

「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

2015
4-5
Apr. May.
雙月刊・免費
Vol.65
Since 2003

DAISO
JAPAN

在Daiso也可以拿到
J-goods 哦!

特集 日新月異的拉麵 麵碗中的小宇宙

J-SPECIAL
RESTAURANTS

今年也帶著我們這本

Ramen Matrix

跟各種拉麵相親看看吧

全美銷路最好的日本啤酒 ★ 讓你的乾杯更美味 !!

這還用說嗎？ 拉麵店當然也要SAPPORO

拉麵店的料理為什麼都這麼適合啤酒啊？煎餃、炸雞塊、叉燒肉、筍乾…，只要吃個一口，一杯杯冰涼暢快的啤酒就會開始在腦海中浮浮沉沉。不管是煎餃的美味、雞塊的肉汁還是叉燒的香嫩，有啤酒作伴就是特別痛快。

所以說呢，在拉麵店要喝的話SAPPORO自然是不二之選。輕冽爽口的過喉感加上深沉的麥芽香醇，一定可以讓拉麵店的料理吃起來更帶勁。

一邊吃著小菜一邊喝著SAPPORO，剛才點的拉麵也上桌了。豬骨、味噌、醬油、鹽味，不管哪一種拉麵SAPPORO都是最佳良伴。

Why does ramen and other dishes offered at ramen restaurants go so well with beer? When you have a bite of gyoza, fried chicken, cha shu, bamboo shoot, or other dishes you enjoy at ramen restaurants, thoughts of beer may fill your head. It is just natural to enjoy SAPPORO at ramen restaurants!



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

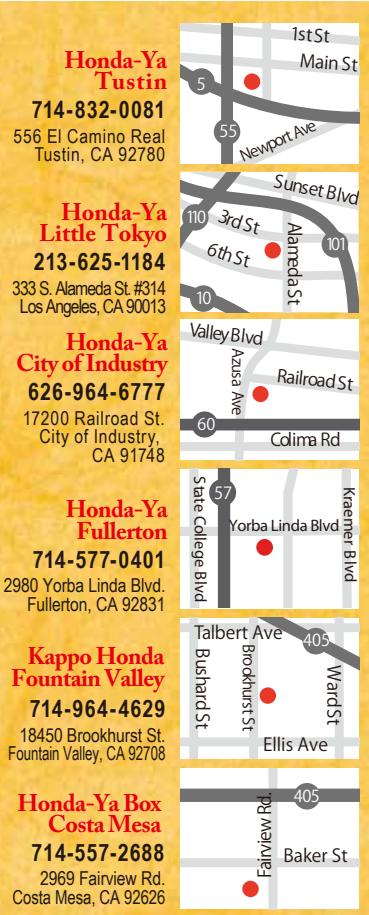


本田屋
Izakaya 居酒屋

好吃 好便宜 好寬敞

Honda-Ya
Japanese Restaurant

宴會開始！
全員集合



J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

拉麵照樣 Kikkoman

今年一月開幕的 3rd Generation Sake Bar 是一家很時髦的酒吧。

由於位在市中心，中午有不少上班族會來用餐，入夜之後則是坐滿了下班後順便來小酌一杯的白領階級。店內以原木為基調，感覺非常清潔舒適，日本酒的種類也相當豐富。中餐大廚林先生的創意大膽新穎，日本料理女師傅親手做出來的和食既纖細又高雅，兩者融合出來 3rd Generation 正可說是新世代的美味。

在這家為人所津津樂道的店裡，現在最紅的是豬骨拉麵。「嘍？是酒吧沒錯吧？」也許你也會這麼想，但他們的拉麵還真不是蓋的。湯頭喝起來又香又濃，甘甘甜甜的味道也恰到好處，而這些都要歸功於Kikkoman的陪襯。叉燒肉和滷蛋的醬料也用了Kikkoman醬油，稍微帶點甜味的那份香醇真是太完美了。你要是曾經被這家店的氣氛吸引進去，然後又不經意地點了看板上面寫的拉麵，它的深沉美味和完成度一定出乎你的意料了吧。這碗風味絕佳的拉麵，背後功臣正是Kikkoman。如果你也想要做出好吃又安心的拉麵，為了讓全世界的人都吃得津津有味而不斷精益求精的Kikkoman將是你最好的伙伴。

3rd Generation Sake Bar is a stylish sake bar in downtown Los Angeles which opened in January. The tonkotsu ramen is very popular at this fashionable restaurant. Their tonkotsu soup is rich with a mild taste with the right amount of sweetness. The chashu and boiled eggs, both cooked with Kikkoman soy sauce, are also wonderful.



Chef: Mr. SzeLim Lun



豬骨拉麵

整體的味道天衣無縫，叉燒肉和滷蛋的深沉風味也是小編在其他拉麵店沒有吃過的，難怪有人還會點第二碗來吃呢。



鮭魚卵蓋飯

新鮮的鮭魚卵滋養可口，還附有毛豆和湯，很適合在午餐時間享用。



壽司單點

有大受歡迎的各種握壽司，還有烤龍蝦和烤螃蟹壽司捲等等，興致來的話還可以再來一杯日本酒和燒烤海鮮加美乃滋之類的小菜。



To Go Box

馬上可以做好的To Go Box
適合中午沒時間的商務人士

3rd Generation Sake Bar

Tel.213.627.8166
808 W. 7th. St., Los Angeles, CA 90017
www.3rdgenerationusa.com



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



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

J-goods®

CONTENTS

April 2015 – May 2015
Vol. 65



J-goods® Magazine

April 2015 – May 2015
Vol. 65

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 Shihoko Oki

Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jeun Kim, Miho Suganuma

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi, Daisuke Sasada

Intern Haruka Hosomi, Moe Nakatsu
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

07 J-SPECIAL

日新月異的拉麵 麵碗中的小宇宙

一年一度的拉麵特集，讓您久等了。最近美國的拉麵跟日本當地的味道已經沒有差別，一些超人氣拉麵店在日本、亞洲和歐洲成功發展之後陸續登陸美國，有些拉麵店則是請到了日本赫赫有名的拉麵職人親自指導等等。

今年也帶著我們這本Ramen Matrix，跟各種拉麵相親看看吧。

29 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

26 J-CLASSIFIED

24 J-MANNERS

特別企劃

24 L'Armoire Des Reves

25 Maison Akira

24 Mr. Max Akimoto

27 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品 & 店家最新消息

22 J-PICK UP

本期精選美饌

22 Koshu

22 Shiki Beverly Hills

22 Sushi Bar Yoshida

23 Honda-Ya Industry

03 J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

12 J-SPECIAL RESTAURANTS

你喜歡什麼樣的拉麵呢？

03 3rd Generation Sake Bar 13 Ramen Maruya

15 Hakata Ikkousha 19 Santouka

14 Iccho 14 Shu-Chan Restaurant

18 Kai OO Ramen 21 Tokyo Shabu Shabu

12 Kanpai 14 Toraji Ramen

19 Kosuke 13 Tsurumaru Udon Honpo

12 Ramen Manichi

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5 Hakutsuru Sake

6 JFC International

3 Kikkoman

2 Sapporo Beer

20 Sun Noodle

16 Wismettac

16 Yamachan Ramen

RESTAURANT

31 5 Bobee

30 Ahgassi Gopchang

23 Gyutan Tsukasa

15 Hakata Ikkousha

2, 23 Honda-Ya

14 Iccho

18 Kai OO Ramen

12 Kanpai

22 Koshu

19 Kosuke

25 Maison Akira

31 Pho Ever

12 Ramen Manichi

13 Ramen Maruya

19 Santouka

22 Shiki Beverly Hills

14 Shu-Chan Restaurant

30 Sue's Kitchen

22 Sushi Bar Yoshida

31 Szechuan Impression

23 T.O.T

21 Tokyo Shabu Shabu

14 Toraji Ramen

13 Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY • HEALTH

24 Mr. Max Akimoto

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

28 Daiso

26 Jobot

24 L'Armoire Des Reves

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

喝吧！吃吧!! 日本酒 & 拉麵

吃拉麵的時候，你會喝什麼呢？

如果你也沒有什麼特別的理由，就是會來一杯啤酒的話，跟你說，該換成日本酒了。拉麵在日本已經普遍到有國民食品之稱，日本的酒跟拉麵當然也對味，用醬油和味噌這些日本傳統的調味料做出來的拉麵，搭配日本酒可說是完美無缺。

煎餃、春捲和叉燒等等，在拉麵店可以吃到的單品料理或小菜跟居酒屋的菜餚有點不一樣，不過這也是拉麵店吸引人的地方。不知道該選哪一種日本酒時，建議你先從「生貯藏酒」開始吧。Hakutsuru的「生貯藏酒Draft Sake」不但口感極佳而且具有清口效果，可以洗去口中的油膩讓下一口拉麵或小菜更美味；濁酒「小百合 Sayuri」能以她的柔和甘甜包住你的舌頭，很適合用來搭配味道濃厚的料理；風味深厚的「純米吟釀Junmai Ginjo」，無論作為餐前酒或餐中酒都非常迷人。

Hakutsuru的日本酒跟什麼料理都很合，最後不管你要來一碗豬骨拉麵還是醬油拉麵，白鶴都可以奉陪到底。

Ramen, a Japanese comfort food, goes very well with Japanese sake. Ramen is often seasoned with Japanese ingredients such as soy sauce or miso, which is why it complements sake. Hakutsuru's sake is a good match with any dish. Think about what you want to enjoy after sake. Do you want to have ramen with tonkotsu or soy sauce-based soup?



生貯藏酒 Draft Sake

一榨好就直接裝瓶，可以感受到一種剛從酒窖拿出來的新鮮風味。

Freshly squeezed sake which was immediately bottled. You can enjoy the fresh taste of sake.



小百合 Sayuri

柔柔嫩嫩的口感和酒米的溫柔甘甜，喜歡喝的女性朋友也不少。

With a full taste and sweetness from rice, Sayuri is popular among women.



