

「日本人」精心製作の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
10-11
Oct. Nov.
雙月刊・免費
Vol.56
Since 2003

\$0
FREE
免費

啤酒

特集

徹底比較

暢飲亞洲

アジアのビールを飲もう！

J-good restaurants

到居酒屋好好享受喝啤酒的樂趣吧！

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

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

f J-goods Magazine @jgoodsreaders

我們J-goods總是說風神拉麵的
豬骨拉麵是全LA最好吃的，
而他們老板竟然真的做出了
「拉麵漢堡」！沒錯，它就叫做
TONKOTSU BURGER！



TONKOTSU BURGER的
美味跟目前大街小
巷流行的
Ramen Burger
完全不一樣哦！

終極美味
Ramen Burger 誕生！



香辣味噌口味

**TONKOTSU
BURGER** 豬骨
麵堡

Marukai 限期特賣活動 (SAT & SUN)

• 10/26 & 27
Little Tokyo
123 S. Onizuka St. #102, Los Angeles, CA 90012

• 11/23 & 24
San Diego
8151 Balboa Ave, San Diego, CA 92111

• 11/2 & 3
West L.A.
12121 W. Pico Blvd., Los Angeles, CA 90064

• 11/30 & 12/1
Gardena
1740 W. Artesia Blvd, Gardena, CA 90248

• 11/16 & 17
Torrance
3832 Sepulveda Blvd., Torrance, CA 90505

TONKOTSU BURGER
只有在上述日期到
Marukai 才買得到

Fujin Ramen
風神拉麵

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



Happy Hour Tue-Thu 請多多捧場！



From Publisher

今、最も旬な言葉「おもてなし」を、早速原稿に使ってみました。中国語や韓国語に同じような単語があるのか、どう訳するのか、楽しみにしていると、翻訳スタッフから「難しい、同じようには訳せない」と。

一もて成す一、待遇する、ご馳走する、を意味する動詞を「もてなし」と名詞にして、それに「お」をつけ、「おもてなし」。調べてみると、動詞としては中国語も韓国語も相当する言葉があった。しかし、「お」をつけて名詞にすると、どうもピタっとくる言葉が見当たらないらしい。

そもそも、「誰かを待遇する」「心を込めてお世話をする」もてなしの心は、日本だけのものではなく、むしろ万国共通。

中国人にもてなされると、食べきれないほどの料理を用意してくれる。客人が食べきってしまう量では、むしろ失礼にあたる。そこには、こんなにたくさん料理を用意して待っていたんですよ、もてなす側の気持ちが込められている。

韓国の人と食事をした時、彼らはプレゼントをあらかじめ店の人に預かってもらい、タイミングを見計らってサプライズギフトをしてくれたことがあった。喜ぶ顔を見たかったからと言っていた。

日本人のもてなしはどうだろう。

相手の気持ちや立場をおもんばかるのが日本人とよく言われる。今の体調はどうだろうか？ 丁度良い料理の分量はどのくらいなのだろうか？ 何が好きなんだろうか？ 受け手のことを最大限に考えて待遇する、それが日本人のもてなし。

2020年、東京オリンピック。世界中から集まるお客様の立場に立った「おもてなし」を、首相自ら約束しちゃったんだからヤルしかない。でも、ヤルからには、今の日本、本気で腹をくくって、隠している物を全部公にしなきゃ始まらない。

因みに「おもてなし」、弊誌の翻訳家はこう訳していた。
日本流招待 (O・MO・TE・NA・SHI)、특별한 하루 (特別な日の意味)



土橋 八恵

突擊專訪使用Kikkoman的多國籍料理名店

每天座無虛席的那家超人氣店用的也是 Kikkoman

不管什麼時候去都要排隊，相信各位讀者也都已經習慣了吧。潤豐元餃子店就賣麵和餃子，創業十二年來天天座無虛席。長得有點像大聯盟鈴木一朗的Erick先生是老板的兒子，他每天都在店裡以敏捷俐落的動作招呼客人，這七年來我之所以會一直來這家店吃，也是因為這裡的味道和Erick先生的服務打動了我的心。中菜通常比較油膩，味道也重，不過潤豐元的味道都很爽口，就算每天來也都吃不膩。然後前幾天我才注意到，潤豐元餃子店的美味秘密原來就在於Kikkoman。

「我們從創業開始就一直用Kikkoman，最重要的是因為它品質值得信賴，用過就知道Kikkoman的原料是貨真價實的。不管是醃肉、燉肉還是做餃子餡，我們都用Kikkoman。」

我最喜歡的是裡面放了很多東坡肉的「東坡大肉湯麵」，每一塊肉都燉得又香又軟，顏色也漂亮，不會太鹹也不會太濃的味道跟風味柔和的湯頭非常調和，吃著吃著，豬肉的肉脂還會融入麵湯裡而讓風味慢慢地變化，吃起來很舒服。煎得香噴噴的煎韭菜盒裡面包了豬肉、韭菜、粉絲和蛋，因為內餡本身已經加了一點調味，直接吃也相當美味。潤豐元的每一道菜吃起來都是那麼地柔和細緻，能夠做出這種味道也是因為Kikkoman吧。「開這家店的時候我們用了各種醬油來試試看，然後Kikkoman就正中下懷了。」Erick先生說。

他們的價格也非常公道，湯麵餃子套餐只要\$6.50，單點的水餃和煎餃一份十個也只要\$6.50。「你們東西賣得這麼便宜，堅持用貴的Kikkoman醬油沒關係嗎？」我問了一個有點捉弄人的問題，不過Erick先生回答說：

「因為我們用了好醬油才能煮得這麼好吃，所以客人才會這麼地捧我們場啊。」他又泛起跟鈴木一朗一樣的笑容了。

It's been 12 years since this Ramen and Dumpling restaurant opened and yet their popularity and the long line of customers still continues today. The secret to their popularity is Kikkoman. Erick the shop manager compared variety of soysauces back when they first opened but decided to use Kikkoman because of its high quality and taste. For Chinese cuisine, only Kikkoman can give that unique flavor that no other soysauce could.

Luscious Dumpling 潤豐元餃子店

San Gabriel
Tel: 626.282.8695
704 W. Las Tunas Dr. Suite
San Gabriel, CA 91776

Monrovia
Tel: 626.821.0518
919 W. Duarte Road
Monrovia, CA 91016



東坡大肉湯麵



煎韭菜盒



Erick先生是老板的兒子



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

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

J-goods

CONTENTS

October 2013 - November 2013
Vol. 56



J-goods® Magazine

October 2013 - November 2013
Vol. 56

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 Xue Xiao
Photographer I Tan Wong
Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim, Kaori Mase
Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Daisuke Hattori
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

07 J-special

徹底比較 暢飲亞洲啤酒！

最近聽到很多人說日本的啤酒很好喝，在世界各地的啤酒大賽中日本啤酒也開始嶄露頭角，且讓我們去秤秤看日本啤酒的斤兩吧。

14 J-good restaurants

到居酒屋好好享受喝啤酒的樂趣吧！

14	Ebisu Japanese Tavern	16	Oiwake
14	Hayakawa	16	Oki Doki
15	Honda-Ya	17	Tetsu Revolving Sushi
15	Kanpai	17	Souper Shabu
15	Koshu	17	Tsurumaru Udon Honpo

21 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

20 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

27 J-CLASSIFIED

31 J-COUPON

24 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品和新店資訊

19 J-RAMEN

還有很多拉麵在等你哦

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

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5	Hakutsuru Sake
3	Kikkoman
12	Mutual Trading
18	Nishimoto Trading
6	Sapporo Beer

RESTAURANT

30	5 BoBee
20	Borneo Kalimantan
14	Ebisu Japanese Tavern
2	Fujin Ramen
20	Gyutan Tsukasa
14	Hayakawa
15, 19	Honda-Ya
29	Kang Kang
15	Kanpai
15	Koshu
19	Kosuke
30	Lu's Garden
31	Luscious Dumpling
23	Midoh
29	Noodle Boy
16	Oiwake
16	Oki Doki
23	Simpli Sushi & Oysters
17	Souper Shabu
25	Sushi Boy
22	Sushi Murasaki
31	Tapioca & Pho
17	Tetsu Revolving Sushi
17	Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY • HEALTH

26	Forum Hair Salon
26	KC Long Pai

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

29	Action Sales
27	Angela Zhou
23	Asian Décor Zen
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 _____



先了解其中樂趣，再品嚐其中樂趣

日本酒的釀造從原料米的削磨開始。

米的外側含有蛋白質和脂質，這些成份太多的話會讓酒的味道太重，或是讓味道帶著一種油油的感覺。想知道原料米磨掉了多少比例，看日文標示中的「精米步合」就知道了。精米步合70%，意指從外側將米磨掉30%。要是看到精米步合35%或40%的日本酒，那就真的只有留下米的芯，釀出來的日本酒也就格外高貴了。

日本酒大致上可分為「純米酒」和「本釀造酒」。純米酒的原料只有米和米麴，本釀造酒則另外添加了釀造用的酒精。純米酒保留了米的風味，喝起來特別香醇；本釀造酒則以清爽的口感見長。

此外，根據製法的不同，日本酒還可細分為吟釀酒、生貯藏酒和濁酒等等，種類非常多樣。了解其中的樂趣之後，相信品嚐時的樂趣會更加寬廣。

Sake brewing begins by polishing off rice. By looking at the Rice Polishing Ratio, you'll be able to see how much grain has been milled away. If it says 70%, it means 30% has been ground off. Depending on how it has been brewed, there is a range of different tastes you can enjoy with sake.



純米大吟釀

精米步合50%以下（磨掉一半以上），在日本酒當中是最費原料米的藝術品。在純米酒當中，這種特別的製法稱為吟釀製法，由於磨掉的比例很高，米留下來的養分也相對變少，需要慢慢發酵才能夠產生獨特的吟釀芳香。

Polishing Ratio is 50%. This is an extravagant sake with less than half of the rice polished off. It is smooth with a gorgeous fragrance.



翔雲
Sho-Une

圓潤又深沉的風味，使它在2010、2011連續兩年得到Monde Selection最高榮譽的金牌獎。

純米吟釀

吟釀製法的純米酒，與大吟釀不同的是精米步合在60%以下（磨掉四成以上），同時具備了米的風味和吟釀的芳香。

Polishing Ratio is 60%. The taste of rice can thoroughly be enjoyed.



