「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

2012
10-11
Oct. Nov.
雙月刊 免費
Vol.50
Since 2003

特集 アジア麺友大集合！

亞洲麵友大集合

亞洲麵和日本拉麵
好，你今天要選哪一種呢？？

我們也有粉絲專頁了！J-goods Magazine

Like Click Like to join "J-goods Magazine"

Follow us on @jgoodsreaders

歡迎到 www.J-goods.us 登錄會員，好處多多哦！
생활향신료（生活香辛料）韓国語版もwww.j-goods.usでどうぞ！

亞洲麵友大集合

過喉時滑嫩順口，煮起來簡單而且想吃就吃；不用說一些有的沒的，好吃就是好吃。這個世界上，到處都充滿了這樣的麵。

中華麵、烏龍麵（烏冬）、義大利麵…。乾的、煮的、冷凍的…。原料有麵粉和米等各式各樣，形狀也五花八門，但不管哪一種麵，總是能夠跟湯或醬料漂亮地結合在一起而誕生出令人回味無窮的美味。在某些國家或地方，麵條很早以前就被視為是一種象徵圓滿和長壽的吉祥食物而有「細水長流、天長地久」的說法。

材料跟湯頭，還有你跟我。因為麵而結合起來的不只是美味，還有人與人之間的情誼。今天吃哪一種麵好呢？

亞洲泡麵（方便麵）比一比 大家的感想

韓国 三養食品 Kalgugsh 1

味道：蛤蜊
這個好！麵粗得剛剛好，蛤蜊味道又棒，說不定比日本的還好吃。 參考價格 $1.29

韓国 農心 Kimuchi Ramen 2

味道：泡菜
很像辛拉麵的味道，麵也是粗粗的。韓國泡麵的麵條好像都很多。 參考價格 $1.39

中國 綠色食品 正宗酸辣味 3

味道：酸辣
吃起來感覺很特別，麵條也跟別人不太一樣。
參考價格 $0.79

香港 永南食品 公仔麵 4

味道：鮮蝦餛飩
清爽的味道感覺很順口，這個價格也不錯。 參考價格 $0.69

台灣 味王 肉骨茶素食麵 5

味道：不可思議
日本人比較不習慣藥燉的味道，吃起來很有異國風味。
參考價格 $0.89

台灣 美國生力食品 素齋麵 6

味道：清爽
好就好在素食這一點。
參考價格 $0.69

新加坡 達輝食品 双蟹 7

味道：蟹肉
YD老大喜歡這個味道，價格方面也很有良心。
參考價格 $0.49

泰國 Thai President Foods MAMA 8

味道：酸辣海鮮湯
湯很好喝，不過麵跟湯好像有點不太搭調的感覺。
參考價格 $0.69

印尼 PT Indofood Mi Goreng 9

味道：BBQ雞肉
DH誠心推薦這款炒麵，泡好之後倒掉熱水，再把醬料拌到麵裡面。 參考價格 $0.49

日本 SANYO FOODS SAPPORO ICHIBAN 10

味道：味噌
對我們日本人來說這完全就是標準的味道。 參考價格 $0.79

日本 創健社 Shio Ramen 11

味道：鹽味
哇，好貴！哇，好好吃！
參考價格 $2.59

你會選哪一個來吃呢？

Editor's Choice

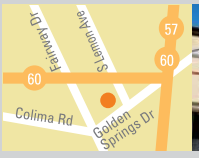
好地方、好產品、好消息。只要是J–goods編輯部發現的好東西，我們都會用獨到的觀點在這裡告訴您。

東區新老店 Koshu　甲州

大家熟知的Jubei已經脫胎換骨變成了Koshu。在San Dimas開了三十年壽司店的Koshu一家人來到了Diamond Bar，因為是家庭式經營，在這裡用餐就好像在家裡吃飯一樣溫馨，帶小孩來他們也大大歡迎。Hajime老板說：「我想要讓大家可以輕鬆享用到高級餐廳的菜色和味道，所以希望本地人或以前的客人可以盡量把喜好告訴我們，好讓我們努力推出各位喜歡的菜色！」

Hajime老板以他經驗老道的眼力每天採買新鮮魚類，應時的珍貴海鮮也絕對不會放過。現在Koshu的最佳推薦是銀鱈，這種魚通常都用在西京味噌燒或火鍋，不過這裡提供的竟然是生魚片和壽司。照片中那碗豪華的散壽司有他們自製的鹹鮭魚子，那無懈可擊的風味真的讓小編感受到了Koshu一家人的實力。精緻美味的五色拼盤很適合日本酒，Hamachi Carpaccio這一類的融合料理也是Koshu的拿手好戲。

在此鄭重跟各位宣布，新的東區老店誕生了！



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

Happy Hour!! 5PM-7PM (M-F)
■Asahi Draft Beer 一般價格 $4.75→$2.50
■各種水果酒 一般價格 $4.25→$2.50

我因為工作的關係常常吃烤雞串，而我覺得Takaya是最與眾不同的！老板親自從日本帶過來的醬料真的味道很棒，我們的編輯老大YD私底下好像也很常去，最近都在嚷著說他們的雞屁股和雞皮實在是人間美味。(J–goods小編KH)

やきとり　鷹や
YAKITORI TAKAYA
891 Baker St. #B15 Costa Mesa, CA 92626
開始提供烤雞串 TO GO
帶回去下酒、配飯或聚餐都可以，歡迎來電訂購。
714-557-8715
7 Days Open

Miho Style www.mihostyle.com
Studio 6 at Salon Republic 9911 W. Pico Blvd. 200, LA, CA 90035

Miho是您的專屬美髮師

在完全私密的個人包廂中，
Miho會跟您一起做出最美麗的髮型。

剪髮體驗優惠
$65（11月底止）
趁這個好機會來體驗一下個人沙龍的剪髮吧。

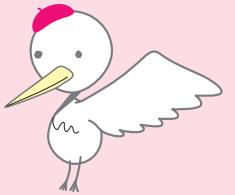
美髮復甦保養
很多顧客來做過這種護髮之後，周圍的人都跟她說「你頭髮變得好漂亮哦！」由於蜂膠成份可滲透到髮絲內部，所以漂亮的不只是表面，您的頭髮將散發出由裡到外的美麗光彩。

Miho Style 310-963-3277 (需預約)

誠徵讀者模特兒！ 想在Miho的個人沙龍當個模特兒嗎？
1.可以免費體驗Miho設計的漂亮髮型 2.過程將穿插照片刊登在J-goods二月號中 (報名方法)請註明姓名及電話號碼，附上臉部照片後寄到 info@j-goods.us 即可。12/20/2012截止。攝影日期預定在明年一月上旬，審核後J-goods會主動連絡。

想不想把你的漂亮照片刊登在這裡呢？
無論女生男生我們都熱烈歡迎！！

請註明以下各項資料，附照片寄到 info@j-goods.us即可。
●姓名（筆名OK）●年齡（不寫也OK） ●興趣
●夢想●想對J-goods讀者說的話 （誠徵男女朋友或找工作也OK）
請附上可以刊登的照片/照片恕不歸還/無法保證何時刊登，敬請見諒



免費染髮！

預約制
只要說一句「我看了J-goods」
限第一次來剪髮的顧客
Akimoto桑在日本可是經驗豐富的美髮造型師哦!!

