

「日本人」企劃製作的日本美食流行雜誌 日本の美味しい情報を「日本人が」紹介するグルメ情報誌

®

J-goods

www.j-goods.us

2015
8-9
Aug. Sep.
雙月刊・免費
Vol. 67
Since 2003

DAISO
JAPAN
在DAISO也
可以拿到
J-goods哦!

J-PICK UP
本期精選美饌
今号のピックアップメニュー

A-DRAMA
連續劇迷YD的愛寫就寫
ASIAN DRAMA REPORT

Sweets Sweets

特集

今天就用大受歡迎的日本點心
來做為飯後的甜點吧

f J-goods Magazine @jgoodsreaders

免費中文雜誌

We have English
Summary!!

在 Instagram 上分享 SAPPORIBEER USA，就有機會可以得到日本旅行或 SAPPORO 卡拉OK機！！

LET'S DUET IN JAPAN

◎ 活動期間：6/3/2015 ~ 8/25/2015 ◎ 詳細內容：SAPPORIBEER.COM/KARAOKE

NO PURCHASE OR PAYMENT NECESSARY TO ENTER OR WIN. A PURCHASE OR PAYMENT WILL NOT INCREASE CHANCES OF WINNING. PURCHASE OF ALCOHOL BEVERAGE IS NOT REQUIRED. Sapporo Karaoke Legend Sweepstakes is open to legal residents of the 50 US/DC age 21+. (12) Prizes (1/week): Karaoke Machine, ARV \$359. (1) Grand Prize: Trip to Japan, ARV \$7,500. For Official Rules including odds and complete details, visit sapporobeer.com/karaoke. Begins 6/3/15 at 9:00:00 AM PT; ends 8/26/15 at 8:59:59 AM PT. Void where prohibited. Sponsor: Sapporo U.S.A., Inc. Instagram is not a sponsor of, and does not endorse, this promotion.



YOU COULD WIN A
TRIP TO JAPAN
OR A SAPPORO KARAOKE MACHINE



 **SAPPORO**
LEGENDARY BIRU

SHARE YOUR SIGNATURE KARAOKE MOVE ON INSTAGRAM USING
#KARAOKELEGEND TO ENTER

  VISIT SAPPORIBEER.COM/KARAOKE FOR OTHER WAYS TO ENTER

PLEASE SHARE
SAPPORO RESPONSIBLY
©2015 SAPPORO U.S.A., INC.
NEW YORK, NY
SAPPORIBEER.COM

J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

South Bay的人氣餐廳 用的也是Kikkoman

每到中午總是座無虛席的蜀香園，
在South Bay是一家很有名的四川料理餐館

牛肉麵和排骨是午餐時段的人氣餐點，到了晚上，店內隨處可見好像在自己家裡吃飯似的一家人，來這裡外帶買回去吃的上班族也大有人在。沒錯，蜀香園就是這麼平易近人，就好像自己家的廚房那樣，穿便服去也沒問題。

客人以華人為主，不過最近除了日本人或韓國人等亞洲系以外，美國系也越來越多了。這份超越人種的美味，不管什麼時候來吃都不曾讓人失望的安定感，幕後功臣正是Kikkoman。

小編們很早以前就發現蜀香園在桌上放著Kikkoman，我們想要採訪但他們一直都不願意，直到最近老闆終於才答應了。他說他很喜歡Kikkoman的顏色和香氣，論品質的穩定更是不二之選，開店十年以來從來沒有換過牌子，店裡所有的招牌菜也幾乎都是用Kikkoman。原來人見人愛的四川家庭料理也有Kikkoman的美味在裡面呢。

Sue's Kitchen is a popular restaurant in the South Bay. Their customers are not only Asian but also other ethnicities. Kikkoman makes a difference in their dishes such as the most popular "Beef Noodle," spicy Mabo tofu, and appetizers.



紅燒獅子頭

用醬油做的滷汁香氣撲鼻，入口即化的肉丸子加上白菜和粉絲的口感真是妙不可言。



Owner Chef



(炒米粉) 把荷包蛋弄開來再跟炒米粉一塊吃，太正點了！



麻婆豆腐花魚

紅咚咚的麻婆豆腐花魚又香又辣，他們在四川料理的招牌菜中加了好多白身魚進去，份量和味道都是驚為天人的一品。花椒吃起來會麻麻的，但不知道為什麼筷子就是停不下來。豪爽地淋到白飯上，一邊大呼過癮一邊大口大口地吃吧。



