

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

J-goods®

www.j-goods.us

2014
04-05
Apr. May.
雙月刊・免費
Vol.59
Since 2003

免費中文雜誌

**DAISO
JAPAN**

在Daiso也可以拿到
J-goods了哦!

**J-special
Restaurants**

**和牛，
品嚐藝術之味**

特集

日本和牛

Wagyu

食物的藝術品

番外篇

**有口皆碑的
肉類料理**



We have English
Summary!!



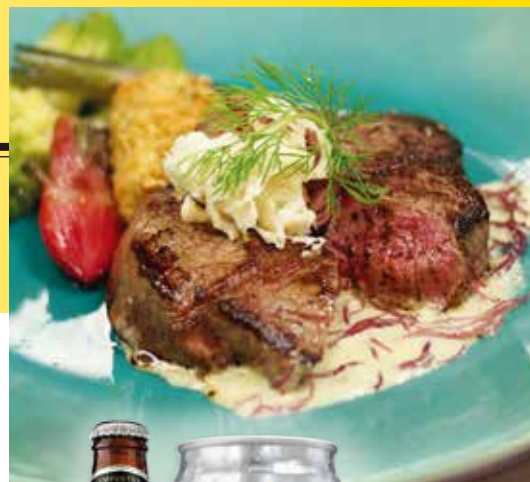
全美銷路最好的日本啤酒 讓你的乾杯更美味 !!

SAPPORO BEER 和 Wagyu ,
★ 想不對味都難 !

如果有一盤最高級的 Wagyu 牛排端到你面前，你會點什麼飲料呢？紅酒？紅酒雖然也不錯，不過餐廳大廚跟我們說，肥肉較多味道也比較濃厚的 Wagyu 其實也很適合啤酒，因為啤酒的清口效果可以讓 Wagyu 的味道在口中顯得更為波濤洶湧。

既然如此的話，啤酒當然非 SAPPORO BEER 莫屬了。麥味香濃的 SAPPORO BEER 遇到絕世美味的 Wagyu 時會碰出什麼樣的火花，就請你用自己的舌頭去試試看了。

High quality Wagyu steak has a good amount of fat, umami, and a strong sweetness which goes well with SAPPORO BEER. The pleasant aroma of SAPPORO BEER will bring out the luxurious flavor of Wagyu.



Iwate Beef



SAPPORO U.S.A., INC.
www.sapporobeer.com
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.
©2014 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

IZAKAYA 居酒屋

宴會開始！
全員集合

Honda-Ya
Japanese Restaurant

好吃！！

好便宜！！

好寬敞！！

本 9 屋

章魚燒、
味噌烤銀鱈、
油炸豆腐

烤雞串、壽司、生魚片

好大！！

啤酒、燒酒
日本酒
非酒精飲料

Honda-Ya
Tustin

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

Honda-Ya
Little Tokyo

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

Honda-Ya
City of Industry

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

Honda-Ya
Fullerton

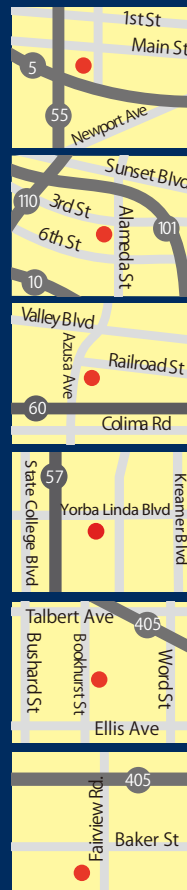
714-577-0401
2980 Yorba Linda Blvd.
Fullerton, CA 92831

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



使用Kikkoman的各國料理名店專訪

不管蒙古烤肉還是台灣小吃 好吃的秘密就在Kikkoman醬油

把客人想吃的東西放到一塊圓形的大鐵板上，然後師傅會一邊繞著大鐵板一邊烤，這就是蒙古烤肉BBQ。這家店的老板和師傅都堅持一定要用Kikkoman。

「我做這行已經十二年了，從一開始我就用Kikkoman。當時雖然也試過其他各種醬油，不過色、香、味都讓我滿意的只有Kikkoman，而且它的味道跟其他醬料都很適合，比較容易調配出只有我們才有的獨家味道。以前有一次用別的醬油做給客人吃，結果客人就跟我說味道怎麼跟以前不一樣了？」Mike老板講到這裡又繼續說，他那時候真的沒想到會有客人反應而嚇了一跳呢。

不管是雕龍畫鳳的大餐廳還是平易近人的小餐館，內行人果然還是堅持Kikkoman。



Mike老板

蒙古烤肉BBQ 想吃什麼肉就盡量挑，想吃什麼菜還是麵就盡管拿，全部放到容器裡面之後拿給師傅烤一烤就好了。用Kikkoman醬油做出來的醬料真的好香，烤出來的東西都好吃極了。

牛肉麵 特製的生鮮麵條就像烏龍麵那麼粗，每一口都可以感受到小麥的風味和香氣，清爽可口的湯頭也非常美味。吃完這一大碗牛肉麵的話，肯定又可以生龍活虎起來囉。

煎餃 裡面包的肉餡加了Kikkoman醬油和生薑等佐料，吃起來夠味又實在，不用沾其他東西也很好吃，要是再來一杯啤酒的話就太完美了。



Mike老板開的另外一家吃到飽餐廳這裡用的也是Kikkoman醬油哦。

Mongolian BBQ is a stir fried dish where customers choose their own meat and vegetables to be cooked on a large round cast iron skillet by the chef. At #1 Buffet, the chef and owner choose Kikkoman for cooking. The restaurant owner Mr. Mike said that Kikkoman does well with different sauces and creates the original taste of the restaurant. At affordable restaurants like #1 Buffet, Kikkoman is the one choose.

Golden Camel Mongolian Barbecue

Tel: 310.371.6638
21006 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90503
#1 Buffet
Tel: 310.644.4007
14418 Hawthorne Blvd. Lawndale, CA 90260



蒙古烤肉BBQ



牛肉麵



煎餃



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

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

J-goods

CONTENTS

April 2014 – May 2014
Vol. 59



Oreno Yakimiku P14

J-goods® Magazine

April 2014 – May 2014

Vol. 59

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, Yvonne Lin

Art Director Shiho Oki

Translator Yilun Li, Shui Jong Huang,

Jieun Kim, Miho Suganuma

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Marketing Mina Kariya

Intern Naoko Kito, Nao Iwase

Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket,

Nijiya Supermarket, Boping Zhang

07 J-special

和牛 Wagyu 食物的藝術品

最高境界的日本和牛。養牛人家的愛情、對牛的健康管理以及加工後的嚴格品質管理等等，日本的和牛在備受呵護的環境中飼育，在美國也可以品嚐到這些日本產的和牛。因為現在市場上也有美國產或澳洲產的Wagyu Beef，不妨趁這個機會來比較一下，兩邊都吃吃看吧。

14 J-special restaurants Wagyu

品嚐藝術之味

15	b.o.s.	16	Sushi Bar Yoshida
15	Kanpai	16	Tamaen
16	Koshu	17	Tokyo Shabu Shabu
14	Oreno Yakimiku		

18 J-special restaurants 番外篇

有口皆碑的肉類料理

18	Gomaichi
18	Gyutan Tsukasa
18	Midoh

23 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

24 J-CLASSIFIED

26 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品和新店家介紹

03 J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

21 Mina's Favorite

Mina會在這裡跟大家分享一些好康的東西哦！

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5	Hakutsuru Sake
3	Kikkoman
6	Nishimoto Trading
25	Ozeki Sake Ikezo
2	Sapporo Beer

RESTAURANT

20	Borneo Restaurant
15	b.o.s.
22	Genki Sushi
18	Gomaichi
18	Gyutan Tsukasa
2, 19	Honda-ya
24	Kagura
24	Kaido
15	Kanpai
16	Koshu
19	Kosuke
18	Midoh
14	Oreno Yakimiku
11	Osawa
31	Phoenix
19	Santouka
16	Sushi Bar Yoshida
21	Sushi Boy
30	Taiwanese Cuisine
16	Tamaen
21	Tetsu Revolving Sushi
17	Tokyo Shabu Shabu
21	Tsurumaru Udon Honpo
30	Wok BBQ
20	Yotaro Ramen
30	Yunnan Restaurant

BEAUTY • HEALTH

29	Ozeki Macerage
26	Mr. Max Akimoto

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

28	Daiso
----	-------

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

清冽新鮮 與眾不同

生貯藏酒。剛榨出來的新鮮風味。

在日本酒當中，生貯藏酒的製法非常特別，喝起來口感舒暢、風味含香。看看大受歡迎的生貯藏酒是一種什麼樣的酒吧。



栩栩如「生」的美味

大約三十幾年前年左右，當時生酒是一種只有少數人才有機會喝到的酒。因為它「生」，保存期限自然短，而且在保存期間中會產生一種悶臭，能夠品嚐到「生」的新鮮美味的人非常有限，生酒也自然而然地成為了一種奢侈品。

The expiry date of "Nama" (fresh storage sake, Draft Sake) used be very short and so it was a luxury sake only a few people could enjoy.

天「生」麗質的貯藏

日本酒在製造過程中有一道稱為「入火」的加熱殺菌處理，這道程序要進行兩次，一次在原料榨過之後，一次在把榨好的原料貯藏裝瓶之前。

不過生貯藏酒的加熱處理只有在裝瓶前進行一次，因為在生的狀態下直接貯藏熟成，風味特別濃厚，口感也非常溫和香醇。

Draft Sake is only heat pasteurized twice and is stored fresh.