純米吟釀
Junmai Ginjo

新鮮爽口的風味是它最大的魅力，適合搭配各種料理而襯托出菜餚的美味。

生貯藏酒

通常要做兩次的「入火」（加熱處理）只做一次，喝起來特別新鮮。

This sake goes through one heat treatment. The taste is very fresh.



生貯藏酒
Draft Sake

把新酒的風味直接裝瓶，搭配漢堡或薯條等也出乎意料的好吃。

濁酒

榨酒時用粗布過濾，刻意在酒中留下米的固體殘渣。這樣的酒看起來白中帶濁，因此又稱為濁酒，口感柔嫩風味甘甜，同時也保留住了米的風味。

The appearance looks white and foggy because it is unfiltered sake.



小百合
Sayuri

可愛的粉紅瓶身特別受到女性朋友喜愛，芳醇的米香也是一大魅力。

参考文献「うまい酒の科学」酒類総合研究所 ソフトバンククリエイティブ発行



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

不使用任何人工保存劑

'KAMPIONEER'

★

SALUTE AN ORIGINAL



WE SALUTE THOSE WHO CREATE THEIR OWN SENSE OF STYLE. A Japanese brand of German-style beer. We're a crisp, refreshing lager wrapped in a steel suit. We know a thing or two about being ourselves. **kampai** to those who feel the same.

please share sapporo responsibly | © 2013 sapporo u.s.a., inc., new york, ny | sapporobeer.com

SALUTE AN ORIGINAL
KAMPIONEER





徹底比較

暢飲亞洲啤酒！

在 World Beer Cup 2012 中，日本啤酒勇奪了金牌獎！

每兩年舉辦一次的 World Beer Cup 又有「啤酒業界的奧運」之稱，在 2012 年第九屆中共有 3921 種啤酒參賽，由來自 27 國的 211 名評審委員負責審查。比賽結果，日本的啤酒在 Fruit Sweet Beer 部門和 Smoked Beer 部門中雙雙榮獲了金牌獎！由此可見，日本在地啤酒的品質已經擁有世界頂級水準的實力了。

日本的在地啤酒之所以能夠達到這樣的境界，全都要拜那些熱情如火的啤酒職人所賜。他們不是模仿世界上的啤酒，也沒有辦法大量生產，不過在釀造啤酒這方面他們絕對不容許任何妥協，跟啤酒有關的一切都堅持最完美的。用最好的地下水、從國外進口最高級的啤酒花…。他們彼此以自己的點子和獨自的技術互相競爭，一決勝負。世界第一，就是在這些日本啤酒職人的精神下誕生的。

充滿熱情的日本啤酒和亞洲啤酒，現在不喝，更待何時？

Japanese Beer won the gold medal at the World Beer Cup 2012. World Beer Cup is an event held once every two years and is known to be the Olympic of the Beer Industry. Out of 3,921 different types of beer, Japanese Beer has won the gold medal in the Fruit Sweet Beer department and the Smoked Beer department! With the craftsmen's' ideas and technologies, the ability of creating beer is top class in the beer industry. Japanese Beer and beers from Asia are currently getting interesting



Asian Beer
x
Toshio Ueno

LAGER要享受它的爽快感 ALE要像葡萄酒那樣細細品味

充滿熱情的日本啤酒和亞洲啤酒，
現在不喝，更待何時

Japanese Beer and beers from Asia are
currently getting interesting



暢飲亞洲啤酒！

上野

啤酒大致上可分成Lager和Ale這兩種，區別在於兩者使用的酵母菌不一樣。Lager在比較低溫的狀態下慢慢發酵製成，喝起來較為爽口，不管搭配什麼菜餚都很適合。亞洲的啤酒大廠所釀造的啤酒幾乎都是Lager，因為亞洲的氣溫和濕度都比較高，還是爽口的啤酒比較受歡迎吧。

編輯部

Ale的啤酒大多滿有個性的，酒精度好像也都比較高一點。

上野

Ale在比較高溫的狀態下進行發酵，不過發酵時間比Lager要來的短，所以保留了大麥、啤酒花和酵母等各種風味和香氣。有個性的那些啤酒通常都比較濃厚，酒精度也比較高。

編輯部

在日本，Sapporo、Asahi和Kirin這些大廠的啤酒佔了絕大多數，這些啤酒也都屬於Pilsner這一類

的Lager，不過最近各種當地的Craft Beer（精釀啤酒）在日本也非常受到歡迎呢。

上野

Ale追求的不是爽快感，而是講究跟菜餚對不對味，讓喝的人能夠去細細品味。從這個角度來看，越來越多在地的酒廠乾脆就把Lager交給大廠，然後自己去追求有個性的啤酒。

編輯部

可是Craft Beer的種類實在太豐富，不知道要喝哪一種才好，也不知道跟哪一種菜比較對味。

上野

味道比較淡的菜餚還是清淡爽口的啤酒比較適合，剛開始用Lager潤潤喉嚨，然後再配合菜餚慢慢改成濃厚的啤酒，你會發現啤酒的世界原來是這麼寬廣，很有意思哦。

編輯部

你在家裡都喝什麼樣的啤酒呢？

上野

最近吃飯的時候都配一些比較有個性的啤酒，例如IPA或Weizen這一類的，而且我都會用喝



日本的 Beer 是全世界最好喝的！

Draft Beer的Sampler Set，只要\$12就可以喝到四種 Draft Beer。

Japanese Beer and beers from Asia are currently getting interesting



味道比較淡的菜餚還是清淡爽口的啤酒比較適合

葡萄酒的心情去享受啤酒。

用喝葡萄酒的心情去享受啤酒…。真不愧是專家！我們會學起來的。

Sapporo Beer 這些日本啤酒大廠，追求的不只是 Lager 的爽快感，對口感、味道、香醇、泡沫的細緻，以及如何保留住大麥和啤酒花的新鮮風味也都非常講究，所有很多啤酒迷都認為，日本的 Lager 是全世界最好喝的！

Depending on the type of yeast that is being used, beer is broken down into two types: Lager and Ale. Lagers are slowly brewed at low temperatures and its refreshing taste goes well with any type of food. Ales are unique because it is brewed faster than Lagers at a higher temperature and gives an interesting combination of flavors and fragrances of wheat and hop. Enjoy the refreshment of Lager and slowly enjoy the taste of Ale similar to how you would drink wine!

Toshio Ueno 上野 俊男

Master Sake Sommelier
Executive Instructor at Sake School of America



Master Sake Sommelier, SSI / Advance Certificate, WSET / Certified Wine Sommelier, CMS & IWG / Certified Specialist of Wine, SWE / French Wine Scholar, FWS Certified Italian Wine Specialist, NASA / Sake Sommelier & Shochu Adviser, SSI Advance Sake Professional, SEC / Beer Adviser, FBO Japan Nanbu Toji Guild Accredited Specialist

從美國的大學畢業之後，回到日本一家糕點公司就職，後來因得到總經理的信任而負責管理葡萄酒儲藏室。2002年轉職進入共同貿易，從事將日本料理和日本酒推廣到美國市場的相關業務和啟發活動。

Toshio joined Mutual Trading Company in 2002, where he is Manager of the Business Development Department in marketing Japanese foods, Jizake, and Shochu to the mainstream American trade. With his passion and expertise in Jizake, Shochu, and Wine, Toshio aims to further promote Japanese food and Sake cultures to new, international audiences.

●協力採訪

Far Bar

Owner Don Tahara

347 East 1st Street;
Los Angeles, CA 90012



這裡有將近四十種的日本 Craft Beer，在LA地區是種類最豐富的，Draft Beer也多達十種以上。Draft Beer 的 Sampler Set，只要\$12就可以喝到四種Draft Beer。



JAPANESE BEER

Sapporo Beer 這些日本啤酒大廠，追求的不只是 Lager 的爽快感，對口感、味道、香醇、泡沫的細緻，以及如何保留住大麥和啤酒花的新鮮風味也都非常講究，所以很多啤酒迷都認為，日本的 Lager 是全世界最好喝的！

在美國也有不少日本以外的亞洲 Lager Beer，這次我們將大舉介紹這些啤酒以及日本各地精釀的 Craft Beer 然後進行比較，請各位讀者自己去喝喝看，找到你自己的夢中啤酒吧！

Let us introduce and compare the Lager beers from Asia (that is available in the U.S) with Japanese Craft Beer. Try out various beers and find your favorite!



【日本的在地啤酒】

BAIRD BEER

這家啤酒工房使用的原料都盡量不經過加工，好讓原料本身的風味可以發揮到最大極限。他們會在精釀過程中加入生啤酒花，釀造出來的香氣非常獨特。

① Kurofuno Porter Alcohol : 6%

帶著焦糖的芳香，喝過之後會在口中留下巧克力或咖啡般的甘苦餘味，適合搭配乾果一口一口慢慢地喝。

② Angry Boy Brown Ale

Alcohol : 6.8%

味道非常濃厚結實，複雜的苦味也很突出，與其用來搭配菜餚，倒不如拿一整瓶來細細品嚐。



ECHIGO BEER

日本第一家釀造在地啤酒的公司，他們首度引進了歐洲的釀造方法，也是第一家在英國的評鑑會中得到金牌獎的日本在地啤酒。

① Echigo Premium Red Ale Alcohol : 6%

倒進玻璃杯時的紅色非常唯美，苦味和口感都很實在，很適合搭配醬料口味的烤雞串等等。

② Echigo Stout Alcohol : 7%

濃厚中帶著優雅，清新的果香和啤酒花香渾然天成，會讓人想要聚精會神地細細品味。

③ Koshihikari Echigo Beer Alcohol : 7% (Lager Beer)

由於使用了月光米（越光米），清冽爽口的風味和尾勁十足的口感令人印象深刻。



HITACHINO

這家釀造所的啤酒曾經在美國、英國、德國和日本等世界著名的啤酒大賽中拿過金牌獎，風味馥郁又充滿個性。

① White Ale

在世界的啤酒大賽中拿過金牌獎的這瓶日本在地啤酒，以香草和柳橙的獨特馥郁香氣而廣受好評。

② Red Rice Ale

這是為了讓國外知道日本風味的出口專用啤酒，用於原料的赤米據說是一種古代米，淡淡的紅色看起來非常美麗。



ISEKADOYA

這家小小的釀造所長年以來都一心一意專注啤酒上面，他們的口號就是：「要讓全世界的啤酒迷都說好！」

① Stout

在2006年的 World Beer Cup 中得到銅牌獎，因為用了煎焙過的麥芽，風味相當濃厚，宛如咖啡般的苦味是一大特徵，非常適合搭配牡蠣料理。

② Triple Hop Ale Alcohol : 5%

「這個絕對好喝！」嗅覺靈敏的編輯部在 Total Wine 看到這瓶啤酒時立刻就買了下來。Triple Hop Ale 在日本為限量發售，預約開始第一天就被搶購一空。



