

「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

2013
4-5
Apr. May.
雙月刊 免費
Vol.53
Since 2003

LA所有的拉麵店幾乎都網羅了
各家拉麵特徵一目瞭然
你一定可以找到
自己喜歡的拉麵店

完全珍藏版

拉麵

Ramen

Cover Photo: What's Up Men
Spicy Miso Ramen (Red Ramen)
512 N. State College Blvd. Fullerton, CA 92831

J-COUPON P28

We have English Summary now!!

英語の要約が入りました!!

新企畫

VOL.01

TRACY Fun Fun

30% off Gel Nail

Dazzling Nail Salon P26



f J-goods Magazine



@jgoodsreaders

생활향신료 (生活香辛料) 韓国語版と日本語版もwww.j-goods.usでどうぞ!

全美銷路最好的日本啤酒

美味乾杯!!

吃拉麵怎麼可以少了啤酒呢！

★ SAPPORO BEER

日本人晚上去拉麵店時，幾乎都會另外點一瓶啤酒。啤酒加煎餃，然後還有自己喜歡的拉麵。當然，點的啤酒就是 SAPPORO BEER。用啤酒和煎餃一邊解放口乾舌燥和飢腸轆轆的自己一邊等著拉麵上桌，不夠的話就再點個炸雞塊或叉燒來配第二瓶或第三瓶啤酒，最後再用拉麵來好好地填飽肚子。這才是真正的日本式拉麵享用法。



什麼？在拉麵店沒有點過 SAPPORO BEER？！
不點怎麼可以呢！

It seems like common sense for Japanese people to order SAPPORO BEER when they go to ramen restaurants. It's a Japanese custom to have beer with gyoza(pan-fried dumplings), kara-age(fried chicken) and finish off the meal with ramen at the end. Ramen and beer are definitely a great combination!



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

PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.
©2013 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.



Takaya的招牌 土雞燒雞串解說

J-goods山編
YD大力推薦

豬肉 從臉頰到脖子部位的肉。最好的肉質加上恰到好處的火候和鹽巴，份量十足的美味保證過癮。 豬頸肉~鹽~ \$2.50	雞肉 我個人絕對不會放過的。就是這一串。脂肪香嫩多汁，火候也掌握得恰到好處，應該是LA最好吃的烤雞串吧！ 七里香~鹽~ \$2.50	雞肉 香酥鬆脆、鮮嫩多汁。一口咬住香酥鬆脆的雞皮，香噴噴的肉汁就會噴湧你滿嘴都是。 雞翅~鹽~ \$3.50
---	---	---

やきとり 鷹や
YAKITORI TAKAYA
7 days Open
891 Baker St. #B15 Costa Mesa, CA 92626

烤雞串TO GO
帶回去下酒、配飯或聚餐都可以，歡迎來電訂購。

714-557-8715



DIAMONDO BAR的壽司店

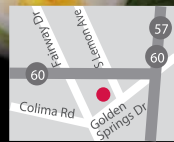
日本師傅用最新鮮的當季食材
真心誠意做出來的極品壽司
全體同仁恭候您的光臨



Koshu

甲州

Tel: 909-869-7881
20627 Golden Springs Dr. #2K
Diamond Bar, CA 91789



Monday Closed

突擊專訪使用Kikkoman的多國籍料理名店

講究味道的客人多 所以他們用Kikkoman

位於South Bay的Sea Empress Seafood Restaurant海皇海鮮酒家從1994年開始營業，由於地點的關係，Toyota和Honda這些赫赫有名的日本大企業都經常到這裡來招待貴賓。而他們從開幕到現在一直都用Kikkoman醬油，從來沒有想要換過。

Joseph經理跟我們說：「色、香、味、品質，不管從什麼地方去看都沒有比Kikkoman更好的醬油。剛開始我們也在廚房試了很多種醬油，不過還是Kikkoman最好。」無論是一般的菜餚、BBQ還是港式飲茶，需要用到醬油的東西他們都用Kikkoman，所以他們每星期都會叫20gal的Kikkoman醬油。因為海皇海鮮酒家在South Bay是一家生意非常興隆的餐廳，難怪會有如此驚人的消費量了。

用日本的技術和日本式的嚴格品質管理在美國當地生產的Kikkoman醬油，讓眾多專業廚師都讚不絕口的就是那穩定的品質。「我們有很多客人真的都很懂得味道，只要有一點東西換成別的，客人一定就會跟我們說：今天菜的味道好像有點不一樣哦。」所以他們都認為，材料和調味料的品質能夠穩定是非常重要的這一點。

最後我們問了Joseph經理一個問題：「你們賣的是中國菜，但為什麼要用日本的Kikkoman醬油呢？」他笑著跟我們說：「因為它不會太鹹，不管跟什麼味道的菜都很合啊。就算以後漲價我也不會變心，反正我就是用定Kikkoman醬油了。」



Ever since their opening in 1994, the Sea Empress Seafood Restaurant has been serving many major Japanese companies like Toyota and Honda due to its location. The Sea Empress Seafood Restaurant has been using Kikkoman soy sauce in all of their dishes since the day they opened. The reason is because they want to maintain the same quality in flavor, especially for customers who are familiar with Sea Empress's dishes. Their manager, Joseph, said that "There is no other soy sauce like Kikkoman that produces the best color, aroma, flavor and quality."

Sea Empress Seafood Restaurant
海皇海鮮酒家

Tel: 310.538.6868
1636 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247



醬油炒麵 Stir-fried soy sauce noodles



醬油炒鮮蝦 Stir-fried soy sauce shrimp

VIP Room

聽說商務界的大人物
都會在這個豪華的
VIP Room會餐



kikkoman
seasoning your life

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

J-goods CONTENTS

April 2013 - May 2013
Vol.53



Cover photo What's Up Men

J-goods® Magazine

April 2013 - May 2013
Vol. 53

438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501

Tel: 310-787-8611

E-mail: 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
Art Director Shiho Oki
Designer Sasha Sukegawa
Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim
Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Daisuke Hattori, Tracy Ho
Intern Mizuki Sanbongi, Riho Sato
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

06 J-special 完全珍藏版 ラーメン、Ramen、拉麵

各家拉麵特徵一目瞭然，
你一定可以找到自己喜歡的拉麵店
LA所有的拉麵店幾乎都網羅了

在此獻上LA拉麵店完全指南，
帶著這本出門去吃遍每一家吧！

10	Ajisen Ramen	10	Ramen Fujisan
10	Fujin Ramen	19	Ramen Zetton
13	Hana-Ichimonme	14	Santouka
14	Jidaiya	11	Tamaya
11	Kosuke	11	Tokyo Ramen
13	Kotoya	15	Toraya
13	Men Oh	19	What's Up Men
12	Oto-Oto		

27 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

22 Daisuke 的美食散步

D.H的J-goods staff's page

28 J-CLASSIFIED

28 J-COUPON

31 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品與新店資訊

03 J-REPORT

突擊採訪使用Kikkoman多國籍料理名店
Kikkoman USA獨家贊助提供

25 TRACY FUN FUN

本專欄由喜歡美食和漂亮小東西的
TRACY擔任，保證精彩有趣！

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5	Hakutsuru Sake
3	Kikkoman
16	Nishimoto Trading
15	Nissin Foods
2, 32	Sapporo Beer
6	Sun Noodle
17	Yamachan Ramen

RESTAURANT

22	5 BoBee
21	AB Shabu Shabu
10	Ajisen Ramen
22	Borneo Kalimantan
10	Fujin Ramen
13	Hana-Ichimonme
20	Honda-Ya
14	Jidaiya
25	Kanpai
2	Koshu
11	Kosuke
13	Kotoya
13	Men Oh
21	Oiwake
12	Oto-Oto
10	Ramen Fujisan
19	Ramen Zetton
14	Santouka
24	Sushi Boy
2	Takaya Yakitori
11	Tamaya
25	Tokyo Shabu Shabu
11	Tokyo Ramen
15	Toraya
23	Tsurumaru Udon Honpo
19	What's Up Men

BEAUTY • HEALTH

26	Dazzling Nail Salon
31	Forum Hair Salon
23	KC Long Pai

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 _____



由 Hakutsuru Sake 獨家贊助提供
清酒訊息

賞心悅目又好喝的濁酒

淡淡的粉紅色瓶身就宛如花瓣一般。因為好看又好喝而大受女性朋友喜愛的「小百合」是傳統老店Hakutsuru精心釀造的濁酒，材料只有米和米麴。發酵後不經過濾的濁酒呈現白色，並且帶著微微的清爽甘甜和米香十足的柔順風味，就好像米和酵母本身的美味生息在濁酒當中一樣。

具有這些特色的「小百合」最適合味道濃厚的料理。試試看各種搭配是品嚐日本酒的樂趣之一，並沒有規定什麼酒一定要配什麼菜，但從酒和料理之間的平衡去考量的話，一個濃一個淡，感覺上就是有點不太搭調。想要讓兩邊都美味，還是選相配的比較好。

從現在正流行的拉麵去看的話，建議你一定要用豬骨拉麵去配配看「小百合」。剛才說的平衡自然不在話下，由於米的美味成份是谷氨酸，豬肉的美味成份是次黃呤核酸，當這兩種成份碰在一起，口中的美味就會像宇宙大爆炸那樣擴散開來。而且次黃呤核酸可以促進酒精分解酵素的作用，可以讓人比較不容易宿醉或醉得難受。

"Sayuri" is a bottle of milky white unfiltered sake made by Japan's major liquor company, Hakutsuru. Sayuri goes extremely well with any strong-flavored dishes. As for ramen, Tonkotsu ramen is a perfect match with Sayuri, where it provides a great balance in taste and widens the Umami. Since sake contains glutamic acid while Tonkotsu soup contains inosinic acid, the Umami will expand in your mouth when the two flavors collide.



【 小 百 合 】 SAYURI



300ml



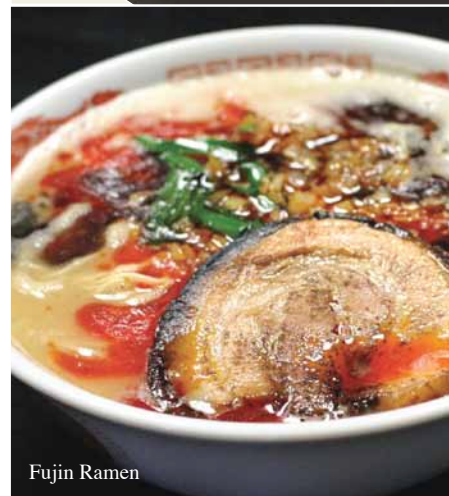
720ml

欣賞春色爛漫的瓶身，
品嚐美味可口的濁酒。
新的季節裡，就用「小百合」乾杯！
剛開始的第一杯，
就作為餐前酒來享用吧。

不使用任何人工保存劑



Ajisen



Fujin Ramen



Men Oh



Kosuke



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

想要自己開拉麵店的各位事業家
想要讓自己的拉麵更好吃的老板們

Sun Noodle 會助你一臂之力 讓你的拉麵店生意興隆！

「高湯、麵條、配料、香味油，要把這四種東西配合得剛剛好，才有辦法做出好吃的拉麵。」Sun Noodle副總經理Sakawaka先生如是說道。然後他又說，就算有好湯，沒有合適的麵條也是枉然，襯托出湯的美味也是麵條的責任。而Sun Noodle之所以會分別做出160種以上的麵條，就是為了在這方面滿足各種拉麵店的要求。



Sun Noodle produces more than 160 types of noodles in order to meet the demands of various noodle/ramen restaurants.