T. 626.285.8561
A. 3705 E. Foothill Blvd.
Pasadena, CA 91107
(Whole Foods Market 隔壁)
Tuesday Closed

Forum Hair Salon
Masao (Max) Akimoto

憑此廣告可獲10% OFF折扣優惠. (11/30/12 截止)

BRADELIS
New York

每週七天營業。時間週一~週五11AM – 7PM， 週六日10AM – 6PM

www.facebook.com/BradelisCN(中文)/www.facebook.com/BradelisNY (English) Tel: 310-212-5235

日、台、韓美容用品一應俱全！

iMomoko.com
LA最大規模的購物網站。 商品多達5000種以上，也可直接到倉庫購買。

免費贈送！！
購物滿$50以上
即可獲贈「我的美麗日記Top7 Kit人氣面膜總發表組合」
請輸入優惠代碼「JGOODS」，禮物會自動追加。
親自到倉庫購買者同樣可獲得禮物！

2012 Patisserie Collection

Free Shipping!
輸入優惠代碼「FREESHIPCA」即可享有美國國內免運費服務。

iMomoko.com
2600 S. California Ave., #D Monrovia, CA 91016
Tel: 626.305.5625 Email: info@imomoko.com

J-RECIPE

由Kikkoman獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

留下你的「美味回憶」

Kikkoman的蒸魚專用醬油現在已是街頭巷尾的熱門話題，因為只有在美國才買得到，很多人去旅行的時候都會買一堆拿去送人然後順便留一些自己用呢。這種醬油本來是專為住在美國的華人所開發的，不過由於它那溫和的甘甜和自然的芳香大受好評，口碑儼然已經超越了國界。

雖然說它是蒸魚用的醬油，但用在肉類或蔬菜等菜餚上面也沒問題。很多人都覺得，這款醬油不光是蒸，直接當作醬料淋上去，或是稀釋後作為生菜沙拉醬等等也都相當美味。在這些豐富多樣的用法當中，J–goods要跟大家推薦的是用蒸魚醬油做的炒麵！跟一般炒麵不一樣的是它嚐起來比較甜，不但適合用來配飯或是當下酒菜，小孩也能夠吃得很開心。如果想要更香一點的話，在蔬菜的事先調味或是炒到一半加水時，摻一些稀釋過的「Kikkoman本露」進去便可讓風味倍增，建議你不妨試試看！

Kikkoman這款蒸魚醬油用的都是美國的精選上等原料，在製法跟風味方面也都堅持最好的水準。有了這一瓶，保證讓你的每一餐都秀色可餐。

但願有這麼一道菜可以相隨在你的「美味回憶」中。

用蒸魚醬油做出簡單又好吃的炒麵or炒烏龍麵

材料(兩人份)

炒麵用的麵條 or 冷凍烏龍麵（烏冬）…2塊
豬肉絲…1/4 盎司
高麗菜（捲心菜）…一片
紅蘿蔔（小）…1/2根
洋蔥…1/4顆
豆芽菜　1/4包
沙拉油（色拉油）…3/4大匙
Kikkoman蒸魚醬油… 3大匙
胡椒鹽…適量

做法

① 豬肉切成一口大小
② 高麗菜切絲、紅蘿蔔切塊、洋蔥切薄片
③ 把炒麵用的麵條理開（冷凍烏龍麵先稍微川燙過再解凍）
④ 把沙拉油倒進炒鍋中加熱，炒到豬肉變色後，把2的材料由硬到軟依序放進去炒，然後再把3的麵條放進去炒開來
⑤ 倒入Kikkoman蒸魚醬油拌勻，最後再用胡椒鹽調味即可！

kikkoman
seasoning your life
Kikkoman Sales USA, Inc.

www.kikkomanusa.com　www.pearlsoymilk.com

CONTENTS

J-goods® Magazine
October 2012 – November 2012
Vol. 50
438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501
T 310-787-8611 E 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, Dairo Ueda
Art Director Shiho Oki
Designer Sachiko Sukegawa
Illustrator Hayato Kawaguchi
Translator Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim
Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing Daisuke Hattori, Kyohei Hayashi
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

J-SPECIAL

亞洲麵友大集合！ 7

細細長長的麵是一種代表吉祥的食物，而且大家在吃麵的時候總是一幅很滿足的樣子，彷彿可以讓人們心心相連一般。中國、韓國、泰國、印尼、日本…。吃遍亞洲各國的麵也挺有意思的不是嗎？

J-NOODLE

亞洲麵和日本拉麵 12
- Borneo Kalimantan 12
- Fujin Ramen 17
- Honda–Ya 19
- Kanpai 17
- Kotoya Ramen 17
- Pho Factory 12
- Santouka 18
- Taipei Bistro 12
- Toraya 18

J-RECIPE

簡單又好吃的炒烏龍麵or炒麵 3
Kikkoman USA獨家贊助提供

手捲壽司 16
Yamamotoyama獨家贊助提供

DAISUKE 加油 學了漢語一年的D.H的J–goods staff's page 23

EDITOR'S CHOICE J–goods編輯部發現的好東西 21

J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 28

J-SHOP 各種精美日本產品，歡迎選購 25

J-TRAVEL 逐一介紹日本47個都道府縣 31

KAWAII CALENDAR J–goods美眉讀者大集合 26

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 _____

COMPANY INDEX

FOOD / BEVERAGE / ALCOHOL
- Gavottes 2
- Hakutsuru Sake 5
- Kikkoman 3
- Nishimoto Trading 14
- Pain de me 32
- Sapporo Beer 6
- Yamamotoyama 16

RESTAURANT
- AB Shabu Shabu 23
- Borneo Kalimantan 12
- Fujin Ramen 17
- Genki Sushi 22
- Honda-Ya 16,19
- Kanpai 17
- Koshu 21
- Kosuke 18
- Kotoya Ramen 17
- Oiwake 24
- Oto-Oto 20
- Pho Factory 12
- Santouka 18
- Snow Princess 22
- Sushi Bar Yoshida 22
- Sushi Boy 23
- Taipei Bistro 12
- Takaya Yakitori 21
- Tamaya 19
- Tokyo Ramen 19
- Toraya 18

BEAUTY / HEALTH
- Archan's 23
- Bradelis NY 27
- Forum Hair Salon 27
- Miho Style 27

HOBBY / SHOPPING / SERVICE
- iMomoko.com 27
- Japan Foundation 24
- Jewel Café 30
- J-girls Collection 28
- J-Shop 25

ENTRY 03

亞洲麵友大集合！

越南料理

PHO 河粉

用米做成的這種麵條有一種軟嫩滑溜的口感，
它講究的不是嚼勁而是咽下去的感覺，
在越南算是非常大眾化的食品。
由於麵湯講求清淡，
燉得夠不夠入味是美味的關鍵。

Our Pho

我們這家店最重視的就是湯頭。首先我們會花12個小時去燉牛骨湯，然後加香草、牛肉、洋蔥和生薑等等進去再燉4個小時。這樣熬湯雖然費時又費力，但我們是絕對不會妥協的。你看，這清湯很漂亮吧！裡面的蔬菜很多，有九層塔、洋蔥、香菜等等，而且你還可以另外加點其他蔬菜，歡迎按照個人喜好享用。

Go to p12

Owner : Julie Nguyen

Pho Factory

T. 949.552.5735
A. 15455 Jeffrey Rd., #300
Irvine, CA 92618

今天吃哪一種麵好呢？

Ramen noodles

拉麵

拉麵可以說是在日本獨自發展起來的中華麵，目前儼然已經成為了日本的國民食品，在美國也形成了一股熱潮。香噴噴的中華麵加上熱呼呼的湯頭，湯頭有味噌、醬油、豬骨等各式各樣的口味，再加上雞骨或柴魚乾等湯底以及麵條和材料的組合，說它「美味無限」也不為過！吃吃看哪一碗才是你喜歡的最高境界吧。

Kotoya

Go to p17

Toraya

Go to p18

ENTRY 04

亞洲麵友大集合！

中華料理

牛肉麵

這要讓J-goods來跟各位說明的話，
就是關公面前耍大刀了。牛肉麵的風味跟
日本的拉麵完全不同，不過彈性十足的
麵條口感跟又香又軟的
燉牛肉真的非常美味，
日本人有時候也會忍不住想去吃呢。

