

J-goods

www.j-goods.us



J-ramen

夏天就要吃夏天的拉麵

夏には夏のラーメン

特集 烤雞串 完全攻略

包括種類、吃法和LA的名店等等

焼き鳥のすべて! 種類、食べ方、美味しい店など
LAの焼き鳥情報



We have English Summary now!! 英語の要約が入りました!!

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 讓你的乾杯更美味!!

★ 無懈可擊的最佳拍檔 SAPPORO BEER+烤雞串

歡迎光臨, 請問您要喝點什麼?
先來一杯SAPPORO BEER吧。

在烤雞串店, 這樣的對話是司空見慣的。總之,
先用SAPPORO BEER 滋潤一下乾渴的喉嚨, 然
後再看看菜單考慮今天要吃什麼。熱呼呼的烤雞
串一端上來, 直接拿起竹串痛快地咬下去, 然後
再來一口冰冰涼涼的SAPPORO BEER。

呼, 爽啊! 今天你也辛苦了, 再乾一杯吧。

Welcome! Would you like something to drink?
I'll start with SAPPORO BEER please!



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

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



TOKYO SHABU SHABU



2009, Yelp.com Best of Japanese
2010, Insiderpages.com Top 5 Japanese Restaurant
2010, Zagat.com Rated excellent for food
2012, Best Japanese Restaurant in Monterey Park

我們賣質量

FREE SOFT DRINK OFFER!!

Purchase with signature beef entree of certified
Angus beef ribeye and SRF Kobe chuckeye



● 涮涮鍋
有20種以上的湯頭和豐富的
火鍋料可以讓您選擇

● 肉類都在店內現點現切
保證新鮮



Happy Hour (Everyday)

5:30pm - 6pm Mon.-Fri.
3pm - 6pm Sat. & Sun.
& After 9pm

(Kobe Bacon Shabu Shabu \$10
Tokyo or House Chicken Wings \$4
Beer \$1 and More!)

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



Pasadena

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



突擊專訪使用Kikkoman的多國籍料理名店

我們堅持品質 所以只用Kikkoman

「我們最堅持的就是品質，無論肉類還是蔬菜都會用自己的眼睛和舌頭去確認，滿意之後才會用來端給客人。醬汁和醬料都是以日本的調味料為基本而調製出來的，肉類則是等客人點了之後我們才開始切。」Tokyo ShabuShabu是多麼地注重品質，從自信滿滿地跟我們說這番話的Patricia老板就可以感受得到。

她又說道：「我們在七年前開店的時候試過了各種材料，其中當然也包括了醬油在內。除了日本醬油之外，我們也試了中國和韓國的醬油，讓客人吃吃看然後聽他們的意見。結果，幾乎所有的客人都說Kikkoman最適合我們精挑細選的食材！因為日本的風味和品質一直是我想要追求的目標，所以後來我都毫不猶豫地使用Kikkoman。」

品質和味道自然不在話下，不過最讓Patricia老板傾心的是Kikkoman的香味。她斬釘截鐵地說，Kikkoman那股緊接在美味之後而來的芳醇餘香是其他醬油所感受不到的。不會太酸而廣受好評的Tokyo ShabuShabu特製橙醋，充份留住了Kikkoman的美味和香氣；二十種以上的涮涮鍋高湯中，用了醬油的壽喜燒口味和泡菜口味等等也總是大受歡迎。也難怪他們一家店一個星期就要用掉25 gal的醬油了。

Kikkoman的獨家酵母所醱釀出來的香氣、風味和餘味，其他廠牌是學不來的。Kikkoman醬油使用的酵母都是小心翼翼地從日本運到美國來，釀造過程也都完全遵守日本的技術和嚴格的品質管理。不管廚師是哪一國人，對於想要在美國追求日本原味的廚師來說，Kikkoman醬油已經是不可或缺的東西了。

「想要做出日本味的話，還是Kikkoman好啊。」Patricia老板那燦爛又甜美的笑容，真是令人印象深刻。



“We sell quality, Kikkoman matches perfectly with our store’s main concept,” said Patricia, the owner of Tokyo Shabu Shabu. We have continued using Kikkoman because it provides a rich taste and aroma that can’t be found in other soy sauces. If we want to maintain the real authentic Japanese flavors and best quality, then the only solution would be using the most reliable and high quality soy sauce, which is Kikkoman.

Tokyo Shabu Shabu

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



用了醬油的高湯總是大受歡迎



No MSG Added



PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

Kikkoman Sales USA, Inc.

www.kikkomanusa.com / www.pearlsoymilk.com

J-goods

CONTENTS

June 2013 - July 2013
Vol.54



J-goods® Magazine

June 2013 - July 2013

Vol. 54

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

Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim

Risa Yamaguchi

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Marketing Daisuke Hattori, Tracy Ho

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

07 J-special

烤雞串完全攻略！

J-goods烤雞串大全

協力採訪：Hinotori

歡迎來到烤雞串的世界！烤雞串不但種類五花八門，味道也各有千秋而且深奧，只知道雞翅和蔥燒雞串的話實在太可惜了。現在就去吃遍所有的烤雞串，找找看自己最喜歡哪一種烤雞串和哪一家店吧。

- 12 Boruneo Kalimantan
- 10 Hinotori
- 12 Honda-Ya
- 11 Koshiji
- 12 Takaya Yakitori
- 11 Torimatsu

25 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

14 Daisuke 的美食散步

D.H的J-goods staff 's page

22 EDITOR'S CHOICE

好地方、好產品、好消息
J-goods編輯部發現的好東西

26 J-CLASSIFIED

20 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品與新店資訊

19 J-RAMEN

夏天就要吃夏天的拉麵！

03 J-REPORT

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

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

- 5 Hakutsuru Sake
- 6 Ito En
- 3 Kikkoman
- 23 Maeda-en
- 16 Nishimoto Trading
- 2 Sapporo Beer

RESTAURANT

- 31 5 BoBee
- 15 AB Shabu Shabu
- 30 Beijing Pavilion
- 12, 30 Borneo Kalimantan
- 12 Honda-Ya
- 22 Kanpai
- 13 Kosu
- 20 Kosuke
- 20 Kotoya Ramen
- 13 Luxy 101
- 29 Mama House
- 15 Oiwake
- 19 Ramen Fujisan
- 24 Sanuki no Sato
- 19 Santouka
- 22 Sushi Bar Yoshida
- 14 Sushi Boy
- 18 Takara Ramen Bar
- 12 Takaya Yakitori
- 31 Taipei Bistro
- 29 Tapioca & Pho
- 29 Thailicious
- 29 The Square Dot
- 02 Tokyo Shabu Shabu
- 14 Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY • HEALTH

- 26 Forum Hair Salon

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

- 27 626 Night Market
- 28 US Bankcard Services

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



吃烤雞串嗎？那就來杯日本酒吧

被那香噴噴的味道誘惑，
今天晚上又想吃烤雞串了。

香嫩多汁的「雞腿肉」、滿嘴留香的「雞皮」、口感十足的「雞胗」…。而可以讓烤雞串更好吃的良伴，就是日本酒了。接下來就讓我們從Hakutsuru的多種日本酒當中挑選幾種適合烤雞串的給大家。

對了。今天晚上何不就用這些日本酒來配配看不同的烤雞串呢？不管你喜歡醬料還是偏好鹽味，肯定都可以讓你的烤雞串好吃兩倍以上！偶爾也來犒賞一下自己，細細品嚐一下各種Hakutsuru的美味吧。

Yakitori pairs well with Sake. The best sake would vary a great deal depending on which Yakitori you eat it with such as thigh, skin, gizzard, and what kind of seasoning you use on them. The best matching Sake and Yakitori compliments each other for even better taste. For example, it would be better to have salted Yakitori if you want to enjoy SHO-UN Junmai Dai Ginjo, and Junmai Ginjo would be good with both fatty skin and thigh with salt, or even with Sauce. Also recommend to have Sayuri which is unfiltered Sake with Meat Ball (Tsukune) with Sauce.



翔雲 SHO-UN



讓Hakutsuru最引以為傲的純米大吟釀就是這瓶翔雲，它在2010年和2011年連續兩屆榮獲有食品界奧運之稱的Monde Selection（世界食品品質評鑒大會）金牌獎。翔雲擁有沉穩厚實的風味和高雅不凡的香氣，可以讓人陶醉地心曠神怡。面面俱到的風味和口感特別適合烤雞串一定要吃鹽味的你，配上軟骨和雞胗等烤雞串也相當對味。



軟骨

純米吟釀 JUNMAI GINJO



純米吟釀最吸引人的地方就是那份清爽的香氣和高尚的風味，配上肥肉較多的烤雞串時可以感受到絕妙的清口效果而讓雞肉的美味倍增，如此絕妙的組合著實難能可貴！雞尾肉、五花肉和雞皮等等，不管醬料或鹽味都相當美味，試著配上純米吟釀來吃吃看吧。



雞尾肉

小百合 SAYURI



一身風情萬種的嬌柔粉紅，真不愧是Hakutsuru的當家店花。無論醬料還是鹽味，她的清爽甘甜和怡人風味都可以讓烤雞串吃起來更柔更香！肥肉較多的烤雞串雖然也很對味，配上雞肝或雞肉丸子等醬料偏甜的烤雞串時更能深深感受到「小百合」真正的魅力所在。



雞肉丸子

不使用任何人工保存劑



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

Nonfat with
absolutely
0 Grams of Fat!

全新口味的 TEAS' TEA® 誕生！

ONLY THE PUREST TEA™

奶香紅茶 & 奶香抹茶

Brewed with
Real Matcha!

