「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

J-goods

www. j-goods.us

2012
06-07
Jun. Jul.
雙月刊 免費
Vol.48
Since 2003

J-good Restaurants
迴轉壽司 & 快餐壽司

真實美味
盡在壽司

特集・鮨は旨い

J-RAMEN
拉麵大流行！

생활향신료 (生活香辛料)韓国語版も
www.j-goods.usで！

Get Coupons from New our fan page!!!

Like Click Like to join "J-goods Magazine"

Follow us on @Jgoodsreaders

BIOYES™

CARING FOR OUR PLANET

Revolutionary
The new Eco-Friendly
Food Packaging

劃時代的新材料!
安心安全的植物成份
不會傷害地球的環保食品容器登場!!
(FDA批准)

PLA PULP iA

- 可被微生物分解的綠色環保材料 ・可堆肥 ・可回收再利用
- PLA與Molded Fiber系列以抗菌材料製成
- 獲FDA批准的食品包裝用材料

BIOYES™ CARING FOR OUR PLANET

Bioyes Eco-Technology, Inc.
Phone: 626-688-8805
www.bioyes.net
info@bioyes.net

CRC California Rice Center, Inc.

Forest

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

美味無國境

對壽司和生魚片這些日本料理來說，醬油是不可或缺的。Kikkoman這家傳統老店不但擁有將近百年的歷史和高達30%的日本市場佔有率，也將視野拓展到了全世界的飲食文化。

「醬油的美味是世界共通的。」Kikkoman在1950年代正式進入美國市場，目前已在美國和歐亞等地擁有七座工廠，產品銷售遍及百國以上，有些地方甚至已經到了把醬油直接稱為「KIKKOMAN」的程度。

Kikkoman不但以醬油為中心而發揚著日本的飲食文化，對於飲食文化的國際交流和融合也相當重視。「從Kikkoman與各地飲食文化的交融當中去創造新的美味，讓大家的飲食生活更加豐富，讓這個地球充滿了美食的喜悅…。」這就是Kikkoman的心願，所以Kikkoman有很多只有當地才買得到產品，像是在歐洲打出口碑的「拌飯專用醬油」以及轟動美國的「TERIYAKI」，每一種都是Kikkoman配合當地的飲食喜好徹底研究出來的。而專為華人所開發出來的就是這瓶「蒸魚專用醬油」，它的溫柔風味可以襯托出海鮮或蔬菜等多種食材的美味，不管是生魚片還是其他肉類料理你都可以試試看，因為它就是這麼好用。

對Kikkoman來說，美味是沒有國境的。

「Seasoning your life」

但願這瓶醬油，能夠讓你的人生色香味俱全。

簡單到不敢相信的醃漬鮪魚蓋飯

只要你喜歡，放什麼佐料都可以！
讓鮪魚赤身馬上變成一道超級美食。

材料（四人份）

生魚片用的鮪魚 ••• 1/2 磅
白飯 ••• 4 大碗
烤海苔 ••• 適量
蔥 ••• 適量
山葵（綠芥末）••• 少許
白蘿蔔泥或秋葵等佐料（依各人喜好）••• 適量
Kikkoman蒸魚豉油 ••• 4 大匙

做法

① 把鮪魚切成易食大小，用 Kikkoman 蒸魚豉油醃十分鐘。
② 把蔥和秋葵等佐料切成細末
③ 把 1 放到一大碗白飯上面後灑上佐料，最後再放點山葵上去即可

把壽司醋拌到白飯裡面作成壽司飯也不錯哦！

No MSG Added

www.kikkomanusa.com　www.pearlsoymilk.com

kikkoman seasoning your life
Kikkoman Sales USA, Inc.

CONTENTS

J-goods® Magazine
June 2012 – July 2012
Vol. 48
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 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

J-SPECIAL

眞實美味，盡在壽司 6

應該有不少讀者第一次吃的壽司是壽司捲，不過現在已經懂得坐在櫃台前面點當季的美味壽司來吃了吧？我們真的很幸福，因為 LA 真的有很多日本人都讚不絕口的壽司店。在本期介紹的 82 家店當中，從無人不知無人不曉的名店到首次在媒體曝光的好店都包含在裡面，各種壽司材料的說明我們也都幫您整理好了。跟上次的拉麵特集一樣，歡迎您帶著這一本去吃遍 LA 的所有壽司吧！

J-RECIPE

醃漬鮪魚蓋飯 3
Kikkoman USA 獨家贊助提供

J-good RESTAURANTS

妳很注重美容和健康嗎？這些餐廳包君滿意
Gatten Sushi 19
Genki Sushi 19
Sushi Boy 19

DAISUKE 加油 學了漢語一年的 D.H 的 J–goods staff's page 26
Editor's Choice 編輯部發現的好東西，都在這裡告訴你 20
J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 28
J-RAMEN 為了回應眾多讀者的熱烈要求 22
J-TRAVEL 逐一介紹日本 47 個都道府縣 25
KAWAII CALENDER J–goods 美眉讀者大集合 30

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
Bioyes 2
Gavottes 32
Hakutsuru Sake 5
J-Sweets 20
Kikkoman 3
PIL/Silk Road/Yaegaki 14
Sapporo Beer 10

RESTAURANT
Bishamon 8
Beni-Tora 22
Casa Arigato 15
Fujin Ramen 23
Gaja 31
Gatten Sushi 19
Genki Sushi 19
Gonpachi 7
Honda-Ya 21
Jubei 8
Kanpachi 15
Kanpai 16
Kyala 9
Kosuke 23
Kotobuki 12
Oami 13
Oiwake 17
Oomasa 17
Oto-Oto 18
Sankai 12
Santouka 23
Shikibu 16
Snow Princess 26
Sojibo 20
Sushi Noguchi 13
Sushi Sai 9
Sushi Bar Yoshida 9
Sushi Boy 19
Taihei 11
Tokyo Ramen 24
Toros Japanese 11
Ton Ten Ko 11
Wafu of Japan 13

BEAUTY / HEALTH
Achan's Salon 27
Bradelis NY 29
Forum Hair Salon 28

HOBBY / SHOPPING / SERVICE
Japan Foundation 31
Vortec 28

由Hakutsuru Sake獨家贊助提供清酒訊息

帶你飛向更高的美味境界

一邊小酌日本酒，一邊品嚐壽司。

不過反過來，覺得吃壽司一定要配日本酒的人也越來越多了。

日本酒和壽司都是生在日本長在日本的美酒佳餚，不管用什麼日本酒配什麼壽司，都會交融出一種盡在不言中的美味，不過有些特別相配的組合其實可以讓壽司的風味更上一層樓。

特別相配的有哪些呢？就讓Hakutsuru在這裡偷偷地告訴各位J-goods讀者們吧。

翔雲 Sho-Une

TORO（鮪魚腩）、海膽等風味濃厚的壽司

這款純米大吟釀是白鶴的當家小生，他那高雅不俗的風味與氣宇非凡的芳香能夠讓TORO或海膽壽司的濃厚風味更為寬廣，而且喝起來是那麼地絲絲入扣又乾淨俐落。想知道天雷跟地火在口中相遇的感覺嗎？翔雲會告訴你的。

純米吟釀 Junmai Ginjo

比目魚、鯛魚、魷魚（花枝）等清淡的白肉魚

純米吟釀可以同時享受到純米的風味和吟釀的芬芳，由於不會破壞料理的風味，做為餐中酒再適合也不過了。味道協調相稱的純米吟釀可以襯托出白肉魚的清爽美味。

小百合 Sayuri

穴子魚（星鰻）、鰻魚、捲類壽司

在釀造日本酒的過程中，刻意用粗布去過濾雜質的話就是所謂的濁酒。由於濁酒帶著自然的米香與柔和的甘甜，非常適合醬料有點甜味的壽司，女性或不習慣喝日本酒的人也能夠盡興。

生貯藏酒 Draft Sake

青花魚、鰺魚等青背魚

裝瓶之前會殺菌一次的生貯藏酒，喝起來有一種鮮冽的口感，有點辛口卻又清爽淡麗。因為它可以清除口中餘味，總是不禁讓人吃了就想喝、喝了又想吃…。別忘了，冰冰涼涼地喝才能感受到生貯藏酒最大的魅力。

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

清酒 白鶴

J-SPECIAL

真實美味，盡在壽司

在日文裡面，「魚」的右邊加個「旨」（美味）就是「鮨」（壽司）。

沒錯。因爲能夠讓魚肉美味發揮到最高境界的就是「鮨」。

眞正的好「鮨」，需要最好的材料加上一流的技藝。

1. 鮪魚 Tuna

目前世界各地的壽司熱潮使得鮪魚價格不斷飆漲，想吃真正美味的鮪魚就要趁現在！

2. Toro 鮪魚腩 Medium Fatty Tuna

介於赤身和大TORO之間的TORO在日本是很受歡迎的部位，因為可以同時享受到魚脂和魚肉的風味。

3. 大Toro Fatty Belly Tuna

魚脂含量最多的鮪魚腩
它那濃厚的甘嫩美味堪稱壽司之王，不但入口即化而且餘韻絕佳。

4. 醃鮪魚 Tuna

用醬油或日式湯汁醃好的鮪魚紅肉，味道取決於各家店的獨自調味手法，做起來並不容易。

5. 幼鰤魚 Yellowtail

肥肥嫩嫩的口感和香濃醇厚的味道是它最吸引人的地方。

6. 高體鰤魚（紅甘） Amberjack

這也是鰤魚的一種，因為生食最好吃所以非常適合壽司，初夏到秋天是最美味的季節。

7. 紅鯛 Red Snapper

白肉魚之王。因為魚皮跟肉之間的皮下脂肪味道很好，一般都是連著魚皮做成壽司。

8. 比目魚 Hailbut

比目魚是白肉魚當中最受歡迎的壽司材料，清淡爽口卻又不失醇厚，高雅的風味令人難忘。

9. 鰭邊肉 Hailbut Edge

指比目魚身上那塊牽動魚鰭的肉，一條魚身上只有一點點而已，軟中帶脆的口感是鰭邊肉最大的魅力。

10. 紅金眼鯛（紅目鰱） Alfonsino

帶著脂肪的肉身柔軟又有嚼勁，很適合用來搭配壽司飯。

11. 鯵魚（飛虎魚） Spanish Mackerel

富含次黃吟核酸這種美味成分，只要夠新鮮的話，包準你吃過一次就不會忘記它的美味。

12. 青花魚 Mackerel

青背魚的代表。因為青花魚容易腐壞，能夠端出生的青花魚壽司就表示那家店對鮮度非常有自信。

13. 小鰶魚 Gizzard Shad

小鰶魚就是斑鰶的幼魚，魚肉的脂肪恰到好處，用醋醃過之後吃起來十分爽口。

14. 海松貝 Giant Clam

咬下去時的甘甜口感和豐滿潮香令人難以忘懷，沾點檸檬鹽或香橙胡椒也很對味。

15. 生扇貝 Scallop

高雅的甘甜、柔嫩的口感、清爽的香氣。生的扇貝很適合沾點檸檬鹽或香橙胡椒。

16. 牡丹蝦 Sweet Shrimp

又大又甜的牡丹蝦是難得一見的高級材料，在壽司店裡看到的話千萬不要錯過。

17. 蝦子 Shrimp

因為比較沒有腥味所以小孩子都很喜歡吃。壽司的話不只是生食，蒸熟或燙熟之後再做成壽司也很常見。

18. 穴子魚(星鰻) Sea Eel

江戶壽司的招牌材料。煮得又軟又香的穴子魚加上甜甜鹹鹹的醬料，不油不膩的美味令人滿口留香。

19. 鰻魚 Eel

嚼過之後會慢慢跑出來的甘甜和美味就是魷魚最吸引人的地方。

20. 魷魚(花枝) Squid

在新鮮的魷魚上仔細劃個幾刀再稍微烤一下之後，不但又香又有嚼勁而且更加美味。

本期特集要介紹的壽司店非常豐富多樣，有日本師傅親手捏製的正宗壽司店、有像連鎖餐館那樣的壽司店、有從日本飄洋過海而來的人氣迴轉壽司店、也有走速食風格路線的壽司店等等。現在就帶著J–goods出門來個壽司的美味探險吧！