Our 牛肉麵

我們堅持100% No MSG，油跟鹽也都用得很少，所以注重健康的人也可以安心地來吃我們的牛肉麵。講究味道的我們堅持使用純天然材料，這一點是絕不讓步的。因為牛肉用的是上等牛肉，湯頭喝起來自然也不同凡響。「美味加健康」是我們的理念，歡迎各位女性朋友們也前來享用。

Owner chef : Michelle

Taipei Bistro

T. 626.293.8128

A. 704 W. Las Tunas Dr. Suite E3
San Gabriel, CA 91776

Go to p12

Try Ramen

Fujin
Go to p17

Kosuke
Go to p18

Santouka
Go to p18

Tokyo Ramen
Go to p19

Honda-Ya
Go to p16,19

亞洲麵和日本拉麵 好，你今天要選哪一種呢？？

麵吃著吃著，總是會有一陣陣的暖意湧上心頭。本期特集介紹了亞洲各地的麵，所以在這裡我們就一口氣來介紹亞洲麵和日本拉麵吧。不管哪一種麵都各有它的美味和特色，而且世界上有這麼多麵，想吃哪一種就能吃哪一種的我們真的是太幸福了！

J-SPECIAL P9

Borneo Kalimantan

Indonesian Noodle

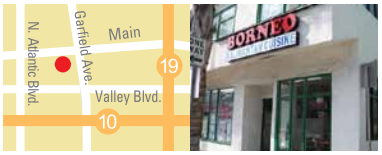
不折不扣的印尼菜 就在Alhambra！！

Kwe Tiau Goreng Kalimantan (Kalimantan Pan Fried Noodle)

每道菜都是老板特製的原創料理，三種自家生產的麵條都是用麵粉、雞蛋、鹽和水去揉出來之後再放一個晚上撖成的，真的好吃到令人不敢相信。筆者是第一次吃印尼菜，這種麵條的純樸風味和口感卻深深地打動了我的心，跟日本的拉麵比起來毫不遜色。調味用的是直接從婆羅洲島進口的醬料、香草和香辛料，跟中國菜或泰國菜比起來都別有一番滋味，喜歡吃辣的人還有印尼傳統辣醬Sambal可以加哦。

Mie Hokkian (Hokkian Noodle)

Nasi Campur Kalimantan (Kalimantan Rice Plate)

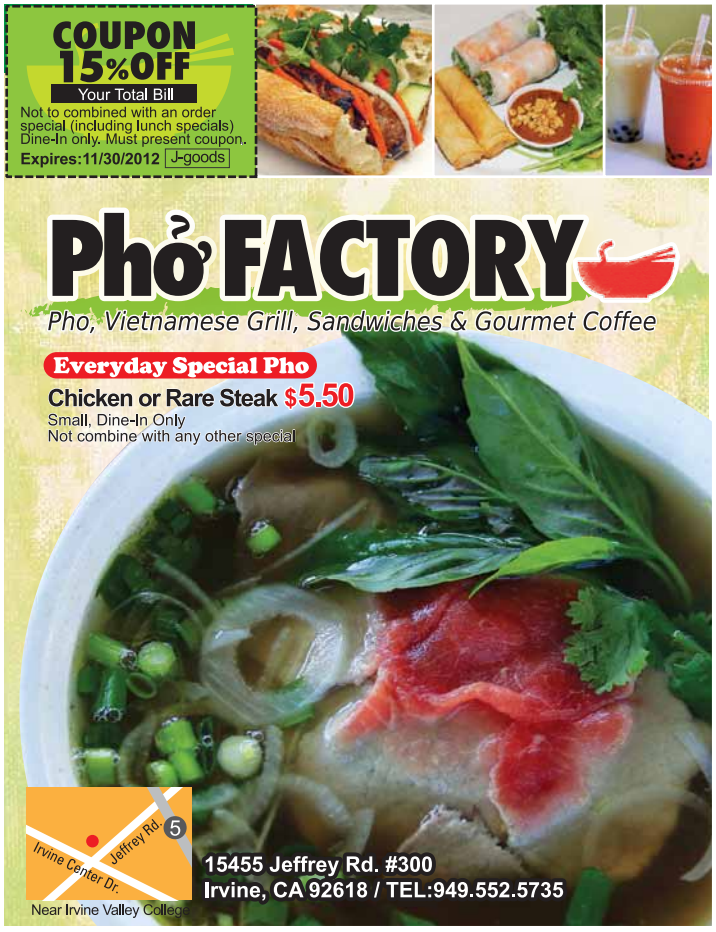


BORNEO KALIMANTAN CUISINE

T 626.282.4477

A 19 S. Garfield Ave. #A Alhambra, CA 91801

H 7 days Open



ENTRY 05

亞洲麵友大集合！

韓國料理 涼麵

涼麵可以分成冷湯麵和用苦椒醬下去拌的涼拌麵，因為麵條是用蕎麥粉和綠豆等澱粉做成的，口感非常獨特。

Our涼麵

我們的招牌麵是加了苦椒醬的自創冷湯麵，又酸又辣又香的冰涼風味保證好吃哦。我們的冷湯都以專用設備保持在冰沙狀態，風味跟鮮度都不同凡響。融合了中國跟韓國的自創料理也是本店的拿手好菜，份量剛剛好的特惠組合餐可以讓你同時享用到兩種菜色。

Owner : Hyun Won Kim

Mama House

T. 310.534.8837

A. 1585 W. Sepulveda Blvd. #C&D
Torrance, CA 90501

今天吃哪一種麵好呢？

Dip Ramen

沾麵

這是一種沾著湯汁來吃的拉麵，最近在日本很受歡迎，有些店甚至還只賣沾麵呢。用筷子夾起煮好的中華麵，一口一口地沾著熱熱的湯汁（也有冷的）來吃，吃完麵條後你還可以跟老板說「我要加湯」，這樣老板就會把拉麵用的湯加到濃濃的沾麵湯汁裡面，喝起來非常過癮。

Try Tsuke-men

Tamaya

Go to p19

J-SPECIAL
特別編

Nishimoto Trading的Shirakiku品牌推出了健康又美味的非油炸泡麵（方便麵），J-goods事不遲疑，立刻舉辦了一場試吃大會！

試食 只有在美國才買得到的Shirakiku原創拉麵，究竟味道如何呢？

對啊，在日本做的。
所以湯的做法跟風味都不一樣呢。

真好吃啊！日本的泡麵果然不一樣。這個湯也是在日本做的嗎？

我喜歡這一種香辣拉麵，胡椒的辣味吃起來真是太過癮了，喝完酒之後覺得會特別想吃。

因為沒有油炸所以熱量也低，一包只有290卡路里，大概只有普通油炸式泡麵的一半，真好！

因為家裡有小孩，在醬油拉麵裡面放一堆蔬菜進去再加個蛋，看起來也很有營養。回去再跟老婆講！

Non-fried!!