生貯藏酒...

堅持生酒的魅力，以獨特方式釀造出來的生貯藏酒是很特別的一種酒，新鮮爽口的風味在冰過之後會更好喝！生貯藏酒跟和牛也是和樂融融的組合，因為生貯藏酒可以讓和牛吃起來更香更濃，而且還具有清口效果，喝完酒想吃肉，吃完肉又想喝酒，你來我往的太完美了。擇日不如撞日，撞日不如今日。今晚就來試試看吧！



Paired with Wagyu, sake expands the rich umami of Wagyu and clears your palate for the next bite.

不使用任何
人工保存劑

Hakutsuru 生貯藏酒 Draft Sake

「我們想要讓更多人品嚐到剛榨出來的新鮮美味。」白鶴集合了釀造技術的結晶，以獨自的「精密過濾技術」保留住生酒的美味，同時還讓它可以在常溫下流通，發售三十年以來始終人氣不墜，備受廣大酒迷喜愛。

Draft Sake is a product of Hakutsuru's special techniques, leaving the deliciousness of fresh sake and transportable in room temperature.



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

新登場

ASIAN SAUCE

用來醃魚醃肉再烤一烤也行，
拿來炒菜或是沾來吃也沒問題！



All Natural

無添加物、不含色素

隨時隨地都可以輕鬆享用亞洲風味的萬能調味醬誕生了！這款ASIAN SAUCE系列是高品質的Shirakiku產品，不但有五種口味任君挑選而且價格經濟實惠，全部買回去的話，每天都可以變出不同的菜色和風味囉。

Teriyaki Sauce



Oyster Sauce



Tonkatsu Sauce



Teriyaki Original

甘甘甜甜的味道適合各種材料

Teriyaki Spicy

香香辣辣的大蒜風味，肉類和蔬菜的最佳拍檔

Teriyaki Black Pepper

含有粒狀黑胡椒，用來醃肉也非常美味

Oyster Sauce

又香又醇的滋味讓菜餚更可口

Tonkatsu

只要是炸的東西就放心交給他吧

LET'S TRY

J-goods眾小編，
試吃開始！

MK: Original用來沾肉剛剛好耶，尤其是牛肉，太棒了！

SO: 炸雞塊的話我覺得Spicy也不錯哦。

SO: 用Black Pepper把豬肉或牛肉醃一醃，然後再跟蔬菜一起炒一炒的話一定很適合配啤酒！

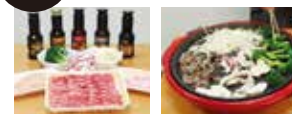
YD: Black Pepper跟海鮮也很對味啊。

Teriyaki Original,
Teriyaki Spicy,
Teriyaki Black Pepper,
Oyster Sauce, Tonkatsu



烤肉材料

牛肉、豬肉、雞肉、魷魚、豆芽菜、青花椰菜



不配啤酒實在太對不起自己啦！！



甜甜的Original說不定也很適合沾炸雞塊哦

NI: 有點辣又不會太辣，我自己也很喜歡。

MK: Spicy也不會說很辣，用來炒菜炒肉或是炒海鮮我覺得都很適合耶。

NI: Tonkatsu和Oyster Sauce也可以拿來試試看嗎？

MK: Tonkatsu Sauce還滿清爽的嘛。

SO: Oyster Sauce在炒海鮮的時候是一定要的啊。

Black Pepper
也不錯嘛



這個味道真的會讓人想狂吃啊



我要開始狂吃囉

總評

每一種都很好用，
味道也都很自然，
100分！

編輯部成員介紹

YD 自稱美食家的狂熱型總編
SO 擁有品酒師執照的美編設計
MK 愛喝酒又愛吃東西的元氣女孩
NI 專攻農業和食品的日本女大學生

NISHIMOTO TRADING Co., LTD.



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

和牛 WAGYU 食物的藝術品

肥瘦相間又細緻漂亮的霜降牛肉（雪花肉）帶著淡淡的粉紅色，肉質軟到幾乎不需要用到刀子，入口即化而且充滿了濃厚的甘美和香甜...



來自日本的和牛堪稱「食物的藝術品」，名揚國際，具有代表性的神戶牛與魚子醬等高級食材並列「全世界最貴的九種食物」，身價不凡可見一斑。

Wagyu is a “work of culinary art” proudly introduced from Japan. The famous Kobe beef is ranked among the top 9 expensive foods along with caviar.

和牛 WAGYU 食物的藝術品

其實，能夠稱為「和牛」的牛非常有限，依品種來看可分成黑毛和牛、褐毛和牛、日本短角種、無種和種以及這四種和牛所交配出來的品種，「松阪牛」和「近江牛」等名稱則是將這些和牛冠上產地地名。總之，並不是日本所有的牛都可以稱為「和牛／Wagyu」。



© Iwate Beef

安心可靠！ 最專業的飼養方式

和牛的魅力在於瘦肉和肥肉的絕妙均勻分布所帶來的濃厚美味，為了養出這樣的肉質，負責肥育的專家們在飼料和飼養方式上面花了好幾十年的光陰去研究才有現在的成果。

牛舍要乾淨整潔，溫度也要妥善管理；飼料要用純天然的食物，水要用乾淨的地下水而不是自來水；為了讓霜降部分看起來更漂亮，還要去用手去按摩牛的身體等等，和牛就是在這些嚴謹的信念和堅持之下成長的。

在日本飼養和牛的農家，每戶的平均飼養頭數只有34頭，不到10頭的農家也比皆是，為了讓每一頭和牛都能保持在最健康的狀態，他們都會把頭數控制在「看臉就知道是哪一隻和牛」，成長賀爾蒙等人工激素當然也絕不使用，吃起來安心又安全。

無微不至的照料、一絲不苟的管理。和牛的完成度之高，日本農林水產省也都自信滿滿地表示：「和牛是絕無僅有的日本Only One」。

The temperature is appropriately adjusted in clean cowsheds. Cows are fed natural food and ground water instead of tap water. Their bodies have been massaged to create beautiful marble. The owners of the cows care for them with love and growth hormone rBST are not used.



© Iwate



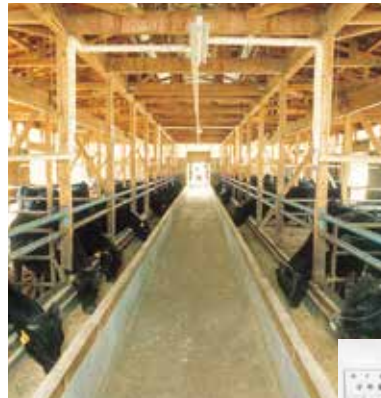
© Iwate Beef

值得信賴！ 最嚴密的檢驗體制

從牛肉的生產、加工到流通，日本已經確立了一套嚴密的檢驗制度。每一頭牛都編有個體識別號碼，超市陳列的牛肉包裝也都印有該編號，一般消費者只要根據編號上網查詢，就可以看到那頭牛從出生到包裝的所有資料。

在講究味道的日本餐廳當中，有些店家老板要是在哪個地方遇到「驚為天人」的牛肉，他就會去查編號，下次就直接指名那個農家購買牛肉。

From raising the cattle to the production of beef, a detailed check system has been established in Japan. Each cow has an identification number, and the ID will be shown on the label of each packed meat.



© Iwate Beef



Certificate

健康美味！ 享受和牛、享受健康

與其他牛肉相較之下，和牛含有的天然美味成份（谷氨酸、次黃呤核酸等）極為豐富，膽固醇含量低，脂肪也以「不飽和脂肪酸」居多。不飽和脂肪酸的成分和魚類的脂肪相同，跟降低膽固醇和抑制致癌的作用也有很密切的關聯性，適度攝取的話對於高膽固醇症和癌症的抑制令人期待的效果。（三重縣畜產研究所發表）

不過特別值得一提的還是非肉質莫屬，和牛的牛肉纖維非常細緻，肉汁不易流失，煮起來也不易產生浮渣。關於這一點，J-goods的記者也親眼見證了。當時我們分別用和牛跟美國牛吃涮涮鍋，美國牛肉的涮涮鍋湯慢慢地變濁而呈現茶色，浮渣也不停地冒出來；可是和牛的涮涮鍋湯只有浮出一層漂亮的油脂，吃到最後湯還是清澈透明的！在場的參加者看到這一幕都不敢相信自己的眼睛呢。

The temperature is appropriately adjusted in clean cowsheds. Cows are fed natural food and ground water instead of tap water. Their bodies have been massaged to create beautiful marble. The owners of the cows care for them with love and growth hormone rBST are not used.

© Iwate Beef



© Iwate Beef

最高級「A5」！ 一目瞭然的15個牛肉等級

「日本食肉格付協會」對日本國內所有的牛肉採取非常嚴密周到的分級制度。首先，從一頭牛的可食用部份成ABC三個等級，可食用的部份越多等級越高，A是最好的；接著看的是肉質，從肥肉和瘦肉的分布結構（霜降度／雪花度）和色澤等標準分成1到5級，5級是最好的。

牛肉的評價標準便由這兩種等級組合而成，而「A5」就代表最上等的牛肉，能夠獲得這個等級的牛肉都是上上之選，非常稀少珍貴，而且「A5」的牛肉幾乎都是和牛。

Wagyu is ranked not only by the mixture of fat, color of meat, toughness, and the complexion of fat, but also by the qualities and characteristics of the cow. Only a few cows can be ranked as the highest rank of "A5".



