

「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

DAISO
JAPAN

在Daiso也可以拿到
J-goods了哦!

特集

自己
一起做
去吃吃
看看
吧!



J-good restaurants

夏季新美味



全美銷路最好的日本啤酒 ★ 讓你的乾杯更美味!!

熱死人啦! 啤酒啤酒啤酒! 我只要 SAPPORO!

天氣這麼熱，不管在開車還是在辦公室還是在外面跑業務，滿腦子都是下班後的第一杯啤酒。遇到這種日子，我們能做的只有一件事。趕快把工作搞定，不要加班，到常去的那家店坐下來跟老板說：「外面好熱啊。先來一杯SAPPORO BEER吧。」

要是沒辦法到外面吃，到超市買個冰冰涼涼的SAPPORO BEER回家，一邊大口大口地喝一邊配毛豆也是極樂享受。不過度過炎炎夏日的不二法門還是，隨時都在冰箱裡放幾罐SAPPORO BEER。啊，真的好想喝啤酒啊。

When the weather is hot, beer is the best. After work, Sapporo Beer is a must at a restaurant or at home. Don't forget to put Sapporo in your refrigerator for any occasion.



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



We Sell Quality 我們賣的是品質 TOKYO SHABU SHABU

從來自契約牧場的天然牛肉到Certified Angus和Kobe Beef，都以最實惠的價格提供。
可以洗去多餘油脂的涮涮鍋，讓您輕鬆又健康地享受最好的牛肉美味。



Happy
Hour

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

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

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

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

Summer Special

Free Fruit Shaved Ice or UCC Iced Coffee
with purchase of any entrée.



J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

又香又辣的干鍋也少不了Kikkoman 醬油

雖然不用說大家都知道，但我還是忍不住要說一下：「中華料理真的太高深了。」光是一個火鍋就有各式各樣的種類，身為日本人的我對中華火鍋真的越來越著迷了。「Wok BBQ哇哇叫」這家干鍋店五年前在Monterey Park開張，很多人吃過一次就上了癮，一星期要來吃兩次的常客也大有人在。他們的干鍋有牛蛙、小龍蝦、肥腸、鯰魚、土雞、牛肉牛肚、排骨、魷魚蝦和螃蟹這九種主菜可以選，芹菜、蓮藕、青椒和馬鈴薯等配菜的份量也相當豐盛，而且所有的材料都跟香辣醬汁很對味，吃起來非常下飯。

我們故意問了一個有點刁難的問題：「干鍋的醬汁味道這麼濃，老實說，不管用什麼牌子的醬油都差不多不是嗎？」年輕的Li老板回答說：「我們的醬汁用了很多種香草和香辛料，要襯托出這些材料的香氣和美味，還要讓味道吃起來有整體感，只有Kikkoman醬油才辦得到哦。」原來如此。正因為每一種材料都具有它的個性和風味，所以才需要藉由Kikkoman醬油的力量來結合出整體的味道。Li老板滿臉笑容地說：「我希望隨時都可以提供最好吃的東西給客人，所以我還是會繼續使用Kikkoman醬油的。」不過還真沒想到，便宜好吃又夠份量的中華料理背後也有Kikkoman在撐腰呢。



Welcome

Wok BBQ is a restaurant specializing in Dry Pot dishes. In a big pot, stir-fried vegetables, meat, fish and other ingredients are mixed together with several different herbs, spices, and hot sauce. The restaurant owner Mr. Li said Kikkoman soy sauce makes ties all of the ingredients together and brings out the taste of spices and herbs to create reliable deliciousness.



夫妻肺片 \$3.99

牛肉的調味非常實在，又香又好吃

Wok BBQ
哇哇叫 干鍋年代

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



kikkoman
seasoning your life

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



干鍋香辣螃蟹 時價 (大約\$35左右)

鍋子裡就是一整隻的大螃蟹，看起來魄力十足、吃起來大呼過癮。



紅油牛百葉 \$3.99

QQ脆脆的牛百葉和辣油真是對味極了



川味涼粉 \$2.99

用綠豆做成的麵條加上花生粉醬料和小黃瓜，剛好可以讓辣呼呼的嘴巴清涼一下



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

J-goods[®]

CONTENTS

June 2014 – July 2014
Vol.60



J-goods[®] Magazine

June 2014 – July 2014

Vol. 60

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, Miho Suganuma

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi

Marketing Mina Kariya, Mika Takemoto Chan

Intern Gloria Feng

Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket,

Nijiya Supermarket, Boping Zhang

09 J-special

自己做吧。一起買吧 去吃吃看吧

不管是自己做，還是有人幫你做，還是買回家裡吃或是拿到外面吃，便當就是會讓人心情好起來。當然，偶爾到餐廳悠閒自在地享受便當式午餐或是一般的定食也不錯。營養均衡又充滿愛情的便當，好吃在嘴裡、甜蜜在心裡。

15 J-special Pick Up

Maison Akira

18 J-special restaurants

中午要吃得飽

19	Aakane Chaya	18	Kanpai
13	Bentoss / Sushi Boy	18	Koshu
21	Ebisu	19	Sushi Bar Yoshida
21	Gyutan Tsukasa	20	Tsurumaru Udon Honpo
20	Kaido	18	U-zen

18 J-good restaurants

夏季新美味

22	Kosuke
22	Santouka

29 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

28 J-CLASSIFIED

25 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

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

8	Ajinomoto
5	Hakutsuru Sake
6	Ito En
3	Kikkoman
21	Maeda en
16	Nishimoto Trading/ Nissui
10	Takaokaya
2	Sapporo Beer

RESTAURANT

19	Aakane Chaya
30	Beijing Pie House
13	Bentoss / Sushi Boy
21	Ebisu
22	Genki Sushi
21	Gyutan Tsukasa
24	Honda-ya
20	Kagura
20	Kaido
18	Kanpai
18	Koshu
22	Kosuke
15	Maison Akira
31	Mama's Lu
22	Santouka
23	Shiki
30	Seafood Village
19	Sushi Bar Yoshida
30	Tantalice
2	Tokyo Shabu Shabu
20	Tsurumaru Udon Honpo
18	U-zen

BEAUTY • HEALTH

26	Mr. Max Akimoto
26	Oceana Re Fa
26	Ozeki Macerage

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

27	Anime De Summer Festival
14	Daiso
28	Kookie
25	626 Night Market

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

純米吟釀酒 不是沒有理由的

難得的一桌好菜，卻因為跟酒不合而糟蹋了…你沒有過這種經驗嗎？如果不知道該用哪一種日本酒來搭配和食的話，那就先試試純米大吟釀吧。



何謂純米酒？

顧名思義就是100%的米酒，因為完全不含釀造用的酒精，可以感受到米的自然風味而且味道非常深沉。

Junmai is a sake made from 100% rice. Because Junmai sake does not contain distilled alcohol, you can taste the rich flavor of rice.

何謂吟釀酒？

有句話說：「吟釀酒不是做出來的，而是養出來的。」因為吟釀製法是一種很特別的釀造方式，必須在低溫環境下經過大約30天的發酵才行。雖然說低溫發酵很費時，但也正因為如此才能夠讓酒慢慢地、好好地去發酵，有「吟釀香」之稱的獨特香氣也是因為這樣而產生的。

Ginjo refers to "Ginjo zukuri," a process that involves 30 days of fermentation at low temperatures. This makes Ginjo a rich and flavorful sake.

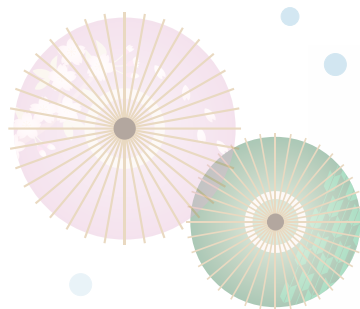
純米吟釀

「吟釀」意即「吟詠玩味、精心釀造」。純米吟釀酒在杜氏（釀酒師）的技藝和堅持之下一絲不苟地釀造而成，同時擁有馥郁自然的米香和雍容華貴的吟釀香，由於風味和香氣都面面俱到，搭配任何料理都非常合適。

所以說，對於習慣把多種食材和菜色組合起來的和食來說，選純米吟釀酒是絕對錯不了的。你不需要為了一道魚而費心換另外一種酒來配，不管是肉和菜，或者燉的、烤的，又或者醬油口味還是味噌口味…

當細膩深沉的和食遇上氣宇不凡的日本酒，彼此互相襯托而交織出來的美味，就是天作之合的最高境界！

The Junmai Ginjo is well balanced in terms of flavor and aroma. It will go well with any dish. Junmai Ginjo goes especially well with Japanese tapas-style dishes.