紅燒牛肉(筋)麵

蜀香園的當家花旦，牛肉不但又多又軟又大塊，味道更是嫩得恰到好處，用了醬油的牛肉麵湯令人聞香下馬，喝起來是口口稱讚。South Bay最好吃的牛肉麵果然名不虛傳。

小菜

隨時都有8到10種小菜可以選擇，筆者吃過這裡的豬耳朵之後就愛上了它，後來到其他地方都會點豬耳朵來吃吃看，不過吃來吃去還是蜀香園的最棒。如果要我帶三道菜回去的話，其中一道我一定不會點豬耳朵的。



Sue's Kitchen

蜀香園

Tel.310.539.1992
23918 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505



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



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

J-goods

CONTENTS

August 2015 – September 2015
Vol. 67



Cover Photo: Kanpai

J-goods® Magazine

August 2015 – September 2015
Vol. 67

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,
Daisuke Sasada
Intern Yi Shao
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket,
Nijiya Supermarket, Boping Zhang

06 J-SPECIAL Sweets • Sweets

記得我剛到美國來的時候，看到藍色和粉紅色的蛋糕真的嚇了一跳，吃一口看看，那甜膩膩的味道又讓我啞口無言。那時候我懷念起日本的點心，還自己動手做了。雖然說那已是幾十年前的事。

日本點心著重材料本身的風味，不會做得太甜，外觀也非常細緻。如今在LA也可以輕鬆買到日本直送的高級甜點，到餐廳也可以享用到一流大廚親手做的道地日本味，時代真是不一樣了啊。

20 A-DRAMA 連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

27 J-CLASSIFIED

25 J-NEWS 在美國買得到的日本新產品 & 店家最新消息

14 J-PICK UP 本期精選美饌

- 14 Hayakawa
- 14 Kosu
- 15 Kanpai
- 18 Honda-Ya Industry

03 J-REPORT 使用Kikkoman的各國料理名店專訪

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

- 5 Hakutsuru Sake
- 3 Kikkoman
- 2 Sapporo Beer
- 12 Wismettac
- 17 Zojirushi

RESTAURANT

- 31 5 Bobee
- 30 Chuan's
- 19 Gyutan Tsukasa
- 18 Honda-Ya
- 21 Iccho
- 15 Kanpai
- 14 Kosu
- 19 Kosuke
- 30 Ondal 2
- 19 Ramen Spott
- 29 Taco Maria
- 16 Tokyo Shabu Shabu
- 21 Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY • HEALTH

- 25 Mr. Max Akimoto
- 26 Van Van

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

- 28 Daiso
- 27 Fujiyamaichiban
- 10 J-sweets
- 27 Jobot
- 6 Senka
- 24 Tokyo Central & Main

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

季節到來！Plum Wine

炎炎夏日，清香甘甜又冰冰涼涼的梅酒 Hakutsuru Plum Wine 總是備受喜愛。在日本，梅子既是消暑解熱的健康聖品，也是美容養顏的好伙伴。

梅子的檸檬酸含量是檸檬的15倍，它不但能夠促進人體新陳代謝，讓暑氣帶來的疲勞一掃而空，還可以保持肌膚的光澤與彈性，抗齡效果也值得期待，難怪喜歡梅酒的女性朋友特別多呢。

梅酒無論餐前、餐後或用餐時都很適合，好喝又不會傷身，不過只用來喝也未免太可惜了，從今天起就用梅酒來做些點心試試看吧！

多種享受、美味出眾，夏天就是少不了 Plum Wine 的心動。



Plum Wine is good as an aperitif, during the middle of a meal, and for dessert. You can even make sweets with Plum Wine. Enjoy your plum wine in different circumstances. It will always be delicious. Versatile and delicious, Plum Wine is the best drink for summer!

Plum Wine Ice Cream

像蜜汁那樣，將Plum Wine淋到碟子中的香草冰淇淋上面就是一道賞心悅目的甜點，用來招待客人也夠體面。

Pour Plum Wine on top of vanilla ice cream.



薩瓦蘭(Savarin)風味蛋糕

把切成一口大小的長崎蛋糕排好再淋上Plum Wine，份量可自由調整。薩瓦蘭有一種成熟高雅的風味，冰涼之後更是絕妙！

Cut castella into bite sized pieces and add Plum Wine as you like.



超簡單！梅子冰沙

以1:1的比例將Plum Wine和健康茶調勻之後放到冷凍庫裡面，一邊冰一邊不時拿出來攪拌一下，凝固之後就可以好好享受又冰又脆又好吃的冰沙！因為口感很棒，小心不要吃過頭囉。

Combine equal parts Plum Wine and tea and put it in freezer. Stir occasionally while freezing.