純米吟釀 Junmai Ginjo

同時具有水果般的吟釀香和酒米的自然美味，面面俱到的好酒。

Junmai Ginjo is balanced with fruity aroma and umami from rice.



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

不使用任何人工保存劑

讓你的生意蒸蒸日上

極品拉麵！

MYOJO + RIKEN + JFC
= Best Quality Ramen

讓老顧客滿意又能夠讓新顧客
上門是每一位老闆的夢想，
現在有一種極品拉麵可以
幫你實現這個願望了。

麵條 & 醬料 = MYOJO



在日本無人不知無人不曉的
頂級麵食品牌

MYOJO（明星）是一家以製麵為主的日本食品廠商，招牌商品「噴吶樂」（charumera）系列泡麵在日本更是暢銷40年以上的長青樹，而支持這份人氣和信賴的就是麵條。一絲不苟的製麵技術讓明星的麵條柔韌有嚼勁，適合做成湯麵也是一大特徵，在美國MYOJO的生鮮麵條也是有口皆碑。

美味拉麵的另外一個重點就是醬料，風味十足的醬料可以讓湯頭更香醇可口，看看「中華三昧」和「一平」等系列產品在世界各地受歡迎的程度就知道MYOJO能夠風靡全球並不是沒有理由的。MYOJO的醬料追求的不只是美味，而是一種會讓人更感動的美味。

湯= RIKEN



以科學方式徹底分析美味

以無油沙拉醬等產品領先業界的RIKEN，擅長以各種資料來徹底分析會讓人覺得「美味」的味道。RIKEN的極品白湯和清湯，就是根據這些分析結果做出來的。他們100%使用可以熬出上等美味成份的豬大腹骨，成功地做出了品質和味道都非常穩定的鮮美高湯，有了這樣的高湯，你就不用花時間和勞力去購買處理生豬骨，烹調需要的空間、水電瓦斯和人事費用也都可以一併省下。既美味又節約，何樂而不為呢？



保十以在
證足難得
讓話題性
你的生意
加上海上
安心可靠
的美味，
兩家頂級
聯手合作
推出了極
拉麵。

詳情見此

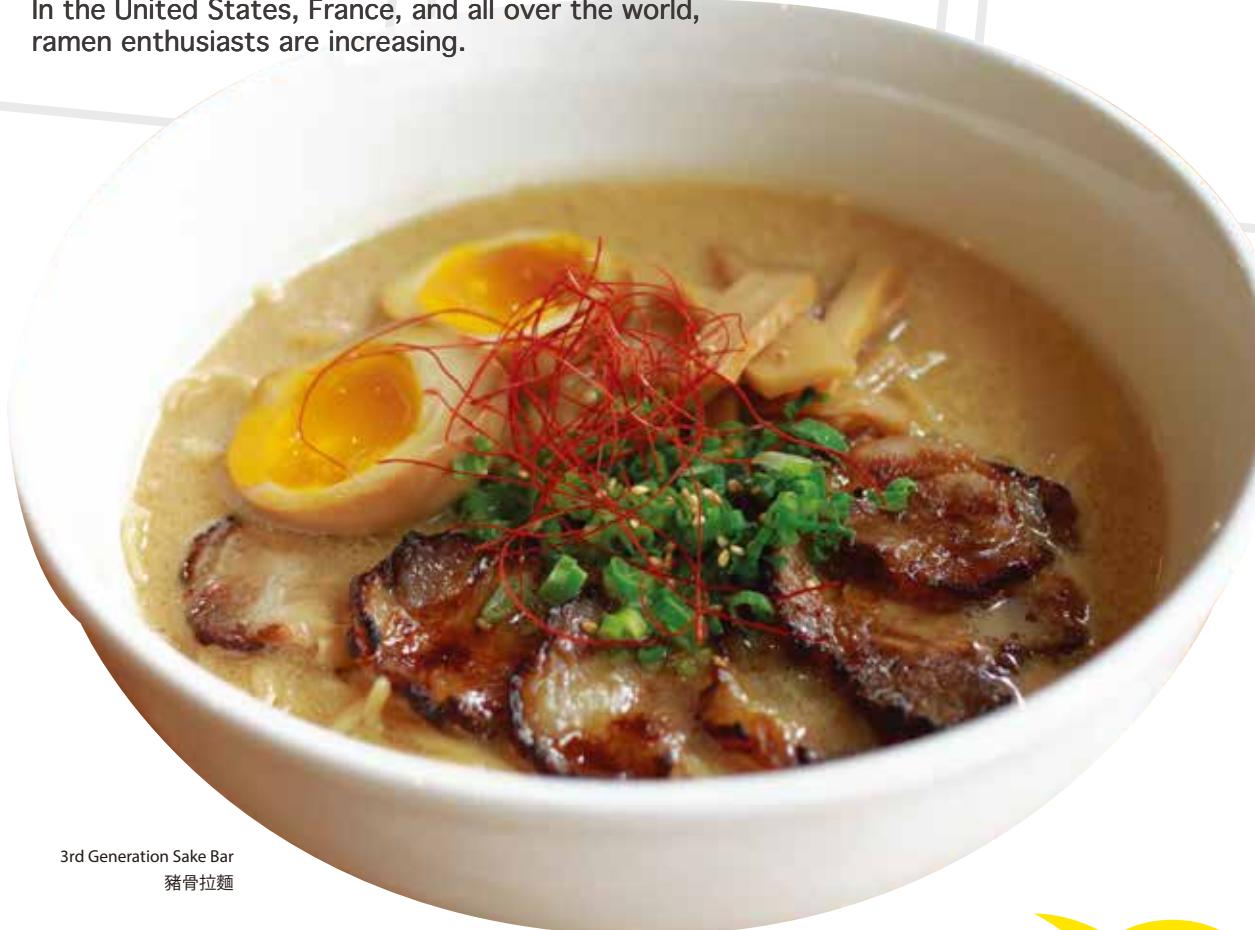
JFC INTERNATIONAL INC
JFC INTERNATIONAL INC
www.jfc.com

日新月異的拉麵 麵碗中的小宇宙

「拉麵是我的最愛！」無論在美國，在法國，還是在世界各地，喜歡拉麵的人真的是越來越多了。

拉麵究竟有什麼樣的秘密，可以讓這麼多人為之傾心呢？

In the United States, France, and all over the world, ramen enthusiasts are increasing.



3rd Generation Sake Bar
豬骨拉麵

拉麵的魅力在於那濃郁的香氣和令人上癮的味道；用各種蔬菜、肉類或魚貝熬出來的湯頭充滿了谷氨酸和次黃呤核酸等Umami成分。

在麵碗這個小宇宙當中，Umami的大爆炸是現在進行式。據說Umami會在舌頭上留下記憶，所以人們才會不知不覺地被這個記憶牽引著，不時就會想要去享受一下拉麵的味道。

而且，一碗拉麵裡面有麵條、有蔬菜（食物纖維和礦物質）、有蛋有肉（蛋白質），做為餐點不但也是營養均衡而且吃起來又方便，這也可以說是拉麵人見人愛的理由吧。

The attraction of ramen is the rich aroma and addictive taste. The soup is made from various vegetables, meat, and seafood to bring out Umami ingredients such as glutamin acid and inosinic acid. It seems like a big bang is occurring within the confines of a ramen bowl. The taste of umami is said to last on the tongue, so maybe this is why people want to eat ramen again and again.

希望這一期能夠幫你
找到意中的拉麵，
這樣我們就很開心了。

在日本，除了人氣的豬骨、
醬油和味噌以外，
各種新口味的湯頭和配料也
不斷地出現。

有些拉麵以出人意料的湯頭抓住了客人的胃，
有些拉麵則以超豪華的配料和視覺上的驚人效
果取勝，有些甚至已經慢慢地變成一種大家都
知道的拉麵了。

日本的拉麵已經進入了多樣化的時代。
為了追求美味而不斷進化的拉麵現在呈現著
什麼樣的面貌呢？跟我們一起去看看吧。



Ramen has been improving everyday. In Japan, there are not just tonkotsu, shoyu, and miso based soup but also new ramen with new and different soups and toppings. Unexpected combinations of soup will make new soups. Let's see current Japanese ramen with luxury toppings and visual impact.

拉麵的基本

拉麵的味道
取決於醬料
和高湯。



醬料

大致可分為醬油、味噌和鹽味



麵條

細麵、中麵、粗麵等



高湯

用雞骨、豬骨或蔬菜等材料去熬



配料

〔肉類〕五花叉燒肉、牛肉、肉燥等

〔魚貝類〕蛤蜊、蝦子、花枝等

〔蔬菜類〕豆芽菜、蔥、高麗菜（捲心菜）
紅蘿蔔、筍乾等



所以說

醬油醬料 + 豬骨湯

= 豬骨醬油

再放進麵條和配料的
話就是一碗香噴噴的
豬骨醬油拉麵了！



組合方式無限、口感風味無限，

拉麵的美味就像

宇宙那樣沒有邊界。

拉麵的日新月異





有目共睹的

看看有哪些
與眾不同的拉麵

咖哩拉麵

咖哩的芳香和拉麵的湯頭是非常精彩的搭配，芳醇的味道中帶著香辣的餘韻是它的魅力所在。

P14



濃湯拉麵

這是一個日本藝人想出來的點子，他在老家開始賣之後掀起了一股熱潮。因為裡面放了很多蔬菜，健康營養的概念很受女生歡迎。

P12



出乎意料的
配料陸續
登場

咦？我沒看錯吧？！

味道就是普通的醬油拉麵或味噌拉麵，不過看起來可一點都不普通！一整隻帝王蟹或龍蝦就直接放到拉麵上而且大到麵碗都放不進去，上桌時客人無不驚呼。有人在酸辣湯口味的拉麵中加了燴菜淋豆腐，日本甚至還有人把一整張的金箔搗碎之後灑到拉麵上來吃。除了這些之外，在日本的種子島還有人為了紀念探測衛星發射成功竟然想出了加了麵包的醬油拉麵，而且這個意想不到的組合還出乎意料的好吃而讓許多人津津樂道呢。

雞塊和麻婆豆腐已經不稀奇了，天婦羅、松阪牛肉等等，各種新奇的拉麵配料也正在陸陸續續地登場，這些日新月異的拉麵也不要錯過囉！

Unexpected ramen toppings are now available, such as a whole snow king crab or lobster, a sheet of gold leaf, or even bread!