要選和食的最佳伴侶， 就選Hakutsuru的純米吟釀。

從外層磨掉米的40%再經過低溫熟成，口感鮮活風味灑脫，可以讓日本料理的味道更上一層樓。當然，與便當或定食一起享用也沒問題。

To make Hakutsuru Junmai Ginjo, the rice polishing ratio must be 40% and fermentation must occur at lower temperatures. It has a wonderful sophisticated taste.



不使用任何人工保存劑



清酒
白鶴

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

清澈的涼風 穿透你全身每一個角落 休養生息 養精蓄銳 伊藤園好茶



伊藤園是日本市占率第一的綠茶飲料品牌，而「お~いお茶」Oi Ocha 系列在矽谷和舊金山的著名IT企業中，也因為它在降低膽固醇和抗氧化方面具有可期待的效果而大受好評。

無論搭配什麼食物都好，也適合在各種場合飲用。便於攜帶的寶特瓶包裝，走到哪喝到哪。

迎向有茶相伴的生活和時代吧。



Oi Ocha 500mL

Oi Ocha 2L

我們希望大家
喝得健康，
所以只提供
最美味的好茶。



100%使用契約
茶園的首摘茶葉
新鮮濃綠、香氣馥郁、
風味深沉

使用2014年
日本產的
新茶葉

新發售!

新發售!

數量有限

新發售!

綠茶風味的健康茶，
自然清香、清涼爽口。
Coming Soon!
Genmai Cha



Oi Ocha Roasted Green Tea 2L

Oi Ocha Roasted Green Tea 500mL



Oi Ocha Zokkon 500mL



Oi Ocha Shincha Green Tea First Harvest 500mL

TEAS' TEA®

ONLY THE PUREST TEA™

口味豐富的各種香茶

一定可以讓你找到
最喜歡的味道。

Whole Foods和
Gelson's也有販售。



TEAS' TEA
LATTE
SWEETENED



Black Tea Latte

Matcha Latte

Chai Tea Latte

TEAS' TEA
DECAFE
UNSWEETENED



Black Tea

Green Tea

TEAS' TEA
GREEN TEA
SWEETENED



Green Tea

Jasmine Green Tea



Green Tea

Jasmine Green Tea

TEAS' TEA
CAN
UNSWEETENED

JAY
STREET COFFEE

SWEETENED



Latte

Mocha

Vanilla



NON CAFFEINE Mugicha Barley Tea 300ml. / 500ml.



Jasmine Green Tea 500ml. / 2L



Golden Oolong Tea 500ml. / 2L



Oi Ocha Dark Green Tea 500ml. / 2L

ITOEN matcha LOVE

魅力十足的直營店，還有別處吃不到的
matcha Soft和matcha Milk！



San Diego

Costa Mesa



Sweetened green tea

Unsweetened green tea



ITO EN (North America) INC.
TEASTEAM.COM
comments@itoen.com

- ITOEN matcha LOVE Costa Mesa
665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626
- ITOEN matcha LOVE San Diego
4240 Kearny Mesa Rd., San Diego, CA 92111

- ITOEN matcha LOVE San Jose
675 Saratoga Ave., San Jose, CA 95129

Inside Mitsuwa MARKETPLACE

貨真價實的「味之素品質」

煎餃、炸雞塊、燒賣、牛肉蓋飯材料等等，
值得信賴的第一品牌，包君滿意的安心美味。

連續十年銷售冠軍！

在產品不斷推陳出新的日本冷凍食品業界當中，寫下這個破天荒紀錄的就是味之素的「煎餃」。也就是說，味之素「煎餃」這十年來的顧客滿意度都保持在第一名，但味之素並不因此而感到滿足。每隔半年到兩年，他們就會根據顧客的意見去改良產品。

味之素的研究既廣泛又熱心，包括如何調味才能發揮出食材本身的美味，或是每一種產品的最佳冷凍溫度等等，而這些研究成果當然也都運用在味之素的每一種產品上面。味之素能夠長年深受大眾喜愛，就是因為他們這份積極和熱情。

不變的理念 「安心優質美味」

在所有的日本冷凍食品大廠中，唯一在美國國內直接生產的只有味之素，從原料的生產、加工到產品的包裝和出貨為止，他們都會用日本當地的嚴格標準去管理。「安心優質美味」，正是味之素所有產品的共同理念。

用Ajinomoto冷凍食品 輕鬆做便當！



只要煮個飯再煎個餃子就行。
你看，這個便當是不是很棒呢？



Gyoza (Dumplings)

① 煎餃

把餃子擺到熱好的平底鍋上，加水 2 oz，蓋上蓋子蒸5分鐘。煎到水差不多都蒸發掉，餃子底部變成金黃色即可。鮮嫩多汁的煎餃冷掉之後還是非常可口。



Pork and Chicken Family Pack



Pork and Chicken



Chicken



Seafood



Vegetable



Beef

Kara-age (Fried Chicken)

② 炸雞塊

放到烤箱裡面烤到滋滋作響即可，用微波爐加熱也沒問題。雞肉都已經醃得非常入味，做便當菜再適合也不過。



12.3 oz.

Gyudon (Beef Bowl)

③ 牛肉蓋飯材料

份量滿點的上等牛肉和洋蔥。可以整包丟到熱水裡面燙，也可以打開來把材料放到容器裡面用微波爐加熱，便當裡面想放多少就放多少。



6.3 oz.



Ajinomoto Frozen Foods U.S.A. Inc.
www.ajifrozenusa.com

Colorful vegetables, side dishes, and cooked rice in a small box. When you open a Japanese bento, it will make you want to say, “Wow! Looks delicious!”



Let's BENTO

自己做吧。一起買吧 去吃吃看吧

小小的容器裡面井然有序地放了色彩繽紛的配菜和白飯，打開蓋子一看，忍不住想驚呼：「哇！看起來好好吃哦！」日本的便當就是有這樣的魅力。

為了在外出地點用餐，
人們把食物放到容器裡面做成便當，
而在更早以前，甚至還是用植物的
皮或葉子包起來的。

除了在家裡自己做之外。
現在只要到超市、
便利商店或便當店也可以輕鬆買到便當，

有些日本料理餐廳還會提供名為「〇〇便當」的餐點，
把他們自己的創意和特色都放到裡面讓客人盡情享用。由於日本的便當以冷食居多，店家對米飯都會特別用心，讓冷掉的飯也能夠保持美味，會特地準備便當用的米飯的店家也不少。便當容器也不限於飯盒，還有小籃子、提桶或餐盤等形式，種類非常豐富。



Bento first started as a portable meal. These days, bento are not only made at home but can also be purchased at grocery stores, convenience stores, and also To-Go-Bento specialty stores. At Japanese restaurants, they also serve bento dishes.

雖然便當看起來五花八門，
不過基本上還是以米飯為主、配菜為輔，
形式上跟日本的主食是一樣的。

用當季的食材做出來的便當菜有甜的、辣的、煮的、炸的等等，種類豐富口味眾多，有時還會附上水果等甜點，小小的一個便當盒就是一道營養均衡的「和食」全餐。最近日本有很多男性都會帶便當去上班，而這些男性又被稱為「便當男子」，因為他們了解到自己做便當可以均衡攝取到各種食材，對減肥也有好處；對小朋友來說，各式各樣的食材也可以讓味覺更發達，所以說便當真的是好處多多呢。



The standard bento is cooked rice and side dishes. This style is a standard Japanese meal. With a bento, you can have fully balanced nutrition with a combination of sweet, spicy, stewed dishes and deep fried dishes. It is a full course of “washoku (Japanese cuisine).”