TEAS' TEA®

ONLY THE PUREST TEA™

夠甜又低熱量！
大受歡迎的 TEAS' TEA 系列
現在又多了新口味。

Black Tea Latte、Matcha Latte。

兩種均以純天然茶葉提煉製成，每一口都充滿了香醇又清爽的風味，喝下去之後就好像有一陣涼風在身體裡面吹拂一樣，非常適合在炎熱的夏天飲用。由於使用不含脂肪的脫脂奶粉，健康又低熱量，使用道地抹茶的 Matcha Latte 也具有令人期待的天然抗菌效果。

流汗後的補充水份、用餐後的美味茶點、
放鬆時的清涼伙伴。

無論是健康取向的你還是注重身材的你，
Let's 「TEAS' TEA」。

用全身去感受這一陣涼風吧。

你會選哪一種 TEAS' TEA 呢？



TEAS' TEA 是日本的綜合飲料公司 ITO EN (伊藤園) 的品牌。說到 ITO EN，最有名的就是「Oi Ocha」。寶特瓶裝的「Oi Ocha」顛覆了茶只能在家裡用茶壺泡來喝的傳統印象，便於隨身攜帶的新概念更是讓人耳目一新。ITO EN 的瓶裝茶喝起來就跟茶壺泡出來的茶一樣，這不但需要

高度的技術，徹底的產品和品質管理也是不可或缺，而 TEAS' TEA 就是在這樣嚴格的「日本標準」之下製造出來的。

天然茶葉提煉、低熱量、可以回收再利用的寶特瓶...。集 ITO EN 的智慧 and 理念於一身的 TEAS' TEA，在 2009 年的 World Tea Expo 中以 Green Jasmine 勇奪無糖風味部門的金牌獎而晉身為全球性的品牌。TEAS' TEA 跟「Oi Ocha」一樣，在美國的 Google 和 Yahoo! 等頂尖 IT 企業中也有很多人喜歡喝，這樣的現象在日本也造成了話題呢。



TEAS' TEA
Black Tea Latte
Black Tea with Milk



TEAS' TEA
Matcha Latte
Green Tea with Milk

J-special

烤雞串完全攻略！

**你在烤雞串店只有點過雞翅膀、
雞腿肉和蔥燒雞串嗎？**

為了讓各位的烤雞串世界更加寬廣，我們這次要把LA所有的烤雞串資訊通通介紹給大家，從種類、吃法到好吃的店家等等都有。趕快帶著這本J-goods去烤雞串店，把想吃的東西比給老板看吧！

*由於時期或店家的不同，有些烤雞串可能沒有賣。

In this issue, we'll provide many information on a wide selection of Yakitori skewers, tips on how to eat it, and where to enjoy delicious Yakitori in LA.



協力採訪：Hinotori

【脖子肉】 Seseri / Neck

脖子四周的肉。由於這是經常動的部位，肉質緊緻口感絕佳。

【膝軟骨】 Hizanankotsu / Knee Cartilage

留下肥肉部分的膝軟骨，可同時享受嚼勁十足的口感和鮮美多汁的風味。

【雞心】 Hatsu / Heart

彈力十足的口感是雞心的一大特徵，而且越嚼越香。

【雞胗】 Zuri / Gizzard

硬硬脆脆的口感吃起來很帶勁，用來下啤酒也非常適合。

【雞翅】 Tebasaki / Wing

雞翅的肉質充滿彈性，雞皮也烤得又香又酥，吃起來非常過癮。

【梅子雞胸】 Sasami Ume / Chicken Breast & Plum

烤過的梅子又香又甜，搭配沒什麼脂肪的雞胸肉相當對味。

【三角軟骨】 Kappa / Cartilage

脆生生的口感令人愛不釋手，低脂肪低熱量。

【牛舌】 Gyu-Tongue / Beef Tongue

Hinotori的牛舌又厚又嫩，口感絕佳。

鹽味才正點

【腿根肉】 Sori / Ck. Oyster Muscle

雞腿根部的肉，口感十足風味甘美，跟Hinotori的特製葡萄芥末相當對味。



【心管】 Tsunagi / Aorta

連接心臟和肝臟的血管。口感獨特風味宜人，內行人都喜歡吃。



【白肝】 Shiro Liver / White Liver

非常罕見的部位，看到的話絕對不要錯過，吃起來香軟甘甜味而且完全沒有腥味。



【雞尾】 Sankaku / Tail

尾巴四周的肉，肥嫩多汁，有些店家的雞尾裡面還有軟骨。



【雞屁股】 Peta / Hip Meat

比雞尾肉更香更濃，口感也很棒。



【雞皮】 Kawa / Skin

慢烤出來的雞皮表面有點脆脆的感覺，味道也很濃厚，非常適合紅葡萄酒。



【雞腿肉】 Momo / Thigh

穩坐人氣冠軍寶座的王牌烤雞串。



【五花肉】 Buta bara / Black Pork Belly

豬腹部的肉。肥瘦相間，吃起來非常香嫩可口。



**【蔥燒雞】**

Negima / Chicken and Green Onion

青蔥和雞肉交互串起來的招牌烤雞串。

**【HARAMI】**

Toriitami / Ch. Diaphragm

雞背的橫膈膜部分的肉，非常柔軟。在Hinotori要沾他們的特製醬料來吃才夠味。

**【神戸牛】**

Kobe Gyu / Kobe Beef

不愧是神戸牛，纖維合度的肉質和風味都是極品。

**【肉丸】**

Tsukune / Meat Ball

每家店的肉丸都各有千秋，而Hinotori的特別之處在於洋葱的甘甜和韭菜的口感。

**【蝦子】**

Ebi / Shrimp

又大又嫩的蝦子，肉質鮮美彈性十足。

烤雞串大全

J-goods
YAKITORI
CATALOG**【奶香醬油扇貝】**

Hotate / Scallop

滴幾滴醬油到碩大的扇貝上，然後再沾些奶油大快朵頤吧。

**【豬腸】**

Teppo / Pork Intestine

越嚼越香的口感與嚼勁叫人欲罷不能。

醬料才好吃

**【鵪鶉蛋】**

Uzura / Quail Eggs

輕輕裹上一層醬料的鵪鶉蛋，人見人愛。

**【雞肝】**

Kimo / Liver

黏呼呼的口感和濃厚的風味是一大特徵，無論醬料或鹽味都相當美味。

**【背肝】**

Segimo / Kidney

位於雞背的腎臟部位，風味香濃口感黏稠，算是非常罕見的烤雞串。

**【甲狀腺】**

Otafuku / Thyroid

裡面的肉質很軟，吃起來就好像乳酪一樣又香又甜。



J-goods烤雞串大全 協力採訪

Hinotori [火の鳥]

713 W. Duarte Rd. #H, Arcadia, CA 91007

在美國，種類最多的烤雞串店就是Hinotori吧。Hori老板在進貨時都買新鮮的隻雞，肉也都自己動手切，所以在這裡可以吃到一般店家沒有的珍貴烤雞串。Hori老板的切肉和串肉技術都是在長年在日本練出來的真功夫，每一串雞肉都是實實在在的好味道。

This is a Yakitori store where you can enjoy unique parts of a chicken, as the owner cuts and prepares them freshly on a daily basis.





Hinotori 火の鳥

[Arcadia]

在日本的雞肉批發店累積了多年經驗的Hori老板，對於珍貴的雞肉部位不但瞭若指掌，切肉串肉的功夫也是真材實料。LA有不少烤雞串店，但很少有像他們這樣種類豐富的地方。例如白肝，據說大概40隻雞裡面才有1隻白肝雞，非常稀有。連日本的烤雞串專賣店也很少賣的橫膈膜和腎臟，在Hinotori也都吃得到。因為Hori老板都自己動手切，所以他都會仔細判斷肉質之後才自信滿滿地把最好的東西端給客人。



白肝

同時也持有品酒師執照的Hori老板，總是準備了豐富齊全的日本酒在店內。要讓客人吃到更好吃的烤雞串！要讓客人喝到更好喝的日本酒！走進Hinotori，你就可以感受到店裡充滿了這樣的熱情，所有的東西都是不折不扣的頂級美味。

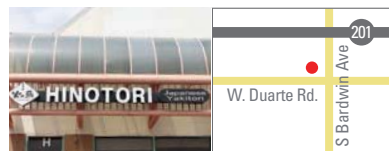
由於週末假日總是座無虛席，若想細細品味老板的手藝還是以平日為佳。六人以上的團體最好在當天四點半以前預約。



Hinotori is a Yakitori restaurant that offers the most abundant selection of grilled items in LA. Here, you can enjoy rare parts of a chicken such as: white liver, diaphragm & kidney and many more that can't be found at any other restaurants. As a certified sake sommelier, the owner chef is also particular about the selection of alcohols. This is the ultimate Yakitori restaurant where the collaboration of delicious Yakitori skewers and various alcohols are at its best!