本期介紹的啤酒種類

 Pilsner 日本大廠的Lager幾乎都屬於這一類，適合油類菜餚的爽口風味是最大的賣點。	 Stout 帶些焦味的芳香是一大特徵，適合肉類或鰻魚這些味道濃厚的菜餚，海膽也滿對味的。	 IPA Indian Pale Ale 帶有濃烈的啤酒花香氣，很適合咖哩這些香辛料風味很強的料理。	 Weizen 味道很香所以不合的菜也很多，不過和天婦羅或火鍋這些沾橙醋等柑橘類調味汁來吃的料理就很對味。
--	---	--	---

RYUJIN SHUZO

堅持無過濾製法而釀造出來的啤酒，高濁度的口感中充滿了鮮活酵母的芳香和滋味。

① Ozenoyukidoke Weizen Alcohol: 5%

完整保留了酵母的天然芳香，似有若無的酸味拿捏得恰到好處，太精彩了。

② Ozenoyukidoke IPA (India Pale Ale) Alcohol: 5%

好苦！不過啤酒花的風味很香，會讓人想搭配香辛料滿點的菜餚來慢慢享用。



KANKIKU MEIJO

釀酒用的水是從樹齡兩百年的柿子樹底下湧出來的泉水，所以他們的啤酒都有一種清涼透徹的感覺。

① Weizen Alcohol: 5%

擁有柑橘般的芳香和清爽的風味，很適合生魚片、義式生肉片或烤魚等菜餚。

② Stout

宛如焦糖和巧克力般的香氣被柔嫩細緻的酒泡裹住，適合搭配味道濃厚的菜餚。



【獨步全球的日本Lager】

ORION

釀造於日本最南端的沖繩，酒泡非常細緻美麗，真不愧是日本的ORION。清清爽爽的風味和絕佳的過喉感很有南國情調，啤酒本身的口感也相當實在。



SAPPORO

在美國賣得最好的日本啤酒就是SAPPORO，對我們編輯部來說啤酒也就是SAPPORO。

不管去吃烤雞串還是壽司，一坐下去我們總是說：「小二，先給我們來一瓶 SAPPORO！」在大廠的Lager啤酒當中，SAPPORO的麥香特別出色，Reserved和Yebisu這些SAPPORO Premium也都充滿了個性的美味。



日本在地精釀啤酒 (Craft Beer)

日本的在地精釀啤酒，
如今在世界上也是頂尖的風味和品質。



cambridge Brewing Co

具有花果芳香的啤酒、用了大量啤酒花的高級啤酒、苦味濃烈的啤酒、酒精度特別高的啤酒等等...，日本的在地精釀啤酒與大廠商的啤酒不同，種類豐富而且風味多彩多姿。以各地日本職人的精湛技藝所釀造出來的各種精釀啤酒，喝喝看吧。

Kankiku Meijo 寒菊銘釀

千葉縣
www.kankiku.com

這裡是一座日本酒的酒廠，不過他們以日本酒的知識釀造出來的啤酒既香醇又清冽，喝起來非常鮮美，可以感受到手工精釀的一種真情美味。

☆Kujukuri Ocean Beer

Stout
Alcohol: 5%

香醇濃厚的黑啤酒，為了充分享受到它的細緻泡沫和甘甜風味，內行人在喝時都不會冰得太涼。

330ml



Weizen
Alcohol: 5%

別名「清香白啤」，帶著一股宛如香蕉般的果香。原料有50%是小麥芽，喝起來比較沒有苦味而且爽口。

330ml



Ryjin Shuzo 龍神酒造

群馬縣
www.ryujin.jp

連續三年得到 Monde Selection 金牌獎的這座知名酒廠，啤酒自然也不在話下。原料只有麥芽、啤酒花和水，釀出來的啤酒也不經過濾，完整保留住了酵母和各種礦物質而呈現出深沉的風味，堪稱精釀啤酒中的極品。

☆Ozeno Yukidoke

White Weizen
Alcohol: 5%

它的口碑已經好到，大家說到小麥啤酒就會想到「Ozenoyukidoke」了。清新自然的果香和似有若無的酸味，喝起來也比較不會那麼苦，飲用時要先把沉澱在底部的酵母翻攪起來。

330ml



IPA (India Pale Ale)
Alcohol: 5.5%

在日本是No.1的IPA（印度淡色啤酒），曾在2009年和2010年的 Craft Beer Selection 中得獎。由於以大量的啤酒花釀造，從入口那一瞬間的美味到過喉之後的餘味都可以感受到，啤酒花的苦味更是叫人欲罷不能！

330ml



Orion 沖繩縣

www.orionbeer.co.jp

在日本最南端的沖繩縣，Orion的市占率高達五成。當地的上等好水，來自世界各地的精選原料，然後再加上南國的氣候，才能孕育出這些令人讚嘆的美味啤酒。

☆Orion Premium Draft

Alcohol: 5%

Orion Beer 在大自然豐富的沖繩釀造而成，新鮮的過喉感和順口的圓潤風味是它的特徵。高雅細緻的泡沫來自於Orion的獨家製法，而且這些泡沫又可以維持很久，真是令人感動！

500ml



300ml



向世界人民傳遞日本食品的美味
MUTUAL TRADING CO., INC.
共同貿易株式会社 since 1926 www.lamtc.com
日本食品業界的首位海外事業開拓者和經營者



請各位讀者自己去喝喝看，
找到你自己的夢中啤酒吧！



5 SAIGON

VIETNAM / Alcohol : 3.5%

Lager

在胡志明市是最具有代表性的平民啤酒，喝起來有一點酸味，大麥的香氣十分迷人

6 SAN MIGUEL

PHILIPPINES / Alcohol : 5%

清冽濃厚的風味是一大特徵，芳醇的口感中帶著酸味和大麥的芳香



LUCKY BUDDHA

1 福牌啤酒

CHINA / Alcohol : 4.5%

專門出口到海外的中國啤酒，帶點焦味的香氣中留著一絲甘甜，在中國生產但在中國國內卻買不到。不過話又說回來，LUCKY BUDDHA這個名字不會觸犯到佛陀嗎？

TSINGTAO

2 青島啤酒

CHINA / Alcohol : 4.8%

清清爽爽的風味中可以感受到啤酒花的芳香，非常適合中國菜



YANJING

3 燕京啤酒

CHINA / Alcohol : 3.4%

雖然不知道純在哪裡但喝起來清爽順口，只是苦味會留在口中



4 台灣啤酒

TAIWAN / Alcohol : 3.4%

酒泡起得很漂亮，甘甜的芳香中留著大麥的香醇和苦味，品質相當高



7 CHANG

THAILAND / Alcohol : 5%

味道相當清淡，乾脆加些冰塊進去當汽水來喝可能也不錯



8 SINGHA

THAILAND / Alcohol : 5%

可以感受到一種穀物的香氣，風味整體來說比較清淡爽口，很適合甜甜辣辣的泰國菜



9 KINGFISHER

INDIA / Alcohol : 5%

麥草般的香氣和充滿尾勁的苦味是KINGFISHER的特徵，適合帶油或味道甜的東西



可以喝到 Japanese Craft Beer 的地方

◇ CHOP SUEY (FAR BAR)
◇ EBISU JAPANESE TAVERN
◇ GONPACHI
◇ HACHI
◇ HAYAKAWA

◇ JAPONICA DINING
◇ JIN RESTAURANT
◇ KANPAI
◇ KIWAMI
◇ K-ZO RESTAURANT

◇ OIWAKE
◇ PROVIDENCE
◇ SOTA
◇ SOUPER SHABU
◇ SUSHI ROKU

◇ SUSHI YOTSUYA
◇ TORIHEI
◇ Participating Whole Foods Markets
and major Japanese Specialty Retailers



喝到
啤酒
的
樂趣
吧！
居
酒屋
的
樂
趣
好
享
受

居酒屋 (Izakaya) 就是可以吃吃喝喝的地方，跟餐廳不一樣的是，居酒屋以啤酒、日本酒和燒酒等酒類為主，提供的菜餚也都很適合下酒。在日本，類似這樣的地方如果還有提供威士忌或伏特加等洋酒，通常又叫做Bar或Pub。

最近居酒屋在LA也越來越熱門，不但有種類豐富的啤酒和日本酒，從貼心對味的小菜到可以飽餐一頓的各種麵飯等等也都一應俱全，「醉翁之意不在酒」的人也越來越多了。

這一期我們介紹的店家很多都有賣日本當地的Craft Beer，希望各位讀者可以去吃吃看他們的美味小菜，喝喝看他們的美味啤酒，讚哦！

Izakaya is a type of restaurant that serves beer, Japanese sake, Shochu, and many other types of drinks to enjoy with the cuisine. Popular Izakaya restaurants in LA carry a wide selection of beers and Shochu in addition to serving appetizers and meals like ramen and udon so customers who do not drink alcohol can enjoy as well. There are also many restaurants that carry Japanese Craft Beer, so try exploring different Izakayas and have a pleasant time with great food while gulping down a delicious beer!



「啤酒的好搭檔 鹽麴料理」

Ebisu Japanese Tavern



鹽麴豬肉

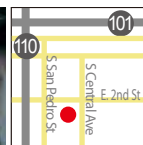


Soft Shell Shrimp

以鹽和麴發酵而成的鹽麴，在日本是非常受到歡迎的調味料。位於小東京的居食屋Ebisu，他們的鹽麴豬肉最迷人的就是那醃過的麴香甘甜和黑豬肉的美味，因為鹽麴還可以讓豬肉變得更加柔嫩多汁，配啤酒真的非常過癮。

Soft Shell Shrimp 不但蝦肉彈性十足，炸得香酥鬆脆的蝦殼嚼起來也是津津有味，五隻碩大的蝦子肯定可以讓你吃得心滿意足，味噌豬排和雞翅也是這裡的人氣小菜。用這幾道美食來配Orion或Sapporo Reserved這些高級啤酒，好好享受一下吧！

Sautéed Kurobuta Pork marinated in salted rice malt goes perfectly with beer. Enjoy the dish with premium beer such as Orion or Sapporo Reserved.