蕃茄拉麵

在日本已經受歡迎到有專賣店了。香醇可口的湯頭留住了蕃茄本身的味道，每一根麵條也都纏住了這些甘甜和美味，絕妙的組合令人讚賞。

P14



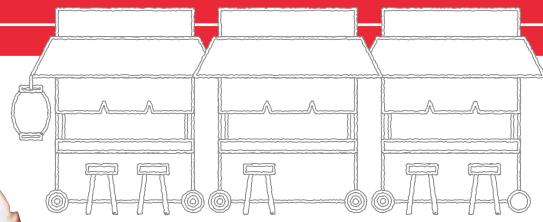
牛奶拉麵

把牛奶加到以醬油為底的湯頭裡，據說這樣可以讓醬油的味道更醇，喝起來也會更順口。有人說讚，也有人說沒辦法接受，眾人意見不一但話題性十足。

P21



There are several unique ramen in Japan. Curry ramen presents an amazing combination from the aroma of curry and ramen soup. You can enjoy the taste of tomato and rich soup with tomato ramen. Because tomato ramen has become such a popular ramen, there is now a tomato ramen specialty restaurant. Corn potage ramen was invented by a Japanese entertainer. Some people love the mild taste of corn potage ramen, which is a combination of soy sauce based soup and milk.



Tokyo Shabu Shabu
Cream Corn Shabu Shabu Ramen
⊕ P21

Hakata Ikkousha
Tonkotsu-Premium Topping
⊕ P15

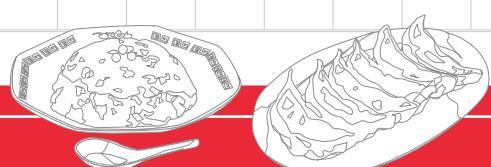


濃厚

Rich



Kanpai
Gravy Ramen
⊕ P12



LA RAMEN MATRIX

J-goods Staff's Choice

Ramen Manichi
Special Tonkotsu

⊕ P12

Kosuke
Spicy Pop Corn
Chiken Ramen

⊕ P19

Santouka
Tonkotsu Shio

⊕ P19

Kai OO
Ramen Dipper

⊕ P18

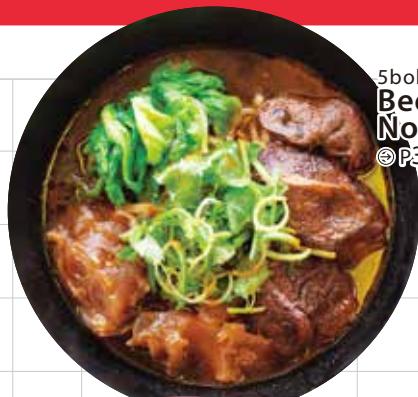
Shu-Chan
Miso Ramen

⊕ P14

Honda-Ya
Nanban Rame

⊕ P2

肉
Meat



Sbobee
Beef Stew
Noodle

⊕ P31



Tsurumaru Udon
Chashu Udon



Kai OO
Kai OO Original

⊕ P18



Kosuke
Kuro Ramen

⊕ P19

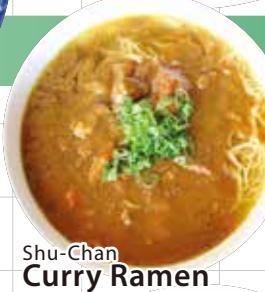
Santouka
Cold Ramen Noodles

⊕ P19

爽口
Light

Sbobee
Beef Bouillon
Noodle

⊕ P31



Shu-Chan
Curry Ramen

⊕ P14



Shu-Chan
Shoyu Ramen

⊕ P14



Icho
Tomato Ramen

⊕ P14

野菜
Vegetable

Vegetable

你喜歡什麼樣的拉麵呢？

拉麵真的很難介紹。別人認為好吃的拉麵，對自己來說卻是普普通通；相反的，自己覺得這是全宇宙最好吃的拉麵，介紹給別人之後對方卻覺得還好。這次我們也去採訪了很多家拉麵店，其中有不少拉麵店在美食網站上雖然評價很普通，但實際吃過之後卻讓我們驚為天人：「怎麼這麼好吃？！」

也許，拉麵不應該用好不好吃來評判，應該用喜不喜歡來表達才對吧。

所以呢，這次我們介紹的拉麵店全部都是小編們「喜歡」的。你「喜歡」的拉麵店在哪裡，就要靠你用自己的舌頭去找了。希望這一期能夠幫你找到意中的拉麵，這樣我們就很高興了。

Often times, the ramen that we recommend to others may not necessarily be enjoyed by them. Maybe we should describe ramen as ramen that we liked or did not like instead of delicious or not delicious. In this volume, we would like to introduce you to ramen restaurants that we "like." We will be very happy if this volume becomes a useful handbook to help you find your favorite ramen restaurants.



僅此一家、別無分號
GRAVY RAMEN

◎濃湯拉麵
1 在這裡叫做Gravy Ramen，非常受歡迎哦！
Kanpai - 乾杯 - Japanese Sushi bar & Grill [LOS ANGELES]

Kanpai這家壽司店受歡迎的不只是日本直送的和牛、高級海鮮和珍貴的日本酒，拉麵也是有口皆碑。貨真價實的美味，就在Kanpai。

(Gravy Ramen) 蔬菜濃湯的甘甜和豬骨湯的香醇合而為一，吃起來就好像培根蛋麵那樣口齒留香，叫人吃了還想再吃。晚上10點以後才提供，數量有限，有機會的話千萬不要錯過。

(Spicy Miso Ramen) 湯頭香醇濃郁，叉燒肉又厚又嫩，焦蒜調味油和芝麻的香氣讓味道更有深度。吃完壽司後用這碗拉麵來暖暖胃吧。

Potage ramen is a popular ramen in Japan. Kanpai is the only restaurant in Los Angeles where you can enjoy potage ramen. The mild yet rich taste is similar to carbonara and is utterly unforgettable.

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



隨著這碗拉麵來的人
越來越多



湯好喝到一滴不剩
MANICI SPECIAL
TONKOTSU

◎終極豬骨湯
2 只有UMAMI的美味
Ramen Manichi - 滿 - [LOS ANGELES]

Manichi來自豬骨拉麵的家鄉——日本九州福岡縣久留米市，在LA一開張就蔚為眾人話題。

(Manichi Special Tonkotsu) 特製香辣味噌、焦蒜調味油和湯頭的組合絕妙無比，只要舀起湯來喝一口，你就會明白「UMAMI」這個字的意思了。UMAMI是一種深沉的鮮味，跟鹹、甜、酸、苦這些味道都不一樣，你要用整個舌頭去好好地感受。

(Negi Gyoza) 這盤灑滿蔥花的煎餃是Manichi的獨創菜色。不愧是在日本美食節目中榮獲第一名的煎餃，味道果然名不虛傳。

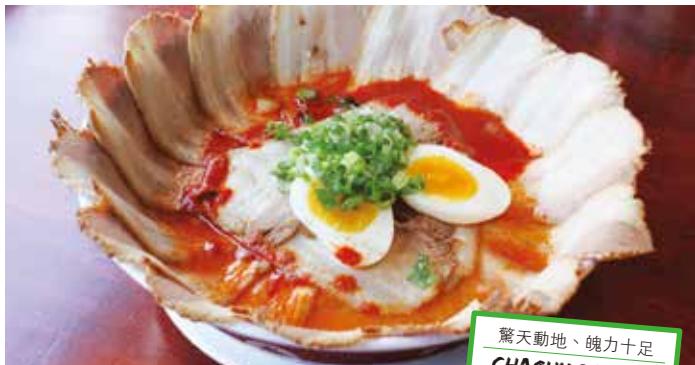
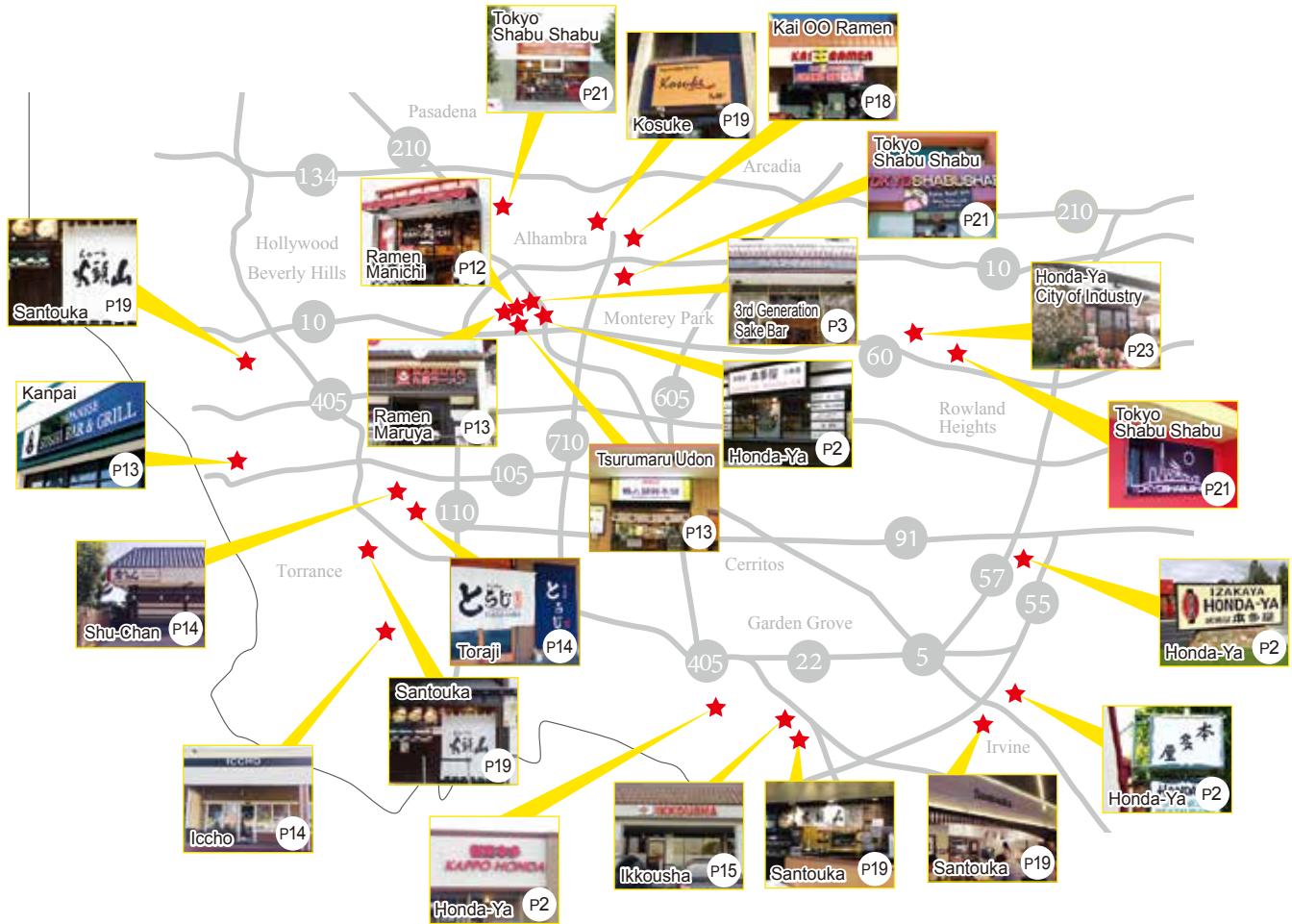
日本第一的
煎餃