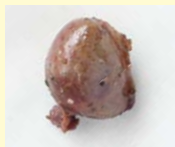
Grilled Brie Cheese



Tel: 626.348.8425
713 W. Duarte Rd. #H
Arcadia, CA 91007
Sunday Closed

還有更珍貴的

[HINOTORI SPECIAL]



【脾臟】Megimo

相當難得一見的貴重部位，Hinotori也要好幾個月才有辦法提供一串。咬下去那一瞬間所感受到的柔嫩口感，只要吃過一次就不會忘記。配紅葡萄酒應該很適合。

【雞肺(精巢)】Shirako

非常罕見的珍味，想吃的人要事先確認。

烤雞串的世界中有「串三年、烤一生」這樣的說法。為了讓串好的雞肉能夠烤得均勻而達到最高境界的口感，串雞肉這個動作也是需要修練的。練好串肉的技術之後，更重要的是能夠配合每一串雞肉的狀態去烤出來的技術，而這就需要一輩子的磨練了。

真材實料的日本師傅全心全意烤出來的雞肉串，

How to enjoy the delicious Yakitori skewers grilled by the Yakitori Master? Introducing the real Japanese way to eat Yakitori:

1 不要把肉從竹串上卸下來，直接咬下去才痛快

每一塊肉之間都用竹串把肉汁封住，卸下來只會讓好不容易封住的鮮美肉汁流失，太可惜了。

All of the juices are hidden in between the pieces of meat on a skewer, so DO NOT eat Yakitori by separating the meat away from the skewer with chopsticks!



2 烤好之後要馬上吃

道地的烤雞串都會配合每一種肉質而烤到最佳狀態，烤出來之後一定要馬上吃。希望師傅怎麼幫你烤的話要事先告訴店家。

Enjoy Yakitori skewer right when it comes off the grill and while it's still hot.



3 辣椒或山椒粉等佐料只要輕輕灑一下

不管加辣還是加味，只要稍微蜻蜓點水一下就好。淋一堆醬油上去的話就遜掉囉。

Sprinkle a little amount of seasonings such as: chili or pepper for additional flavors.





Lunch Course

Koshiji 越路

[Little Tokyo]

老板在這一行已經做了35年，店裡無論烤雞串還是海鮮、蔬菜等串烤都非常豐富，尤其是用豬肉片包起來的各種串烤蔬菜，兼顧了美味和健康而大受歡迎。烤雞串和串烤的晚宴套餐份量十足，用雞骨熬出來的雞肉拉麵不但鮮美而且膠原蛋白豐富，其他還有烏龍麵（烏冬）、蕎麥麵和鰻魚飯等等，全家大小都可以吃得滿意足。中午的套餐也非常划算。

At Koshiji, you can enjoy a rich selection of Yakitori and many other skewers grilled by the veteran chef. And besides Yakitori skewers, they also have Ramen, Udon, and Unagi on their menu.



鰻魚飯

Little Tokyo

Tel: 213.626.4989
123 Onizuka St. Weller Court #203.
Los Angeles, CA 90012
7days Open

Torrance

Tel: 310.378.3787
22807 Hawthorne Blvd.
Torrance, CA 90505
Monday Closed



koshijiusa.com

Koshiji Special



秋葵



蕃茄豬肉捲



五花肉



香菇

Torimatsu Special



蓮藕鑲雞肉



蔥燒雞



豆皮包雞胸



雞尾肉

筆者常去的烤雞串店



Torimatsu 鳥松

[Gardena]

每當 J-goods 提到烤雞串的時候，我都會說：「鳥松是我在LA最喜歡的烤雞串店。」哪怕是一個人我也照去。我喜歡吃雞屁股和軟骨，用豆腐皮包住雞胸肉、生薑和青蔥的 Kitsune我也很愛吃，雞肝我都會叫老板不要烤太熟，超大塊的蓮藕鑲雞肉我也不會放過。當然，招牌的蔥燒雞串也是我一定要點的。總之，想吃烤雞串的話到鳥松就對了！



This is J-goods writer's most favorite Yakitori restaurant. Enjoy the fresh Trial, Cartilage, and Liver cooked by an experienced chef.



Tel: 310.538.5764
1425 W. Artesia Blvd. #28
Gardena, CA 90248
Sunday Closed

當然要用道地的日本吃法去品嚐才夠味。

4

要知道烤的時間會因雞肉部位而異

有些部位要半生不熟才好吃，有些部位則是烤得越熟越好，火候的拿捏都不太一樣，所以等烤雞串上桌時不要急。

The cooking time differs depending on the parts (from the chicken)



5

要配好喝的日本酒或燒酒來助興

在日本，沒有人吃烤雞串不喝酒的！熱呼呼香噴噴的烤雞串一口咬下去，然後再小酌一口日本酒，讚！！

It's best to enjoy Yakitori with alcohol!



さて、今夜は
焼き鳥で決まりだね。

不然，今晚我們就去吃烤雞串吧。





手羽先

Honda-Ya 本多屋

[Multiple Locations]

雞油滴到木炭上面時冒出的白煙、聚精會神轉著竹串的燒烤師傅、烤得焦黃的醬料散發出陣陣誘人的香味。這樣的畫面在日本的烤雞串店很平常，客人也都很喜歡這些光景。在LA，有什麼地方可以享受到味道和氣氛都跟日本一樣的烤雞串呢？沒錯，就是Honda-Ya。本多屋的每一家店都可以隔著玻璃看到烤雞串師傅的真功夫。

除了腸子、脖子、雞尾、雞胗皮這些烤雞串以外，最近也有很多人愛上了乳酪雞肉丸子。如果把海鮮、蔬菜



聚精會神轉著竹串的燒烤師傅

和其他肉類都算進去，這裡的串烤種類多達50種以上，墨西哥玉米和香辣肉捲等珍奇串烤也是Honda-Ya的特色。

特別要推薦的是Industry的烤雞翅。他們的雞翅以獨特管道進貨，又大又肥而且鮮嫩多汁，非常適合用來下啤酒，不管是用獨家特製醬料烤出來的醬烤雞翅還是可以好好享受雞肉風味的鹽燒雞翅都美味到了極點，真不知道該點哪一種比較好啊！既然這樣的話乾脆兩種都點吧！！

Similar to the real Izakayas in Japan, here at Honda-Ya, you can actually watch how the Yakitori Chefs prepare yakitori through the glass. Besides the usual yakitori, Honda-ya also have more than 50 types of grilled skewers: seafood, vegetables, meats, and etc. Our number one recommendation would be the grilled chicken wings at the Industry store.

7 days Open

City of Industry

Tel: 626.964.6777
17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748

Fountain Valley (Kappo Honda)

Tel: 714.964.4629
18450 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708

Tustin

Tel: 714.832.0081
556 El Camino Real
Tustin, CA 92780

Fullerton

Tel: 714.577.0401
2980 Yorba Lind Blvd.
Fullerton, CA 92831

Little Tokyo

Tel: 213.625.1184
333 S. Alameda. St. #314
Los Angeles, CA 90013

New Location Coming Soon!!

HONDA-YA BOX (To Go)

Tel: 714.557.2688
2969 Fairview Rd.
Costa Mesa, CA 92626



Yakitori Mix
香蒜雞胸只有點 Mix才吃得到



Takaya Yakitori Izakaya 鷹や

[Costa Mesa]

Takaya的烤雞串用的是從日本帶過來的祖傳秘方醬料，烤出來的深厚美味是別的地方所沒有的。新的老板兼師傅擁有20年以上的經驗，對於味道絕不妥協。每一根烤雞串都是用精挑細選的材料去烤，外皮焦黃香脆肉質鮮嫩多汁，活用多年經驗做出來的創作料理也是不可錯過的絕品。烏龍麵（烏冬）的湯頭充滿了昆布和鰹魚的新鮮風味，吃過的人都讚不絕口。

Takaya restaurant has been improving its own specialty Yakitori with the new chef/owner who has 20 years of experience in cuisine. Not only Yakitori, but Udon and their original dishes would also satisfy your appetite.



Eggplant and salmon Carpaccio
放到FB上面後受到熱烈迴響！

Tel: 714.557.8715
891 Baker St.
Costa Mesa, CA 92626
Tuesday Closed



番外編

順便吃吃看印尼的烤雞串



Sate Ayam

Borneo Kalimantan Cuisine

[Alhambra]

烤雞串在印尼叫做Sate Ayam，歐巴馬總統幼時住在印尼的時候很喜歡吃。Borneo Kalimantan 的烤雞串都用醬汁醃過，而醬汁裡又加了很多Borneo島的香辛料，所以吃起來口感柔嫩而且風味深沉。

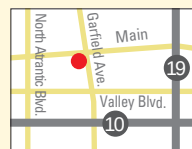
把魚肉和豬肉混合起來，用豆腐夾住之後再油炸就是Siomay。吃的時候可以沾花生醬、辣椒醬和檸檬汁，非常下飯。

"Sate Ayam" is a popular Indonesian style Yakitori and this very popular BBQ Skewer is one of favorite food of the President Barack Obama when he was growing up in Indonesia. "Siomay" is an Indonesian steamed dumpling, it is traditionally made from fish mixed with meat.



Siomay

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



VOL.3

HONDA-YA的菜單介紹

因為Honda-Ya是一家居酒屋，好吃的不只是烤雞串，生魚片、壽司捲、烏龍麵等各式各樣的日式小菜也都一應俱全。

Izakaya Honda-Ya has many items on the menu: Yakitori, Sashimi, Roll, Ramen, Udon and more!



Industry Special Menu

壽喜燒牛肉豆腐 \$7.95

Stewed Kobe Beef & Tofu with Pouched Egg

牛肉的醇厚甘甜、豆腐的柔嫩口感、雞蛋的純香美味，然後再加上人人喜愛的壽喜燒口味，肯定會是一道大受歡迎的新菜色。

It's served with a sweet sauce which made from soy sauce. It tastes similar to Sukiyaki. This brings out the flavor in Kobe beef, tofu and pouched egg.