Sun Noodle Data

Factory: Los Angeles, New Jersey, Honolulu

Activities: 160種拉麵專用麵條、高湯、醬料等開發

Production Capacity: 9萬份（三廠合計。一天運作八小時。）

Customers: 以拉麵店為主，出貨地點包括全美40州以上
以及加拿大、墨西哥、中南美各地



Sun Noodle
工廠

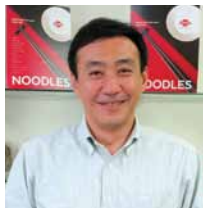
與Sun Noodle 共同邁向生意興隆之路



「每次跟華人老板聊天的時候，經常會對他們新鮮又大膽的想法感到吃驚。不過拉麵是一種很自由的食物，在重視傳統日本味道的同時，試試看前所未有的全新拉麵又何嘗不可？讓我們一起合作吧！」

Let's work together to make new ramen!

Sun Noodle副總經理
Sakawaka先生



Sun Noodle California
1505 West Mahalo Place
Rancho Dominguez, CA 90220
310.764.0100
www.sunnoodle.com
info@sunnoodle.com



Ramen Lab

Nakamura先生是一位經常出現在電視或報紙等媒體上的天才拉麵製作人，而他的研究所就設置在Sun Noodle的New Jersey工廠，領導業界的新拉麵開發以及活動企劃都在這裡進行。

Ramen Lab is led by Chef Shigetoshi Nakamura from educational seminars & extended courses to ramen tastings & private essence events.



Nakamura先生



業務用高湯 業務用高湯 醬料(醬油) 醬料(蔬菜) 醬料(鹽)
(白雞湯) (白豬骨湯)



完全珍藏版

ラーメン RAMEN 拉麵

各家拉麵特徵一目瞭然，你一定可以找到自己喜歡的拉麵店。
LA所有的拉麵店幾乎都網羅了。

現在可說是拉麵熱潮的巔峰期，全世界的人們都在熱切關注著拉麵。
而在這股國際性的拉麵熱潮中，處於最前線的就是 New York 和 Los Angeles 吧。尤其是日本人很多的 Los Angeles，不少拉麵店都會堅持傳統的日本原味而不會去配合美國人的胃口。而另一方面，Hollywood 和 West Los Angeles 則是陸續出現了許多全新風格的拉麵店。

哪一種比較好呢？還是兩邊都去吃吃看呢？那就要看你自己了。

不用再猶豫了，走進這個熱呼呼的拉麵世界中大快朵頤一番吧。



APRIL 2013

Right now, ramen has become the boom all over the world! Here in Los Angeles, you can enjoy tasting the real authentic ramens straight from Japan or ramens with a new twist.



**Fujin
Chashu Trio**
P10



**Men Oh
Tokushima Ramen**
P13



**Ajisen
ABC Ramen**
P10



**Toraya
Chef's Special**
P15



**Santouka
Toroniku Ramen**
P14



**Fujisan
Chashu Ramen**
P10



**Oto Oto
Tonkotsu Shoyu**
P12



**Jidaiya
Spicy Miso**
P14



**Santouka
Tonkotsu Shio**
P14



**Fujisan
Spicy Ramen**
P10



**What's Up Men
Aka Ramen**
P19



**Tokyo Ramen
Tonkotsu Ramen**
P11



**Zetton
Tonkotsu Shoyu**
P19

**Hana-Ichimonme
Chanpon**
P13



**Ajisen
Hokkaido Ramen**
P10



**Oto Oto
Vegetable Ramen**
P12

濃厚
Rich

海鮮

好きな
ラーメンを
探そう!!



J-goods
staff's choice

LA 拉麵 MATRIX

肉

Meat



Tamaya
Meat Lover's
P11

Toraya
Kitakata Ramen
P15



Kotoya
White Ramen
P13



Kosuke
Spicy Ramen
P11



Kosuke
Kuro Ramen
P11



Kotoya
Red Ramen
P13



Tokyo Ramen
Shoyu Ramen
P11



Fujin
Shio Ramen
P10



What's Up Men
Shiro Ramen
P19



Zetton
Tsukemen
P19



Men Oh
Shoyu Ramen
P13



Tamaya
Chanpon
P11



Hana-Ichimonme
Spicy Hiyashi Ramen
P13



Jidaiya
Kaishio Ramen
P14

爽口
Light

• 蔬菜

Seafood and Vegetables

Multiple Locations
Ajisen Ramen
味千拉麵

來自九州熊本
的味千拉麵



Dragon Roll

味千拉麵不但經常推出新菜單，拉麵也都大碗又好吃。例如最近推出的ABC拉麵，點一碗就可以吃到豬軟骨、叉燒和豬肉三種不同的肉；火山拉麵則以獨特香辣大受好評；北海道烤扇貝拉麵中的扇貝是從北海道空運來的，吃起來又香又甜。鮪魚、鮭魚和雞肉等沙拉的沙拉醬都是日本師傅做的，非常美味。照片中一條龍壽司也是不可錯過的一道美食。

Originated from Kumamoto in Kyushu, Japan, Ajisen Ramen offers a wide variety of delicious ramen, sushi, and salads! The popular "ABC Ramen" that has 3 different types of meat as topping in Tonkotsu soup is a must try!



ABC拉麵
Ajisen Best
Combo Ramen

人氣度 Best3

- ★ No.1 ABC拉麵
- No.2 火山拉麵
- No.3 北海道燒帆立拉麵

7days Open!!

Century City
Tel: 310.556.1188
10250 Santa Monica Blvd. #FC-1
Los Angeles, CA 90067
(Inside Westfield Century City Shopping Center)

Irvine
Tel: 949.833.3288
2700 Alton Parkway, Suite 145
Irvine, CA 92606

Rowland Heights
Tel: 626.839.2188
18253 Colima Rd. Unit #104
Rowland Heights, CA 91748

San Gabriel
Tel: 626.281.8388
227 W. Valley Blvd. #108A
San Gabriel, CA 91776

Temple City
Tel: 626.292.3888
9202 E. Las Tunas Dr.
Temple City, CA 91780

East Los Angeles

Alhambra, Monterey Park, Rowland Heights
San Gabriel, Temple City, West Covina

這一帶聚集了將近20家拉麵店，老面孔跟新來的都有，從日本到這裡來發展的拉麵店在考慮連鎖店時都會先調查的就是這個地區。最近有越來越多拉麵店都是日本一流的味道，千萬不能錯過。

West Covina
Fujin Ramen 風神

不折不扣的
正宗豬骨拉麵



雷神拉麵

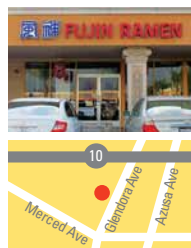
只要有人問我：「你最喜歡的豬骨拉麵是哪一家？」我都會說：「風神」。你會先感覺到一種海鮮的風味，然後接著才是豬骨的甘甜；留在嘴唇上那種黏黏的感覺，證明了這是真正的豬骨湯才有的膠質而不是油脂。湯頭清爽的鹽味拉麵我也相當喜歡。

對了，上次在這裡吃的三明治Panini也不錯呢。

If you want to eat the real authentic Tonkotsu ramen, you must go to Fujin Ramen. The exquisite tastes of the gelatin and sweetness from the pork bone soup base in the Tonkotsu Ramen is definitely our J-goods staff's favorite!



味噌豬骨三寶叉燒拉麵
Chashu Trio



Tel: 626.814.2020
1017 S. Glendora Ave.
West Covina, CA 91790
(Inside Hong Kong Plaza)
Monday Closed

San Gabriel
Ramen Fujisan
拉麵富士山

仔細考慮客人喜好
而進化的豬骨拉麵



香辣拉麵

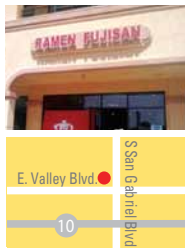
拉麵富士山去年八月在 San Gabriel 開店，他們引以為傲的豬骨湯參考了客人的意見而刻意煮得較為清淡，即使喝光也不會覺得胃脹，嚼勁十足的叉燒肉也是聽客人的意見而做出來的極品。另外，要多油、要多辣、湯要多濃、麵條要煮多軟多硬、兩種叉燒和麵條要選哪一種等等，客人都可以自己選擇。

Create your own unique ramen?! At Ramen Fujisan, you can customize your order based on your desires. Whether it is the amount of oil in the soup base, spice level, noodle texture, or even the type of Chashu meat, they can all be made upon your specific requests.



叉燒拉麵
Chashu Ramen

- 人氣度 Best3
- ★ No.1 叉燒拉麵 \$10.50
 - No.2 香辣拉麵 \$8.50
 - No.3 海苔拉麵 \$8.50



Tel: 626.288.1774
529 E. Valley Blvd. #138-B
San Gabriel, CA 91776
Monday Closed

轟動Alhambra的人氣拉麵店



香辣拉麵

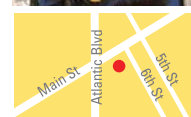
這裡的豬骨湯清澈又香濃，吃過的人都讚不絕口，難怪每天都有這麼多人來排隊。最受歡迎的黑拉麵，細細的捲麵和湯頭非常對味，用黑芝麻和各種佐料炒過的麻油也是Kosuke自創的。用了三種辣椒的香辣拉麵最大的魅力在於那有深度的辣味，人氣也不會輸給黑拉麵。除了拉麵之外也有各種料理可以享用。

Kosuke is a popular ramen restaurant in Alhambra, where it has become a habit for people to wait in line on a daily basis for Kosuke's light creamy pork bone soup. The number one item, Kuro Ramen, includes Kosuke's original black sesame oil.



黑拉麵
Kuro Ramen

人氣度 Best3
 1. No.1 黑拉麵 \$7.95
 2. No.2 香辣拉麵 \$6.95
 3. No.3 雞塊拉麵 \$7.80



Tel: 626.289.8030
 618 W. Main St.
 Alhambra, CA 91801
 Sunday Closed



These cities are number one priority areas for ramen restaurants in Japan that are thinking about opening chain stores here in southern California. Therefore, ramen is also extremely popular in these areas.

Hacienda Heights **Tamaya** たまや

當地日本人的最愛

住在這一帶的日本人都說：「拉麵要去Tamaya吃！」Tamaya的湯都用精選材料細熬慢燉，剩下來的湯也不會留下來用，每一口都非常香醇濃郁，所有的做法也都跟日本完全一樣。最受歡迎的 Meat Lover's 用的是豬骨湯，而且裡面還放了雞肉、豬肉和牛肉，實在是魄力十足。配料豐盛的海鮮什錦麵也令人垂涎三尺呢。

Tamaya is the local Japanese people's favorite ramen restaurant of all times. The popular ramen, "Meat Lover's," uses Tonkotsu broth along with 3 different types of meat as topping: chicken, pork, and beef.

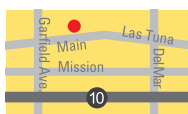


海鮮什錦麵

人氣度 Best3
 1. No.1 Meat Lover's
 2. No.2 海鮮什錦麵
 3. No.3 醬油拉麵



Tel: 626.581.3223
 17142 Colima Rd.
 Hacienda Heights, CA 91745



Tel: 626.458.8388
 645 E. Main St.
 Alhambra, CA 91801



Meat Lover's

Monterey Park **Tokyo Ramen** 東京ラーメン

豬骨湯加捲捲麵 與眾不同的好滋味

很多豬骨拉麵用的都是直麵，不過Tokyo Ramen用的是捲麵。吸一口麵到嘴巴裡面你就可以知道，裹著很多醇厚湯汁的捲麵吃起來有多麼幸福。特製焦蒜又香又酥，總是叫人忍不住把拉麵吃到一滴不剩。這裡的13種拉麵，每一種都會讓人想要吃吃看，想吃壽司或蓋飯的話這裡也有。讓肚子餓一點再來吧。

At Tokyo Ramen, you can enjoy eating curly noodles in the Tonkotsu Ramen. The creamy soup entwined with the noodles, it's a guarantee that you'll find the delicious flavors spreading in your mouth. Tokyo Ramen also offers sushi and bowl items on the menu.