Tokusen Ramen

SHOYU RAMEN

KARAMI RAMEN

Shirakiku Tokusen Ramen 包含炒麵在內共有五種口味
日系超市與大華超級市場熱烈好評發售中！

Shirakiku BRAND®

DISTRIBUTED BY
NISHIMOTO TRADING CO., LTD.
SANTA FE SPRINGS, CA 90670
http://products.ntcltdusa.com/

100th Year Anniversary Since 1912

JAPANESE STYLE NOODLES
SANUKIYA UDON

日本原裝進口，安心又安全的好品質。因為可以使用微波爐，煮起來簡單方便而且口感十足，在大華超級市場是當紅的烏龍麵！

Shirakiku BRAND®

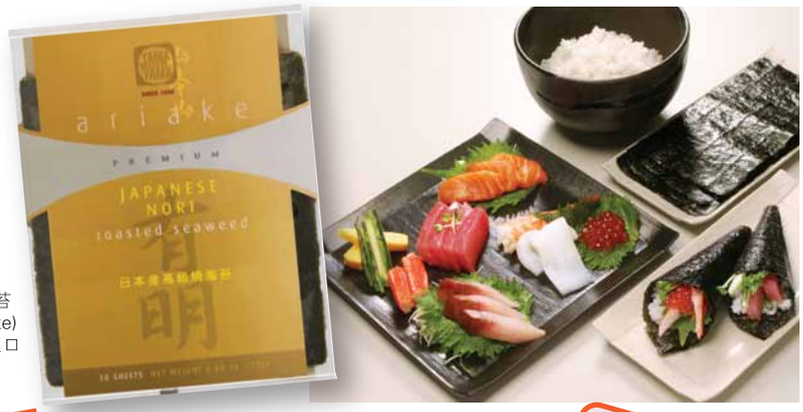
讚岐烏龍麵（烏冬）

J-RECIPE

今天就來個壽司捲派對吧

接下來的季節會有很多家庭派對，這時候不妨就來個簡單又豪華的壽司捲吧。

創業於1690年的Yamamotoyama（山本山）已經有三百年以上的歷史，是一家專賣茶葉和海苔的傳統老店，吃一口他們的高級有明（Ariake）海苔就可以知道Yamamotoyama的與眾不同，每一口海苔都會在口中融化出又嫩又香的深沉美味，看你想捲什麼就捲什麼吧！



高級有明海苔
(Ariake)
日本原裝進口

YAMA MOTO YAMA Since 1690 山本山

Yamamotoyama of America
(909) 594-7356
www.yamamotoyama.com

J-SPECIAL P11

Fujin Ramen

Cassic ramen 風神

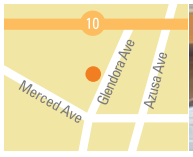
道地東京味 就在這裡

Black Shoyu

Fujin拉麵的Komagata老板打電話來跟我們說：「我做了一種湯頭很清爽的拉麵，來吃吃看吧。」那真的是純日本式的，用雞骨和豬肉燉出來的高湯配上用叉燒汁做出來的醬油料，風味就跟東京的拉麵一模一樣。清爽的湯頭和帶捲的麵條非常對味，胡椒也點綴地很妙。因為LA幾乎都是豚骨拉麵店，想換個口味的人不妨到Fujin來品嚐一下各種風味的拉麵吧。

Miso Tonkotsu

Torio Chashu



FUJIN RAMEN

T 626.814.2020
A 1017 S. Glendora Ave. West Covina, CA 91790 (Inside Hong Kong Plaza)
H Monday Closed

J-SPECIAL P11

KANPAI

Gravy Ramen 乾杯

晚上十點以後 一天只賣20碗的 Gravy Ramen

「這種拉麵我還是第一次吃到！」吃過的人都這麼說。就像照片中那樣，Kanapi這碗獨創拉麵用的是以豬骨為湯底的蔬菜濃湯，看起來就像奶油義大利麵一樣而且又充滿了蔬菜的自然美味。點一碗來吃，四周的客人都會用「那是什麼？」的眼神轉過頭來看。然後過沒多久你就會發現，大家都在吃這碗拉麵。

讓各位老饕久等的和牛也終於解禁了！來自日本的正宗和牛，在Kanpai就可以吃得到！！

KANPAI

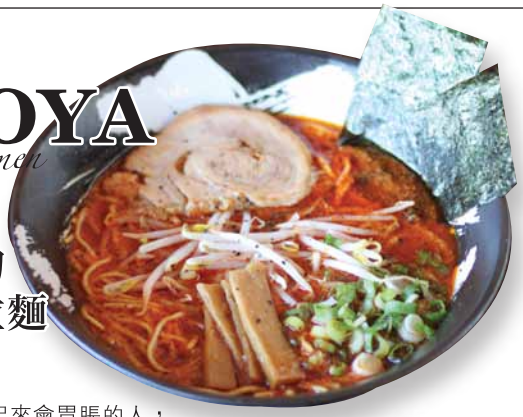
T 310.338.7223
A 8325 Lincoln Blvd. Los Angeles, CA 90045
H 7days Open
W kanpai-sushi.net

J-SPECIAL P10

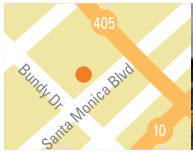
KOTOYA

Tonkotsu Ramen

不油不膩的 清爽豬骨拉麵



覺得豬骨拉麵吃起來會胃脹的人，到Kotoya就對了。他們的湯頭用了大量的蔬菜和豬骨下去煮，而且是連熬14個小時之後再放一個晚上，最後再細心地把油脂撈出來，所以他們的湯喝起來真的是又香又爽口，每一碗都是Kotoya的精髓。因為一天只賣130碗，賣完就打烊了，想吃就要趁快。照片中的紅拉麵可以選擇要多辣，秘傳的湯汁好喝到會上癮呢。



KOTOYA

T 310.477.1199
A 11901 Santa Monica Blvd. #111 Los Angeles, CA 90025
H Monday Closed

From Publisher

「異文化の架け橋になる」

2002年に会社を設立したときに決めた社是だ。

J-goodsでは、「中国人」「台湾人」との表現を使わない。創刊当時、大陸と台湾出身者双方から意見を聞き、それぞれの立場や気持ちに配慮した上で、総称として「中華系」と表現することにした。日本人として、それぞれの気持ちや立場を理解することに務めてきた。

そして今この情勢の中、社是を社員一同、自らの血の一滴にまで行き渡らせるときだ。

親しくしている世界日報の担当者から「あなたのやっていることは、今の我々にとってとても重要なことです。私たちの思いは直接日本人には届きません。そして日本人の気持ちも我々には届かない。だからこそあなたが必要なんです」と、熱い言葉を掛けられた。華人工商という電話帳の担当者からも「今は大変だけど、だからこそあなたの存在価値があるんだ」と。

お互いを非難しあって、相手に変化を求めても、所詮は異なる教育を受け異なる思想を持った者同士。相手を変えることなど到底出来ない。それなら、どうしたら良いのか？結論は出ていない。

政治や文化、思想、歴史、経済。この中で、経済は結論が判りやすい。今、私に出来ることは、相手の経済的な利益も考えた上で、情報を提供し続けることかもしれない。

土橋 八恵

J-SPECIAL P10

TORAYA
Kitakata Ramen とらや

喜多方拉麵
只有這裡才吃得到！

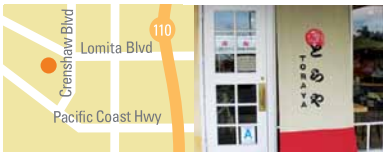
位於Torrance的Toraya最近將菜單全面翻新，而在這裡你可以吃到喜多方(Kitakata)拉麵。這種拉麵跟札幌拉麵、博多拉麵並稱為日本三大拉麵，在日本非常有名。

Toraya的喜多方拉麵用的是實實在在的鹽味雞骨湯，稍微帶捲的粗扁麵條能夠充分地把清澄的湯頭纏繞到你的嘴裡。因為風味清爽，吃完之後也不會胃脹，對於想吃吃看豬骨以外的拉麵的人是很好的選擇。

大廚Shige先生說：「豬骨拉麵的發祥地在京都，而我們這裡就有京都的豬骨拉麵。」包括照片中的香辣味噌拉麵在內，三種京都豬骨拉麵只有在Toraya才吃得到。

全新的Toraya還有另外一個魅力就是居酒屋式的小菜非常豐富。因為Shige先生是一位擁有法國料理經驗的日本菜廚師，小菜也融合了法國和日本的料理精髓，無論色、香、味都高人一等，用San Jose的土雞做出來的菜餚更是極品中的極品！今後預定推出的壽司真是令人期待呢。

採訪當天剛好遇到了美國有線電視台的拍攝，照片中就是接受美食記者採訪的Shige先生。



TORAYA
T 310.530.2749
A 24231 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505
H Monday Closed