人見人愛！高岡屋夏威夷飯糰

可以放到便當盒裡面，直接用保鮮膜包起來也行。夏威夷飯糰不但夠份量，冷了也一樣很好吃，用來做便當最適合了。



POINT

- 1 將SPAM切成八等分厚
- 2 用平底鍋把SPAM兩面都煎好
(訣竅：最後放一點醬油進去可提升風味)
- 3 配合SPAM大小捏飯糰(訣竅：可按照喜好在下面沾些拌飯香鬆)
- 4 將SPAM放到飯糰上，再用切半的海苔捲起來即可



簡單又方便

[材料：4個]

- 溫熱的白飯… 2碗
- SPAM(午餐肉) … 1/2罐
- Takaokaya海苔… 2大片
- 醬油…………… 少許
- 拌飯香鬆…………… 少許



拌飯香鬆

Takaokaya海苔



Takaokaya USA Inc.
www.takaokayausa.com

日本的便當還 有一個特色就是： 看起來要賞心悅目。

在油炸的東西旁邊放片綠葉陪襯，
把燉熟的蘿蔔切成漂亮的
形狀來增添色彩等等，
而說到講究便當美觀的極大成，
自然非「造型便當」莫屬了。

所謂造型便當就是，利用食物的顏色或形狀把便當
做成可愛的卡通人物造型，本來這是母親為了讓孩子
能夠吃得開心而想出來的點子，不過因為日本女性對
可愛的東西都很難招架，造型便當很快就擄獲了她們
的心。現在市面上不但有琳瑯滿目的米飯模具和各種
食材造型用品，食譜更是一本接一本出版，說「造
型便當」已經是一種日本文化也不為過。



好吃又方便、 漂亮又可愛；

變化多端的菜色不但讓人吃不膩，還可以吸收到均
衡的營養；一個小小的便當，裡面卻充滿了做便當的
人對吃便當的人的愛情和關懷。或許我們可以說，便
當也是「和食」的一種結晶吧。



Charaben is popular among Japanese these days. Charaben is a
homemade bento containing food decorated to look like cute
characters. Books and products specializing in Kyaraben are sold
in Japan. Charaben has become part of the culture of Japan.
The side dishes of bento are not only easy to eat, tasty, and
visually beautiful, but also nutritionally well balanced. Bento is a
gift prepared with love and care from those who make it to those
who eat it.

We-made-Bento!!



Megumi Asahi



Mawa Kanazawa



Mariko Suzuki



Jieun Kim

一起去吃便當吧

有些日本料理餐廳會在午餐時間提供便當形式的餐點，而且店家都會使出渾身解數，把招牌的美味和技藝都放到便當裡面。

如果不是放在便當盒裡面，而且是熱食方式提供的話，一般則稱之為「○○定食」。

餐廳的便當菜色都是他們絞盡腦汁做出來的，每一道菜也都包含了季節流轉的風情和滋味在裡面。先吃吃看他們在中午提供的便當，喜歡的話下次再好好品嚐他們的晚餐，你覺得如何呢？

At Japanese restaurants, you can enjoy not only bento boxed lunches but also set meals, usually warm, called "teishoku."



U-zen

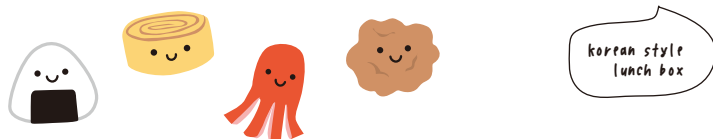
自己做便當吧

自己做的便當好就好在可以放自己喜歡吃的東西，做得不是很好看也無所謂，

這樣一來既可省下在外面吃飯的錢，卡路里也比較容易控制。

不過肯定有人會覺得，一早就起來準備便當菜很麻煩吧。其實利用冷凍食品也不失為一個簡單又聰明的辦法，準備幾個漂亮可愛的便當盒每天輪流使用，換換心情也不錯。每天幫自己做便當，既可讓身材苗條又可讓錢包滿滿，何樂而不為呢？

In a homemade bento, you can put whatever you want. You can save some money and avoid high-calorie meals. If you are busy in the morning, you can use frozen items as part of your bento.



korean style lunch box





Ebisu Japanese Tavern



Akane Chaya

Go to
J-special
restaurants
P18



一起去買便當吧

在日系超市的店面可以
看到很多豐盛又漂亮的便當，



這些便當不但可以讓我們輕鬆攝取到均衡的營養，也不用像餐廳那樣還要等菜上桌，沒時間的時候真的很方便。跟家人或朋友買各種不同口味的便當回來，大家一起來個便當大餐也很有意思哦。

At Japanese supermarkets, there are variety of beautifully decorated bento. You can easily enjoy nutritionally well-balanced bento!

Bentoss Multiple Locations

外帶便當專門店

Sushi Boy集團的Bentoss堅持使用最高等級的好米，吃過一次的人，無不被米飯的美味所感動。便當裡面有煮的、炸的、烤的、醃的，然後還有生菜沙拉，道地的日本便當就是講究豐富的菜色和風味。多達30種以上的Bentoss便當，有時候還真不知道該點哪一個才好呢。

去野餐之前，不妨到Bentoss買一些大家喜歡的便當帶過去吧。

This is the Japanese bento box! It has deep fried items, stewed vegetable, baked fish, pickles, and salad. Bentoss offers over 30 different kinds of bento box.



1. Hamburg & Fried Shrimp Bento



2. Omurice



3. Wafu Makunouchi

多達30種以上的
便當種類

INFORMATION

Marukai Pacific Market
Tel: 310.329.1165
1620 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247

Costa Mesa
Tel: 714.444.3401
675 Paularino Ave. #3
Costa Mesa, CA 92626

Daiso New Products

Vol.6

夏天的到來怎能可以錯過藍天白雲下的美景呢？在南加州暖暖的太陽下，和家人朋友一起郊遊吧。



Kawaii

無論是在涼快的樹下享受着陽光，或者坐在被鮮花圍繞着的草坪上的時候，帶上你小盒子里的各種美食享受一下郊遊帶來的清新和樂趣感吧！



在外面買的飯糰和午餐有啥特別的，在家自己親手製作的才是獨一無二的！而且還可以做出有多可愛就有多可愛的小飯糰和小食喇！

Silicone Cups
硅胶小杯子



Punch Tool for dried laver
海苔打型機



Useful



Rice-ball mold
飯糰模型



Triangular Rice Ball Pack
Triangular Rice-ball mold
Rounded Rice-ball mold
三角形御飯糰包裝袋
三角形飯糰模型 / 圓飯糰模型



人氣商品

Aluminum Bags
保溫保冷餐袋

Paper Napkin
餐巾紙



Nice!!

DAISO JAPAN

DAISO JAPAN 19 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), Stanton

June 21 Grand Open East Gate Torrance Plaza



Ocean Seafood Bento Box \$30

最近才剛登場的新餐點，裡面有生魚片、炒大蝦、龍蝦湯、茶碗蒸和味噌烤鱈魚這道Maison Akira招牌菜。如此豪華的菜色竟然只要這個價格，太驚人了！

和風法式便當

Pasadena有一家名店叫做Maison Akira，店裡的氣氛和餐點都非常高雅，賓至如歸的服務更是為人所津津樂道，到這裡來招待佳友貴賓再適合也不過。

Maison Akira 只有在星期五提供午餐，而且還是以便當形式提供的極致豪華餐點，裡面的每一樣菜色都是 Chef Akira 的精心之作，美輪美奐地融合了法國料理和日本料理的精華。如此奢華的午餐，價格卻實惠到令人意外，這也可以說是 Chef Akira 平易近人的一面吧。

Bento Box du Tour \$13.50

用這個價格就可以品嚐到超一流名廚的美味，真是太划算了！前菜的蕎麥麵更是匠心獨具的巧思

Special Bento Box \$24

道道地地的法式風味，柔柔嫩嫩的上等牛肉和紅酒醬堪稱天作之合，蟹肉雞蛋布丁風味濃厚。

※Bento 均附生菜沙拉、麵包、米飯

Maison Akira 也提供便當外送和酒席承辦服務，50人到300人左右均可，預算方面他們也會配合。要是能夠請到 Chef Akira 到你家開派對，保證大家都對你刮目相看。

Maison Akira is a famed restaurant based in Pasadena. Maison Akira offers an inspiring and exclusive dining experience. Lunch is only served on Fridays, and French and Japanese fusion dishes prepared with the gentle touch of Chef Akira are presented at a very reasonable price.



