級昆布以及多種魚貝熬湯而成，清澄芳醇的麵湯中含著鮮美的海味跟豐富的營養。不管哪一種拉麵，都有特製香辣口味可以另選。

T.310.784.0812
22 A.2531 Pacific Coast Hwy.
Torrance, CA 90505
Tuesday closed

裹了特製醬料的豬排飯也是極品！

讓您的店生意興隆、高朋滿座！

YAMACHAN RAMEN助您一臂之力

拉麵好不好吃的關鍵除了湯頭和配料之外，最重要的就是麵條。只要是營業用的拉麵，交給YAMACHAN RAMEN就可以放心了！

他們使用精挑細選的材料和日本製造的最新機械生產新鮮的麵條，在全美國和加拿大的出貨量一天就高達兩萬五千人份。屬於生鮮食品的麵條會隨著時間經過而逐漸熟成，不過YAMACHAN RAMEN都會在最好的時機把熟成到最佳狀態的麵條送到客戶手中。

他們的麵條有150種以上，味噌、醬油、鹽味、豬骨等各種湯頭的基本調味醬也都一應俱全，客戶只需要在店裡面把湯底煮好，馬上就可以做出道地的麵湯了！除此之外他們也有No MSG的味噌和豬骨拉麵，口味也從濃厚到香醇等等應有盡有，真不愧是拉麵店的好夥伴。

如果麵條和湯頭能夠搭配得好，1+1的拉麵味道並不會等於2，就算變成3或4都有可能。如何才能夠找到最完美的搭配，YAMACHAN RAMEN也會站在客人的角度一起思考，從老闆的堅持、店面的地點以及消費者的口味等各種條件，他們都會幫客戶考慮進去並且誠心誠意地跟客戶洽談。

目前拉麵在日本已擁有7000億日幣的市場，在美國這裡的人氣也是扶搖直上，不光是亞洲人，來自世界各地的人們也都已經開始注意到拉麵，所以拉麵這塊市場其實還有很大的發展空間。不管您是打算開一家自己的拉麵店，或是想要在自己的店裡面賣拉麵，還是說您想要讓自己店裡的拉麵更好吃，現在馬上就去找YAMACHAN RAMEN吧！