When Manichi first opened, it grew popularity as a fantastic new ramen restaurant. This ramen restaurant is originally from the city of Kurume, Fukuoka Prefecture, the home of tonkotsu soup.

Tel: 213.613.9888
321 1/4 E. 1st St.
Los Angeles, CA 90012
Open 7days



NEGI GYOZA



驚天動地、魄力十足
CHASHU RAMEN

◎用最新製麵機做出來的獨家麵條 麵好吃、湯好喝！ Ramen Maruya - 丸屋 - [LOS ANGELES]

這家拉麵店是一個喜歡吃拉麵的行家介紹給我們的。豬骨湯是用壓碎的頭骨和背骨花12個小時以上熬出來的，風味濃厚到好像湯裡面加了蛋黃一樣。

(Chashu Ramen) 要不要算算看有幾片叉燒？很多人吃不完還帶回家哩。鮮嫩美味的上等叉燒肉下面就是剛才說的豬骨湯和自製獨家麵條，把特製辣醬拌進去吃真的太棒了！就看你胃夠不夠大囉。

(Tsuke Men) 味道完全不輸某家名店，湯汁裡面凝聚了魚貝類的鮮美，上面還撒了風味十足的鰹魚粉，沾特製的獨家麵條來吃真是一大享受。

Ramen enthusiasts call Ramen Maruya the best ramen restaurant. Their tonkotsu soup is made from pork bones from the head and back, is very rich, and is cooked over twelve hours.

Tel: 213.613.9988
104 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
ramenmaruya.com
Open 7days



湯汁
太完美了

TSUKE MEN



美味厚切叉燒
CHASHU UDON \$7

◎拉麵經典配料 4 叉燒肉與烏龍麵的邂逅 Tsurumaru Udon - 鶴丸餽飪本舗 - [LITTLE TOKYO]

嚼勁十足的麵條、風味道地的鰹魚高湯，正宗日本烏龍麵一碗只要\$4起！營養美味價格實惠，讓大家都吃得津津有味。

(Chashu Udon) 你看！這兩塊大叉燒幾乎可以把整碗麵蓋住了。鰹魚高湯香醇可口、厚切叉燒鮮嫩美味，搭配又粗又Q的烏龍麵還真對味哩！

(Karaage Bowl, Chashu Bowl) 雞塊蓋飯在滿滿的雞塊上面加了特製美奶滋、海苔和蔥花，叉燒蓋飯的香辣照燒醬令人回味無窮。

There is enough chashu to almost cover the surface of the bowl. Chashu not only goes well with ramen, but also with the thickness and chewiness of udon and its soup as well.

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



◎便宜好吃超人氣

居酒屋

5 才做得出來的拉麵

Iccho - 一丁 - [TORRANCE]

「拉麵跟義大利麵同樣都是麵，這樣想的話就可以做出很多種拉麵了。」Tomo大廚如是說道。因為他對各種食材瞭若指掌，無論拉麵、蕎麥麵還是哪一種類型的麵條，到了他手上全部都可以變成一道又一道的美食。他說：「因為我們是一家居酒屋嘛，想做什麼就可以做什麼。」原來如此。充滿好奇心和探究精神的居酒屋Iccho總是有一些新的菜色和口味，每天來吃也不膩呢！

(Yaki Tonkotsu Ramen) 先把豬骨湯煮滾，再把麵條放進去炒到湯快要沒了的程度，又香又濃的味道和口感真是棒極了。這種麵只有在豬骨拉麵的家鄉博多才吃得到，在YouTube和Wikipedia也非常有名，不過現在到Iccho就可以吃得到囉！

(Tomato Ramen) 這就是在日本大受歡迎的蕃茄拉麵，雞湯加蕃茄的美味真的柔軟順口，很適合在酒後來一碗。

(Spicy Beef Cheese Ramen) 牛筋和乳酪都來自牛，自然沒有不對味的道理，跟拉麵組合在一起的點子更是令人佩服！

※特別拉麵晚上才有



Tel: 310.325.7273
25310 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505
Open 7days

Unique ramen made by Izakaya.
Yaki Tonkotsu is made by reducing tonkotsu soup, adding ramen noodles, and stirring it until the soup is gone. You can also enjoy tomato ramen and ramen with cheese which are both popular in Japan.



在日本蔚為話題
CURRY RAMEN

6 不光只有拉麵，小菜也非常豐富

Shu-Chan Restaurant - 秀ちゃん - [GARDENA]

很多人都是因為喜歡Shu Chan這個人來的，烤雞串、烤豬串、燉大腸、火腿排等等，你有什麼想吃的東西他都會做給你，感覺就好像HERO裡面那個酒保一樣呢。

(Curry Ramen) 據說以前有客人看到店員吃這個，跟老闆說我也想要吃，結果真的就這樣上了菜單。家庭風味的咖哩和清爽的特製鹽味湯頭非常對味。

(Shoyu Ramen) 沒錯！這就是小編在東京吃的醬油拉麵！用來熬湯的都是精選的上等材料，用小火一邊慢慢煮一邊撈掉油脂，難怪湯頭會這麼有透明感。

You can enjoy curry ramen, currently a hot topic of conversation, at this restaurant. At Shu-chan, you can enjoy clear soup with less oil with your curry ramen.

Tel: 310.719.7102
15915 Western Ave.
Gardena, CA 90247
Closed Monday



清澄爽口



鮮辣香醇
SPICY TONKOTSU

7 吃過一次的人還會帶朋友來吃

Toraji Ramen - とらじ - [GARDENA]

「我覺得Toraji真的很好吃耶！」最近不少日本人聊到拉麵店時都會這樣說，因為他們的湯頭是花14個小時以上熬出來的，這份熱情跟味道讓好多拉麵迷都深深感動。居酒屋料理也非常豐富，不是只有拉麵好吃哦。

(Spicy Tonkotsu) 採訪小組鄭重推薦！辣油為香醇的湯頭增添了難以抗拒的風味，細細的麵條交織住美味的麵湯，吃起來真是一大享受。

(Shoyu Ramen) 配料還可以自由加點，比比看誰配出來的拉麵最好吃也很有意思呢。

以雞湯為底的
清湯拉麵

Recently, local Japanese people have been saying that the food at Toraji is delicious. Not only is ramen offered, but they also have izakaya dishes such as shu mai and edamame.

Tel: 310.324.3367
1630 W. Redondo Beach Blvd. #9
Gardena, CA 90247
Open 7days



SPICY SHOUYU

8 正宗博多豚骨拉麵 終於來了！

由拉麵界之龍——吉村幸助領軍的Ikkousha，
不但已經在日本和亞洲各開了10家和13家店，
也成功地進軍了澳洲。

Ikkousha最堅持的就是日本原味，負責做拉麵的師傅一定要日本人，味道也一定要跟日本博多當地一模一樣。他們不但囊括了眾多拉麵排行榜的冠軍，在台灣的新竹、竹北和大陸的廣州、北京等地都有店面，相信已經有人吃過了吧。Ikkousha在廣州不但超越了某家知名的豚骨拉麵店，人氣度和營業額在當地也都拿下了第一。

好吃的理由
**TONKOTSU STANDARD
PREMIUM TOPPING**

用豬大骨細熬慢燉出來的湯頭充滿了豬骨的鮮美與甘甜，水和油的絕妙比例造就了奶油般的香醇濃厚口感。醬料以三種福岡當地的醬油和海鮮調製而成。麵條則是完全自家生產，他們在自己的製麵工廠內以獨自的調配方式讓每一根麵條吃起來都可以感受到小麥的甘甜。

湯頭、麵條、醬料、叉燒，Ikkousha把這四大天王組合得天衣無縫，薄切叉燒不會妨礙到湯頭的味道，麵條跟湯頭又搭配得您儂我儂。整碗吃起來很濃厚，吃完之後的餘味卻清爽而不油膩，眾小編都覺得這家店真的是名不虛傳。

跟中式炒飯有點不一樣，在有層次的味道當中還帶著一絲甘甜，飯粒也炒得相當均勻而不會黏答答的，跟日本拉麵店的炒飯一模一樣！

黃金炒飯
**GOLDEN
FRIED RICE**



「總店設在博多的豚骨拉麵店當中，我們是第一家在LA開店的。在LA能夠吃到正宗豚骨拉麵的只有這裡。」

BY 吉村老闆



特製炸雞塊
**SPECIAL FRIED
CHICKEN**



一口餃子
**HAKATA SPECIALTY
HITOKUCHI GYOZA**

煎得香香脆脆的餃子皮裡面包著充滿肉汁的內餡，一口大小吃起來剛剛好。

◎吉村幸助親自率領
Hakata Ikkousha

博多—幸舍 [COSTA MESA]

Tel: 714.540.2066 / 3033 Bristol St., Costa Mesa, CA 92626
www.ikkousha.com / Open 7days
hakataikkousha.usa

Ikkousha, led by Mr. Kosuke Yoshimura, the "Dragon" of the ramen world, has 10 branches in Japan, 13 branches in Asia, and started opening branches in Australia. Mr. Yoshimura said that Ikkousha is the first Tonkotsu Ramen restaurant whose main branch is in Hakata, Japan, the home of Tonkotsu Ramen, to open a branch in Los Angeles where you can enjoy authentic Tonkotsu Ramen.