Chef Akira 說道

便當盒裡面的小容器我都會先溫過，這樣熱菜就比較不會變冷。每一道菜我都是全心全意去煮的。



Japanese French
Maison Akira
Pasadena ●



Tel: 626.332.8288
713 E. Green St.
Pasadena, CA 91101
Closed Monday
www.maisonakira.net

From Publisher

前号の特集で和牛について調べるうちに、Wagyuという言葉の使われ方が、どうしても気になった。日本の牛の種を運び、アメリカでオーストラリアで、そして中国で育てた牛が、今Wagyuを名乗っている。Kobe Beefを名乗っている。日本のテレビで、オーストラリアの生産者が「Wagyuに日本産もオーストラリア産もない」と語り、Wagyu認定書まで発行していた。

正真正銘日本産の和牛とアメリカ、オーストラリア産のWagyu。見た目だけでなく味の違いも歴然。その分、値段の違いも歴然。しかし、消費者には、そこまでの違いは伝わっていない。

どうする日本？どうするジャパンプランド。

いっそのこと、Wagyuという言葉を、彼らに渡してしまい、日本産の

本物の和牛については、Japan BeefとかJapanguとかを名乗ったらどうだろう。産地別ではなく、オールジャパンでWagyuと区別したハイエンドブランドとして勝負する。Kobeが最高級牛の名前として、認知されているのなら、Kobe Ushiとか、Kobegyuとかの名称も悪くない。ただし神戸産じゃなくても、世界向け日本産和牛はすべてkobegyuを名乗らなくてはならないので、それぞれの産地の納得と協力が必要だろうが。

世界と戦うために、それぞれの産地、協力できるのかな？

いずれにしても、なんだか悔しいなあーと
思いながら、和牛号を発行したのであった。

土橋 八恵



一起來做便當吧！

○ Shirakiku ○ Mishima ○ Otafuku
○ Ninben ○ Nissui ○ Mizkan

J-goods 眾小編用這些食品做了一些便當，你要不要也來試試看呢？

這些全部都是安心安全又值得信賴的日本品牌，好吃營養又方便。

吃得安心

Nissui就是「日本水產」，顧名思義，只要是跟水產有關的食品，全部都可以放心交給這個日本頂級品牌。



Nissui自創業以來已超過百年以上，從漁業、養殖、銷售到加工全部一手包辦，這樣的精神和理念也從來沒有改變過，所以日本水產的產品不但安心安全，美味和品質也都可以保證，而這也正是Nissui最引以為傲的地方。

Nissui產品在日本備受肯定和信賴，用白身魚做成的魚肉捲或魚肉餅以及健康美味的魚肉香腸，在許多學校的營

養午餐中也都可以看得到。罐頭、玻璃罐頭和冷凍食品等也都完整保留了食材的自然風味，直接用來做便當或是作為茶點、小菜都很方便，花點工夫做成其他菜餚也沒問題。

下次買東西的時候，別忘了找找看值得信賴的Nissui標記吧。



M K 特製 海鮮便當



三種燒賣看起來很賞心悅目吧？蛋餅香腸裡面還包了起司（奶酪），很好吃哦！

Shumai 燒賣

蟹肉、蝦肉、毛豆，每一種都是最實在的美味。同樣用微波爐加熱就好了

Nissui



Fish Sausage 魚肉香腸

做成烤香腸或是用來炒蛋都很方便，低熱量有益健康

Nissui



Tsuyu no Moto 醬油露

鰹魚風味香醇可口，這次我用在蛋捲的調味

Ninben



Soy Sauce Flavored Grilled Rice Balls 烤飯糰

用講究的好飯做出來的烤飯糰，只要用微波爐熱一下再放到便當裡就行了

Nissui



MT 特製 中華便當

菜飯 / 蕃茄炒蛋 / 青菜炒罐頭青花魚 /
小黃瓜蕃茄炒罐頭鮭魚



為了做這個便當
我炒了好多菜，
大家也都說很好吃，
好高興哦！



超簡單、超好吃，
全部都教給你

1 Yukino kakera 雪花片片

每一顆米都可以煮
得香嫩飽滿，冷掉
也能夠保持美味，
非常適合便當

(Shirakiku)



2 Yukari 紫蘇

梅子紫蘇的芳香
讓白飯吃起來更
美味

(Mishima)



3 Salmon Flake with Cod Ree 鱈魚子鮭魚鬆

把烤過的鮭魚和鱈
魚子搗碎後裝到玻
璃罐頭裡面，用來
做飯糰剛剛好

(Nissui)



4 Cooked Mackerel 青花魚罐頭

直接吃也好，連肉帶
汁整罐倒下去炒菜也
是絕妙美味！

(Nissui)



MT獨家食譜

簡單到不行的罐頭青花魚炒菜

材料：

洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜（捲心菜）、大蒜、
青花魚罐頭、香菜、砂糖、味噌、醬油、麻油

做法：

麻油放進炒鍋中加熱，再把大蒜和切
成易食大小的蔬菜放進去炒。青花魚
罐頭連肉帶汁整罐倒進去，以砂糖、
味噌和醬油調味，蓋上鍋蓋用小火煮
2分鐘。菜熟了之後，最後再放上香
菜即可。

YD 特製超簡單 鮭魚義大利麵便當

簡單到我都覺得不太好意思
了，可是真的很好吃哦，
你一定要試試看。煎蛋裡
面我有加醬油露。



Edamame 毛豆

不用解凍就可以放進
去，顏色看起來也很
漂亮

(Nissui)



Sesame Dressing 和風芝麻沙拉

只用來做生菜沙拉太
可惜了，淋到肉上面
也很好吃哦

(Mizkan)



Takoyaki 章魚燒

只要用微波爐加
熱一下，一道香
嫩可口的章魚燒
就完成了。看起
來很可愛吧

(Nissui)



Otafuku Sauce 大阪燒醬

章魚燒怎麼可以少了這
個醬呢！？用來炒菜也
很夠味

(Otafuku)



Tuna Flake 鮭魚罐頭

把義大利麵煮熟，
再把鮭魚肉和沙
拉醬倒進去拌一
拌就好

(Nissui)



NISHIMOTO TRADING Co., LTD.

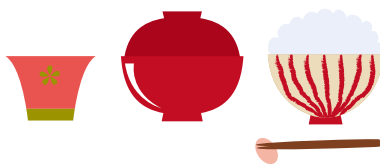


<http://products.ntcldusa.com/>

中午要吃得飽

接下來要介紹的各家餐點，每一家都份量十足而且經濟實惠，有做成便當的特製午餐、有定食、也有各種組合套餐。

There is a variety of lunches you can choose from, such as the special lunch served in a bento box, the set meal style, and the combo menu.



Japanese Sushi bar & Grill

Kanpai - 乾杯 -
Los Angeles

感動極品！正宗和牛蓋飯 賣完請原諒

日本原產的和牛跟美國或澳洲產的牛肉，肉脂的豐腴跟甘甜完全不同。用筷子夾起飯，你會發現和牛肉不只上面幾塊，連飯裡面都有。這道和牛蓋飯用的是最高等級的和牛，塗上Kanpai特製醬料後更是完美，還有附沙拉跟味噌湯。因為太受歡迎，有時還沒打烊就會全部賣完。

中午才有的香橙鹽味拉麵，清爽可口的酸辣風味令人食慾大增。豪華豐盛的散壽司也廣受好評。



1. Wagyu Don \$32
2. Yuzu Shio Ramen
3. Chirashi Sushi
L \$16.50 / D \$25

INFORMATION

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

Japanese wagyu has a sweetness and fat that American and Australian wagyu do not have. The wagyu beef bowl contains two layers of wagyu beef. One layer is on top of the rice and the other layer is in between the rice.

U-zen - 友禪 -
Los Angeles

14種小蓋飯任你選

天婦羅、照燒雞肉、照燒牛肉、鰻魚、星鰻、山藥、蕎麥麵、鮭魚卵、鮭魚、鮭魚納豆、白鮭魚、鮭魚、白身魚、散壽司。午餐\$12可任選兩種，晚餐\$21.50可任選三種。不知道該選哪幾種的話，多來幾次不就得了？

主廚推薦生魚片挑的都是當天最新鮮的貨色，而那天我們吃到了難得一見的生章魚。吃起來好像白蘿蔔一樣的Turnip Steak搭配了美味無比的奶油醬油調味汁，不少常客都是衝著這道菜來的呢。



1. Kuikiri Set L \$12 / D \$21.50
2. Omakase Sashimi
3. Turnip Steak



INFORMATION

Tel: 310.477.1390
11951 Santa Monica Blvd.
Los Angeles, CA 90025
Open 7days
www.u-zenrestaurant.com

You can choose from 14 different mini bowls, such as tempura, teriyaki chicken, beef teriyaki, eel, taro, soba, salmon and ikura, tuna, tuna and natto, albacore, salmon, white fish, and chirashi sushi bowl.