Hakutsuru
Plum Wine Slime
500ml



Hakutsuru
Plum Wine
720ml



Hakutsuru Plum Wine

跟葡萄酒的製法一樣，以梅子果汁發酵而成。原料的每一顆梅子都經過嚴格篩選，每一口都可以感受到梅子味道的清爽酸甜和自然甘味。

Hakutsuru Plum Wine is made from plum juice which has been fermented like wine.

不使用任何人工保存劑



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

月餅落伍了嗎?!
現在，時髦的人中秋節都送

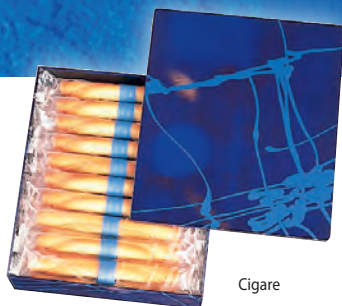


YOKU MOKU
Confiserie originale pour gourmets



YOKU MOKU
Confiserie originale pour gourmets

香醇濃厚的奶油風味，甜度適中、
口感細膩，不愧是日本製造的點心！
備受全球美食家讚賞的這份滋味，
讓你送得大方又體面。



Cigare

買YOKU MOKU就到小東京的
SENKA Gift Shop

當紅的日本茶、紅茶、
Godiva巧克力等等，多種精
美好禮任君挑選。



SENKA
INTERNATIONAL, INC.

Tel: 213.680.1350
138 Astronaut ES Onizuka St.
Los Angeles, CA 90012



40年的高級禮盒銷售經驗

www.senka.com 英文網路訂購

In front of the weller court



Sweets Sweets

Whether you are happy, sad, alone, or with friends,
it will be a happy time when there are delicious sweets!

高興的時候、難過的時候、孤單的時候、熱鬧的時候，只要有好吃的點心，不管什麼時候都是 Happy Time！

隨著和食人氣扶搖直上，各式各樣的日本點心現在也非常受到矚目。丸子、羊羹、麻糬、用形狀來表現季節的糕點或手工棒棒糖…。

今天就用大受歡迎的日本點心來做為飯後的甜點吧。



和菓子

Japanese cake



Minamoto Kitchoan P10

看起來賞心悅目，吃起來又可以感受到大自然和季節的點心，在這個世界上也只有和菓子了。小巧玲瓏的外表，溫溫柔柔的甘甜，日本人對「食」的講究，也許可以說都凝聚在和菓子當中。

和菓子有許多都是季節限定的珍品，或是只有在當地才能夠吃到的口味，如有集各地和菓子於一堂的「物產展」，人氣商品的之處總免不了要大排長龍的。

Wagashi (Japanese sweets) are the only sweets in the world that allow you to feel and enjoy the presence of nature or the seasons just by looking at them. Visual beauty and mild sweetness are the core of Wagashi. Perhaps Wagashi can be said to distill the qualities of food most appreciated by Japanese people.



[健]

和菓子低熱量而且有益健康

100g的一串丸子只有197kcal，一塊奶油蛋糕只有344kcal（根據日本食品成份表）。

和菓子的材料有紅豆、大豆、芝麻、寒天（洋菜）和稻米等等。紅豆含有大量的多酚營養，富含異黃酮的大豆是黃豆粉的原料，芝麻的維生素E和礦物質對美容有幫助。另外像番薯或栗子這些原本就帶有甜味的材料，也都會在職人的巧手之下用在和菓子當中。由於和菓子不使用雞蛋和奶油，熱量自然低。

Wagashi is low calories and it has been said as a healthy choice. Comparing calories of rice cake wagashi and strawberry whipped cream cake of 100g, rice cake wagashi is 197kcal and strawberry whipped cream cake is 344kcal. Because wagashi are not made of egg and butter, their calories are way less than western sweets.





[美]

和菓子是一種藝術品

很多地方都會讓人感到驚訝而不禁想要問說：「這是怎麼做的？」「這原料是什麼？」做成梅花或櫻花形狀的糕點，清澈透明的寒天裡面有一條條在游泳的金魚…。不少人會覺得：「做得這麼漂亮，叫人怎麼忍心吃掉呢？」和菓子的魅力，完全都表達在這句話裡面了。

日本人喜歡把流轉的四季風情融入到小小的和菓子當中，和菓子職人的精湛手藝也淋漓盡致地展現了這份美的意識。

Patissier of wagashi makes detailed wagashi with Japanese seasons and beauty.



