

「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

J-special Restaurants

踏破鐵鞋無覓處，
吃來全不費工夫！

2013 - 2014
12-01
Dec. Jan.
雙月刊・免費
Vol. 57
Since 2003

全
45
種

壽

司
大全集

免費
中文雜誌



全美銷路最好的日本啤酒
讓你的乾杯更美味!!

★到壽司店
照樣先來一杯 SAPPORO BEER

- ① 從本期介紹的壽司店中選一家
- ② 試著坐在師傅面前的櫃台
- ③ 店員問你要不要喝點什麼的話，
就說「先幫我來一瓶 SAPPORO BEER。」
- ④ 點幾樣適合啤酒的小菜
- ⑤ 問師傅「今天有什麼好吃的？」

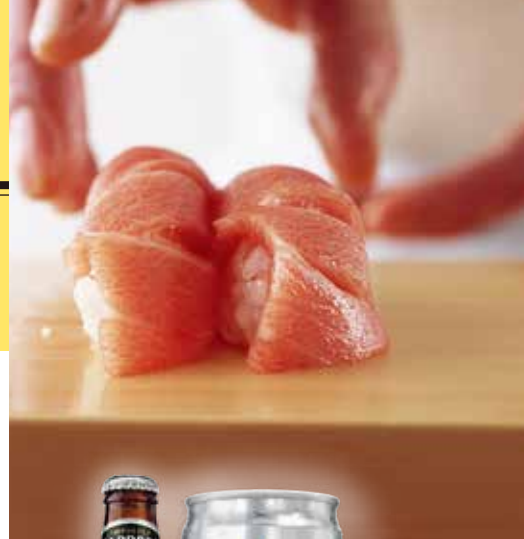
- ⑥ 吃吃小菜喝喝
SAPPORO BEER，
壽司端來的話立刻品嚐
- ⑦ 接下來就隨意盡情享用囉！

以上就是J-goods的
啤酒&壽司享用法。

If you find a restaurant you like after
reading this issue, let's go sit at the
counter and order SAPPORO BEER
first. Even at sushi restaurants, it's
SAPPORO BEER!



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



**宴會開始！
全員集合**

**Honda-Ya
Japanese Restaurant**

**本
屋**

好吃!!!
好便宜!!!
好寬敞!!!

章魚燒、
味噌烤銀鱈、
油炸豆腐

烤雞串、壽司、生魚片

啤酒、燒酒
日本酒
非酒精飲料

好大!!

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

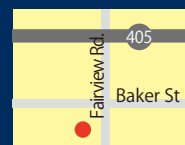
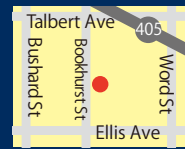
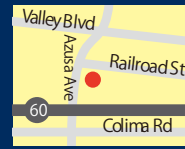
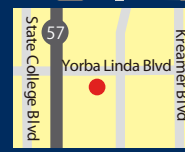
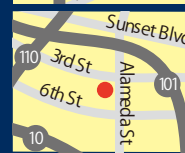
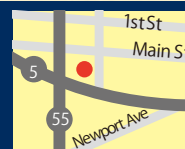
Little Tokyo
213-625-1184
333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013

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

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

Honda-Ya Box
714-557-2688
2969 Fairview Rd.
Costa Mesa, CA 92626



突擊專訪使用Kikkoman的多國籍料理名店

老娘對味道是很頑固的

「我跟你說啊，你已經不是客人了，因為我已經把你當朋友看了。」在Torrance開了14年的台灣料理店——日日香，不知道有多少常客是因為這位和藹可親的老板娘來捧場的。

這位老板娘出身於道地的餐飲世家，她自己在日本開過咖啡簡餐店而且一住就是25年，老哥在東京經營中華料理店，父母親也在台灣當地開餐廳。她在日本的餐飲經驗很長，對醬油味道也很挑剔，來到美國之後她試過各種品牌的醬油，結果還是沒有其他醬油能夠比得過色香味俱全的Kikkoman，在東京和台灣的家人用的也都是Kikkoman的醬油。

「Kikkoman醬油的味道很爽口，不管跟什麼菜都很合。雖然這裡也有便宜的醬油，其他公司也常派人來推銷，但我覺得重要的不是價格，而是能不能放心地幫客人做出最好的菜。」這位老板娘真的夠頑固啊。

牛肉湯麵、豬腳和滷肉飯是日日香的真情推薦，這些也都是用Kikkoman去調味的。牛肉湯麵裡面的燉牛肉已經先用老酒和草藥去掉多餘的脂肪，吃起來跟扁平的特製麵條很對味，大把大把的青菜也可以讓人吃得健康。豬腳用的是腳踝肉，每一塊都燉得是又香又嫩。滷肉飯的五花肉也是老板娘自己切的，醬油和紅蔥的香味實在是令人「凍未條」（擋不住）。因為滷肉飯實在是太好吃了，小編還偷偷請老板娘教我們怎麼做。

A Taiwanese restaurant located in Torrance called Ju Ju Shine has been using Kikkoman as their soy sauce for 14 years. According to the owner, Kikkoman has the best color, taste, smell, and every quality important in a soy sauce. Also the best thing about Kikkoman is the refreshing taste that matches well with any type of dish.



豬腳用的是腳踝肉

Ju Ju Shine
日日香

Tel: 310.782.8988
1631 W. Carson St., Torrance, CA 90501



牛肉湯麵



日日香特製滷肉飯

材料：五花肉、生薑、大蒜、冰糖、燒酒、紅蔥、Kikkoman醬油

做法：

1. 五花肉切成小塊，生薑、大蒜和紅蔥要細切成末
2. 用豬油炒五花肉，外面變熟以後加Kikkoman醬油
3. 把生薑末和大蒜末放進去拌勻，再加燒酒和冰糖進去煮
4. 把紅蔥炒成紅蔥酥，最後再放到滷肉飯上面即可

老板娘的提醒

五花肉炒到外面變熟就加Kikkoman醬油進去，這樣煮起來會很香，好吃的秘訣也就在這裡。然後冰糖也不要忘記，清清爽爽的甜味會讓滷肉飯變得更好吃哦！

來來來，把老板娘的味道搬回家吧



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

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

J-goods

CONTENTS

December 2013 – January 2014
Vol. 57



J-goods® Magazine

December 2013 – January 2014
Vol. 57

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, Kaori Mase
Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Daisuke Hattori
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

07 J-special 壽司大全集 — 全45種

特集篇幅多達12頁，裡面除了壽司還是壽司，從難得一見的珍貴壽司到人見人愛的鮭魚或鮪魚壽司等等應有盡有。壽司的魅力和感動，這一期要滿滿地介紹給大家。

14 J-special restaurants

踏破鐵鞋無覓處，吃來全不費工夫！

14	Genki Sushi	15	Sushi Boy
12	Kanpachi	16	Sushi Koto
18	Kanpai	16	Sushi Murasaki
14	Kitayama	17	Taihei
14	Koshu	17	Tetsu Revolving Sushi
15	Sushi Bar Yoshida	17	Wafu of Japan

23 J-good restaurants

好吃又便宜的各家新菜色

23 Tsurumaru Udon Honpo

27 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

19 Daisuke 的美食散步

D.H的J-goods staff's page

24 EDITOR'S CHOICE

好地方、好產品、好消息

J-goods編輯部發現的好東西

29 J-CLASSIFIED

20 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品和新店家介

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
20	Mutual Trading
6	Nishimoto Trading
2	Sapporo Beer
15	Takaokaya
24	Yamamotoyama

RESTAURANT

31	5 BoBee
23	Borneo Restaurant
14	Genki Sushi
19	Gomaichi
22	Gyutan Tsukasa
25	Hayakawa
2, 22	Honda-ya
31	Kala Eatery
12	Kanpachi
18	Kanpai
14	Kitayama
14	Koshu
22	Kosuke
25	Miyabi
23	Oiwake
30	Phoenix
19	Spoon House
15	Sushi Bar Yoshida
15	Sushi Boy
16	Sushi Murasaki
16	Sushi Koto
17	Taihei
17	Tetsu Revolving Sushi
17	Wafu of Japan

BEAUTY • HEALTH

28	Dr. Iio
28	Forum Hair Salon

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

29	Action Sales
24	J.sweets
26	Zakanaka

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

美味的回憶， 又多了一篇章節

好水是豐饒的大自然醞釀出來的。
有好水才能孕育出好米，有好米才能釀造出好酒。

米飯和日本酒會如此對味，想一想或許也是理所當然。
本期就讓鍾愛日本酒和壽司的J-goods小編們，為各位獻上一些最登對的組合吧。美酒佳餚，就在今夜良宵。

Sake and sushi makes the perfect combination since they are both made using rice.
We will introduce our delicious recommendations on sake and sushi combinations.



純米大吟釀的天作之合



Sho-Une

TORO (鮪魚腩)、海膽、鮭魚、鮭魚子

純米大吟釀以磨掉50%的米釀成，華貴的芳香和柔順的口感是它的特徵，適合搭配油脂較多和風味濃厚的壽司。最高境界的美酒，就用最高級的壽司來作伴吧！

Junmai Dai Ginjo is recommended with Fatty Tuna, Sea Urchin, Salmon, and Salmon Roe. The Sake goes well with fish that has a strong rich taste.