焗烤扇貝

Backed Scallops \$6.30

用自家特製的美乃滋(蛋黃醬)把扇貝和蘑菇拌好之後再用烤箱烤，很適合下啤酒。



生魚片沙拉

Sashimi Salad \$10.95

生菜上面放了鮭魚、鮭魚、幼鱒魚、白肉魚、蝦子等新鮮又豐盛的海鮮，自家特製的美乃滋(蛋黃醬)更是襯托出海鮮的美味。



鮮蝦可樂餅

Shrimp Croquet \$3.95

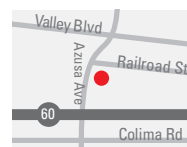
裡面放了很多蝦子，蝦肉也是彈性十足，然後再加上洋葱的甘甜和雞蛋的美味，真的是完美無瑕。



還有各種美酒可以助興



無論生魚片還是壽司捲，在Honda-Ya都可以盡情享受



Izakaya Honda-Ya

Tel: 626.964.6777

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

LUXY101

· BAR ·
· RESTAURANT ·

OVER 101 BEERS (超過101種的啤酒)

MIXOLOGIST COCKTAILS (專業調酒師的獨特風味調酒)

CREATIVE APPETIZERS (創意小菜)

AMAZING ½ POUND BURGERS (超級1/2磅漢堡)

ARTISAN FLATBREAD PIZZAS (美味的Artisan 薄餅披薩)

18043 GALE AVE. CITY OF INDUSTRY

In the Home Depot parking lot

(626)581-1188 WWW.LUXY101.COM

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

SUSHI BOY JUN 1st - 30st

SPECIAL VALUE MEAL

TOKYO WITH MISO SOUP
\$9.50 (Reg) **\$5.99**

New! SALMON PARTY TRAY
\$25.95 (Reg) **\$19.99**

3 ITEM COMBO WITH MISO SOUP
\$9.45 (Reg) **\$6.99**

Sushi Boy

網站全面更新!

www.sushiboy.net

菜單也換新了! 請到新網站慢慢看吧

DAISUKE's 美食散步



626 Night Market

vol.03

Kick off Summer 2013!!
626 Night Market is back!!

626 NIGHT MARKET
FOOD • MERCHANDISE • BEER • ENTERTAINMENT

+ Santa Anita Park Front Paddock Gardens
285 W. Huntington Drive, Arcadia, CA 91007
(Enter off Huntington Drive)

+ Admission \$3 (\$2 before 6pm) • 門票 \$3 (6pm前 \$2)
Free Parking • 免費停車
Ages 12 and under free • 12歲以下免費

626 NIGHT MARKET 夜市

June 8 & 9
July 6 & 7
August 3 & 4

Saturdays:
4pm - 12am
Sundays:
4pm - 10pm

Photos by King Jack Chu and Joseph Chan

626 Night Market
June 8 & 9, July 6 & 7, August 3 & 4

Sat. 4pm - 12am
Sun. 4pm - 10pm

Santa Anita Park
285 W. Huntington Dr.
Arcadia, CA 91017

自家製麵
Homemade Japanese Noodles & Tempura

鶴丸饅頭本舖
TSURUMARU UDON HONPO

NEWLY OPENED

(213) 625-0441

OPEN 7 DAYS 11am - 9pm
(Except mall close day)

At Little Tokyo
Galleria Mall (3rd FL.)
333 S. Alameda St. Unit 301,
Los Angeles, CA 90013

Little Tokyo Galleria Mall (3rd floor)

Fwy101
Cit all
3rd St
4th St
Fwy110
Fwy10

TSURUMARU UDON HONPO

好快! 好吃! 好便宜!



"Kake" Udon
陽春烏龍麵
鯉魚高湯有口皆碑的熱烏龍麵
(R) \$4.00 (L) \$5.50 (XL) \$7.00



"Bukkake" Udon
醬拌烏龍麵
特製醬汁和麵條的絕妙組合，上面還有蘿蔔泥和生薑
(R) \$4.00 (L) \$5.50 (XL) \$7.00



"Ki-Jyo-Yu" Udon
高湯醬油烏龍麵
淋上高湯醬油之後再拌進蘿蔔泥和生薑好好品嚐
(R) \$4.50 (L) \$6.00 (XL) \$7.50



"Kitsune" Udon
油炸豆皮烏龍麵
鯉魚高湯和甜甜嫩嫩的豆腐皮非常對味
(R) \$4.75 (L) \$6.25 (XL) \$7.75



"Wakame" Udon
海帶烏龍麵
海帶和鯉魚高湯的美味也是一絕
(R) \$4.75 (L) \$6.25 (XL) \$7.75



"Niku" Udon
牛肉烏龍麵
香嫩甘甜的牛肉很適合鯉魚高湯的烏龍麵
(R) \$5.00 (L) \$7.00 (XL) \$8.50



"Chikuwa" Fish Sausage Tempura
\$1.00



"Ebi" Shrimp Tempura
\$2.50



"Yasai Kakiage" Vegetable Tempura
\$2.00



"Sake" Salmon Musubi
\$2.00



"Ume" Plum Musubi
\$2.50



"Konbu" Kelp Musubi
\$2.00

My favorite night event is coming back Jun, July and August in Santa Anita Race Truck this summer. Can not wait!! Since they started last year, I've been visiting there every time because I love Asian food and culture. A fantastic thing this time is we can drink many kinds of beer!! Grab Sapporo beer with "Yakitori" and hang out huge market with friends at night. It would be so fun!!

As you know that first event was too crowded. But it's totally getting better each time.

So in the end, we are J-goods taking part in it that handling Japanese village on July 6th, 7th. Please stop by when you come. There are many of yummy Japanese food and cute goods!! See you there soon.

Daisuke Hattori



Little Tokyo

Oiwake 追分 t sta rant

串烤、壽司、拉麵...我都能吃啊

而且又便宜你知道嗎?! 中午11am-4pm的Buffet只要\$8.50就算了, 晚上5pm-9pm的Buffet竟然也只要\$10! James Ota老板說:「因為我想要讓大家都能够盡情享用好吃的日本料理, 所以物美價廉是我最堅持的一點。」

除了Buffet之外, 這裡的居酒屋小菜和拉麵、蓋飯等等也非常豐富, 林林總總加起來將近有100種, 所以要跟一群餓鬼去吃飯的時候我都會選Oiwake。而且光是串烤就有牛肉、雞肉、蔬菜和章魚燒等等, 真的可以吃得很快。

Oiwake除了卡拉OK和運動節目的電視



這裡的居酒屋小菜和拉麵、蓋飯等等也非常豐富



I want to eat again shortly!



轉播以外, 還有燈光美氣氛佳的酒吧, 所以我也經常帶美眉來這裡約會。他們的酒類很豐富, 日本酒、啤酒、葡萄酒和各種烈酒等等應有盡有。點幾樣她喜歡的小菜一起把酒言歡, 就算結帳時裝瀟灑地說「今天我請客!」, 其實也不會花太多錢。真是太感謝Oiwake啦!

You can enjoy both buffet and a la carte at Oiwake with a hundred different dishes. Even with a large party of people, everyone will have something they will enjoy. For lunch buffet from 11-4pm, \$8.50. For dinner buffet from, 5-9pm, \$10.

Happy Hour 5pm-8pm



章魚燒



Tel: 213.628.2678
122 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Monday Closed
Free Parking (2h)
at Japanese Village Plaza

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



在居酒屋超受歡迎的那道小菜 你也可以寫在店裡的菜單上面了。

明天開始就多加一道菜吧。Sirakiku系列助你事業有成。



毛豆

在日本的居酒屋，最受歡迎的小菜就是「毛豆」

馬上就可以上桌，不用讓客人等，顏色看起來漂亮而且好吃又低熱量，真的是好處多多。只要有Sirakiku系列的冷凍毛豆，明天你就可以在店裡的菜單上多加一道「毛豆」了！因為都已經煮好了，只要用微波爐解凍即可上桌，不用煮也不用調味。讓你店裡的菜色更豐富吧！

家庭包
發售中

好吃又健康的毛豆，
在家裡用來下酒或是給小孩吃都很適合。



Shirakiku Edamame
14.1 oz. (400g)

Also available in
Shelled Edamame
Seasoned Edamame

DISTRIBUTED BY

NISHIMOTO TRADING CO., LTD.
SANTA FE SPRINGS, CA 90670



<http://products.ntcltdusa.com/>



煎餃

外皮香酥可口，內餡美味多汁

日本的煎餃最適合用來當居酒屋的小菜了！Sirakiku系列的煎餃均以精選上等材料製成，可以讓你的店提供與眾不同的美味煎餃給客人。只要打開包裝再用平底鍋煎熟即可，簡單方便，就算沒有高超的廚師也可以做出好吃又人見人愛的煎餃。

家庭包
發售中

準備一些家庭包放在冰箱，臨時有客人來的時候就可以輕鬆地多變出一道菜，不管平常吃飯還是辦派對都很好用哦！



4 LBS
Beef Dumplings

21 oz.
Chicken Dumplings
Spicy Beef / Leek & Pork

21 oz.
Pork Dumplings

From Staff

この時期の紫外線は、夏場よりも強いらしい。ドラッグストアにいくと、日焼け止めが、棚にズラリ！ クリームタイプ、ジェル、スプレー。香りもSPFも値段も様々で、ホント迷ってしまう。子供のころは「紫外線が肌によくない」なんていう人はいなかったの、日に焼け放題だった。子供は日焼けしているほど、健康的でいい、と思われていた。・・・うーん。のんきな時代だったなあ。

中田 よう子



現在この時期の紫外線聽說比夏天還強，走一趟藥妝店就可以發現整個架子上都是琳瑯滿目的防曬用品。乳液型、凝膠型、噴霧型…，然後再加上各式各樣的香味、防曬係數和價格，還真不知道怎麼選呢。我們小時候也沒有人說紫外線對皮膚不好，一點都不怕曬太陽，大家也都認為小孩子曬得越黑越健康。嗯…，以前那個時代還真悠哉啊。