[材]

材料各有應時的季節

那也是它們味道最好、營養最高的時候。和菓子不但講究應季的自然美味，對產地也非常要求，例如丹波栗子的栗子泥和宇治抹茶的抹茶羊羹等等。

但要說到最講究的材料，還是非「水」莫屬。在日本，有一種和菓子是為了讓人品嚐水的味道，用的水是日本名水百選的天然水，然後再以少到不能再少的寒天做成水凍，吃的時候只加一點點的黃豆粉和黑蜜。這種和菓子通常只有夏天的星期六日才有賣，不能外帶也無法預約訂購，可以說是最高境界的夢幻極品。

Ingredients of wagashi are used in their seasons to enjoy the richness of the taste and their nutritious.



J.sweets

極品甜點 與您相隨

J・sweets 就好像東京的百貨公司
美食街那樣，各種人氣甜點齊聚一堂，
在日本、中國和台灣等地都大受歡迎的
生巧克力、巧克力洋芋片以及Mochi
Cream等等，在這裡您都可以找得到，
用來送禮或犒賞自己也都非常合適。



GAUFRES JELLY SET

超人氣禮盒，內有GAUFRE、捲心酥、巧克力夾心餅、水果果凍，很適合送給有小朋友的家庭。

KOBE FUGETSUDO



MOCHI CREAM

來自日本的Mochi Cream，以它的
柔軟和口感征服了全世界的美食家，
每個人都對冰冰涼
涼卻又柔柔嫩嫩的
麻糬鍾情不已。陸
續登場的新產品也
千萬不要錯過。



JAPANESE SWEETS DELI
MOCHICREAM

NAMA CHOCOLATE

包滿北海道鮮奶油的生巧克力，愛好
者遍及世界各地，他們都異口同聲地
說：「世上沒有比ROYCE'更好吃的
生巧克力了！」不用跑到北海道也能一
親芳澤，住在LA的我真是
太幸福了！！

(Except Costa Mesa Store)

ROYCE'



SORBET / Minamoto Kitchoan

夏日最佳良伴，直接以果凍
享用也好，冷凍起來做成冰
糕也不錯。白桃口味新鮮實
在，麝香葡萄清爽可口。



泉家源吉兆庵

USAGI / Minamoto Kitchoan

可愛月兔伴您過中秋！

九月發售



Torrance Store
Tel. 310.328.8333
21515 Western Ave.
Torrance, CA 90501
(Inside Mitsuwa Marketplace)

Costa Mesa Store
Tel. 714.966.8482
665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626
(Inside Mitsuwa Marketplace)

Irvine Store
Tel. 949.451.1888
14230 Culver Drive
Irvine, CA 92604
(Inside Mitsuwa Marketplace)

San Jose Store
Tel. 408.725.9263
675 Saratoga Ave.
San Jose, CA 95129
(Inside Mitsuwa Marketplace)

Online Shop!
www.jsweetsstore.com

洋菓子

Western-style sweets



日本的洋菓子，也就是西式點心，目前在世界上受到了非常高的評價，日本師傅在國際大賽中奪冠也已經不稀奇了。除了餅乾或蛋糕類之外，鮮奶油大福和抹茶聖代等等，融入和菓子要素的西點也相當受歡迎。

Some of Japanese patissier won the 1st prize in a world well known competition. Japanese cakes are getting good attention these days.



Mochi Cream P10

[生]

生巧克力、生焦糖、生甜甜圈等等，最近日本的人氣洋菓子常常會冠上一個「生」字。

對於喜歡留住材料原味的日本人來說，「生」是一個會讓他們聯想到天然的好字，只不過它實際上有兩種意思。一種相當於中文的「鮮」，像「有加生奶油進去」的生就是這個意思；另外一個意思就是中文的原意，熟的相反詞。

Recent trend of western-style confectionary in Japan is raw, such as raw chocolate, raw caramel, raw donuts,



大家開心的好味道!

MADE IN JAPAN Happy Clover™



超人氣 Shirakiku 甜點
「Happy Clover」系列
布丁甜蜜登場!!