213.613.1644
356 E. 2nd St.
Los Angeles, CA 90012
Open 7days
www.ebisu-la.com

Happy Hour
5:30pm-7pm & 11pm-Last!
(Mon-Sat)
○Beer 10oz mug \$1.50
○House Sake \$4
○主廚推薦小菜一律八折

「華人媒體都來採訪的名店」

Hayakawa 早川



Sweet Shrimp with Spicy Lemon Garlic Sauce



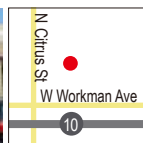
(左) Sashimi
(下) 拍攝現場



GETV Ch44.9的美食新節目「Fashion Café」專門介紹有特色的一流餐廳，而他們最近去採訪了早川，Kazu Hayakawa老板在節目中也很用心跟觀眾介紹了壽司的做法和生魚片的盛盤方式。（播放日期未定，請留意）

早川的牡丹蝦是一道很值得推薦的人氣料理，蝦子外側用火烤得又香又甜，淋在上頭的香蒜檸檬汁更是風味絕佳，很適合葡萄酒，不過搭配Orion Beer好像也不錯，超新鮮的生魚片和壽司也都很適合日本酒。

GETV Ch44.9's new television program Fashion Café interviewed Hayakawa. Hayakawa's recommendation was the Sweet Shrimp with Spicy Lemon Garlic Sauce. Orion beer is the perfect match for this dish.



626.332.8288
750 Terrado Plaza. #33
Covina, CA 91723
Closed Monday
www.restauranthayakawa.com



GETV認證標籤

「想喝啤酒？那還用問嗎？
去Honda-Ya就對了！」

Honda-Ya

本多屋

天婦羅、生魚片、烤的、炸的...，可以讓你痛快喝啤酒的小菜不但琳瑯滿目而且又便宜，除了小菜以外，還有可以讓大家填飽肚子的拉麵、烏龍麵和壽司捲，難怪男女老少都喜歡來Honda-Ya。想要闖家光臨或是邀請眾多親朋好友聚餐嗎？沒關係！不管哪一家Honda-Ya都很大間，人數多也很容易預約得到，就算要等也不用等很久。

大受歡迎的Honda-Ya還有一個很好的地方，他們除了全店共通的料理之外，各家分店還有獨自的菜單。最近口碑特別好的就是Industry店才有的Flavor Beer \$4.50，你可以在自己想喝的啤酒裡面加一些荔枝或白桃風味的酒，然後上面還放了一片柳橙。這樣的Flavor Beer香中帶甜，不管幾杯好像都喝得下去，非常受到女性朋友或是酒量不好的人喜愛。

Honda-Ya忠實呈現了



壽司捲



日本居酒屋的氣氛，店員的服務也充滿了朝氣和活力，店裡簡直就像是一座居酒屋的主題樂園，也難怪每天都高朋滿座了。

At Honda-Ya they serve yakitori, deep-fried dishes, tempura, sashimi, and various dishes that you can eat while chugging down your beer, all for a reasonable price. They also serve ramen, udon, and even sushi so the whole family can enjoy.



Flavor Beer \$4.50

7 days Open

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

Tustin
Tel: 714.832.0081
556 El Camino Real
Tustin, CA 92780

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

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

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

HONDA-YA BOX (To Go)
Tel: 714.557.2688
2969 Fairview Rd.
Costa Mesa, CA 92626

「最好的美食，當然要用最好的啤酒」

Kanpai 乾杯 Japanese Sushi bar & Grill



在極盡豪華美食的Kanpai

有時可以吃到因漁獲量極少而被視為傳說的煙管魚，有時可以吃到直接從日本空運而來的超高級正宗神戶牛，有時可以吃到上面放了海膽的新鮮牡蠣，有時可以吃到上面放了黑松露的黑鮪魚大TORO。在極盡豪華美食的Kanpai，你可以一邊小酌日本酒一邊品嚐美食，也可以用特集中介紹的Hitachino或Echigo等高級啤酒來盡情乾杯。11pm過後，壽司、部份生魚片以及瓶裝的日本酒和燒酒一律八折。

Enjoy Premium Beer with premium and luxurious cuisines like rare seafood dishes, imported Kobe Beef, and extra fat Blue fin Tuna with Truffle.



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

「想來點不一樣的啤酒小菜嗎？酥炸比目魚」

Koshu 甲州



生魚片

(左) 酥炸比目魚 (右) 串烤雞翅

把大塊比目魚整個丟下去油炸，香酥鬆脆的口感和恰到好處的鹽味再適合啤酒也不過了。串烤雞翅中間還夾了青蔥，皮脆肉嫩的口感也是一絕。

因為生意興隆所以材料都很新鮮，生魚片自然也不能錯過。點個正值鮮美時期的海膽，再順便來個松茸的土瓶蒸，盡情享受秋天的美味吧。對了，這裡的特大鮪魚下巴肉有十人份那麼大，在常客之間也是一道人氣料理。

The whole fried Flounder is salted just right to go perfectly with beer. Because Koshu is a popular restaurant, the freshness of their sashimi is very superior.



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

「酒類齊全的酒吧和Buffet 偶爾來杯烈酒也不錯」

Oiwake 追分

光是日本的啤酒就有14種，和其他啤酒加起來也有20種以上，特集中介紹的Echigo Beer、Red Ale、Stout和Kawaba Beer等等，這些難得一見的日本在地啤酒也都可以喝得到。

Echigo的Red Ale很適合香辣雞塊，因為啤酒本身的味道就非常醇厚，可以襯托出雞塊的香辣和青蔥的風味。除了跟啤酒很對味的煎餃和叉燒以外，這裡的小菜種類也非常豐富，想喝什麼酒就點來喝，想吃什麼菜就盡量吃，最後再來一碗拉麵的話那就太完美了。

說到Oiwake，當然不能忘了他們最有名的Buffet。壽司捲、照燒、天婦羅、蕎麥麵、烏龍麵、每日特餐、生菜沙拉、甜點等等，每天都有20種以上的菜色可以吃到飽，價格也便宜到令人不敢相信（Lunch 11am-4pm \$8.50/Dinner 5pm-9pm \$10）。

悠閒自在地吃飯喝酒也不錯，經濟實惠的吃到飽更是沒話說，而且這裡還有卡拉OK和運動酒吧，不管跟誰去還是找一堆人聚餐都可以吃得開



Kawaba Beer & Echigo Beer Stout



香辣雞塊



煎餃

豚骨拉麵

心，Oiwake就是這麼一家方便又划算的好店。

Here you can drink rare Japanese Craft Beers that were introduced in J-special like Echigo Beer, Red Ale, Stout, and even Kawaba Beer. Oiwake is not only a buffet but they also have a full bar where you can drink hard liquors. Lunch is from 11am to 4pm for \$8.50 and dinner is from 5pm to 9pm for \$10, serving over 20 different dishes for all you can eat.

Echigo Beer
Red Ale &
越後麥酒



Beer Lover有福了

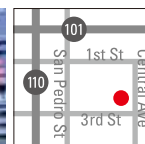
Happy Hour

5pm-8pm Tue-Sat

Local Beer 16oz \$1.50

Japanese Draft \$2.50

小菜也特價提供



213.628.2678
122 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Closed Monday

Happy Hour 5:30pm-6:30pm & 11pm-Close
Draft Beer 16oz \$2~, Picture \$8

Oki Doki -Costa Mesa-



大腸火鍋



啤酒良伴

和牛的小腿肉、又香又嫩的大腸和份量滿點的蔬菜，這一大鍋兩人份居然只要\$20。吃一口熱呼呼的香軟大腸，喝一口冰冰涼涼的啤酒，然後再吃下一個火鍋料…。因為高湯充滿了各種食材的風味，最後再點個拉麵或白飯加到火鍋裡面把湯料吃得一乾二淨吧。

Spicy Tuna Cracker和炸雞塊自然是啤酒良伴，不過油炸豆腐這道新菜色也很棒。它用的是芝麻豆腐，口感外酥內嫩、味道香醇濃厚，絕對值得一嚐！

Motsu-nabe (Pork Intestines Hot Pot) with pork offal, wagyu shank beef, and plenty of vegetables makes a great combination with beer. The karaage (Fried Chicken) is delicious as well.



714.540.2066
3033 S. Bristol St. # O
Costa Mesa, CA 92626
Open 7days

Happy Hour Late Nitght Fri, Sat 10pm-11:30pm
October \$1 Kirin Draft / November \$1 Ozeki Hot Sake 180cc

Oki Doki -Tustin-



畚箕火鍋

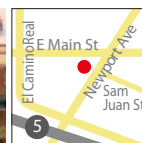


關東煮

「畚箕火鍋」這個名字來自於鍋子的形狀，這種火鍋也只有在Oki Doki Tustin店才吃得到。五花牛肉和大腸都已用特製醬料醃過，然後還有堆得像座山一樣的泡菜和高麗菜（捲心菜）等等，把這些食材用甜甜辣辣的高湯煮熟，一邊汗流浹背地大口快啖一邊暢飲啤酒，痛快！

冬天才有的關東煮，白蘿蔔、竹輪（魚肉捲）和牛筋是三大人氣主角，湯汁也都是用上等好水和日本的鰹魚乾煮出來的，配啤酒也非常對味。

Limited to Tustin location only, Chiritori Nabe is a special pot that includes pork offal, beef, vegetables, and the spicy flavor of kimchi.