Torrance Miyako Hybrid Hotel裡面的Gonpachi有一位叫做Masa的壽司名人，而本期我們就要用他親手做的壽司來為各位介紹壽司材料。趕快帶著J–goods到他們店裡，坐在櫃台前面用手指比著你想吃的壽司跟Masa師傅點吧！

21. 薄烤魷魚 Seared Squid
要把軟綿綿的海膽做成壽司需要高超的力道調節等技術，能夠端出海膽壽司的話就是真正厲害的師傅了。

22. 海膽 Sea Urchin
點個軍艦壽司來好好享受一下鮭魚卵的鮮潤口感和魚卵特有的香濃風味吧。

23. 鮭魚卵 Salmon Roe
點個軍艦壽司來好好享受一下鮭魚卵的鮮潤口感和魚卵特有的香濃風味吧。

24. 飛魚卵 Flying Fish Roe
把只比鮭魚卵小一點的飛魚卵用鹽醃過，彷彿在口中蹦蹦跳跳的口感吃起來很過癮。

25. 螃蟹 Crab
吃一口蟹肉再慢慢嚼個幾口，香醇無比的鮮美肉汁會讓壽司飯更加美味。

26. 煎蛋 Egg Omelet
每家壽司店的煎蛋味道都不太一樣，而且從煎蛋就可以知道這家店的師傅是不是真功夫。

ICON

- Japanese Chef
- Good for Dating
- F Fusion Sushi
- Kids Friendly
- 酒 Izakaya
- B Buffet
- Group OK

Gonpachi Torrance 権八 24

懂得品味的人，就到這裡來吧

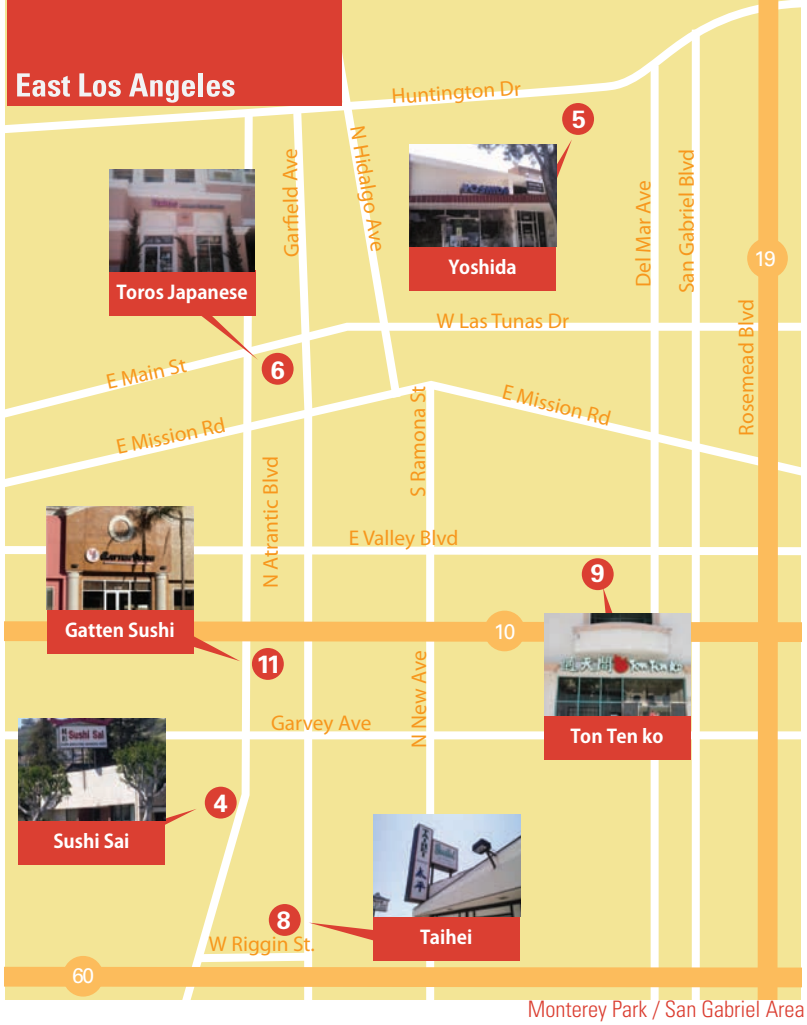
T. 310.320.6700
A. 21381 S. Western Ave.
Torrance, CA 90501
7days Open
Price Range: $$$

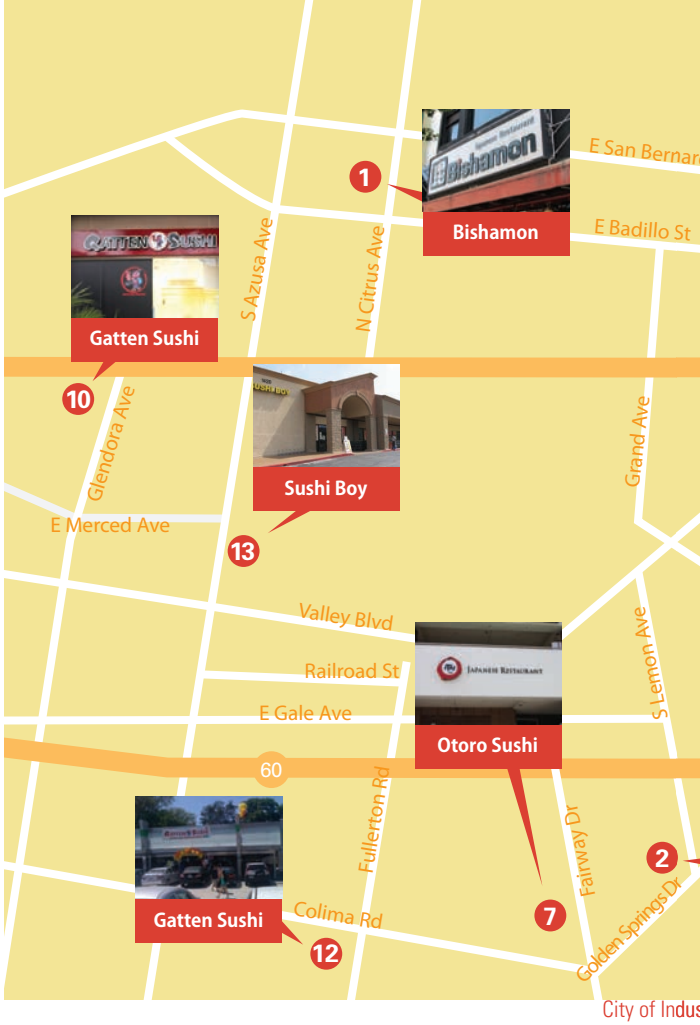
Sake Pairing dinner
6/23 & 24(八海山), 7/21 & 22

「壽司師傅站在客人面前的時候，心情跟舞台演員是一樣的。」知名的Masa師傅如是說道。看左邊的照片就可以知道，他的壽司已經漂亮到了令人嘆為觀止的程度。由於Gonpachi開在飯店裡面，來自世界各地的美食家都會前來享用，為了能夠讓這些講究味道的客人心滿意足，Gonpachi對每一位客人都是用最認真的態度去服務。他們每一個師傅都會考慮到客人的喜好、預算和吃東西的速度等等，然後再做出最好的壽司給客人，難怪他們會有那麼多來自世界各地的常客了。

雪湯沢（Yukiyuzawa）是一年只生產350瓶的夢幻銘酒，而其中幾瓶就在Gonpachi。雖然一瓶就要$500以上，還是有很多人會來喝這瓶可遇不可求的日本酒。此外，每月舉辦兩次的美酒佳餚之夜僅限15人參加，一人$100便可盡情享用六種珍貴美酒與壽司懷石料理。這些美酒佳餚實際上有$200以上的價值，因此總是馬上就被預約一空。

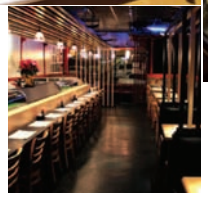
除了壽司之外，手工蕎麥麵以及肉類和魚類等菜餚也都是超一流的水準。





Bishamon 毘沙門 ❶

跟師傅聊天也是吃壽司的愜意



T. 626.967.5900
A. 139 N. Citrus Ave.
Covina, CA 91723
Monday Closed
www.bishamon-ten.com
Price Range: $$

在Bishamon常常可以看到坐在櫃台前面的客人跟壽司師傅聊得很熱絡。「今天有什麼好料啊？」「現在肚子很餓所以多來一點吧。」之類的，大家看起來都吃得很開心的樣子。沒錯，Bishamon的氣氛就是這樣。特別受歡迎的是25種以上的壽司捲，跟師傅說你喜歡吃什麼的話他也會特別幫你做呢。

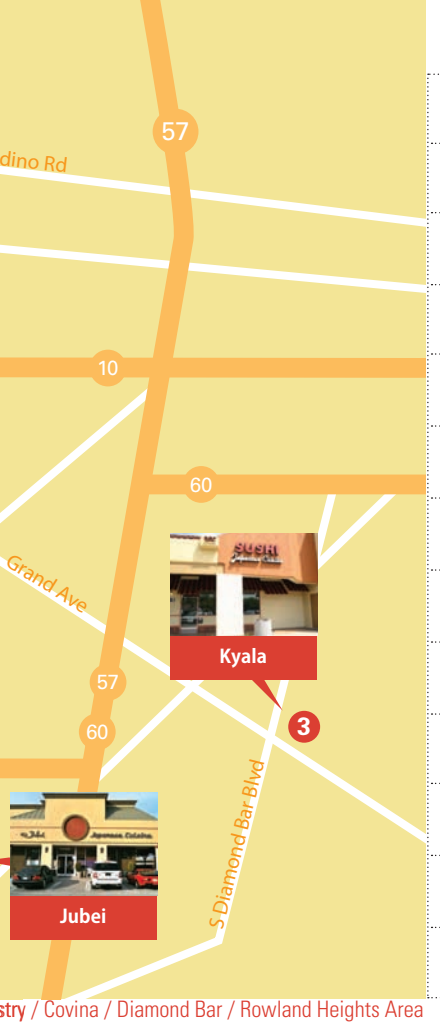
午餐除了一般的料理之外，還有喜出望外的$25.95吃到飽菜單。吃完壽司之後，直接到二樓的卡拉OK居酒屋去幫助消化一下吧！