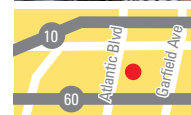


Sushi Set \$10.75~

人氣度 Best3
 1. No.1 豬骨拉麵 \$7.50
 2. No.2 牛尾拉麵 \$11.50
 3. No.3 東京醬油拉麵 \$7.50



豬骨拉麵
Tonkotsu Ramen



Tel: 626.281.0188
 816 S. Atlantic Blvd.
 Monterey Park, CA 91755
 7 days open

極品厚叉燒之香濃拉麵

照片中的叉燒都燉了八個小時所以入口即化，肥肉和瘦肉的比例恰到好處，吃起來又香又甜，與其說它是叉燒倒不如說是東坡肉還比較貼切，搭配整體味道濃厚的拉麵果真相得益彰。要不是因為Oto-Oto是一家居酒屋，恐怕也做不出這樣的叉燒來吧。

Unlike regular chashu topping, in order to provide a soft texture, Oto-Oto's chashu meat takes about 8 hours to cook. Similar to Japanese stewed cube pork belly, the chashu has sweet flavors and a great balance of the fatty meat.



豬骨醬油
Tonkotsu Shoyu

超人氣的紫蘇煎餃



什錦蔬菜拉麵

什錦蔬菜拉麵中放了350g的大量蔬菜，吃一碗就可以攝取到一天所需要的蔬菜量而且對身體又健康，中細麵跟湯的組合也搭配得很完美，總是會讓人唏哩呼嚕不知不覺地就吃完了。其他還有黑芝麻味噌和香辣味噌等五種拉麵，每一種都是不會輸給純拉麵店的道地美味，每一種都可以讓人吃得心滿意足。在氣氛和服務都跟日本一樣的居酒屋Oto-Oto盡情享受美酒跟小菜之後，最後還是要來一碗拉麵才過癮。超人氣的紫蘇煎餃也千萬不要錯過。

The healthy "Vegetable Ramen" is also a must try, where it contains 350g of veggies as topping.

人氣度 Best3

- ★ No.1 豬骨醬油拉麵 \$11.95 R
- No.2 香辣味噌拉麵 \$13.50 R
- No.3 什錦蔬菜拉麵 \$12.95 R

Coming Soon

Oto-Oto West Covina
Tel: 626.966.8300
2686 E. Garvey Ave. South
West Covina, CA 91791

Oto-Oto Monrovia
Tel: 626.359.3000
929 W. Huntington Dr.
Monrovia, CA 91016

Gyoro Gyoro Encino
Tel: 818.205.9267
17401 Ventura Blvd. B21
Encino, CA 91316

全店 7days Open

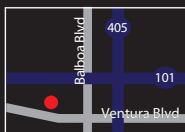
日本超人氣居酒屋連鎖店 Oto-Oto Izakaya Japonaise



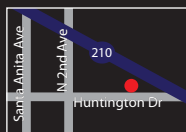
◎Mon - Thu 11:30am - 11pm
◎Fri - Sat 11:30am - 2am ◎Sun 11:30am - 10pm
7days Open **有提供 Lunch!**



Gyoro Gyoro Encino
(Oto-Oto 姊妹店)
818.205.9267
17401 Ventura Blvd. B21
Encino, CA 91316
附有 Full Bar

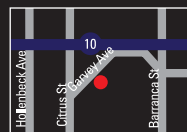


Oto-Oto Monrovia
626.359.3000
929 W. Huntington Dr.
Monrovia, CA 91016
正在申請 hard liquor 酒類執照



下高速公路馬上就可以看到Oto-Oto!

Oto-Oto West Covina
626.966.8300
2686 E. Garvey Ave. South
West Covina, CA 91791
備有各種 hard liquor 可供小酌



下FWY 10後即可抵達

www.ototoorestaurant.com

Happy Hour 3pm - 6:30pm (Mon - Sun) / 10pm - Close (Fri - Sat)

Los Angeles

Little Tokyo, West Los Angeles

這些地方陸續出現許多時髦的拉麵店，有些拉麵也不受日本古老常識的束縛而有一種全新的感覺。Sawtelle一帶，在走路可以到範圍內就聚集了八家店，儼然已經變成了一條拉麵街了。

The new sensations of modern and fashionable ramen restaurants are growing as well. In Sawtelle area, there are about 8 ramen restaurants in walking distance.



Los Angeles / Little Tokyo Hana-Ichimonme 花いちもんめ

配料豐富 豪華什錦麵

什錦麵(ちゃんぽん)就是裡面有多種配料的拉麵。Hana-Ichimonme的什錦麵，清爽的湯頭是用豬骨熬出來的，而蔬菜的甘美和扇貝、蝦子等各種海鮮的風味也都融入其中，每一口都是奢侈的美味，很多人就算麵或配料吃不完也要堅持把湯喝光呢。

搶先季節一步的Hana-Ichimonme也趁早推出了香辣涼麵，除了大塊的烤雞肉以外也有多種配料。

You can enjoy a bowl of "Mixed Ramen (Champon)" in Hana-Ichimonme, where the ramen is topped with a wide variety of delicious ingredients. The pork soup base includes extravagant mixed flavors of the natural sweetness in vegetables and seafood.



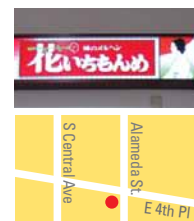
香辣涼麵

人氣度 Best3

- ★ No.1 什錦麵 \$7.95
- No.2 香辣什錦麵 \$8.50
- No.3 香辣涼麵 \$8.75



什錦麵
Champon



Tel: 213.626.3514
333 S. Alameda St. #303
Los Angeles, CA 90013
Little Tokyo Shopping Center 3F
7days Open

Los Angeles / Little Tokyo Men Oh 麵王

被評選為LA Times Best10 Ramen的拉麵

著名專欄作家Jonathan Gold將麵王選進了Best10。麵王的德島拉麵由來自德島的日本師傅親手調理，豬骨和醬油的風味拿捏得恰到好處，五花豬肉也份量十足，這樣的味道是別處吃不到的。用白飯配拉麵是德島當地的習慣，建議您不妨試試看。這裡的東京拉麵也非常道地，手工製作的餃子和炸雞塊也都很受歡迎。

Famous food critic of LA Times, Jonathan Gold, has selected Men Oh as one of the "Best 10" ramen restaurants. Men Oh is the only place where you can enjoy stir-fried pork belly topping and authentic ramen from Tokushima, Japan.



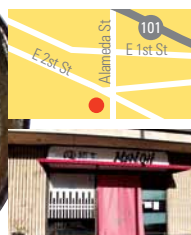
醬油拉麵

人氣度 Best3

- ★ No.1 德島拉麵 \$8.95
- No.2 醬油拉麵 \$7.95
- No.3 豬骨拉麵 \$7.95



德島拉麵
Tokushima Ramen



Tel: 213.687.8485
456 E. 2nd St.
Los Angeles, CA 90012
Monday Closed

Los Angeles Kotoya

一天只賣130碗的 爽口豬骨拉麵

用大量蔬菜和豬骨花14個小時熬出來的湯，賣完他們就打烊。這裡最受歡迎的香辣豬骨拉麵，湯頭醇厚卻又不失清爽，三種辣味程度可自由選擇，醬料是他們在日本研發出來的秘方而使得整碗拉麵更加可口，花4個小時燉出來的叉燒也是極品之作。自家製作的煎餃因為肉汁飽滿又大顆而廣受好評。

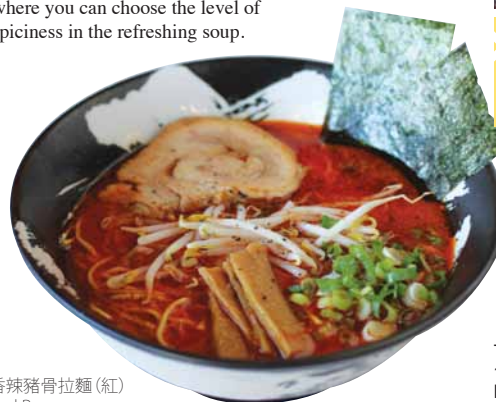
Kotoya only sells a limited number of 130 bowls of ramen each day. The number one popular item is the "Red Ramen", where you can choose the level of spiciness in the refreshing soup.



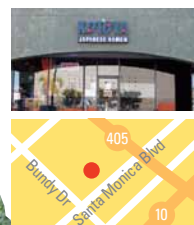
自家製作的煎餃

人氣度 Best3

- ★ No.1 香辣豬骨拉麵(紅) \$8.95
- No.2 豬骨味噌拉麵(白) \$8.95
- No.3 豬骨鹽味拉麵 \$8.65



香辣豬骨拉麵(紅)
Red Ramen



Tel: 310.477.1199
11901 Santa Monica Blvd. #111
Los Angeles, CA 90025
Monday Closed

把另盛的豬頰肉叉燒
放到拉麵上享用吧!



鹽味拉麵

山頭火的美味已經無需說明了。現在最受歡迎的就是豬頰肉鹽味拉麵，一頭豬只有200~300g的臉頰肉本來已經相當貴重，山頭火還把它煮得又香又軟，其他配料也可以自己選擇然後再放到最受歡迎的鹽味拉麵裡面來享用。「呼—，拉麵果然還是山頭火啊！」

Please enjoy placing the separate topping of tender fatty chashu meat (Toroniku) onto Santouka's signature "Toroniku (special pork) Salt Ramen." Since only a small portion can be taken from each pig, this type of pork cheek chashu meat is extremely rare.



豬頰肉鹽味拉麵
Toroniku (special pork)
Salt Ramen

人氣度 Best3
★ No.1 豬頰肉鹽味拉麵
\$10.99 R
No.2 香辣味噌拉麵
\$8.49 R
No.3 叉燒鹽味拉麵
\$9.49 R

※Inside
Mitsuwa Marketplace

Irvine
Tel: 949.733.1101
14230 Culver Dr.
Irvine, CA 92604

Costa Mesa
Tel: 714.434.1101
665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626

Torrance
Tel: 310.212.1101
21515 Western Ave.
Torrance, CA 90501

Santa Monica
Tel: 310.391.1101
3760 S. Centinela Ave.
Los Angeles, CA 90066

South Bay

Gardena, Torrance

有20家以上的拉麵店集中在半徑10miles左右的範圍內，可說是不折不扣的拉麵激戰區。因為有很多日本人住在這裡，許多拉麵店都講究跟日本一樣的味道，拉麵的口味也不會偏於豬骨，種類非常豐富。

Gardena Jidaiya Ramen Dining 時代家

日本的古早味拉麵店

拉麵激戰區South Bay的時代屋開幕即將滿週年。店裡的格調全部都是1970年代的日本氣氛，蓋飯也都使用高級的燒烤美食。

而現在有一種很棒的拉麵在時代屋登場了。它名叫「貝肉鹽味拉麵」，以雞湯為底的鮮美鹽味清湯加上嚼勁十足的粗麵條，配料則有鮑魚、蛤蜊、海螺、紫貽貝、小干貝（閉殼肌）等，充滿海鮮美味的湯頭帶著似有若無的甘甜和恰到好處的油脂，總是會讓人喝到一滴不剩。如此豪華的拉麵一碗竟然只要\$8.95，幾乎是成本價了，不趕快去吃的話恐怕哪一天會漲價呢！？

東京醬油攤販拉麵則是日本人懷念的古早味，以豬骨為湯底的香辣味噌拉麵則是用雞油把濃厚的豬骨湯調製得非常爽口。

Here in Jidaiya, you can enjoy being in a vintage atmosphere of the 1970's in Japan, while having some delicious Tokyo ramen, Hokkaido ramen and many more. Our recommendation would be the new item: Kaishio Ramen (Shell Salt Ramen), where the refreshing taste of 5 different types of clams and shellfishes seeps out in the soup.



札幌香辣味噌拉麵



貝肉鹽味拉麵
Kaishio Ramen

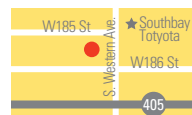
其實時代家是超人氣烤雞串店「Torihei」www.torihei-usa.com的系列店，所以在雞肉的調理方面是完美無缺的。雞肉鬆蓋飯用的醬料是從橫濱的雞平總店帶過來的，18年來總是一點點地加料進去而未曾用完，陳年美味令人驚嘆不已。

Jidaiya is also a sister store of the famous yakitori restaurant, Torihei.