714.730.7051
13681 Newport Ave. #9
Tustin, CA 92781
Open 7days

「 螃蟹、螃蟹、螃蟹、螃蟹
螃蟹嘉年華！」

Tetsu Revolving Sushi

在這個螃蟹越來越美味的季節，你絕對不能錯過Tetsu Sushi的螃蟹嘉年華，King Crab、Snow Crab和Red Snow Crab這些超高級帝王蟹壽司全部大特價。在一般的Sushi Bar點個帝王蟹壽司，兩個至少也將近\$20，不過到這裡你就可以同時吃到三種帝王蟹，真不愧是日本水產公司經營的Tetsu Sushi！超豪華的螃蟹嘉年華，吃個過癮吧。



螃蟹嘉年華

11/3/2013 (Sun) 為止

- King Crab \$6.80→\$5.99
- Snow Crab \$5.80→\$4.80
- Red Snow Crab \$2.90→\$1.80
- 三味螃蟹 (三種蟹肉) \$6.30
- Real Crab California Roll \$2.90
- Spider Roll \$2.90→\$2.40
- 蟹肉茶碗蒸 \$3.40

螃蟹、螃蟹、螃蟹、螃蟹、螃蟹嘉年華！



King Crab



Snow Crab



Red Snow Crab

King Crab

名副其實的帝王蟹，從日本直接空運而來，又肥又厚的蟹肉充滿彈性，每一口都是鮮美的好滋味。

Snow Crab

堪稱螃蟹中的女王，濃厚的甘甜和美味令人驚嘆不已，吃過就知道什麼叫做毫無怨尤了。

Red Snow Crab

小巧玲瓏的清淡爽口，不同於Snow Crab的風味也別有一番風情。

Tetsu Sushi 的加州捲

裡頭包的不是「蟹味棒」哦！
是如假包換的蟹肉哦！保證好吃。

盡情享用螃蟹壽司後，再來個湯汁味道絕妙的什錦關東煮\$4.80來配啤酒吧。

Tetsu Sushi managed by a Japanese fisheries company is having a crab festival. They will be serving high quality king crab, snow crab, and red snow crab sushi for very special prices. Do not miss this rare chance of having the opportunity to compare 3 different types of quality crabs in one dining! Enjoy the taste of luxury!



Tetsu Sushi 的加州捲



關東煮

626.810.0016
1370 Fullerton Rd. Ste 105-106
Rowland Heights, CA 91748
(Inside of Diamond Plaza)
Open 7days

「在Yelp也大受好評的涮涮鍋店」

Souper Shabu



North Eastern Thai Spicy



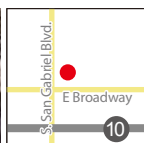
Fried Octopus Legs

新廚師做出來的高湯既爽口又特別，North Eastern Thai Spicy有清爽的酸味和檸檬香茅的芳香，非常適合上等肉類；Taiwanese Spicy的獨特香辣也是令人難以割捨的美味。

至於啤酒的小菜，我推薦的是Fried Octopus Legs、Fried Super Bal和Pop Corn Chicken。令人喜出望外的是，這裡竟然也有泰國的Chang Beer！

Souper Shabu 有十五種湯底和各種新鮮營養的食材，不但全部都NO MSG而且價格公道，難怪口碑會這麼好呢。

There are 15 types of soup base to choose for your Shabu Shabu. North Eastern Thai Spicy is recommended as the refreshing acidity seems to be highly popular. In addition, there are many dishes that go well with beer and also, you can drink Thailand's Chang Beer here.



626.286.8293
288 S. San Gabriel Blvd. #102
San Gabriel, CA 91776
Open 7days
souponshabu.com

Happy Hour

5pm-6:30pm (Mon-Fri)
3pm-6pm (Sat-Sun)

- Draft Beer \$2
- Bottle Beer \$2.5
- & Special Menu

「要烏龍麵要關東煮要啤酒，都到鶴丸吧」

Tsurumaru Udon Honpo 鶴丸饅飽本舖



Niku Bukkake Udon



Curry Udon

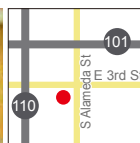


Beer & 關東煮

鶴丸饅飽以自助式的服務和驚人的便宜價格提供在店內手工製作的道地烏龍麵（烏冬），而現在他們也賣起關東煮和啤酒來了。關東煮充滿了鶴丸最經典的高湯美味，非常適合和啤酒一起享用，一罐啤酒他們也只賣\$3而已。

目前最有人氣的麵是Niku Bukkake Udon和咖哩烏龍麵，另加\$3.50就可以升級成烏龍麵蓋飯套餐也非常受到歡迎，Gomadare Salad Udon、Gomadare Niku Bukkake Udon和Spicy Niku Udon這些新口味也都已經陸續登場。

With their self service, you can eat real udon for a reasonable price at Tsurumaru. They also began selling Oden, perfect for this coming season. Try it with beer for only \$3.



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

Free fountain drink! offer!!
with purchase any Udon
Dinner time only.
Expire 10/31/2013



可以有效提高營業額的Plus ONE!

想增加店裡的菜色嗎？ 想提高營業額或來客數嗎？

有這些想法的各位餐飲業老板，建議您用用看「Shirakiku」系列產品。
把現在當紅的一道料理加到菜單裡面，您的店也可以高朋滿座！



SK Super Frozen SAKU (YF/BE) 11 LB/CS

使天鮭
用然魚

鮭魚

送上新鮮的鮭魚美味

Shirakiku的「Super Premium Tuna」堅持以最好的狀態把新鮮鮭魚的美味送到府上，而且這些鮭魚都是捕獲之後直接在船上瞬間冷凍，並且保存在零下80℃的地方，所以肉質都很接近鮭魚活著的狀態而保持著驚人的鮮度。

由於解凍會促進肉質熟成，「次黃吟核酸」這種美味成份也會因為熟成而增加，真可說是「加倍奉還」的鮭魚美味！老板，賣賣看超人氣的鮭魚吧。



鰻魚

香嫩美味的蒲燒鰻魚人見人愛

香嫩美味的蒲燒鰻魚人見人愛，還可以為菜單增添幾分豪華的光彩。Shirakiku的鰻魚肉質鮮嫩肥美，鮮度超群，用來烤鰻魚的醬料以醬油、砂糖和味醃（甜料酒）調製而成，每一塊都烤得又香又嫩又漂亮。因為是真空包裝，在店裡只要隔水加熱即可，不管是鰻魚飯、壽司或生菜沙拉，各種料理都可以使用而且色香味俱全。也有家庭用的，試試看吧。

NISHIMOTO TRADING Co., LTD.



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



MADE IN TAIWAN

HONDA-YA 的菜單介紹

火鍋的季節來了。說到火鍋，自然不能少了日本酒。Honda-Ya Industry店的主廚告訴了我們一些他推薦的火鍋，以及可以讓這些火鍋更好吃的日本酒。絕妙無比的美味搭檔，你一定要試試看。

We asked the chef from Hondai-Ya Industry what their specialty hot-pot menu is and also a Japanese Sake that pairs well with the hot-pot.



Industry Special Menu
相撲火鍋 \$8.95
Chanko Nabe

他們自己做的雞肉丸子和蝦肉丸子真的好吃，用鯉魚和昆布燉出來的高湯清爽帶甜，加點香橙胡椒或白蘿蔔泥是最道地的吃法。

推薦日本酒 川兆 Kawacho ◇清清爽爽的口感可以讓高湯喝起來更美味

海鮮泡菜火鍋 Seafood Kimchi Nabe \$8.95

高湯裡面加了可以調整辣味程度的苦椒醬特製味噌，再加上多種海鮮食材的風味，一吃就叫人欲罷不能。

推薦日本酒 奧之松 Okunomatsu

◇風味辛口，可以洗去口中的泡菜餘味

香菇火鍋 Mushroom Nabe \$7.80

以秋天最美味各種菇類和蔬菜為主，不但有益健康，也很適合素食的人享用。

推薦日本酒 七賢 Hichiken

◇來自於世界遺產富士山麓，深沉的風味非常適合菇類。



石狩鍋 Ishikari Nabe \$8.95

整鍋都是北海道的山珍海味，加了奶油的味噌高湯更是風味絕佳，每年都是膾炙人口的超人氣火鍋。

推薦日本酒 男山 Otokoyama

◇北海道的火鍋當然要配北海道的酒，實實在在的北國風味



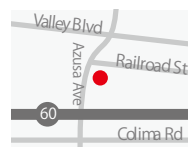
薄烤鮭魚 Tuna Tataki \$9.95

搭配在橙醋裡面加了紅椒、大蒜和生薑的特製醬料，真是美味到了極點，和啤酒也很對味。



還有還有

關東煮和博多雞肉火鍋等也將陸續登場，敬請期待！



Izakaya Honda-Ya
Tel: 626.964.6777
17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748
Open 7days

J-RAMEN

熱呼呼香噴噴



拉麵的季節來了

隨著秋意越來越濃，我也越來越想吃拉麵了。前幾天我去一家日系超市的Ramen Burger店時，排隊的人多到簡直都要把那家店包圍起來，某家日系免費雜誌舉辦的拉麵美食節也聚集了好幾萬人，可以說現在已拉麵的時代了吧。以後我們也將在這個專欄為各位介紹各種好吃的拉麵！

Fall is here and the season for good ramen has finally arrived. Recently, there was a two hour wait for Ramen Burgers at a Japanese Market and tens of thousands of people attended the ramen event hosted by a Japanese Free Paper. Ramen is extremely popular right now and we would like to introduce you to more delicious ramen in this section.

Kosuke

Alhambra

還沒去吃嗎？

Spicy Pop Corn Chicken Ramen

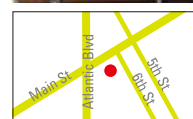
Kosuke在Alhambra是一家很有名氣的餐廳，他們最受歡迎的就是別無分號的Spicy Pop Corn Chicken Ramen。這碗拉麵的特製豬骨湯配合了三種辣椒，裡面還放了好多雞塊，吃起來又飽又過癮，灑在上面的紅薑也起到畫龍點睛的作用，實在是刻骨銘心的好吃。不太能吃辣的人也可以點不辣的。

種類豐富的副菜也是Kosuke的特色，像是煎餃、烏龍麵（烏冬）、咖哩飯、蓋飯和壽司捲等等，熱呼呼的章魚燒更是超受歡迎，鯉魚乾還會在甜甜辣辣的醬料上面跳舞哦。

Kosuke's Spicy Pop Corn Chicken Ramen is loaded with popcorn chicken on top and the Tonkotsu soup is mixed with 3 types of chili pepper. They also offer a variety of side menu items as well.



Spicy Pop Corn
Chicken Ramen



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

DAISUKE的 美食散步



Tonkotsu
Burger

vol.05

Ramen Burger Boom

Have you ever tried Ramen Burgers? It is receiving a lot of hype in the U.S recently. The first Ramen Burger joint will open in New York soon. A popular blog called "A Hamburger Today" keeps a close watch of this trend and reports news about Ramen Burgers. The blog also shows how to prepare and cook it. Originally from Japan, there are several types of Ramen Burgers known, each differently prepared depending on the region.