Mild Series

Rich Flavor Series

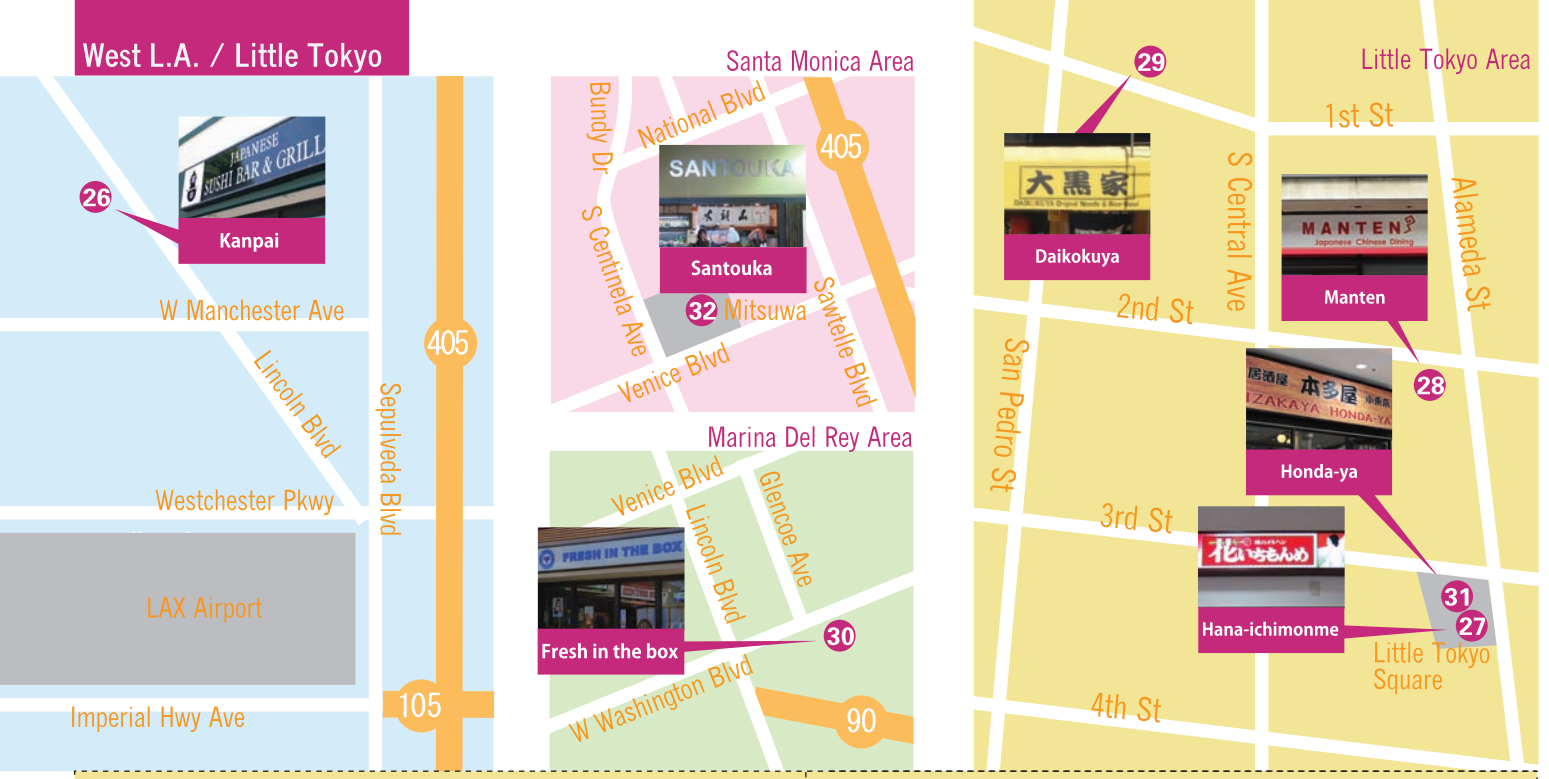
No MSG Added Series

零售用的YAMACHAN RAMEN在各大亞洲超市均有販售
不管您是不是拉麵店的老闆，先去領教一下他們的美味吧！

Nippon Trends Food Service, Inc.

Nippon Trends Food Service Inc.　T. 408.464.3195　A. 631 Giguere Ct. #A-1, San Jose, CA 95133

www.yamachanramen.com



Fresh in the box

不含MSG、保存劑、色素

30 13354 Washington Blvd.
Los Angeles, CA 90066
310.301.9100

Daikokuya
29 327 E. 1st St., Los Angeles, CA 90012 / 213.626.1680

Honda-ya
31 333 S. Alameda St., #314, Los Angeles, CA 90013 / 213.625.1184

Santouka
32 3760 Centinela Ave., Los Angeles, CA 90066 / 310.391.1101

Kanpai 乾杯

壽司店的極品拉麵！

人氣度Best3 第一名 醬油豬骨 第二名 味噌豬骨 **第三名 新登場的香辣味噌**

該不該把Kanpai當成拉麵店來看實在是考慮了很久，但這麼好吃的拉麵不介紹真的太可惜了，而且這附近的名流人士也都會來這裡吃拉麵呢。他們的拉麵有豬骨湯底的醬油和味噌口味，新登場的香辣味噌和Gravy Ramen也大受好評，不管哪一種拉麵都很濃厚而且風味深沉，中細程度的細麵口感也恰到好處，然後麻油的香氣再加上清脆的豆芽菜，又燒麵裡面還放了五塊厚厚的叉燒，真的是太完美了！我朋友也說他每個星期六中午都會來這裡吃拉麵哦。

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

用蔬菜濃湯做為湯頭的Gravy Ramen，香醇的滋味就好像奶油義大利麵一樣

Hana-Ichimonme

小東京的26年拉麵老店

以香辣海鮮麵做出口碑的Hana-Ichimonme，這次推出了用豬骨湯和椰奶組合而成的椰奶海鮮麵，爽口的辣味吃起來很過癮哦！

人氣度Best3 第一名 香辣海鮮麵 第二名 香辣味噌拉麵 **第三名 椰奶海鮮麵**

T.213.626.3514
27 A.333 S. Alameda St., #303
Los Angeles, CA 90013

豆沙水果涼粉這一類的甜點也很豐富！

Manten 滿天

日本風味的中華料理

他們堅持純和風口味的日式拉麵，在雞湯裡面還加了昆布和鰹魚這些海味，味道非常豐厚扎實，點個小菜一起吃也不錯哦。

人氣度Best3 **第一名 什錦海鮮麵** 第二名 味噌拉麵 第三名 醬油拉麵

T.213.621.4054
28 A.456 E. 2nd St.
Los Angeles, CA 90012 Monday Closed

點個蓋飯來配拉麵也很棒

IBONOITO

揖保乃糸 日本最好的細麵 就待您細細品味

它的口感，就好像頂級的絲綢一般…。說到揖保乃糸IBONOITO，在日本可說是無人不知無人不曉。它擁有五百多年的歷史，經常被用來作為送給重要人士的禮物，在日本是最高級的細麵。