Yoko Nakada

三、四年前からランニングを始めた私は毎年ばちばちとマラソン大会に出ているが、ハーフしか走ったことがない。そろそろフルデビューをしたいと思う。でも抽選の大会は当たらないわ、先着順の大会はエントリーが始まった瞬間からアクセスできなくなるわ。日本人はどれだけ走るのが好きやねん？！

Huang shuijong



三、四年前我開始慢跑，每年也都會去參加一些馬拉松大會。不過到目前為止我只有跑過半馬（42.195公里的一半），心想差不多可以去挑戰全馬了。可是要抽籤的大會都抽不到我，按照報名順序的大會則是從報名開始的那一秒鐘就連不上網頁。日本人未免也太喜歡跑步了吧？！

黃 世忠

先月引っ越しをしました。買いそろえるものが多くて大変です。もともとケチなので中古や安物を買ってそろえてみたもののやっぱり痛い目にあう事を実感！やっぱり良い物は少し高いけど安心で長持ちだし、結果的には特かも。でも買い物は、ほかよりも安く手に入れた時の方が楽しいですね！みなさん値切ってすいませんでした。

服部 大輔



上個月我搬家了，因為要買的東西太多而搞得我筋疲力盡。本來就滿小氣的我買了一些二手貨和便宜的東西來湊合，結果反而讓我得不償失啊！好東西雖然貴一點，不過用起來安心而且又不容易壞，到頭來還是比較划算也不一定。不過話雖然這麼說，買到比別人便宜的東西時還是會讓人心花朵朵開啊！跟各位老板殺了不少價，真是不好意思。

Daisuke Hattori

6月の日本に、一時帰国することになりました。6月の日本といえば梅雨です。1年の中で一番、空気が重く、蒸暑く、辛い季節に里帰り。きっと、カリフォルニアの天気を恋しく思うんだろうなあ。(ため息)

沖 志保



六月的時候我要回一趟日本。六月是日本的梅雨季，一年當中就屬這個時節的空氣最沉重、天氣最悶熱、日子最難過，而我卻要在這個時候回老家。我想我一定會很想念加州的天氣吧…（嘆氣）

Shiho Oki

客人、店員還有拉麵的味道
全部都是我們的寶 — Takara

寶拉麵

Takara Ramen Bar

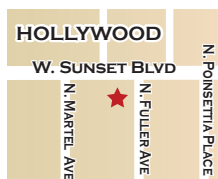
香濃又不油膩的寶拉麵，吃過的人都讚不絕口，連最後一口湯都不放過。所以這裡不但常客多，甚至還有中午和晚上一天來吃兩次的客人呢。

辣味程度可隨意調整，11種配料任君選擇，
愛怎麼吃就怎麼吃。

Spicy Miso with extra Chashu, Egg, Garlic and Spicy Sauce



每一道小菜都是真心真意做出來的。
吧台風格的店內寬敞舒適，敬請慢慢享用。



Takara Ramen Bar

tel: 323-512-6077

7days Open

7300 W. Sunset Blvd, Los Angeles, CA 90046

[f Takara Ramen Bar](#)



夏天就要吃夏天的拉麵！

在日本，到了五、六月就可以看到很多拉麵店開始貼出這樣的海報：「中華涼麵登場！」中華涼麵就是把煎蛋、火腿和小黃瓜等各種配料放到冰冰涼涼的麵條上，只要到了夏天日本人都很喜歡吃。也許各位J-goods讀者會覺得很奇怪：為什麼有「中華」兩個字呢？因在日本也有人把拉麵叫做「中華麵」，所以冷的拉麵就叫做中華涼麵（冷やし中華）了。當然，LA的拉麵店也有很多賣中華涼麵的地方。

大熱天時滿頭大汗地吃熱呼呼或是辣噴噴的拉麵是一件很痛快的事，不過清涼涼的中華涼麵也是很愜意的享受哦。所以說，今天我們還是一起去吃拉麵吧！

You can try Cold Ramen at many restaurants here in LA during summer. It is good to have spicy Ramen on a hot day getting sweaty, or doesn't it sound even better to have Cold Ramen instead? You will be surprised by the variety of Ramen.



Ramen Fujisan 拉麵富士山

San Gabriel

有種來挑戰！
Mt. Fuji Ramen



(左) An Extra Large Bowl of Ramen
(右) A Regular Bowl of Ramen

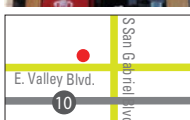
這碗巨無霸拉麵到底是平常的幾倍大啊？總之，只要你能在20分鐘以內把它吃到連湯都一滴不剩，老板不但不收你錢，還會送你一張\$10的Ramen Fujisan餐券，但吃不完的話就要付\$30。不過一開始就兩三個人分著吃的話，一碗\$30还是挺划算的。

Ramen Fujisan 好吃的秘密就在於，他們會根據客人的意見和喜好去研究改良自己的拉麵。難怪連其他同業都說他們的拉麵好吃呢。

If you complete an extra-large bowl of Ramen within 20 minutes, including soup, your meal is free and you get \$10 gift certificate from Ramen Fujisan. Failure to do so will result in paying full price for the Ramen (\$30).



巨無霸拉麵



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

Santouka

山頭火 Multiple Locations

山頭火的涼麵
讓你久等了



無論什麼時候來吃，山頭火的拉麵總是令人心滿意足，不過他們的夏季限定涼麵也是別有一番滋味。自家特製的涼麵湯汁酸得恰到好處，充滿嚼勁的麵條也是份量十足，配料可以全部放到麵條上再吃，也可以一點一點地夾來配麵。愛怎麼吃就怎麼吃，盡情享用只有這個季節才有的山頭火吧。

Santouka offers Hiyashi Ramen (Cold Ramen) for the summer time. The original light sour tasting sauce goes good with the firm and cold noodles.



山頭火的涼麵

Inside Mitsuwa Marketplace

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

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

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

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

奶茶新發售

ITO EN

ITO EN (USA) INC在 TEA'S TEA系列飲品中推出了奶香紅茶和奶香抹茶。夠甜而且零脂肪、低熱量，方便攜帶的寶特瓶（塑料瓶）讓你隨時隨地都可以享用。

TEASTEACOM
comments@itoen.com



七月開始賣 Cold Noodle

Kosuke

位於Alhambra的人氣拉麵店Kosuke，將從七月初開始賣Cold Noodle。清涼爽口的風味很適合炎熱的夏天，去年也大受好評，此外還有 Milk Tea 和 Honey Green Tea等冷飲。



626.289.8030
618 W. Main St. Alhambra, CA 91801

KOTOYA
JAPANESE RAMEN

Tsukemen - salty sweet -
TONKOTSU (Pork Broth)

KOTOYA
T 310.477.1199
A 11901 Santa Monica Blvd. #111
Los Angeles, CA 90025
H Monday Closed

充滿了黑芝麻和大蒜的風味

黑拉麵

這就是 **Kosuke** 的特製拉麵！

配合了三種美味辣椒

香辣拉麵

Kosuke
Japanese Bistro

(626)289-8030
SUNDAY CLOSED
618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801

網站全面更新

Sushi Boy

Sushi Boy 以低廉的價格提供餐廳品質的壽司而做出了口碑，而他們的網站也在日前完成了更新。六月開始推出的新菜單都會放到網站上，會員註冊也比以前變得簡單明瞭。

www.sushiboy.net



Hollywood Sunset Blvd 開幕

Takara Ramen Bar

日本人老板開的Takara Ramen Bar 在 Hollywood 開幕了！他們的廚房是開放式的，在美國的拉麵店中相當少見，配料和口味的濃淡也可以讓客人自己選擇。

323.512.6077
7300 W. Sunset Blvd.
Los Angeles, CA 90046
Facebook
Takara Ramen Bar



開始提供Quick Dining Service

US Bankcard Services

提供信用卡結帳服務的US Bankcard Services 也已經開始提供 Quick Dining Service，這項服務可以幫簽約的餐廳免費製作網頁，讓該餐廳可以在網路上接受點餐。詳情請參閱網站。

www.usbsi.com
888.888.8USA



抹茶冰淇淋 二十週年紀念攝影比賽 Maeda-en

以日本茶聞名的前田園為紀念抹茶冰淇淋發售二十週年，目前正在舉行「笑容」的攝影比賽。第一名可以得到\$500的禮券，其他得獎者也有很多豐富的禮物可以拿。6月16日截止收件，詳情請參閱網站。

www.maeda-en.com
888-MAEDAEN



二十五週年大感謝祭

Sanuki no Sato

對LA的日本人來說，最好吃的烏龍麵店就是這家大受歡迎的Saunki no Sato。為慶祝開幕二十五週年，目前他們正在舉辦感謝酬賓活動，這段期間內大受歡迎的鍋燒烏龍麵和炸蝦蓋飯均以特價提供，日式包廂也不用另外收費。

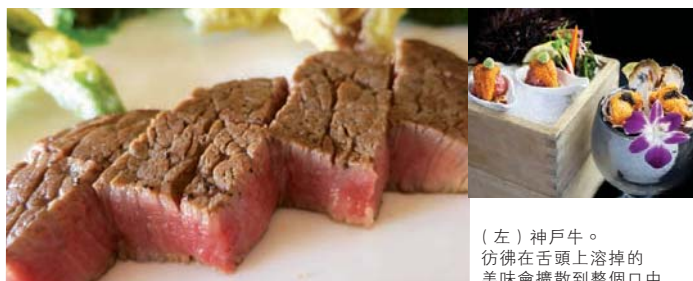
310.324.9184
18206 S. Western Ave. Gardena, CA 90248
www.sanukinosato.com



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。

這次我們要介紹的內容有三個主題：終於
解除限制的日本直送神戶牛、當季的美味
鰻魚以及成功發展到世界上的日本企業。



(左) 神戶牛。
彷彿在舌頭上溶掉的
美味會擴散到整個口中

日本直送的正宗神戶牛！

放進口中的那一瞬間，你就可以感受到一股甘美的肉香，彷彿在舌頭上溶掉的美味會擴散到整個口中，柔嫩又充滿彈性的鮮美肉質吃起來真的好舒服，吞下去之後還可以感覺到宛如香濃鮮乳般的餘味在口中環繞呢！真正的神戶牛肉就是這麼好吃。

現在到Kanpai就可以吃到\$100的神戶牛排和\$25的神戶牛肉壽司。想地道地神戶牛的美食家、了解地道神戶牛的美食家，先萬不可錯過這個千載難逢的好機會！

Certificate



Since there are only a limited number of 2000 cattle of real Kobe Beef from Japan, this type of meat is rare and expensive. Right now, this type of premium Kobe Beef is only available at Kanpai Sushi Bar! Don't miss this chance to try it!