海膽

味道、香氣和柔嫩口感都會隨之升級，口中簡直就像美味的宇宙大爆炸。「老板！再給我一盤海膽和一壺酒吧！」



純米吟釀的相思相愛



Junmai Ginjo

比目魚、鯛魚、扇貝

純米酒以磨掉40%的米釀成，每一口都可以感受到米的深沉風味，搭配口味清淡的壽司會讓味道變得更加馥郁。

Junmai Ginjo is recommended with Flounder, Sea Bream, and Scallops. The Sake itself has a deep taste, so a fish with a light taste is recommended.

扇貝

扇貝在舌頭上溶成純鮮美味的那一瞬間，真的會讓人不自覺地發出一聲驚嘆說：「啊，真是太好了。」



生貯藏酒的幸福伴侶



Draft Sake

青花魚和竹筴魚等青背魚或貝類

未經加熱處理（入火）的生貯藏酒喝起來清新順口，可清除魚肉的油脂和腥味而讓你口齒留香。

Draft Sake is recommended with Blue Mackerel, Japanese Horse Mackerel, and Shellfish. The fresh sake is easy to drink and refreshes the strong smell of the fat from the fish.

牡蠣

宛如白葡萄酒般的清冽口感，可讓留在舌頭上的牡蠣風味更加動人心弦。



濁酒的你儂我儂



Sayuri

星鰻、鰻魚、酪梨等壽司捲

未經過濾而刻意留下米渣的濁酒，風味深沉、馥郁甘美，最適合塗了甘甜醬料的壽司。

Unfiltered Sake is recommended with eel or sushi rolls with avocados. It goes well with sushi that uses a sweet sauce

星鰻（穴子）

濁酒帶著自然的米香和甘甜，配上柔嫩的星鰻和醬料後真的是好吃到心坎裡。



不使用任何人工保存劑



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



開壽司派對囉！

今天吃什麼好呢

無論平常吃飯還是人數眾多的派對，
不知道該準備什麼菜的話選壽司就對了！

鮭魚、鮭魚、海膽…只要準備好大家喜歡的材料，
每個人都可以包得開心、吃得盡興，
氣氛自然也就熱熱鬧鬧的。
今天就在家裡開個壽司派對吧。

散壽司、手捲壽司…
還是乾脆來挑戰一下正統握壽司呢？



雪花 (SEKKA)

在家裡自己做壽司，首先要準備的就是好吃的米。

雪花米在加州這塊豐饒的大地上孕育，顆粒大小適中，一絲不苟的生產過程都在日本式的嚴格品質管理下完成。由於味道受到了職業料理人的肯定，許多餐廳也都指定使用雪花米。

用來做壽司的話，煮飯時水要放少一點比較好。混合壽司醋和米飯時動作要快，拿著飯匙用切進去的感覺把飯和醋拌勻，這樣一來飯粒就不會被壓扁，壽司飯也會變得很漂亮。

喜歡的材料都準備好之後，來，包吧！



海苔

海苔是壽司好不好吃的重要關鍵，鬆鬆脆脆又夠香的海苔才是好的海苔。



管狀綠芥菜

有管狀綠芥菜的話會很方便，只要輕輕一擠就可以享用到新鮮又強烈的芥末風味。



薑片

對壽司來說，新鮮的薑片是不可或缺的名配角，有薑片跟沒薑片可是天差地別。壽司派對有了它就會更有壽司的味道。



無論壽司、綠芥菜還是薑片，想吃什麼就吃什麼。

沒時間了！這時候就用方便的「壽司太郎」。



裡面的材料都已經調過味，只要拌進熱呼呼的白飯裡面就好，連海苔都幫你準備好了，其他材料你也可以自己加進去。

轉眼之間就可以變出一道漂亮的菜餚哦！



準備客人喜歡的味道
就是最好的招待。

NISHIMOTO TRADING Co., LTD.



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

全
45
品

壽司 大全集 !!

主管文化遺產、自然遺產和複合遺產等世界遺產的 UNESCO 還有一種「無形文化遺產」，而日本的「和食」已有望列入其中。所謂無形文化遺產就是，希望後代能夠繼承下去的文藝、表演、祭典或傳統技能等無形遺產。

說到和食的代表自然非壽司莫屬，因此我們決定在這一期的 J-goods 當中，以更加詳盡的圖文解說來介紹 45 種壽司的魅力所在。



Sushi represents Japanese cuisine like no other! Therefore, we powered up this month's issue of J-goods with 45 kinds of sushi along with commentaries and pictures to introduce you to a whole new world of sushi.

壽司大全集

接下來就要從壽司種類據說是全美第一的 Gardena 超級名店 Kanpachi 當中，選出45種招牌壽司、季節壽司以及在美國難得一見的珍貴壽司來介紹給大家。來來來，帶著這本 J-goods坐到壽司店的櫃台，把你想吃的壽司比給師傅看吧。

*有些材料會因為時期或天候的關係無法提供，或是那家壽司店本來就沒有賣。但也請你不要太失望，等下一次的進貨或是到其他壽司店試試看也不失為一種樂趣。

From well-known restaurants like Kanpachi (that is known to have the best assortment of fish in the U.S) to the standard and seasonal fish, to rare fish that you don't often see in U.S, we will be introducing them all. So now it's time to go to a sushi counter and start pointing what you want to order.

*Disclaimer: Depending on the season and weather, some fish may not be available. But, do not be disappointed because you can always try different restaurants or patiently wait for its arrival!