沙朗、菲力、里肌等等，享受不同部位的牛肉美味自然痛快，
細細品嚐不同產地的牛肉滋味來比較看看也挺有意思呢。

今天就來吃吃看和牛吧。

至高無上的幸福美味，就在這一刻。

Enjoy the delicious taste of happiness with extreme luxury.



相信很多人都知道肥瘦相間的「霜降牛肉」 而且鍾情不已，不過這一期的J-goods要先來介紹 一下和牛「赤身肉」的美味。

這次我們特別請到了Pasadena的名店Osawa以及和牛的貿易公司Poseidon，在他們的全力配合之下以最高級和牛的「赤身腿肉」完成了最完美的和牛料理！

In this month's edition of J-goods, we introduce the wonderful taste of Wagyu red meat. With the cooperation of the well-known restaurant Osawa in Pasadena and the Wagyu trading company Poseidon, we could create an original dish using the thigh red meat of the highest quality Wagyu.



大腿肉牛排



小腿肉壽司



大腿肉涮涮鍋



大腿肉茶泡飯

-大沢- Osawa

在Osawa，你可以品嚐到日本直送的佐賀牛，主廚也自信滿滿地拍胸脯保證，佐賀牛的美味在和牛當中是數一數二的。Osawa的料理完全不用化學調味料，也堅持使用有機蔬菜和有機卵等健康美味的食材，創新又用心的主廚推薦套餐更是有口皆碑。

You can enjoy Saga-gyu directly imported from Japan. Among chefs, Saga-gyu is renowned for its Umami, even compared with other Wagyu brands. Osawa is a restaurant using organic ingredients and no MSG to create healthy and tasty dishes.

Tel 626.683.1150
77 Raymond Ave., Pasadena, CA 91101
Open 7 days



值得推薦的健康食材

和牛不只是有肥肉的部份好吃，有「赤身」之稱的瘦肉也非常美味。與美國牛肉相較之下，和牛牛肉的纖維較細，包含在其中的肉汁也相對豐富，吃起來的美味跟甘甜迥然不同，好像要把舌頭纏繞起來一樣的柔嫩口感更是一大特徵，對肥肉敬謝不敏的人，「赤身」正是值得推薦的健康食材。

Comparing Wagyu and American beef, Wagyu meat is more delicate. The juice is enclosed inside of the meat and that brings out the great taste of Umami. You can taste the soft texture of Wagyu inside of your mouth. Wagyu is a less fatty meat and very healthy, as well.



Mr. Wagyu
Kawano先生

Poseidon

Tel: 323.266.5701



大腿肉牛排

用來醃牛肉的醬料以風味濃厚的溜醬油和蛋黃調製而成（大約醃兩個小時），牛排醬裡面也用了同樣的醬料。柔柔嫩嫩的肉質帶著適度的口感，越嚼越香、越嚼越甜，「赤身」真的太好吃了！

Gooseneck round steak. Chewing this steak, you can enjoy Umami more and more with its soft yet tasty and chewy texture.



小腿肉壽司

將稍微烤過的牛肉片握成優美的壽司，然後再輕輕地塗上一層醬料，肉香盡在不言中。濃纖合度的細緻口感、無限盪漾的輕柔甘甜，難以言喻的柔嫩令人驚嘆。

Nigiri sushi with Top-round beef. Soft and delicate texture with tender sweetness.

Osawa Special Menu



大腿肉壽喜燒

Osawa的壽喜燒附有水波蛋，把蛋黃弄開之後和著牛肉來吃才是完美的吃法。肥瘦適中的牛肉和甘甜美味的湯汁搭配得絕妙無比，香香軟軟的大腿肉入口即化。

Gooseneck round steak Sukiyaki. Moderate amount of fat, slightly sweet soup, and tender meat will meet in your mouth.



大腿肉涮涮鍋

Osawa的牛肉涮涮鍋用的是高湯，如此一來可使高湯覆蓋住牛肉表面而不讓牛肉的鮮美流失。肥瘦相間的霜降牛肉與沙朗牛肉又別有一番風情，可以同時享受到瘦肉的深沉和肥肉的美味。加了腰果的芝麻醬是Osawa的匠心獨具。

Shabushabu with chicken soup. You can enjoy the delicious taste of both red meat and fatty meat.



大腿肉茶泡飯

最高級的和牛不會有浮渣，做成茶泡飯之後，湯一點也不會變濁。放了生肉的河粉湯會變成茶褐色，不過換成和牛的話就清清澄澄的，真是太厲害了！

Gooseneck round steak in Ochazuke (hot tea over cooked rice). High quality Wagyu has no harshness. Thus the soup is crystal clear and you can taste only the umami of Wagyu.



義式生牛肉片

主廚最後還送我們一道小腿肉的義式生牛肉片，灑些乳酪粉和橄欖油，然後再加些海鹽，味道拿捏的絕妙無比。

Osawa Special Menu

專家親自傳授



Seiji Nakano主廚

超簡單又超好吃的家庭和牛料理

Nakano主廚特別為我們介紹了一道簡單美味的和牛料理

蔥燒涮牛肉



1. 準備大量的青蔥，斜切成段之後下鍋用牛油快炒



2. 加高湯進去



3. 將和牛的薄片攤開來放進鍋中稍微煮一下即可



完成

不愧是專業廚師的真傳，吃起來跟平常的涮涮鍋就是不一樣，湯汁裡面充滿了青蔥和牛肉的美味，好吃到不行啊！

忍不住想要吃吃看和牛的赤身腿肉了對不對？

趕快向Osawa預約吧！

Let's make reservations at Osawa and enjoy the dishes from this edition of J-goods!



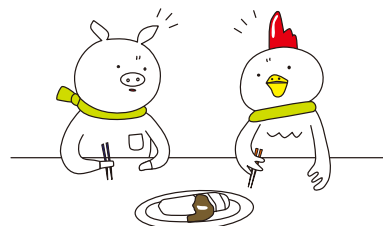
品嚐藝術之味

了解日本和牛Wagyu之後，接下來就用自己的舌頭體會一下和牛這種藝術品吧。

美國現在也吃得到許多日本當地的正宗和牛，有這個福氣能夠品嚐比較的大概也只有身為J-goods讀者的你吧。

目前有進到LA來的日本和牛，具有代表性的有宮崎牛（Miyazaki Beef）、佐賀牛（Saga Beef）、岩手牛（Iwate Beef）、鹿兒島牛（Kagoshima Beef）以及和牛之王——神戶牛（Kobe Beef）等等。跟店家熟了之後，直接告訴老板你想要吃的和牛，也許他們會在確定進貨之後直接跟你聯絡呢。

Once you learned about Japanese Wagyu, you may want to taste them. You may want to compare brand beef directly imported from several paces in Japan.



-俺の焼肉- Oreno Yakiniku

Japanese Bar-B-Cue
Little Tokyo

Tel: 213.680.0829
123 S. Onizuka St. #308
Los Angeles, CA 90012
Oreno-yakiniku.com
Open 7 days



Happy Hour 7days

- \$1.99 Asahi Draft 5:30pm - 7pm
- 99¢ Sapporo Draft 8pm - 9pm

驚為天人!

- 超划算的Beer Set \$5
- Sapporo Draft 兩杯 + 毛豆 + 加州捲



Miyazaki Beef Rib Eye Steak

日本宮崎牛（Miyazaki Beef）在Wagyu當中，味道絲毫不遜於神戶牛和松阪牛，漂亮到極點的霜降和色澤也完全達到了藝術品的境界。現在，你只要走一趟小東京的Oreno Yakiniku就可以吃到來自日本的正宗宮崎牛，而且價格還良心到會讓人嚇一跳呢。Kalbi 5 oz只要\$35，在Beverly Hill或日本，這樣的肉質起碼也要\$100以上。記得不要烤太熟，表面稍微烤一下就好，這樣才能真正享受到霜降的美味。

Oreno Yakiniku還有一個不能錯過的就是Kobe Beef的牛舌，肉質新鮮到連生吃都沒問題，只要烤一面再放點蔥上去就是極品的美味了。

如果來個更划算的特別套餐，\$59.95的Oreno No.1（兩人份）是最佳選擇，裡面不但有包含Kobe Beef在內的六種烤肉，蔬



Ishiyaki Bibin-Pa



Kobe Beef Tongue w/salted onion

正宗和牛之一，
宮崎牛等你來品嚐！



Miyazaki Beef Kalbi 5 oz. \$35

菜、白飯、味噌湯和甜點也都一應俱全。如果想大吃特吃Kobe Beef，當然就要點\$95的Oreno Kobe Course（兩人份），跟單點比起來整整便宜了\$20，叫人不心動都難呢。除此之外，他們的石鍋拌飯和自己做的韓式涼拌菜也都以豐盛的菜色和十足的份量大受歡迎。

實在沒想到小東京有這麼一家便宜又好吃的店，不去真的是虧大了！！



Assorted Kimchees

At Oreno Yakiniku, Japanese Miyazaki Beef is offered at reasonable prices. For example, Kalbi 5oz. of Miyazaki Beef Kalbi is only \$35, whereas the same quality beef at restaurants in Beverly Hills would cost over \$100.



b.o.s.
NOSE TO TAIL
Little Tokyo
Tel: 213.700.7834
424 E 2nd St.
Los Angeles, CA 90012
www.bos-la.com
Closed Monday



Uni and Lobster Pasta

一頭牛從頭到尾，
都可以吃得到

這裡的日本宮崎牛 (Miyazaki Beef) 是等級最高的A5，由職人烤出來的火候更是絕妙無比，只要沾一點他們自己做的三種鹽就非常美味。

b.o.s.對食材都抱著一顆感恩的心，牛舌、牛心、牛腦、牛尾巴等，一頭牛可以吃的任何部位都絕不浪費，在LA是非常罕見的。

自家製義大利麵也是b.o.s.的拿手絕活，就連義大利麵也是。照片中的海膽龍蝦義大利麵香濃可口，值得一嚐。

At b.o.s., you can enjoy delicious beef (NY Strip, Short Rib, etc), as well as more exotic parts of the cow. Also non-beef dishes are excellent as well!