雞肉鬆蓋飯

人氣度 Best3
★ No.1 貝肉鹽味拉麵
\$8.95
No.2 東京醬油攤販拉麵
\$6.95
No.3 札幌香辣味噌拉麵
\$8.95



Tel: 310.532.0999
18537 S. Western Ave.
Gardena, CA 90248
7days Open
www.jidaiya-usa.com

炸豬排拉麵！

在Toraya可以吃到有名的喜多方Kitakata拉麵，香醇美味的鹽味雞湯令人回味無窮。而Chef's Special這碗新的拉麵放了一整塊的炸豬排，不但份量十足，豬排的油溶進醬油風味的湯頭之後整碗麵也變得更香了。營業到深夜12點而且又有豐富的居酒屋小菜，這也是Toraya的獨到之處吧。

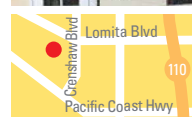
The Chef's Special Ramen is a perfect size ramen, which includes a piece of Tonkatsu as topping! Toraya opens until 12:00am and offers a rich selection of Izakaya foods.



Chef's Special

人氣度 Best3

No.1 喜多方拉麵	\$8.50
No.2 香辣味噌拉麵	\$8.75
No.3 Chef's Special	\$12.50



Tel: 310.530.2749
24231 Crenshaw Blvd. C
Torrance, CA 90505
Monday Closed



Since a lot of Japanese people live around these areas, you can find a wide range of traditional Japanese restaurants that continue with making the most authentic and flavorful ramen.



喜多方拉麵
Kitakata Ramen

J-SPECIAL 新登場 **Pan Asian Kitchen**™

速食麵的先鋒NISSIN推出了新發售的Pan Asian Kitchen系列

馬上就來吃吃看用微波爐做出來的簡單速食炒麵吧!! The pioneer of instant noodles, Nissin, proudly presents "Pan Asian Kitchen" series! They're easy and delicious instant stir-fried noodles.

打開包裝後取出
裡面的配料包和醬料包
Open lid and take out
small packets.



將配料灑到麵條上
加水到容器線為止
Put vegetables on noodles.
Add water to FILL LINE.



微波五分鐘
Cook in microwave
for 5 minutes.



等一分鐘後倒入
液體醬料拌勻
Let stand for 1 minute.
Add liquid seasoning
to cooked noodles.



完成!!
Stir well and enjoy!!



真不敢相信這是速食炒麵的
口感，好像比我在日本吃過的
還要好吃耶！





◀ **Spicy Szechuan Chicken Flavor**
來自台灣的TH小編真情推薦，
又香又辣保證過癮

真的好好吃哦!! 因為是液體醬料，
吃起來的味道跟香氣就好像用
鍋子炒出來的一樣。

▼ **Sweet & Sour Chicken Flavor**
恰到好處的酸甜
讓人吃了還想再吃

▼ **Spicy Pad Thai Flavor**
Pad Thai就是泰式炒麵，
甜辣醬和河粉的組合絕妙無比

▼ **Sukiyaki Beef Flavor**
充滿嫩牛肉風味的
甘美醬料實在太完美了



www.nissinfoods.com

NISSIN FOODS (USA) CO., INC.

Nishimoto Trading 的拉麵世界

有關拉麵的東西
就交給
Nishimoto Trading 吧。
Have everything?
Add “**RAMEN**” to your Menu



在家享用道地生麵

不管午餐、酒後還是半夜，想吃的時候就做來吃吧！紅遍大街小巷的拉麵，今天就在家裡好好享用吧！跟拉麵店一樣的YAMACHAN RAMEN生鮮拉麵，麵條跟湯頭都是真材實料，而且你看做法這麼簡單，味道卻不會輸給上次去吃的那家店呢。

Now you can enjoy the same restaurant-quality ramen by eating YAMACHAN RAMEN right in your own home.

因為是真正的生鮮麵條，口感跟風味都是實實在在的，而且還越嚼越好吃！使用日本製造的最新機器設備和精挑細選的原料生產出來的麵條，真的不愧是YAMACHAN RAMEN！

種類豐富的湯頭口味也令人拍手叫好。醬油、味噌、鹽味、豬骨等等，看那天想吃什麼就吃什麼、愛吃什麼就吃什麼。像是No MSG系列的醬油和味噌，還有濃厚和香醇系列的各種口味，種類多到還真不知道該選哪個才好。

Whether it's the taste and texture of the raw noodles or the rich selection of soup flavors: Shoyu, Miso, Shio, Tonkotsu, it's incomparably delicious!



●Rich Flavor Series

業務用拉麵

想展開拉麵事業的人就到Nishimoto吧！

跟拉麵有關的東西應有盡有 (麵條、高湯、醬料、配料、碗筷、外帶容器)

If you want to start your own ramen business, then visit Nishimoto!



NOODLES



Soup & Soup Base



TOPPING



NON-FOOD



簡單方便 家用速食麵

只要有個鍋子就可以輕鬆完成的速食麵總是很受歡迎，根據不同的配料份量或種類，要當主餐、便餐或點心都可以，實在是一種非常方便的食品。



SHOYU
RAMEN

Shirakiku的速食麵未經油炸處理，一包熱量只有290kcal，跟一般油炸處理的速食麵相比卡路里只有一半，對身體也比較健康。這樣一來我們就可以放心大吃特吃了不是嗎？！Shirakiku的麵條跟蔬菜或肉類一起煮也不容易變爛，風味也很接近生鮮麵條，吃過之後真的很容易就會愛上它。

湯料也是在日本生產的。口味有芳香醬油、醇厚味噌、清香鹽味，以及很多人都說適合酒後的香辣口味。不管是哪一種，他們都遵守著日本料理的基本，一絲不苟地從高湯開始做起，這種美味要如何去呈現也都徹底追求，所以Shirakiku速食麵雖然簡單方便，香氣和味道卻都是實實在在的，只要你吃一口就可以明白。



Instead of the usual deep frying process used in conventional instant noodles, Shirakiku's instant noodles are non-fried noodles. It's extremely healthy and only has 290kcal, which is half of the calories of regular instant noodles. The best part of instant noodles is that you can easily create a delicious meal just by using a pot to cook.

Non-fried!!

Tokusen Ramen

Japanese Style Instant Ramen Noodles

醬油、味噌、鹽味、香辣再加上炒麵，
五種口味好評熱烈發售中。



Shoyu Ramen

Miso Ramen

Shio Ramen

Karami Ramen

Yakisoba

由於保存期限長，做為應急食品也沒問題。多買一些放在廚房吧。



DISTRIBUTED BY
NISHIMOTO TRADING CO., LTD.
SANTA FE SPRINGS, CA 90670
<http://products.ntcltdusa.com/>



●No MSG
Added Series



●Mild Series

Yamachan Ramen
www.yamachanramen.com



千萬不要錯過商機！

日本的拉麵市場規模據說已經達到了7000億日幣，而美國這裡也正在急速成長當中，現在甚至已經有人說，菜單裡面有拉麵跟沒有拉麵的餐廳生意就是不一樣。如果你也想把握住這個大好機會的話，先打個電話給Nishimoto就對了。從麵條、高湯、配料到容器，Nishimoto全部都會幫你準備好，就算你沒有準備煮拉麵的時間，或是店裡面沒有高超的拉麵師傅，你也可以在自己的店裡面提供拉麵。

Nishimoto can help you prepare for noodles, soup, sauces, toppings, utensils, and more. Even if you don't have a professional ramen chef, you can still make delicious ramen for your customers.

LA RAMEN RESTAURANTS LIST

 East Los Angeles	Asahi Ramen 2027 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025	Santouka  3760 Centinela Ave. Los Angeles, CA 90066	Toraya  24231 Crenshaw Blvd. #C Torrance, CA 90505
Ajisen Ramen  227 W. Valley Blvd. #108A San Gabriel, CA 91776	Daikokuya 327 E. 1st. St. Los Angeles, CA 90012	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 132 S. Central Ave. Los Angeles, CA 90012	Umemura 1724 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247
Ajisen Ramen  9202 E. Las Tunas Dr. Temple City, CA 91780	Hana-Ichimonme  333 S. Alameda St. #303 Los Angeles, CA 90013	Silverlake Ramen 2927 W. Sunset Blvd. Los Angeles, CA 90026	Umenoya 24222 Crenshaw Blvd. Torrance, CA 90505
Ajisen Ramen  18253 Colima Rd. #104 Rowland Heights, CA 91748	Ikemen 1655 N. La Brea Ave. Hollywood, CA 90028	Tatsu Ramen 2123 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025	 Orange County
Daikokuya 15827 E. Gale Ave. Hacienda Heights, CA 91745	Ikemen 123 Astronaut E S Onizuka St. #108 Los Angeles, CA 90012	Tsujita 2057 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025	Ajisen Ramen  2700 Alton Parkway. Ste145 Irvine, CA 92606
Daikokuya 111 N. Atlantic Blvd. #241 Monterey Park, CA 91754	Isa Ramen 740 S. Western Ave. #116 Los Angeles, CA 90005	 South Bay	Ebisu Ramen 18924 Brookhurst St. #A Fountain Valley, CA 92708
Daikokuya 1220 S. Golden West Ave. Arcadia, CA 91007	Jinya 2208 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90064	Asa Ramen 18202 S. Western Ave. Gardena, CA 90248	Gomen 7147 Katella Ave. Stanton, CA 90680
Foo Foo Tei 15018 Clark Ave. Hacienda Heights, CA 91745	Jinya 11239 Ventura Blvd. Studio City, CA 91604	Beni Tora 21515 S. Western Ave. Torrance, CA 90501	Jinya 1450 Baker St. Costa Mesa, CA 92626
Fujin Ramen  1017 S. Glendora Ave. West Covina, CA 91790	Kotoya  11901 Santa Monica Blvd. #111 Los Angeles, CA 90025	Bistro Miyoda Noodle House 15915 S. Western Ave. #A Gardena, CA 90247	Kairakutei 17292 McFadden Ave. #L Tustin, CA 92780
Kosuke  618 W. Main St. Alhambra, CA 91801	Kouraku 314 E. 2nd. St. Los Angeles, CA 90012	Eboshi Noodle Bar 2383 Lomita Blvd. #116 Lomita, CA 90717	Ken Ramen 562 W. 19th. St. Costa Mesa, CA 92627
Ramen Fujisan  529 E. Valley Blvd. #138-B San Gabriel, CA 91776	Koraku 14425 Ventura Blvd. Sherman Oaks, CA 91423	Ichiban Ramen 21605 S. Western Ave. #J Torrance, CA 90501	Kohryu Ramen 891 Baker St. #B-21 Costa Mesa, CA 92626
Ramen Yukinoya 1423 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 9100	Men Oh  456 E. 2nd. St. Los Angeles, CA 90012	Jidaiya  18537 S. Western Ave. Gardena, CA 90248	Mentatsu Ramen 688 Baker St. #7 Costa Mesa, CA 92626
Ramen Yukinoya 18230 E. Gale Ave. Industry, CA 91748	Mr. Ramen 341 E. 1st. St. Los Angeles, CA 90012	Kiraku 15472 S. Western Ave. Gardena, CA 90249	Ramen Iroha 2975 Harbor Blvd. Costa Mesa, CA 92626
Ramen Yushoken 815 W. Naomi Ave. #A Arcadia, CA 91007	Onkei Ramen 10942 Weyburn Ave. Los Angeles, CA 90024	Mottainai Ramen 1630 W. Redondo Beach Blvd. #9 Gardena, CA 90247	Ramen Yamadaya 1175 Baker St. Costa Mesa, CA 92626
Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 8450 E. Valley Blvd. #103 Rosemead, CA 91770	Orochon Ramen 123 Astronaut E S Onizuka St. #303 Los Angeles, CA 90012	Ramen Hayatemaru 1644 W. Carson St. Torrance, CA 90501	Ramen Zetton  735 Baker St. #B Costa Mesa, CA 92626
Tamaya  645 E. Main St. Alhambra, CA 91801	Orochon Ramen 220 N. San Fernando Blvd. Burbank, CA 91502	Ramen Iroha 1740 W. Artesia Blvd. Gardena, CA 90248	Santouka  665 Paularino Ave. Costa Mesa, CA 92626
Tamaya  17142 Colima Rd. Hacienda Heights, CA 91745	Ramen Hayatemaru 11678 W. Olympic Blvd. Los Angeles, CA 90025	Ramen Restaurant Ko-Ryu 24631 Crenshaw Blvd. #K Torrance, CA 90505	Santouka  14230 Culver Dr. Irvine, CA 92604
Tokyo Ramen  812 S. Atlantic Blvd. Monterey Park, CA 91754	Ramenya 11555 W. Olympic Blvd. Los Angeles, CA 90064	Ramen Yamadaya 3118 W. 182nd. St. Torrance, CA 90504	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 18315 Brookhurst St. #1 Fountain Valley, CA 92708
Ton Chan Ramen 821 W. Las Tunas Dr. San Gabriel, CA 91776	Ramen Yamadaya 11172 Washington Blvd. Culver City, CA 90232	Santouka  21515 Western Ave. Torrance, CA 90501	What's Up Men  512 N. State College Blvd. Fullerton, CA 92831
 Los Angeles (Little Tokyo & West Los Angeles)	Ramen Yamadaya 15030 Ventura Blvd. Sherman Oaks, CA 91403	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 2015 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247	Shisen Ramen 1730 Sepulveda Blvd. #6 Torrance, CA 90501