Wismettac featuring YAMACHAN RAMEN

讓 您 開 的 店 高 朋 滿 座



Nippon Trends Food Service Inc.
Tel: 408-214-0511
631 Giguere Court A-1, San Jose, CA 95133
www.yamachanramen.com

WISMETTAC ASIAN FOODS
(formerly NISHIMOTO TRADING CO., LTD.)



Distributed by
Wismettac Asian Food USA
wismettacusa.com

扶搖直上的拉麵人氣

最近據說菜單裡有拉麵跟沒有拉麵的店，生意就是不一樣。拉麵已經不是一種暫時性的熱潮，而是一個巨大的商機了！



Shoyu Ramen

「我也想在自己的店裡賣拉麵！」「我想再多賣幾種拉麵！」如果您也這麼想的話，找 YAMACHAN RAMEN 就對了。

他們的麵條種類多達150種以上，每一種都是用日本製造的最新設備以及精選的上等麵粉與材料製成，單日出貨量高達25000份以上，北加州No.1的市占率就是品質的最佳證明。

麵條會隨著時間熟成，味道也會跟著變化，不過 YAMACHAN RAMEN 會在最好的時機把狀態最好的麵條送到府上，而且他們也接受客戶訂做，您的細微要求他們都樂意配合。總而言之，您想要做的拉麵，YAMACHAN RAMEN 都會全心全意地幫您完成。

湯頭除了大受歡迎的豬骨之外，醬油、味噌、鹽味等各種口味豐富齊全，您在店裡不用費時費力去熬湯，連人事成本也可以省下來呢。

好好抓住這個機會吧。在菜單上加個「拉麵」，您開的店一定也能夠高朋滿座、生意興隆！現在就到 RamenDistributor.com 看看，找 YAMACHAN RAMEN 商量商量吧。

YAMACHAN RAMEN has over 150 different kinds of noodles. They use carefully selected flour and ingredients to make noodles. Over 25,000 noodles per day are made by using the newest machine in Japan. You can ask for customized orders with your specific needs.

YAMACHAN RAMEN也有種類豐富的家用產品。

先在家裡吃吃看，實際體會一下它的道地美味。



NOUKOU SHOYU



SHOYU



MISO



NO MSG SHOYU



FRESH NOODLES ONLY



NOUKOU TONKOTSU SHOYU



NOUKOU MISO



TONKOTSU



SHIO



SARAUDON SAUCE

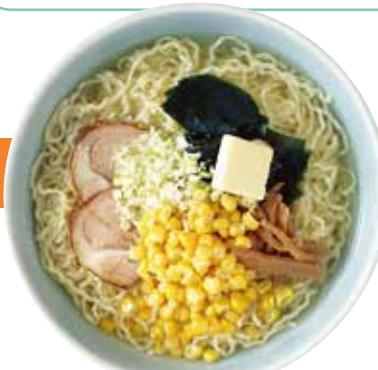


NO MSG COLD NOODLE DRESSING

Rich Flavor Series

Mild Series

No MSG Added Series



INFORMATION-RICH

RamenDistributor.com

這裡有YAMACHAN RAMEN的相關資訊，賣拉麵要準備哪些東西等等也介紹得非常詳盡

Shio Butter Corn Ramen



BAMBOO
SHOOTS



RAMEN
SEAWEED

9大快朵頤 清爽可口的雞白湯拉麵

這碗拉麵的雞白湯是用上等雞骨雞肉花六個小時熬出來的，喝起來香濃又不失清爽。這種爽口的味道也正是雞白湯最大的魅力，與豬骨湯截然不同。

醬料是Nishimura老闆親手做的，對材料和過程都非常講究，為了讓加了大量芝麻醬的醬料美味能發揮到極限，Nishimura老闆日以繼夜不斷地研究改良，最後得到的答案就是剛才提到的雞白湯。

想要了解NISHIMURA老闆精心熬製的湯頭、醬料和材料的完美組合，點這一碗就對了！

渾身解數的一碗

KAI OO
ORIGINAL RAMEN

先舀點湯喝一口，相信你也會對它的爽口感到震驚吧。吃慣豬骨拉麵的人可能會覺得味道有點薄，但話可不要說得太早哦。

接下來請你把上面的韭菜泡菜、肉燥和玉米拌一拌，然後再大口大口地吃吃看它的麵。麵湯的清爽、韭菜泡菜的香辣、肉燥的滋味、玉米的甘甜，這四大要素在口中合而為一，吃起來真的會叫人欲罷不能。因為辣味的關係，吃著吃著身子也會不知不覺地暖和起來而感到精力充沛呢。

沾料是用老闆拿手的醬料加上甜麵醬做出來的，味道不但有層次而且帶著甜味，麵條也是特別訂做的粗麵條，沾著吃真是過癮極了！口感十足的厚切叉燒肉和筍乾也是非常經典的陪襯，搭配香香辣辣的沾料實在是完美無缺。

香醇美味的沾料
RAMEN DIPPER
(TSUKEMEN)



The white-colored chicken soup has been prepared by cooking high quality chicken for over 6 hours. The light and simple flavor of this soup is very different from that of tonkotsu soup. If you would like the owner's recommendation, Kai OO original ramen is the one you should choose. Kai OO original ramen combines a light soup, spiciness from chive kimchi, the richness of ground meat, and sweetness from corn, and will energize you while you are eating it.

◎2015年2月1日OPEN
KAI OO RAMEN

海王拉麵 [ALHAMBRA]

Lunch Special !! Mon~Fri Open-3pm
點拉麵再加99¢
就可以吃到小盤炒飯和煎餃！

豬骨拉麵、香辣豬骨拉麵和中華涼麵也登場了

Tel: 626.940.5541
1261 E. Valley Blvd.
Alhambra, CA 91801
Open 7days

inside 小吃街





◎座無虛席的拉麵店
10份量滿點、快樂滿點
Kosuke [ALHAMBRA]

竟然真的有人把炸雞塊放到拉麵上了！在美國也有如此豪邁又別有風趣的拉麵店呢。

(Spicy Pop Corn Chicken Ramen) 看到了沒？滿滿一碗都是外皮香酥肉汁豐盛的雞塊，特製豬骨湯頭調和了三種辣椒，受歡迎的程度已經直逼黑拉麵了。

(Kuro Ramen) 吃過的人都說這碗黑拉麵排隊也值得。香醇濃厚的湯頭是用豬骨和多種食材熬出來的，搭配特製黑油更是經典之作。

Karaage Ramen, a popular Japanese ramen, is called Spicy Pop Corn Chicken Ramen here. It goes well with original tonkotsu soup mixed with three different kinds of red pepper.

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



炸雞塊上了
SPICY POP CORN
CHICKEN RAMEN

From Publisher

10年前と比べ、ここLAのラーメン事情は激変した。日本全国の有名店や人気店が多数進出し、LAはさながらラーメン博物館だ。日本と変わらぬ味にこだわり、材料、スープ、水、小麦粉の配合を工夫する。個人でこだわったラーメンを作る“ラーメン職人の店”も増えた。独自のスープに合うのはやっぱり独自の麺とばかりに、製麺機を設置する店も出てきた。

ラーメンブームにあやかり、中華や韓国、ベトナムの麺料理も注目されている。中華の牛肉麺、韓国の冷麺やカルグクス(うどん)、ベトナムのフォー、どれも美味しい。

が、しかし、すごく美味しい時と、あれ、今日は麺が茹すぎとか、スープが薄いとか、味にばらつきがあるのに気付いた。もっとも、そのばらつきを全く気にしない料理人と、気にする風もない客。

一方の日本食、いつでも同じ味にするために、天候、湿度、素材の変化をも受け入れ、それでも同じ味になるよう工夫研究を重ねる。

ラーメン取材を通して感じた日本人気質。こんなに違いがあるんだ、と改めて感心して感動した。

土橋 八惠



清爽可口的涼麵 夏日消暑的最佳良伴

Cold Ramen Noodles



份量滿點組合
涼麵+迷你蓋飯 附滷蛋



◎蕃花蓋飯

◎鮭魚親子蓋飯

◎叉燒蓋飯

Inside
Mitsuya
Marketplace

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

也有小碗的
Small size available



對拉麵絕不妥協



Sun Noodle 以日本的製麵技術和製法，每天在 Los Angeles、Hawaii 和 New Jersey 為店家提供最高品質的新鮮麵條，不含保存劑與合成色素讓大家都可以用得安心、吃得安心。Sun Noodle 不只是在美國，在加拿大、歐洲及中南美各地也都有忠實顧客。

對拉麵絕不妥協，這就是 Sun Noodle。

Sun Noodle 也提供家庭用的道地拉麵。

做法很簡單。

1. 用大鍋子煮沸 7CUPS 以上的開水，放進麵條後一邊攪拌一邊煮，煮麵的時間請配合包裝上標示的Cooking Time。
2. 將包裝裡面的湯汁倒進大碗中，加1.5Cup(300ml)的開水進去做成麵湯。
3. 將煮好的麵條充分甩掉水分之後放進麵湯中，最後再放上喜歡的配料即可。

歡迎到日系或亞洲超市選購。



醬油

味噌



豬骨

擔擔麵



NOODLE BRAND

Sun Noodle California
1505 West Mahalo Place
Rancho Dominguez, CA 90220
TEL: 310-764-0100
www.sunnoodle.com / info@sunnoodle.com

歡迎到日系或亞洲超市選購。

我們提供高品質的拉麵麵條、Soup Stock 和 Soup Base，也很樂意協助您做出好吃的拉麵，歡迎您隨時與我們聯絡。

TOKYOSHABUSHABU

我們賣的是品質 WE SELL QUALITY

吃到最後的涮涮鍋還可以做成拉麵！
充滿了上等牛肉和蔬菜美味的湯頭
搭配拉麵真的太完美了。

● 涮涮鍋
有20種以上的湯頭和豐富的火鍋料可以讓您選擇

● 肉類都在店內現點現切
保證新鮮

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

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

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

SRF 柜
CERTIFIED ANGUS BEEF

Happy Hour (Everyday)
5:30pm – 6pm Mon.-Fri.
3pm – 6pm Sat. & Sun.
& After 9pm

Kobe Beef Shabu Shabu \$10
Banana Tempura w/ Ice Cream \$2
Beer \$1 and More!