VANILLA
PUDDING

PRODUCED BY JAPAN



人氣秘密

1 堅持最完美的風味

香濃濃的滋味繞在嘴裡面，甜甜蜜蜜的餘韻盡在不言中。因為用了大量的牛奶和雞蛋，香濃美味與眾不同。

人氣秘密

2 追求最完美的口感

口感香滑柔嫩，吃起來會有一種纏繞住舌頭的感覺，就好像一流的甜點師傅做的一樣，如此令人難忘的口感和滋味實在不多見。



好好吃哦

有美味甜點的地方，
就有大家的笑容。

送禮自用
兩相宜



再添上Shirakiku系列的罐頭水果和紅豆，
就是一道體面又美味的豪華甜點！



MIXED FRUITS



PREPARED RED BEANS



MADE IN JAPAN Happy Clover™ 系列

蛋糕捲

香軟可口的海綿蛋糕加上高級鮮奶油的美妙雙重奏。

◎COCOA / ◎OLD FASHION / ◎GREEN TEA
◎MARBLE / ◎STRAWBERRY / ◎WHITE



你喜歡哪一種口味呢?

蒸蛋糕

口感鬆軟，風味絕佳，在舌頭上化開來的感覺妙不可言。因為味道不會太甜，無論早餐、零嘴或下午茶都很適合。



◎CHOCOLATE FLAKES
◎PUDDING

也有和菓子 大福

低熱量的和菓子有益健康，在日本是很受歡迎的甜點。好好享受大福的柔嫩口感和紅豆的自然甘甜吧。



嫩在嘴裡
甜在心裡

◎YOMOGHI
◎SHIRO
◎SESAME

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



Distributed by
Wismettac Asian Foods
wismettacusa.com

Looking for Ramen Menu?
ramendistributor.com



[濃厚]

可以感受到牛奶和雞蛋原味的餅乾，或是香濃滑嫩的布丁等等

日本的洋菓子追求的是材料本身的味道、色澤和口感，而且還要做得更香更濃，用砂糖增加甜味或是塗上五顏六色的鮮豔外表是非常俗氣的。當然，好好斟酌選擇每一種材料對洋菓子來說也是必要的。

By eating Japanese confections, you can enjoy more taste from ingredients, color and texture.



Yoku Moku P6

[訂購]

日本女生很喜歡訂購

從有名的傳統老字號到個人經營的小店面，只要是看上眼的點心，她們就會打電話或是上網訂購。例如大受歡迎的年輪蛋糕（Baumkuchen），從預訂到交貨甚至還有需要好幾個月的，限量或是使用精選材料的點心也特別有人氣。

You can order confections online, which were made by famous stores and small local shops.



[便利商店的甜點]

可不要以為是便利商店就小看了他們的甜點

裡面有些東西的評價甚至比洋菓子店還好呢。鬆餅、甜甜圈等等，最近各家便利商店都做得非常用心，新產品不斷登場而且品質也高，天王級的極品也不在少數，千萬不要放過。

High quality confections are sold in convenience stores too. New items are introduced to us all the time.



J-pick up 本期精選美饌

過目後如有興趣，
趕快翻到下一頁的
店家介紹吧



就算祭完了五臟廟，
還是擋不住甜點的魅力吧？

Even if you are full with sashimi and sushi, you may still have room for dessert. Each restaurant offers original desserts to make you feel cool in the hot weather. Enjoy these summer desserts while they last.



北海蓋飯

鮭魚子、鮭魚、海膽、北寄貝，一整碗都是滿滿的北海海鮮，白飯份量也多，吃起來非常過癮。



手工製蕨餅

黏度跟香氣跟市面上賣的產品完全不同，這才是道道地地的日本蕨餅！水羊羹的溫柔甘甜更是最高境界之作。



壽司船

派對用的壽司船可配合預算調整。



(左) 自家創作的時令鮮蔬壽司，清爽健康又美味。(右) 薄烤和州牛肉也非常受歡迎。

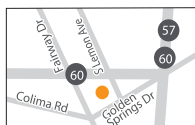
鮮味滿點的北海蓋飯和手工製蕨餅

Diamond Bar | 甲州-

KOSHU

Japanese Sushi Restaurant

Koshu向來以材料新鮮著稱，不過再度細細品味之後你會發現，壽司飯本身的滋味也跟魚貝一樣令人讚嘆，飯粒黏稠適中，醋的份量和甜味也拿捏得剛剛好，實在是可遇不可求。Hajime老闆會根據飯煮好的時間，確實算準飯要蒸多久再把醋拌進去，真不愧是國際壽司大賽的亞軍。壽司的美味有四成取決於材料，六成取決於壽司飯。吃吃看Koshu的壽司，你就知道什麼叫極品了。



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

At Koshu, you can enjoy fresh seafood and tasty sushi rice. Chefs at Koshu are particular about their sushi rice. Please try Hokkai Don and enjoy both seafood and sushi rice.

一流大廚的邀約 夏目 Seafood Menu 與極品 Sweets

餐後來一份 超人氣 Sweets!