看到日文「素麵」兩字，對日本很了解的一些讀者也許會認為那就是一種細細的麵條，不過這種細麵當中其實還有一種被稱為「手延素麵」的細麵，它從生產過程開始就跟一般的細麵不同，是一種很特別的細麵。

「IBONOITO」生產於離日本京都不遠的兵庫縣西南部，製造方法始終遵循著古老傳統，先在麵粉當中加入鹽水作成麵糰，把麵糰拉長之後再慢慢拉成一根又一根的麵條。在短時間內勉強拉長的話麵條會斷掉，所以拉長之後必須放著讓它熟成一陣子，花上整整兩天兩夜才有辦法做出珍貴的「IBONOITO」。

這種細麵的品質均由「兵庫縣手延素麵協同組合」工會進行嚴格的管理，原料所使用的麵粉均由工會統一發給，廠商不可以擅自使用其他麵粉製造。生產出來的細麵在經過工會檢查指導員的嚴密檢查後分級，只有通過檢查的細麵才有資格貼上「揖保乃糸」的標籤，生產者是誰工會也都掌握得一清二楚，除了每一個生產日的日報之外，當天生產出來的細麵也會抽兩把出來跟日報一起保管到品質期限為只。如此徹底又嚴格的品質管理已經足以媲美博若萊的葡萄酒，著實叫人佩服不已。

「手延素麵」雖然細得跟絲線一樣，煮過之後也不容易失去彈性，吃起來既順口又有嚼勁。在日本的夏天，把煮好的細麵放到冰水裡面冰涼之後再沾著醬汁來享用是很普遍的吃法，不過因為IBONOITO的彈性特別足夠，煎煮炒炸樣樣都行，一年四季當中隨時都可以拿來做成各式各樣的菜餚。搭配當季的應時蔬果就是一道健康可口的沙拉，煮好之後再拿去炸就是一道油炸細麵，淋上番茄醬或咖哩醬也非常對味，細麵涮涮鍋更是方便又好吃。

在素有食品奧運之稱的世界菸酒食品評鑑會（Monde Selection）中，「揖保乃糸IBONOITO」的高級品已經連續三年榮獲了最高等級的金牌獎。實實在在的風味、心曠神怡的口感，再加上過喉時宛如絲綢般的柔嫩滑順，利用機器生產或是義大利麵製法的細麵絕對沒有辦法做出這樣的美味。

日本專業師傅的頂尖手藝，絕對有用自己的舌頭來品嚐的價值。

「煮法」掌握了細麵的生命。 時間以1分30秒~2分鐘為佳

1. 用大一點的鍋子將水煮開，解開綁細麵的紙條後放進去煮(一人份兩把的細麵大約用5 Cups / 1L的水去煮)
2. 待水再度沸騰後，將火關小到不至於溢出的程度
3. 細麵煮好後移到篩子裡面，用冷水充分地輕揉沖洗
在市面上賣的細麵湯汁中放些蔥花或生薑泥進去大口大口地沾來吃吧！

揖保乃糸燙過之後也不會爛，吃起來滑嫩順口而且口感十足！

細麵涮涮鍋 什麼？用細麵去涮？ 沒錯，而且還很好吃呢！趕快去試試看吧。

材料： 四人份
IBONOITO細麵… 4把
涮涮鍋專用牛肉…1LB
水…1cup
昆布（海帶）… 4 inches
白菜… ¼
其他 平常喜歡吃的材料都可以

醬料
芝麻醬… 適量
橙醋… 適量

做法：
1. 把昆布放到加了水的火鍋裡面靜置30分鐘
2. 白菜切成一口大小，其他蔬菜切成易食大小
3. 細麵煮到稍硬程度後盛盤
4. 邊涮邊享用好吃的細麵

蒜苗豬肉炒細麵

材料： 四人份
IBONOITO細麵… 6把
豬肉片… 1/2LB
蒜苗… 適量
紅椒… 1/2個
沙拉油（色拉油）… 1/2大匙
生薑細絲… 2小匙
白葡萄酒… 2大匙
A
蠔油… 1–1/2大匙
市面上販賣的細麵沾醬（不需加水那種）… 2大匙
水… 2大匙