Japanese Sushi bar
Kanpai 乾杯

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



營養十足的鰻魚

夏天必吃的日本美食 — 鰻魚

Sushi Bar Yoshida是San Marino地區唯一一家由日本師傅掌廚的壽司店，而在這裡你也可以吃到香嫩可口的鰻魚和青花魚。營養十足的鰻魚非常適合夏天食用，具有防止老化效果的青花魚則以鹽烤方式提供，又肥又嫩的肉質令人讚不絕口。

Yoshida就是這麼一家真材實料的正宗壽司店。吃完生魚片後，最後再來一份鰻魚飯或青花魚套餐也不錯呢。

You must try the grilled eel and mackerel made by the Japanese chefs at Sushi Bar Yoshida in San Marino. Eel and mackerel are extremely good for your health.

Japanese Sushi bar
Sushi Bar Yoshida

Tel: 626.281.9292
2026 Huntington Dr.
San Marino, CA 91108



把Green Tea Ice Cream 推廣到世界上的男人

-第一家做出正宗抹茶冰淇淋的前田園-

堅持100%日本原產茶葉的前田園，在美國發售抹茶冰淇淋Green Tea Ice Cream至今剛好滿二十週年。在1980年代的美國都沒有人聽過的Green Tea，如今在咖啡店或超市幾乎都可以看得到。這樣的成果大部分都要歸功於前田園總經理前田拓先生的努力，他那份「要把真正的日本茶推廣到全世界」的熱情終於讓Green Tea在美國占有了一席之地。

MAEDA-EN Tea Company's president, Mr. Taku Maeda, is recognized for his determination to promote the real Japanese Green Tea widely in America.

一心只想把茶推廣到全世界

當初他想要讓美國人了解茶的魅力時，有考慮到用茶包或茶葉來泡茶這些一般的方法，但這樣的話還另外需要熱水和茶壺。於是他開始想，有沒有另外一種方式可以讓美國人認識茶這種東西？

1990年左右以前，美國的日本料理店有提供一種「日式甜點」，它是一種把溶掉的香草冰淇淋和抹茶液混合起來之後再冰起來的東西，吃起來沒有滑滑嫩嫩的感覺。這種Green Tea Ice Cream是一家美國的冰淇淋廠商以人工方式調配出綠茶的顏色和香氣而做出來的，而前田拓先生就想：「雖然是綠色沒錯，但這樣沒有辦法讓美國人了解Green Tea的魅力。為什麼不用真正的抹茶來做道地的冰淇淋呢？」茶除了用來喝以外，冰淇淋也是一個很好的新舞台不是嗎？這一點就是他著眼的地方。

1993年，前田園以自家生產的100%日本原產抹茶以及精選的加州優質鮮乳開發出正宗道地的抹茶冰淇淋。由於它風味香醇高雅，不管吃多少也不會在口中留下苦苦的抹茶餘味，發售之後果然大受好評而到處缺貨，在當年也成為了眾人津津樂道的熱門產品。

反過來出口到日本

1990年代的日本，當時還沒有人把抹茶冰淇淋當作正式的



產品來銷售。1995年4月，前田園以「來自加州的純和風」這句廣告詞，把使用加州鮮乳的抹茶冰淇淋出口到日本。因為這是第一次有日本的冰淇淋反過來從美國出口到日本，很多媒體都爭相報導，而前田園的抹茶冰淇淋也以純正道地的風味抓住了日本人的心，轉眼之間就攻佔了各家便利商店和超市。由於這個契機，日本各大廠商也陸續推出了抹茶冰淇淋的產品，甚至連哈根達斯都在1996年跟著推出了抹茶冰淇淋。

現在的前田園抹茶冰淇淋

已經二十歲了。在這二十年當中，前田園不但建設了自己的抹茶冰淇淋工廠，也一直不斷地進行改良，銷售市場也擴大到了全美、加拿大、中南美和新加坡等地。如今，在美國這個世界第一的冰淇淋消費大國，前田園的抹茶冰淇淋已經是二十年的長青產品了。



In 1993, Mr. Maeda started selling Green Tea Ice Cream through mixing a great amount of green tea with high quality milk at his own company. Without any bitter taste, the Green Tea Ice Cream soon became extremely popular. While the Green Tea Ice Cream was exported to Japan in 1995 due to its wide popularity, other companies like Haggen-dazs also started selling Green Tea flavored ice cream. Although Maeda-en has been selling Green Tea Ice Cream for more than 20 years, it is still a very popular item in America.

Taku Maeda MAEDA-EN CEO. 前田園董事長兼總經理

1956年出生於長崎市。1984年隻身赴美創業，1989年在LA開了海外第一家日本茶專賣店。以貨真價實為理念的他，現在也以先進獨創的提案能力活躍於美國和世界各地。



被日系雜誌評選為
LA最好吃的烏龍麵店

とめきの里

25週年大感謝祭
特價提供

(部分除外)

烏龍麵、蕎麥麵和便當

使用鯉魚和昆布煮出來的第一道高湯，風味和香氣都是最好的。
而這也是我們最引以為傲的地方。

鍋燒烏龍麵

Nabeyaki Udon

定價 \$14

→ **\$13**



炸蝦套餐

Tendon Set

定價 \$16

→ **\$14.5**



特級讚岐便當

Tokujo Sanuki Bento

定價 \$28

→ **\$26**

讚岐便當

定價 \$22

→ **\$18**

Sanuki Bento



另外還有許多特別企劃

1 生啤酒50% OFF

(小杯或大杯)

Happy Hour 5:30pm - 6:30pm (Mon-Thu)

2 日式包廂免費!

最適合派對或親朋好友團聚用餐

とめきの里

www a at m

Tel: 310.324.9184

18206 S. Western Ave.
Gardena, CA 90248



能夠迎接25週年慶都是託大家的福，
我們全體員工對各位顧客長年以來的
愛顧都非常感謝，今後也竭誠歡迎您的光臨。 老板

連續劇迷YD的
愛寫就寫

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。

四月開始播放的那些日劇，後來呢？

上一期不是介紹了三部我很期待的日劇嗎？有關這
幾部日劇的感想還有在日本的收視率等等，這次我可
不可以照樣用我偏頗的觀點愛怎麼說就怎麼說呢？
(謎之聲：你每期都這樣啊)

怎麼會這樣？！一點都不好看啊！！

神探伽利略2

真的不好看。因為跟上一篇比起來，飾演物理學者怪
人的福山雅治變得人太好了，他不但會為別人著想，還
會很熱心地幫警察辦案，簡直就是一位好好先生。而且
解謎的內容也變得不怎麼樣，跟物理學沒關係的地方也
很多。然後最讓我不滿的是福山雅治在解謎時會寫出很
難的算式那個場景，被簡化也就算了，最後竟然還用CG
來敷衍了事！喂喂喂，看福山雅治用各種姿勢在地面或
牆壁上寫算式是一件多麼賞心悅目的事情你知道嗎？！

總之，神探伽
利略真的太讓我
失望了。不過這
樣還是能夠穩坐
這一季的收視率
冠軍寶座，幾乎
每一集都超過
20%。



ttp it co p galil o pr intro tml

This drama called "Galileo" was not as interesting as season one
because Masaharu Fukuyama, the leading actor, appears less and his
role changes the second season of the drama. However, the drama
still has top ratings from viewers.

沒有忙到可以長得出鬍子來吧！

最後的灰姑娘

篠原涼子演一位39歲的美容院副店長，名叫遠山櫻。
本來劇情是說她太熱心於工作而變成了男人婆，但根本
就不是這樣嘛。職位不用管到店裡的經營或營收，下班
後還可以去上瑜珈和烹飪教室，根本就是一個工作跟私
生活都美好到不行的女生嘛！真的工作到變成男人婆的
女人才不可能過這麼優雅的生活咧。雖然很想跟寫劇本
的念個幾句，不過這部日劇倒是有個出乎意料的收穫。
沒錯，三浦春馬！他真
的好可愛、好帥氣、好
性感哦。我現在都是為
了見到春馬在看的。這
部日劇在日本當地的反
應還不錯，收視率都
保持在15%左右。



ttp it co p ast Cind r lla ind tml

This drama is about a girl who works too much without taking care for
herself as a woman and develops manly habits. However, in contradiction
to this, it would seem that she doesn't work that much. You would also
notice that Haruma Miura is one of the hottest actors in this drama.