MILLE CREPE \$10

(甜點不可單點、外帶)

**BANANA
CREPE \$10**

**SEAFOOD
CEVICHE \$19**

以特製檸檬汁醃泡的新鮮魚貝多達六種以上，
肥嫩蟹肉香甜可口。

TIRADITO \$19

比目魚薄片上有香菜和Chill Sauce，
還淋上了檸檬汁。

Japanese Restaurant

HAYAKAWA 早川

Tel: 626.332.8288 / 750 Terrado Plaza #33, Covina, CA 91723
www.restauranthayakawa.com / Closed Monday

這些美麗的甜點 將為您的大餐劃下優雅的句點

日本直送的鮮魚珍貝、正宗日本和牛、海膽、生蠔、松露…。若想品嚐這些極致美味，就到LAX附近的Kanpai。

Los Angeles | 乾杯-
KANPAI
Japanese Sushi bar & Grill

kanpai-sushi.net

聽說最近有不少阿拉伯和中國的大富豪，前往機場時或是下了飛機之後，都會順便到這來打打牙祭，生鮮甜蝦、和牛握壽司或牛排等豪華美食，往往一點就是一整桌。

其實Kanpai的甜點也毫不遜色，看到照片中這些漂亮的點心，應該有不少女生已經望穿秋水了吧。甜點似乎有另外一個胃可以裝，就算吃飽了，看到這些點心還是會垂涎呢。

Kanpai's desserts make you happy just looking at them. Enjoy tasty desserts after having delicious upscale dishes.