做法：
1. 將豬肉、蒜苗、紅椒切成易食大小
2. 細麵煮到稍硬程度，以冷水輕揉沖洗後用篩子瀝乾
3. 炒鍋熱油後將生薑爆香，然後依序放豬肉和蔬菜進去炒
4. 將白葡萄酒加到3，再將2的細麵和A調味料混合之後放進炒鍋內一起炒即可！

IBONOITO Demonstration

3/3 & 3/4 at Marukai Gardena & Costa Mesa
3/10 & 3/11 at Marukai West Covina

請來體驗揖保乃糸的美味！ ***Free gift!! Just bring your j-goods magazine!!***

揖保乃糸 Hyogo Prefecture Tenobe Somen Cooperative
www.ibonoito.or.jp/english/

facebook.com/kikusushi

溫馨滿屋的壽司店

Kiku Sushi

Fusion Japanese Restaurant

客人就跟我們的家人一樣
歡迎各位把這裡當成自己家
放鬆心情好好享用吧

超人氣 Kiku Boat $25

T. 323.464.1323 A. 246 N. Larchmont Blvd. L.A., CA 90004

Masei Masei 有樂町

Asian Fusion Dining

HAPPY HOUR
(Mon-Fri) 5:30-8:30pm
(Sat-Sun)Noon-8:30pm
All Beer $2.85! (16 oz. Kirin)
10% OFF All Appetizers

MASEI Specials

*DAILY Special
Buy any same (2) Bottles of Sake/ Soju/or Wine get (1) Free!

日本當季限量清酒,梅酒買二送一
供應中~ (美夢成眞.日本之翼.梵.瀨祭.久保田萬壽.琉球球英梅酒….)

*BIRTHDAY Special
Free Sparkling Wine!
($40.00 Order Min.)

*Every WEDNESDAY
Taiwanese Night!
Free Taiwanese Sausage!
(1/person with any order)

*Every THURSDAY
Ladies Night! Free Sangria or Sake/Soju Cocktail!
(1/person with any order)

T. 626.285.2700
A. 120 N. San Gabriel Blvd. #1 San Gabriel, CA 91775 Tuesday Closed

SNOW PRINCESS
雪姬

經過改良的雪花冰「雪姬」
已擁有20種口味呢！
這麼美味的雪花冰
還是第一次吃到！

Shaved SNOW

Shake Shake Fries
Drink
Okonomiyaki jDog
$5.99

jDog
融合日本風味的jDog
前所未有的美味組合讓你愛不釋手

Mon, Wed - Thu, Sun 11am - 10pm
Fri - Sat 11am - 11pm
Tuesday Closed

T. 626.965.9652
A. 1655 S. Azusa Ave., Unit G
Hacienda Heights, CA 91745

Pepper Brook Way
Halliburton Rd
Colima Rd.
S. Azusa Ave.
60

www.mysnowprincess.com

J-good
RESTAURANTS

拉麵以外的好店

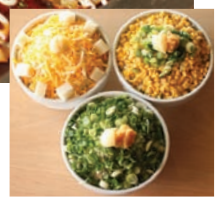
這一期的焦點雖然是拉麵，不過一些賣其他東西的好店也實在是難以割愛啊。
不管是廣島燒還是刨冰等等，我們在這裡介紹的都是值得一去的好地方哦！

Gaja 鉄板

自己動手煎的廣島燒 僅此一家、別無分號

$5 OFF優惠
持有J-goods即可享有
限消費金額$30以上 Wed. & Thu. Only

T. 310.534.0153
24 A. 2383 Lomita Blvd., #102
Lomita, CA 90717
(Map link to P16)
WWW.GAJAMOC.COM



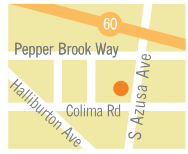
能夠讓客人坐在鐵板前面自己煎廣島燒或猛夾燒來吃的地方，在LA只有Gaja了。在日本吃過廣島燒的人去了沒有鐵板可以煎的店之後都覺得不夠過癮，所以LA有越來越多人都會特別跑到Gaja吃呢。他們用的材料都是精挑細選的，而且讓客人愛怎麼煎就怎麼煎，所以店裡的客人看起來都吃得好開心，在LA能夠吃到日本有名的猛夾燒的地方也只有Gaja而已。什麼？沒聽過猛夾燒？！趕快去Gaja吃吃看吧！