Jubei 十兵衛 ❷

時髦壽司、和牛與懷石料理的饗宴

T. 909.869.7881
A. 20627 Golden Springs Dr. #2k
Diamond Bar, CA 91789
Monday Closed
Price Range: $$～$$$

好像在自己家裡一樣的氣氛，料理也是不折不扣的道地美味，但價格卻又平易近人，真不愧是東LA的老店——十兵衛。去年來了一位技術高超的年輕壽司師傅之後，時髦的壽司、小菜和主廚推薦套餐（$65, 80, 100）大受歡迎，而且賞心悅目的懷石料理跟和牛（Premium Kobe Beef）也可以加到主廚推薦套餐裡面。當季最好的食材遇到最相配的日本酒會擦出什麼樣的火花呢？請到十兵衛拭「口」以待！



stry / Covina / Diamond Bar / Rowland Heights Area

Gatten Sushi 12
18162 Colima Rd. Rowland Heights, CA 91748
626.581.8600

Hayakawa Restaurant
750 Terrado Plz. #33, Covina, CA 91723
626.332.8288

Rokuan
14230 Chino Hills Pkwy. #B, Chino Hills, CA 91709
909.590.1233

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

Yashima Restaurant
236 E Rowland St. Covina, CA 91723
626.331.4240

Kula Revolving Sushi Bar
1370 Fullerton Rd. #105-106, Rowland Heights, CA 91748
626.723.7837

Ra Sushi
13925 City Ctr Dr. #2065, Chino Hills, CA 91709
909.902.0044

Sushi Sorafune
610 E Garvey Ave. Monterey Park, CA 91755
626.280.7752

O2 Sushi
245 E Colorado Blvd. Pasadena, CA 91101
626.844.0239

Matsuri
1065 E Green St. Pasadena, CA 91106
626.844.2900

Restaurant Kiyosuzu
921 S Baldwin Ave. #B, Arcadia, CA 91007
626.445.4756

Gin Sushi
3589 E Colorado Blvd. Pasadena, CA 91107
626.440.9611

Osho Sushi
112 N Chandler Ave. #101, Monterey Park, CA 91754
626.281.5288

Sushi Sai 鮨彩 4

歡迎闔家光臨的壽司店

T. 626.300.8495
A. 625 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91754
Sunday Closed
Price Range: $$

你不但可以放心帶著小孩來這裡吃壽司，而且價格也很公道，Sushi Sai就是這麼一家適合全家大小一起去的壽司店。為了讓每位客人都能安心享用，經驗豐富的老闆最堅持的就是材料的鮮度，尤其是活生生的甜蝦和海膽更是他們的招牌。

除了壽司以外，他們還有天婦羅、照燒料理、烏龍麵（烏冬）和各式小菜，就算每個人喜歡吃的東西都不一樣也沒問題！

Kyala 伽羅 3

從日本來的正牌壽司師傅

T. 909.860.9162
A. 1178 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Monday Closed
Price Range: $$

Kyala的師傅會從跟客人聊天的對話當中去揣摩他的喜好，然後神不知鬼不覺地用當天的好材料做出菜單上面沒有的壽司端給客人，而有這樣的底子也是因為他在日本的壽司經驗老道，很多客人都是衝著他來的。他說：「希望第一次來的人也不要客氣，有什麼不懂的就盡量問我吧。」說不定他也會幫你做一個Just For You的壽司哦。夏天才有的Happy Hour，日本酒、啤酒和小菜都很划算。

Sushi Bar Yoshida 5

San Marino唯一的壽司店

T. 626.281.9292
A. 2026 Huntington Dr.
San Marino, CA 91108
7days Open
Price Range: $$

堅持純日本風味的Sushi Bar Yoshida，平日有四位師傅，週末假日則有五位師傅親手製作壽司，而且師傅全部都是日本人。21年來沒有打過廣告的Yoshida，這次終於在J-goods登場了。他們貫徹一絲不苟的日本作風，就連Spicy Tuna也堅持現點現做，而生鮮白鮪魚壽司的肉脂跟甘甜更是絕無僅有的經典之味。牡蠣和南鯧魚這些小菜搭配不可思議的Sorbet Sake非常對味，$15.50的特製生魚片午餐甚至不會輸給名店「鮨元」呢！！

J-BEER

SAPPORO USA 獨家贊助提供

讓你的乾杯，更美好

細緻滑嫩的酒泡、柔順香醇的麥芽風味、清冽暢快的過喉感、恰到好處的滋味和苦味。在美國賣的最好的日本啤酒，就是SAPPORO BEER。

SAPPORO BEER從1964年開始輸出到美國，大大的瓶子和粗魯的黑標籤讓不少人都覺得它應該賣不太出去，不過在員工鍥而不捨到處造訪批發商的努力下，再加上日本料理風潮的順水推舟，滿溢著麥芽芳香的SAPPORO BEER終於逐漸在美國市場站穩了一席之地。

2003年，他們與加拿大一家中型規模的啤酒廠合作，並且在三年後把那家工廠買下來而設立了自家的工廠。在當地擁有自己的工廠，對於保持啤酒的鮮度、品質和風味都有很大的幫助，而這也正是SAPPORO特有的優勢。SAPPORO能夠連續20年以上蟬聯美國市場的日本啤酒銷售冠軍，證明了SAPPORO的廣大信賴和人氣絕非浪得虛名。

難怪世界各地的人們都說「SAPPORO，讚！」

「我們的對手是客人，而不是其他啤酒公司。」

SAPPORO的美味，來自於他們這份斬釘截鐵的信念。

為了今天也要在天涯某處乾杯的你。

「讓你的乾杯，更美好」

這，就是SAPPORO的心願。

願你與相知相惜的好友，

願你與同甘共苦的同事，

願你與在水一方的伊人…

一聲乾杯、一生情誼。

希望這些美好的「乾杯」，永遠伴隨著你。

全美銷路最好的日本啤酒

SAPPORO
PREMIUM BEER

SAPPORO U.S.A., INC.

TEL: **310.783.9200 x102**

www.sapporobeer.com

PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.

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

Toros Japanese Fusion Seafood 6

最高境界的鮪魚腩和魚鰓肉

Toros用的鮪魚是最高級的黑鮪魚(英文為Bluefine),而鮪魚身上最好吃的部位就是TORO(鮪魚腩)和相當稀少的KAMATORO(魚鰓肉)。就跟店名一樣,他們非常堅持TORO的品質,吃一口你就可以感受到入口即化的柔嫩和通鼻舒暢的香氣,吃完之後的餘韻更是上等TORO才有的風味。

這些最高級的材料都由綽號Yama san的師傅親手為你料理。站在切魚板前面已經有53年的他是LA壽司界的泰斗,壽司老饕都知道這號人物,現在全美國也到處都有他的徒弟在做著美味的壽司。

Yama san說:「TORO當然是最好的,不過我也很希望讓第一次來的客人知道白肉魚的美味。」所以,坐在櫃台前面把你的預算告訴Yama san,讓他幫你選是最好的方法,醬油或醬料他也會幫你準備好,端到你眼前的壽司都是最完美的狀態,而且生魚片也可以這樣點呢。

日本酒、葡萄酒和其他高級酒類也都一應俱全,所以今晚就到Toros來享用最好的壽司和最好的美酒吧!

Otoro sushi Grand Opening at Walnut!! 7

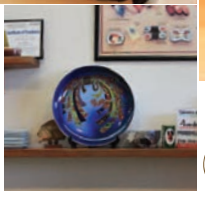
Omakase Sushi Restaurant

Toros
T. 626.281.6889
A. 500 W. Main St. #D
Alhambra, CA 91801
www.toros-sushi.com

Otoro
T. 909.598.8299
A. 1569 Fairway Dr.
Walnut, CA 91789
Monday Closed
Price Range: $$$

Taihei Restaurant 太平 8

全部都是直接從漁市場收購的新鮮魚貨

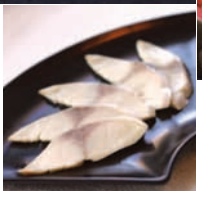


T. 323.726.1787
A. 2195 S. Garfield Ave.
Monterey Park, CA 91754
Monday Closed / Taiheisushi.com
Price Range: $$

每天早上Nakamura老板都會親自到漁市場,然後從世界各地的鮮魚當中挑選當天最好的貨色。Taihei的壽司就是這麼新鮮樸實,能夠把魚的味道發揮到如此淋漓盡致,也是因為師傅有30年以上的老道經驗。他們的壽司稍大,每一口都可以充份感受到大海的芳香而且口感十足,價格也非常平易近人。幾乎所有的店員都是日本人而且熟知當天進來的魚貨,想知道有什麼好吃的話儘管問他們吧。

New Ton Ten Ko 新通天閣 9

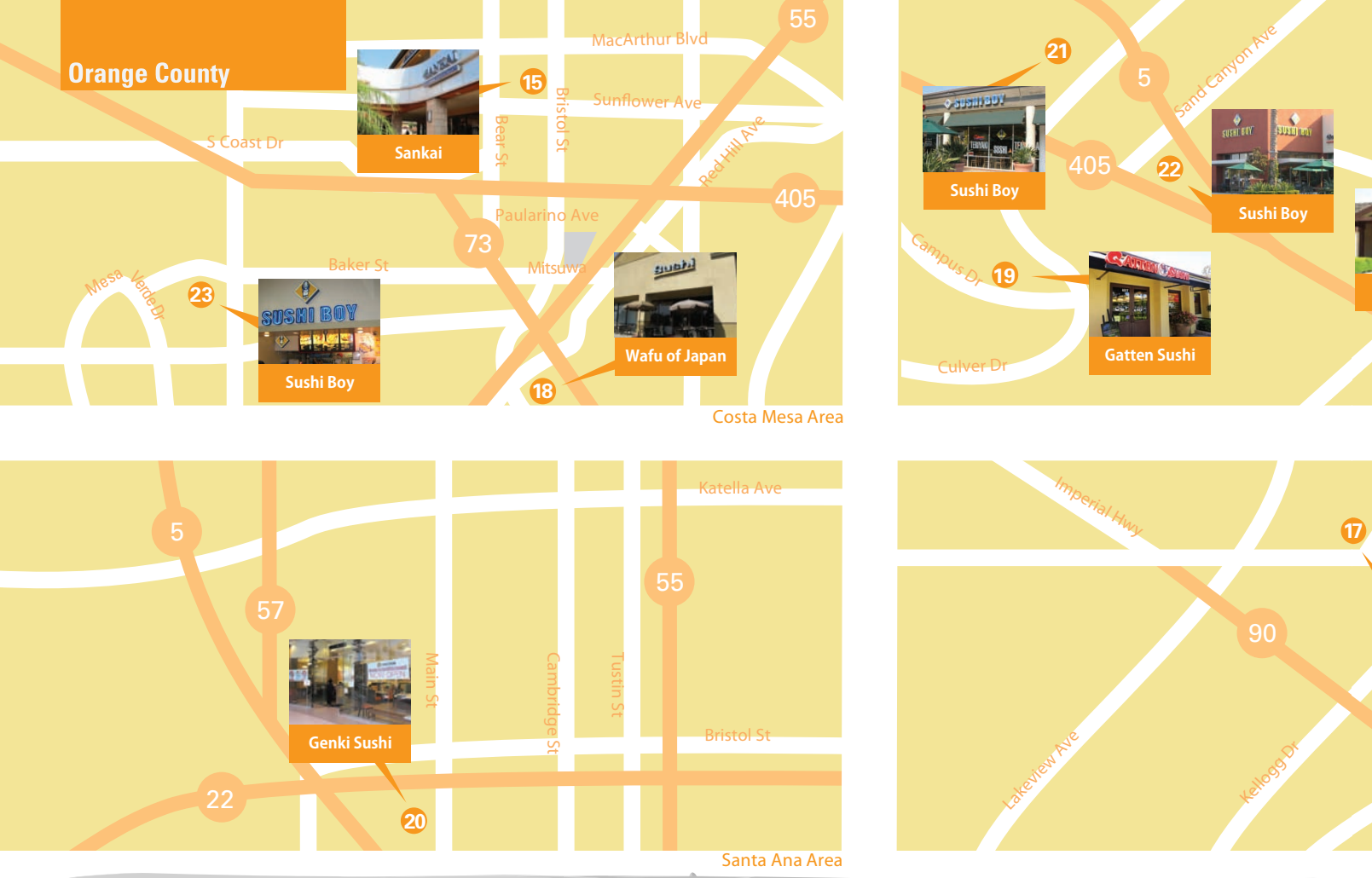
脫胎換骨的新通天閣,讚!