A5 Japanese Wagyu NY Strip (Miyazaki)



Grilled Miso Heart

乾杯-Kanpai
Japanese Sushi bar & Grill
Los Angeles
Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
LAX附近
kanpai-sushi.net
Open 7 days



走遍大江南北
吃遍各種名牛

喜歡肉的老板吃過各種名牌牛肉，因為他選的最高級Wagyu 實在太美味了，有些阿拉伯或中國的富豪常客還會一口氣加點三人份的牛排來享用，Wagyu壽司也因為味道一點都不會輸給大TORO而備受歡迎。最好的Wagyu當然要配最好的日本酒，而Kanpai也已經幫客人準備了久保田萬壽的上等「洗心」。

最近推出的香橙鹽味拉麵只有午餐才有，別忘了去嚐嚐看！

The prize winning Wagyu at this restaurant is selected by the meat connoisseur owner. Diners, impressed with the deliciousness of the meat, often make additional orders. Spicy Yuzu shio ramen is served during lunch.



Chateaubriand
一頭牛只能取出600g左右的最高級牛肉



-甲州- Koshu Diamond Bar

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



Wagyu Beef Tataki Sushi

日本直送 宮崎和牛之熔岩燒烤

熔岩板以遠紅外線效果慢慢地加熱，能夠在不流失美味的狀態下將肉烤熟，吃起來的柔嫩口感和風味令人驚嘆。Miyazaki Beef——宮崎產和牛，這樣的上等極品千萬不要烤太熟，沾鹽來吃是最美味的享受。

Wagyu Beef 的薄烤生牛肉片，份量滿點的這一盤也只要\$16，用他們的醋味噌或自家製香橙胡椒好好享受Wagyu Beef 的美味和甘甜吧。不管哪一種牛肉都可以請他們做成壽司，不用客氣。

You can enjoy directly imported Miyazaki Beef cooked on a hot stone at Koshu. It will melt in your mouth.

The Beef Tataki Sashimi comes in a large portion and is only \$16.

星期六也提供午餐
11:30am-2:30pm(Tue-Sun)
有壽司有牛排
樣樣美味



Miyazaki Beef cooked on a hot stone



Wagyu Beef Sashimi

Sushi Bar Yoshida San Marino

Tel: 626.281.9292
2026 Huntington Dr.
San Marino, CA 91108
Open 7days



正宗壽司店的 日本直送A5神戶牛

和牛的最高等級是Grade A5，因為出貨量極少，很少有機會能夠一親芳澤，不過在San Marino唯一一家由日本師傅操刀的壽司店Sushi Bar Yoshida，你就可以吃到這種最高級的和牛，而且價格還相當公道。把稍微烤過的和牛沾點天然鹽來品嚐，簡直完美到了極點。

大受歡迎的 Krispy Onion White Tuna 和秀色可餐的 Oyster Sundae 也是千萬不能錯過的絕品美味。

Sushi restaurant where you can enjoy the highest ranked A5 Kobe beef directly imported from Japan. Lightly roast the meat and garnish with natural salt. Don't forget to order the Krispy Onion White Tuna and Oyster Sundae, too.



A5 Kobe Beef Lightly Roasted



Oyster Sundae



Krispy Onion White Tuna

-たまえん- Tamaen Lomita

Tel: 310.326.0829
1935 Pacific Coast Highway
Lomita, CA 90717
www.tamaen.com
Closed Wednesday



道地正宗炭火燒烤 頂級極黑神戶牛肉！

這麼漂亮的極黑神戶牛 Kobe Style Beef 是可遇不可求的，只要稍微烤一下就可以溶出最上等的油脂，深沉的甘甜和美味實在妙不可言。

在Tamaen，你也可以用「輕燒烤」的方式品嚐到日本直送的和牛；輕燒烤就是把肉切成厚度適當的薄片然後再輕輕烤一下就好，凝聚起來的鮮肉美味配上沾醬之後簡直天衣無縫。沙拉、石鍋拌飯和韓式煎餅也是有口皆碑。

Tamaen is the place to enjoy the best quality marbled Kobe Style Beef. There is also a special way to enjoy Wagyu beef imported directly from Japan at Tamaen called "Yakishabu."

With Yakishabu, you can lightly toast thin slices of Wagyu beef and enjoy with sauce.



Gokukuro Kobe Style Beef



Tamaen Salad

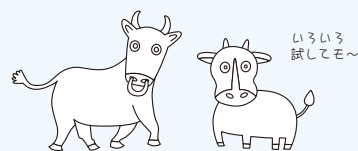


Special Pancake

和牛 WAGYU

日本全國 和牛地圖

在日本全國各地飼育的正宗和牛，光是具有代表性的就有這麼多。你可以吃到幾種呢？



Tokyo Shabu Shabu

Multiple places

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

Rowland Heights
(Diamond Plaza)
626.810.6037
1330 S. Fullerton Rd. #108
Rowland Heights, CA 91748

Monterey Park
626.282.6795
141 N. Atlantic Blvd. #100B
Monterey Park, CA 91754
www.tokyoshabushabu.com
Open 7 days



Tokyo Shabu Shabu 以最良心的價格提供最高品質的肉類，「We Sale Quality」這句口號果然不假。五種 Kobe Beef、兩種 Certified Angus Beef，除了這七種牛肉以外，黑豬肉（Kurobuta）和土雞肉（Jidori）等其他肉類也都非常注重肉質，老板不滿意的東西絕對不會進貨，肉也會等到有人點了之後再切，所以客人都可以吃到最新鮮的風味。

特別要推薦的是天然牛肉 SRF Kobe Rib Eye，它由專屬契約牧場供應，肥瘦相間的霜降模樣美不勝收，在常溫下也會慢慢出油這一點證明了它的不凡，只要輕輕地在熱湯裡涮一下，就可以感受到柔嫩的口感和滿嘴的甘美。涮涮鍋可以讓我們品嚐到肉類本身的美味，同時也可以洗去多餘的油脂，是一種很健康的吃法。



盡情享受
神戶牛肉



想要盡情享受 Kobe Beef 的話，價格公道的 Kobe Tokyo Cut 和 Kobe Chuck Eye 等是不二之選；若想好好享受吃肉的感覺，Certified Angus Beef 也是難以割捨的選擇。另外，這裡還有鮮度品質都無可挑剔的海鮮和蔬菜可以點，高湯口味也可以自由選擇，涮好之後沾著日本直送的橙醋和芝麻醬好好享用吧。