J-goods壽司大全集
協力採訪

Kanpachi

1425 W. Artesia Blvd. #27
Gardena, CA 90248



創業至今已有37年，Kido老板。



① 黑鮪魚 赤身 Tuna

目前世界各地的壽司熱潮使得鮪魚價格不斷飆漲，想吃真正美味的黑鮪魚就趁現在！



② TORO(黑鮪魚腩) Medium Fatty Tuna

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



③ 大TORO(魚脂含量最多的黑鮪魚腩) Medium Fatty Tuna

它那濃厚的甘嫩美味堪稱壽司之王，不但入口即化而且餘韻絕佳。



④ 醃鮪魚 Marinated Tuna

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



⑤ 擬鰺魚 Striped Jack

相當高級的魚肉，很少有人賣這種壽司。白肉部分居多，風味高雅而且入口即化。



⑥ 紅甘(高體鰺魚) Amberjack

鰺魚的一種，因為生食最好吃所以非常適合壽司，初夏到秋天是最美味的季節。



⑦ 幼鰺魚 Yellowtail

肥肥嫩嫩的口感和香濃醇厚的味道是它最吸引人的地方。



⑧ 長鰭鮪魚 Albacore

口感柔嫩肉質甘甜，魚脂也恰到好處，是很受歡迎的一種壽司，沾橙醋吃很適合。



⑨ 鮭魚 Salmon

肥嫩鮮美的鮭魚不但沒有魚腥味，營養跟美味更是豐富，入口即化的滋味絕妙。



⑩ 紅鯛 Red Snapper

白肉魚之王。因為魚皮跟肉之間的皮下脂肪味道很好，一般都是連著魚皮做成壽司。



⑪ 鰭邊肉 Halibut Edge

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



⑫ 比目魚 Halibut

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



⑬ 蝦子 Shrimp

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



⑭ 螃蟹 Crab Stick

吃一口蟹肉再慢慢嚼個幾口，香醇無比的鮮美味汁會讓壽司飯更加美味。



⑮ 甜蝦 Sweet Shrimp

又大又甜的甜蝦是難得一見的高級材料，在壽司店裡看到的話千萬不要錯過。



⑩ 魷魚 Squid

嚼過之後會慢慢跑出來的甘甜和美味。照片中為魷魚之王：劍先魷魚。



⑪ 魷魚腳 Squid Leg

煮得又香又軟的魷魚腳塗上甜度適中的醬料之後，吃起來真的很過癮。



⑫ 海膽 Sea Urchin

跟鮪魚腩(Toro)及鮪魚並駕齊驅的超人氣高級食材，濃厚的香甜滋味堪稱天下一品，跟海苔一起吃非常對味。



⑬ 鮭魚卵 Salmon Roe

點個軍艦壽司來好好享受一下鮭魚卵的鮮潤口感和魚卵特有的香濃風味吧。



⑭ 魚卵 Fish Egg

魚卵具有不可思議的彈性口感，它本身具有的香醇更是錦上添花。



⑮ 飛魚卵 Flying Fish Roe

把只比鮭魚卵小一點的飛魚卵用鹽醃過，彷彿在口中蹦蹦跳跳的口感吃起來很過癮。



⑯ 牡蠣 Oyster

當生鮮美味的牡蠣遇到壽司飯，你更會發現牡蠣的風味竟是如此濃厚。



⑰ 銀魚 Icefish

吃過的人肯定都忘不了那黏糊糊的口感和甘甜吧。可以吃到銀魚的季節有限，而且有賣的地方也不多。



⑱ 海參 Sea Cucumber

海參壽司是非常少見的，沾橙醋和辣蘿蔔泥去吃，每一口都充滿了大海的美味。



⑲ 白蝦 Glass Shrimp

白蝦又有海中貴婦之稱，只有在固定的季節才能吃到。看到這種貴重的蝦子可千萬別錯過。



⑳ 小鱗鰻 Japanese Halfbeak

現在剛好是最美味的季節，它那美妙的肉質跟細膩的風味只有現在才吃得到。



㉑ 鰹魚(飛虎魚) Horse Mackerel

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



②8 秋刀魚 Pacific Saury

肉質鮮嫩肥美，風味濃郁香甜。可遇不可求的店舖季節限定壽司，看到千萬不要錯過！



②9 小鰾魚 Gizzard Shad

小鰾魚就是斑鰾的幼魚，魚肉的脂肪恰到好處，用醋醃過之後吃起來十分爽口。



③0 青花魚 Mackerel

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



③1 北寄貝 Sakhalin Surf Clam

經過川燙的北寄貝色鮮味美，越嚼越香越好吃。



③2 鳥蛤 Cockle

具有獨特的香氣和口感，淡淡的甜味是它吸引人的地方，沾鹽吃非常可口。



③3 海松貝 Giant Clam

咬下去時的甘甜味和豐滿潮香令人難以忘懷，沾點檸檬鹽或香橙胡椒也很對味。



③4 穴子魚(星鰻) Sea Eel

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



③5 鰻魚 Eel

入口即化的香嫩魚脂與醇厚美味，不同於穴子魚的風味口感也很受歡迎。



③6 青柳貝緣肉 Edge of Surf Clam

買進整個新鮮青柳貝才有辦法提供的緣肉，每一口都是深沉實在的美味。



③7 青柳貝 Surf Clam

美國很少有地方可以吃到這種壽司，彈性十足的口感和獨特的甘苦味實在妙不可言。



③8 鮑魚 Abalone

吃昆布長大的鮑魚擁有彈性十足的口感和飽滿豐腴的美味，不愧是五星級的高級食材。



③9 清蒸鮑魚 Steamed Abalone

吃起來又軟又香，跟醬料的甜味也非常搭調，與生鮮鮑魚別有一番滋味。



④0 蝦蛄／富貴蝦 Mantis Shrimp

它是蝦子的同類，雖然相貌奇特但味道可不輸蝦子。有賣這種壽司的地方很少。



④1 章魚 Octopus

生鮮章魚都會先仔細揉過再做成壽司所以吃起來特別軟，越嚼越甜是它最大的魅力。



④2 鯡魚子 Herring Roe

獨特的風味和口感再加上壽司飯，吃完之後會在口中留下鮮美的餘味。



④3 納豆 Natto

納豆壽司？！不過沒有兩三把刷子還真做不出來，黏黏的納豆很好吃哦。



④4 扇貝貝柱 Small Scallops

有點脆脆的口感和海邊的潮香是扇貝貝柱獨有的魅力。



④5 煎蛋 Omelet

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



Kanpachi 勘八
Gardena

可以同時吃到擬鰻魚和紅甘魚 大概也只有Kanpachi了

壽司種類之豐富可說是全美第一吧。

只有Kanpachi才吃得到的壽司吸引了客人前來捧場，其他壽司店沒有的高級魚類Kanpachi也照樣進貨，因此客人也就吃得更開心了。Kanpachi是一家銀座老店的姊妹店，創業至今已有37年。「最重要的是讓客人吃得滿意足，現在這個時期可以同時吃到擬鰻魚和紅甘魚的地方，大概也只有我們這裡吧。」Kido老板說道。因為賣魚的也很了解他們，有時候還會特地把一些珍貴的海鮮留給Kanpachi。從日本到這裡來出差的人就算對壽司很挑，看到Kanpachi的壽司也都驚嘆不已，因為種類簡直就跟銀座的壽司店一樣…不，甚至比銀座還要豐富呢。

傳統的江戶式壽司重視一絲不苟的調理，為了讓食材美味發揮到最大極限，水煮、清蒸、刀工、揉合…。為了學到老板這些技術，很多年輕師傅也都在這裡磨練，真不愧是Kanpachi。

Not only does Kanpachi have confidence for their great abundance of fish, there are not many places in LA where you can enjoy luxurious fishes like Striped Jack and Amberjack simultaneously. Marking their 37th anniversary this year, they are the sister store of a well established restaurant in Ginza.

主廚推薦壽司套餐（照片為兩人份）

有14個壽司（含黑鮪魚腩）、茶碗蒸、味噌湯、點心等等，一人份\$35就可以吃到如此豐盛的上等壽司，非常划算。



香軟章魚

花很長時間揉過的章魚，吃起來又香又軟。

註)不少壽司材料只有在某段期間或季節才吃得到，請多加留意。



酒蒸鮑魚

鮑魚經過江戶式的調理和酒蒸，凝聚其中的美味與柔嫩的口感堪稱極品。



壺燒海螺

新鮮的上等海螺，鹽烤是最美味的吃法。



燉魚頭

湯汁都燉到肉裡面了，會讓人不知不覺吃個精光。

Kanpachi

■ 310.515.1391 ■ Open 7days
■ 1425 W. Artesia Blvd. #27, Gardena, CA 90248

Price > 4 ★ ★ ★ ★ ★



如果這一期的壽司大全集讓你看得垂涎三尺，馬上就到壽司店去報到吧！

既然要去的話就跟懂壽司的日本人一樣，坐在師傅面前的櫃台悠閒自在地好好享受一下吧。

一般來說，吃壽司的順序最好從清爽的白肉魚或貝類開始，然後慢慢往濃厚又肥美的海膽跟鮪魚腩（TORO）而去。不過您也可以不用拘泥於此，按照店家的推薦或自己的喜好想點什麼就點什麼。

If you are drooling while reading this Sushi catalog, it's time to head to a Sushi restaurant now! While at it, you can also try sitting at the counter and enjoy sushi the sophisticated way like how Japanese sushi lovers would.



接下來要介紹J-goods流的壽司行家吃法，看好囉！

So here we would like to introduce you to the "J-goods style" of eating sushi:

① 不要把綠芥末溶到醬油裡

溶到醬油裡面的話會破壞掉綠芥末的清爽風味，為了充分享受材料本身的美味，最好不要把綠芥末溶到醬油裡。

Do not mix the wasabi into the soy sauce.



② 放心大膽地用手拿來吃

日本人習慣用「夾」這個動詞來表達吃壽司這個動作。也就是說，壽司捏好之後要馬上用手指頭去夾起來吃才過癮。

Bodily, eat with your fingers



③ 醬油要沾在材料上面

用下面的壽司飯去沾醬油的話不只會讓飯粒散掉，也會因為沾太多而壞了壽司原本的風味。用拇指、食指和中指這三根手指拿起壽司，然後輕輕地反過來用壽司上面的材料去沾醬油才是內行人的吃法。

Dip only the surface of the fish into the soy sauce.



④ 保持材料朝下的姿勢直接將壽司放入口中

據說當生冷的材料遇到溫暖的舌頭，又會繼續產生大量的美味成份…。能夠做到這裡的人已經是段數相當高的壽司迷了。

Point the sushi down, and insert it into your mouth.



這絕對不是在唬你，有機會的話你一定要試試看哦。 Don't believe us? Just try it once!

J-SPECIAL 馬上就到壽司店去報到吧！

restaurants

ICON GUIDE



JAPANESE CHEF



KIDS FRIENDLY



GOOD FOR DATING



GROUP OK



CHIRASHI SUSHI



ORIGINAL ROLL



OTHER JAPANESE DISHES



Genki Sushi

Santa Ana

超級划算、錯過可惜 Super Happy Hour

元氣壽司即日起到12月底止，每天從6pm開始到打烊為止都是Happy Hour，真是太大方了啊！多找幾個朋友來這裡盡情享用美味的迴轉壽司和各種好酒吧。

Until the end of December, Genki Sushi (revolving sushi bar) will have Happy Hour every day from 6pm to close. Order 6 small size beers for only \$10!

Genki Sushi

■ 714.972.4677 ■ Open 7 days ■ www.genkisushiusa.com
■ 2800 N. Main St. #1040, Santa Ana, CA 92705 (Next to Johnny Rocket)

Price ▶ 1-2 ★ ★ ★ ★ ★



用每天進貨的鮮魚做的生魚片拼盤和炸蝦天婦羅都有特別優惠。



大受歡迎的Omega Roll包了滿滿的鮭魚和特製美乃滋涼拌生菜。



一次點六瓶小啤酒的話只要\$10，非常划算。



150種迴轉壽司任君挑選，每盤只要\$1.30 ~ \$4.90。



創業25年的名店，壽司鮮度和日本師傅的手藝都是超一流的。



因為這裡是正宗懷石日本料理店，盛盤裝飾都充滿了美感。



壽喜燒和涮涮鍋等套餐也是人氣料理。



在美國能夠看到如此逼真的日本庭園也是相當難得。

Price ▶ 4 ★ ★ ★ ★ ★



Kitayama 喜多山

Newport Beach

美不勝收的日本庭園 秀色可餐的和食精髓

有榻榻米座席，也有可容納20人的大包廂。許多明星和上流人士都是這裡的常客，談生意或闔家聚餐也很合適。接下來就是宴會旺季了，想預約的話最好趁早。

They have Japanese-style rooms as well as large rooms for 20 people. Not only are actors and celebrities regulars here, it is also popular within business men and families as well.