J-SPECIAL P12

Santouka
Tonkotsu Noodle 山頭火

最佳拍檔
鹽味豬骨＋小蓋飯

先用豬骨、蔬菜和魚乾以各自的適溫熬湯之後再混合起來，每家Santouka都花20個小時在煮湯上面，所以湯才會又白又好喝而且不會太鹹，總是讓人忍不住喝到一滴不剩。叉燒和蔥飯這些小蓋飯很適合這種鹽味豬骨拉麵，味道跟口感也跟拉麵不一樣，一不小心就會吃掉一整碗呢。

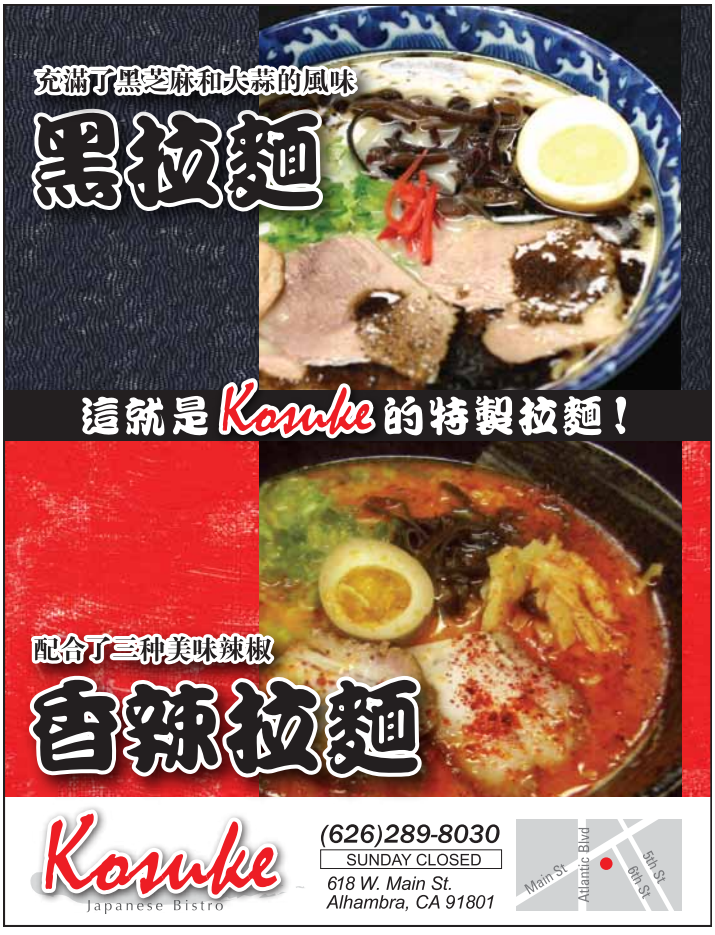
Inside Mitsuwa

Santouka Irvine
T 949.733.1101
A 14230 Culver Dr.
Irvine, CA 92604

Santouka Torrance
T 310.212.1101
A 21515 Western Ave.
Torrance, CA 90501

Santouka Costa Mesa
T 714.434.1101
A 665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626

Santouka Santa Monica
T 310.391.1101
A 3760 S. Centinela Ave.
Los Angeles, CA 90066



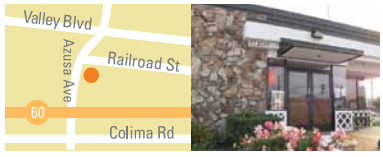
HONDA-YA
Nanban Ramen 本多屋

Honda-Ya特製 Nanban Ramen

這碗Honda–Ya的特製拉麵以醬油口味為底，上面放了拌麻油的泡菜、海帶（裙帶菜）、自製叉燒肉、筍乾，然後還加了奶油進去增添風味，吃起來真的非常過癮，喝完酒之後來一碗更是痛快，難怪聽說最近有很多人都是衝著這碗拉麵來呢。除了Nanban Ramen以外，醬油、九州豬骨、叉燒、味噌等口味的拉麵也都是居酒屋Honda–Ya的拿手好麵。鍋燒烏龍麵用的是鰹魚高湯，上頭放的天婦羅也是美味無比，在接下來的季節中請熱呼呼地好好享用吧。

當然，居酒屋小菜也不能忘記囉。Honda–Ya每三個星期就會更換特別料理，讓客人不管什麼時候去都有新鮮感。目前推薦的小菜有番茄切片和醋拌涼菜，鮮度一級棒的生魚片和經濟實惠的壽司則是這裡的固定招牌菜，而神戶牛風味的日式牛肉火鍋也因為大受歡迎而將列入固定招牌菜的行列。如果大家要聚餐的話，就到好吃又便宜的Honda–Ya吧。

*The dishes depend on each restaurants



IZAKAYA HONDA-YA
City of Industry
T 626.964.6777
A 17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748

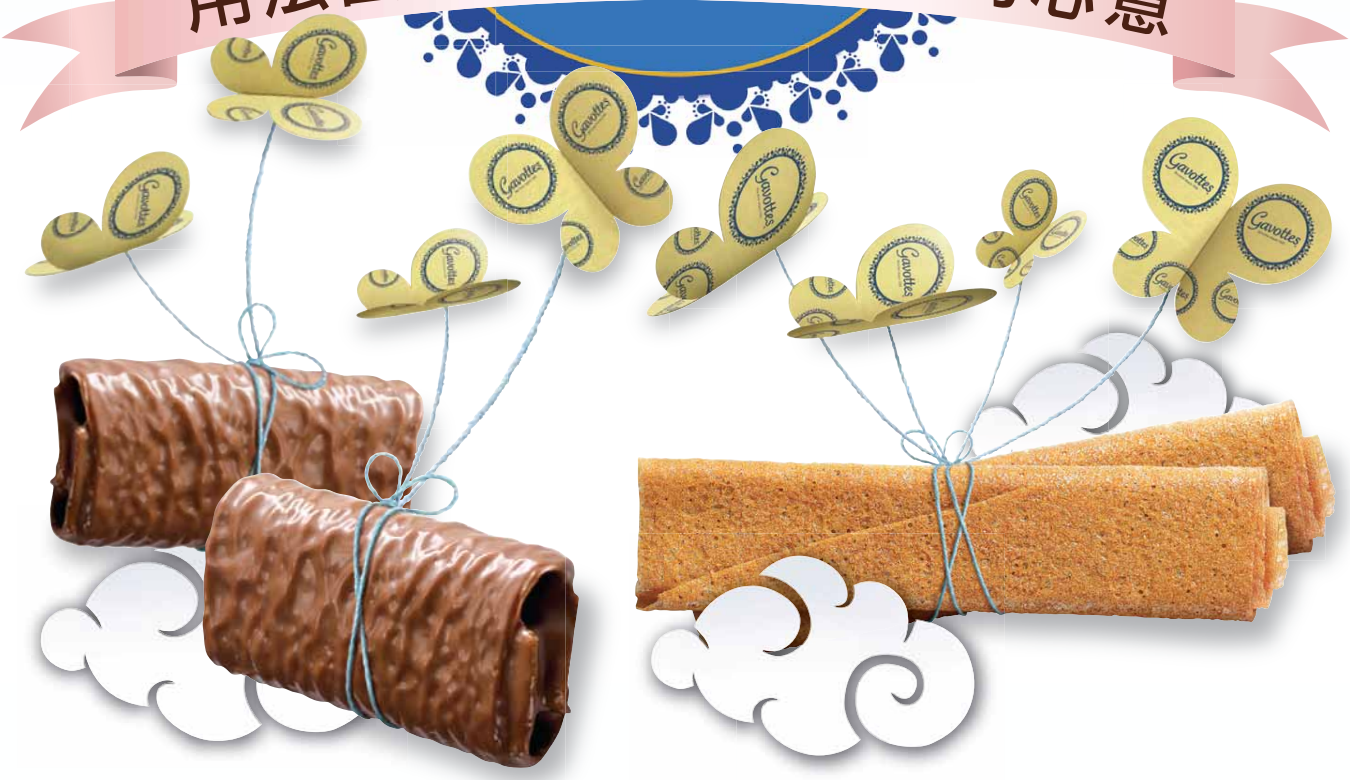
Tustin, Little Tokyo, Fountain Valley, Fullerton 各店也都盛況空前

送禮
最佳選擇

Gavottes®
Biscuitier depuis 1920

Made in France

用法國的芬芳來表達您的心意



A touch of lightness

Marukai全店好評發售中

bevyes
info@bevyes.com
TEL: 626.688.8805

日本超人氣居酒屋連鎖店

Oto-Oto Izakaya Japonaise

◎Mon - Thu 11:30am – 11pm ◎Fri – Sat 11:30am – 2am ◎Sun 11:30am - 10pm

7days Open 有提供 Lunch!