Map and photos of the three locations.

From Staff

花粉症なので、ここ数年、春になると苦労している。あたたかくに誘われて、うつかり無防備に外へでると、くしゃみの発作におそれてしまうのだ。だからといって薬を飲むと、今度は眠くてたまらない。なので、いつもは嫌いな雨の日が、この季節だけはなんとなくうれしい。だって花粉がとばないから(笑)

中田 よう子

因為我有花粉症，這幾年每到春天總是為花粉所苦。天氣暖和的時候，要是鬆了防備拿下口罩來享受這份和煦，馬上會就被一串串的噴嚏侵襲。雖然有藥可吃，但吃了就會昏昏欲睡。所以，平常我很討厭下雨，唯有這個季節的下雨天會讓我覺得很開心，因為花粉飛不起來(笑)。

Yoko Nakada

息子が入っている少年野球チームのパパコーチをしている。うちのチーム(3年生)は弱くてなかなか勝てない。監督がボツリと言った。「今の子どもは野球知らないからな。ルールの勉強になるから野球のゲームぐらいしてほしいな、妖怪ウォッちじゃなくて」と。隣にいる妻に僕はにやりと笑った。その夜、堂々と押入れの奥からゲームキューブ(懐かしい)と野球ゲーム(全盛期の松坂と上原がいて懐かしい)のソフトを出して、息子と超～盛り上がりながら対戦した。「野球の勉強だからね」。ゲーム嫌いな妻は何も言えなくなった。わははは～！

Shujong Huang

我現在在兒子加入的少棒隊當爸爸教練。我們這支球隊(三年

級)很弱，老是贏不了。有一天總教練嘆氣說：「現在的小孩對棒球一點概念都沒有，打電動的時候玩一下棒球的話至少還可以把規則記起來，每個人都在玩妖怪手錶嘛。」聽到這番話，我得意地對站在旁邊的老婆笑了。那天晚上，我把收在櫥櫃深處的GAMECUBE(好懷念)和棒球遊戲(有全盛時期的松坂和上原，好懷念)拿出來跟兒子痛痛快快地打了一場。「我們是在學習棒球哦」。討厭電動玩具的老婆也啞口無言了。哇哈哈哈～！

黃世忠

スマートフォンを解約して約半年。
スマートフォンを持つていてると、ゆっくり考えること

をしないからである。自分で考えないでどんどんスマートフォンに

聞いているうちに、私はノンスマートな人間になっていく。すぐ検索して、いつでもどこでもほしい情報を探し手に入れるのはとても便利だったが、私は便利さを諦め、もっと考える、もっと悩むことを選んだ。今のところ困ることなし。

Kim Jieun

把智慧型手機解約已經過了半年。因為有智慧型手機的話，我自己就不會好好去思考，無論什麼事情連想都不想就去問手機，結果只是讓我自己慢慢變成一個沒有智慧的人。想要的資訊只要搜尋一下隨時隨地都可以入手固然很方便，但我決定選擇放棄這樣的方便，讓自己花更多時間去思考、去煩惱。目前還沒有什麼不便之處。

金智恩



當季美味、盡情品味

與四季分明的日本相較之下，LA就是少了那麼一點季節感。不過在和食的世界中，你還是有機會可以遇到師傅們從世界各地找來的美味食材。

春天的美味鮮魚和蔬菜，在師傅的細膩巧手之下變成了一道道色香味俱全的美食。一年當中就屬現在最好吃的各種應時佳餚，千萬不要錯過。

Compared to Japan, the four seasons are not so distinct here in Los Angeles. However, in Japanese cuisine, you can enjoy delicious seasonal ingredients that chefs order from all over the world. Enjoy delicious dishes using fish and vegetables that are only available during the spring. Enjoy foods that taste best during this time of year.



Beverly Hills | -四季- Shiki

四季是一家可以品嚐到最高級正宗日本和牛的創作和食餐廳，Beverly Hills的名流人士也是這裡的常客。日本和美國的媒體都對四季的高品質與豪華美味讚譽有加，日本的政治家也會到這裡來用餐。

日本和牛生肉片加松露

和牛生肉片是可遇不可求的，能夠吃到的地方還真不多。入口即化的鮮嫩口感以及宛如牛奶奶般的濃厚餘味，實在是如夢似幻。

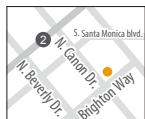
日本和牛壽司

實實在在的口感加上香醇豐腴的和牛美味，配上好吃的壽司飯真是絕妙無比。



(燉煮長鰭鮪魚)
日式高湯的美味令人垂涎

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

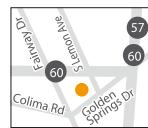


Wagyu sashimi melts in your mouth with the dreamy after taste of rich milk. You can also enjoy tasty nigiri with wagyu imported from Japan.



Hajime老闆是一位帶領未來和食界發展的人物

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



Diamond Bar | -甲州-

Koshu

年紀輕輕的Hajime老闆不但講究食材鮮度，對創作和食也很擅長。甲州這家店充滿了熱忱與活力，慕名而來的客人跟熟面孔總是絡繹不絕。

青魚壽司+蔬菜壽司

竹筍魚、窩斑鯈幼魚、青花魚等青魚，新不新鮮一吃就知道，肉質肥嫩又能口齒留香的話就證明它是新鮮的。甲州自創的蔬菜壽司也是其他地方嚐不到的美味。

Hamachi Carpaccio

用肥嫩鮮美的幼鯽魚包住墨西哥脆椒、特製莎莎醬和酥炸洋蔥，然後再一口送進嘴裡，跟啤酒非常對味。

The young owner, Hajime, is very particular about the fresh ingredients used to prepare the delicious fusion dishes at his restaurant. This time of year, try the blueback fish and vegetable nigiri sushi.



San Marino | -吉田壽司- Sushi Bar Yoshida

他們一大早就會到魚市場親自挑選最好的漁獲，在San Marino這個高級住宅區，由日本師傅掌廚的壽司店也只有 Sushi Bar Yoshida。各種美味鮮魚加上日本酒和燒酒，精緻細膩的日本道地風味等您來品嚐。

竹筍魚義式生魚片

天然竹筍魚肉質緊緻、口感十足，越嚼越可以感受到豐腴的魚脂和鮮美，搭配用橄欖油和生薑醬油調製出來的醬汁堪稱天作之合。

烤魷魚

超人氣的下酒好菜，把肥嫩鮮美的整隻魷魚烤得香噴噴的，配日本酒或啤酒都非常對味。

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



The meat of natural horse mackerel is firmer than those that are farm-raised. The more you chew the natural horse mackerel, the more flavor and umami comes from the meat. The grilled whole squid is also a popular dish.

VOL.14

HONDA-YA 菜單介紹

照片與實際盛盤方式可能會有出入。

Industry店特製！春季新菜色登場

Otaki這位知名的大廚在日本也有法國料理的經驗，所以本多屋的菜餚不但便宜又好吃，還多了一些新穎和其他居酒屋沒有的美味。

The main chef, Mr. Otaki, has experience working at French restaurants in Japan. This is why you can find tasty izakaya dishes with a new twist at reasonable prices here.



Industry店おすすめ

薄烤和州牛 義式生牛肉片

Kobe Style Beef Tataki Carpaccio \$7.80

肥肉恰到好處、口感鮮嫩十足，用這樣的上等和州牛肉薄烤出來的生肉片，配上義大利香醋和兩種特製醬料後真是無懈可擊。和啤酒或葡萄酒一起享用都非常合適。

Industry嫩煎鮭魚

Sauteed Salmon Industry special

\$6.80

在居酒屋能夠吃到一盤如此優雅的菜餚不是很愜意嗎？特製醬料的味道完全抓住了鮭魚本身的甘甜，配上香橙白蘿蔔泥更是十全十美。



奶油醬油炒魷魚腳

Crazy Squid Butter

\$4.50

每一根魷魚腳都充滿了奶油醬油的風味，太好吃了！再來一杯啤酒吧。



叉燒雞肉

Chicken Chashu

\$4.80

用特製醬料醃過一天一夜後再生煎，而且還加了一點點蜂蜜去調味呢！

It tastes good.



三昧毛豆

3 kinds Edamame

\$3.50

用大蒜醬油、義式香蒜辣椒和甜辣醬拌出來的三種毛豆，能夠想出這種組合的Otaki大廚真是太厲害了！



泡菜蒸蛤蜊

Steamed Clams Kimchi

\$6.95

酸酸辣辣的泡菜和鮮美多汁的蛤蜊決定要交往了！用日本酒幫他們加油吧。大廚真是太厲害了！



Izakaya HONDA-YA

City of Industry

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

T.O.T
TEISYOKUYA OF TOKYO

好吃
便宜
菜色豐富
份量十足
從中午一直開到晚上

在小東京，要去就去 T.O.T

www.littletokyorestaurant.com

Spicy Chicken Combo Ramen (Tonkotsu)

Unagi Don Combo Udon

Wafu Ramen

24種以上的蓋飯、午間套餐、麵飯組合餐、咖哩、烤物、炸物壽司、小菜、啤酒、日本酒、葡萄酒、清涼飲料、甜點

晚上點些小菜來小酌一杯吧

T.O.T Restaurant
Tel: 213.680.0344
345 E. 2nd St.
Los Angeles, CA 90012
*Japanese Village Plaza parking 2H Free with store validation

• Open Hours
11:30 am - 10:30 pm

• Open 7 days
LUNCH & DINNER

Japanese Village Plaza
101 N. Alameda St.
Bristol St.
Paularino Ave.
55 N. Alameda St.