Interestingly, Ramen Burger has not received popularity in Japan, however Ramen Burgers in the U.S are doing pretty well. I'd better introduce to you today the most delicious Ramen burger.

"Tonkotsu Burger" from Fujin Ramen in West Covina. Although there are a handful of good Ramen Burgers in Southern California, this Tonkotsu Burger is a must try before you can describe it in words. You will be surprised that the kick from the Miso and Tonkotsu flavored noodles are unquestionably great and addicting. This delicacy can only be grabbed at Marukai supermarket. For more information, check page 2 of this magazine.



Alhambra

Borneo Kalimantan Cuisine

Indonesian Cuisine

我的私人廚房

因為我私底下也常常去吃，PF老板看到我就會跟我推薦一些好菜。這次他跟我推薦的是Borneo Puff Paratha Bread，扁扁的麵包烤得是又香又脆，香香甜辣辣的咖哩醬用了好多Borneo原裝進口的香辛料在裡面。總之你一定要試試看，沾著麵包來吃真是太過癮了！當然，招牌料理Kalimantan Fried Flat Rice Noodle也不要忘了點哦。

Borneo Puff Paratha Bread is crispy bread that is dipped in curry sauce made from Borneo spice. The delicious taste can be very addictive.

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



Borneo Puff Paratha Bread



Kalimantan Fried Flat Rice Noodle



Ice Sweet
Green Tea
Black Tea



記得說「我看了J-goods」

免費送你一杯！！

Ice Sweet Green Tea or Black Tea
with purchase lunch special

(Tue-Thu)
Expire 11/30/2013
J-COUPON

Costa Mesa

Gyutan Tsukasa 牛舌司

Japanese Restaurant

新菜色「牛舌肉鬆飯」讚！

上一期介紹了牛舌司的牛舌套餐有多美味之後，好多讀者都跑去吃了。他們用的是最高級的牛舌，烤牛舌的師傅也是專業的職人，每一口都香嫩多汁、美味至極。

這次要介紹的新料理是肉鬆飯Volcano Bowl Set，肉鬆用的是100%的牛舌絞肉，調味的特製醬料還加了香辣味噌，搭配白飯果真美味百倍。Teriyaki Bowl Set則是照燒牛舌漢堡肉，洋蔥和雞肉的香醇甘甜也不禁讓人食欲百倍。想吃牛舌嗎？去Tsukasa就對了！

The Volcano Bowl has quite the volume; it is accommodated with 100% minced beef tongue seasoned with spicy miso and plenty of rice. The Teriyaki Bowl steak is appetizing as well.

tel: 714.434.1023
665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626
(Inside of Mitsuwa Marketplace) Open 7days



Teriyaki Bowl Set



Volcano Bowl Set

連續劇迷YD的
愛寫就寫

A-DRAMA

Asian Drama Report

本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。

十月開始播放的秋季連續劇

今年夏天幾乎全部都看「半澤直樹」在表演，接下來還會出現這樣的連續劇嗎？！還是讓YD我用照常的觀點來介紹十月開始播放的秋季連續劇吧！

喂，這也太亂來了把？

安堂機器人 ～A. I. knows LOVE?～

雖然我是木村拓哉迷，不過這實在是太亂來了。怎麼會叫一個過了40歲的男人來演安堂機器人咧？而且還是愛情劇？這部戲接的是「半澤直樹」的時段，不要說收視率會加倍奉還了，搞不好連一半都還不了。從一百年後的未來跑到現代來保護愛人的安堂機器人——木村拓哉。喂，這不是哆啦A夢嗎？不過對木村拓哉來說，全心全力去演動漫畫的真人版反而是一條可以走的路也不一定。嗯，我相信小拓拓一定可以辦得到的！！



<http://www.tbs.co.jp/ANDO-LLOYD/>

Kimutaku (Takuya Kimura) will play two roles in this drama, a genius physicist and Ando-Roid who comes 100 years from the future to protect a significant person. Personally, I'm a Kimutaku fan but I'm a little worried about the plot of this drama.

本季日劇中呼聲最高

王牌大律師 (Legal High)

今年根本就是堺雅人Year。這是去年四月播放的超人氣日劇「王牌大律師」第二彈，飾演一位超古怪律師的堺雅人實在太精彩，滔滔不絕的台詞和充滿速度感的演技會讓人不知不覺地被吸引進去，令人開懷大笑的劇情也叫人回味無窮。緊接在「半澤直樹」之後的這部日劇，經典台詞的口吻從某些角度來看其實有點類似，這次堺雅人會怎麼分開來演，也是值得注目的一個地方。



<http://www.fujitv.co.jp/legal-high/index.html>

After the big hit of "Hanzawa Naoki," Masato Sakai will be the starring role in two consecutive seasons. It is fascinating watching him act with a burst of speed in the courtroom setting.

主題也擺得太明了一點…

單身貴族

這部戲描寫的是男女在結婚觀念上的衝突和對立，但焦點不是放在無法結婚的單身貴族，而是「有比結婚更重要的東西」以及「歌頌單身生活」的單身貴族，草薺剛演的是一位有能力的電影公司老闆。單身貴族、離婚勇者、結婚難民…，這部戲很明顯地就是要讓不時出現在劇中的這些詞彙流行起來。因為筆者是結婚難民(?)，總之還是先看看再說吧。



<http://www.fujitv.co.jp/dokusinkizoku/index.html>

It's not that they can't get married; this story is from the perspective of men and women who choose not to get married. It seems like it will be a drama that will symbolize Japan today.

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。

招待重要客人的懷石料理餐廳，好像
嫩牛舌一樣的超軟牛舌排，以新鮮到
家的牡蠣、海膽和極品生魚片而聞名
的壽司店，有賣日本製品的精品雜貨
店等等，本期都在這裡一併介紹。



三色套餐 \$39

「O・MO・TE・NA・SHI」 晚上才有的\$39精選套餐

照片中的三色套餐已經到了不計成本的境界，
目的就是要讓客人能夠了解Murasaki的美味和
品質。前菜是海鮮蔬菜湯，鐵瓶裡的高湯是用
雞骨和鰹魚熬出來的，趁熱淋到新鮮的魚貝和
蔬菜上面，就是一碗融合了各種食材鮮美的上
等好湯，優雅又高尚的風味令人難忘。日式冷



海鮮蔬菜湯

盤由在日本修行過懷石料理的一流廚師
操刀，每一樣菜都是他堅持的極品，有
海膽、有螃蟹，簡直就是日本的高級
懷石料理。最後的八個壽司，每一種
材料都是應季的新鮮美味。能夠用
\$39端出這樣的套餐，這樣的氣魄真
是令人感動。

如果品質、鮮度、味道和服務都讓
您覺得滿意的話，下次來就預約\$70
起的懷石套餐吧。只要您在兩天前預
約，大廚就會全心全意地幫您準備最
完美的菜色。

Murasaki 所有的店員都是日本人，
說這裡是OC第一的日本流招待
(O・MO・TE・NA・SHI) 也不為過。
到Murasaki好好享受一下日本式的真
心款待，您覺得如何呢？

You can get a taste of Japanese hospitality at this restaurant in the OC. The special course (dinner only) is \$39 which consists of delicate seafood soup, hors d'oeuvres with sea urchin and crabs, and 8 pieces of nigiri sushi made with fresh fishes that are currently in season. You might be impressed with the meticulous cuisine and courteous service at this restaurant.



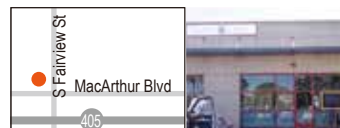
日式冷盤由



最後的八個壽司

Sushi Restaurant
Sushi Murasaki

Tel: 714.241.1000
2901 W. MacArthur Blvd., Santa Ana, CA 92704
Open 7days (Lunch & Dinner)





2 inches 厚的牛舌排

牛舌排經過細心的處理之後先煎過，然後再用紅酒、雞湯、蠔油、蕃茄和有香味的蔬菜等細熬慢燉六個小時，肉不但已經軟到可以用筷子穿過去，入口即化的美味令人吃過之後還想馬上再吃。

在日本和Beverly Hills修練過的日本主廚手藝高超，每一道菜都可以感受到他的才華，像是漢堡肉或咖哩等等，裡面的洋蔥都有炒過所以吃起來特別香甜。想要讓全家人吃得滿意足的話，就去Midoh來吧。

Stewed for over 6 hours, the beef tongue steak is 2 inches thick yet it is tender enough to cut with chopsticks. Curry and Hamburger Steak are also recommended at this Japanese Western-style restaurant.

Japanese Kitchen Midoh 味道

Tel: 626.810.0590
1380 Fullerton Rd. #106, Rowland Heights
CA 91748 (Inside Diamond Plaza)
Midoh-la.com / Closed Monday



心滿意足的鮮度、份量和價格

龍蝦套餐用的是剛從魚槽撈出來的生猛龍蝦，蝦尾切成生魚片，蝦頭煮成料多實在的味噌湯，蝦殼用奶油烤過之後做成酪梨蝦蟹壽司捲，這麼豪華又豐盛的套餐竟然只要\$25！！

店名中的牡蠣也是他們的拿手好菜，Hama Hama、Shigoku、Kusshi & Kiwi Cup、Fanny Bay 等等，每天都有不同的新鮮牡蠣可以好好品嚐，premium oyster topped with Santa Barbara Uni & tobiko只要\$4。

The Live Lobster course includes lobster tail sashimi, lobster miso soup, and baked lobster claw rolls....all for only \$25. For oyster & uni lovers, Simpli offers a premium oyster topped with Santa Barbara Uni and tobiko for only \$4. Their oyster bar carries an array of premium oysters such as Hama Hama, Shigoku, Kusshi & Kiwi Cup as well as live Diver Scallops and clams. It's shellfish heaven in the San Gabriel Valley.

Sushi & Oyster Bar Simpli Sushi & Oysters

Tel: 626.964.8989
18222 Gale Ave. #A, City of Industry, CA 91748
Open 7 days / www.simplisushi.com

◇Rowland Heights



Editor's Choice Décor

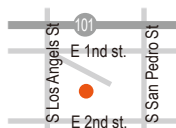


小東京Weller Court一樓開了一家叫做「Zen 禪」的亞洲精品雜貨店，他們以「日本」和「亞洲」為主題，從碗盤、花瓶等家庭生活用品到佛像等擺飾一應俱全，各種精品雜貨不但品味高尚，價格也都非常公道。

Zen is an Asian Variety Shop, located on the first floor of Little Tokyo's Weller Court. The main theme of this shop is "Japan" and "Asia." High Sense, High quality, Variety Shop that carries many products made in Japan.