T. 626.927.9672
A. 162 W. Valley Blvd.
San Gabriel, CA 91776
7days Open
Price Range: $$

他們的材料新鮮而且師傅技術又好,做出來的壽司和生魚片都非常賞心悅目,只要看一眼你就可以感覺到鮮度跟味道有多好了。在日本練了二十年的師傅不只自己親手切蘿蔔絲,費時的醋醃青花魚也都自己來呢。

一份只要$20的散壽司,材料豐盛到不禁令人擔心他們會不會賠錢。只要你去吃一次,那種好像會在舌頭上溶化的美味一定會讓你感動不已。



Kotobuki 寿 14

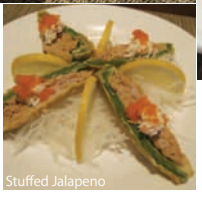
今宵離別後 八成君再來

T. 949.587.0290
A. 24351 Avenida De La Carlota
Laguna Hills, CA 92653
7days Open
Price Range: $$

「我們的壽司不但堅持最好的材料，捏壽司的時候也融合了特別的技術、經驗和應用能力。壽司飯從洗米到炊飯我們也都很講究，因為只有最好的材料跟壽司飯才能做出最好的壽司。只要客人來我們這裡吃過一次，八成的人都會再來哦。還有什麼比這個更能夠證明我們的壽司好吃呢？」Hiro老板都自信滿滿地這麼說了，我們還需要猶豫嗎？現在就坐到他們的櫃台前面請Hiro老板來一份當日的推薦壽司吧！

Sankai Japanese Cuisine 山海 15

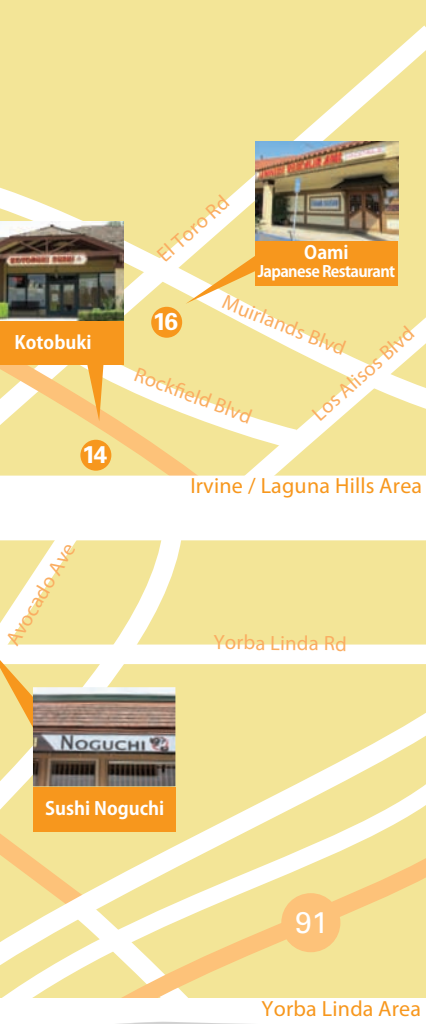
地點、味道、品質、價格、服務都面面俱到



T. 714.241.7115
A. 3940 S. Bristol St. #112
Santa Ana, CA 92704
7days Open
Price Range: $$

就在South Coast Plaza旁邊的Sankai其實已經賣了22年的壽司，小編20年前住在OC的時候就經常來這裡吃，因為我很喜歡老闆的個性和他們店裡的輕鬆氣氛。跟他們往來了22年的業者也交情深厚，每天早上都會把最新鮮的材料送到這裡來。照片中的壽司有彈性十足的甜蝦和鮮味濃厚的海膽，分別都是兩個$7，非常划算。

香辣鬆脆的Stuffed Jalapeno也是非常受歡迎的一道副菜。



Fun Sushi Momo
208 N. Harbor Blvd. Fullerton, CA 92832
714.525.8974

Gatten Sushi
11306 South St. Cerritos, CA 90703
562.924.0440

Gatten Sushi 19
4517 Campus Dr. Irvine, CA 92612
949.679.8322

Maguroya
18242 Imperial Hwy. Yorba Linda, CA 92886
714.524.9003

Murasaki
2901 W. MacArthur Blvd. #108, Santa Ana, CA 92704
714.241.1000

Shunka
369 E. 17th St. #17, Costa Mesa, CA 92627
949.631.9854

Sushi Boy 21
14421 Culver Dr. Irvine, CA 92604
949.654.8111

Sushi Boy 22
6634 Irvine Center Dr. Irvine, CA 92718
949.788.0828

Sushi Boy 23
2975 Harbor Blvd. Costa Mesa, CA 92626
714.429.1777

Sushi Koto
18225 Brookhurst St. #7, Fountain Valley, CA 92708
714.964.0988

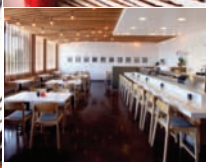
Sushi Top
19171 Magnolia St. #8, Huntington Beach, CA 92646
714.962.7199

Tabento?
1525 Mesa Verde Dr. E. Costa Mesa, CA 92626
714.545.0600

Waiiha
3321 Hyland Ave. #D, Costa Mesa, CA 92626
949.424.3321

Sushi Noguchi 寿司 野口 17

在Yelp也大受好評的道地壽司，就在Yorba Linda



T. 714.777.6789
A. 18507 Yorba Linda Blvd.
Yorba Linda, CA 92886
Monday Closed
Price Range: $$$

以味道和氣氛而打出名號的Sushi Noguchi不但吸引了多家媒體前來採訪，在各方面也獲得了很高的評價。講究材料的Noguchi老板都會親自到市場挑選，鮪魚等材料都只用天然漁獲。每一盤壽司的擺放都講究視覺上的美麗，店內裝潢也是名師設計，店裡的一切都非常有協調感，而這也提高了大家對Sushi Noguchi的評價，從手工製作的高雅甜點也可以感受到老板的不凡技藝。這裡離Diamond Bar或Chino Hills也很近，建議大家一定要來吃吃看。

Oami 大網 16

31年來的堅持，不變的新鮮和美味

T. 949.770.6147
A. 23532 El Toro Rd.
Lake Forest, CA 92630
7days Open
Price Range: $$

老闆說：「我們的壽司材料幾乎都不用冷凍的東西哦。」放滿了新鮮材料的散壽司是他們最受歡迎的料理，晚上只要$17.25 / Lunch $13.85；有八成客人會點的Todd's Boat是Oami的原創壽司，蝦子上面的蟹肉堆得像座小山一樣，淋上橙醋之後實在妙不可言，而且聽說有人一次就吃掉了46個，可見Todd's Boat有多好吃了。一邊感受他們這31年來的真情歷史，一邊品嚐他們的珍貴好酒和美味壽司吧。

Wafu of Japan 18

從正宗到原創的鮮美壽司

T. 714.641.7321
A. 320 Bristol St. #G
Costa Mesa, CA 92626
Sunday Closed
wafuofjapan.com
Price Range: $$

就在On Bristol St. ampm附近的Wafu of Japan開店至今已有13個年頭，他們的正宗壽司有鯛魚、紅甘鯵（紅甘）、海膽、竹筴魚等等而且樣樣美味，不過他們獨一無二的原創壽司也令人嘆為觀止。各種賞心悅目的手捲壽司不但充滿創意而且種類豐富，光是想像味道就垂涎三尺了。除了壽司以外，天婦羅、照燒料理、烏龍麵和自製煎餃等多種菜色也都很受歡迎，無論男女老幼還是家人朋友，保證大家都能吃得開開心心，中午的套餐更是經濟實惠。

深情款款的日本酒！
为您介绍最佳伴侣！

就像成功的男人背後都有一個最適合的女人一樣，好吃的壽司背後都有一瓶最對味的日本酒。深情款款的日本酒總是等待著另一半，那個能夠讓彼此的每一口都相依相偎的另一半。

專業人士都推薦的最佳伴侶，請拿起酒杯幫他們牽一條紅線吧。

無&鯛魚

Mu
純米大吟釀 Junmai Dai Ginjo
雍容華貴的風味中帶著清新果香的大吟釀適合風味清淡的鯛魚

水芭蕉&比目魚

Mizbasho
吟釀 Ginjo
穠纖合度的吟釀芳香適合新鮮的比目魚

日本刀&蝦子

Katana
純米吟釀 Junmai Ginjo
超辛口的風味和香醇的酒質跟蝦子或螃蟹都很適合

奥の松&扇貝

Okunomatsu
特別純米 Tokubetsu Junmai
輕輕柔柔的酒質能夠引出纖細的貝類風味

黒瓶&海膽

Kurobin
純米 Junmai
似有若無的酸味能夠讓海膽或鮭魚子的風味更佳出色

初孫&鰻魚

Hatsumago
純米生酛 Junmai Kimoto
風味厚實的「生酛」與香濃可口的鰻魚醬料非常協調

剣菱&大TORO（鮪魚腩）

Kenbishi
純米山廢 Junmai Yamahai
長期熟成的純熟風味和大TORO實為天造地設的一對

くろさわ&幼鰤魚

Kurosawa
純米生酛 Junmai Kimoto
對風味香醇口感圓滑的純米酒來說肥美的幼鰤魚是不二之選

SILK ROAD シルクロード
Silkroad Wine & Spirits
www.silkroadwineandspirits.com

YAEGAKI Sake & Spirits, Inc
www.yaegakiusa.com

PIL Pacific International Liquor, Inc
Pacific International Liquor Inc.
www.sakeatpil.com