加了拉麵湯汁的美味醬料猛夾燒系列，放進麵條之後便可享受到宛如烤拉麵的樂趣

豬骨年糕起司・豬骨玉米起司・醬油香蔥大蒜

Snow Princess

雪花冰和日西合併的jDog，果然名不虛傳！



T. 626.965.9652
A. 1655 S. Azusa Ave. Unit G
Hacienda Heights, CA 91745
www.mysnowprincess.com

以入口即化的雪花冰一炮而紅的Snow Princess，這次J-goods小編們去試吃了豆腐花口味的雪花冰。因為它是用豆腐花做的，有益健康而且吃起來不會太甜，對男生來說也很值得推薦，雖然說最受歡迎的還是芒果口味，不過豆腐花口味真的也不錯哦！如果以上這兩種口味不是你的最愛，Snow Princess還有十八種不同口味的雪花冰，總有一款適合你。

jDog則是融合了日本風味和熱狗的美食，而這次我們試吃了日式炒麵熱狗和豬排熱狗。日式炒麵的份量不但驚人，搭配香濃可口的美乃滋（蛋黃醬）後真是好吃到沒話說。更令小編們重溫昔日正宗日式炒麵熱狗的風味。豬排的份量也很多，搭配又鮮又脆的高麗菜（捲心菜）吃起來還真是痛快無比呢。

充滿驚奇和美味的Snow Princess，平日從上午11點開到晚上10點，真的是個想去就去的好地方哦。

Business hour

Mon, Wed - Thu, Sun	11am - 10pm
Fri - Sat	11am - 11pm
Tuesday Closed	

本多屋
居酒屋
HONDA-YA
JAPANESE RESTAURANT
全員集合
好吃、好便宜、好寬敞!!
烤雞串、壽司、生魚片
章魚燒、味噌烤銀鱈、油炸豆腐
啤酒、日本酒、燒酒、非酒精飲料
六種口味的超人氣義大利蘇打酒
HONDA-YA JAPANESE RESTAURANT

Tustin
T. 714-832-0081
A. 556 El Camino Real
Tustin, CA 92780

Little Tokyo
T. 213-625-1184
A. 333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013

Fountain Valley
T. 714-964-4629
A. 18450 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708

City of Industry
T. 626-964-6777
A. 17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748

1st St · Main St · Newport Ave · 5 · 55
Sunset Blvd · 110 · 3rd St · 6th St · Alameda St · 101 · 10
Talbert Ave · 405 · Bushard St · Bookhurst St · Word St · Ellis Ave
Valley Blvd · Azusa Ave · Railroad St · 110 · Colima Rd

Industry店
非假日的話，30人的團體不用預約也沒問題。

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

Central Ave · 1st St · 101 · Santa Ana Fwy · Alameda St.

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

Buffet Special:
With Free soft drink Available on Sunday
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

查定無料 免費
現金買取

TREASURES
GOLD, PLATINUM & LUXURY BRAND EXCHANGE

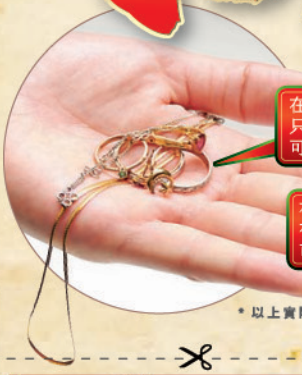
地域 NO.1 高額査定を目指します。
安心・信頼・納得
地區業績 NO.1
給您最好的估價
安心・信賴・滿意

想要把手邊的黃金或白金用好一點的價格賣出去的話， 行情水漲船高的現在是最好的時機， 千萬不要錯過！
在收購業界中具有龍頭地位的 Treasures 絕對值得您的信賴， 我們隨時都歡迎您的光臨。

金・プラチナ・ダイヤモンド・ブランド品
黃金・白金・鑽石・名牌

高価買取

お売りください！
請賣給我們！



在 Treasures 只有這些也可以賣到 實際收購價格 $1,525.71

在 Treasures 有這些就可以賣到 實際收購價格 $6,909.09

＊以上實際收購價格僅爲一例， 並非保證收購金額。

WANTED
ブランド品買取中！
名牌商品也可收購

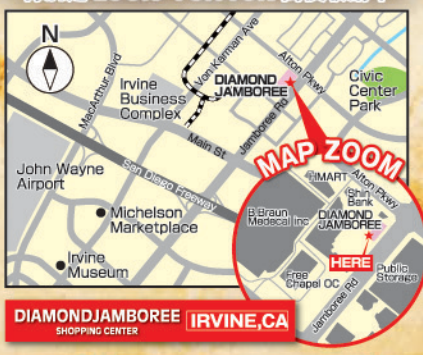
特にルイ・ヴィトンは
高価買取!!
特別是 LOUIS VUITTON 高價收購中