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.

Gyutan Tsukasa

無極品牛舌

用橡木炭燒出來的牛舌，
口感柔嫩、風味實在。

GYUTAN TSUKASA tel: 714-434-1023
665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626
Inside of Mitsuwa Marketplace | Open 7days



從日本來的大學女生，Haruka 和 Moe



為了成為一位窈窕淑女 接受了最高境界的禮儀講習！



感謝 Pasadena 的 French Japanese Restaurant Maison Akira 主廚 Akira 先生
以及 Tina Modeling 的 Tina 老師全面協助。



我很喜歡美食，以前從媽媽那裡聽過一些法國料理的用餐禮儀，不過正式體驗還是第一次！



Haruka
Kansai Gakuin University,
Business and Commerce Major

我在大學專攻日本酒、葡萄酒和味噌等釀造食品的製造方法，這次禮儀講習的內容對我來說都是第一次，所以我滿緊張的。



Moe
Tokyo University of Agriculture,
Oenology Major



去美輪美奐的高級餐廳時要先盛裝打扮

牛仔褲、涼鞋和背心絕對 NG



Right now, there are many cute items for summer.

在 Palos Verdes 這個好地方悠閒自在地購物

Haruka's choice

穿這麼高貴華麗的洋裝去吃法國料理嗎？太棒了！



連很少打扮的我穿起來都滿可愛的水手風格上衣



Moe's choice



位於 Palos Verdes 的這家服飾精品店是一對法國老公和可愛的日本老婆開的，洋裝和上衣等等都非常漂亮可愛，一定可以讓您穿得滿意。

L'Armoire Des Reves

Tel: 310.373.4870
2562 Via Tejon
Palos Verdes Estates, CA 90274
larmoiredesreves.com



如此盛裝打扮，妝當然也不能隨便

配合肌膚和服裝的美妝



這真的是我嗎？



我還是第一次塗紅色口紅呢！

Professional makeup artist is great! I can not believe this is me.

化妝協助:Shiseido



漂亮的洋裝、完美的化妝，然後接下來就是髮型囉

請 Akimoto 先生幫她們剪了一個適合服裝打扮的髮型

集 Pasadena 的

美容美髮高手於一堂



把髮梢捲起來，再改變一下髮流方向。嗯，跟洋裝好搭配



After



Before



以前我都不太重視服裝外表，不過要去高級餐廳時衣著還是很重要



Max Akimoto 先生擁有一流的專業技術，無論剪髮或燙髮您都可以放心交給他。

Mr. Max Akimoto

Tel: 626.285.8561
3705 E. Foothill Blvd.
Pasadena, CA 91107



接下來就是 Maison Akira

Heading to a famous French Japanese restaurant in Pasadena. The interior looks so gorgeous and evokes thoughts of France.



用餐前

- 包包不能放在椅子上，要放在右腳旁邊的地上
- 椅子不要自己拉來坐，要請服務人員幫您拉好再推回去
- 餐巾放在膝上，女性的餐巾要摺成三角形，男性是四角形
- 點餐或拿手邊的調味料時均由男性主導
- 等輩分高的人開動之後再開始用餐

It is important to act confidently and assertively.



餐點與麵包

飲料在右邊、麵包在左邊
麵包撕成一口大小，
沾上一兩次奶油後放進口中。
奶油刀放在麵包盤前緣。
放進口中的麵包要來
回咀嚼細細品味。

So nervous! What if I made a mistake ...

開始用餐

We enjoyed Maison Akira's popular course dishes with seasonal ingredients, and also dessert while learning proper table manners.



Amuse-Bouche



Small Kale Salad with Roasted Beets

Dish 2

用刀子切成一口大小，
放到叉子上送進口中。



Japanese Kabocha Pumpkin Soup

Dish 3

從湯盤前方朝著自己移動湯匙，舀起一口份量的湯送進口中。湯變少的話可以用左手稍微抬起盤子前緣來舀。喝完之後湯匙要直放在盤子右側。



甜點、飲料



Baked Alaska

Dish 6

喝紅茶或咖啡時要用手拿起杯子，腰桿挺直，臉也要抬起來。
吃蛋糕或甜派時用叉子，吃冰淇淋時用湯匙。



Tina老師，真的很感謝您。
我們會努力成為一位窈窕淑女的。

H: 希望我以後也能夠像 Ms. Tina 這樣婀娜多姿，讓男生都很樂意為我帶路。

M: 進社會之前能夠學到這些東西真的太好了。

鮮花提供: Hanadai

Inside Mitsuwa Marketplace Torrance
21515 S. Western Ave., Torrance, CA 90501



Akira主廚曾經在料理界最高峰的Robuchon修行過

他的Maison Akira完整呈現了法國的氣氛，在這裡您可以品嚐到Akira主廚以和食精髓呈現出來的法國料理。這次他為我們準備了五道菜的全餐。



Chef Akira, who trained at the world class restaurant Robuchon, prepared a 5 course meal for us.



Maison Akira

Tel: 626.9501
713 E. Green St.
Pasadena, CA 91101
Closed Monday
maisonakira.net



Ms. Tina Shih
Tel: 626.380.5456
tinamodeling.com



Dish 5

魚肉跟蔬菜只切下要吃的份量，不可以一次全部切好弄得亂七八糟。



Grilled Miso Marinated Chilean Sea Bass



42 Days Aged Angus Beef Rib-Eye Steak in a Marchand de Vin Sauce with Gratin of Potato



J-GOURMET TEAM

facebook Instagram twitter

在擁有眾多朋友或讀者，
酷愛美食又具有影響力的您，
趕快來加入我們的行列吧！！

我們會免費招待或是優先通知，
請您參加 J-goods 刊登的
餐廳試食或開幕宴會等活動。

活動例
 ◎ Maruhide Uni Club "Uni Party"
 ◎ Ikkousha "Ramen Party"
 ◎ Sake Party
 ◎ Shabu Shabu Meat Tasting

報名方式
 到J-goods Magazine的FB按「Like」，
 在留言中記載「Gourmet team」並註明自己的e-mail信箱。
 下一次的活動雖然尚未確定，企劃正在陸續進行當中。
<https://www.facebook.com/JgoodsMagazineNew> See you soon!

If you have many followers or friends on Facebook, Instagram, or Twitter, you are invited to special events! We will invite you to a tasting party or an opening party at restaurants featured in J-goods magazine for FREE! How to apply: Click "Like" on J-goods Magazine's Facebook page and send us a message "Gourmet team" along with your email address. The next event is still being planned but a fun event will come up soon!

JAPANESE-ENGLISH BILINGUAL
JOB SEARCH WEBSITE
JOBOT
LOS ANGELES
LOCAL INFORMATION WEBSITE
LOCOT

FIND YOUR IDEAL JOB ON JOBOT!
<https://myjobot.com>

ロサンゼルスローカル情報サイト
<http://mylocot.us>

J-Classified



Help wanted

Tonta Japanese Noodle House

Server wanted.
 No experience needed.
 Just have motivation.
 Feel Free to ask details.
 Tel (626) 333-2258
 15827 Gale Ave.
 Hacienda Heights, CA 91745



ROBATA KABA in Little Tokyo

時給 \$9-\$11。
 日本語が話せる方。SSN必須。
 Tel (213) 346-9740
 141 S. Central Ave.
 Los Angeles, CA 90012



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 details
 E-mail: info@j-goods.us



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：2015年5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 take, 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.

在美國買得到的
日本新產品&店家最新消息

J-NEWS

Washoku Reception

Shiki

位於Beverly Hills的創作和食餐廳 Shiki 在3月6日舉辦了 Washoku Reception，這項活動是為了讓更多人了解什麼是真正的「和食」，當天有主廚 Mr. Fujimoto 以精選食材烹調的正宗日本料理，還有品酒師 Mr. Ueno 主持的日本酒講座，到場參加的眾多來賓都對這項活動感到非常滿意。

310.888.0036
410 N. Canon Dr.
Beverly Hills, CA 90210
shikibeverlyhills.com



綜合拉麵湯開始發售

Kikkoman

Kikkoman USA 已經開始發售店家專用的 Tonkotsu Ramen Soup Mix，它調和了湯頭與醬料，讓您隨時都可以提供品質穩定的美味拉麵。本產品也有素食版。

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com



涼麵登場

Santouka

開在 Mitsuwa Marketplace 裡面的超人氣拉麵店山頭火，已經開始提供季節限定的涼麵了。這碗涼麵還可以跟附滷蛋的迷你蓋飯加起來變成一道組合餐。

www.santouka.co.jp



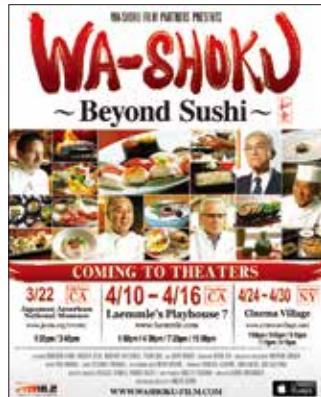
日美合作 記錄片上映

WA-SHOKU ~Beyond Sushi~

這部紀錄片在描寫為了發揚壽司等和食而賭上人生的男人們，他們的熱情開拓了和食的未來。從日本和美國這兩種角度去切入和食本質的這部電影，值得一看。

Written and Director by Junichi Suzuki
Produced by UTB
www.washoku-film.com

4/10-4/16 Laemmle's Playhouse 7
1:50pm.4:30pm.7:20pm.10pm
673 E. Colorado Blvd.
Pasadena, CA 91101