Kushiyaki

Oto-Oto Signature Roll

Seared Wagyu Beef Tataki

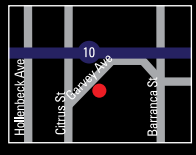
Original Rice Clay Pot

www.otootorestaurant.com

Oto-Oto Monrovia
626.359.3000
929 W. Huntington Dr.
Monrovia, CA 91016

下高速公路馬上就可
以看到Oto-Oto！

Oto-Oto West Covina
626.966.8300
2686 E. Garvey Ave. South
West Covina, CA 91791



下FWY10後即可抵達

Happy Hour 3pm - 6:30pm (Mon - Sun) / 10pm – Close (Fri – Sat)

CUPON 10%OFF
Expires:12/31/2012 J-COUPON
Please bring this coupon to receive discount. This offer cannot be combined with any other offer.

Revolving Sushi Restaurant
GENKI SUSHI
68 Original Sushi Rolls!
New Items are being added every week.

GENKI SUSHI酒類解禁!!

好好地享受
美食美酒吧！！

每週都有新菜色登場！

GENKI SUSHI
7DAYS OPEN
Mon-Fri 11:00 am –10:00 pm
Sat 11:00 am – 9:00 pm
Sun 11:30 am – 9:00 pm
(714)972-4677
2800 N. Main St. #1040, Santa Ana, CA 92705 (Next to JCPenny)
www.genkisushiusa.com

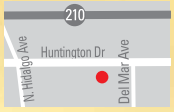
在 San Marino
創業二十一年

Sashimi Combination Daily Special

Oyster Sundae

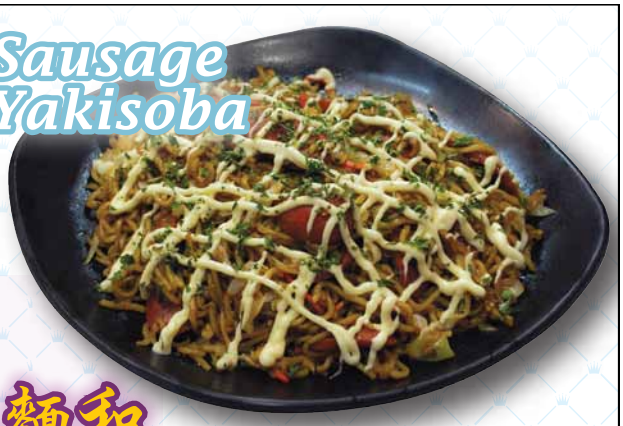
道道地地的日本壽司店。
具有專業眼力的壽司師傅
每天早上都會去採買新鮮魚貨

Sushi Bar Yoshida
626.281.9292
2026 Huntington Dr
San Marino, CA 91108



SNOW PRINCESS
雪姬

Sausage Yakisoba



新增菜式
雪姬日式拉麵和
大阪燒

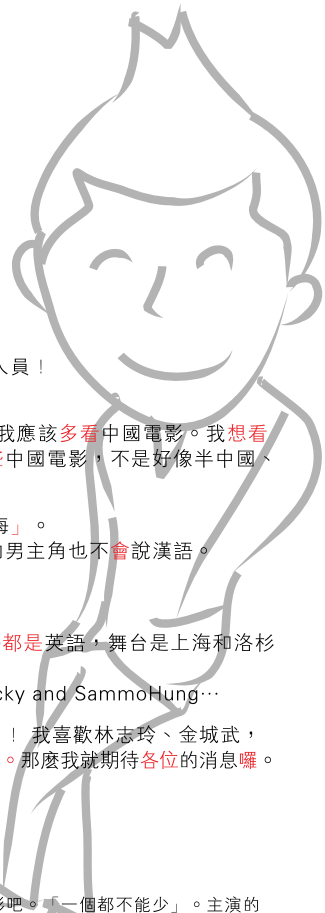
Okonomiyaki

Teriyaki Fries

Black Sesame Princess Snow

Tel. 626.965.9652 A. 1655 South Azusa Ave. #G, Hacienda Heights, CA 91745
www.mysnowprincess.com

DAISUKE 加油



第五回 Chinese Movie

大家好！ 我是大輔，學了漢語一年的工作人員！
我想說好漢語（笑）

你喜歡電影嗎？ 我愛電影！ 爲學習漢語，我應該多看中國電影。我想看有意思的~~那個~~。從開始學習中文，我看過一些中國電影，不是好像半中國、半日本的電影。

你看過「夜上海」嗎？ 日本叫做「夜の上海」。
中國的女主角不會說日語，另一方面，日本的男主角也不會說漢語。
有一天他們偶然相遇…
這個女演員是趙薇，我想她是漂亮又有名。

別的電影是「Shang Hai Kiss」，~~那個~~幾乎都是英語，舞台是上海和洛杉磯。不過我覺得馬馬虎虎（笑）
可惜的是我聽不懂香港的電影。sorry my Jacky and SammoHung…

不管怎麼樣，請告訴我一些好看的電影吧！！ 我喜歡林志玲、金城武，也看過吳宇森導演的「赤壁」。我覺得非常好看。那麼我就期待各位的消息囉。

hattori@j-goods.us

中文校閱

黃老師（翻譯家）

既然如此，那我也來推薦我最喜歡的一部中國電影吧。「一個都不能少」。主演的魏敏芝演得好傳神，故事情節雖然簡單但很能夠抓住人心，看得我都快哭了。大輔，看的時候可以先準備一條手帕（笑）。

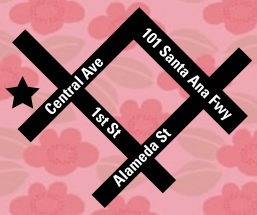
吃到飽、燒烤、卡拉OK、運動酒吧
要什麼有什麼的居酒屋

HAPPY HOUR
Tuesday - Saturday
5pm - 8pm

BUFFET SPECIAL
Lunch $8.50 + Tax
Dinner $10.00 + Tax
With free soft drink available on Sunday

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

(213) 628-2678
www.oiwake.com



Located on 2nd Floor
2 Hour Parking Validation

J-SHOP

J-shop 特別推薦商品

J-goods的購物網站！各種精美日本產品，歡迎選購。

填好申請表格後請郵寄、傳真或以E-mail附加檔案寄給我們。

❶ imiy Handy Mist

在日本造成轟動的這款攜帶式噴霧美顏器已經登上了知名雜誌好幾次。就算出門在外而且化了妝，只要朝著臉部持續噴30秒，保濕成分就能讓妳的肌膚保持滋潤亮麗，效果比面膜還要持久！好好幫妳的肌膚補充水分吧。

讀者優惠 $220 免運費

❷ a.c.care Bee's Repair Complex

（韓國衛生局美白功能認證）

皮膚再生＆美白＆高保濕＆緩解疤痕。具有比凡士林更快的修復力的蜂毒美白、再生霜50ml。使用方法：在基礎妝最後階段取適量均勻塗抹。

讀者優惠 $45 免運費

❸ Shine On

這款髮膠在日本的樂天購物網站獲得了護髮型髮膠部門的銷售冠軍，很多門市都賣到缺貨。它含有豐富的養分和維生素，並且以有機成分製成，不但可以讓頭髮看起來飽滿有活力，還更能夠保持迷人亮麗的光彩。

4 oz.