我覺得應該是這一季最好看的日劇！

35歲的高中生

米倉涼子進入一所問題一大堆的高中，在那裡運用大人
的智慧去一一打開學生們的心扉。劇情發展雖然都可以預
見得到，但就是這個地方好看。類似這樣的角色不但適合
米倉涼子來演，現在的高中是什麼樣子也描寫得很到位，
而且米倉涼子演的那個高中女生到底有什麼背景至今仍然
是一團謎，我想接下
來一定會更好看吧。

收視率僅落後於
「神探伽利略」和
「最後的灰姑娘」而
位居第三，果然還是
很有看頭的！



ttp nt co p

The most interesting drama this season. It is an attraction to have this
distinguished actress, Ryoko Yonekura, playing as a high school girl, as
the drama emphasizes solving the typical/modern troubles at high schools.

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



From Publisher

数年前から、山梨県人会の活動に携わっている。地元山梨とロサンゼルスとの架け橋になれたらいいなあ、国際社会を背負って立つ青少年の育成を支援できたらいいなあ、そんな思いで同郷の仲間が集まる。

青少年の育成については、高校生に対して、「アメリカで山梨をPRする企画コンテスト」を実施。その優勝者を当地に招き、企画を実行させる事業が4年目を迎える。奇しくも今年は母校の生徒がやってきて、アカペラコンサートを行う。後輩達に「私の前で校歌を歌ってね」なんて、わがままなリクエストもしている。

山梨出身の画家が、当地で9月に個展を開く。彼の作品は山梨の風景を彷彿とさせ、観ていると懐かしさも温かい思いがこみ上げてくる。

富士山の世界遺産登録は、ほぼ決定と見て良いだろう。2027年にはリニアモーターカーも開通する。一方で、富士山周辺の土地を、いわゆる外国人が買いあさり、富士山からの伏流水をどんどんくみ出している。また、県庁所在地の駅周辺では、町中に人影もまばらになり、人口のドーナツ化現象が深刻だ。同じような問題を抱えている地方都市は多いと聞く。

日本を遠く離れていると、日本のことがふるさとのことが気になる。海外に出た我々だから出来ることはないだろうか? 役に立てることがあるのではないかと?

この夏は、ふるさとに絡むイベントが2つ。忙しいけど、いろいろなことを考えながら、懐かしくて嬉しい夏になりそうだ。



土橋 八恵

J-Classified

徵人啟事 help wanted

Koshiji Yakitori Dining at Torrance

Server wanted. No experience needed.
Speaks English, preferably Japanese.
Ask for details. Mr. Ebata
310-378-3787

Ramen Santouka

Kitchen helper and front staff wanted. Must have SS#.
No experience needed. Just have motivation. Locations are Torrance, Irvine, Costa Mesa, Santa Monica and San Diego.
Send resume to HR
hr@domeusa.com

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.

A sales position is also available.
Ask for detail
E-mail: info@j-goods.us

商務 business

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、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。
八月號截止日期: 2013年7月26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.

Summer Garden Nights 2013



夏の夜市

June 8 & 9

July 6 & 7

August 3 & 4

Saturdays : 4pm - 12 am

Sundays : 4pm - 10pm

台湾の美味しい屋台や、日本の
お好み焼きや焼き鳥など食べ物がいっぱい！
ビールを始めアルコールも飲んで、
小物やDCなど雑貨のお店もたくさん



7月6・7日は、626夜市に
日本村を作ります！
ぜひ浴衣を着て遊びに来てね



@626nightmarket

www.626nightmarket.com

アジアの夜祭りへいらっしゃい！

入場料：\$3 (6時前の入場は\$2)

※12歳以下無料

駐車場：無料

Santa Anita Park

Front Paddock Gardens
285 W. Huntington Dr.
Arcadia, CA 91007

Presented By



MINI OF MONROVIA



華美銀行
EASTWEST BANK

nielsen
.....

こんなに違いがある、 クレジットカード決済サービス US バンクカードサービス



サービス内容	アジア系A社	アジア系B社	銀行系C社	US バンクカードサービス
契約期間	条件によってあり	無し	あり(3年契約、キャンセル料\$295)	無し
対応言語	英語、日本語	英語、日本語	英語、スペイン語	英語、日本語、中国語、韓国語、ベトナム語、スペイン語
端末機レンタル料	レンタル/\$300/年 購入/\$400	レンタル/\$300/年 購入/\$400	レンタル/\$400/年 購入/\$400	無料
セットアップ費	無料	無料	\$100	無料
PCI DDS	サポート無し	サポート無し	\$15	\$10
チャージバックアシスタント	なし	なし	なし	100% サポート
ペーパーロール	無料	有料	有料	無料
\$25以下サイン無しプログラム	なし	なし	なし	あり

24時間日本語対応。

レストランや小売、ネットビジネス、会社経営など商売には欠かせないクレジットカード決済サービス。新規ビジネスを始めるとき、クレジットカード決済サービス会社は、どんな基準で選んだらよいのだろうか？ 決済サービスなどを使っても大差ないと思っではないだろうか？ 意外と知られていない、サービス会社それぞれの内容違いをまとめてみた。

上記の表以外に決済サービス会社を選ぶポイントとしては、下記が考えられる。

間違いのない迅速な入金

適切なサポート

わかりやすい明細書

納得できるレート

これからビジネスを始めようと考えている人だけでなく、今のサービスを見直そう、もっと経費を削減できないか？ そう考えているビジネスオーナーは、一度USバンクカードサービスに連絡してみてもどうだろうか？

USバンクカードサービスなら、それぞれのビジネスに合わせた適切なサービスを、わかりやすく説明し提供している。米国のクレジットカード処理センター「AVON」のメンバーだから、間違えのない迅速な入金システム完備。AMEXやDISCOVERも一枚の同じ明細書に掲載。年中無休24時間日本語対応のカスタマーサービスで緊急時のサポートも万全。コスト削減をビジネスオーナーと同じ目線でとことん追求。

US Bankcard Services® US バンクカードサービス

ビジネス・レストランオーナーの皆様

US Bankcard Services®
US バンクカードサービス

888.888.8USA
888.888.8872 www.usbsi.com

クレジットカード決済を、今よりもっとお得に便利にしませんか？

- ◎解約金なし
- ◎無料アカウント設立
- ◎無料オンライン明細
- ◎スピード入金
- ◎24時間日本語サポート
- ◎チャージバックアシスタント



様々なビジネスに対応



小売/レストラン



メールオーダー/
電話オーダー



モバイル



Eコマース



www.usbsi.com

US バンクカードサービスは、コスト削減のお手伝いをいたします!!

USBSI | f t YouTube in

TOP RANKED
Elavon
2001年からElavon, Inc.
のトッププロデューサー



US Bankcard Services, Inc. is a Registered MSP/ ISO of Elavon, Inc. Georgia and of Wells Fargo Bank, N.A., Walnut Creek, CA. American Express may require separate approval.



Cold Noodle 冷麺

探していたあの味の冷麺が、コリアタウンに行かなくても食べられる。探していたのは、シャベツト状に凍ったスープに特製コチジャンを混ぜながら食べる、胡麻の香りの豊かな冷麺。韓国焼肉屋で締めに食べていたあの味とは、ちょっと違う。よほど酸味好きでなければ酢は足さず、辛子を溶かしながら、付け合わせの大根をのせてもよし。これからの季節、週一回は通いたくなる、そんな味の冷麺だ。

トレンスにある マジウマ韓国冷麺 ママハウス Mama House

Tel. 310.534.8837
1585 W. Sepulveda Blvd. #C&D
Torrance, CA 90501
Tuesday Closed



J-COUPON E pir
F F A
Awth A e lar e 1
n ord ran ood it m it minim m pric



Bunブun (Vermicelli)



身近にある、ベトナム料理と タピオカドリンクの店 タピオカ & フォー Tapioca & Pho

タピオカだけじゃなく、プリンやタロイモ、ゼリーなどをフルーツジュースやスムージー、コーヒー、紅茶と組み合わせで作る飲み物が、なんと130種類以上。タピオカ&フォーは、ガーデナの鳥松と同じモール。ベトナム版ラーメン、フォーもいいが、お勧めは、夏にぴったりなココブ。ハーブを含めた野菜たくさんのかけて食べる、ベトナム版冷やし中華だ。

Tel. 310.327.7999
1425 W. Artesia Blvd. #19
Gardena, CA 90248
7days Open



Satay

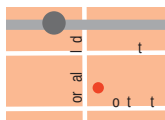


Thai Boat Noodle

家族経営のタイ料理屋タイリシヤスは、家族伝来の特別レシピが楽しめる。特にお勧めはタイボートヌードル。牛肉とスパイスを5時間以上かけて煮込んだ深い甘めな味が癖になるスープは、太さが選べる米麺との相性も抜群。平打ち麺のもちもち感が良いカイクノードルは、醤油ベースの優しい味付けで、ほのかな甘みがある。新鮮素材を特別ソースにつけ込んだ串焼きサティも、大ぶりの肉で大満足！