Koshu - 甲州 -
Diamond Bar

Diamond Bar 有口皆碑的人氣便當

當店員把雙層便當端到客人面前打開蓋子之後，看到裡面豪華又豐盛的菜色，沒有一個人不會露出又驚又喜的表情！烤物有銀鱈、鮭魚、青花魚和牛肉可以選擇，不過最受歡迎還是銀鱈西京燒；其他還有生魚片、燉菜、炸物、壽司等等，營養均衡美味滿點，日式便當的完美傑作。

Chirashi Bowl裡面放了16種材料，吃起來保證過癮。豪華版的Deluxe Chirashi則有海膽、甜蝦、TORO（鮪魚腩）和象拔蚌。

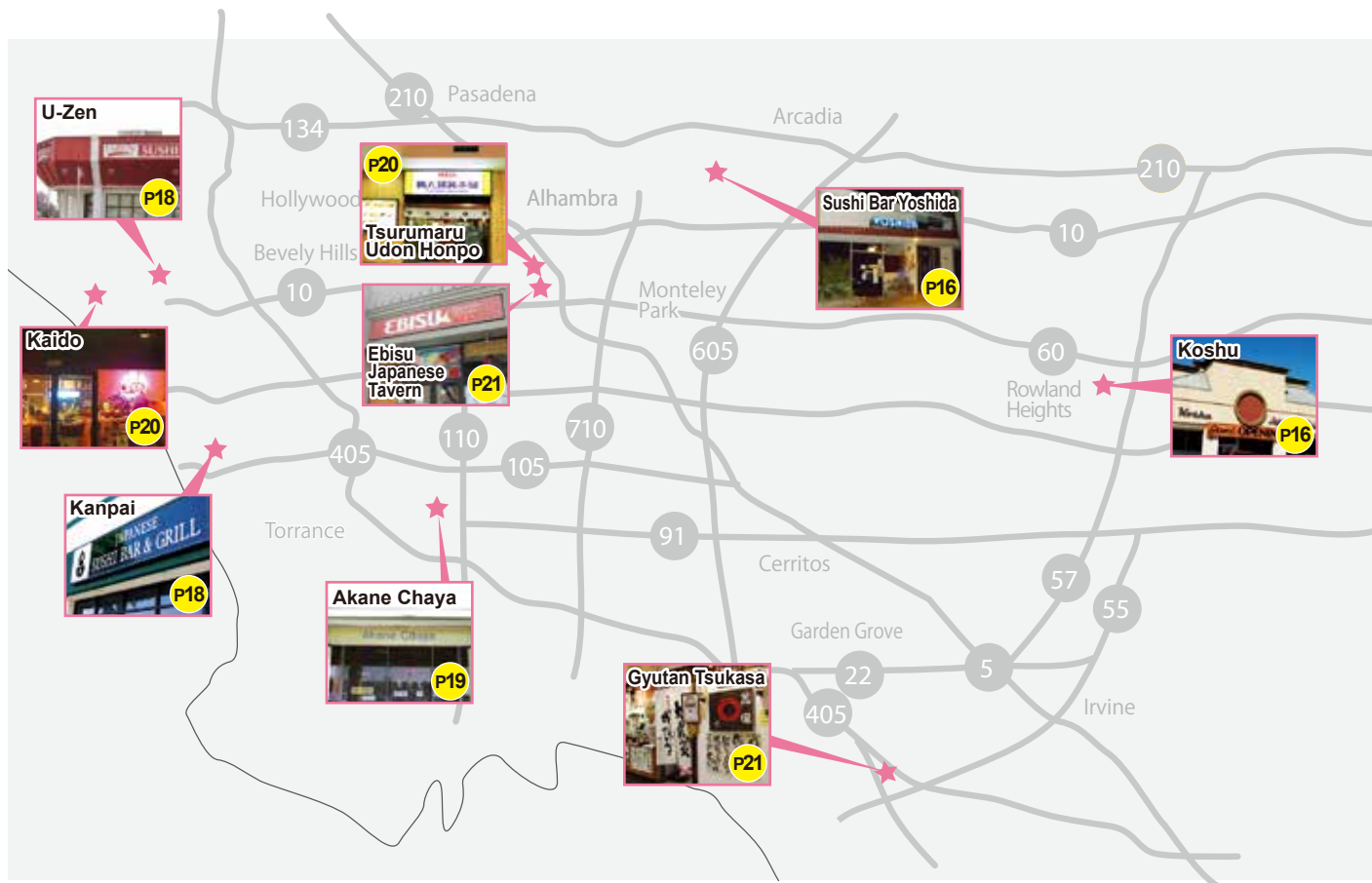


1. Koshu's Bento
2. Chirashi Bowl \$18
3. Special Ikura

INFORMATION

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

A two tiered bento box, Koshu's Bento is a very popular bento. You will be satisfied with its various items and volume when you open it. It contains fish, vegetables, deep-fried ingredients, and sushi that provide balanced nutrition as well.



Sushi Bar Yoshida San Marino

實惠又營養的豪華美食！

老板每天早上都親自到市場挑選最新鮮的魚類，大受歡迎的生魚片定食則包含了用這些鮮魚做成的五種生魚片和烤魚，而且連小菜都有。如此豐盛的菜色和份量，跟小東京的知名餐廳比起來也毫不遜色。鰻魚盒飯營養滋補，又大又鮮美的烤青花魚定食也廣受好評。Yoshida的各種魚類午餐都堅持最好的鮮度，為了健康著想還真想多來幾次呢。



1. Sashimi Combination Special \$15.50
2. Unagi Eel Lunch
3. Grilled Mackerel Combo

INFORMATION

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

Sashimi Combination Special is a great value! The volume and affordable price of the Sashimi Combination Special compares very favorably with dishes from famous restaurants in Little Tokyo, leading to its massive popularity.

Akane Chaya - 茜茶屋 - Gardena

令人驚艷的Super Combo午餐！

Akane Chaya的和風洋食已經賣了22年，我真的覺得，全LA最好吃的漢堡肉和咖哩就在這裡。而把這些美味全部都集合起來的就是，Super Combo這道夢幻套餐！咖哩飯、義大利麵、漢堡肉、生菜沙拉、濃湯，全部加起來的午餐價格只要\$18，女生的話大概夠兩個人吃了吧。這套令人心滿意足的Super Combo，晚餐價格也只要\$19.50。當然，別忘了來一杯大受好評的Iced Coffee哦。



1. Super Combo
2. Special Seafood Tomato Sauce
3. Special Iced Coffee

INFORMATION

Tel: 310.768.3939
1610 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247
Closed Monday

"Super Combo," the ultimate combination dish, is recommended! The Super Combo includes curry and rice, pasta, hamburger steak, salad, and soup. This great deal combo is only \$18 for lunch and \$19.50 for dinner.



Tsurumaru Udon Honpo

Little Tokyo - 鰻丸饅本舗 -

現炸現做的天婦羅便當

照片中的炸菜餅便當是很多人都不曉得的Tsurumaru人氣餐點，裡面的炸菜餅和炸蝦都是剛炸好的，吃起來又香又酥；牛肉則是用精心調製的醬汁燉得甜甜鹹鹹的，口感柔嫩風味十足。另外裡面還有豆腐和生菜沙拉，連湯都幫你附上去了。有魚、有肉、有菜、有豆腐，營養這麼均衡的便當要去哪裡找呢？蔬菜咖哩也是值得一嚐的美味。Tsurumaru不光只有烏龍麵，其他料理也非常充實，很適合全家大小光臨哦。



1. Kakiage bento
2. Vegetable curry
3. Bukkake Udon

INFORMATION

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

With Kakiage bento from Tsurumaru, you can enjoy deep fried shrimp and kakiage tempura, stewed beef, salad, tofu, and soup! You will delight in the crispiness of freshly prepared tempura. This bento box includes a wide variety of ingredients,

離 Santa Monica 海邊只有5分鐘



還有特製便當、
壽喜燒、天婦羅
We have Bento!!

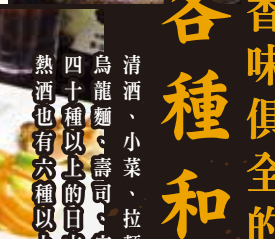


KAIDO
japanese cuisine

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



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 / www.littletokyorestaurant.com
137 Japanese Village Plaza, Los Angeles, CA 90012



Ebisu Japanese Tavern

Little Tokyo

提供多種定食的居酒屋

便當、散壽司、麵類、蓋飯等等，種類豐富的日式定食不僅只有中午提供，晚上也吃得到。最受歡迎的No.1 Bento Box還附有茶碗蒸，肚子餓扁的人保證可以吃得過癮。

入夜之後的居酒屋Ebisu，要多點幾道小菜來下酒才盡興。這裡大力推薦的是鹽麴烤黑豬肉，鮮嫩多汁到令人驚訝的肉質和口感，配啤酒實在太完美了。當然，最後再來一份定食飽肚醒酒也不錯哦。



最受歡迎



1. No.1. Bento Box
2. Chirashi Don
3. Grilled Shio Koji Pork

only at lunch but also for dinner as well. The most popular No. 1 Bento Box comes with Chawanmushi, and it's perfect for the hungry appetite.