讀者優惠 $32 運費 $7

從QR條碼便可進入J-shop得知各項商品詳情！！

從www. j-goods. us點選J-shop即可

Promotion expires on the end of December 2012

郵購方法

＊以信用卡購買＊

FAX：866-442-5266　E-MAIL：info@j-goods.us

郵寄：**Zipangoods USA**
438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

填寫以下訂購單後寄到上述地址即可。

＊以支票購買＊

填寫以下訂購單後，連同註明 Zipangoods USA 為收款人的合計金額支票郵寄到下列地址即可。

438 Amapola Ave. Suite 235, Torrance, CA 90501

《注意！》
本區商品均為特別價格，未經由J-goods訂購的話無法以此價格出售。辦公室裡面沒有放置產品。

《退貨／交換》
退貨及交換由銷售商負責。開封後的產品除破損和瑕疵以外不接受退貨／交換，引起不適症狀的化妝品也恕不退款。退貨／交換請在產品抵達後 14 天內辦理。

Order Form

Order#	Product	Price	Qty.	Sub total
			Sub Total	
			Sales TAX CA 8.75%	
			S&H	
			Total	

＊ MEMO

Name：

Shipping Address：

Phone：

E-Mail：

Credit Card：　VISA　Master Card　AMEX　DISCOVER

Card #：

Card Security Code：
*On the back of your card, locate the final 3 digit number (AMEX: located the front, 4 digit)

Expire Date：

Signature：

J-GIRLS COLLECTION x J-goods

J-Girls Collcetion Models

Kawaii Calendar

BEN CHAN PHOTOGRAPHY

Kawaii Calendar 2012

October 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

November 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

J–news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

Genki Sushi

開始提供酒類

以迴轉壽司大受歡迎的Genki Sushi也開始提供啤酒、日本酒等適合搭配壽司的酒類，本期P22中附有年底以前可以使用的折價券。

714.972.4677 / 2800 N. Main St. #1040, Santa Ana, CA 92705

Bloom Japanese Italian Restaurant

日式義大利料理店開幕

Bloom Japanese Italian Restaurant 開在Torrance的Il Chianti以前那個地方，除了日式義大利麵之外還有各種義大利菜，裝潢跟菜色都在老板的巧思之下煥然一新。

310.325.5000 / 24503 Narbonne Ave. Lomita, CA 90717

Toraya

重新開張的拉麵店之一

位於Torrance的Toraya把包含拉麵在內的所有菜色都翻新了，居酒屋式的小菜也變得非常豐富而且充滿了日本料理的品味。

310.530.2749 / 24231 Crenshaw Blvd.Torrance, CA 90505

J-GIRLS COLLECTION x J-goods

9/7/2012 @ J's Hair Studio & Academy

17352 Colima Rd. Rowland Heights, CA 91748

感謝眾多漂亮美眉和模特兒到場共襄盛舉！

PHOTO: J's STUDIO

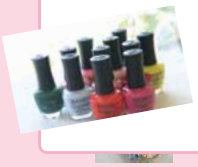
讀者模特兒優勝者

在嚴正公平的評審下脫穎而出的Kawaii美眉。Shawna將以模特兒的身份在J's Hair Studio的時裝秀（2013年1月）中登台，並且預定在J-goods的Kawaii Calendar中以個人專頁的方式亮相。

日本來回機票和可愛包包等抽獎活動讓現場氣氛高潮迭起。

當天聚集了很多可愛的Kawaii服飾店，大家都買得好開心！

NAIL LABO



他們是一家專營業務用美甲產品的廠商，很多在日本才買得到的最新KAWAII美甲用品他們都有提供，而特別引人注目的就是晶鑽美甲貼片和vitamin color系列產品。

Shibuya L.A

在這裡你可以買到大受歡迎的澀谷風格服飾和內衣，連Aimerfeel的內衣他們也都有。

Cherry Quartz

不做作的時髦和可愛正是Cherry Quartz的獨到之處，難怪名流人士都愛用呢。活動當天有很多專業模特兒都來這裡買東西。

Hito Beauty

他們從日本進口了最新的高品質化妝品，而且價格又平易近人，想要買日本當紅美容用品的話找Hito Beauty就對了！購物請到高島生活館：www.etakashimaya.com

Kisskissjp

以outlet的價格銷售日本Kawaii服飾的Kisskissjp，無論在網站還是實體店你都可以買到品質跟日本一模一樣的衣服哦。

PMAI

專賣日本原裝進口的化妝品與雜貨，銷路遍及全美。最受歡迎的是面膜和護髮產品。想要購買PMAI的Kracie、Sana、Dariya (Palty)，請到Mitsuwa、Marukai、Nijiya或99 Ranch Market。

Umenoya

重新開張的拉麵店之二

幾個月前開幕的Umenoya，以全新的店員和菜單捲土重來了！醬油拉麵和味噌拉麵是這裡的招牌，手工製作的餃子也非常夠水準。

310.530.3177 / 24222 Crenshaw Blvd. Torrance, CA 90505

Present

iMomoko.com贊助提供

讀者好禮！！

日本美容用品應有盡有的網站

1. 我的美麗日記Top7 Kit 人氣面膜總發表組合 一名
2. L'EGERE美白無瑕BB霜50g（2011潮妝上市）一名
3. 萌moe電眼女伶立體防暈持久眼線膠筆（極濃黑）一名

參加辦法

註明地址和姓名，以「iMomoko.com」為標題發e-mail 或 Fax給我們即可。
參加者須在 11/10/2012前發出e-mail 或 Fax，中獎者我們會親自連絡。
Email: info@j-goods.us
Fax: 866-442-5266

RNX Rainbow Exchange

這是一家以韓國製品為主的高級牛仔褲專賣店，因為這裡也賣知名影星愛用的牛仔褲品牌，搞不好可以遇到韓流明星哦。

特別贊助

Amnet　SAPPORO

The 4th Basement

位於Palos Verdes的The 4th Basement是一家日本人經營的精品鞋店，他們不但有美國和日本流行的各種鞋子，出眾的品味和良心的價格也是他們大受歡迎的原因。

贊助

Bradelis NY, Hakutsuru
Hoyu, Kokubo USA.
LL Barkery, Moutai USA

真的非常感謝大家！

下一次的J-girls Collection我們將以更盛大的活動內容來舉辦！！

日本最大型 K金回收專門店

JEWEL CAFE

無論壞掉的珠寶還是只剩下一邊的耳環，全部都可以免費估價而且當場高價收購！

Monterey Park 分店

高價收購中!!

Monterey Park Store
423 N. Atlantic Blvd. #104
Monterey Park, CA 91754
Tel: 626.570.9717

Q 現在是賣黃金的時機嗎？

現在的確是賣黃金的時機。由於美元貶值和歐洲各國的經濟惡化，許多投資家都把資金投入到黃金以取代外幣。最近金價雖然有下滑的趨勢，不過仍然維持著一定的水準，要賣的話就要趁現在。

攜帶Coupon即可享

10% CASH BONUS!