Artesiaにあるタイ料理 タイリシヤス Thailicious

Tel. 562.860.8843
18902 Norwalk Blvd.
Artesia, CA 90701
7days Open



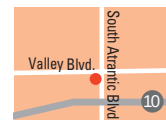
日式猪骨湯鍋



支竹羊腩鍋

色々な中華の鍋を、食べてみよう
ザ・スクエアドット
The Square Dot
羊肉のシチュー支竹羊腩鍋は、この店の特別料理。腐乳(豆腐)を麺で発酵させたものをベースに菜膳スパイスのスープで、羊肉と白菜、湯葉、椎茸をじっくり煮込んだ。独特の臭いと味は、好きな人にはたまらなく癖になるはず。もう一品は、日本の豚骨スープをベースにした日式猪骨湯鍋。牛肉と牛筋をたっぷり入れた、肉感満載の鍋。日本式と語っているが全く日本じゃない感じがむしろ楽しい。

Tel. 626.457.1888
1124 W. Valley Blvd.
Alhambra, CA 91803
7days Open



a-goods

a-goods

日本語でアメリカにあるアジアの情報を紹介するコーナー

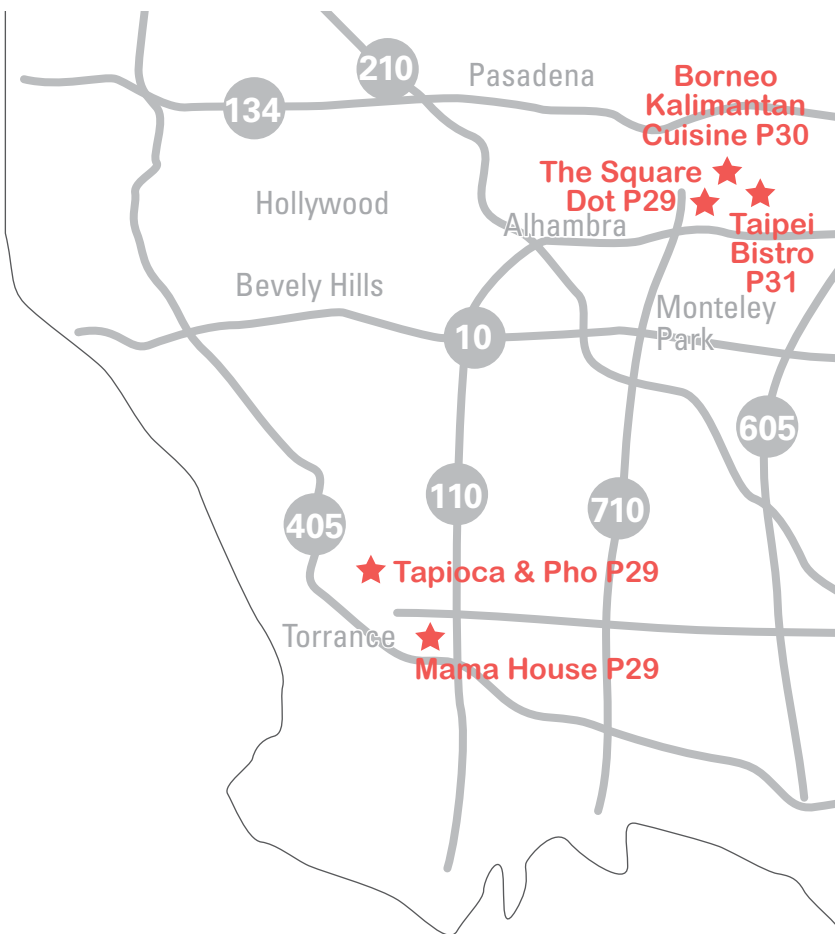
ぜひぜひよろしくお願いいたします。

そんな情報をいつか日本語で発信したい。

紹介してくれた料理。営業や取材を通して味わった異文化体験。

仲良くしている台湾人に連れて行ってもらった店、中国大陸から来た人が、自慢気に紹介してくれた料理。営業や取材を通して味わった異文化体験。

10年間温めた想いがある。
10年間貯めた情報がある。



最近日本人にも話題の中国の鍋料理「火鍋」。辛いスープの麻辣火鍋と違って、北京の火鍋は日本のしゃぶしゃぶの元祖のような鍋に、薬膳の香りがするあっさりスープ。羊肉の薄切りをくぐらせて食べるのが北京流。京味軒では極上の癖のない羊肉を、注文が入ってから店内でスライス、特製白胡麻タレとの相性も抜群だ。日本人にとって北京料理はまだ馴染みが薄いですが、本物の北京料理は試す価値あり！

Beijing Pavilion

京味軒

しゃぶしゃぶの元祖、
北京の火鍋

Tel. 626.810.8866
1390 Fullerton Rd. #101
City of Industry, CA 91748
7days Open



Mie Hokkian



Nasi Goren

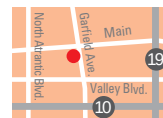
中国語版で紹介しているインドネシア料理店、略してボルカリ。甘すぎない味付けとスパイス使いはハマる。お勧めはインドネシアの炒飯、ナシゴレン。ガーリックの香ばしさと独特のスパイスが心地良い。ミーホキアンは油麵に似ているが、具が多くてたれの具合も絶妙。麺はオーナーのPFが自ら手打ちする。サンバルという辛いソースと合わせて食べるのがいい。とにかく一度行くべし！

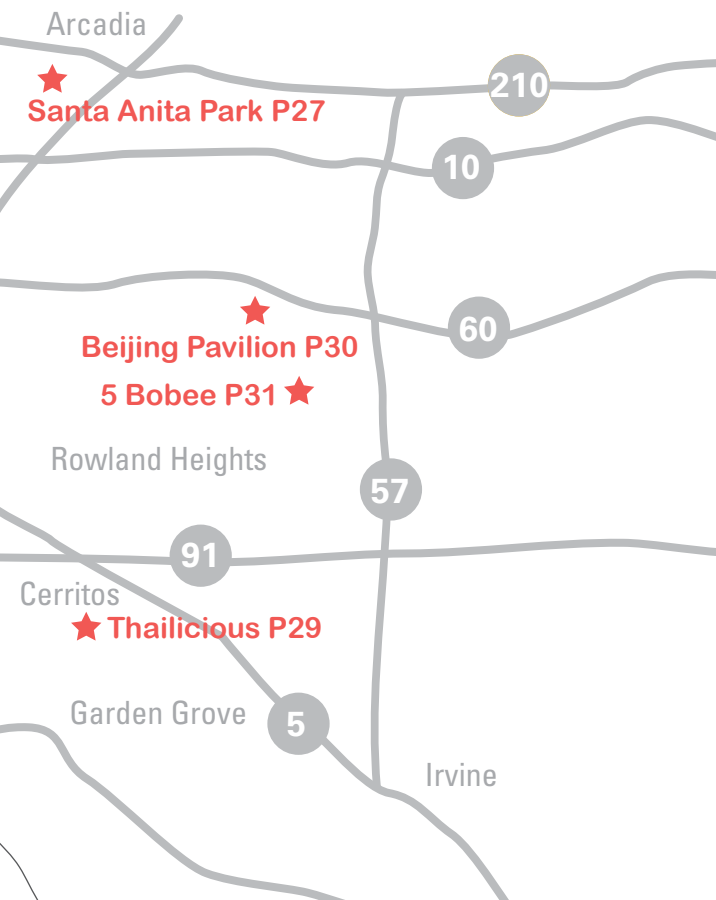
Borneo Kalimantan Cuisine

ボルネオカリマンタン

日本人の知らない
激うまいインドネシア料理店

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





椒鹽蝦飯



葱油土雞飯

台湾の家庭料理を 食べてみよう

台北私房菜 台北ビストロ Taipei Bistro

中国本土のいわゆる中華料理と比べ、油や塩分が控えめで、淡泊な味付けが多い台湾料理は健康的。醤油を使うことも多く、日本人には馴染みやすい。NO MSGの台北ビストロイチオシは、葱油土雞飯。地鶏をオリジナルスープで煮、しっかりと柔らかく味わい深い。一緒にいってくる生姜ソースが秀逸。蝦を丸ごと揚げて塩胡椒、ニンニクで味付けた椒鹽蝦飯の、食べ応えある旨さ更是非試して欲しい。

Tel. 626.293.8128
704 W. Las Tunas Dr. # E3
San Gabriel, CA 91776
Monday Closed



澄んだスープの
清燉牛肉麵



トマト牛肉麵
番茄牛肉麵

これはラーメンの 競合になるかも！ 牛肉麵

ウーボービー

5BOBEE 五波比

日本人には馴染み薄い台湾元祖の麺料理、紅焼牛肉麵。牛からとったスープに、独特のタレで煮込んだ牛肉がのっている。上の肉は、肩肉かコラーゲンたっぷりのスジ肉か、または両方か選べる。

そんな牛肉麵を始めて食べるなら、やっぱり一番いい店で食べて欲しい。5BOBEEは、2012年中

華系イベントで優勝した店。通常牛肉麵には、辛めのスープの紅焼牛肉麵と、辛みのない澄んだスープの清燉牛肉麵があるが、5BOBEEには、トマトベイスの番茄牛肉麵もある。これですごくいい！スープを含んだ瞬間「これはラーメンを超えるかも！」と思うくらいの衝撃を受けた。例えるなら、二日間煮込んだビーフシチューを牛だしで伸ばして、食感の良い麵を入れた感じ。こくのある旨みとトマトのほのかな酸味、そして甘みが混ざり合い「また食べたい！」と思わせる味だった。この旨さを日本人に紹介のできることを、本気で誇りに思う。

5BOBEE 五波比
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

J-goods だから知っているアジアの美味しい情報を、日本語でお伝えする情報誌

a-goods

日本語版・中国語版・韓国語版
www.j-goods.us どうぞ!

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

とっておきの
お店を紹介します。

とっておき



やっと実現

日本語レストラン紹介

中華・タイ・インドネシア・ベトナム