J-Coupon
Free Fountain Drink
Please show this coupon when you order. [Expires: 8/31/2014]

INFORMATION

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

You can enjoy a variety of bento, noodles, bowls, not only at lunch but also for dinner as well. The most popular No. 1 Bento Box comes with Chawanmushi, and it's perfect for the hungry appetite.

Gyutan Tsukasa

Costa Mesa - 牛タン司 -

極品。三味牛舌午餐

四片香嫩厚實又肉汁飽滿的烤牛舌，再加上花五個小時熬出來的燉牛舌和牛舌湯，然後還有山藥泥和生菜沙拉；如此豐盛又營養均衡的Tsukasa Set不但大受女性朋友喜愛，很多男客人都都會加點烤牛舌來吃個過癮。

這裡的手工咖哩也放了很多牛舌，香辣味噌牛舌 Spicy Miso Set 更是數量有限的新菜色，看到的話千萬不要錯過！



大受女性朋友喜愛



1. Tsukasa Set
2. Spicy Miso Gyutan
3. Tan Curry

four pieces of tender grilled beef tongue, beef tongue stew, soup, yam, and salad, is very popular among women. The beef tongue stew has been cooked for five hours to make the meat tender.

J-Coupon
One Free Oolong Tea
Purchase any combo. For eat in only. One coupon per person. Not valid with copy, other offers and exchange cash.

INFORMATION

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

The Tsukasa Set, which comes with four pieces of tender grilled beef tongue, beef tongue stew, soup, yam, and salad, is very popular among women. The beef tongue stew has been cooked for five hours to make the meat tender.



**Authentic & Traditional Green Tea from Japan,
Innovative Green Tea Ice Cream & Mochi Ice Cream**



Maeda-en Green Tea Ice Cream Series



Sen-cha Green Tea
100 Tea Bags



Genmai-Cha with Matcha
100 Tea Bags

www.maeda-en.com

Toll Free 1-866-MAEDAEN

夏季新美味

天氣越來越熱，
冷食也就越來越受歡迎。

各種冷麵清涼夠味，生魚片和壽司
既消暑又美味。來來來，讓大家久
等了！現在就來幫各位介紹一些清
涼涼的夏季新美味吧！

You may want cold dishes when the weather
gets hot. Enjoying cold ramen, sashimi, or
sushi will make you feel cooler.



Alhambra

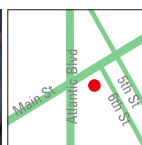
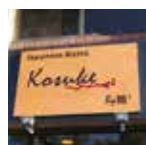
三種特製冷拉麵，誕生！ Kosuke



(左) Kosuke Original Cold
Ramen \$8.50 Spicy Kosuke
Cold Ramen with szechuan
essence / Creamy Tomato
Cold Ramen / Fujieda Style
Cold Ramen (上) Takoyaki

總是座無虛席的拉麵店Kosuke，今年夏天新推出的特製冷拉麵真的太強了！
先看看它的湯，滿滿的一碗在日本也很少見。第一種口味是花椒雞湯，清爽可
口有益健康，只有在Kosuke才吃得到，然後還有濃湯口味和醬油海鮮口味，真
想把這三種全部都吃吃看呢！大受歡迎的章魚燒和特製飲料也千萬不要錯過。

People line up to eat ramen at Kosuke. They have three kinds of new special cold
ramen for this summer! Cold ramen with a bowl full of soup is a rare dish in
Japan, too. You may want to try them all!



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



清爽可口的涼麵 夏日消暑最佳良伴

鯉魚高湯風味實在
酸酸甜甜的清涼麵湯
香香嫩嫩的豬頸叉燒肉
天衣無縫完美組合

んめーら
大頭山
HOKKAIDO RAMEN
SANTOUKA

讚不絕口！
涼麵+小蓋飯

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

種類多達110種以上 每盤一律\$2的迴轉壽司!!

Shrimp Tempura Roll 全部\$2

超人氣 California Roll

Roll Sushi

新鮮美味不降，降的只有價格！

鮨

GENKI SUSHI
www.genkisushiusa.com
Open 7 days

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

在 Beverly Hills 盡享日本的原味四季

由日本的全國農業協同組合連合會JA直營的
創作和食餐廳——Shiki。



Japanese Restaurant

SHIKI 四季

shikibeverlyhills.com

因為是JA直營，所以他們有辦法提供日本生產者精心栽培出來的最上等食材，在別的地方很少有機會能夠吃得到，而且Shiki聘請的廚師都是世界最高水準的職人，實不愧為坐鎮Beverly Hills的名店。到Shiki，您就可以享用到登峰造極的豪華美味。

不是美國或澳洲生產的日本直送正宗和牛、黏度和甘甜都和美國迥然不同的日本米、堅持使用天然漁獲的當季海鮮…。對食材的品質要嚴格、對菜色的外觀要講究、對和食的基本要堅持，這些都是日本料理的精髓所在。我們真的非常希望，懂得品味和價值的J-goods讀者能夠體會到真正的日本。

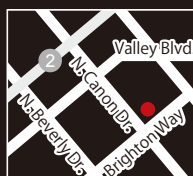
這家店不用我們多費唇舌。但願您先用自己的眼睛和舌頭好好品嚐看看，有重要貴賓來訪時就到這裡來招待他們。選擇到這裡來做東的人，大家肯定都會刮目相看。Shiki，就是這麼一家和食餐廳。



New Open!



Shiki is a restaurant directly operated by JA (the National Federation of Agricultural Cooperative Associations) which blends the best of traditional and modern Japanese cooking. Japanese Wagyu, delicious rice with a sticky texture, and seafood all directly imported from Japan are served here. The washoku dishes at Shiki are prepared using traditional ingredients and techniques, allowing you to enjoy the taste of authentic Japanese cuisine.



Tel: 310.888.0036
410 N. Canon Dr.
Beverly Hills, CA 90210
Closed Monday



HONDA-YA菜單介紹

好熱啊！好想吃冰冰涼涼的東西啊！
那就來個生魚片、壽司和啤酒吧。

高朋滿座的HONDA-YA因為翻桌率高，
壽司材料自然也都是最新鮮的美味。

You will see people line up at HONDA-YA everyday. Because many people come to HONDA-YA, their fish is always fresh. HONDA-YA will always satisfy you with fresh sashimi and sushi.



Industry店真情推薦

Nigiri Sushi Set

New 握壽司拼盤

\$9.95

材料大塊，米飯也夠多，吃起來實在非常過癮。蝦子、幼鰻魚、鮭魚、白鮭魚、鮭魚、吳郭魚，每一種肉都色澤飽滿，光看就快受不了囉！

New

噴烤鮭魚捲

Grilled salmon roll

\$11.80

這是HONDA-YA Industry店才有的獨創餐點，在加州捲上面放了一片稍微噴烤過的鮭魚，鮮嫩欲滴的鮭魚脂真是絕妙無比。



薄烤鮭魚

Lightly grilled tuna \$9.95

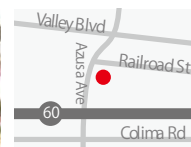
特製醬料以橙醋、紅辣椒、大蒜和生薑醃製而成，跟鮭魚肉非常對味。因為很適合下啤酒，別忘了順便來一杯哦。



生魚片沙拉

Sashimi Salad \$10.95

新鮮生魚片配上自家調製的美乃滋（蛋黃醬），深沉馥郁的風味令人難忘。我想還是冷酒比較適合吧。



Izakaya HONDA-YA
City of Industry

Tel: 626.964.6777

17200 Railroad St.

City of Industry, CA 91748

Open 7 days

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
99
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