Kitayama

■ 949.725.0777 ■ Open 7 days ■ www.kitayama-restaurant.com
■ 101 Bayview Pl., Newport Beach, CA 92660



Koshu 甲州

Diamond Bar

現在是龍蝦最好吃的時候 快來嚐鮮吧！

這附近的人都說，要吃生魚片或壽司就到Koshu。不愧是超人氣壽司店，不管什麼時候來吃都很新鮮。

The word around town is that Koshu is the place to go for sushi or sashimi. Their fish is always fresh.

Koshu

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



Lobster Dinner 兩人份 \$150

越嚼越香的龍蝦肉，要是再加點TORO（鮭魚腩）和幼鱈魚的話那就更豐盛了。

Price ▶ 4 ★ ★ ★ ★ ★



Tuna Sampler

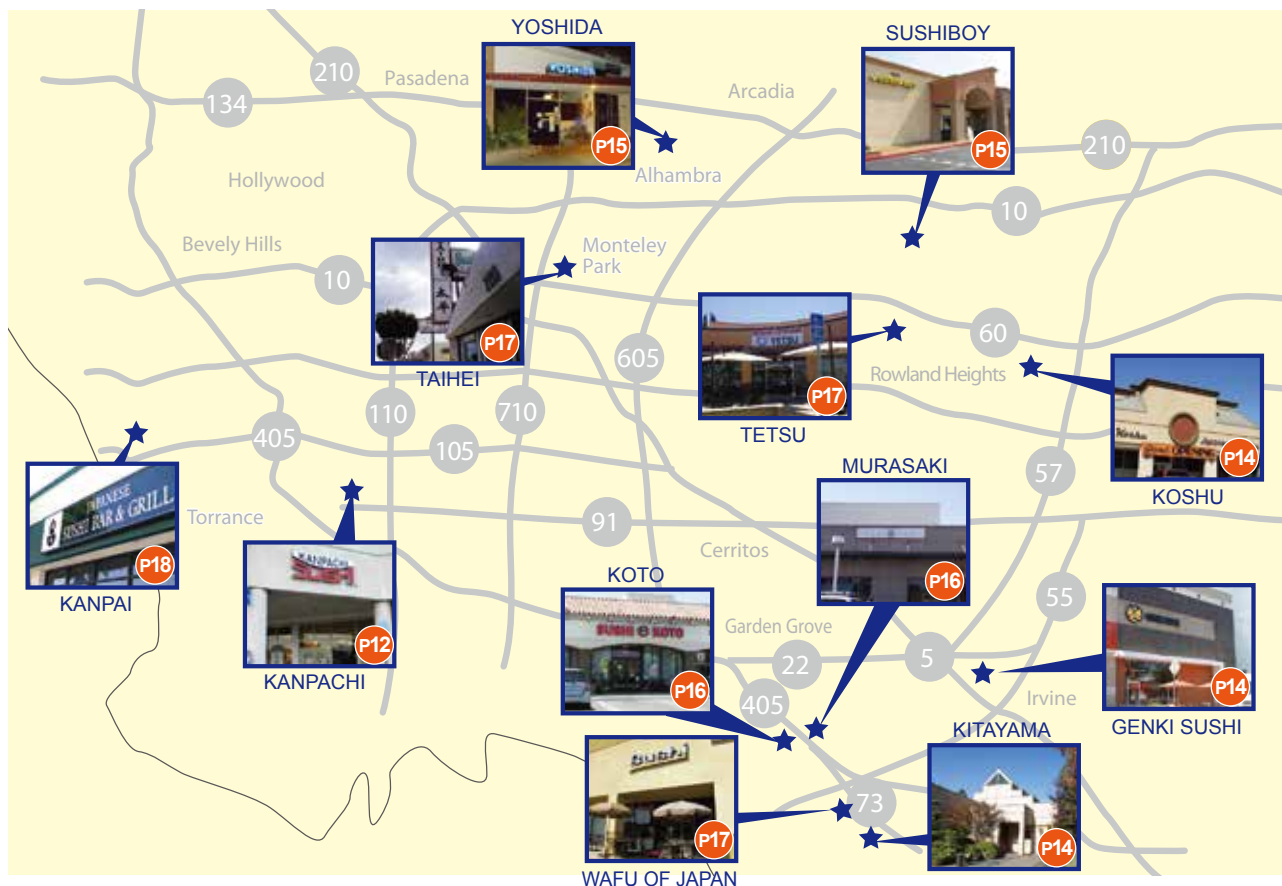
喜歡鮪魚的人可千萬別錯過，難得一見的鰹肉軍艦壽司值得一嚐。



White fish Sampler

吃過的人都讚不絕口，可見Koshu的海膽都是貨真價實的。

集當天最好吃的白身魚於一盤，適合偏好清淡口味的人。



Sushi Bar Yoshida

San Marino

以出神入化的火候 享用貨真價實的神戶牛！

Sushi Bar Yoshida是San Marino唯一一家由日本師傅親手做的正宗壽司店，而且這裡還可以吃到日本直送的5A級神戶牛。

Sushi Bar Yoshida is the only place in San Marino where you can enjoy real sushi made by a Japanese Chef and imported grade 5A Kobe beef.

Sushi Bar Yoshida

■ 626.281.9292 ■ Open 7days

■ 2026 Huntington Dr., San Marino, CA 91108

Price ▶ 3-4



神戶牛肉的香甜甘美，就好像煉乳一樣會讓人齒留香。



鮮嫩美味的白鰻魚加上先泡水除辣再油炸的香酥洋蔥，實在是天作之合的美味。



直接從Santa Barbara進貨的特級上等海膽。



重新裝潢的店內和宴會包廂以德國製家具為主，舒適的氣氛大受好評，常客也都讚不絕口。

Tempura Party Pack \$37.45

超大份量的天婦羅大集合，人見人愛。



Sashimi Party Pack \$34.45

鮪魚、鮭魚、幼鰻魚、蝦子，大約四到六人份。



Shogun \$56.45

最受歡迎的五人份壽司組合，整整有72個，保證大家吃得開心。

Price ▶ 1



Sushi Boy 壽司ボーイ

Multiple Locations

專門店的品質 速食店的價格

「在派對中準備壽司」已是當今好萊塢名流之間的風潮，如果你也想要好好享受一下名流們的壽司派對，Sushi Boy 的 Party Tray 是最好的選擇。

Sushi parties are the current trend within the celebrities right now. With Sushi Boy, you can enjoy quality sushi for fast food prices and casually throw a Sushi Party like the celebrities.

Sushi Boy

■ www.sushiboy.net



Early Bird Special

12/1 - 12/20/2013預約訂購Party Trays可享九折。限1/1/2014領取。



Sushi Koto 壽司古都

Fountain Valley

豪華極致、份量滿點 挑味道的日本人也心滿意足

中午的散壽司蓋飯\$16是這裡的招牌料理，想要
在這一帶吃散壽司的話，到壽司古都就對了。

Nigiri sushi is good but the fresh and hearty Chirashi Sushi
is currently what's in. If you're looking for the best Chirashi
Sushi in town, it is certainly Sushi Koto.

Sushi Koto

■ 714.964.0988 ■ Open 7days ■ www.kotooc.com
■ 18225 Brookhurst St. # 7, Fountain Valley, CA 92708



三陸海鮮蓋飯

連鮑魚都放得滿滿的，
真沒看過如此豐盛豪華
的蓋飯。

Price > 3 ★ ★ ★ ★ ★



鄂霍次克 海鮮蓋飯

滿滿的扇貝、海
膽和鮭魚子，跟
照片一模一樣。



對鮮度有自信才做得出來的兩
種生魚片姿造，豪華至極。

一流師傅親手做的新鮮
壽司，果然極品。



Japanese 拼盤

集各種經典美
味於一盤，具
有高級懷石料
理般的美感。



店內環境高雅舒適，日本
店員的服務也很親切。

拼盤加上8個當季壽司的特別
套餐只要\$39，值得一嚐。



黑鮪魚赤身 & 大TORO (鮪魚腩)

Murasaki誠心推薦的鮪魚壽司，
吃過的人都說滿意。大TORO和
赤身的刀工非常細膩，沾山葵莖
做成的綠芥末來吃非常夠味。

Price > 3-4 ★ ★ ★ ★ ★



Sushi Murasaki 壽司紫

Santa Ana

入口即化的真實美味

懷石料理出身的師傅做出來的和食，
無論視覺或味覺都是最美好的享受。

Murasaki highly recommends their Maguro
(Bluefin Tuna) Nigiri. The Large Toro (fattiest
portion of the Bluefin Tuna) is so good it will
melt in your mouth. Try the lean meat with the
wasabi stem.

Santa Ana

■ 714.241.1000 ■ Open 7days
■ 2901 W. MacArthur Blvd., Santa Ana, CA 92704



TAKAOKAYA

高岡屋的大豆可麗餅皮
含有高品質的大豆和雞蛋的蛋白質。
壽司、飯糰、宴會小菜或甜點等等，
你的巧思可以讓各式各樣的餐點多彩多姿。

Inspire your Sushi

Delicious and colorful wraps
for contemporary sushi, snacks,
meals and more.

SOY CREPE

No MSG
Gluten Free
No GMO



Distributed by TAKAOKAYA USA Inc.