Rising Sun

這杯南瓜椰奶白玉冰淇淋充滿了南瓜的自然甘甜和椰奶的香醇美味，甜度適中、百吃不厭。

Tel: 310.670.0533
8736 S. Sepulveda Blvd. #C
Los Angeles, CA 90045
Open 7days



Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
Open 7days



Soft Milk Pudding with Framboise Sauce

最受歡迎的義式奶凍，恰到好處的甜味、入口即化的口感、馥郁濃厚的奶香！啊，一生只要一次就好，請給我一桶Kanpai的義式奶凍吧！



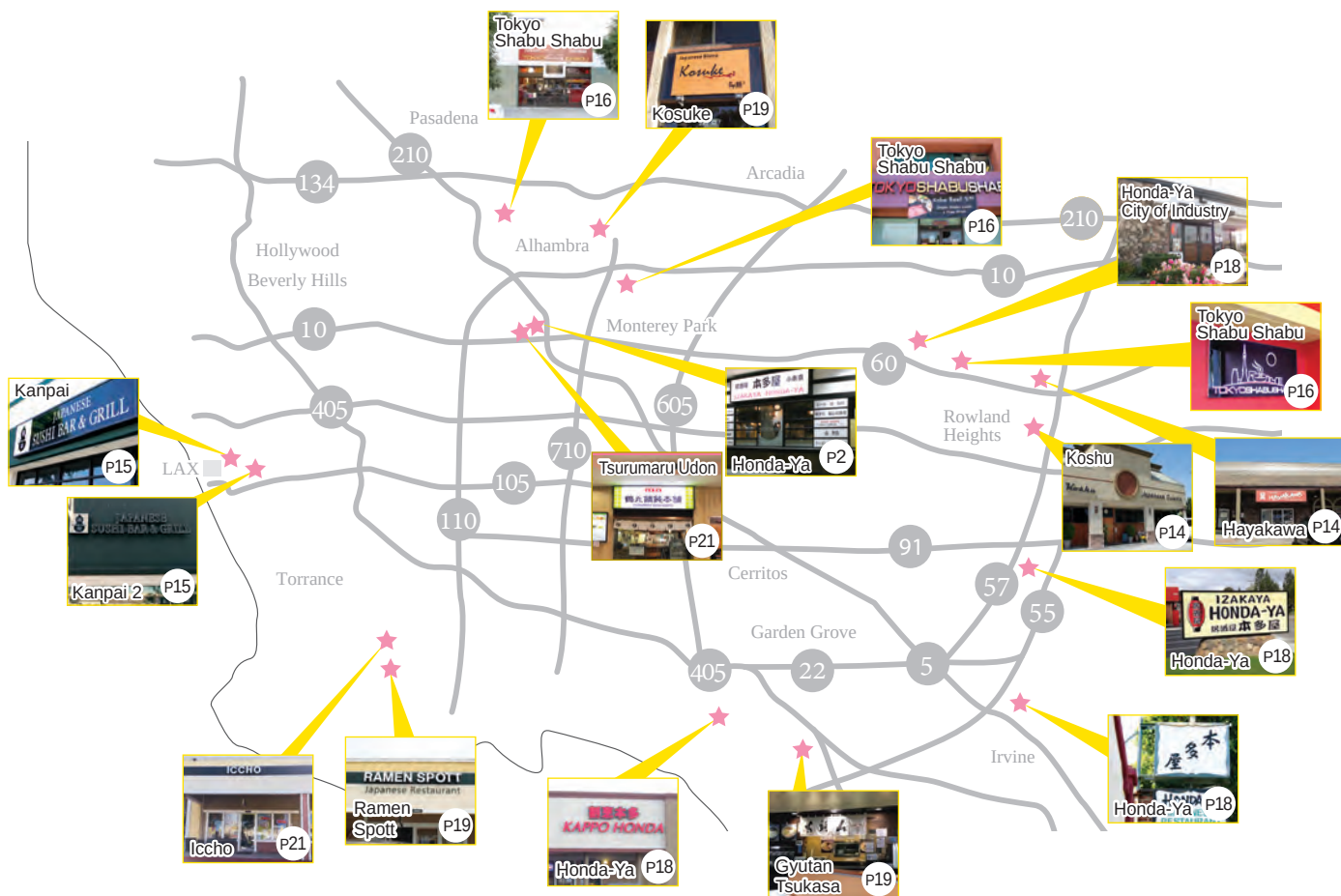
Tempura Ice Cream

因為需要許多準備，當天賣完的話只好等下次了。

1. Banana Tempura with Ice Cream
2. Exotic Bomba
3. Fresh Strawberry Sorbet with Sweet Milk Cream



4. Baked Banana with Ice Cream
5. Green Tea Cheese Cake
6. Apple Tart
7. Chocolate Lave Cake



TOKYOSHABUSHABU

我們賣的是品質 WE SELL QUALITY

SUMMER SAKE CAMPAIGN

50% OFF
ALL PREMIUM SAKE



● 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



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!

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



最好的米就用最好的電子鍋！



Gluten-Free

KODA FARMS ORGANIC RICE 国府田農場 完全有機米



Zojirushi NP-NVC10/18

不同的米用不一樣的煮法

三段式壓力功能介紹

「三段式壓力」可以讓您選擇喜歡的口感，用三種最適合的壓力把三種最基本的飯煮好。

GABA 功能介紹

只要按鈕選擇，它就能夠以獨自的方式讓糙米活性化，而且還能夠一邊煮飯一邊增加營養素 GABA 的含量。

Zojirushi 象印牌壓力電子鍋

口感可硬可軟，煮出來的飯也比以前更香更甜，正因為是每天都要吃的東西，當然希望能夠吃得健康又美味！這台電子鍋（電飯煲）不但可以滿足您這樣的需求，從白米、清粥、壽司飯、有機糙米到健康效果備受矚目的 GABA 糙米，您都可以放心交給操作簡單的 Zojirushi 象印牌電子鍋。

適合

GABA 功能



GABA BROWN



Organic Brown Medium-grain



Organic Brown Short-grain



Organic Brown sweet rice



請選擇

Sushi 功能



SUSHI/SWEET



Organic white Medium-grain



Organic white Short-grain

最適合
壽司



適合

Sweet 糯米功能

或

Porridge 清粥功能



SUSHI/SWEET



PORRIDGE



Organic White sweet rice



Organic Brown sweet rice



適合

White 功能



Organic white Medium-grain



Organic white Short-grain



White (白米) 有三種不同口感的煮法。



REGULAR



SOFTER



HARDER



VOL.16

HONDA-YA菜單介紹

Industry特製餐點 夏日!啤酒!雞肉大餐!!

這個時節要聚餐的話，不先來一杯啤酒怎麼過得去呢？現在 Honda-Ya Industry 已經準備好冰冰涼涼的啤酒和各種對味的雞肉料理，還有獨家醬料調味的多種美食，日本酒與燒酒也都一應俱全，一定可以讓大家盡興而歸！

Chicken dishes that go well with beer are all gathered here. They are cooked with delicious original sauce and also go well with sake and shochu.