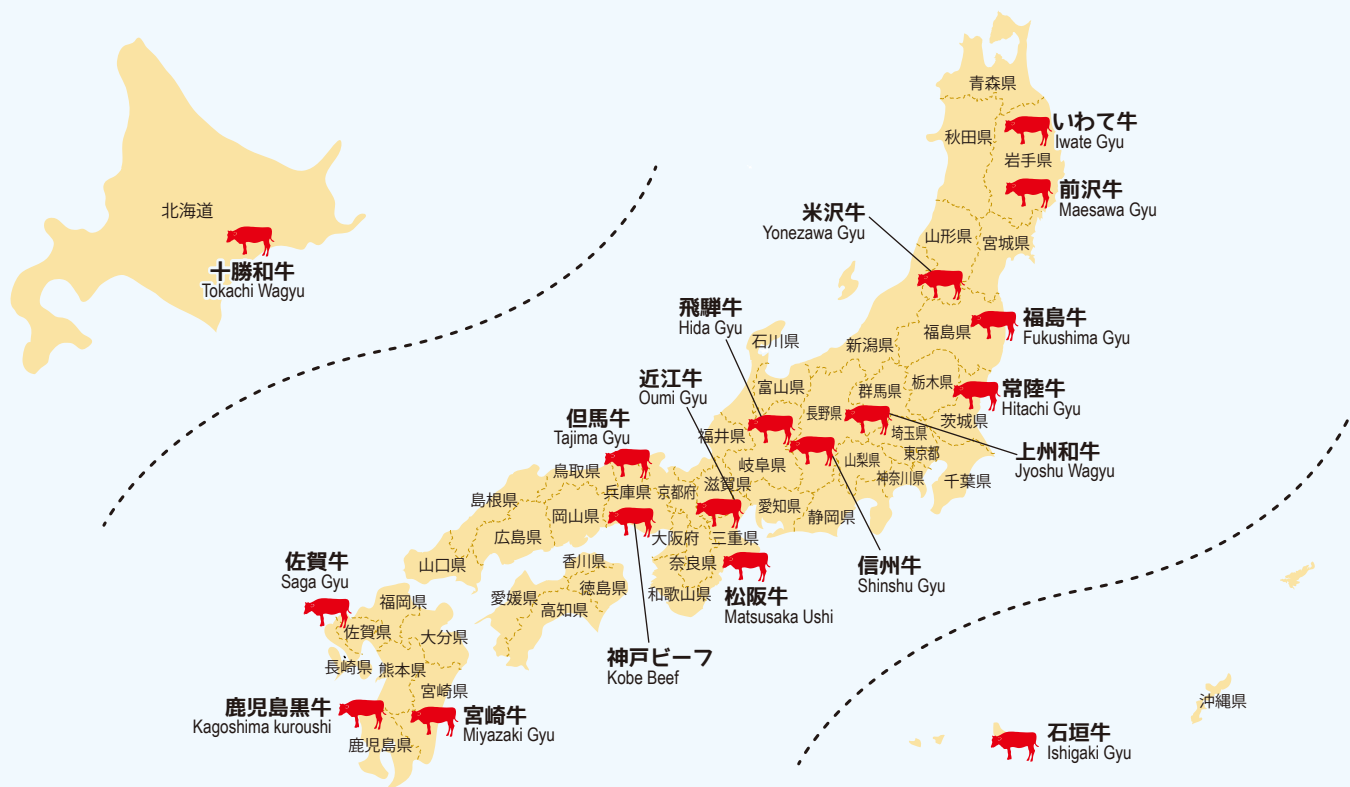


Spring \$1 Upgrade Special

\$1 extra for drinks (Choice of Japanese Beer, Sake or Soda) plus Dessert (Choice of Ice Cream or Mochi Ice Cream) with a purchase of any entrée at regular price.

Happy Hour

\$1 Japanese Beer in Mag.
Edamame...etc..
5:30pm-6:30pm Mon.-Fri.
3:00pm-6:30pm Sat.&Sun.
After 9pm,



J-special restaurants 番外篇

有口皆碑的肉類料理

除了和牛以外，LA還有很多會讓人喜出望外的肉類料理，所以我們接下來就要介紹一些不同凡響的店家，有牛舌、有豬肉，趕快找大家一起來大快朵頤吧！

From this section, we will introduce restaurants which have popular non-beef dishes. Let's enjoy beef tongue and pork dishes!



-味道- Midoh

Japanese Kitchen
Rowland Heights

Tel: 626.810.0590
1380 S. Fullerton Rd. #106
Rowland Heights, CA 91748
Closed Monday
midoh-la.com



Hamburger Steak with Cheese

這塊牛舌排：
根本就是燉牛肉嘛！

看到沒？這麼厚一塊！這塊牛舌排，用紅酒、雞湯、蠔油、蕃茄和各種香味蔬菜等材料燉了六個小時，用筷子輕輕一壓就可以切開而且入口即化，跟我以前在銀座吃過的那家名餐廳味道好像！好想每個星期都來這裡吃啊。

由日本廚師細心掌廚的Midoh也有其他各種餐點，像漢堡排、生薑炒豬肉和咖哩飯等等，每一樣都味道實在價格實惠。

The beef tongue steak is so tender that you may not need a knife to slice it. The tongue steak is thick and has been slowly cooked for 6 hours with red wine and herbs.



Gyu-tan Steak

週年慶
4/8-4/10 & 4/15-4/17
免費贈送
主廚特製創意甜點



Pork Ginger

Gyutan Tsukasa

Costa mesa

Tel: 714.434.1023
665 Paulirino Ave.
Costa mesa, CA 92626
Open 7days



無敵的牛舌美味
看過你就知道

Gyutan Tsukasa 的牛舌，柔軟的部分都由職人以熟練的技巧親手切，調味之後再讓牛舌熟成。用炭火慢慢烤出來的上等牛舌又香又甜，保證你吃過一次就會愛上。

4月1日開店滿一週年的Gyutan Tsukasa，除了有超人氣的牛舌套餐之外，還有全新推出的香辣味噌牛舌套餐以及加了自家調配醬料的牛舌沙拉等等，會讓喜歡牛舌老饕欣喜若狂的菜色多到選不完哦！

You can get addicted to the deliciousness of the high quality beef tongue baked with charcoal. Free oolong tea will be offered with set menus during the month of April to celebrate the restaurant's one year anniversary.



週年慶優惠
4/1-4/30

烏龍茶一杯免費
(限點套餐之顧客)



Volcano

Gomaichi

Beer & Wine
Japanese Restaurant Bar
Monterey Park

Tel: 626.281.6050
816 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91754
Closed Tuesday & Wednesday



這看到了沒？
這是拉麵店的肉哦！

在夏威夷總是座無虛席的人氣No.1拉麵店Gomaichi，在美國本土開了第一家店之後果然不同凡響。他們最有名的肉類料理就是這道蔥燒豬肉\$9，先把厚達3 inch的五花肉和蔥一起放進烤箱裡面低溫烘烤六個小時，然後再用特製醬料去醃，沾著Gomaichi的獨家芥末醬來吃實在太過癮了。想要大快朵頤牛肉的話，香蒜莎朗牛排\$13.50保證可以讓你心滿意足。

在拉麵店痛痛快快地一邊吃肉一邊喝生啤酒，爽啊！

Special Roasted Pork is a very tasty dish at this popular ramen restaurant.

To prepare Special Roasted Pork, 3 inch thick pork belly is marinated in a special sauce and slowly cooked with onion for over 6 hours in the oven.



Special Roasted Pork



Garlic Sirloin Steak

VOL.8

HONDA-YA的菜單介紹

HONDA-YA的Japanese Beef既好吃又便宜，Industry店也推出了新的Japanese Beef菜色，趕快找幾個朋友來這裡痛痛快快地享受一下牛肉大餐吧！對了，別忘了還有久保田和八海山這些日本酒哦。

You can enjoy Japanese beef at reasonable prices at HONDA-YA. At the Industry restaurant, you can now order new Japanese Beef dishes.



這麼肥美又大塊的牛排竟然只要這個價錢，真不愧是HONDA-YA！把手工特製醬料淋到牛排上，然後再放一些墨西哥脆椒風味特製魚卵上去，鮮嫩厚實的牛肉加上力道十足的辣味，如此嶄新的美味組合只有HONDA-YA Industry店才吃得到。

神戶風味捲

Kobe Style Roll \$12.95

在加州捲上面放了表面稍微烤過的Japanese Beef，既豪華又美味，牛肉、酪梨和美乃滋（蛋黃醬）的味道搭配得完美無缺，好吃到了極點。



炭烤牛肉串燒

Japanese Beef

\$3.95/1支

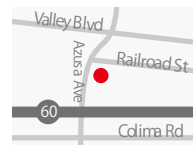
用 Japanese Beef 烤出來的串燒是HONDA-YA的超人氣料理，清爽的橙醋把牛肉的味道襯托得更美味，吃完之後忍不住還想要再來一支。



神戶牛肉壽喜燒

Kobe Beef Sukiyaki \$6.95

屹立不搖的HONDA-YA招牌料理。不過這也難怪，牛肉這麼多，有雞蛋豆腐還這麼便宜，再點一碗白飯來配的話怎麼招架得住呢？



Izakaya HONDA-YA

City of Industry

Tel: 626.964.6777

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

特選叉燒鹽味豬骨拉麵

盡情享受珍貴的豬頸叉燒肉吧

火頭山

HOKKAIDO RAMEN SANTOUKA

全新登場 鮭魚親手蓋飯 精選鮭魚加秘傳醃漬鮭魚卵的雙重美味

Irvine Tel: 949-733-1101 14230 Culver Dr. Irvine, CA 92604	Costa Mesa Tel: 714-434-1101 665 Paularino Ave. Costa Mesa, CA 92626	Torrance Tel: 310-212-1101 21515 Western Ave. Torrance, CA 90501	Santa Monica Tel: 310-391-1101 3760 S. Centinela Ave. Los Angeles, CA 90066
--	--	--	---

Inside Mitsuwa Marketplace

充滿了黑芝麻和大蒜的風味

黑拉麵

這就是 **Kanuke** 的特製拉麵！

配合了三種美味辣椒

香辣拉麵

Kanuke
Japanese Bistro

(626)289-8030

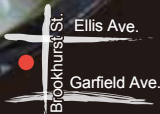
CLOSED SUNDAY

618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801

日本直送 正宗道地豬骨

陽太郎
YOTARO 麺

豬骨叉燒拉麵



Yotaro Ramen 陽太郎拉麵
Tel: 714.378.6161 / Open 7 days
18687 Brookhurst St.,
Fountain Valley, CA 92708
yotaroramen.com

⇨ Happy Hour 4:30pm - 6pm (Mon - Fri)

\$5 Shio Ramen, Miso Ramen Shoyu Ramen,
Tonkotsu Ramen, Sara Udon, Ramen Burger
點一種酒類便可使用\$2的價格點一道Appetizer



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



From Staff

この冬、人生初体験。なんと二日で1メートルを超える積雪！朝おきたら、庭先に停めてある車が、屋根まで雪に埋まっていたのには、仰天した。観測始まって以来の記録的大雪だったそうで、交通機関も物流もすべてストップ。学校も会社も休み。灯油が切れるのと、食料品が尽きるのと、道が開通するのとどれが早いだろう・・・と気をもんだ一週間だった。いやー、雪、恐るべし。雪かきで、すっかり腕に筋肉がつかしました。