5600 Bickett St. Vernon, CA 90058 USA 323.269.9810 www.takaokayausa.com



極致Kiwami Set
\$50/三人份 \$65/四人份
裡面有 Santa Barbara 產的海膽和北海道直送的海扇。

豪華雙寶三味 \$9.90

大扇貝 & 海膽、鮭魚 & 鮭魚子、牡丹甜蝦 & 飛魚子。超豪華雙寶壽司讓你吃個過癮。

鮭魚三味 \$6.80

來自地中海的黑鮭魚大TORO、中TORO和赤身。盡情享受黑鮭魚的美味吧!!



鮭魚三味 \$4.80

三種不同產地和種類的鮭魚，比比看味道有什麼不一樣吧。



鮮貝三味 \$4.80

大干貝、海螺、北寄貝。各有千秋的口感和美味。



壽司捲三味 \$2.90

Dragon、酪梨鮭魚、蔥花鮭魚腩。一次可以吃到三種好味道。

(1.5倍的大號壽司) 每天輪番上陣的大號壽司佳評如潮。數量有限，售完為止。
星期一：鮭魚 二：鮭魚 三：幼鮭魚 四：大蝦 五：鰻魚

Price > 2 ★ ★ ★ ★ ★



Tetsu Revolving Sushi

Rowland Heights

派對壽司組合

前日為止的預約可享九折優惠

聖誕節和年底年初的派對，要辦在自己家裡還是朋友家裡呢？Tetsu Revolving Sushi的正宗江戶式壽司，只要先打一通電話預約然後當天去拿，馬上就可以讓派對變得豪華又氣派。

他們是日本著名水產公司經營的迴轉壽司店，所以才有辦法提供如此新鮮又便宜的美味壽司，吃一口就能夠感受到與眾不同的鮮度和味道，肯定可以讓大家都吃得開心又熱鬧。

店內也將在12月7日到29日舉辦「豪華三味祭」活動，三種豪華壽司齊聚一盤，千萬不要錯過這個機會。

Managed by a major Japanese fisheries company, Tetsu Revolving Sushi's party set will be 10% off if you book an order before the preceding day. Also in stores from 12/7 to 12/29, they will be holding an event where you can enjoy 3 types of luxurious fishes all on one plate.

Tetsu Revolving Sushi

■ 626.810.0016 ■ Open 7days

■ 1370 Fullerton Rd. #105-106, Rowland Heights, CA 91748
(Inside of Diamond Plaza)



Taihei Restaurant 太平

Monterey Park

只願意讓 J-goods 介紹的壽司店

「我不喜歡打廣告。」壽司經驗三十年以上的Nakamura師傅說。這位頑固老爹每天早上都會親自到魚市場，用自己的眼睛和經驗去購買最新鮮的魚貨。

Sushi chef for over 30 years, Mr. Nakamura goes to the fish market every morning to look for fresh fish to serve at the restaurant.

Taihei Restaurant

■ 323.726.1787 ■ Closed Monday ■ www.taiheisushi.com
■ 2195 S. Garfield Ave. Monterey Park, CA 91754

Price > 3 ★ ★ ★ ★ ★



一個人\$65起主廚推薦壽司，因為可以盡享當季食材的鮮美而大受好評。

又大又好吃的壽司。請日本店員幫你推薦一下也不錯。



火鍋也是他們的拿手好菜，壽喜燒和鍋燒烏龍麵這裡也有。日本古早味的壽司店氛圍令人心曠神怡。

鮮嫩欲滴的甜蝦、海膽和蟹肉，從照片也可以看出這些食材的新鮮。



Sashimi Roll

淋上特製醬料的鮭魚、鮭魚、幼鮭魚生魚片和蟹味棒。

Price > 4 ★ ★ ★ ★ ★



Wafu of Japan

Costa Mesa

傳統握壽司自然不在話下 但壽司捲也值得一嚐

這裡的創意壽司捲種類豐富而且充滿巧思，賞心悅目的美味大受好評。

The classic nigiri sushi is good but their original sushi roll is especially popular here. OC weekly best of sushi 2010. Same Japanese ownership for 15 years.

Wafu of Japan

■ 714.641.7321 ■ Closed Sunday ■ www.wafuofjapan.com
■ 320 Bristol St. #G, Costa Mesa, CA 92626



豐富的菜色和道地的美味，不少醫生和律師也都是這裡的常客。

融合傳統與現代的店內空間也是一大享受，不管是談生意或闔家聚餐都很受歡迎。



Kanpai 的絕無僅有 超豪華極品壽司

高級壽司店雖然已不稀奇，但LAX附近的Kanpai可不一樣。能夠稀鬆平常地端出超高級壽司的地方，在LA也只有這裡了。松茸、剝皮魚、松露、日本直送神戶牛等等，各位老饕千萬不要錯過。

There are many luxurious sushi restaurants in LA but Kanpai (near LAX) is the only restaurant that freely uses high quality fish. If you like Matsutake mushroom, Filefish, Truffles, and Imported Kobe Beef, we definitely want you to try Kanpai.

Kanpai

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

Price ▶ 4 ★ ★ ★ ★ ★



生鮮龍蝦

活生生的龍蝦整隻煮熟，爪肉做成生魚片，身肉做成壽司捲和淋在上面的特製醬料，如此豪華的一道餐點只要\$26。



秋刀魚棒壽司

秋刀魚生魚片的鮮嫩肥美不同凡響，上面放的橙醋蘿蔔泥更能夠襯托出秋刀魚的美味。



黑松露帝王蟹壽司

蟹肉甘甜到不可思議，松露的餘香更是令人陶醉，吃到最後還會想再來一盤。



海膽魚子醬剝皮魚肝壽司

鮮少進貨的剝皮魚肝上面放了海膽和魚子醬，美味至極，也有人說這才是最好吃的壽司。



松茸壽司

只提供到一月底的季節限定美味，盡情享受松茸的口感和香味吧。



和牛壽司

直接從日本送來的正宗和牛（有時候是神戶牛），入口即化的香醇美味天衣無縫。

MIHO老板的誠心推薦

白子天婦羅加Orion Beer，完美無缺

Miho老板的誠心推薦。白子（魚卵巢）天婦羅吃起來就好像最高級的奶油可樂餅，配上Orion Beer之後風味倍增，如此完美的組合實在少見。

Orion Beer
633ml



這次J-special為大家整理的
壽司大全各位還滿意嗎？



DAISUKE的 美食散步



Japanese style western food

Japanese food culture or cuisine has evolved overtime with many shifting towards western influences such as Tonkatsu, Curry, Spaghetti and Omelet Rice just to name a few. These modern foods are prepared, seasoned and cooked to accommodate Japanese preferences while also keeping their western characteristics. For example, we often see Italian pasta being fused with cod roe, seaweed or sea urchin, ingredients that are usually found in traditional Japanese food. If you like Japanese foods, I think trying out western-influenced Japanese dishes will surely spark your interest. According to JETRO, those modern Japanese foods are receiving popularity in many Asian countries. Here, I would like to introduce to you some of LA's finest restaurants that serve western-influenced Japanese food. Please remember that I don't mean California Roll :)



Gardena

Spoon House Pasta Restaurant

人氣絕頂 日式義大利麵



Barca D'Oro

開幕三十週年的Spoon House在日本無人不知，而他們傳說中的海膽義大利麵終於又復活了。這道麵已經消失了好一陣子，相信很多人也都等不及了吧。不過Spoon House的奶油焗烤好吃、肉醬義大利麵好吃、和風醬油蘑菇義大利麵也好吃，什麼都好吃啊！

現點現煮的義大利麵加上香噴噴的法國麵包，實在是太完美了啊。什麼？沒聽過這家店？！不要等我帶你去，現在馬上就去吃吃看！

Any Japanese person would know about this Japanese-style pasta restaurant that has been opened for 30 years now. The Sea Urchin Pasta is highly popular, but the meat sauce is delicious as well.



Tel: 310.538.0376
1601 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247
Open 7 days



香噴噴的法國麵包



Monterey Park

Gomaichi

Beer & Bar Japanese Grill

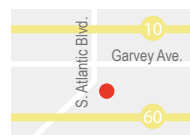
可讓你酒足飯飽的全新酒吧

在 Monterey Park，繼 Tokyo Ramen 之後又多了一家叫做 Gomaichi 的 Beer & Bar Japanese Grill，他們其實也就是夏威夷的超人氣拉麵店在美國本土開的第一家店面。在這裡，你可以一邊暢飲鮮美的日本生啤酒一邊品嚐各種貼心的美味餐點，每一種小菜都可以感受到在夏威夷培養出來的精湛廚藝。

例如照片中的蔥燒豬肉，那塊先用蔥醬嫩過再烘烤的五花肉把美味都封在裡面了，又香又嫩的口感只能用極品來形容，沾芥末醬來吃非常下酒。鯉魚風味的雞翅膀是他們的自創料理，實實在在



很適合啤酒



Tel: 626.281.6050
816 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91755
Closed Tuesday



蔥燒豬肉



壽司捲



中午才有拉麵



的味道令人難忘。生菜拉沙的醬汁也是自家調製，菜餚也都是其他地方吃不到的美味，除了份量滿點價格公道的壽司捲之外，各種肉類、海鮮或麵類等餐點也非常豐富。

對了，在夏威夷大受歡迎的拉麵只有中午才有提供，濃濃的芝麻香味也是他們最講究的。中午先來吃個拉麵，晚上再來這裡喝啤酒配小菜，真是太完美囉！

Gomaichi is the second Beer & Bar Japanese Grill to open in Monterey Park after Tokyo Ramen. As a highly popular ramen restaurant in Hawaii, this is the first location to open in the mainland. You can enjoy variety of appetizers and ramen here.