新套餐登場

Hayakawa

位於 Covina 的日式法國料理餐廳 Hayakawa 推出了兩種新套餐。Nigiri Sushi Deluxe 有精選握壽司 10 個加上生菜沙拉和味噌湯，Sushi Omakase Course 有生魚片沙拉、握壽司 10 個以及大受歡迎的千層蛋糕。



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

新開幕

Kai OO Ramen

已經在 Alhambra 開幕的 Kai OO 拉麵店以雞白湯大受好評，豬骨拉麵、香辣豬骨拉麵和冷麵也十分道地。目前正在實施的超值午餐時段，3pm 以前點拉麵再加 99¢ 就可以吃到小盤炒飯和煎餃。



626.940.5541
1261 E. Valley Blvd., Alhambra, CA 91801

Daiso New Products News

Vol.11

春暖花開，用小而美的化妝品
來讓自己漂亮一下吧！

Daiso的美妝產品種類豐富齊全，有基礎化妝品和面膜等護膚產品，有粉底和眼線等化妝用品，指甲油、眼影、假睫毛、唇膏等也都應有盡有，而且全部只要 \$1.50。

到 Daiso，您想買的東西一定找得到。



Hand Cream

該選哪一種香氣才好呢？



Face Mask

約會前當然要
保養一下自己囉



Made in Japan
Junmai Sake
blended Moisturizing

含有日本酒的乳液
大受歡迎



Silicone Mask
for heels

讓腳後跟也光滑
柔嫩的護膚乳霜



洗臉是美膚的
基本，要好好搓出
泡沫來洗



Eyeliner
Water Proof



Powder Foundation

Rose shaped
face wash net



False eyelashes



各種假睫毛

Hair Accessories

好好妝點一下
自己的頭髮

Kawaii



Mesh Hat
防曬也
很重耍哦



DAISO JAPAN 29 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, East Gate Torrance, Santa Ana, Lakewood, Arcadia, Garden Grove, Little Tokyo, Orange, Tustin, Huntington Beach, West Hills, Long Beach

Grand Opening store has special items from Japan.

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。

四月上檔的連續劇

一月上檔的連續劇都不怎麼樣，看到最後的結果只有「有問題的餐廳」和「約會～戀愛究竟是什麼呢？～」這兩齣。真希望四月快點到啊。寫這篇稿子的時候還沒開始播放，不過還是來介紹一下四月新日劇的一些事前評價和我自己的主觀期待吧。

無庸置疑的冠軍候選

Dr. 倫太郎

堺雅人飾演一個非常天才但是戀愛零分的精神科醫生，他斬釘截鐵地說：「戀愛類似一種暫時性的精神病狀態」，但是遇到一位藝妓(蒼井優飾)之後他的人生開始有了轉變…。這部日劇不是時下流行的漫畫改編，而是《花子與安妮》和《Doctor-X》的超人氣編劇中園美保寫的全新劇本，非常令人期待。中園小姐筆下的剛中帶柔的女性總是那麼有魅力，堺雅人主演更是掛牌保證，真是讓我等不及啦！



<http://www.ntv.co.jp/dr-rintaro/>

Masato Sakai stars as a genius psychiatrist who cannot fall in love. He believes romantic love is a kind of temporary mental illness. One day he meets a geisha played by Yu Aoi, and his life changes.

山口智子會怎麼演呢？

心碎了

這是一部給大人看的愛情故事，阿部貞夫、山口智子和藤木直人在劇中演的是有心病那一類的男女。因為製作群是我很喜歡的《倒數第二次戀愛》的原班人馬，對這齣日劇我也很期待。重點在於跟木村拓哉合演《長假》以來已經有19年沒有演過愛情劇的山口智子，她的演技看起來很明顯地就是在說「我很自然吧？」，甚至已經到了有點刻意的地步，這樣的山口智子跟現在的日劇潮流合不合也是滿令人拭目以待的。

Love story for adults starring Sadao Abe, Tomoko Yamaguchi, and Naoto Fujiki as characters who are dealing with spiritual suffering. Tomoko Yamaguchi returns to star in a love story after a 19 year absence.



<http://blog.fujitv.co.jp/kokopoki/index.html>

身為木村粉絲，先看再說

I'm Home

木村拓哉演一個因為事故而喪失掉部份記憶的上班族，他雖然記得離了婚的妻子和小孩，但現在的妻子看起來卻好像戴了一個面具一樣，劇情設定感覺有點荒唐無稽。看一個喪失記憶的男人如何找回自己，對家庭又如何去定義，這樣一部懸疑家庭劇也是木村拓哉第一次演離婚的丈夫和父親的角色。雖然我總覺得製作群好像有點不知道該怎麼用「木村拓哉」才好，總之我還是會去看的！



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

Takuya Kimura plays a company employee who lost a part of his memory after an accident. In this mystery home drama, he remembers his former wife and his kids but when he sees his current wife and kids, it appears to him that they are wearing masks.

a-goods

なんとなく ハマつちやう料理

何回通つただろつへ
職場の近くの中華。

あれから一週に一回は行つて、

ホルモン焼肉。

遠いけど近くに行けば
必ず立ち寄る台湾料理。

そひではいつもかみつて
違つた料理を注文して、

いつも牛肉麺や、
野菜炒めや餃子じゃなく、

カルビやブル「ギヤ
ユッケ」じゃなく。

それらが美味しくて
そこでしか食べられない味で、

なんとなくハマつて、
また行きたくなる。

今日は定番の店の
定番じゃない料理を
紹介します。



二週間に一回は行くほど
ハマつている

アガシコプチヤン
Ahgassi Gopchang

日本語訳は「お嬢さんの腸」、名

前がエグイが、ホルモンを食べる
なら、とにかくここ。この店は、LA
タイムズに載ったために大人気とな
ってしまった焼肉屋、カンホドン

経営のホルモン店。だから肉質も
味も間違いない。

夕方5時には行列になる。ラン
チから通して夜中までやつている
ので、昼2時から4時までなら並
ばずにすむかも。お薦めは、ホルモ
ンとカルビ、そして肉質抜群のブ
リスケット(胸肉)だ。

Tel. 213.249.9678
3744 W. 6th St.
Los Angeles, CA 90005
Open 7days



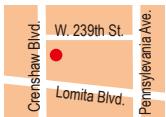
10年ほど前このあたりで一番美
味しい中華」と紹介されて以来、新
人歓迎会ランチはいつもここ。オー
ナーが変わって味もちょっと変わっ
たけど、それでも安くて旨くて親
しみやすい。麺類と定食が人気だ
が、個人的なお薦めは炒米粉と、紅
燒獅子頭。肉団子を汁ごとご飯に
のせてつぶしながら食べる。
10種類以上の総菜から3種類選
んで4ドル15。この豚の耳と豚
タンは、ビールに合つて買って帰
るものじつかも。

Sue's Kitchen

蜀香園

雑誌創刊以来通つてゐる店

Tel. 310.539.1992
23918 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505
Open 7days



指さし麺料理メニュー表

第二弾

5BOBEE 五波比

ウーボービー

オーナー、マークの料理の話は熱い。アメリカだけでなく台湾、香港からも自身で見つけた食材を直輸入し、台湾の家庭料理の味にこだわり続けている。そんな五波比の新メニューは、日本人にとって新しくてどこか懐かしい味だ。

①(客家鹹肉飯)台湾版の塩チャーシューか台湾ハムといった感じ。客家独特的の塩や20種類以上の香辛料に黒豚を4日漬け込み、一度洗い流してから蒸す。個人的には、辛子やわさびをつけてピールと楽しみたい。ラーメンにのせてもらひそうだ。

②(雞卷)鶏と書いてあるが鶏ではなく、豚や魚のミンチに野菜を入れて、湯葉で巻いて揚げた香ばしい料理。元々は台所の残り物で作るからいろんなレシピがあるらしい。

③(炒米粉)ご存知、焼きユーフン。中華のジーフンひとつじじんひとつ美味しきんだらう。

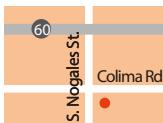
④(菜脯)塩漬けの大根のきんぴら。台湾直送唐辛子入り。かなり辛いが、ビーフンにのせるのもうう。

⑤(丘瀬筍干)筍の穂先を鶏ガラだしで煮た、これぞ台湾の家庭料理。

五波比で、J-goods持参で指さし注文すると、
特製ドリンクプレゼント



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



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

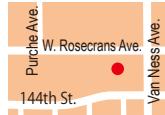


ベトナムオムレツが旨い
Pho Ever
フオー・エバー

ベトナム料理で、フオーと生春巻きしか食べたことのない人も多いのでは? バインセオBanh Xeoは、エビや鶏肉、もやしを外はパリパリ中はもちっとした生地で包んだ料理。これをレタスにのせて香草と一緒に巻いて、甘酸っぱいニョクマムにつけて食べる。ここのは生地がクレープのようで甘味がある。某グルメサイトにサウスベイで一番美味しいとあった。

ベトナム料理は野菜が多くサラダ感覚で食べられるのも嬉しい。

Tel. 310.217.9262
2228 W. Rosecrans Ave.
Gardena, CA 90249
Closed Monday



LA Weekly のフードライターに教えてくれた、取材に行って気に入ったという店。注目は、お茶でスマートしたリブ、七里香酥骨。簡単に骨から外れるほど柔らかいリブは、かぶりつくと確かにウーロン茶の香りがする。上ののったガーリックチップの歯ごたえも良く、食べ応え満点。四川料理なので、本気で辛い物が食べたい人向けメニューが多いが、苦手な人は写真の麺やスープの優しいうま味に惚れるはず!

Szechuan Impression

錦城里

中华系フードライターいちおし

Tel. 626.283.4622
1900 W. Valley Blvd.
Alhambra, CA 91803
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 でどうぞ!

2015
4-5
Apr. May.
隔月発行・無料
Vol. 12
Since 2013



脱・
定番

指差しメニュー
便利な

いろんな料理
を試しませんか？