中田 よう子



這樣的冬天還是人生當中第一次遇到。積雪在兩天之內超過了一公尺，早上起床之後，看到外面的景色我只能目瞪口呆，因為停在院子裡的車子已經被大雪埋到車頂了。這場觀測史上前所未有的大雪麻痺了交通和物流，很多公司和學校也都停班停課，那一個星期都在擔心家裡燈油用完了怎麼辦？東西吃完了怎麼辦？到底哪一條路會先開通？…等等。啊一，雪真的太恐怖了，劇雪鏟到我的手臂都變壯了。

Yoko Nakada

最近「Good Luck Charlie」というアメリカのシチュエーション・コメディにハマっている。面白いだけではなく、ギャグの所に入れられた機械の笑い声が妙に心地よい。日本では人に何かを強制させることを出来るだけ避けていて、空気を読むことが求められている。それに疲れる人も少なくない。でもシチュエーション・コメディは逆だった。「ここで笑え！」と言わんばかりの笑い声を入れまくり、見る人も何にも考える必要がなくてシナリオに乗ってゲラゲラ笑うだけいい。うん？日本に疲れているかな私。



Huang shuijong

我最近迷上了「Good Luck Charlie」這部美國的情景喜劇（situation comedy），它不但好笑，每個好笑的地方的罐頭笑聲也讓我覺得滿舒服的。在日本，大家都盡量去避免強制他人，察言觀色更是處世的一種基本技巧，因此覺得累的人也不在少數。可是情景喜劇剛好相反，它從頭到尾都是「在這裡你要給我笑！」的罐頭笑聲，看的人完全不需要動腦筋，只要跟著劇本一起哈哈大笑就好。嗯？是不是我在日本住累了啊？

黃世忠

Mina's Favorite



消息很重要，有些事情不知道就會吃虧。讓我在這裡跟大家分享一些好消息吧！

Reporter **Mina**



Profile

喜歡喝酒，愛吃麻辣料理和冰淇淋，對有機食物也有興趣，擁有草裙舞的經驗和芳香療法的知識。



Tsurumaru Udon Honpo 鶴丸鰻鮓本舗

Place **Little Tokyo**



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

2 h Free parking
with store validation



烏龍麵店的天婦羅，讚！



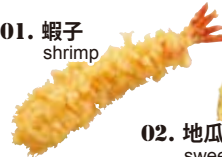
自助式烏龍麵店Tsurumaru Udon Honpo的現炸天婦羅又香又酥，不但跟日本的天婦羅專賣店一樣好吃，一個還只要\$1呢。

只要在一碗鮮美鰻魚高湯的陽春烏龍麵上加一塊天婦羅，口感跟味道都會大大提升哦！選幾個自己喜歡的天婦羅，好好享受自己做出來的豪華什錦天婦羅烏龍麵吧。

At self service udon restaurant Tsurumaru, you can order fresh tempura starting from \$1 and enjoy the same quality taste as a speciality tempura restaurant.

人氣排行榜 Best3

01. 蝦子
shrimp



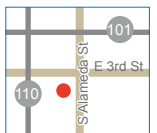
02. 地瓜
sweet potato



03. 炸菜餅
kakiage



茄子或豆腐天婦羅也很對味。



Tetsu Revolving Sushi

Place **Rowland Heights**



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

令人驚喜的迴轉壽司 現在才有的特別價格

Tetsu Revolving Sushi 的壽司用的都是品質最好的材料，每盤價格有\$1.50、\$2、\$2.50三種，而現在他們推出了「高級單品特惠/Premium 1piece Fair」，每天都有一種超高級壽司以每盤一個折價\$50的價格提供，全部共有七種，真想每天都去吃吃看呢。而且他們還有Kobe Style Beef壽司，不吃真的太可惜了！

Jumbo Scallop \$2.50 / Jumbo Raw Shrimp \$2.50 / Ootoro Bluefin (Mediterranean) \$2.50 / Uni (Santa Barbara) \$2.50 / Kobe Style Beef \$2.50 / Snow Crab (Zuwai gani) \$2.0 / Toro King Salmon \$1.50

Premium 1piece Fair 4/18(Fri) - 4/27 (Sun)

不吃真的太可惜了



Jumbo Scallop



Jumbo Raw Shrimp



Ootoro Bluefin



Sushi Boy Group

Go Go Matsui Bowl 重出江湖！

Yankees的
田中將大
(Tanaka)

勝投隔天
~~\$12.25~~

\$5.50



*This promotion is valid only the next day Tanaka in Yankees become winning pitcher in regular season. *Limited quantity: one Matsui Bowl per customer. *This item is available eat-in order only *This promotion is subject to change without notice.



你加入 **SUSHI BOY CLUB** 了嗎?
www.sushiboy.net

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！



110種以上的壽司 每盤一律 \$2

新鮮美味不降，降的只有價格！

4/7/2014 開始



超人氣 California Roll

Roll Sushi

Shrimp Tempura Roll 全部\$2

新鮮

COUPON 20% OFF

Expires: 5/31/2014 J-COUPON

Please bring this coupon to receive discount.
This offer cannot be combined with any other offer.

GENKI SUSHI

www.genkisushiusa.com

Tel. 714.972.4677
2800 N. Main St. #1040
Santa Ana, CA 92705
(Next to JCPenny)

Mon-Thu 11:00am - 9:30pm
Fri 11:00am - 10:00pm
Sat 11:00am - 9:00pm
Sun 11:00am - 8:00pm

Open 7days

From Staff

もう4月か。まだ何も進んでないのにとしたら、いやいや4月はすべてが新しく始まる月ではないか。新学期、新年度など、第一歩を踏み出す時!再び与えられた「スタート」だと思えば、ちょっと得した気分になる。4月はお得です。

Kim Jieun

벌써 4월?! 뭘했다고 벌써 4월이야, 란 기분이 들다가도 모든 것이 새롭게 시작되는 4월이라고 생각하면 조금이나마 위로가 되고,



반갑기도하다. 신학기, 신년, 이 모든 것이 시작되는 올해의 첫 스타트. 다시 한번 주어진 기회같은 거라고 생각하자. 4월은 '땀' 같은거라고.

김지은

怎麼四月又來了?!這一年我根本就沒有什麼長進啊。可是不對，四月不又是新的一年的開始?不是又可以重新踏出新學期或新年度的第一步?告訴自己這是上天給我的一個新的「出發點」就有一種賺到了的感覺。四月真好。

金智恩

今号では肉系の料理をたくさん取材させて頂きました。普段は草食であり肉を食べない私ですが、今回の取材で肉の美味しさに目覚め、徐々に肉食女子になっている気がします。美味しくてついつい食べ過ぎてしましますが、肉を消化する能力が弱いので、暴食は控えないとダメですね。調子狂います。そしてアメリカの食生活は油断するとすぐに野菜不足!動物性と植物性バランスの良い食事を心がけたいものです。

飯屋 美奈



這一期我去採訪的餐廳大多以肉類料理為主，草食性的我平常不怎麼吃肉，不過接二連三採訪下來，我開始了解到肉的美味，也覺得自己好像慢慢地變成一個肉食性女子了。有些肉真的太好吃了，不知不覺就會一直吃下去，可是我對肉的消化能力還不夠強，不節制一下這種暴食的話總有一天會把身子吃壞吧。在美國只要一個不留神，飲食生活中的蔬菜量很容易就會不足，所以我還得好好提醒自己，動物性和植物性的食物都要均衡攝取才行。

Mina Kariya

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

今年四月的日劇不知道為什麼，警匪辦案或復仇劇特別多。不過因為我很喜歡看裡面有很多好人或拼命三郎這一類的連續劇，所以這次我另外挑選了三部值得期待的日劇來介紹。

千呼萬喚始出來

續・倒數第二次之戀

第一篇是在2012年1月播放的，因為實在太好看了，我還買了DVD回來至少看了30次以上，所以續篇當然是讓我望穿秋水啦。劇中人物是一群將近50歲的男男女女，大家都很努力工作，變成大人之後也自然而然地遇到很多事情，不管是快樂的、悲傷的還是令人驚訝的，大家也只是一笑置之而認真地過日子。這部日劇很用心地在描寫這些好男好女的日常生活，故事情節也沒有一絲絲的虛假，真希望能夠快點看到續篇啊！



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

The second season of the popular television drama "Saigo kara Nibanme no Koi (The Penultimate Love)" broadcast in January 2012. The drama details the every day life of a man and a woman approaching age 50 who have worked hard their whole lives in a comical and engaging way. It is very entertaining to hear the rhythmical banter between Kiichi Nakai and Kyoko Koizumi.

半澤直樹製作群再度集合

Roosevelt Game

原作者和『半澤直樹』是同一個人，劇情在描述一家精密儀器的中堅企業如何在出乎意料的不景氣和同業的攻防戰中守住快要倒閉的公司，一群絕不放棄的上班族如何力挽狂瀾而演出一場大逆轉。主演的唐澤壽明在演這齣戲的時候會意識『半澤直樹』到什麼程度令人頗為好奇，同台演出的江口洋介和山崎努也都是實力派演員，看來這部戲是不會讓人失望的。



http://www.tbs.co.jp/ROOSEVELT_GAME/

Written by the same screenwriter of the historically popular drama "Hanzawanaoki," and also shares part of the staff and cast as that show. It is a story of very passionate salary men fighting for the survival of their company.