★J-goods 讀者限制

JEWEL CAFE Expires:11/30/2012

Q JEWEL CAFE是一家什麼樣的店？

我們是全日本最大的貴重金屬收購專門店，日本全國和海外共有350家以上門市。我們以充實的服務和舒適的咖啡廳空間打造了一個可以讓客人放鬆心情前來的環境，只想知道自己的東西值多少錢的人我們也都非常歡迎。因為只有在客人同意我們的價錢之後收購才會成立，敬請安心光臨本店。

附首次光臨紅利
收購價格 $1416

附現金還原券
收購價格 $1230

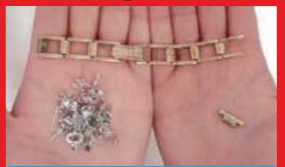
附首次光臨紅利
收購價格 $1119

附現金還原券
收購價格 $2203

附現金還原券
收購價格 $906

附現金還原券
收購價格 $1393

附再度光臨紅利
收購價格 $1562



附現金還原券
收購價格 $1704

附現金還原券
收購價格 $995

附首次光臨紅利
收購價格 $1325

逐一介紹日本47個都、道、府、縣

J-TRAVEL

千葉 CHIBA

©Chiba Tourist Association

[資料]
位於東京東側的千葉縣三面環海，在多山的日本當中是唯一一個沒有500m以上山地的行政區。

千葉縣有個不可思議的地方是，明明不是東京，卻因爲種種理由而必須跟別人說自己是東京。本期就讓負責跑業務的DH來跟我們說說他的故鄉有哪些不爲人知的秘密吧。

遊玩1

位於千葉的東京迪士尼樂園

你知道嗎？扮演米老鼠或米妮的人都跟迪士尼樂園簽了一份合約說，不管是在職中還是退職後，都絕對不可以跟別人說自己扮演過米老鼠或米妮哦。

©Ari Helminen

©Marufish

遊玩2

成田國際機場

在羽田機場開始飛國際線之前，成田國際機場的正式名稱叫做「新東京國際機場」，直到2004年才更名為「成田國際機場」。對了，聽說機場裡面要設置外國人專用的賭場，只是不曉得什麼時候才會實現就是了。

©Imgdive

©Hyougushi

©Macglee

邊學邊玩

母親牧場

這裡是一座以牧場和農場為主題的遊樂園，在廣大的園區中有各種花草樹木和可愛的動物，遊客可以親身體驗榨牛奶、剪羊毛或採水果等接觸大自然的樂趣，甚至還有高空彈跳可以玩呢。順便買一些乳製品或火腿等名產回去送人也不錯哦。

〒299-1601 千葉縣富津市田倉940-3
TEL. 0439-37-3211

©Ajari

©Zenjiro

©Hirotomo

©Ajari

Pain de me®
Product of France
BAGUETTES
IMPORTED
FROM FRANCE
ALL NATURAL
BAGUETTES
Original French
info@paindeme.com
tel: 626.688.8805
Imported Authentic French Baguettes now Available at all Marukai Markets.

J-SAKE

由Hakutsuru Sake獨家贊助提供清酒訊息

墜入熱酒的情網吧

每到這個秋意漸濃的時節，總叫人忍不住想喝一些暖和的東西。這時候，就來杯熱酒吧。

日本酒冷熱皆宜，所以在日本經常有人用「守備範圍很廣」這個妙詞來形容。熱到130° F～140° F左右的日本酒叫「熱燗」，「燗」就是加熱的意思。人家說熱酒有許多好處，像是酒味比較不會那麼重、喝起來會比較順口、跟體溫比較接近所以不會醉到很難受等等。不過即使講了一堆道理，說穿還不就是「因為熱酒好喝，所以我想喝」。你不覺得這跟戀愛有點像嗎？ 「因為我喜歡你，所以我想見你」。

在寒冷的季節喝酒時，很多人都會像威士忌那樣用熱水稀釋過再喝，不過直接把酒熱來喝反倒不是很常見。加熱過後反而別有一番風情的日本酒，更是顯得難能可貴了。

Hakutsuru有很多日本酒可以告訴你「冷熱皆宜」的真正魅力在哪裡，所以現在開始就慢慢地跟每一個人……不對，應該是說跟每一瓶酒奉陪，然後細細地去品味有別於「冷靜」的一番「熱情」滋味。J–goods編輯部裡面已經有人瘋狂愛上了熱酒加香橙果醬，如果你也喜歡甜酒的話，不妨試試看在熱酒裡面加一些蜂蜜或果醬吧。

覺得冷的時候，喝一兩口熱熱的美酒……。不但身子暖了，一種幸福的感覺也從心頭油然而生。看來，你也「醉」入熱酒的情網囉。

不使用任何人工保存劑

順便介紹一些好喝的熱酒

紹興酒
直接加熱也好，
放些檸檬等進去也不錯。

熱啤酒
在熱過的啤酒裡面
加些桂皮棒和方糖。

熱葡萄酒
加些柳橙、
檸檬和桂皮等之後再加熱即可。

清酒 白鶴

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

STILL "**STYLISH**" AFTER

135 YEARS

MUST BE THAT NEW PACKAGING

ENJOY SAPPORO THE ORIGINAL JAPANESE BEER | /SAPPOROUSA

PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY. | ©2012 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY | SAPPOROBEER.COM

ENTRY 01

亞洲麵友大集合！

泰國料理

PAD THAI

Pad就是「炒」的意思，所以Pad＋Thai
就是足以代表泰國的一種炒麵。
它的麵是米粉做的，通常都會
放海鮮和蔬菜進去炒，
味道酸酸甜甜又辣辣的，
吃起來很有泰國的風情。

Our Pad Thai

我們的 Pad Thai不但放了雞蛋、紅蔥頭和堅果等多種材料，客人也可以自己選要吃多辣。使用最新鮮的食材現點現做是我們的堅持，所以我們不會先把東西煮好放著。大受好評的寬廣室外中庭又有「South Bay的綠洲」之稱，夜晚點燈之後更是約會的好地方。可以感受到香辛料深沉風味的Red Curry也是很受歡迎的一道菜。

Staff : Tida

Kala Eatery

T. 310.808.0050
A. 19032 S.Vermont Ave.
Gardena, CA 90248

今天吃哪一種麵好呢？

Stir-fried noodles

炒烏龍麵

這是日本人想出來的一種炒麵，跟剛才的炒麵一樣，把煮過的烏龍麵跟肉和蔬菜炒一炒再調味就行了。跟炒麵不同的地方只有麵條，但風味卻完全不一樣，總之看到的話你就應該去吃吃看。日本的炒麵一般以醬料口味為主，不過炒烏龍麵卻分成了醬料跟醬油這兩大派系，這一點也是滿有意思的。

Try Yaki-Udon

Takaya Yakitori
Go to p21

Honda-Ya
Go to p16,19

ENTRY 02

亞洲麵友大集合！

印尼料理
MIE HOKKIAN

在印尼非常具有代表性的一種 Borneo Noodle，把蔥油和材料拌到煮熟的雞蛋麵裡面吃。因為印尼盛產各種香辛料，調味用的也是各式各樣的香辛料。

Our Mie Hokkian

我們非常堅持香辛料的品質，香草和香料都是使用印尼原裝進口原料的自創Kalimantan Spice。麵條也是我們自己做的，不但口感出眾，即使過了一段時間也不容易變軟，敬請安心地慢慢享用。麵裡面的材料有雞肉、蘑菇、豆芽菜等等，滷蛋更是我們花一整晚煮出來的極品。香烤大蒜的鬆脆口感和濃郁芳香，請好好享受吧。

Owner : Phin Fung Then

Borneo Kalimantan Cuisine

T. 626.282.4477
A. 19 S. Garfield Ave. #A
Alhambra, CA 91801

Go to p12

今天吃哪一種麵好呢？

Fried noodles

炒麵

香噴噴的醬料風味是它最大的魅力。在日本說到「炒麵」的話，指的就是這種「醬味炒麵」，把蒸過的中華麵（黃麵）和豬肉、高麗菜（卷心菜）、豆芽菜等炒炒在一起，最後再以伍斯特醬調味即可。炒麵在日本一般家庭中是很常見的主食，在祭典的攤販或各種活動的會場當中更是少不了的小吃，真的是名副其實的人見人愛。

Try Yaki-Soba

Oiwake
Go to p24

Snow Princess
Go to p22