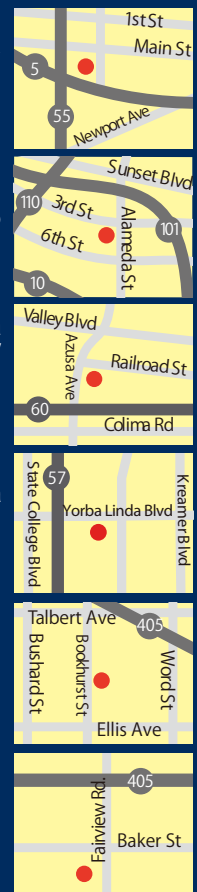
714-964-4629

18450 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708

Honda-Ya Box

714-557-2688

2969 Fairview Rd.
Costa Mesa, CA 92626



在美國買得到的
日本新產品和新店資訊

J-NEWS

新茶、烘焙茶、玄米茶新發售

ITO EN

Ito en North America已開始發售又香又好喝的烘焙茶、玄米茶和新茶，每一種都堅持使用最好的材料，不含糖分及任何添加物，有益健康。

ITO EN (North America) INC.
www.itoen.com



夏日動畫祭

Anime De Summer Festival

Anime De Summer Festival
是一個融合了日本夏日祭典和動畫的活動，由JAPAN plus主辦，日期時間為7月5日（六）10am-10pm，地點在Little Tokyo JACCC Plaza。進場免費，歡迎同樂。



244 S. San Pedro St. #244, Los Angeles, CA 90012
www.facebook.com/animesummerfest

Re Fa for Body 新發售

Oceana USA

因洗澡時也可以使用而大受喜愛的Re Fa滾輪美容器，現在又推出了專為身體設計的新款式。它可以讓容易鬆弛的肌膚部位緊實有彈性，並刺激多餘的脂肪而達到燃燒效果。



www.oceanausa.net
888.455.9585
info@oceanausa.net

626
NIGHT MARKET
夜市

夏の夜市

台灣の美味しい屋台を始め、日本のお好み焼きや焼き鳥など食べ物がいっぱい！小物やDCなど雑貨のお店もたくさん

アジアの夜祭りへいらっしゃい！

@626nightmarket
www.626nightmarket.com

**Staples Center, Lot7
Downtown LA**
1120 S. Figueroa St. Los Angeles, CA 90015
6/20 (金)・21 (土) 4pm - 12am
入場料: \$7(前売り券) / \$10(当日券)

**Santa Anita Park
Front Paddock Gardens**
285 W. Huntington Dr. Arcadia, CA 91007
入場料: \$3 (6歳以下無料)
駐車場: 無料

7/18 (金)・19 (土) 4pm - 1am
8/15 (金)・16 (土) 4pm - 1am
9/12 (金)・13 (土) 4pm - 1am



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

誠徵 MACÉRAGE 試用讀者三名!!

來自日本酒的
基礎化妝品，

有人覺得效果跟至比
SK-II 還要更好!



成為 MACÉRAGE 試用讀者的話

- 1 可免費獲贈 Macerage 系列產品四種。
- 2 J-goods 記者將在電話中請教您使用後的感想。
- 3 您的使用感想將連同使用前和使用後的照片刊登在 J-goods 8 月號中。

請把肌膚脫胎換骨的感覺告訴各位 J-goods 讀者們。

應徵方法

① 請以「Macerage」為信件標題，並於信件內註明姓名、地址、年齡、電話號碼，以 E-mail 方式應徵。

Email: info@j-goods.us
(請務必以「Macerage」為信件標題)

② 報名截止日期為 6 月 20 日(寄達為憑)。有多位應徵者時，我們將在評選之後通知錄取者。



OZEKI CORPORATION
www.ozeki.co.jp

螺旋式揉捏法結合捏、推、擰、提拉等多重按摩技法。
使容易鬆弛的身體曲線更加緊緻。

May 2014
US Debut!

A Luxurious Beauty Ritual
ReFa
for BODY



A Luxurious Beauty Ritual
ReFa
I STYLE

拍打時以充滿韻律感的刺激，
喚醒您沈睡已久的美麗表情。



A Luxurious Beauty Ritual
ReFa
O STYLE

藉由引流*動作按、推肌膚，
塑造出笑容可掬的眼與唇。

*所謂引流是指美體師按摩時滑動的動作，並非指對人體的效果或功效。

Distributed by
Oceana USA Inc.
www.oceanausa.net
toll free: 1(888) 455.9585
info@oceanausa.net



祭 動畫上映會
還有戰隊表演秀



ANIME祭 SUMMER FEST



祭 Cosplay (角色扮演) 攝影

祭 以Cosplay裝扮圍著高台跳盂蘭盆舞

祭 Cosplay盂蘭盆舞大獎

祭 同時舉辦動漫合展

祭 露臉看板 (可拍紀念照)

祭 夏日祭典傳統日式攤販



Date: July 5, 2014 (Sat)

Time: 10am – 10pm

Place: Little Tokyo JACCC Plaza

Presented by: JAPAN plus ©2014

Supported by: Consulate General of Japan Los Angeles,
JETRO, Japan Foundation, JCCSC

祭 這裡有最新訊息！ facebook: www.facebook.com/animesummerfest

From L.A.

EVERYONE IS UNIQUE & SPECIAL

www.shopkookie.com



01

Topps \$45
Bottoms \$56



02

Dress \$52



03

Topps \$66
Bottoms \$42

WE OFFER CHARITY
PRODUCTS AS WELL



The Giving Keys
www.thegivingkeys.com



Half United
www.halfunited.com



1031 S. Baldwin Ave. Arcadia CA 91007
626-789-6485 • Open 7days

Kookie is a boutique store in Arcadia started since October 2013. Not only offering women's fashion by Kookie, we also have a variety of brands in both Men's and Women's. Our goal is to make Asian people in LA to enjoy fashion more. Our featuring brands "Hyper" (women's) and "Hypercrush" (men's) are designed by French designers. Though Asian tend to have a petite and slender body, our European style fashion will fit comfortably and perfectly.



J-Classified

Event information

Anime De Summer Festival

Date & Time: 7/5(Sat)
10:00am-10:00pm
Place: Little Tokyo JACCC Plaza
Details are available on their FB.
www.facebook.com/AnimeDeSummerFest
Tel: 626-810-0016

Help wanted

Ramen Santouka

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

J-goods Magazine

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

KC Long Pai Studio in Arcadia



スタッフ募集、英語が話せて美容関係の仕事に興味がある方、委細面談

Job opening for a working staff.

Japanese style salon. Ask for detail. Must have interest in the beauty industry and be bilingual in English.

Tel: 626.254.8580
Address: 1W. Duarte Rd. #H, Arcadia, CA 91007
E-mail: longpa@live.jp



徵人啓事、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。
8月號截止日期: 2014年7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.

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。

四月開始播放的日劇

各位拿到這本雜誌的時候，四月開始播放的日劇也進入了中後段，收視率和人氣度大概也都塵埃落定了。所以呢，現在就按照往例，把我全部看過一遍之後的感想通通都寫在這裡吧。

上一期介紹的「續・倒數第二次之戀」果然不出所料，好看！但是呢，劇中雖然把大人的日常生活描寫得細膩透徹，有些地方卻好像為了營造笑果而稍微誇張了點。

「Roosevelt Game」，從情節發展到演員陣容全部都跟「半澤直樹」撞個正著，唐澤壽明的機關槍台詞風格我覺得也太過於意識到「半澤直樹」的堺雅人。「死神君」的大野智（嵐）則是不負眾望，刻意用一種特別的節奏和腔調去講台詞這一點也表現得很高超，所以我投大野智的演技一票！

The “Saigo kara Nibanme no Koi (The Penultimate Love)” is very enjoyable, as I expected. However, the characters and story of “Roosevelt Game” is like a copy of “Hanzawa Naoki.” Toshiaki Karasawa plays a character much like the titular Masato Sakai character from “Hanzawa Naoki.” For example, Toshiaki Karasawa talks very fast, as did Masato Sakai. Oono from the popular singing group Arashi does a fantastic job in “The Death God.”

連續劇迷YD的 Asian Drama Report

超硬派刑事劇

MOZU

卡司陣容堅強豪華，可以說是這個檔期裡面最被看好的一部日劇，可是我覺得畫面拍得太暗，故事又太沉重。因為這部刑事劇的風格非常強悍粗暴，可能只有一些人會喜歡吧。我是看到一半就放棄了。

The storyline and atmosphere of “Moza” is very heavy and dark. This is a very hardcore detective drama with dark elements. I probably will not keep watching this drama.



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

深得我心的一部日劇

BORDER

小栗旬在一次的瀕死事故中得到了和死者溝通的能力，並利用這樣的能力來解決刑事案件。整體畫面看起來雖然有點灰暗，從被殺死的受害者觀點去描述的內容很有意思。

Shun Oguri plays a character who can talk to dead people after suffering a near-death experience. This drama is better than I expected.