「嵐」的大野智變成死神了

死神君

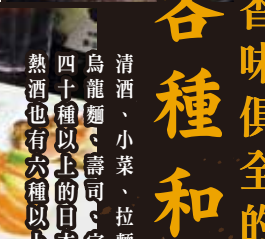
原作是一部漫畫，內容在描寫死神的工作：向即將要死去的人宣告他的死亡，然後將他的靈魂護送到靈界去。藉由死神和迎向死亡的人之間的交流來訴說活著這件事的尊貴，黑色靈異的劇情設定有點古怪不過卻有一種溫暖人心的感覺。一集一個故事，每個故事都相當感人，偶爾享受一下警匪辦案劇沒有的輕鬆感也不錯。



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

Satoshi Ono from Arashi will play the God of Death in a black fantasy drama that will make you appreciate the preciousness of life. This drama is a heart warming story which takes place over one episode.

Kagura TOKYO CUISINE & SAKE BAR



色香味俱全的 各種和食

清酒、小菜、拉麵、
烏龍麵、壽司、定食、
四十種以上的日本酒
熱酒也有六種以上

大受歡迎的午餐時間
11:30 am to 10:30 pm
Open 7days Lunch & Dinner

TOKYO CUISINE & SAKE BAR
KAGURA DOWNTOWN
Tel: 213-680-9868 / littletokyorestaurant.com
137 Japanese Village Plaza, Los Angeles, CA 90012



Welcome to
Kaido Sushii!



離 *Santa Monica* 海邊只有 5 分鐘

盡情享用新鮮美味的生魚片和壽司吧



KAIDO
japanese cuisine

tel: 310.828.7582
2834 Santa Monica Blvd.,
Santa Monica, CA 90404
www.kaido.us / Open 7days



Free Parking

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

Nishimoto Trading

SEAFOOD WHOLESALE AT
NISHIMOTO TRADING CO., LTD.
Experience in seafood wholesale.
Santa Fe Springs, CA
Competitive salary plus benefits
Email resume to
salesrecruiting@ntcltdusa.com

J-goods Magazine

Intern wanted. Computer literacy is a must.
Must be bilingual in English and Mandarin or 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

商務 business

Viper Vapor Electronic Cigarette is the new trend!



Over 60+ flavors of e-juice!
Come in for free tasting!
3442 Wilshire Blvd., Suite 102,
Los Angeles, CA 90010
(213) 700-6409
Monday - Friday 11am - 8pm
Saturday 11am - 6pm



VIPER VAPOR

Special offer for J-goods readers
You can get 10% off
selected products.

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。
6月號截止日期: 2014年5月14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.



又香又甜又可愛的 桃子發泡酒 我們把它做成果凍了

讓每天承受壓力的
肌膚放鬆一下。



酒精度只有令人微醺的5%
用吃點心的感覺愉快地享受可愛的桃子酒吧！

今晚找大家來開個  派對吧！

1

放到冰箱裡面
好好冰3個
小時以上

2

飲用之前好好
搖個20次以上

3

倒進
玻璃杯中

IKEZO



喝法千變萬化...

●雞尾酒



●水果沙拉



●搭配顏色可愛的
酒類飲用



●加到生菜沙拉裡面



●放片火腿在餅乾上，
然後再淋些IKEZO



含有來自清酒的保濕成分「α-EG」400mg以及來自米的保濕成分「鎖水分子」600μg。



ALCOHOL
5%



OZEKI SAKE (USA) INC.
www.ozekisake.com

OZEKI CORPORATION
www.ozeki.co.jp/english/index.html

IKEZO 6.1 fl oz (180ml)
PRODUCT OF JAPAN

在美國買得到的
日本新產品和新店資訊

J-NEWS

每盤一律\$2

Genki Sushi

鮮度卓越的Genki Sushi有110種以上的迴轉壽司任君品嚐，而從4月7日起，包括大受歡迎的壽司捲在內，所有壽司每盤一律\$2。



714.972.4677

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

週年慶特別企劃

Gyutan Tsukasa

以上等炭烤牛舌聞名的Gyutan Tsukasa推出了週年慶特別企劃，到四月底為止，點套餐的顧客都可以烏龍茶一杯免費。



714.434.1023

665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626

週年慶特別企劃

Midoh

位於Rowland Heights的日式西餐店Midoh即將迎接開幕週年，在4/8-4/10和4/15-4/17這段期間，Midoh將免費供應主廚特製甜點。



626.810.0590

1380 S. Fullerton Rd. #106, Rowland Heights, CA 91748

Asian Sauce新發售

Nishimoto Trading

Nishimoto Trading 以Shirakiku 品牌推出了適合亞洲料理的五種調味醬，無論用來炒菜或是做為沾醬都很方便。



Santa Fe Spring, CA 90670

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

新口味——鮭魚親子蓋飯

Santouka

超人氣拉麵店Santouka推出了鮭魚親子蓋飯，裡面用的鮭魚都是精挑細選的，鮭魚卵也醃得相當入味，一小碗吃起來剛剛好。



Multiple Locations

Inside Mitsuwa Marketplace

免費染髮!!

限第一次來剪髮的顧客

Mr. Max Akimoto 桑

以豐富造型和細心服務
為您設計最適合的髮型
預約或聯絡請用英文



預約制 **626.285.8561** 3705 E. Foothill Blvd. Pasadena, CA 91107
(Whole Foods Market 隔壁) 星期二公休

最近、面白いと思っていること。

南部鉄瓶を頂いた。

週末の朝は、この鉄瓶でお湯を沸かして、お茶を飲むのが楽しみになった。調べてみると、鉄瓶とは、毎日使って長い時間を掛けて大切に育てるものだであった。丁寧に使っていると、内側に白いカルシウムやミネラルを成分とした湯垢が付着してくるらしい。それがお湯をまろやかに美味しくさせるとか。湯垢を付けるのには最低でも1ヶ月くらいはかかるとのことだが、幸せなことに湯垢が付いた状態で頂いたので、白湯で飲んでも驚くほど柔らかくまろやかで、本当にお茶が美味しくなった。5月のシーズンには新茶を、その後は玉露を大奮発しよう。良い物をじっくり使いながら丁寧に育てるって、すごく素敵な感覚だ。

地元の魅力を考える。

9月に、出身地である山梨県知事が来米する。山梨の魅力を紹介するイベントをやりたいと、話を頂いた。そこで、アメリカ人に伝えるべき山梨の魅力ってなんだろうと、真剣に考えた。酒？ワイン？ 富士山？ 他にあるかな？

華やかで派手なカリフォルニアワインが、手頃な値段で楽しめるこの土俵で、比較的地味で、しかも高価になってしまう山梨ワインの魅力をどう伝えるべきか？ では富士山？ この地に住む人達の何人が富士山を知っているのだろうか？ 全く知らない人達に「富士山に行ってみたいな」と思ってもらうためには、どんなプレゼンがいいのだろうか？ 難しすぎて面白い。これって、本当は、山梨の人達が、何を伝えたいのかを真剣に考えるのが先なのかもね。

今まで知らなかった中華料理や韓国料理を探す。

今回のa-goodsで紹介している干鍋料理。いやー、存在自体を知らなかったのが、驚いた。辛い、旨い、てんこ盛り。大勢で鍋を囲みながら、本当はビールでも飲みたいが、あの店にはアルコールがないのがちょっと残念。韓国料理のブルダック。鶏肉を辛いタレで炒め焼きにしながら食べる料理。これもビールにかなり合う。

これまで知らなかった新しい美味しさがまだまだ待っているなんて、想像しただけでも嬉しくなる。これは長生きして、食べ尽くさなければ！



土橋 八恵

Premium 1pice Fair Tetsu Revolving Sushi

迴轉壽司店 Tetsu Revolving Sushi 將在4/18-4/27這段期間舉辦高級單品特惠活動，一盤一個的大扇貝、大甜蝦和TORO這些超高級壽司都將以特價提供。



626.810.0016
1370 Fullerton Rd. #105-106, Rowland Heights, CA 91748

JA直營的創意和食餐廳開幕 Shiki

JA日本全國農業協同組合聯合會在Beverly Hills開了一家創意和食的直營餐廳——Shiki。JA將日本的農牧業者在日本當地飼養的特定品種的牛定義為「和牛/Wagyu」，同時也致力於宣傳最高級和牛的「美味」、「高品質」和「安全性」。

JA會長中野先生在Opening Reception中宣誓旦旦地表示，Shiki不但要在全球美食聚集的Beverly Hills推出真正的日本料理，也要成為一家讓日本料理發展到全世界的旗艦店。Shiki用的食材都是來自日本的高級食材，除了和牛以外還有日本直送的米和海鮮等等，烹調方式也都遵守日本料理獨有的傳統做法。

Shiki
310.888.0036
410 N. Canon Dr., Beverly Hills, CA 90210



Daiso New Products News

Vol.5

春天來啦，讓我們去賞櫻花吧！
什麼？沒有櫻花可賞？
不如家裡掛一些櫻花枝或櫻花球吧，
為家中也添一些春天的氣息。



Hanging Sakura Ball
櫻花球



Large Sakura
櫻花枝

怎麼？不喜歡乾燥花？
那也沒關係。

買些花盆水壺什麼的，
親手來種自己喜歡的花花草草吧！



Plant Pot
花盆



Western Ceramics
Flower Pot
花邊花盆



Driving Gloves
花柄作業手套

Printed steel trowel
花柄鏟



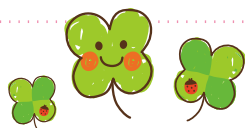
Elephant Watering
小象噴灑壺



Gardening Scissors
園藝剪刀



Pinwheel
木柄風車



加州的陽光即使是春天也
很有殺傷力，防曬道
具也是必不可少的！



Actress Hat
寬沿草帽



Sunvisor
遮陽帽

人氣商品

就算是沒有時間做gardening，
也可以考慮買個櫻花座
墊來感受春天~

Seat Cushion
櫻花座墊



Useful

DAISO
JAPAN

DAISO JAPAN 17 stores

Torrance, Irvine, Gardena, Anaheim, Monterey Park (2 stores), Hacienda Heights, Artesia, Korean Town, Temple City, Lake Forest, Northridge, Buena Park, Chino Hills, West LA (Sawtelle), San Gabriel, Mira Mesa (San Diego)