J-goods staff's choice 

Orange County

Costa Mesa, Irvine

Costa Mesa的Baker St.最近開始被稱為OC的拉麵街而備受矚目，知名度也僅次於W.LA的拉麵街。這一帶有很多拉麵都是老板堅持自己的風格做出來的，所以可以吃到不少新鮮有趣的拉麵。

Owners in OC area insist on making their own unique styles of ramen. So if you would like to try something out of the traditional box with a new twist of flavors, then take a trip down to OC.



Costa Mesa Ramen Zetton

含有粉圓木薯粉的
超級沾麵



豬骨醬油

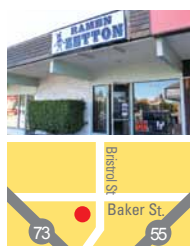
上一期我們介紹了一家充滿驚喜與感動的Ramen Zetton，他們老板還真不是普通的熱情，這次他竟然把珍珠粉圓的木薯粉揉到麵條裡面去了！柔嫩又充滿彈性的麵條加上融合了雞湯和日式高湯的麵湯，每一口都可以感受到小麥的美味。他們的豬骨醬油拉麵雖然也是感動之作，這碗沾麵也一定不會讓你失望的。

At Ramen Zetton, the owner created his own unique kind of noodles by kneading tapioca starch into the dough. The chewy noodles and Japanese style sauce for Tsukemen match harmoniously.



沾麵
Tsukemen

人氣度 Best3	
👑 No.1 豬骨醬油拉麵	\$7.50
No.2 擔擔麵	\$8.50
No.3 沾麵	\$8.95



Tel: 714.241.1625
735 Baker St. #B
Costa Mesa, CA 92626
7days Open
Cash Only

Fullerton What's Up Men

老板的真心跟愛情
吃了你就可以感受到！



豚骨醬油
拉麵(黑)

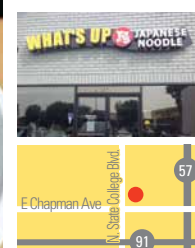
「全LA最好吃！」讓一位日本超有名的廣告製作人這麼說的，就是這一家。Kaz老板真心真意做出來的這些拉麵，真會讓人每天都想來吃。筆者個人最愛的醬油拉麵，老板在下麵之前會特別把麵條仔細揉成彷彿手工製作的捲麵一樣好讓麵條更有嚼勁。大受歡迎的豬骨湯有白、黑、紅三種，每一種都有自己的個性而且充滿了材料的甘美，一點都不油膩。

At What's Up Men, the owner puts a lot of effort and love in making delicious ramen. There are 3 popular types of Tonkotsu broth for the ramen: white, black and red. It's a guarantee that you are going to crave it every day!

人氣度 Best3	
👑 No.1 豬骨鹽味拉麵(白)	\$7.50
No.2 豬骨醬油拉麵(黑)	\$7.50
No.3 香辣豬骨味噌拉麵(紅)	\$8.25



豬骨鹽味拉麵(白)
Shiro Ramen



Tel: 714.526.5966
512 N. State College Blvd.
Fullerton, CA 92831
7days Open

HONDA-YA 的菜單介紹

好寬敞、好便宜、好好吃！因為這三個好而大受歡迎的Honda-Ya，其實很早以前拉麵就已經賣出口碑來了。居酒屋使出渾身解數做出來的道地拉麵，吃吃看吧！

Honda-ya not only offers authentic and reasonably priced Japanese Izakaya dishes in a spacious dinning environment, but their ramen is also exquisite!



加了泡菜的本地屋強力推薦

南蠻拉麵 Namban Ramen \$7.95

南蠻拉麵的細捲麵是Honda-Ya的獨家麵條，醬油高湯和豐盛的蔬菜非常對味。Q-Shu Ramen則以奶油的芳香大受歡迎。無論哪一種拉麵，客人都可以加點玉米、海帶（裙帶菜）和叉燒，想要吃大碗的也沒問題。點一碗大的拉麵，喝完酒之後大家一起吃也不錯呢。握壽司和壽司捲等等，豐富多樣的菜色也是Honda-Ya的特色！

Namban Ramen is soy sauce based broth with vegetables topping, but you can also add any other toppings as you wish.

最近的超人氣料理

照燒乳酪香辣雞肉
Chicken Dynamite \$6.45

本來這是Industry店的季節限定料理，不過因為太受歡迎，以後可能會固定在菜單中。香嫩可口的雞肉和照燒醬、乳酪、辣醬的組合真是太完美了。



手工製作的奶油可樂餅

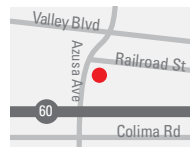
蟹肉奶油可樂餅
Crab Cream Croquette \$4.95

奶油可樂餅最費時的地方其實是醬料的製作，不過Honda-Ya卻都自己來，可見他們真的很用心。對日本人來說，這實在是不可不吃的極品啊。



用木炭烤出來的
香味和滋味就
是不一樣。

豐盛又新鮮的
生魚片拼盤
(5種)



Izakaya Honda-Ya

Tel: 626.964.6777

17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748
7days Open

本多屋!! 全員集合

Honda-Ya Japanese Restaurant

本多屋!!

吃酒、日本酒、燒酒、非酒精飲料

烤雞串、壽司、生魚片

章魚燒、味噌烤銀鱈、油炸豆腐

好大!!

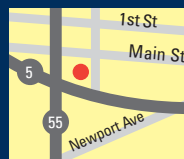
好吃!!

好便宜!!

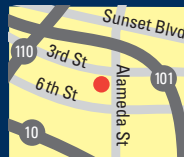
好寬敞!!

好寬!!

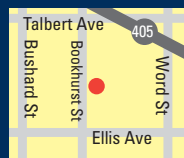
Tustin
714-832-0081
556 El Camino Real
Tustin, CA 92780



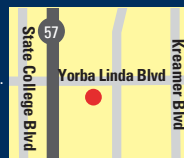
Little Tokyo
213-625-1184
333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013



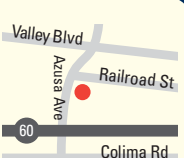
Fountain Valley
714-964-4629
18450 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708



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



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



Industry店
非常寬敞，
就算是30人的團體也大大歡迎!!

J-goods 6月號

特集 **烤雞串**

行家的吃法、美味的餐廳，本集中將統統告訴您。

內容可能有變更情形

J-goods 6月號，預定2013年6月7日發行



AB Shabu Shabu

因為單純所以才好吃

因為新鮮所以才好吃

因為上等所以才好吃

這才是日式涮涮鍋的王道

tel: 626-839-7733 **7days Open**
18217 E. Gale Ave. #B City of Industry, CA 91748



最高級的Angus Beef
敬請享用



吃到飽、燒烤、卡拉OK、運動酒吧
要什麼有什麼的居酒屋

HAPPY HOUR

Tuesday - Saturday
5pm - 8pm

BUFFET SPECIAL

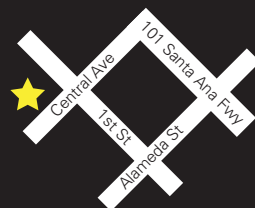
Lunch \$8.50 + Tax
Dinner \$10.00 + Tax
With free soft drinks available on Sunday

OI WAKE

122 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Monday Closed

(213) 628-2678

www.oiwake.com



Located on 2nd Floor
2 Hour Parking Validation



DAISUKE的 美食散步



Asian
noodles!

vol.02

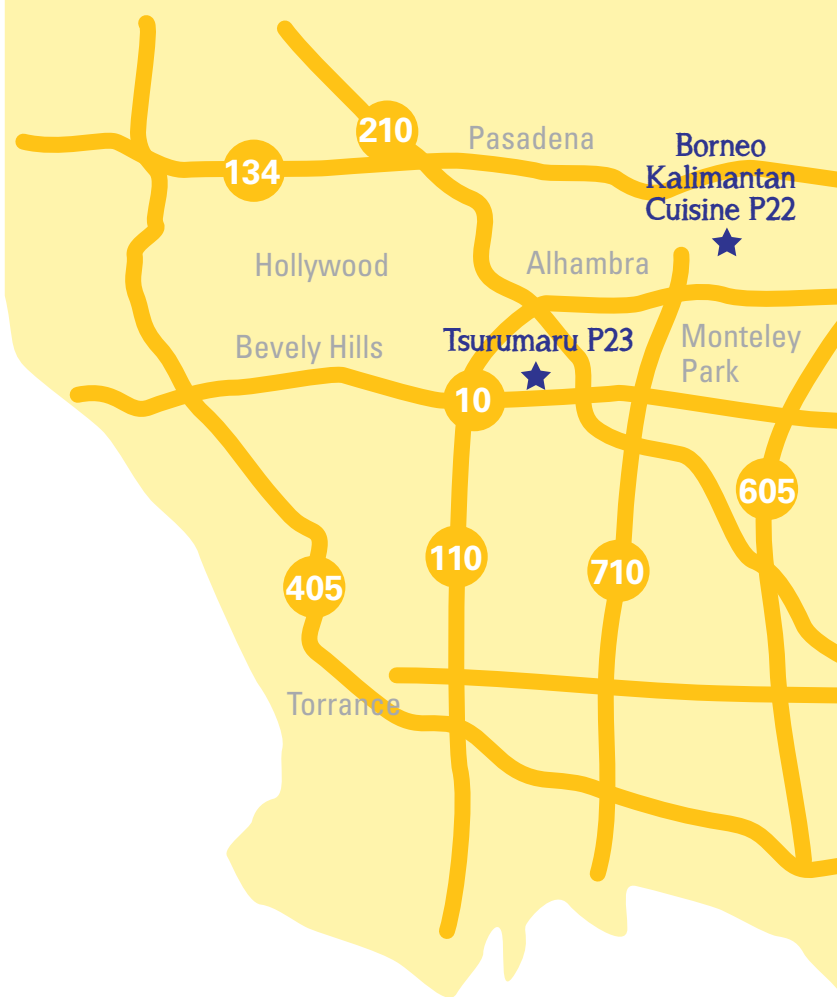
What's after "ramen boom"? Special edition on Asian Noodles!

Nowadays, Japanese ramen has become extremely popular in the U.S. However, there are also many other restaurants in U.S. that serve unique and delicious noodle dishes from Asia, right? I believe that healthy noodles would be the next boom. So in this issue, I would like to introduce delicious and healthy Asian noodles to everyone. The soup for these Asian noodles is not only light and refreshing, but it also provides its individual authentic flavor! I'd be glad if you like it too!