- Gomaichi Special Simmered Roasted Pork with Scallions \$8.00
- Chicken Wings with Anchovy \$6.50
- Celery and Carrot Salad with Apricot Jam Sauce \$5.50
- Dragon Roll / Green Dragon Roll \$10.95



新!

松竹梅白壁藏

みお
零

MIO
發泡清酒

“日本酒中的香檳”
一源自清酒的奇思妙想

輕舞曼妙的
清爽口感

“沉靜與風趣”

富蘊熱帶水果的
獨特芳香和口味

300毫升
酒精度:5%
日本酒度:-70.0

謹釀：白壁藏，
兵庫縣神戸市灘區，日本國



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



在美國買得到的
日本新產品和新店家介紹

J-NEWS

封肉飯新登場

5Babee

在Rowland Heights以紅燒牛肉麵打出名號的五波比開始賣「封肉飯」了！用特製醬料滷得絲絲入味的豬肉又香又軟，保證好吃。



626.810.6999

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

Everyday Super Happy Hour 6pm-Close

Genki Sushi

位於OC的人氣迴轉壽司店Genki Sushi，即日起到12月底止都有Happy Hour，小瓶啤酒六瓶\$10，多種餐點也都將以特價提供。



714.972.4677

2800 N. Main St. #1040, Santa Ana, CA 92705

www.genkisushiusa.com

新開幕

Gomaichi

一家名為 Gomaichi 的 Beer & Bar Japanese Grill 在Monterey Park開幕了，在這裡你可以吃到夏威夷正流行的拉麵。



626.281.6050

816 S. Atlantic Blvd., Monterey Park, CA 91755

初診免費

Dr. Iio

由Pasadena的日本脊椎矯正醫師Dr. Iio提供的服務。一月底之前，只要你是65歲以上的初診患者，諮詢、指壓按摩和脊椎矯正的初診一律免費。需要事先預約。



626.403.5715

630 Mission St. #C3, South Pasadena, CA 91030

開始提供網路訂購服務

www.jsweetsstore.com

J.sweets

在J.sweets可以買到日本原裝進口的正宗日式點心，網路訂購服務可以讓你買得更方便，貨色也跟Torrance和Costa Mesa的門市一樣齊全。



310.328.8333 / 21515 Western Ave., Torrance, CA 90501
714.966.8482 / 665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626

J-goods Vol.56訂正
Orion Beer

容量 大瓶633 ml
小瓶334 ml



Sho Chiku Bai
S A K E
松竹梅

喜氣洋洋

大吉大利的馬年日本酒
最適合闔家團圓或喜慶宴會

在美國賣得
最好的日本酒

2014年限定
數量有限



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

Product of Takara Sake USA Inc. www.takarasake.com

HONDA-YA 菜單介紹

年底年初這個時節大家總是要聚一聚，想找個地方好好熱鬧一下的話，就到Honda-Ya吧。不管是人數眾多的大派對還是小倆口約會或闔家團圓，這裡一定可以讓大家都盡興的。

If you're going to have a gathering for the holiday season, it should definitely be at Honda-Ya. From large groups to couples to even families, there is no doubt that everyone will have a good time at Honda-Ya.



Industry Special Menu

海鮮串烤總匯

Seafood Mix \$19.95

特大蝦、長鰭鮪、扇貝、魷魚腳、紫貽貝。烤得香噴噴的這些人氣串燒鹽味拿捏地恰到好處，保證大家都吃得開心。

鮮貝奶油濃湯

Selfish Cream Stew \$7.80

把蛤蜊、紫貽貝、扇貝這些豐盛的貝類煮成鮮美的奶油濃湯，洋葱的甘甜和培根的香醇讓風味更為深厚。

鮭魚奶油起司

Salmon Flakes Cream Cheese \$4.80

拌了鮭魚的奶油起司還加了點檸檬，口味清爽，沾著洋芋片來配啤酒非常對味。

白蘿蔔拉沙

Radish Salad \$5.30

蘿蔔嫩芽搭配得非常到位，以醬油為底而調製的沙拉醬不含油脂而且還加了紫蘇，吃起來既清爽又健康。

五寶生魚片總匯

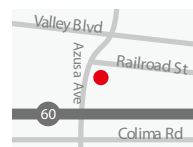
Mix Sashimi \$17.95

本多屋的五種招牌生魚片，份量滿點。



還有

有口皆碑的
Honda-Ya創意壽司捲



Izakaya Honda-Ya

Tel: 626.964.6777

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

充滿了黑芝麻和大蒜的風味

黑拉麵

這就是Komu的特製拉麵！

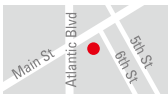
配合了三種美味辣椒

香辣拉麵

Komu Japanese Bistro

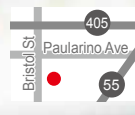
(626) 289-8030

SUNDAY CLOSED

618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801

Gyutan Tsukasa

用橡木炭烤出來的牛舌，
口感柔嫩、風味實在。

極品牛舌
無懈可擊

GYUTAN TSUKASA tel: 714-434-1023

665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626

Inside of Mitsuwa Marketplace Open 7days

似有卻無的新口味 —— 關東煮烏龍麵 Tsurumaru Udon Honpo 鶴丸鰻鮓本舖



說得也是，關東煮裡面的魚餅和魚肉捲都吸滿了Tsurumaru的鮮美鰻魚昆布高湯，味道跟他們自己做的烏龍麵（烏冬）怎麼可能不合呢！有雞蛋還有蒟蒻（魔芋），一碗\$6(R)實在夠划算。想多吃一點的話，各\$3.50的五種小蓋飯也是很受歡迎的選擇。

目前人氣急速攀升的香辣牛肉烏龍麵則搭配了韓式辣椒醬和香甜可口的牛肉，絕妙的美味組合果真名不虛傳。

※小蓋飯：Curry, Beef, Beef & Kimchi, Okura & Spicy Cod Roe, Kakiage

Though it seems like they've always had it, Oden Udon is new on the menu. Tsurumaru has pride in their kelp and bonito broth which creates the perfect match with the Oden Udon. Small Bowl is also recommended.

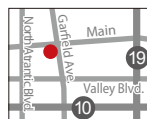


213.625.0441
333 S. Alameda St. #301
Los Angeles, CA 90013
(Little Tokyo Galleria Mall)
Open 7 days

New Year's Eve
& New Year
照常營業



印尼、馬來西亞、新加坡
各種正宗當地美食等你來品嚐



Indonesia Malaysia Singapore
Borneo Restaurant
tel: 626-282-4477
19 S. Garfield Ave. #A, Alhambra, CA 91801
Closed Monday



Oiwake 追分

吃到飽、日式燒烤、卡拉OK、運動酒吧 應有盡有的居酒屋



單品料理也非常豐富!



New Year's Eve 倒數計時 with DJ Party!!
12/31 9pm-2am
小菜+乾杯用的香檳 \$10

New Year Buffet 1/1 & 1/2
還有日式年糕湯!!

年底年初就到追分熱鬧一下吧!!

Happy Hour: 5pm-8pm

Buffet

Lunch 11am-4pm: \$8.50

Dinner 5pm-9pm: \$10

(213)628.2678

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

FREE PARKING (2H) AT JAPANESE VILLAGE PLAZA



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。

這次要介紹日本人開的涮涮鍋店，還有可以讓你買到很棒的禮物送給親朋好友和自己的好地方。



在這股日本料理的熱潮中，茶和海苔也是備受矚目的角色。日本茶含有的兒茶素和茶氨酸等成份具有降低膽固醇和血壓以及預防蛀牙等作用，富含鈣質、鐵質和維生素的海苔也因為有益身體而大受歡迎。對於了解味道而且又重視健康的人，當然要送好的東西。

創業於1690年的Yamamotoyama始終堅持最好的品質，所以才能夠在大家的愛用之下走過這三百二十幾年。歷史如此悠久的茶和海苔，收到的人肯定會笑逐顏開的。

When choosing gifts, you want to choose a high quality product that you can trust. With Yamamotoyama anyone who receives it as a gift will be happy because the tea and seaweed is known to have great health benefits.