尊榮特惠券 by TREASURES
各種金銀首飾、名牌 限收購成交價 $130 以上者
現金 $10 進呈贈送
＊光臨本店時，請在估價前出示本券。
＊本券不得與其他服務券或優惠券同時使用。

尊榮特惠券 by TREASURES
各種金銀首飾、名牌 限收購成交價 $130 以上者
現金 $30 進呈贈送
＊光臨本店時，請在估價前出示本券。
＊本券不得與其他服務券或優惠券同時使用。

TREASURES
GOLD, PLATINUM & LUXURY BRAND EXCHANGE

TEL.949-756-2200
2750 Alton Parkway Unit # 141, Irvine, CA 92606
OPEN 10:00am~8:00pm



DIAMONDJAMBOREE SHOPPING CENTER IRVINE,CA

ニホンゴ
にほんご
日本語
Nihongo

JAPANFOUNDATION LOS ANGELES

歡迎報名!

在LA開始學日語吧！

由日本獨立行政機構Japan Foundation營運的全新日本語講座「JF日本語」，在JACCC小東京就可以上課了。以對話方式進行的課程上起來不但輕鬆愉快，內容從初學者到上級者都有。
詳情請見網站 **www.jflalc.org** 講座以英語進行。

地點
JACCC (Japanese American Cultural & Community Center)
244 S. San Pedro Street, Los Angeles, CA 90012

JF Nihongo
Japanese Language Courses

Mastering Kana (4 meetings)
Saturday, 10:00am – 12:00pm
February 18 – March 10, 2012

Want to start Japanese?
Learn Kana, the basic writing scripts!

The Japan Foundation, Los Angeles
www.jflalc.org/ Tel: (213) 621-2267 ／ jpcourse@jflalc.org

ReFa PRO

在日本兩年狂銷120萬支，
在亞洲各國也造成轟動的白金電子美容棒「ReFa–Pro」
在美國更因眾人口碑而掀起了購買熱潮!!

為肌膚帶來美麗的ReFa–Pro原理
利用太陽能發電板產生微弱電流

肌膚保持美麗的秘密就在於人體中含有的微弱「生體電流」，不過這種電流卻很容易因為生活壓力和年齡增長而失衡。「ReFa–Pro」所含有的微弱電流非常接近人體的生體電流，所以能夠讓肌膚恢復彈性光澤而美麗動人。