你們喜歡吃亞洲麵食嗎？

亞洲不但有各式各樣的麵食，口味也很眾多和特別。不過現在，越來越多以亞洲麵食為主的餐廳也都在LA的各大地區開張了！

就讓我來為大家作介紹吧！



Rowland Heights

5BOBEE 五波比 Taiwanese Restaurant

絕世好麵： 牛肉麵PK賽冠軍！

五波比在2012年洛杉磯台灣文化節中勇奪冠軍，也就是說這裡的牛肉麵是LA最好吃的，這我當然要去吃吃看囉。他們的牛肉又大又嫩，材料跟香辛料都是精挑細選的，完完全全地重現了台灣料理的傳統風味。花12個小時燉出來的牛肉湯既香醇又爽口，真不愧是LA第一的正宗台灣牛肉麵啊。它的魅力跟日本的拉麵迥然不同，太好吃了！炸排骨飯的排骨外酥內軟，味道也是絕妙無比。真是要謝謝老板啊。

During the 2012 Los Angeles Taiwan Cultural Festival, 5Bobee won first place in the Beef Stew Noodle Competition. You can enjoy the most authentic flavors of Taiwanese cuisines here. The crispy and juicy "Pork Chop Rice" is also a must try!

5BOBEE
Tel: 626.810.6999
1756 S. Nogales St.
Rowland Heights, CA 91748
7days Open

Mimi's House
(sister store of 5bobee)
Tel: 909.860.7989
333 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
7days Open



紅燒牛肉麵

人氣度 Best3

- ★ No.1 紅燒牛肉牛筋麵 \$6.99
- No.2 傻瓜乾麵 \$3.99
- No.3 清燉牛肉麵 / 蕃茄牛肉麵 \$7.50



炸排骨飯

他們的
牛肉又
大又嫩



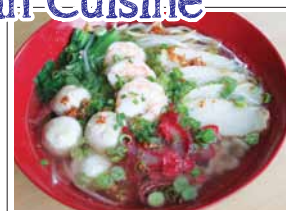
Alhambra

Borneo Kalimantan Cuisine Indonesian Cuisine

印尼的湯麵 還真不是蓋的耶

這種湯麵其實就是所謂的神祕菜單，只要在點餐時跟PF老板說我看了J-goods，你就可以吃到這碗特製湯麵了。清清爽爽的麵湯中帶著一絲甘甜，感覺味道真的非常柔和，PF老板親手擀出來的超粗麵條更是對味到令人五體投地。不管哪一種料理，Borneo原裝進口的各種香辛料都香到不行啊。這家店讓我無怨無悔地愛上了印尼料理，私底下我也常常會來吃。

You can enjoy this "Indonesia Soup Noodle" on the secret menu simply by telling the owner, P.F., that you've read J-goods Magazine. At Borneo Kalimantan, the noodles are all hand-made and its unique flavors are a perfect match with the soup.



Indonesian Soup noodles

人氣度 Best3

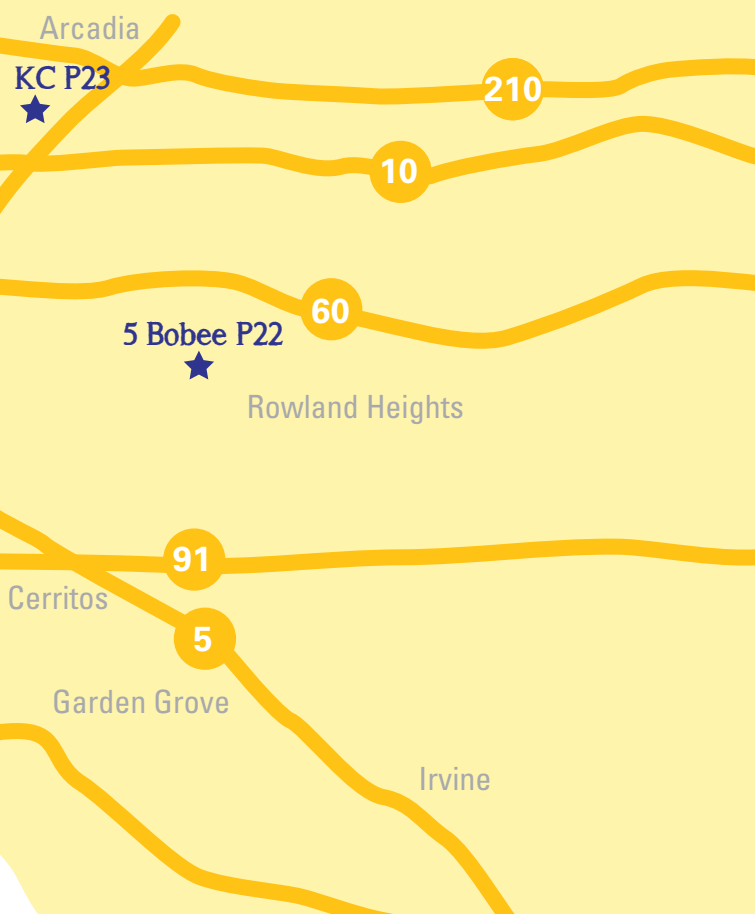
- ★ No.1 Mie Hokkian \$6.75
- No.2 Kalimantan Pan Fride Noodle \$7.50
- No.3 Indo Chicken Curry Soup \$7.50



Borneo原裝進
口的各種香辛料都
香到不行啊



Tel: 626.282.4477
19 S. Garfield Ave. #A
Alhambra, CA 91801
Monday Closed



Arcadia

Kara Kara Tei

唐々亭 (KC龍派Hair Studio)



好辣，
但是好好吃

真希望唐唐亭快點來啊

轟動關西的 超人氣香辣沾麵店 要登陸美國了嗎？

Kara Kara Tei 的香辣沾麵以四種辣椒和芝麻醬聞名遐邇，在日本也經常被媒體介紹。不過你知道嗎？他們的老板竟然就是Arcadia的美容院 KC 龍派的人氣美髮師Mr.Ryuji！聽說這家超強的拉麵店即將登陸美國，我真的是迫不及待，但沒想到Mr.Ryuji還特地為了我而請我到他家裡去吃呢！！

Did you know that Mr. Ryuji, famous stylist from KC Long Pai, is also the owner of the popular spicy Tsukemen restaurant, "Kara Kara Tei" in Japan? This time, Mr. Ryuji kindly invited me to join his party at home and I had a chance to try his signature spicy Tsukemen!



<http://karakartei.jp/index.html>



Mr.Ryuji的
身邊總是
熱熱鬧鬧的



KC 龍派 STUDIO
Tel: 626.254.8580
1 W. Duarte Rd. #H
Arcadia, CA 91007
Tuesday Closed

Los Angeles / Little Tokyo

Tsurumaru Udon Honpo

Udon Restaurant 鶴丸鰻鮓本舖

在日本有50家店面以上的烏龍麵連鎖店已經登陸美國了

我在日本的時候常常去Tsurumaru，因為他們的烏龍麵（烏冬）道地好吃又便宜，知道他們在小東京開店時我真的好高興。

Tsurumaru是全自助式的，決定吃哪一種烏龍麵之後選擇自己喜歡的天婦羅或飯糰等附菜，然後再端去結帳就可以了。肚子很餓的話就多拿一些，口袋裡沒什麼錢的話就少拿一些。

With over 50 locations in Japan, Tsurumaru, a self service udon chain restaurant has finally arrived in Los Angeles! Now you can enjoy genuine Japanese udon dishes that are not only healthy and delicious, but also at quick services and low prices.

Tel: 213.625.0441
333 S. Alameda St. #301
Los Angeles, CA 90013
(Little Tokyo Galleria Mall)
7days Open



人氣度 Best3
★ No.1 Kitsune Udon \$4.75~
No.2 牛肉烏龍麵 \$5.00~
No.3 烏龍涼麵 \$4.00~

牛肉烏龍麵
份量十足



Kitsune Udon



You can get
free KAKIAGE
with coupon ➡ P28



又香又酥又大塊的
什錦炸蔬菜

沒錯！在日本
就是這個味道！
太棒了。



對！！
店面跟內裝
就是這個樣子，
跟日本完全一樣，
好懷念啊！！



得知這裡用的是最高級的麵粉，麵條也是他們自己在店裡面做的時候真的讓我驚嘆不已，而且湯的做法也跟日本一模一樣。這裡最受歡迎的烏龍麵就是\$4.75起的Kitsune Udon，煮得香甜柔嫩的油炸豆腐實在太好吃了。\$5起的牛肉烏龍麵份量十足，\$4起的烏龍涼麵也很適合接下來的季節。不過對我來說呢，又香又酥又大塊的什錦炸蔬菜\$2是一定要的，不管沾湯吃還是直接吃都很棒。

At Tsurumaru, you can simply choose the type of udon, tempura and add side dishes like rice ball anyway you like. Lastly, checkout altogether with the cashier.

From Publisher

J-goodsに英語が入りました。

昨年の12月号で、プレゼント付き読者アンケートを行った。2010年のアンケートと比較して目に付いたのが、英語人口の増加と、情報収集方法をネットと口コミとした回答の増加だった。口コミの中には、口コミサイトも含まれていると考えると、“情報はインターネットから”は、今や常識なのだろう。因みに、アンケートに答えた人の平均年齢は、前回とさほど変わっていない。

英語人口の増加について考えてみると、確かにここ数年、「この店に来るのは中国人と私くらいだろう」などと考えていたような、かなりマニアックな店でも、白人やヒスパニック等のいわゆるアメリカ人を伴って、食事をしている中華系を見かけることが多くなった。もちろん英語で楽しそうに会話をしている。アメリカ人もチャイナマネーに興味があるから、魚心あれば水心で、お互いが歩み寄っているのかもしれない。

中華系移民の増加に伴い、この地で生まれたいわゆるABC (American Born Chinese) も増えている。10年くらい前までの移民は三世同居が多く、ABCの子供に対しても徹底して、中国文化と中国語を教える家庭が多かったと聞く。しかし、2000年以降の比較的若い世代の移民達は、子育ても含めて、敢えて家庭で英語を使う。

この若い移民の多くは、大陸で大成功を収めた親の子供達、「光二代」「富二代」と言われる、桁外れな富裕層だ。考え方も価値観も、古い層の移民達とは大きく違う。

そんな彼らに、リーチするのはどうしたら良いのだろうか？

大陸出身者には、現在J-goodsで使っている「繁体字」ではなく、「簡体字」を使うべきなのだろうか？確かに、最近フリーウェイ沿いで見かける中国語のビルボードに、簡体字が登場している。しかし、彼らがこの地で敢えて英語を使おうとしているのであれば、英語でもリーチは出来ることになる。

まずは、要約文ではあるが、J-goodsに試験的に英語を入れることにした。これにより、新しい富裕層に、少しでも日本の本当の姿を伝えることが出来ればと思う。



土橋 八恵



Until 4/30/2013

facebook 特別優惠!!

Get 20% OFF Coupon & 免費炸蝦天婦羅一根!!

check-in



shrimp tempura

請先打開你的電腦或智慧手機!



登入facebook (沒有帳號的話要去註冊哦)

到 Sushi Boy USA 點 Welcome

看到粉紅色海報之後點右上角的「Like」

拿著印出來的 20% OFF Coupon 到附近的Sushi Boy

接下來是在 Sushi Boy 店內!



用智慧手機進入 facebook

打卡 (Check in) 並放上市內菜單的照片

把智慧手機的畫面拿給櫃檯人員看

免費送你一根炸蝦天婦羅



Like



20% OFF COUPON

歡迎到www.sushiboy.net加入會員 多種優惠等你來拿!



SUSHIBOY®

VOL.01

TRACY

Fun Fun

本專欄由喜歡美食和漂亮小東西的
Tracy擔任，保證精彩有趣！

Hello everyone!