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

本檔期的冠軍寶座

「花咲舞不會沉默」

這部日劇的原作者也跟「半澤直樹」一樣。杏飾演的女主角被分派到稽查部門，負責調查自家銀行內部的不法行為，並且以與生俱來的正義感行俠仗義、助弱除惡。

The most popular drama of the season. The story setting is at a bank. The female main character helps the weak defeat the bad. It is gratifying to watch the good being rewarded and the bad being punished.



<http://www.ntv.co.jp/hanasakimai/>

a-goods

紹介文や写真に心引かれた方は、
ぜひ本誌持参の上、指差し注文にご活用頂ければ、
編集者冥利に尽きます。

知らない店に行くと、
何をオーダーして良いのか迷う。
そしていつも無難な料理を注文してしまつ。
今回は、そんな方々のために、
日本人好みの料理をいくつか選んでみた。

本誌ご持参ください。



韭菜猪肉餃子/煎餃 \$6.95



三鮮餡餅 \$7.99

包子三昧の店

大餡餅

Beijing Pie House

小麦粉の皮で、肉や野菜の餡を
包む料理を総称して包子。大餡餅
は、包子料理の専門店。餡がぎっし
り詰まった写真の餡餅は、海鮮や牛
肉など14種類が選べる。濃い目の味
付けで、中からスープが飛び出す
ほどジューシー。11種類の餃子は水
餃子にも出来るが、焼き餃子は羽
根付き。

その他、中華式お好み焼きや焼
き小籠包など種類が豊富。麺類や
きび粥もあるから、大勢で行って色
々食べ比べるのがオススメだ。

Tel: 626.581.3776
18558 E. Gale Ave. #270-272
City of Industry, CA 91748
Closed Monday

Tel: 626.288.3818
846 E. Garvey Ave. #A
Monterey Park, CA 91755
Closed Monday

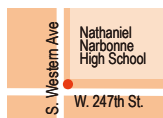


Tantalice

スケートリンクに
併設されたタイ料理店

店はスケートリンクと繋がって
いて、もしかしたらオリンピック選
手の卵ちゃん？みたいな子が、ダブ
ルサルコウなんかを飛んでいる。そ
れを見ながら、なぜだかタイ料理を
食べるといふ、なんとも不思議な店。
ナンプラーやエビの調味料を効
かせた春雨サラダ(ヤムウーセン)
や、ハーブが薫るタイカレーなど、
アメリカ人向けの甘過ぎる味付け
ではなく、本格的なタイ料理なの
も面白い店。

Tel: 310.539.2742
23770 S. Western Ave.
Harbor City, CA 90710
Open 7days

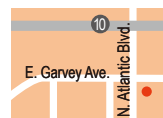


避風塘
Seafood Village

客の全員が、
この蟹を注文する店

ダンジネスクラブを揚げて、揚げ
葱ニンニクとからめた人気料理。
ニンニク超たつぷり、手は油でベト
ベト、店内ガヤガヤ、いつも行列。で
も、そんなの気にしていたら、旨い
モノにはありつけない。
ニンニクは、白ご飯にのせると、
B級の旨さで病みつきになる。マル
秘情報としては、夕方四時とか五
時頃行く方が良い。そうすると疲れ
る前の油で揚げた、カラリとふっく
らの蟹に出会えるハズ。

Tel: 626.289.0088
684 W. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91754
Open 7days



ちよつと薄味で、素材のうま味を活かす広東料理

Mama's Lu Dumpling House 一口福

以前、小籠包特集で紹介したところ「日本人のお客さんがたくさん来てくれましたよ」と、女性オーナー。というわけで、今回は日本人の皆さんが指さし注文できるよう、おすすめメニューをまとめてご紹介。どれも一皿の量が驚くほど多いから、そのつもりで注文してね。

一口福は、モントレーパークに3店舗。それぞれの店だけのメニューもあるの、全店行って色々試してみるのをお勧め。



水煮魚或多多魚蛋

(2号店のみ)

明太子入りさつま揚げのピリ辛ソース煮 \$7.99

一口で食べよう。ひと噛みすると口の中に明太子ソースがとろりと広がって幸福な気分になる、まさに店名通りの料理、お試しあれ。



蟹肉瑤柱扒伊麵

(1号店のみ)

蟹肉のあんかけ麺 \$8.50

たっぷりの蟹肉をやさしい銀鮓で包んで、伊麵という小麦粉を卵だけでこねた麺の上にかけた料理。蟹のうま味が生きて薄味だから、好みで香酢やラー油をかければいいかも。



南瓜雪豆蝦仁

かぼちゃとエビの炒め物 \$8.50

中華料理でかぼちゃの炒め物は珍しい。適度な塩加減で野菜の触感やうまみを大切にしている。想像通りのやさしい味は安心して食べられる。



口福招牌魚片

白身魚フライの
ピリ辛ソース和え \$7.99

ふわふわに揚がった白身魚と、ほんのり甘いピリ辛ソースが合う。隠し味に蜂蜜を使っているため、ごく深い味わいが印象的な一皿。



牛肉捲餅

牛肉卷餅 \$5.99

一口福の一番人気料理がこれ。甘辛く煮込んだ薄切り牛肉を自家製のクレープで巻いたもの。八角の香りがする牛肉と、味のある外側の皮がベストマッチ。



紅油抄手

エビ餃子のラー油和え \$5.50

3店共通の人気メニュー。エビ餃子を、自家製食べるラー油にガーリックやネギ、豆鼓で深みを出したソースと和えた。あー、ビールが飲みたい！



カニみそ入りの蟹肉小籠包はアルミカップに入っているから、中のスープを逃さず食べ切れる。焼き小籠包の生煎包は、餃子パンみたいでかなりいいける。持ち帰り用に注文してもいいかも。

忘れちゃいけない、
やつぱり小籠包

ジューシー

一口福、知っていると、日本人仲間にちよつと自慢できる、中華系で満員の店、ぜひ足を運んでみて。



1号店

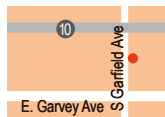


2号店

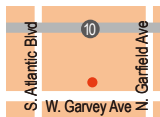


2号店

3号店
Tel. 626.307.2700
330 N. Garfield Ave.
Monterey Park, CA 91754
Open 7days



2号店
Tel. 626.282.2256
501 W. Garvey Ave. #101-103
Monterey Park, CA 91754
Open 7days



1号店
Tel. 626.307.5700
153 E. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91755
Open 7days



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

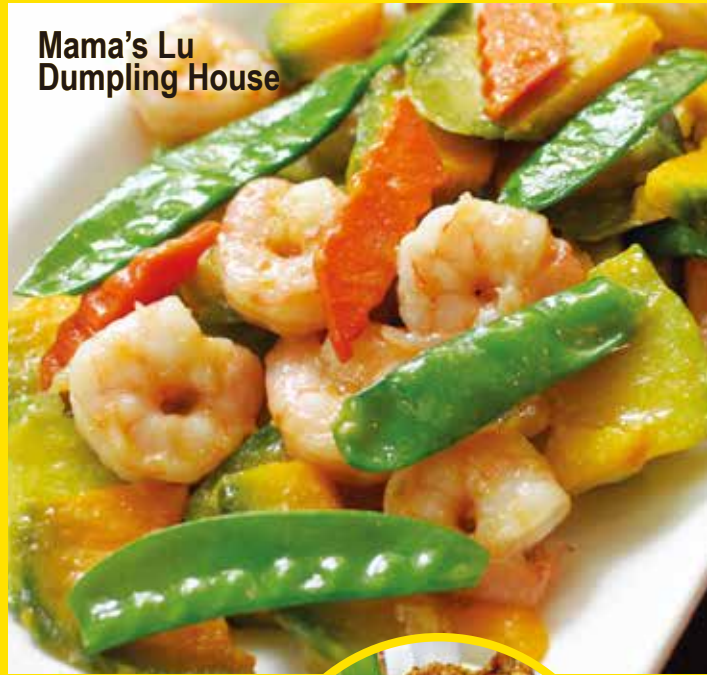
a-goods

日本語版・中国語版・韓国語版 www.j-goods.us どうぞ!

2014
06-07
Jun. Jul.
隔月発行・無料
Vol.7
Since 2013



Mama's Lu
Dumpling House



日本人が好きそうな
料理を選んでみました

行列店の オススメ料理



Seafood
Village



Beijing Pie House

TV英語版ドラえもん上映、コスプレ盆踊り...etc...

アニメDE夏祭り!!

2014
7.5 (土)
10am-10pm

リトル東京JACCCプラザ