微弱電流 + 白金材質 + 鍺元素 + 獨自美顏方式 + 防水構造

Face & Decollete Care

沿著臉頰和肩膀的線條推動兩根滾輪進行保養
感覺就像要把肌膚吸上來一樣，從下顎往太陽穴方向推去，再從下顎往鎖骨方向推去

Body Care

全身上下的局部重點保養
符合人體曲線的3D–V字型滾輪能夠很舒服地刺激肌膚，讓肌膚緊緻有彈性

在1月14日和15日的華人工商大展中，
ReFa–Pro的展示區果然是盛況空前！
很多來賓都在短時間內實際體驗到了它的效果。

只是短短幾分鐘

「肌膚變得好亮麗哦！」
「法令紋好像變得比較不明顯了耶！」
「臉頰的位置高起來了！」
「下顎的線條變漂亮了！」
（親身體驗者的個人感想）

Beauty Diary（美麗日記）
641 W Duarte Rd., Arcadia / 626-821-9767
Beauty Legend
5797 Rosemead Blvd., Temple City / 626-291-2389
Bijin Salon
2416 S. Garfield Ave., Monterey Park / 323-726-9021
Cosme Land
1600 S. Azusa Ave., #246, Industry / 626-964-5670
Kashaya（卡夏爾名牌化粧品）
1655-H Azusa Ave., Hacienda Heights / 626-964-9887
Lavender Beauty（薰衣草美容精品屋）
18188 Colima Rd., Rowland Heights / 626-581-8320
Hair Studio Alpha
205 South Mission Dr., San Gabriel / 626-282-2842
Hair Epoch
3760 S. Centinela Ave., Los Angeles/ 310-391-1568
Image
500 N. Atlantic Blvd., #132.2, Monterey Park / 626-282-2842
Nami's Skin Care
4482 Barranca Pkwy., #180, Irvine / 323-734-5844
Palace Beauty Galleria
3250 W Olympic Blvd., #214, Los Angeles / 949-502-5050
Rosen Style
1014 S. PCH, #101, Redondo Beach / 310-316-5320
Sunday Rose
25124 Narbonn ave. #204, Lomita / 310-882-1029
Takashima（高島生活館）
18461-3 e Colima Rd., Rowland Heights / 626-965-0399
Vitativ（名家）/ **Monterey Park**
116. W. Garvey Ave., #A, Moterey Park / 626-288-7728
Vitativ（名家）/ **San Gabriel**
140 W. Valley Blvd., #J, 2nd Fl, San Gabriel / 626-571-8897
Vitativ（名家）/ **Rowland Heights**
18438 Colima Rd., #2, Rowland Heights / 626-913-1292
Sharp Five（名家）/ **Irvine**
15333 Culver Drive., #900A, Irvine / 949-653-8999
Vivi Hair and makeup
733 W. Naomi Ave., #J, Arcadia / 626-617-3910

Distributed by **Oceana USA**
626-458-2460
www.oceanausa.net
info@oceanausa.net
Retail Price $320

J-news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

在美單年銷售量突破300萬箱！
Sapporo Beer

Sapporo USA在日前的發表中表示，2011年美國市場的Sapporo Premium單年銷售量為313萬箱，而這也是1984年設立美國法人以來第一次突破300萬箱大關。根據美國官方的The Beverage Information Group啤酒產業統計顯示，2010年時Sapporo Premium便已在美國佔有一半以上的日本啤酒市場。

SAPPORO U.S.A., INC.
310.792.7458
www.sapporobeer.com

Japan Foundation

日本的獨立行政機構Japan Foundation，在1月14日舉辦了一場招待會以紀念對話型日語講座「JF Nihongo」的開辦。當天除了有中日媒體到場採訪之外，也有不少學生和日語教師共聚一堂，在聽著講座內容說明的同時也讓彼此對日本文化更為親近。

The Japan Foundation, Los Angeles
333 S.Grand Ave, Suite 2250
Los Angeles, CA 90071

Monterey Park店二月下旬開幕
Jewel Cafe

全日本最大的K金回收專門店Jewel Cafe在當地已擁有290家分店，而他們也即將在Monterey Park開店了。

Jewel Cafe Monterey Park Store
421 N.Atlantic Blvd., #114
Monterey Park, CA 91754

蒸魚專用醬油新發售
Kikkoman

Kikkoman USA正式推出了一種名為「蒸魚豉油」的蒸魚專用醬油，這種有點甜的醬油在廣東料理中很常見，用途相當廣泛。

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com

在Torrance全新開幕的拉麵店
Toraya

這家拉麵店叫Toraya，他們就開在Lomita 和Crenshaw交叉路口一家叫作Home Depot的購物中心裡面。

310.530.2749
24231 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505

日本最大型 K金回收專門店

JEWEL CAFE

無論壞掉的珠寶還是只剩下一邊的耳環，全部都可以免費估價而且當場現金收購！

421 N.Atlantic Blvd. #114
Monterey Park, CA 91754

Monterey Park分店

將於二月下旬開幕!!

只要說一句「我看了J-goods」，收購價格一律 **加10%!**

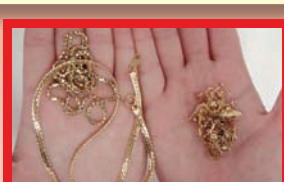
Q JEWEL CAFE是一家什麼樣的店？

我們是全日本最大的貴重金屬收購專門店，日本全國共有290家門市，在海外也開了15家分店。我們以充實的服務和舒適的咖啡廳空間打造了一個可以讓客人放鬆心情前來的環境，只想知道自己的東西值多少錢的人我們也都非常歡迎。因爲只有在客人同意我們的價錢之後收購才會成立，敬請安心光臨本店。

Q 現在是賣黃金的時機嗎？

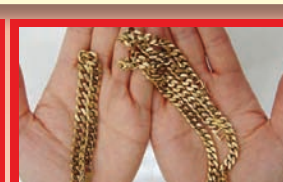
現在的確是賣黃金的時機。由於美元貶值和歐洲各國的經濟惡化，許多投資家都把資金投入到黃金以取代外幣。最近金價雖然有下滑的趨勢，不過仍然維持著一定的水準，要賣的話就要趁現在。