HELLO! 我是剛加入J-GOODS行列
沒多久的TRACY!
如果大家有任何有關美食或有趣的
資訊，也請大家跟我分享囉！

EMAIL: TRACY@J-GOODS.US

My name is Tracy and I'm a new
staff at J-goods Magazine!
If you know any latest popular
trends, foods or fun events,
please share with me! Thank you!

Kanpai Japanese Sushi Bar & Grill

從日本直接空運而來的正宗神戶牛 說不定你也可以吃得到?

美國的Kobe Beef是用日本的神戶牛配種之後在美國飼養的牛，跟日本當地一年只有2000頭能夠被認為神戶牛而賣到市場上的牛是不一樣的。由美國媒體評選出來的「世界上最高貴的9種食物」神戶牛便名列其中，由此可見神戶牛是多麼高級的食材。

而現在，你可能有機會在Kanpai吃到直接從日本空運而來的正宗神戶牛了！只要想吃的人夠多的話，Miho老板說「那我們就賣吧！」

Since there are only a limited number of 2000 cattle of real Kobe Beef from Japan, this type of meat is rare and expensive. But if you are interested in trying Kobe Beef, then please go to Kanpai Japanese Sushi Bar's Facebook fan page and click "Like"!



日本空運而來的
正宗神戶牛



想在這一生中至少吃一次
正宗神戶牛的人

到 Kanpai
Japanese Sushi Bar
按一下「Like」吧。



Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
kanpai-sushi.net
7days Open LAX附近



Tokyo Shabu Shabu

品質最好的涮涮鍋 我終於吃到了！

就跟他們標語寫的一樣，「We sell quality」。所有東西真的都是最優質的，醬料幾乎都是日本製造，蔬菜也很重視品質，肉類則是等客人點了之後才開始在店裡切，鮮度跟風味真的是截然不同！高湯有20種以上的口味可以選，而我選的是壽喜燒口味。

「這是我對日本餐廳的挑戰。」就像Darren老板說的那樣，他們的清潔、服務以及店內裝潢的格調等等，不管從什麼地方去看都不會輸給我日本看過的餐廳。

Tokyo Shabu Shabu has the largest selections of Angus and Kobe Beef, up to 7 different beef cuts. You can enjoy high quality meat with premium ingredients here.

鮮度跟風味真的
是截然不同！



Spring is here! Our 2 best seller beef:
Certified Angus Beef Ribeye and
Snake River Farm Kobe Chuckeye are
2 of our signature beef and on
promotion in April and May. Free
drinks with any order of our signature
beef entree



Darren老板說：
「我們特別講究的就是品質。」

SRF Kobe Rib Eye用的是最高級的霜降 Kobe Beef，每一口都可以深深地感覺到牛肉的滋味和脂肪的甘甜，這真的是我人生當中吃過最好吃的肉了。

我真的沒看過這麼漂亮的
肉！Angus和Kobe的
切片還有七種部位呢。❤



- ◎2009年 Yelp.com Best of Japanese
- ◎2010年 Insiderpages.com Top 5 Japanese Restaurant
- ◎2010年 Zagat.com Rated Excellent For Food
- ◎2012年 Best Japanese Restaurant in Monterey Park



Everyday Happy Hour

豐富多樣的\$1菜單！

- 5:30pm – 6pm and After 9pm (Mon-Fri)
- 3pm – 6pm (Sat & Sun)

7days Open



Pasadena
Tel: 626.844.7355
345 S. Lake Ave. #101
Pasadena, CA 91101



Monterey Park
Tel: 626.282.6795
141 N. Atlantic Blvd. #100B
Monterey Park, CA 91754



Rowland Heights
Tel: 626.810.6037
1330 S. Fullerton Rd. #108
City of Industry, CA 91748

Dazzling Nail Salon

你看你看，這樣的話
上班也沒問題吧！

Manami小姐是一位在美國和日本都很知名的美甲師，而且還擁有Cosmetology的專業執照，聽到Arcadia的Dazzling Nail Salon就可以體驗到她的Nail Art，我馬上就跑過去了！

Today I went to Manami's salon!
She's a licensed cosmetologist in the U.S.!

30% off Gel Nail (限前十名)

J-goods讀者專屬優惠 只要說
「我看了J-goods！」即可



主題是適合職業
女性的成熟可愛
Otona kawaii!!

careful work



用超人氣的中間色系列
(Pastel Color)畫出現在
日本流行的反法式指甲



接下來這一個月，
每天光是看自己的
指甲就好Happy囉！

只有一個指
甲畫成條紋，
這種有點不一樣的
調皮我很喜歡！

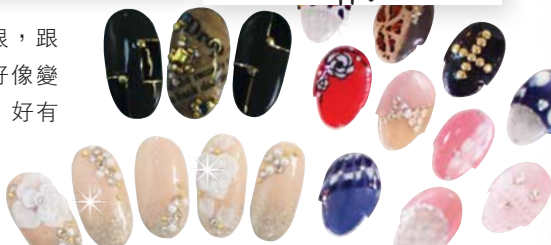


finished

哇！好有格調又好可愛！

這樣的指甲在公司就不會太顯眼，跟上班用的套裝也很搭調，感覺我好像變成了一個面面俱到的超級OL。嗯，好有日本味啊！

Finished! These designs fit me perfectly
as an office lady!



Salon & Nail Artist Info

Dazzling Nail Salon / Manami

Manami小姐曾經在Beverly Hills和Santa Monica從事指甲彩繪，很多名媛都會指名找她，所以她很擅長豪華亮麗的Gel Nail。這些名媛之所以會一直指名Manami小姐，是因為她不但擁有出眾的品味和技術，也會考慮客人手指和指甲的健康狀況而用最安全的方法細心保養。不但如此，Manami小姐也會傾聽客人的意見，根據客人的指甲形狀、喜好和預算來建議適合的指甲造型，真的非常專業又周到呢。

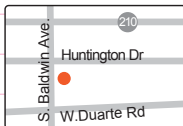
Manami always takes careful considerations on the health conditions of customer's fingers and nails ahead of time, in order to provide the safest and attentive treatments. Many of her clients are celebrities in Beverly Hills and Santa Monica.



預約時別忘了指名
找Manami小姐哦！

Dazzling
NAIL SALON

Tel: 626.898.0063
910 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 91007
www.DazzlingNailSalon.com



Kawaii,
Chic Elegant
Glamorous

Dazzling
NAIL SALON

Exclusive Artistic
Japanese Designs



Appointment for Manami

Tel: 626.898.0063
910 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 91007
www.DazzlingNailSalon.com

All nails designed by Manami Sugahara

Asian Drama Report

這個新專欄將介紹中日韓的連續劇，
內容都是YD愛怎麼寫就怎麼寫。如有偏頗，尚請多多包涵。

四月登場的新日劇

因為在製作J-goods四月號的時候這些連續劇都還沒開始播放，這一期我決定暫停介紹中韓的連續劇，好好把這些日劇的事前評價和我自己的期待整理出來給大家。

Starting from April, I would like to introduce everyone to various Japanese dramas by providing sneak previews and my expectations for each drama.

非看不可

神探伽利略2

從四月開始，每星期都可以看到福山雅治耶！這樣一來上班也起勁多啦！相貌堂堂、運動萬能、聰明睿智，總而言之就是完美無缺的福山雅治飾演一位名叫湯川學的物理學者怪人，在劇中他將和扮演警視廳女警的當紅演員吉高由里子合作，一起去解決各種困難的事件。說到這裡，我覺得上一部的福山真的好帥，帥到實在是沒天良，但他根本就不是怪人，而是一個很認真地去解決事件的大好人。這部連續劇，說穿了就是一位超級大帥哥很努力地去解決事件的福山雅治宣傳片，不過故事情節曲折離奇，很好看就是了。不管怎麼說，神探伽利略的電影版也將在今年夏天公開上映，對福山迷來說實在是「凍未條（受不了）」啊！



<http://www.fujitv.co.jp/galileo/pre/intro.html>

This is a story about a handsome but eccentric physicist (Masaharu Fukuyama) and a female detective working together to solve various cases.

篠原涼子變成了鬍子女生？

最後的灰姑娘

睽違連續劇主演七年的篠原涼子，這次飾演一位過於熱心工作而變成了男人婆的39歲女性。的確，我有時候也會太專注於工作而忘了自己是女人，然後發現自己的一舉一動簡直就跟歐吉桑沒什麼兩樣。這部連續劇就是把這種女人跟藤木直人、三浦春馬這些同世代和年輕一輩的帥哥放在一起的愛情喜劇。因為不管怎麼演都是俊男美女之間的故事，跟我自己實在扯不上關係，不過我對這樣的設定還是有點共鳴，所以對這部戲滿期待的。



http://www.fujitv.co.jp/Last_Cinderella/index.html

The main character (Ryoko Shinohara) is a woman who overly devoted herself into work and became a woman who not only forgets about her looks and femininity, but her female hormones are also starting to decline as well.

由當今的收視率女王米倉涼子主演

35歲的高中生

新學期，一個高中三年級的班上轉來了一位35歲的高中女生。米倉涼子演的是一個18年後復學的高中生，她用她破天荒的力量把蔓延在現代高中的黑暗全部破壞殆盡。據說劇情是這樣的。個性突出又強烈的角色現在可以說最適合米倉涼子來演，我想她一定可以演得讓觀眾覺得很痛快吧。令人意外的是，米倉涼子最近演的連續劇很少跟戀愛有關，不過我想這樣也好。這部連續劇我決定要看了。



<http://www.ntv.co.jp/35jk/>

The current top actress with high TV broadcasting rate, Ryoko Yonekura, takes the role of a 35 years old female who returns to being a high school student 18 years later. I will pay extra attention to her transformation in doing cosplay.

J-Classified

商務 business

原鄉人旅遊專車 一日遊專家

Tel: (909)615-8800
機場接送、旅遊包車
安全、整潔、舒適、親切
全新8人座休旅車、高額保險。
TCP-27382p
Email: lsshuttle@gmail.com

Peter So (蘇)

Realtor, Real Estate, Marketing,
Consult
Lic#01371892
•Residential
•Commercial
•Industrial
•Retail Store
•REO
•Short Sale
Cell 626.757.2488
Email peterso@yahoo.com

徵人啟事 help wanted

Sushi Kosu in Diamond Bar

Sushi helper wanted. No
experience needed. people with
motivation. Must have ss# and
food handlers card. Can work
Tue.~ thurs.
Contact Brent at (626)257-6061
and leave a message.

J-goods Magazine

Intern wanted. Computer literacy is
a must. Must be bilingual in English
and Mandarin or English and
Japanese. Office is in Torrance and
this is an unpaid internship.
Email: info@j-goods.us for more

A nice roommate wanted

A clean room is available in
Lomita \$650 per month
including utilities and Free Wi-Fi
Plus \$15 for house cleaning.
Close to Japanese supermarkets
E-mail: dai_hat@yahoo.co.jp

徵人啟事、房地產資訊、活動訊息等包 羅萬象的分類廣告欄

隔月發行 (偶數月)

費用: \$25 / 40字 / 英文為80字, 含標點符號
(不含電話號碼與電子郵件) / 兩個月份
刊登語言: 中、英、日
(如需翻譯, 一種語言\$10)
照片刊登: 照片或標誌一張\$10
受理方式: info@j-goods.us 限電子郵件
請在標題中填入「Classified」,
註明地址、姓名和電話後將您想
要刊登的內容寄給到上述電子郵件即可。
付款方式: 限Check。事先付款。
收款人: Zipangoods U.S.A., Inc.
438 Amapola Ave. #235,
Torrance, CA 90501

刊登費用一律不退款。逾期未付款者將不予刊登。
如有Return Check之情形, 必須另行支付\$25。
四月號截止日期: 2013年5月28日前必須寄達

注意事項

對於刊登之內容J-goods概不負責, 我們也可能會視內容
而拒絕刊登。徵人啟事必須符合聯邦與加州的機會平等雇
用法, 限制年齡、性別、宗教或學歷等之內容在法律上是禁
止的。

J-Classified is only providing classified ad services.