South Bay

Gatten Sushi 27
1530 W. Artesia Blvd. #A, Gardena, CA 90248
310.436.0076

Sushi Boy 28
20715 Hawthorne Blvd. Torrance, CA 90503
310.370.1999

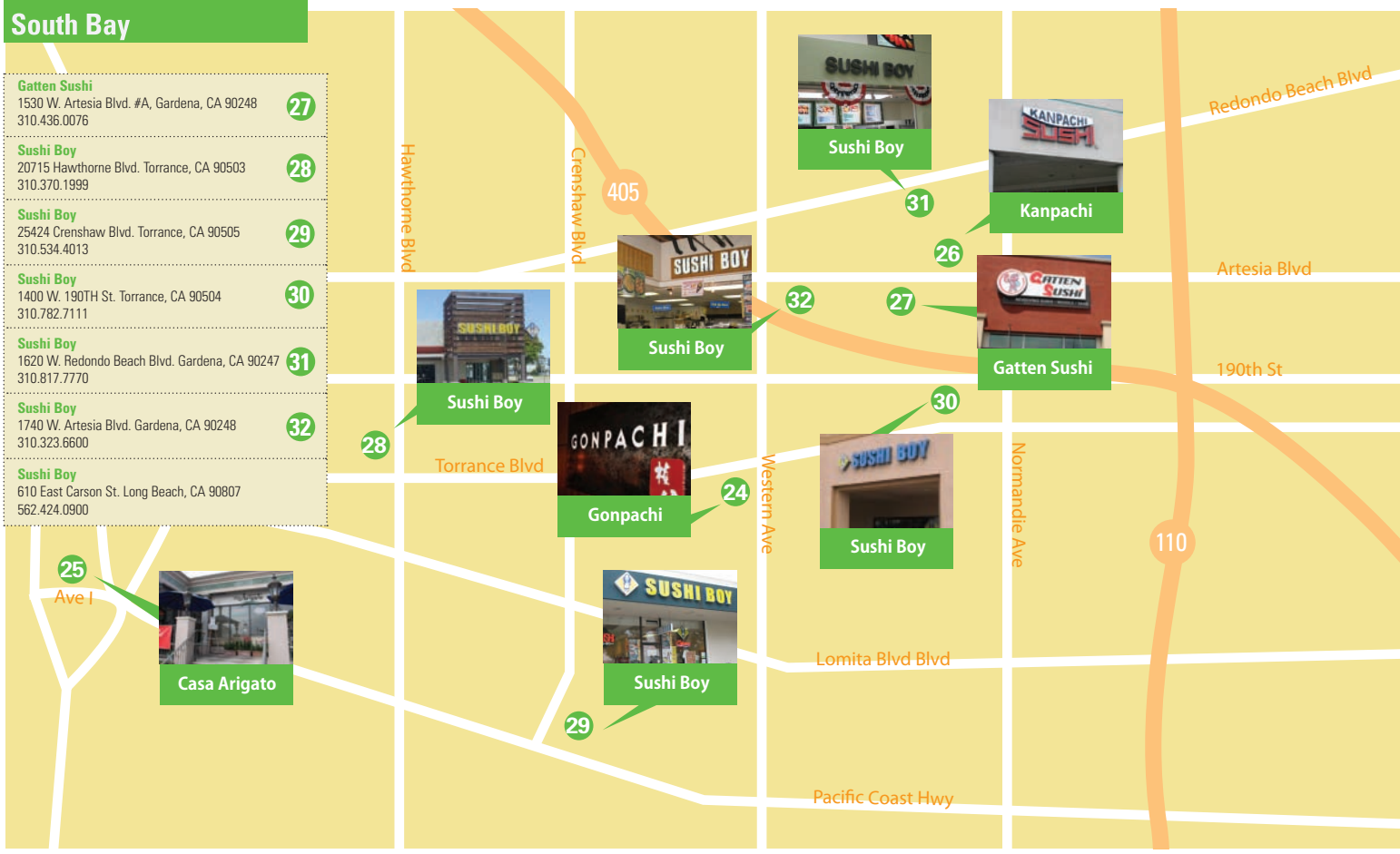
Sushi Boy 29
25424 Crenshaw Blvd. Torrance, CA 90505
310.534.4013

Sushi Boy 30
1400 W. 190TH St. Torrance, CA 90504
310.782.7111

Sushi Boy 31
1620 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247
310.817.7770

Sushi Boy 32
1740 W. Artesia Blvd. Gardena, CA 90248
310.323.6600

Sushi Boy
610 East Carson St. Long Beach, CA 90807
562.424.0900



Casa Arigato 25

難得一見的蒸壽司就在這裡！

T. 310.543.0586
A. 215 Avenue I, #101
Redondo Beach, CA 90277
7days Open
Price Range: $$

用檜木蒸籠蒸個10分鐘左右之後，不但可以稍微緩和酸味，也可以讓壽司的風味更為突出。這樣的蒸壽司在京都和九州是很受歡迎的冬季料理，在這裡只要大約等15分鐘，香到每一顆飯粒裡面的熱呼呼蒸壽司就會端到你面前，而且它的美味保證會讓你大吃一驚說：「沒想到還有這種壽司啊！」無論是傳統的飛魚或香魚壽司還是創作系列都相當夠水準，而且還可以從隔壁的咖啡店點手工甜點來吃。

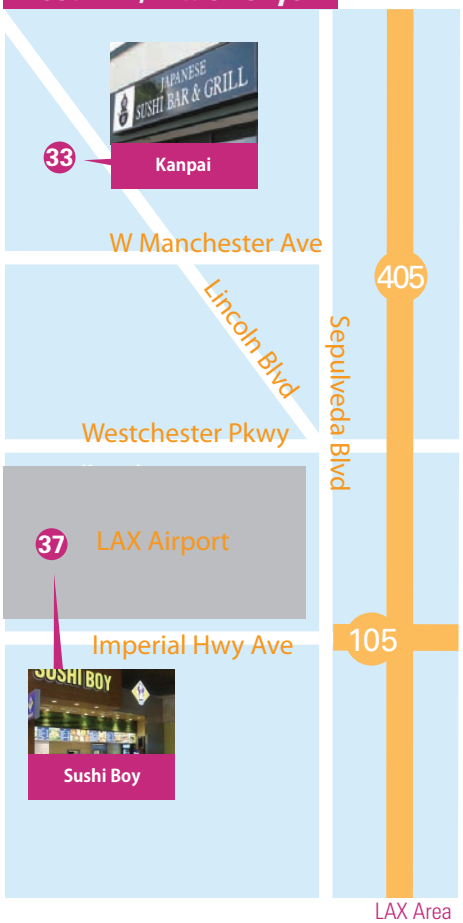
Kanpachi 勘八 26

壽司材料的豐富堪稱LA第一

T. 310.515.1391
A. 1425 W. Artesia Blvd. # 27
Gardena, CA 90248
7days Open
Price Range: $$～$$$

創業36年的Kanpachi是一家銀座老店的姊妹店，長年以來由Kido老板在LA這裡以自己的雙手所做出來的壽司，每一個都是道道地地不折不扣的江戶風味。預計從八月中旬開始只進貨兩個星期的小幼鰶魚和口感十足的章魚吸盤等等，都是Kanpachi才吃得到的當季新鮮極品，無論如何都想吃一次看看的美食家常會來這裡解饞呢。如果你也想嚐嚐看這些極品美味的話，現在就去Kanpachi吧！

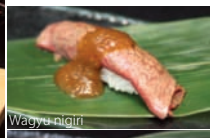
West L.A. / Little Tokyo

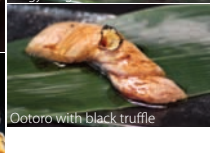


Kanpai 乾杯 33

最奢華的品味，就在Kanpai！

Yagara nigiri + a


Wagyu nigiri


Ootoro with black truffle

Phoenix moon
Oyster Uni Caviar

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

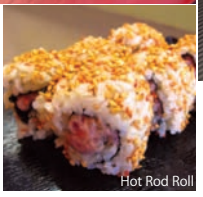
照片中的Yagara（矢柄）是一種漁獲量少之又少的夢幻之魚，咬一口纖細柔嫩的魚肉下去便可感受到滿口的濃厚美味。因為味道實在太完美了，所以Kanpai乾脆請人直接從日本九州把Yagara送過來。和牛壽司用的是澳洲產的最高級和牛，入口即化的口感和芳香簡直無懈可擊，好吃到會讓人想點一盤生牛肉片來大快朵頤一番。不過最有看頭還是上面放了生鮮黑松露大TORO壽司，真正的生鮮松露果然夠香，跟罐頭的松露完全不一樣呢！

Brown rice sushi Shikibu 34

講究健康食材的糙米壽司，請慢用

B.I.G

Crispy Rice w/ spicy tuna


Hot Rod Roll

T. 310.837.3733
A. 10834 Washington Blvd.
Culver City, CA 90232
Sunday Closed
www.la-shikibu.com
Price Range: $$

壽司飯用的是糙米，食材全部都是有機栽培而且No MSG，就連醬料和生菜沙拉醬也都是純手工製作。如此徹底的健康走向和明亮舒適的店內氣氛，讓很多女性顧客都很喜歡到這裡來用餐。特受歡迎的Crispy rice w/ spicy tuna並非油炸，而是將壽司飯烤的又香又酥之後再放上香辣鮪魚做成的。

只要你在三天前預約的話，他們還會幫你烤個純手工製作的蔬菜蛋糕呢！嗯，下次就找幾個好姊妹來Shikibu聚餐吧。

West L.A. / Little Tokyo

En Sushi
11651 Santa Monica Blvd. Los Angeles, CA 90025
310.477.1551

Gatten Sushi
3785 Wilshire Blvd. Los Angeles, CA 90010

Hiko Sushi
11275 National Blvd. Los Angeles, CA 90064
310.473.7688

K-Zo
9240 Culver Blvd. Culver City, CA 90232
310.202.8890

Kula Rebolving Sushi Bar
333 E 2nd St. Los Angeles, CA 90012
213.290.9631

Mako Sushi
123 Astronaut E S Onizuka St. #307, Los Angeles, CA 90012
213.613.0083

Mitsuru Sushi & Grill
316 E 1st St. Los Angeles, CA 90012
213.626.4046

Mori Sushi
11500 W Pico Blvd. Los Angeles, CA 90064
310.479.3939

Restaurant Komasa
351 E 2nd St. Los Angeles, CA 90012
213.680.1792

Sushi Boy 37
380 World Way 3LM, Los Angeles, CA 90045
310.342.7070

Sushi Enya
343 E 1st St. Los Angeles, CA 90012
213.626.3692

Sushi Gen
422 E 2nd St. Los Angeles, CA 90012
213.617.0552

Sushi Go 55
333 S Alameda St. #317, Los Angeles, CA 90012
213.687.0777

Sushi Kiyono
255 S Beverly Dr. Beverly Hills, CA 90212
310.205.3741

Sushi Mashiko
10726 Jefferson Blvd. Culver City, CA 90230
310.280.0198

Sushi Zo
9824 National Blvd. Los Angeles, CA 90034
310.842.3977

Tamon Sushi
328 E 1st St. Los Angeles, CA 90012
213.617.7839

U-Zen
11951 Santa Monica Blvd. Los Angeles, CA 90025
310.477.1390

South Bay

Hirose
24631 Crenshaw Blvd. #L, Torrance, CA 90505
310.530.3533

Miura
2040 P.C.H. Lomita, CA 90717
310.325.1461

Sen Nari Sushi
18220 S. Western Ave. Gardena, CA 90248
310.324.1970

Sushi Anza
4647 Torrance Blvd. Torrance, CA 90501
310.371.6774

Sushi Bei
2021 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247
310.515.5246