附首次光臨紅利
收購價格 $1216

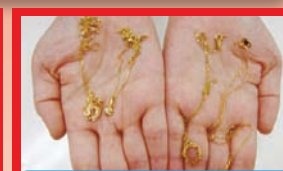


附現金還原券
收購價格 $1030

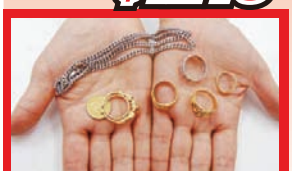
附首次光臨紅利
收購價格 $919



附現金還原券
收購價格 $2003



附現金還原券
收購價格 $706

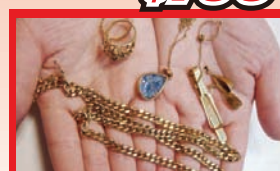


附現金還原券
收購價格 $1193

附再度光臨紅利
收購價格 $1362

附現金還原券
收購價格 $1504

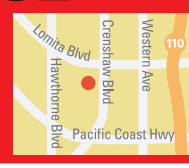
附現金還原券
收購價格 $795



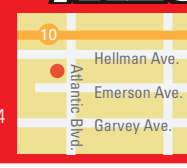
附首次光臨紅利
收購價格 $1125

日本最大型 K金回收專門店
JEWEL CAFE

Torrance Crossroads Store
Home Depot前
T. 310.530.3689
A. 24667 Crenshaw Blvd. Suite A
Torrance, CA 90505



Monterey Park Store
Shun Fat Super Market旁
T. 626.570.9717
A. 421 N.Atlantic Blvd., #114
Monterey Park, CA 91754



Daisuke 加油

學了漢語半年的D.H的J-goods staff's page

我用我所學的中文寫《關於日本人想知道的正宗中國餐廳和中國流行趨勢》的報告

第一次的　Sue's Kitchen (Torrance)

一個中國人告訴我一個小餐廳。聽說那個飯店的食物很美味。我很想去，去了之後我用漢語問服務員。「晚上好！　我想,買,,Well….」 哎呀…OMG! I could not say anymore！ I just wanted to order 小吃 using Chinese. 難死了漢語！In the end I could only say 吃飽了. 她說「Your Chinese is good」 NO-----! 我的信心摔碎了 (笑笑) 那個飯店既好吃又便宜，雖然我的漢語水平不好但是我對Sue's kitchen很滿意。

日本語で言う所の「イケテル店」。紅燒牛肉麺は本当に美味しくて最高だった。

※(用日語說就是「很好的店」。紅燒牛肉麵真的很好吃，太棒了。)

我想告訴我的日本人朋友更多的中國餐廳。 Oh頭疼，我得提高漢語的能力ASAP! Next time I might show up at the 餐廳 that you recommended and 說 terrible 漢語! If only I could speak漢語 better, I would enjoy more. Give it a shot!!

Wanted!!

請告訴我只有中國本土人才知道的小店和中國的流行趨勢！讓我來作報告！

信息發送到　**hattori@j-goods.us**

中文校閱

黃老師（翻譯家）

學中文七個月就能寫出這樣的文章，我覺得已經很不簡單了。請大家多多給服部一些愛的鼓勵！

Kawaii Calendar

Name: Stephie Liu

Hobby: Dancing, Singing, Draw, Photo shoot , and Acting

Dream for the future: Professional model or Professional actor

Short Message: Hello. My name is Stephie Liu I'm 21 years old. A very nice girl. I'm a Virgo Blood type O.

Name: Betty Jong

Hobby: Singing, Dancing, Producing Music, Modeling, Shopping, Investing

Dream for the Future: Simple Life, Be happy everyday

Short Message: Hi, everyone. I'm Betty Jong. I love musical activity so much, like singing and dancing...Nice to meet you!

Name: Emma Li

Hobby: Dancing, Singing, Modeling, Shopping

Dream for the future: Travel all around the world with my lover.

Short Message: Hello everyone. My name is Emma Li, 17 years old this year. I came from China. I have always liked singing and dancing. I am an amateur model. Like many girls, shopping is my greatest pleasure.

February 2012

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29

March 2012

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Crispy Brittany Crêpes

A touch of lightness

MILK CHOCOLATE CRÊPES

DARK CHOCOLATE CRÊPES

bevyes

info@bevyes.com

www.locmaria.fr