We are not responsible for the actions the sellers takes, before,
during, and after the classified ad, typographical errors, miss-prints,
loss of merchandise/money, damage or failure of equipment, due
to your action to this classified ad.

Use of here is at your own risk, and content is presented 'As-Is'.
We are not responsible for any actions in a classified ad.

優惠券請從這 裡剪下來使用!

クーポンはここから切り取って使ってくださいね!



1 Free Vegetable Tempura "Kakiage" Topping With purchase of any udon. Dine In Only.

Please bring this coupon to receive this deal. This coupon can only be used once.
This offer cannot be combined with any other offer.

J-COUPON Expires: 5/5/2013

Tsurumaru Udon Honpo

T. 213.625.0441 A. 333 S. Alameda St. #301 Los Angeles, CA 90013 (Little Tokyo Galleria Mall)

Free Soft Drink

With a purchase of Certified Angus Beef Ribeye or Snake River Farm Kobe Chuckeye.
Dine In Only. This offer cannot be combined with any other offer.

J-COUPON Expires: 5/31/2013 **Tokyo Shabu Shabu** 7days Open

Pasadena T. 626.844.7355 A. 345 S. Lake Ave. #101 Pasadena, CA 91101	Monterey Park T. 626.282.6795 A. 141 N. Atlantic Blvd. #100B Monterey Park, CA 91754	Rowland Heights T. 626.810.6037 A. 1330 S. Fullerton Rd. #108 City of Industry, CA 91748
---	---	---

10%OFF

Limited to the first 20 parties only. Discount on entire bill per party. Dine In Only.
Please bring this coupon to receive discount. This coupon can only be used once.
This offer cannot be combined with any other offer.

J-COUPON Expires: 5/31/2013

Fujin Ramen

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

30%OFF on Gel Nails

Limited to first 10 people who call in & make an appointment with Manami only.
This offer cannot be combined with any other offer.

J-COUPON Expires: 5/31/2013

Dazzling Nail Salon (Manami Sugahara)

T. 626.898.0063 A. 910 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 91007

10%OFF

Your entire bill & free upgrade on flavored teas. Dine In Only.
Please bring this coupon to receive discount. This coupon can only be used once.
This offer cannot be combined with any other offer.

J-COUPON Expires: 5/31/2013

Monja Taike

T. 626.839.3355 A. 18558 E. Gale Ave. #108 City of Industry, CA 91748



J-girls Collection Winner 9/7/2012 @ J's Hair Studio & Academy



讀者模特兒優勝者 **Shawna Collier**
在嚴正公平的評審下脫穎而出的
Kawaii美眉。

PHOTO: J's Hair Studio



BEN CHAN
PHOTOGRAPHY



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

J-goods

www. j-goods.us

Hiiii (waves hand) how is everyone?! :) I am Shawna Collier!! I am 24 years old and I am going to tell you all about my experience in participating in my first big runway show! Prior to me being able to participate in this event I partook in a model competition that Lisa and ken YAMASAKI and J-goods were hosting at J's Hair Studio! When I had found out that I won I was ecstatic! I've always wanted to model and have been told that I should model but never pursued it until now. I am sooooo grateful to have been a part of Lisa Yamasakis show. I absolutely adore her and her work. My advice to anyone scared or unsure of themselves when it comes to their dreams is to just go for it! There is no harm in trying. Just do it! You only have one life to live and you are in complete control of it. Thank you j-goods, Lisa and ken Yamasaki and everyone at j's hair studio for allowing me to live my dream. I am forever thankful.
---with lots of love Shawna xoxo

Shawna

Shawna 以模特兒的身份在 J's Hair Studio的
時裝秀(2013年1月)中登台。



J's Hair Studio & Academy
Tel. 626.964.4666
17352 Colima Rd.
Rowland Heights, CA 91748

日本のこの冬は、長くて寒くてどうなることかと思っただけ、ちゃんと春はくるんだなあ、と嬉しくなる今日このごろ。冬の間、



じっと力をためていた花が、時がくると、一斉に開く。きのうは殺風景だった道に、今日は桜が咲いていたり。

命の輝きにみちた季節、むずむずと元気になって、なにかを始めたくなるのは、きっと私だけではないはず!・・・うーん、まずはとりあえず、散らかった家の整理から!?

中田よう子

今年日本の冬天又冷又長、心想再這樣下去怎麼得了的時候，春天還是乖乖地來了，真是讓我鬆了一口氣。在冬天這段期間蓄勢待發的花兒們，時機一到，全都不約而同地綻放開來。昨天還很煞風景的那條路，今天卻點綴了好多櫻花。

在這個充滿生命光輝的季節，會覺得自己也變得生氣勃勃而躍躍欲試地想要開始做些什麼的，應該不會只有我吧！嗯…，還是先把亂七八糟的家裡整理一下再說？！

Yoko Nakada

息子の卒園式、入学式。そしてひいおばあちゃんの七回忌。今年はちょうど同じ時期にやってきました。さすがに台湾から



持ってきた十年前のスーツはもうきつくて(かなり太った)、これを機に新しい礼服を買いました。うまい店員さんの話に乗ってしまっ、自分には結構いい値段がする亀梨和也モデルに手を出しちゃいましたが、やっぱ格好いいっすね。(大満足)

Huang shuijiong

兒子的畢業典禮、開學典禮，然後還有曾祖母的七回忌。這些行事剛好都在今年這個時候接踵而來，而我從台灣帶過來的那套十年前的西裝也已經撐不下去了（胖很多），所以就趁這個機會買了一套新的禮服。店員給我的感覺很好，所以我也就聽了她的話，選了龜梨和也代言的那一系列。價格對我來說雖然滿貴的，不過穿起來果然還真帥耶。（超滿意）

黃世忠

日本にきていただいたものの中で本当に嬉しくないのは、花粉症。一番好きだった季節が春だったのに、最近はずらけて春が怖い。桜の花びらが散る路を自転車に乗って走りたい。私の花粉症はお返します。



金 智恩

在我來到日本之後收到的東西當中，真的讓我很不高興的就是，花粉症。春天明明是我喜歡的季節，但最近卻讓我覺得很難受而且很恐怖。我也好想騎著腳踏車穿梭在滿地櫻花瓣的路上。花粉症可以還回去嗎？

KIM Jieun

일본에 와서 생긴것 중, 정말 괴로운 것이있다면 바로 꽃가루 알레르기. 가장 좋아하던 계절이 봄이었는데, 이젠 봄이 싫어지기까지 한다. 벚꽃잎 흩날리는 그 길을 자전거타고 달리고 싶다. 내 알레르기, 가져가주세요.

김지은

今号では、いつものことながら沢山のラーメンを食べさせて頂きました。最近ではどんぶりを見ただけでどこのラーメン店かわかりますし、たぶん目隠しをして食べてもどこのラーメン店の味かわかるような気がします。でも日本にはもーと沢山の美味しいラーメン店があるので、たまには日本に帰りたい!!



さて、次は焼き鳥特集ですよ!お楽しみに。

服部 大輔

這一期我還是跟平常一樣吃了好多拉麵。最近我只要看到碗就知道是哪一家拉麵，就算把我的眼睛遮起來吃，我大概也知道這是哪一家拉麵的味道。不過日本有更多更多更好吃的拉麵，偶爾我也好想回日本啊！！

下一期是烤雞串特集，別忘了來拿哦！

Daisuke Hattori

先月、休みを取り、ブラジル、アルゼンチンに世界三大滝のイグアスの滝を見に行ってきました。感想は、すごい一言、なんだか、自分の小ささを感じてしまう旅となっていましたかも。でも、ブラジルもアルゼンチンもワインは素晴らしかったです!!(ワイン好き)



沖 志保

上個月我請了幾天假，去巴西和阿根廷看了世界三大瀑布之一的伊瓜蘇瀑布。我的感想只有四個字：太壯觀了。感覺這趟旅行好像變成去感受自己在這個世界上有多渺小的旅行似的。但不管巴西還是阿根廷，葡萄酒都太好喝了！！

(我愛葡萄酒)

Shiho Oki

母と一緒に自宅の近くの Descanso Gardensへ遊びに行きました。日本庭園で、美しい白い桜とピンクの桜の下でサ



ッポロビールを飲んだり、焼き鳥を食べたりし、本当に日本のような「お花見」ができて、春を感じていたのはすごく嬉しかったです。皆さんはたぶん「ロスで本物の桜が見られるの?!!」と思っているでしょうが、実はロスには色々な桜祭りがあります。Encinoの Balboa Parkもお勧めですよ。このチャンスを見逃さないで!

Tracy Ho

This past weekend, my mom and I took a trip down to Descanso Gardens close to our house. I was really happy to be able to enjoy the feeling of spring and enjoy real Japanese style “Ohanami (cherry blossom viewing event)” by drinking Sapporo beer and eating Yakitori under the beautiful white cherry blossoms in the Japanese garden at Descanso. I guess everyone might wonder: “Can we actually see real cherry blossoms in LA?!”, but to be honest, there are a lot of cherry blossom festivals in LA. I also recommend Balboa Lake in Encino as a must-visit place. So don’t miss the chance to see beautiful cherry blossoms!

Tracy Ho

在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

開始分發Reward Card

Jidaiya 時代家

位於Gardena的拉麵店 Jidaiya, 將從4月1日開始分發上次廣受好評的Rewards Card。只要集滿三個用餐的蓋章下次便可享有 \$3 off 優惠, 集滿12個蓋章就可以免費吃一碗拉麵。



310.532.0999
18537 S. Western Ave. Gardena, CA 90248

正式開始發售Pan Asian Kitchen

Nissin

Cup Noodle 的知名老牌 Nissin已經正式開始發售Pan Asian Kitchen, 這一系列的速食炒麵用的是特製的液體醬料, 吃起來的口感和風味真的很像炒出來的麵。



NISSIN FOODS (USA) CO. INC.
2001 W. Rosecrans Ave. Gardena, CA 90249
www.nissinfoods.com

PRESENT

Dazzling Nail Salon

讀者好禮!!

在Arcadia全新開幕而且有一位日本美甲師Manami小姐在的美甲沙龍Dazzling, 要把可以保持指甲健康美麗的 Blossom Cuticle Oil 送給三位讀者。



參加辦法

註明地址和姓名, 以

「Dazzling」為標題發e-mail 或 Fax給我們即可。

參加者須在

5/20/2013前發出e-mail 或 Fax, 中獎者我們會親自連絡。領取獎品時請到Dazzling Salon。

Email: info@j-goods.us

Fax: 866-442-5266

910 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 91007

吃完超大拉麵便可獲得餐券

Ramen Fujisan

Ramen Fujisan 將舉辦一個名為 "Mt. Fuji Ramen" 的大胃王活動, 只要能夠在20分鐘以內吃完平常4倍的超大拉麵就可以獲得\$10的餐券。



626.288.1774

529 E. Valley Blvd. #138-B San Gabriel, CA 91776

4月30日截止的Facebook優惠活動 只要Check in就可以吃到炸蝦天婦羅!

Sushi Boy

活動期間中, 只要你到 Sushi Boy的臉書按 Like!, 就可以從 Welcome page 得到 20% OFF 的優惠券。此外, 只要你在 Sushi Boy 的店內打卡 (Check in and take a picture) 然後把畫面拿給櫃檯的店員看, 他們就會送你一根炸蝦天婦羅。



Sushiboy.net

免費染髮!!

限第一次來剪髮的顧客
只要說一句「我看了J-goods」

Mr. Max Akimoto桑
在日本可是經驗
豐富的美髮造型師哦! 只說英語

Forum Hair Salon

預約制 626.285.8561

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





STILL "STYLISH" AFTER 135 YEARS

MUST BE THAT NEW PACKAGING

ENJOY SAPPORO THE ORIGINAL JAPANESE BEER | [f /SAPPOROUSA](https://www.facebook.com/sapporouusa)

PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY. | ©2012 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY | SAPPOROBEEER.COM