Sushi Imai
2225 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247
310.532.9520

ŌŌmasa 大政 35

創業四十年 小東京的歷史見證

T. 213.623.9048
A. 100 Japanese Village Plz.
Los Angeles, CA 90012
Tuesday Closed
Price Range: $$

大政是一家相當有來歷的壽司店，據說LA第一家備有完善壽司櫃台的地方就是這裡。他們的壽司師傅全部都是擁有20年以上經驗的日本人，當天進貨的珍貴材料他們也會不計成本地做成壽司，常客也好像都知道這一點而經常光顧。

帶小孩或不太敢吃壽司的人也不用擔心，因為這裡的天婦羅、鰻魚飯和鹽烤鮭魚等各式料理也非常經濟實惠，午餐除了照片中的特餐之外也有$10以下的特惠餐。

Oiwake 追分 36

有11種壽司捲和吃到飽

在小東京，可以讓你盡情享用壽司的地方就是Oiwake。他們的招牌壽司捲Specialty Rolls一份只要$13，從照片你就可以感受到它那豐盛的存在感與份量感了吧。其他壽司捲也都非常經濟實惠，蔬菜捲、加州捲和鮭魚皮捲等等只要$5～$7而且相當美味。

說到Oiwake，最有名的還是吃到飽吧。他們的吃到飽不但划算而且食材的品質都很新鮮安全，11am–4pm的午餐時段只要$8.50，5pm–9pm的晚餐時段只要$10，而且吃到飽裡面也有壽司捲，所以想大吃特吃的人就來吧，不管是壽司、小菜、照燒、天婦羅還是當日的精選特餐都可以讓你吃個過癮。

除了壽司捲和吃到飽以外，寬廣的Oiwake店內最多可以容納170人，無論舉辦宴會或派對都很適合，店裡有卡拉OK和運動酒吧也是Oiwake的一大魅力。由於酒類也非常豐富，從白天到晚上一整天都泡在Oiwake 裡面也沒問題呢。

在Happy Hour 5pm–8pm的特別菜單中料理跟飲料大約都以半價提供，每天11am–2pm和5pm–8pm也有Special Menu等等，各式各樣的優惠可千萬不要錯過。

T. 213.628.2678
A. 122 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Monday Closed
Price Range: $

Oto-Oto Signature Roll $7.95～

Kushiyaki $1.95～

Sake & Cocktail

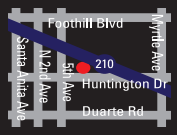
Seared Wagyu Beef Tataki
$8.95

Oto-Oto Signature Tofu
$6.95

Oto-Oto Monrovia

T. 626.359.3000

A. 929 W. Huntington Dr.
Monrovia, CA 91016



下高速公路馬上就可以看到Oto-Oto！

美国2号店
West Covina正式開幕

室内100座位

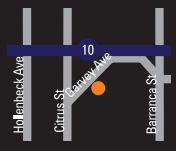
室外中庭50座位

威士忌等烈酒也
一應俱全的酒吧

Oto-Oto West Covina

T. 626.966.8300

A. 2686 E. Garvey Ave. South
West Covina, CA 91791

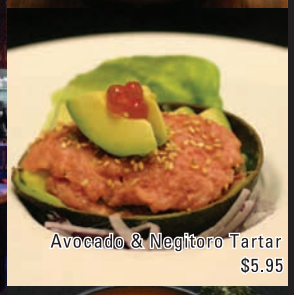


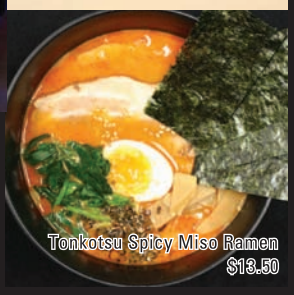
下FWY10後即可抵達

Original Rice Clay Pot $17.95～

Salad Roll $10.95

Sashimi Platter $25


Avocado & Negitoro Tartar
$5.95


Tonkotsu Spicy Miso Ramen
$13.50

日本超人氣居酒屋連鎖店

Oto-Oto
IZAKAYA JAPONAISE
www.otootorestaurant.com

Happy Hour

3pm - 6:30pm (Mon - Sun)
10pm – Close (Fri – Sat)

Mon - Thu 11:30am – 11pm
Fri – Sat 11:30am – 2am
Sun 11:30am - 10pm
7days Open

有提供Lunch!

J-good
RESTAURANTS

迴轉壽司&快餐壽司

真正的日本迴轉壽司來了！這次我們介紹的兩家店都是在日本大受歡迎的迴轉壽司，一家是品質好又不貴的Genki Sushi，一家是高級店吃得到壽司他們也照上不誤的Gatten Sushi。除此之外，還有快餐風格的Sushi Boy可以隨時讓你輕鬆享用。能夠看情況選擇吃哪一家迴轉壽司店，LA還真是得天獨厚呢。

Gatten Sushi Revolving Sushi Bar 10 11

令人拍手叫好的極品迴轉壽司

7days Open
Price Range: $

Kobe Beef

Scallop

Salmon

Live Shrimp

Monterey Park, West Covina, Gardena店的價格是用盤子來分的，超高級的魚肉他們照樣放上去讓懂的人享用，像是大TORO、鯵魚和生扇貝，很難想像一盤竟然只要$5！牡丹蝦和鮑魚這些高級店才有的壽司這裡也照樣轉呢。他們用的是直接從日本送來的生鮮魚貨而不是冷凍的，在店裡當場剖魚也是日本作風。

Rowland Heights, Cerritos, Irvine店則是每盤一律$2，可以讓你吃得輕鬆又滿足。

West Covina: T. 626.960.4287 A. 1042 Plaza Drive. West Covina, CA 91790
Monterey Park : T. 626.457.5943 A. 500 N. Atlantic Blvd. Monterey Park, CA 91754 其他還有四家店面

Genki Sushi 21

手捲類豐富的迴轉壽司

T. 714.972.4677
A. 2800 N. Main St.
Santa Ana, CA 92705

7days Open
Price Range: $

Fried Shrimp Roll

Tokyo Tower Roll

Sashimi Salmon

迴轉壽司界的泰斗Genki Sushi在日本擁有150家以上門市，包含夏威夷在內，在美國也開了18家店。而這家加州一號店呢，光是$1.99以下的銀盤和黃盤就有60種以上（迴轉壽司的價格以盤子顏色來區分），更厲害的是他們還有60種以上的「加州版」創作手捲壽司！超人氣的Tokyo Tower Roll以香辣夠勁聞名，Fried Shrimp Roll則以鬆脆口感和絕妙的照燒醬料取勝，種類這麼豐富又實在的迴轉壽司店真的非常難得。

小編特別推薦的是$3.99的鮭魚生魚片，品質好又新鮮，不吃可惜哦！

Sushi Boy sushiboy.net 13

漢堡？披薩？吃Sushi才對吧！

7days Open
Price Range: $

從美容和健康的觀點去想的話，現代人大概都認為「與其吃漢堡或披薩，還是Sushi比較好吧。」無論午餐或晚餐，Sushi Boy都可以讓你用快餐的價格享用到壽司店櫃台的品質。在派對當中有準備壽司的話，客人也一定會更開心的。

Sakura

Takumi

Kyoto

Shogun

現在成為Sushiboy.net的會員就可以獲得20%OFF的折價券，各種超優惠訊息也會自動寄給會員，保證讓你跟壽司的感情越來越好哦！

Marukai West Covina 其他還有9家店鋪
T. 626.918.1299
A. 1420 S. Azusa Ave. West Covina, CA 91791

Editor's Choice

好地方、好產品、好消息。只要是J-goods編輯部發現的好東西，我們都會用獨到的觀點在這裡告訴您。

T. 310.782.7356
A. 1757 W. Carson St. #R&S
Torrance, CA 90501
有日式榻榻米座位

蕎麥麵店的串炸和美酒，乾杯！

Sojibo そじ坊

位於Torrance Mitsuwa附近的Sojibo是一家真材實料的蕎麥麵店，筆者目前最喜歡去吃的地方之一就是這裡。一支串炸只要$1~$2而且又好吃，你說誰會不想去呢？！他們的串炸是道道地地的大阪風味，裹上日本製造的細緻麵粉後再用最高級的米油去炸，香酥鬆脆又熱呼呼的口感真是讓人無法抵擋，而且吃再多也不會感到胃脹。筆者個人要特別推薦的是牛蒡培根（臘肉）、蝦子和蓮藕，有五種醬料可以讓你選，但千萬不要漏掉了綠芥末拌伍斯特辣醬油。

想知道串炸適合哪一種日本酒的話，儘管問店員吧。店員都接受過日本酒檢定，燒酒跟葡萄酒的種類也非常豐富，不好好享受一下太可惜囉。

對了對了，在一道$5的「先端上來再說」的菜單裡面，你絕對不能錯過帶魚卵的燻柳葉魚！享用過美酒串炸和小菜之後，最後當然要來一碗蕎麥麵了。放心大膽地吃出聲音，好好享受蕎麥麵的口感和滋味吧。如果你在這裡看過一個女人對著一堆串炸喝著啤酒，那就是我了。

JAPANESE SWEETS DELI
MOCHICREAM

麻糬當中包了鮮奶油和各種風味的Mochi Cream是日本當紅的熱門甜點，
而在Costa Mesa就出現了這麼一家Mochi Cream專賣店！

Torrance Store A. 21215 Western Ave. Torrance, CA 90501 T. 310.328.8333
Inside Mitsuwa Supermarket

NEW Costa Mesa Store A. 665 Paularino Ave Costa Mesa, CA 92626 T. 714.966.8482
Inside Mitsuwa Supermarket

5月19日開幕的熱門居酒屋

Honda-Ya Fulllerton 本多屋

Fullerton出現了一家新的居酒屋，那裡有寬廣的248個座位，大家吵吵鬧鬧也沒關係，而且還有充滿日本風情的榻榻米可以坐。沒錯，那家新的居酒屋就是繼Little Tokyo、Industry、Fountain Valley和Tustin之後的Honda-Ya五號店！跟其他分店一樣，這裡的店內裝潢和服務完全比照日本，對於住在Fullerton附近的讀者來說，好吃便宜又方便的Honda-Ya就是大家一起去吃飯的最佳去處了不是嗎？

這裡的料理跟其他四家店一樣豐富，從烤雞串、生魚片、壽司捲到拉麵等等都有。特別受歡迎的是照片中的壽司捲Super Crunch Roll，不但賞心悅目而且份量十足；各式各樣的小菜也跟日本居酒屋的感覺一樣，大家多點幾種來品嚐一下味道也是日式居酒屋才有的樂趣哦。