Asian Décor Zen 禪

123 S. Onizuka St. #102
Los Angeles, CA 90012



高品味、高品質 日本製品也很多

喜歡雜貨的筆者馬上就跑去逛了！



一進門就看到佛像
最近備受矚目的鐵瓶，我上次在某家購物中心的茶具店看到人家賣\$300以上。



C & B...不是賣\$3.95嗎？
這種小盤子很好用，用來盛醬料或小菜都很方便，而且這裡只賣\$1。



日本製的四角盤\$6.98
用來盛義大利麵、生菜沙拉或義式生肉片都很賞心悅目。



精緻典雅的扇子\$2
可以買很多起來送給親朋好友。



用來盛燉菜吧！
在日本製的筷子後面看到這個深深的四角鉢，我馬上就買下去了。

Opening Special Offer

●九折
●說「我看了J-goods」
便可獲贈一雙筷子
(數量有限，送完為止)



Expire: 11/24/2013

J-NEWS

開幕二週年慶紀念禮

5Babee

位於 Rowland Heights 的超人氣牛肉麵店 5Babee 為紀念開幕二週年，在店內消費滿\$20以上者均可獲贈一雙隨身筷，數量有限送完為止。



714.434.1023

1756 S. Nogales St., Rowland Heights, CA 91748

Tonkotsu Burger 限期特賣

Fujin Ramen

位於 West Covina 的風神拉麵將與日系超市 Marukai 共同舉辦一項 Ramen Burger 的限期特賣活動，你可以在六家 Marukai 吃到風神拉麵特製的 Tonkotsu Burger，詳情請見 P2。



Marukai Supermarket 各門市

祝開幕一週年

Koshu

託大家的福，Diamond Bar 的人氣壽司店 Koshu 開幕滿一週年了。老板滿心感謝地說：「今後我們也會繼續堅持最好的品質，為每一位客人提供比誰都好吃的壽司！」



909.869.7881

20627 Golden Springs Dr. #2K, Diamond Bar, CA 91789

Japanese Food & Restaurant Expo

Mutual Trading

由共同貿易舉辦的這項餐飲業商展今年將邁入第25屆，並預定在10月19日（六）舉行。當天將有各種日本食材、日本酒、在地啤酒以及廚房設備等業者參加展覽。



www.lamtc.com

From Staff

この夏の日本は暑かった！ 人生初体験の40℃越え!! ちなみにそれは、わが家の風呂の設定温度だ(笑) 日本の暑さは、湿度も加わるから、ちょうど風呂にどっぷりと頭までつかっている...そんな感じ。七年後のオリンピックが東京で開催されることが決まったけれど、7月の東京で、屋外競技とか...うーん、今年のような猛暑でないことを祈るなあ。



中田 よう子

這個夏天真的好熱，也讓我第一次嚐到氣溫超過40℃的滋味！40℃跟我們家泡澡時的熱水設定溫度一樣耶(笑)。日本只要天氣一熱，濕度也會來跟著來湊熱鬧，剛好很像整個人連頭到腳泡在浴缸裡面那種感覺。七年後的奧運確定要在東京舉辦了，想到要在七月的東京進行那些戶外比賽就...只希望到時候不要像今年這麼熱就好囉。

Yoko Nakada

とうとう自転車が壊れた。元々ボロボロだった上、オーバーホールでもしないと復活する見込みが無いらしいひどい壊れ方をしてしまった。息子と私を乗せ、自宅から保育園と職場へと六年間フル回転していたママチャリ。愛着があるし、後ろのチャイルドシートも買い物を入れるカゴとして使えるから、息子が小学校に上がっても通勤用として乗り続けてきた。捨てたくないが、直すお金で新しい自転車を買える。悩み中だ。



Huang shuijong

腳踏車壞了。因為它本來就破破爛爛的，然後再加上這次嚴重損壞的地方，不全面大翻修的話恐怕也難以復活了。我這台腳踏車是用來載小孩的，六年來，它載著我和兒子在我家、保育園和職場這三個地方來回不停地跑來跑去，我對它有感情，後座的兒童座椅也可以用來放東西，到超市買東西什麼的都很方便，兒子上了小學以後我還是繼續騎著它去上班。我不想把它丟掉，可是要把它修好的錢足夠讓我買一台新的腳踏車了。怎麼辦呢？

黃世忠

Sushi Boy Club Member會員招募中 Sushi Boy

Sushi Boy的壽司不但美味又方便，對會員還有提供各種好康訊息和豐富的優惠券。加入會員很簡單，只要掃一下本期Sushi Boy頁面的QR條碼即可。

Sushiboy.net



星期六、七中午才有的主廚推薦特餐七折 Sushi Murasaki

為紀念開始在星期六、七營業，O C的壽司名店Murasaki推出了星期六、七中午才有的主廚推薦特餐七折優惠，期間為10月1日起到11月底止。全心全意的應季時鮮料理，現在正是一飽口福的大好時機。



714.241.1000
2901 W. Macarthur Blvd., Santa Ana, CA 92704

秋季感恩特賣 Tetsu Revolving Sushi

Rowland Heights的迴轉壽司店Tetsu目前正在舉辦秋季感恩特賣，10月4日（五）起到11月3日（日）止，定價\$6.80的「地中海黑鮪魚大TORO」和「Santa Barbara生海膽」只要\$5.99。



626.723.7837
1370 Fullerton Rd. #105-106, Rowland Heights, CA 91748

開幕紀念特別好禮 Asian Décor Zen

專賣亞洲精品雜貨的Asian Décor Zen為慶祝在小東京開店，只要你跟店員說一聲「我看了J-goods」便可獲贈一雙紀念筷。這裡不但有高品質的日本製品和許多精美雜貨，價格也非常公道。



123 S. Onizuka St. #102, Los Angeles, CA 90012

你加入
SUSHI BOY CLUB
了嗎？



掃一下QR條碼再輸入
資料即可，新加入的會員
都可以得到八折優惠券！

Scan
me

Join us Now



十月底前加入各店舖或Sushi Boy Club的會員，
都可以得到11月起一個月有效的八折優惠券！

網站全面更新！

www.sushiboy.net
每個月還可以收到各種好康又划算的會員訊息！



購滿\$20以上 Only one \$1 Kid's Meal
for every \$20 purchase

Kid's Meal

只要
\$1

Reg.
\$5.35



十月的優惠活動



Daiso New Products News

Vol.2

「要是這種東西的話該有多好啊？」

你也這麼想的話，先到DAISO JAPAN找找看吧。

方便又可愛的各種小東西琳瑯滿目，而且只要\$1.50！

我們將在每一期當中為大家介紹方便好用
又超可愛的DAISO JAPAN新產品。

Halloween 萬聖節

① Halloween Ornament
萬聖節擺飾

④ Mirror Choco Key Chain
巧克力鑰匙鏈

② Trick or Treat Bag
半透明手提袋

⑤ Silicon Case
for iPhone 5-Trunk
iPhone 5 硅膠手機殼

③ Halloween Great Ribbon Hair Pin
萬聖節髮夾

Happy
Halloween

人氣商品

useful

⑧ False Eyelash Case 假睫毛盒

⑩ Cosmetic
青春痘鑷子

⑨ Yoga Mat 瑜珈墊

毛穴の汚れが
によろよろ
とれる

⑥ Mobile Cleaner Strap
小豬手機鏈 / 小貓手機鏈 / 草莓手機鏈

⑦ Refrigerant with Animal Cover
保冷劑

DAISO
JAPAN

DAISO JAPAN 12 stores

Torrance, Irvine, Gardena, Anaheim, Monterey Park (2 stores),
Hacienda Heights, Artesia, Korean Town, Temple City, Lake Forest
※10/18 Northridge Open

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



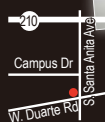
KC 龍派 STUDIO

HAIR & MAKEUP ACADEMY / LONG PAI JAPAN

首次光臨的顧客
一律 50% OFF

我們有會說中文的美容師，
有什麼想問的儘管來吧。

KC 龍派 STUDIO
Tel: 626-254-8580
11W. Duarte Rd. #H
Arcadia, CA 91007
Tuesday Closed



Japan Style
Hair Salon

KC Longpai Studio Japan

〈四季は奇跡です〉今年の日本の夏は最強だった。「もう無理」の連発。でも、今はすっかり秋となって、肌寒さが気持ちいい。夏バテでつらかった思いはいつの間にかなくなり、「おでんと肉まんがおいしい季節がきた」と喜ぶこの頃。韓国ではホトックだな。

金 智恩



〈四季真的是一種奇蹟。〉今年日本的夏天實在太強悍，我幾乎每天都在說「我快不行了」。不過現在已經完全進入了秋天，微微的寒意讓人覺得好舒服。炎夏的慘痛回憶不知不覺地成

了過往雲煙，看到熱呼呼的關東煮和肉包子就會流口水的季節也悄悄地來了。在韓國的話要算糖餅吧。

Kim Jieun

〈4계절은 기적이다〉을 일본 여름은 더워도 너무 더웠다. “더워 죽겠다”를 입에 달고 산지가 었그제 같은데 벌써 쌀쌀한 가을이 찾아왔다. 더워먹고 힘들었던 기억은 다 잊혀지고, 뜨끈한 오뎅과 호빵이 유혹하는 요즘. 한국이었다면 호떡이었을텐데!

김지은

Kim Jieun

日本で最高視聴率40%を越えたドラマ、半沢直樹を見ました。韓国や中国など縦社会が根強い他国でも人気だとか。映画派なので本当に久しぶりTVドラマをみましたが、とっても楽しかったですね。今のドラマは映画並にこだわってつくってるんですね! 日本の方以外にもオススメです。

服部 大輔



在日本寫下最高收視率40%以上的連續劇『半澤直樹』，我也看了。聽說這部日劇在重視上下關係的韓國和中國很受歡迎，喜歡看電影的我也好久沒看電視劇了，不過『半澤直樹』真的非常好看，現在的電視劇就跟電影一樣拍得很用心呢！就算你不是日本人，這部日劇也值得一看。

Daisuke Hattori

J-Classified

徵人啟事 help wanted

Tetsu Revolving Sushi

Looking for kitchen helper and server.