座談會

讓我們來比較看看 大關釀酒公司以純米發酵液 製造的 MACÉRAGE 和大家耳熟能詳的 SK-II



釀造日本酒已經有三百年歷史以上的大關，成功地從米發酵液中開發出天然美肌保濕成份 AGL136 並且做成了基礎化妝品。得知這個消息之後我們馬上想到，SK-II 的成份來源不也是釀酒時用的酵母嗎？所以我們決定來比較看看，順便測試一下這兩種品牌的美肌效果如何。

座談會結束後，我們幾個小編
姐妹很認真地試用了十天，
現在就來看看大家的感想吧。



YD

洗完臉後只要先塗上幾滴 skin care accelerating serum 美容液，就可以讓化妝水或凝膠的成份滲透到肌膚裡面，化妝水用起來也變得跟肌膚好服貼，真的非常優秀。

MK

nutri-balanced lotion 化妝水有一點黏稠性，感覺會吸附在肌膚上面，然後睡前我也塗了一些凝膠，的確有一種柔柔嫩嫩的感覺。晚上只需要美容液、化妝水和凝膠這三個步驟真的很方便。



YL

SK-II 在中國雖然很受歡迎，不過還是稍微貴了一點，畢竟是每天都要用的東西，價格也是滿重要的。看了說明書之後覺得成份滿類似的，效果應該也差不多吧。

NK

因為早上都很匆忙，只要美容液和化妝水這兩個簡單的步驟，對我來說真的太謝天謝地了，而且也不用買這個買那個的，真是太划算了。

YL

塗上凝膠之後感覺有點厚重，不過可以感受到肌膚確實有在吸收……哇，肌膚真的變得柔柔嫩嫩的耶！

MK

早上塗的化妝水的滋潤效果好像會一直保持到傍晚，肌膚一整天都水水的呢。

YD

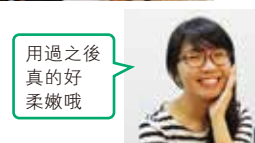
對我們這些大姊姊來說，換另外一種牌子的化妝品需要很大的勇氣，所以我們會慎重比較成份，試用滿意之後才會考慮。這十天認真用下來的結果，膚質變好了，妝化起來也變得特別好看，我看我也來換成這個牌子好了。

MK

我也這麼想呢。

各位讀者，您也自己來用看看，
體驗一下 MACÉRAGE 帶來的
滿足感吧。

	MACÉRAGE skin care accelerating serum, nutri-balanced lotion, skin encouraging gel	SK-II Facial Treatment Essence
訴求重點	簡化步驟、 保持整天滋潤的自然肌膚	晶瑩剔透的自然肌膚
主要成份	天然美肌保濕成份 AGL136	Pitera・非酒精發酵酵母
開發秘聞	在日本酒的釀造過程中所產生的 α-EG 成份對保濕和改善肌膚粗糙的效果得到證實之後，大關以獨自的技术成功地將該成份凝縮為 AGL136	針對釀酒時用的酵母和發酵過程不斷研究，最後終於發現了 Secret Key SK-II Pitera
效果	調養肌膚代謝循環，引出肌膚與生俱來的潛能以提高肌膚本身的滋潤能力	保養肌膚、補充並保持水分、調養膚質、調整 pH 值
參考定價	cleansing oil \$38.00 / foam \$45.00 Serum \$58.00 / Lotion \$56.00 / Gel \$90.00	150mL \$160



OZEKI CORPORATION
www.ozeki.co.jp

六月發售

歡迎就近到日系／中華超市或
購買 MACÉRAGE 系列產品



a-goods

LAの中華料理店情報について、日本人としては割と持っている方だと思込んでいた。いやしかし、そんなことはない。まだまだ知らない店だらけだし、知らない料理だらけだ。

今回紹介の干鍋は、大鍋に入った具材を辛いソースで炒めて食べる。

白い鳥の足の店は、麵の出し方が独特で驚いた。中華料理はやつぱり奥が深いな。

LAの中華料理店情報



牛肉麵

探せばまだある、
旨い牛肉麵

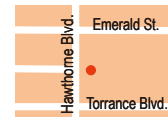
台湾美食

Taiwanese Cuisine

正直、この牛肉麵がこんなに美味しいとは意外だった。日本のうどんと全く同じ太さの麵は、小麦粉の香りと味が生きてとにかく旨い。クセも臭みもない牛ベースのスープに、これまたクセのないたれで柔らかく煮込んだ牛肉がたっぷり。量も多いので、一杯食べきつたらパワー全開になること間違いなし。

隣のモンゴリアンBBQの店と繋がっているから、どっちの料理も食べられる面白い店だ。

Tel: 310.371.6638
21006 Hawthorne Blvd.
Torrance, CA 90503
Open 7days



こんな鍋料理、
知らなかったでしょ?!

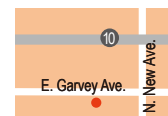
哇哇叫

Wok BBQ

中国語で干鍋 Dry Pot.すでに火の通った沢山の具材が大きな鍋に入っている。それをコンロで炒め煮しながら食べる。辛さが選べるが基本的には辛さを楽しむ鍋。いつでも、かなり辛い。はじめての人にはマイルドでもいいかも。

メインの具材は9種類から選べて、さらにトッピングも出来る。ジャガイモ旨し。とにかく量が多いので、ランチで小鍋を注文して、色々追加するのがお勧め。

Tel: 626.307.7176
910 E. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91755
Closed Tuesday



Yunnan Restaurant

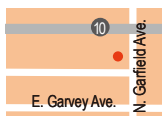
雲南過橋園

麵にも
鳥の足にもびっくり!

「白い鳥の足が美味しい」との情報を得て、早速探索。ハーブで蒸し煮し香りと塩味が丁度良い。豚の耳や厚揚げ、ジャガイモの炒め物など10種類以上の総菜から好きな3種を選んで5ドル弱は安い。

鳥の足はちよつと...と言う人には、麵料理。麵と具とスープが別盛りで出てくる。それを一つのボールに入れて食べる。軽くてふわっとした不思議な麵は、まさに初めての食感。スープの味も素晴らしい。

Tel: 626.571.8387
301 N. Garfield Ave. #D102,
Monterey Park, CA 91754
Open 7days



とにかく食べてみて、ここの豚の角煮

フェニックス
Phoenix 鳳城

去年12月に、ガーデン、パシフィック、マルカイと同じモールにあるフェニックスで、料理の試食会を開いた。その時、筆者も現場で手伝っていたが、日本人のお客様に真っ先に勧めたのが、この豚の角煮だ。

中華料理の角煮と聞くと、八角の香りを想像し、アレが苦手と言う人も多いのでは。しかしこの角煮は、八角の香りはしない。こくのある適度な甘さの煮汁で、脂身が絶妙な三枚肉を、トロトロに煮込む。

その場で食べても良いが、お勧めは持ち帰り。ポリリウムたっぷりの肉とご飯が仕切られた器に入ってく

る。女性一人なら2食分になる量だ。家で角煮丼として食べる以外に、こんな食べ方はどうだろう。たっぷりの千切りキャベツやレタスをお皿に敷いて、角煮を汁ごと移す。上に針生姜をあしらひ、からしを添えたら、フード25の角煮が豪華なメインディッシュに早変わり。酒のつまみにもなるし、ご飯のお供にもぴったり。また、ポットラックに持って行っても、メンバーみんなが目を丸くして喜ぶこと間違いなし。知っていて損はない美味しさの、フェニックス豚の角煮、ぜひ一度食べてみて欲しい。



豚の角煮丼



たっぷりの千切りキャベツやレタスをお皿に敷いて

メニュー

チャイニーズスイーツも
試したいメニューがいっぱいだ。

そしてもう一つ、チャイニーズスイーツも試したいメニューがいっぱいだ。特にココナッツミルクを使ったドリンクやプディングは、米系カフェでも日系でも味わえない独特の美味しさが嬉しい。随時新メニューも登場しているの、季節毎に新しい味に出会えるのもいい。この春新登場のお勧めは、ミルクティーラテ 泡沫奶茶。

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店舗に届けている。そして各店舗で果物や野菜を切って、仕上げる。だから、どの店に行ってもいつも美味しい。

フェニックス、ぜひ一度試してみ

おさかなの
つみれを
カレーソースで!



Curry Fish Balls



Milk Tea Latte



Macau Tiramisu



Mixed Fruit Tapioca

Phoenix Dessert 甜品
○ 220 E. Valley Blvd., Alhambra
○ 1635 S. San Gabriel Blvd., San Gabriel

全店 Open 7days

Phoenix Chinese Cuisine 菜館
○ 208 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

○ 500 N. Atlantic Blvd., Monterey Park
○ 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



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!

2014
04-05
Apr. May.
隔月発行・無料
Vol.6
Since 2013

まだまだある

美味しい
お店!!

美味しい
料理



日本人が知らないような
とっておきの中華料理です