開幕還不到一個月的Honda-Ya Fullerton今後還有多種新料理將陸續登場，有空的話就去坐一下吧。

T. 714.577.0401
A. 2980 Yorba Linda Blvd.
Fullerton, CA 92831

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

Fullerton
T. 714-577-0401
A. 2980 Yorba Linda Blvd.
Fullerton, CA 92831

J-RAMEN

拉麵人氣加熱中！

黑芝麻擔擔麵

Beni-Tora 紅虎

登峰造極的
日式中華料理

在日本掀起中華料理熱潮的男人Mr.Nakajima又有「中華之虎」的別名，他所開創的中華料理店就叫紅虎（Beni–To–ra），而且終於正式登陸美國了。Nakajima氏在日本開了360家以上的餐飲店，而他選擇了Mitsuwa Torrance的美食區做為Beni–Tora海外第一店的據點。

Beni–Tora堅持的理念就是，「獨一無二」。講究所有東西的他們只提供嶄新又唯一的料理，無論店面、招牌、門簾還是菜餚的樣品，在Mitsuwa當中都特別顯眼，因為這些全部都是從日本帶過來的精心傑作。

在日本，說到Beni–Tora大家就會想到餃子，說到餃子大家就會想到Beni–Tora。在這麼有名的Beni–Tora當中，特大號的鍋貼餃子更是他們的代名詞，很多人看到樣品都會先嚇一跳，然後實際看到鍋貼餃子上桌之後又會再嚇更大的一跳，因為尺寸真的就跟樣品一樣大啊。這麼大的鍋貼當然沒辦法一口吃完，你要先咬一口，然後再仔細品味那又香又軟的餃子皮和鮮美無比的菜汁肉汁所帶來的絕妙滋味。小編真的從來都沒吃過這樣的餃子，不愧是嶄新又唯一的Beni–Tora！

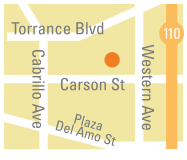
日本風味的黑芝麻擔擔麵吃起來又香又辣而且湯料特多，比較一下它跟道地的中華擔擔麵有什麼異曲同工之處也不錯。料多味美又大碗的什錦海鮮麵也非常受歡迎，吃完保證會讓身體元氣百倍。

想知道日式中華料理的最高境界是什麼滋味嗎？去一趟Beni–Tora吧。

什錦海鮮麵

鍋貼餃子

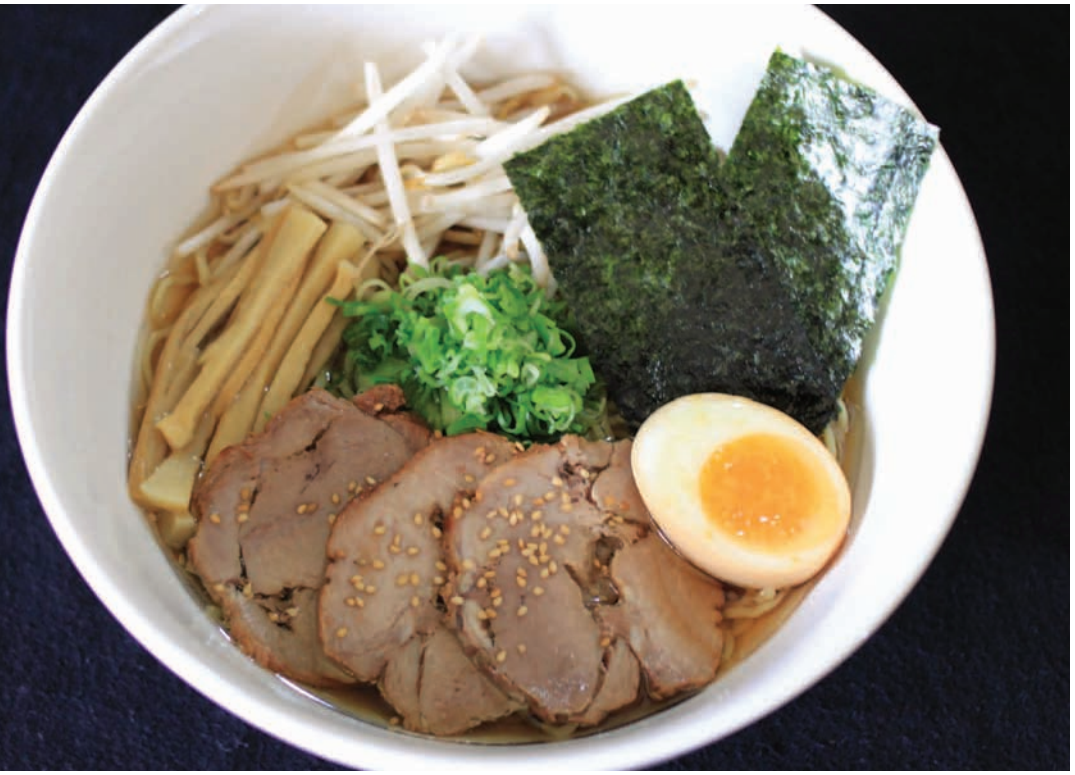
T. 310.320.8855
A. 21515 Western Ave. #148,
Torrance, CA 90501
Inside Mitsuwa Food Court
7days Open



這一期我們也收集到了一些最新的拉麵消息，包括剛開幕或是有新拉麵登場的拉麵店等等，喜歡吃拉麵的人現在就去給他們大小通吃然後順便試一下新口味吧！

Tokyo Ramen 東京ラーメン

Monterey Park出現一家很棒的拉麵店了



在日本，真正好吃的拉麵到底是什麼味道呢？去一趟Monterey Park的Tokyo Ramen這家新開的拉麵店，你就可以找到其中一個答案了。

LA的拉麵店很多都只有濃厚的豬骨湯底，不過Tokyo Ramen會按照不同的口味而分別使用不同風味的高湯。

其中一種就是用雞骨熬出來的清湯，這在LA非常少見。清湯熬起來相當費時，不但要用到大量的土雞骨，還必須以不至於讓水沸騰的火力連續熬煮五個小時，而且這段時間之內完全不能分心。在這樣的清湯當中加入香醇的醬油調料之後便是醬油拉麵的湯底，在日本的關東地區是大眾特別喜愛的口味。

另外一種是看起來又白又濃的豬骨湯底，因為他們放了非常多的豬骨進去熬，材料的營養和美味完全都溶到湯頭裡面所以喝起來特別深沉，特製的焦大蒜更是芳香無比。

除此之外，Tokyo Ramen還有八種原創拉麵，像是用牛尾巴去燉湯的牛尾拉麵以及特級香辣拉麵等等，每一種口味都各自用了最相配的湯頭，而且全部都是日本人煮出來的道地日本味。

拉麵鐵人Kenji氏說：「很多人都以為在拉麵店不能請師傅調整味道，不過在我們這裡是沒有問題的。看你想要多濃、多辣、油要少一點還是麵要硬一點，儘管跟我們說吧。」拉麵以外的副餐種類也相當豐富，像是咖哩或雞肉雞蛋（親子）的迷你蓋飯、煎餃、加州捲等等。知道Monterey Park有一家這麼棒的店之後，住在Torrance的筆者還真是羨慕呢。

T. 626.281.0188
A. 816 S. Atlantic Blvd
Monterey Park, CA 91755
7days Open

逐一介紹日本47個都、道、府、縣

J-TRAVEL

資料：熊本位於日本九州地區的正中央，以破火山口聞名的阿蘇山就在這裡。由於阿蘇山的水源非常豐富，熊本市民 70 萬人的自來水全部都來自於地下水，這樣的都市在世界上也相當罕見。

熊本 Kumamoto

熊本的男人向來以「頑固（Mokkosu）」出名，而我們的 KH 就是這麼一位 Mokkosu 的業務員，所以這一期就讓他抬頭挺胸地來介紹故鄉熊本的魅力吧。

觀光：熊本城

熊本城為日本三大名城之一，由於石牆和宇土櫓（存放糧食和武器之處）有一種獨特的曲線美，在城堡迷當中人氣也特別高。一般人只要捐贈一萬日幣就可以成為「一口城主」，寫有自己姓名的木牌會掛在天守閣裡面。

熊本県熊本市本丸 1–1

休閒：黑川溫泉

黑川溫泉是日本屈指可數的溫泉勝地，在 2009 年版的 Michelin Green Guide Japon 中也被評選為兩顆星，以溫泉地來說是非常少見的。包圍在大自然中的這個溫泉小鎮對招待客人非常用心，整個小鎮彷彿就像一座溫泉主題樂園而吸引了來自世界各地的觀光客。

www.kurokawaonsen.or.jp/english

美食：熊本拉麵

熊本拉麵以豬骨為底的濃厚湯頭和又粗又有彈性的麵條著稱，而當地最有名的就是創業 50 週年的老店——熊本拉麵 komurasaki。因為上面灑了很多炒過的大蒜泥，吃起來真的香到不行呢。

本店：熊本県熊本市上林町３－３３

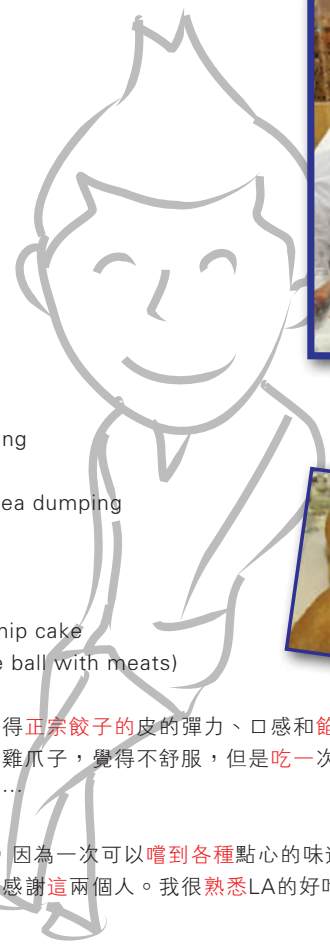
J-goodsに広告を掲載して、
お客様を増やしませんか？

登廣告者募集!!!!

Advertiser Wanted!!