好東西 要和內行人分享

在這股日本料理的熱潮中，茶和海苔也是備受矚目的角色。



高級茶葉加茶具組合的貼心好禮。玉露是日本茶的最高境界，彷彿露水在舌頭滴落，成連漪般的口感，令人驚嘆不已。

每個茶包都是貨真價實的高級茶葉，行家一喝就知道！

作為零食也很方便的味付高級海苔，吃一口就知道它的與眾不同。

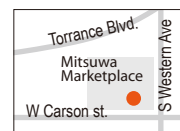
Japanese tea & seaweed

Yamamotoyama
山本山



Yamamotoyama Stores
Tel: 310.533.1191
21515 Western Ave., Torrance, CA 90501

Yamamotoyama of America
Tel: 909.594.7356
www.yamamotoyama.com



J. sweets Merry Christmas & Happy New Year

特別的禮給特別的你。
日本原裝進口甜點，吃在嘴裡、甜在心裡。



Torrance Store : Tel. 310-328-8333 / 21515 Western Ave., Torrance, CA 90501

Online Shopping: www.jsweetsstore.com / infojsweets@jalux.com

Costa Mesa Store : Tel. 714-966-8482 / 665 Paularino Ave, Costa Mesa, CA 92626

Inside Mitsuwa Marketplace



Holiday Special Omakase

特別的日子 當然要帶她去特別的地方

位於Covina的高級餐廳Hayakawa，每年只會在年底和元旦這兩天推出Holiday Special Omakase，不過今年將延長為12月15日到1月31日。包含六道餐點在內的Holiday Special Omakase價格為\$80，由身兼主廚的Kazu Hayakawa老板以他精湛的手藝，把當季最好的新鮮上等美食用高級瓷器漂漂亮亮地呈現給您。與眾不同的日子，就用這道宛如結合了高級法國料理和日本料理的優雅套餐來紀念吧。很多常客每年都等著Holiday Special Omakase，要先預約才有口福可享。

At Hayakawa, the Holiday Special Omakase that was available only on New Year's Eve and New Year's Day is now available from December 15th to the end of January. 6 course meal for \$80. High quality yet reasonable price, no wonder they are popular. Reservations required.

Appetizer

鮮鮭海藻壽司捲、魚子醬 & 安康魚肝、蛋捲鰻魚、香辣奶油雪蟹、生魚片沙拉

New Style Sashimi

比目魚生魚片上面放了滿滿的佐料，頗有生菜沙拉的感覺。

Chilean Sea bass with Parsley Sauce

肥美的鱸魚和醬料搭配得恰到好處。

Lobster with Saffron Sauce

甘美無比的龍蝦肉只有現在才吃得到！

Sushi

Toro Yellowtail Jumbo Clam Engawa
又大又鮮的壽司吃起來實在過癮。

Mille Crepe

點到為止的甜味、成熟典雅的美味。



可能會因為材料方面的因素而使用其他食材。



Sushi
Toro Yellowtail Jumbo
Clam Engawa

Japanese Restaurant

Hayakawa 早川

Tel: 626.332.8288
750 Terrado Plaza, #33, Covina, CA 91723
Closed Monday



純日式涮涮鍋

日本廚師親手調理 真材實料的日本涮涮鍋

夾起上等肉類或海鮮放進熱呼呼的昆布高湯中輕輕涮個幾下，想得多熟就涮多久，同時也可享受到食材本身的美味。這，就是日本的涮涮鍋。今年十月在Irvine開張的Miyabi Shabu & Grill，店內不但播放著舒服的爵士樂，涮涮鍋也是日本廚師做的道地日本口味。

涮涮鍋套餐的飯有糙米飯和白飯兩種，材料也有Wagyu、USDA Angus的 Prime Rib Eye、Angus Rib Eye以及海鮮可以選擇，用來沾的自家製橙醋和芝麻醬也都非常夠味。

其他單點的菜餚也都很重視當季的食材美味，



目前的應時好菜有銀鱈西京燒、勾芡香炒磨菇和講究鮮度的生魚片拼盤等等，而這些菜餚也都由三十年以上經驗的日本大廚親自操刀，樣樣都是不凡的美味。

因為這裡有很多種葡萄酒，先點個菜來小酌葡萄酒之後再吃涮涮鍋也是不錯的選擇。涮涮鍋除了套餐之外，也有\$50的主廚推薦特餐和\$80的雅情珍饈特餐。

照片中的雅情便當只要\$9.95而且份量滿點，非常受到歡迎。中午的菜色也非常豐富，生魚片套餐、黑豬排、天婦羅總匯等等都可以讓你吃得心滿意足。

The best part about Japanese Shabu Shabu is enjoying the rich taste of fine seafood or meat that is gently swished into the kelp soup base. Miyabi Shabu & Grill in Irvine serves Japanese Shabu Shabu made by Japanese Chefs.

Shabu Shabu & Grill

Miyabi 雅

Tel: 949.551.0200
15435 Jeffrey Rd. #119, Irvine, CA 92618
Open 7days



Happy Hour 5pm-7pm

1 buy 1 get free 買1送1

House Sake & Wine,
Draft Beer, Soft Drink





帽子、鞋子、裙子、禮服、長上衣等等，樣樣都是高品質的日本品牌，好穿好用又可愛，尺寸也都適合亞洲人。這裡的服飾以上等純棉素材為主，穿在身上會感到特別舒適。各位成熟的大女孩們，妳也在找一些可以好好放鬆自己的衣服嗎？走一趟ZAKANAKA，相信妳也可以如願以償的。

ZAKANAKA, an Asian goods and clothing store with over 90 locations throughout Japan, opened their first U.S. store in Torrance. Here you can purchase many cotton based clothing and various useful household items (Zakka).

穿得舒舒服服、用得服服貼貼 高質感的日本服飾雜貨

專營服飾雜貨的ZAKANAKA在日本擁有90家以上門市，而全美唯一一家直營店就在Torrance。



穿起來非常舒服而且價格公道



色調柔和的各種針織衣物，帽子和毛衣也令人愛不釋手



蓬蓬鬆鬆的暖暖襪穿起來溫暖舒適，寒冷的季節中絕對少不了它



這些毛巾不但有可愛的圖案，吸水性也超強



X'MAS SALE!! 20%~50% OFF

◎ 12/13 (fri) ~ 12/24 (tue) ※部分商品除外／數量有限

ZAKANAKA

Japanese sundries & Clothes

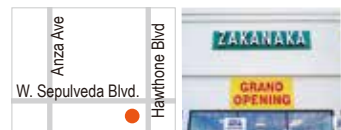
Zakanaka

Tel: 310.427.7676

3850 W. Sepulveda Blvd.

Torrance, CA 90505 (Next to Daiso Japan)

Open 7days / www.zakanaka-usa.com



From Publisher

今年は4月号から、アジア文化の魅力を 日本語で伝えるコーナーa-goodsを始めた。

きっかけは、中華系レストランオーナーから、「中国人のお客さんはたくさんいるから、新しく日本人マーケットを開拓したい」と言われたから。

これまで彼等は、南カリフォルニア150万人の同胞だけを相手の商売で十分成り立っていた。しかし、もっと広く色々な人種をターゲットにしたいと考える、若きビジネスオーナーが最近増えたように思う。

日本人が多く住むSouth Bayにオープンした、小肥羊火鍋。真ん中に仕切りのある鍋で、辛いスープと薬草たっぷりの白湯の二種類のスープで食べる、羊肉しゃぶしゃぶの店だ。いつも行列の台湾系パン屋85℃オープンも、近々Gardenalにできる。さらに、ベトナムのサンドウィッチ、バンミーの専門店、Lee's Sandwichもやってきた。さらに、中華エリアでいつも行列のスイーツと簡単料理が楽しめるPhoenixも日本人マーケットを狙っている。

だから最近、中華系レストランオーナーから、「うちの料理を食べて、日本人がどう考えるか教えて欲しい」と声を掛けられることが増えた。

ポイントはここ。中華系地域に進出する日本人から、「中国人は自分たちの味を好きかどうか知りたい」と言われることはあまりない。日本の物は美味しいから、それを出せば食べてもらえる、そう信じて店を開ける。

たしかにそれもあるだろう。

しかし、なんとなくそこに、ビジネス感覚の違いを感じるのだ。

2014年、中華系の店が日系エリアでどのような展開を見せるのか、いろんな意味で楽しみだ。



土橋 八恵

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。

秋季連續劇

上一期介紹的那些連續劇，觀眾的感想和收視率也都出來了，不過拿到好成績的好像都是一些怪人…。總之，這回照樣要來寫一下我的感想，不過還是以偏見居多就是囉。

本季收視率冠軍

Doctor X 外科醫・大門未知子

總是自信滿滿地說「我是不會失敗的」，興趣跟專長都是開刀，別人是吃飯皇帝大她是開刀皇帝大。沒錯，那位怪醫回來了。網路上有人說因為上次收視率很好，這次的預算整整多了一倍，請來的知名演員也把戲演得更加撲朔迷離。讓72歲的三田佳子來演58歲的內科部長雖然有點勉強，不過只要她一出現整個畫面看起來就是增色不少，真不愧是一代女優，收視率第一也不足為奇。



<http://www.tv-asahi.co.jp/doctor-x/>

This drama has this season's highest viewership. It's the rampage of freelance surgeons. They powered up this drama with well known actors and actresses.

大快人心的機關槍台詞

王牌大律師 (Legal High)

堺雅人演的大律師不但比上一次更怪，台詞也講得更機關槍了。不過飾演對手的岡田將生少了一點惡意，跟之前的生瀨勝久比起來味道似乎淡了一些，但這部日劇畢竟還是令人拍案叫絕啊。堺雅人的演技每一集都讓我看得好入神，50分鐘一下子就看完了。



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

From being drawn into Sakai Masato's fast lines and acting, one episode can easily be watched in no time

還滿好看的嘛

安堂機器人 ~A. I. knows LOVE?~

收視率雖然輸給「Doctor-X」、「王牌大律師」和「相棒（夥伴）」而屈居第四，以木村拓哉的日劇來說可能不盡理想，但我覺得還不錯啊。很多人批評CG做得很爛或是故事陳腔濫調之類的，不過這部日劇有一種真人版卡通的感覺（即使做得有點勉強），情節也相當流暢，這兩個地方頗令人耳目一新。不過對我來說，正中下懷的還是把又怪又可愛的天才物理學者演得夠傳神的木村拓哉啊。



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

The reputation and viewership may not be too well but this drama is surprisingly interesting. The drama seems like it's a live action version of an anime and it also has a sense of speed.