Must have responsibility, energetic and positive attitude for working.

Tel: 626-810-0016

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.

Sales position and Part time are also available. Ask for detail E-mail: info@j-goods.us

Honda-Ya Japanese Restaurant

Server staff wanted. Must have SS#

Prefer working experience at Restaurant. Location at City of Industry. Ask for detail Tel: 626.964.6777 (After 4:30pm)

商務 business

Premium Panama Bouquete Gesha Coffee Bean

(The Worlds famous, award-winning coffee bean)



Is its taste the Best in the world?
Does it contain added health benefits?
Do you get paid when you share it?
Ask me a sample and try it!
More info: wealthteam21.com
Wealthcoffee21@gmail.com
Hiro Mizuochi 1-909-861-7043

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。
十二月號截止日期: 2013年11月15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.

レストラン、ビジネスオーナー必読 お店にPOSシステム導入のチャンス!

US バンクカードサービス



クラウドサーバーを使った
iPad™ POSシステムを開発

売上実績を商品単位で集

計すること、「いつ、誰に、
どの商品が、どんな価格で、
いくつ売れたか」という、商
売で一番大切な販売情報が
明確になる。それを分析し
戦略を練ることで、売上向上に直結できる



POSシステム。しかし導入には多額の費用
がかかるため、「欲しいけど、うちの規模で
は無理」と諦めていた経営者のために、クレ
ジットカード決済会社のUSバンクカード
サービスが、驚きのシステムを自社開発し
発売を開始した。

◎USバンクカードサービスの
iPad™ POSは

通常のレジ機能だ
けでなく、会計、在庫
管理、顧客情報、プロ
モーション、販売分析
や従業員管理などの
機能を搭載。わかり
やすいインターフェ
イス(パソコン画面)
で、設定や操作がと
ても簡単。説明書を読まなくても画面の指示
に従って、スマホを使うように簡単に操作で
きる。しかもその売り上げデータや顧客情報
を、すべてクラウドサーバーに保存するから
安全。



iPad™ POSの4つの特徴

どこでも

iPad™を持ち運び、
3G回線・Wi-Fiが有れ
ば、いつでもどこでも
クラウドサーバーに
保存した売上や在庫
情報を見ることが出
来る。

簡単に

わかりやすいイン
ターフェイス採用で、
操作や機能設定が
とても簡単で使い
やすい。



安全に

PA-DSS対応だから、
クレジットカード決済
は、直接スワイプで
サーバーに暗号化。
システムの中にデー
タを記憶させないの
で安全。

賢く

販売分析機能だけ
でなく、顧客の好みや
来店歴もすぐ判るの
で、顧客のニーズを
すばやく賢くビジネ
スに反映
できる。



POSシステムの導入は高い
からと諦めていた方、自身の
iPad™でPOSが使える画期的
なこのサービスなら、さらなる
売上向上も可能に。この機会に、
クレジットカード決済ごとUSバ
ンクカードサービスに任せてみる
のも良いかもしれない。

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?

全米唯一、
Elavon 特別栄誉賞
3年連続 受賞

- ◎無料明細書分析
- ◎スピード入金
- ◎無料アカウント設立
- ◎24時間日本語サポート
- ◎無料オンライン明細
- ◎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 | e | YouTube | in

TOP BANKED
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.

レストランオーナーの皆様

お店に必要な物はすべて揃っています



ACTION SALES

Food Service Equipment & Supplies

SINCE 1982

100,000sq. 南カリフォルニア最大級のショールームへぜひお越しください

**使いやすく
おしゃれな和食器**

厨房機器

**アジア系レストランに特化した
特殊な機材もございます**

MONTEREY PARK STORE

415 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91754
Tel: (626) 308-1988
(800) 328-6688
Fax: (626) 308-9780

常時6,000品の在庫で迅速に配達いたします

www.ActionSales.com

CITY OF INDUSTRY STORE

17025 Gale Ave.
City of Industry, CA 91745
Tel: (626) 810-2277
(888) 402-6688
Fax: (626) 435-1468



ワンタン麺



上海生煎包

中華のワンタン麺は、大きなワンタンがゴロゴロのついで、結構食べ応えがある。好みの味を求めているいる食べ歩いた結果、今のイチオシがここだ。阿一麵食は、かみしめるとゴマ油の香りと肉汁がしみ出ると蝦入りワンタンが4つ入って。麺は数種類から選べるが、お勧めはこの輪ゴムみたいな玉子麺。ポキポキとした歯応えの麺とあっさりスープが合う。筆者は紅酢をたっぷり入れて食べるのが好きだ。

阿一麵食
Noodle Boy

あつさり
ワンタン麺

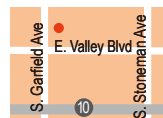


Tel. 626.280.8963
8518 E. Valley Blvd. #B108
Rosemead, CA 91770

上海に行った時から恋い焦がれていた焼き小籠包。LAで食べられる店を探していたが、やっと見つけた。一つが大きくて食べ応えがある上海生煎包は、8個入り\$6.65。かぶりつく、中から熱々のスープが飛び出る。カリカリに焼けた皮にも味がある。イヤ、幸せだなあ。阿市康康美は、フードコートスタイルの店。持ち帰り用冷凍小籠包は、50個入り\$17、こりやあもう買ってしまうしかないですよ。

阿市康康美
Kang Kang Food Court

やっと見つけた、
焼き小籠包の店！



Tel. 626.308.3898
27 E. Valley Blvd
Alhambra, CA 91801

a-goods

仕事で中華系の街に行くことが多い。そこで行列を見つけると、つい気になってその先を見に行ってしまう。

麵料理であったり、小吃であったり、蟹であったり。行列の先には、必ず安くて旨いモノがある。

一緒に並んで料理にありついたとき、「旨い」の感覚って、

意外と万国共通なのかもしれないと思う。どの国の料理でも、みんなが旨いという物は、旨い。

日本語でアジアの旨いを紹介するコーナー

a-goods

騙されたと思って、足を運んでみてください。



椒麻雞飯



モチモチ肉饅頭



米粉まんじゅう



清燉牛肉麵

本物の台湾料理をいろいろ試そう
ウーボービー
5BOBEE 五波比

一般的な中華料理より、油控えめ淡泊な味付けの台湾料理は、香草もふんだんに使う。そこで、台湾料理と言えどこの店！5BOBEEのオーナーに、お勧め料理を聞いた。

まずは、椒麻雞飯。台湾独自のスパイスをまぶして揚げた鶏肉を、ニンニクのきいたソースを掛けて食べる。パンチがあつて

ボリュームも満点、日本の唐揚げとはやっぱり違う魅力だ。台湾屋台料理の定番肉圓は、食感のある豚肉と椎茸や筍が入った肉まんの中身のような餡を、もちもちの皮で包んでいる。台南碗粿は米の粉で作ったまんじゅうだ。

最後に、清燉牛肉麵。これは何度か紹介しているが、先日、某ラーメン店オーナーから「a-goodsを見て行つたよ。プラス\$1で手延べ麵に出来るけど、その麵がすごくいいんだよ」と連絡が入った。早速検証。うん、この麵、コシがあつて、小麦の香りをほどよい塩味が絶妙、うどんに近いが、スープとよく絡む感じが独特で、確かに旨い！



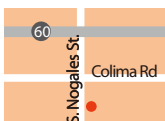
芋がゆ

芋がゆ食べ放題

小陸子清粥店

Lu's Garden

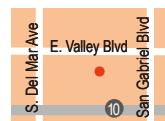
まず20種類以上はあるおかずから、好きな物を三品\$7.75か四品\$9.75で選ぶ。秋刀魚の塩焼きや茄子の炒め物、豚の角煮、野菜炒め、ごまめみたいなものもある。どれも美味しそうでかなり迷う。だから四人くらいで行って、いろんな種類を試すのがお勧めだ。おかずを決めたら、お金を払って案内される席に着くと、ポットに入ったおかわり自由の芋がゆが届く。干しエビの旨みがしみた白菜の炒め物と肉味噌はかなり良かった。



5BOBEE 五波比
Tel. 626.810.6999
1756 S. Nogales St.
Rowland Heights, CA 91748
Open 7days

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

Tel. 626.280.5883
534 E Valley Blvd
San Gabriel, CA 91776
その他、Arcadia、City of Industryにもある





煎韭菜盒



筆者が7年来
通っている店
潤豊元餃子店
Luscious Dumpling
キッチンマンのページで紹介して
いる、いつも行列の麵と餃子の店。
イチロー似のお兄さんがキビキビ
働く姿が気持ち良い。もちっとした
細いうどんに似た麵に、かなりあっ
さりスープ、上にのせる肉を選べ
るが、食べ進むうちに肉の煮汁や脂
がスープに溶けて、実にいい感じに
なる。\$6・50で麵と餃子がセッ
ト。餃子も数種類あるから全部試
したくなる。筆者イチオシは写真
の煎韭菜盒だ。

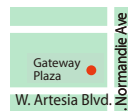
Luscious Dumpling

潤豊元餃子店

筆者が7年来
通っている店



ベトナム麵フォーと
130種類以上のタピオカドリンクをどうぞ



Tapioca & Pho

tel: 310-327-7999
1425 W. Artesia Blvd. #19
Gardena, CA 90248

Tapioca & Pho I-COUPON

FREE CUP OF BLACK/GREEN/
MILK TEA with BOBA
(Regular size, 16oz)

when order any food item with minimum price: \$7
Expire 11/30/2013

San Gabriel
Tel. 626.282.8695
704 W. Las Tunas Dr. Suite
San Gabriel, CA 91776

Monrovia
Tel. 626.821.0518
919 W. Duarte Road
Monrovia, CA 91016

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

2013
10-11
Oct. Nov.
雙月刊・免費
Vol.3
Since 2013

日本語で紹介します。

日本人が知らないようなお店を



Tapioca & Pho,
5bobe, Lucia Dumpling
Lu's Garden、などなど



ついに見つけた
焼き小籠包
いつも行列の麵屋
おかずがいっぱい芋粥
などなど



日本語版・中国語版・韓国語版
www.j-goods.usでどうぞ!

f J-goods Magazine @jgoodsreaders