Info@j-goods.us

DAISUKE 加油



第三回 Real Chinese Food

大家好！ 我是漢語說不太流利的大輔！

但是，我覺得說和聽很難，寫和讀比較容易。現在我不能看懂中文報紙，我很喜歡提高漢語的能力，想早點兒看懂報紙！我要和很多中國人交朋友。

有心的讀者給我介紹了一家地道的中國菜館，在日本出生長大的我，一說起中國菜就會想起麻婆豆腐、回鍋肉、青椒肉絲、餃子等等。雖然日本當地的中國菜是日本風味，您想嚐嚐看日本風味的中國菜嗎？

在LA的小東京，有一家叫做滿天的飯店可以吃到日本風味的中國菜。為了我這個不知道正宗中國菜的人，兩個漂亮的讀者帶我去了Harbor Seafood Restaurant。菜單如下：

法式叉燒包 – french–style bbq pork bun
蝦餃–shrimp dumpling
燒賣– shrimp & pork dumpling
帶子餃– scallop dumpling
黃金餃–shrimp paste with pea dumping
鳳爪– chicken feet
蛋撻– egg tart
雪山包– low–fat milk bun
XO醬蘿蔔糕 – XO sauce turnip cake
咸水角(deep fried sticky rice ball with meats)

雖然吃慣了餃子，但是我覺得正宗餃子的皮的彈力、口感和餡都恰到好處，太感動了！第一次看到雞爪子，覺得不舒服，但是吃一次，味道還不錯。雖然還是感覺不太好…

XO醬蘿蔔糕是我最喜歡的，因為一次可以嚐到各種點心的味道，而且可以一邊吃菜一邊聊天，我很感謝這兩個人。我很熟悉LA的好吃日本餐館，所以下次我想帶他們去。

雖然我是日本人，我期待去探索真正的中國美食，請給我消息吧！

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

Sea Harbour Seafood Restaurant
T.626.288.3939
A.3939 Rosemead Blvd. Rosemead, CA 91770

中文校閱
黃老師（翻譯家）
我真的滿吃驚的，因為文章比上一期進步了很多，沒想到短短兩個月之內竟然就有這樣的進步，我想可能是中華料理的Power吧（笑）

Achan's Salon

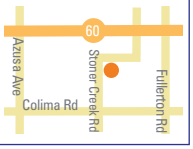
我们发现一位很厉害的美发造型师了！

我們在上一期的採訪中認識了一位很厲害的美髮造型師叫Vincent阿強，他用的是日本製造的Utsumi理髮剪刀而且技術高超，在名門沙龍Vidal Sassoon苦練多年的他現在也不斷地吸收世界的頂尖技術，不愧是眾所矚目的當紅之人。

雖然他的收費比一般的美髮師稍微貴了一點，不過指名要Vincent服務的名流人士還是絡繹不絕，特別是他的剪髮技術更是令人讚賞不已。

如果你想當個型男的話，找Vincent就對了！

T. 626.964.8198
A. 1500 Stoner Creek Rd.
City of Industry, CA 91748



Snow Princess

雪姬最新推荐日式美食

以會像雪一樣在口中融化的雪姬冰而打響了名號的Snow Princess，最近以新風格日式美食為概念推出一系列全新菜式。絕不妥協的老闆為了要研發出美味和特製的拉麵，更從日本邀請正宗拉麵師傅親身傳授技巧，大阪燒也參考了新宿地下美食街的風味。

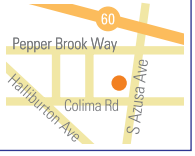
拉麵有豬骨、醬油、味噌和凍豬骨這四種口味，照片中的凍豬骨拉麵以清涼的湯頭和大量的青蔥為賣點，清涼感十足的風味非常適合接下來的季節，如果另外再點個炸蝦、香腸或可樂餅放上去的話那就更完美了。

大阪燒有海鮮、五花肉、牛肉、牛舌等七種口味，每一種都份量十足，再加個炒麵和雞蛋進去的話就變成廣島風味了。

天氣熱起來之後，找幾個親朋好友到Snow Princess點個拉麵和大阪燒，然後再來一份雪姬冰當做飯後甜點，想必一定十分痛快吧！

限期優惠！
凡惠顧滿30元，
即送炸軟殼蟹一隻
七月底截止

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



J–news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

美國一號店開幕
Beni–Tora

在日本擁有約360家餐飲店的KIWA，把他們的人氣餃子店Bini–Tora（紅虎）開到Torrance Mitsuwa的美食區裡面了。在日本儼然已經變成餃子代名詞的鍋貼餃子，這裡就可以吃得到。

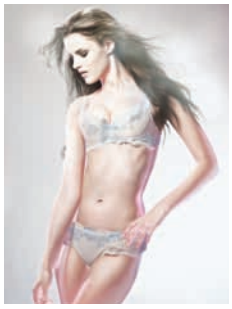
21515 Western Ave. #148
Torrance, CA 90501

十週年慶特別企劃
Gaja

客人可以自己動手煎的大阪燒店Gaja推出了十週年慶特別企劃，在6/15, 22, 7/6, 20這四個星期五，人氣Top10的大阪燒和猛夾燒一律半價，而且只有J–goods讀者才可享有此優惠。

2383 Lomita Blvd. #102
Lomita, CA 90717

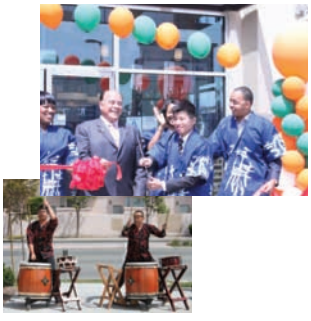
2012年春夏新款優惠中
Bradelis NY



位於Torrance的Bradelis NY專售日本製造的內衣，目前她們正在舉辦剛進貨的Princess Marie系列優惠活動，七月底前購賣該系列內衣一律可享有$5 OFF的折扣。

1757 W. Carson St. #F
Torrance, CA 90501

Gardena店隆重開幕
Gatten Sushi



Gatten Sushi的迴轉壽司以不輸正宗壽司的美味而聞名，而他們的第六號分店已經在Gadena開幕了。5月11日當天的開幕典禮不但連Gardena市長都到場祝賀，精彩的太鼓演奏和鮪魚解體秀也博得了滿堂彩。

1530 W. Artesia Blvd. #A, Gardena, CA 90248

Click Like to join our Fan Page on Facebook.
"J-goods Magazine"
See extra Sushi and Ramen Pics!!
Get new information!!
Get coupon!!
Enjoy conversation!!

中庭落成
Genki Sushi

大受歡迎的迴轉壽司店Genki Sushi完成了他們的中庭，而中庭專用的特別菜單為點餐方式。由於中庭都是露天的陽台座位，您可以在充滿開放感的氣氛中盡情享受Genki獨創的壽司或壽司捲。

2800 N. Main St.
Santa Ana, CA 92705

新推出的拉麵和大阪燒
Snow Princess

以雪姬冰一炮而紅的Snow Princess擺出了最新推薦日式美食，除了有豬骨、醬油、味噌和凍豬骨這四種拉麵之外，還有大阪燒可以大快朵頤。

1655 S. Azusa Ave. #G
Hacienda Heights, CA 91745

凡惠顧滿30元，即送炸軟殼蟹一隻，七月底截止。

加強了便利小物的販賣
Kokubo

「創造」方便好用生活小物的Kokubo加強了這方面的販賣，像是因為日本國營電視台的播出而紅遍大街小巷的洗臉用起泡網，還有可以把水煮蛋做成動物形狀的小道具等等都可以買得到。目前在日系超市都可以看到他們的DVD影片宣傳。

KOKUBO
Use It, Enjoy It.

310.543.7550
3838 W. Carson St. # 216
Torrance, CA 90503

From Publisher

土橋 八恵

私の住むSouth Bayに、ここ1年で6軒のラーメン屋さんが新規開店した。さらに数件が、開店準備を進めていると聞く。日本と変わらない味のラーメンをその日の気分で選べるとは、なんとも幸せな環境だ。

仕事柄、中華やベトナムの麺料理を食べる機会も多い。ラーメンもいいが、これらもまた美味しい。中華の麺は、蝦たっぷり、噛みしめる胡麻油の香りと具材の旨味があふれ出る大きな雲呑が５つものって$5。ベトナムのフォーも、肉と野菜がてんこ盛りで$6。

繁盛ラーメン店を覗くと、必ず中華系のお客さんの姿がある。店によっては日本人は少なく、アジア系と、いわゆるアメリカ人がほとんどという店もある。そして最近は中華やベトナム料理の店でも、いろんな人種を見かけるようになった。

ラーメンブーム、実はラーメンに限らず、スープ麺料理全体に熱い視線が集まっているように感じる。日本人にとってラーメンは特別な存在だが、他の人種にとっては、ラーメンはスープ麺料理の選択肢の一つに過ぎないかもしれない。そう考えたとき、コストパフォーマンスも含め、広い意味で日本のラーメンの立ち位置を探っていくことも大切なのかもしれない。

Kawaii Calendar

Name: Chi♥

Hobby; Dance, shopping,travel,and decorating my house

Short message:hello everyone .it is summertime^^ ✿, I hope you are all enjoying this beautiful summer weather, enjoying the sunshine ,beach and seasonal food . also, dont forget make a summer love on this hot season.

Name: Daisy Sun

Hobby: I like to play bowling, walking, shopping, watching movie, and eat good foods.

Short Message: I am looking for a stable, long-term job. I was majoring in Math. I am very organized, detailed-oriented, fast learner person. I am very good with numbers, and thinking to find something related to Financial field.

Name: Melody Feng

Hobby: Shopping, Listening to Music, Photo Shoot

Short Message: Hi, J-goods reader. I am Melody Feng. I am a college student and trying to get my bachelor 's degree as soon as possible. Also, please support J-goods magazine and like their facebook page because they are fantastic. Thank You.

June 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

July 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

JAPANFOUNDATION LOS ANGELES

Nihongo 日本語 にほんご ニホンゴ

今年夏天大家來學日語吧！

Summer 2012 Special Courses

現在就來報名！

[At Little Tokyo]

Summer Camp for Teens: Discover Little Tokyo

(5 days, 15hrs total)
7/16 Mon - 7/20 Fri
9:30am - 12:30pm
14歲到18歲的初級班

[At Miracle Mile]

Japanese for Fun: Making Sushi with Mom / Dad

(4hrs) 8/4 Sat • 8/11 Sat, 10am - 2pm
8歲以上兒童＋父母或大人的初級班
以英語和日語授課

JLPT The Basics: N5

(3hrs) 8/25 Sat, 9:30am-12:30pm

JLPT The Basics: N4

(3hrs) 8/25 Sat, 2pm - 5pm
9月報名者的JLPT在12月舉行
JLPT: 日本語能力測驗

Class Locations

Little Tokyo: JACCC
(Japanese American Cultual & Community Center)
244 S. San Pedro St. Los Angeles, CA 90012

Miracle Mile: New Location!
The Japan Foundation, Los Angeles
5700 Wilshire Blvd. #100, Los Angeles, CA 90036

JF Nihongo Japanese Language Courses

詳情
www.jflalc.org

The Japan Foundation Los Angeles
323-761-7510
jpcourse@jflalc.org

想不想把你的漂亮照片刊登在這裡呢？
無論女生男生我們都熱烈歡迎！！

請註明以下各項資料，附照片寄到
info@j-goods.us即可。

姓名（筆名OK）
年齡（不寫也OK）
興趣
夢想
想對J-goods讀者說的話（誠徵男女朋友或找工作也OK）

請附上可以刊登的照片
照片恕不歸還
無法保證何時刊登，敬請見諒

GaJa鐵板

是唯一一家可以自己動手煎的大阪燒店

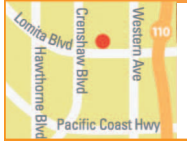
十週年慶特別企劃 w/ J-goods

只要說「我看了J-goods！」

50% OFF

4days only / 6pm-10pm
6/15(五) 6/22(五)
7/6(五) 7/20(五)

人氣top10 大阪燒 & 猛夾燒



T. 310.534.0153
A. 2383 Lomita Blvd. #102
Lomita, CA 90717
WWW.GAJAMOC.COM

新菜色
Mini Mini 10pcs. 大阪燒 $29.80

送禮
最佳選擇

Gavottes®
Biscuitier depuis 1920

Made in France

用法國的芬芳來表達您的心意

A touch of lightness

Marukai全店好評發售中

bevyes
info@bevyes.com
TEL: 626.688.8805