Daiso New Products News

Vol.3

「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。

好多可愛的聖誕禮物



Merry Christmas!



窩心又貼心的蠟燭



人氣托特包



毛孔清潔
黑炭面膜



可愛的
手機吊飾



useful

人氣商品

寒冬中的
溫暖伙伴



DAISO JAPAN

DAISO JAPAN 16 stores

Torrance, Irvine, Gardena, Anaheim, Monterey Park (2 stores), Hacienda Heights, Artesia, Korean Town, Temple City, Lake Forest, Northridge.

Grand Opening: Buena Park, Chino Hills, West LA (Sawtelle)

※Grand Opening store have special items from Japan.

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

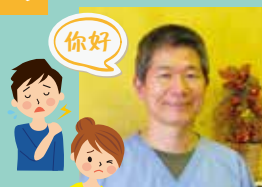
3705 E. Foothill Blvd. Pasadena, CA 91107
(Whole Foods Market 隔壁) Tuesday Closed



初次諮詢免費

經驗的日本按摩師
專業的背骨醫師

- 靜脈突出
- 坐骨神經痛
- 高血壓預防
- 運動傷害
- 肩頸頭痛
- 手腳冰冷麻痺
- 急慢性腰背痛
- 車禍受傷



接受各種保險 櫃檯會講中、英文

PPO, HMO, Medicare, Kaiser, Scan, Anthem, Blue Shield, Health Net, United Healthcare, and Others

I CHIROPRACTIC
Dr. Tetsuya Iio

tel: 626-403-5715

630 Mission St. #C3,
South Pasadena, CA 91030

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

J-Classified

徵人啟事

help wanted

Wafu of Japan

Japanese restaurant
in Costa Mesa
Server wanted. Must have SS#
Call to Hide 949-246-6765

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

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

Kagura Downtown

Tokyo cuisine & sake bar
神樂居酒屋

對日本料理感興趣者, 廚房或壽司
工作人員一名。有經驗會中文、日
文, 英文者優先。
有責任上進心。
Tel: 626-696-7732
E-mail: jianpeng24@hotmail.com
137 Japanese village plaza
Los Angeles, CA 90012

商務

business

Wenny's Beauty Salon

文妮髮廊

男女剪髮 新娘化妝
染髮燙髮 髮型設計
新式拉直 護膚保養
精油護髮 廿年經驗

Tel: 310-217-9823
1049 W. Gardena Blvd. #B
Gardena, CA 90247
(Booth for Rent)



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。
2月號截止日期: 2014年1月17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.

ガーデナに出来た中華スイーツ&お惣菜の店、豚の角煮が最高!

フエニックス

Phoenix 鳳城

中華系のエリアで、行列が出来るほど絶大な人気を誇る、デザート&お惣菜が楽しめるフエニックス。そんな話題の中華カフェが、ガーデナに出来た。

フエニックス鳳城を知っている日本人から「あそこ、豚角煮は最高に美味しい」とか「ココナッツミルクのドリンクが良い」「暖かい甘味の大ファン」と絶賛の味。量も多い。だから、何種類かを買って、数人で分けても良い。

筆者がすっかり味見をした、日本人にお勧め、厳選フエニックス料理、ぜひ一度試して欲しい、きっと好きになること請け合いです。



暖かいスイーツは、日本のおしるこみたい。
甘すぎない優しい味で、心も体も温まる。



Taro & Black Sticky Rice in Coconut Milk \$2.75

タロ芋入り餅米のおしるこ。ココナッツミルクとタロ芋の優しい甘さ。

Sweet Black Sesame Puree \$2.75

黒ごまの葛湯。濃いから、もしかしたら好き嫌いが分かれるかも。

Tofu Custard with Ginger Syrup

豆花の生姜シロップ入り。フワフワの湯豆腐と生姜がお腹と喉に優しい。



米系カフェでは見かけない、
アジアならではの冷たいスイーツ。



Mixed Fruit Tapioca \$3.65

ココナッツミルクに店内で刻んだ果物とタピオカ入り。

Mixed Fruit Almond Tofu \$2.95

杏仁豆腐フルーツのせ。中華レストランで食べるのより美味しい。



冷たい

お酒にぴったりなおつまみ各種。
気になった物を試してみて。



Cold Cut Artichoke in Chili Oil \$6.95

ホッキ貝のラー油漬け



Marinated Pocket Tofu \$4.50

湯葉の甘辛煮

Marinated Chicken Wing \$6.75

手羽先の甘辛煮



忘れちゃいけない、
ボリューム満点丼物。



Pork Belly & Preserved Vegetable \$7.25

豚の角煮丼。八角の香りがしない、大きな肉が軟らかい、甘辛さがいい、とにかく絶品。



Chicken with Chinese Mushroom & Sausage \$6.75

椎茸と鶏肉の丼。大きな椎茸ゴロゴロの旨みがたまらない、生姜もきいている。

お持ち帰り
エッグタルトも
忘れずに!



保存料は一切使わず、セントラルキッチンで品質管理、毎朝できたてを全13店舗に届ける。
もちろん各店舗では果物を切ったり、野菜を添えたりと手も加える。

Phoenix Dessert 甜品

- 1635 S. San Gabriel Blvd., San Gabriel
- 500 N. Atlantic Blvd., Monterey Park

全店 Open 7days

Phoenix Chinese Cuisine 菜館

- 208 E. Valley Blvd., Alhambra
- 220 E. Valley Blvd., Alhambra
- 301 Ord St., Los Angeles

Phoenix Food Boutique 美食坊

- 456 Fair Oaks Ave., South Pasadena
- 31 E. Valley Blvd., Alhambra
- 712 W. Las Tunas Dr., San Gabriel
- 1108 S. Baldwin Ave., Arcadia

- 1709 Nogales St., Rowland Heights
- 18166 Colima Rd., Rowland Heights
- 17575 Colima Rd., City of Industry

Phoenix Dessert 甜品

- 1610 W. Redondo Beach Blvd. #11, Gardena
- Pacific Marukai Super Market
- と同じモール





グルメなアジア人友達がお勧めのタイ料理

Kala Eatery

サウスベイ在住歴が長い筆者も、こんな所にタイ料理があるとは知らなかった。といっても、実際はタイ人が経営する地中海とのフュージョン料理なのだ。だから、味も一般的なタイ料理とちよつと違って、ヨーロッパの香りがする。夜はライトアップするパティオもあり、意外や意外、サウスベイのオアシスみたいな店なのだ。因みに、このタイティーは香りが良くておいしい。

新たな美味しさをお届けできれば幸いです。

a-goods

知らないって、もったいないね。

そう、同じお店でも、他にも美味しい料理があることを知らずに、いつも決まった物ばかり注文している事に気づいた。

先日取材で行った店。前からその料理はよく食べていた。
今回、おすすめとして出してもらった料理を試食して驚いた。
こんな美味しさ知らなかった！

Tel. 310.808.0050
19032 S. Vermont Ave.
Gardena, CA 90248
www.kalaeatery.com



獅子頭飯 \$6.99

見た目が獅子の頭に似ているからと、中華料理ではミートボールを表す。山芋を入れてフワフワに仕上げた、特大肉団子を特製のたれで煮込んだ。一つとってご飯の上で崩しながら食べると、そばろ丼みたいになる。一緒に出てくる穂先メンマの醤油煮、食感も味も日本人好みだ。

梅菜苦瓜 (日替わりメニュー)

ゴーヤ甘辛炒め煮。これ、マジで美味しかった。苦みと梅の香り、ごま油のバランスが良く、ピリ辛でビールのつまみにも、ご飯にも合う。日本で母親が作ってくれた! そんな味付けが嬉しい。



香腸 \$4.95

台湾のソーセージ。ちよつと甘めな独特の味。噛むと脂と香草の香りが広がり、これまたピールにぴったり。



Mimi's House
(sister store of 5bobe)

Tel. 909.860.7989
333 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Open 7days

日本人に、台湾料理の魅力をぜひ知ってもらいたいーそんなオーナーMaeが今回選んだのが、この3品。日本人にとっても食べやすく、ハマる味もたくさんある台湾料理。でもね、メニューを見ただけじゃ、どれを選んで良いのか、どれが好きかわかりにくいのも当然。

そこで、Maeにお勧め、台湾料理大好き筆者太鼓判の料理を解説付きで紹介しよう。

5BOBEE 五波比

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



この味、知らないや損ですよ！

ウーボービー

5BOBEE 五波比



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 - 2014
12-01
Dec. Jan.
雙月刊・免費
Vol.4
Since 2013

ガーデナ、マルカイパシフィックのモールに 出来た、人気の中華スイーツ&お惣菜

フェニックス

PHOENIX
ESTABLISHED 1968
1610 W. Redondo Beach Blvd., Gardena

無料試食会開催
12月14日(土) 3pm-5pm

中国人が行列を作る、その人気のヒミツを
ぜひ試食してみて!(詳細P30)

とつとつおきの
お店が
サウスベイに
オープン



5BOBEE

台湾の肉団子やソーセージも美味しいよ

f J-goods Magazine

@jgoodsreaders