Industry店真情推薦

特製炸雞塊

Special Fried Chicken \$8.30



外皮香酥可口，肉汁鮮嫩飽滿，
這個滋味當然要啤酒來伺候。

清蒸豬肉

Boil Pork Belly

\$6.80

把特製的味噌醬放到豬肉上，
再用小黃瓜包起來享用。味噌
醬真的太好吃了！

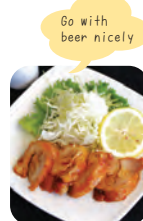


叉燒雞肉

Chicken Chashu

\$4.80

用特製醬料醃過再蒸烤的
叉燒雞肉，啤酒和日本
酒的最佳伴侶。



Go with
beer nicely

味噌烤銀鱈香腩

Grilled Miso Sea bass Belly

\$7.80

把珍貴的銀鱈腩用特
製味噌醬醃好再烤，
怎一個香字了得。



美奶滋雞肉壽司捲

Chicken Teri Mayo Roll

\$7.50

照燒雞肉加上美奶滋，
絕配！



香辣雞翅

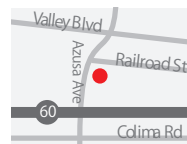
Spicy Chicken Wing

\$5.80

特製醬料的完美辣味，
啤酒的最佳拍檔。



照片與實際盛盤方式有時不盡相同



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



壽司 章魚燒 生魚片 烤雞串 好大!! 擔擔麵 海鮮拉麵

Izakaya 居酒屋

本屋

好吃 好便宜 好寬敞

Honda-Ya Japanese Restaurant
www.izakayahondaya.com

宴會開始!
全員集合

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

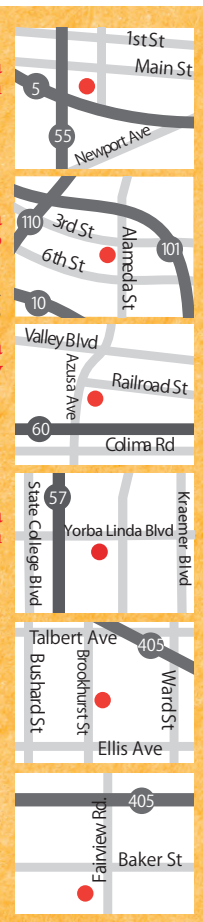
Honda-Ya Little Tokyo
213-625-1184
333 S. Alameda St. #314
Los Angeles, CA 90013

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

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



熱才要吃拉麵！

大熱天的時候，滿頭大汗地吃個拉麵其實也不錯。盡情流汗，心情也倍加暢快，感覺自己又恢復了元氣一樣。

拉麵店林林總總，不少地方在夏天會推出爽口清涼的冷拉麵，對不想流汗的人來說也是個好選擇。肚子餓了的話，還是先找間拉麵店吧。



Eating ramen in hot weather? You may feel refreshed after sweating from eating ramen. If you do not want to sweat, we recommend that you try cold ramen to give you a little touch of coolness.



韭菜豆芽醬油拉麵
\$7.95

Ramen Spott

© Torrance

☎ 310.530.3900
25412 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505
Open 7days
ramenspott.com



Coconuts Pudding \$2.50
小編誠心推薦的
純手工點心

這家新的拉麵店老闆已經在 South Bay 開了兩家壽司店，他說他想要做一些別人不敢做的事情，所以一碗醬油拉麵只賣\$6.95，而且麵條份量多達150g，然後更驚人的是水煮蛋還可以吃到飽！會做生意的人著眼點果然就是不一樣。

最受歡迎的是用香濃的豬骨湯和黑香油做成的黑拉麵，滿滿一碗的韭菜豆芽拉麵充滿了蔬菜的美味和甘甜。這裡除了拉麵以外還有許多其他地方吃不到的特別料理，有機會就千萬不要錯過。OK，你要吃幾個水煮蛋呢？

At the new ramen restaurant in the Rolling Hills mall, they offer shoyu ramen for only \$6.95 only. 150g of noodles will satisfy you and you can have as many boiled eggs as you like.

\$10 以內讓你大快朵頤
水煮蛋愛吃多少就吃多少



黑拉麵 \$8.50

充滿了黑芝麻和大蒜的風味

黑拉麵

這就是 **Komike** 的特製拉麵！

配合了三種美味辣椒

香辣拉麵

Komike Japanese Bistro

(626) 289-8030
CLOSED SUNDAY
618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801

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

無懈可擊 極品牛舌

用橡木炭烤出來的牛舌。
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

連續劇迷YD的
愛寫就寫

A-DRAMA

Asian Drama Report

YD愛怎麼寫就怎麼寫的連續劇專欄，
如有偏頗尚請多多包涵。

夏日連續劇

因為夏天外出機會多，電視劇也比較不容易拿到高收視率。就這個檔期的作品來看確實是小家碧玉，但換個角度來看，電視台也認為這個時期只要給想看連續劇的人看就好，有時候故事主題會比較偏一點，偶爾也有難得一見的佳作出現。

例如堤真一的「風險之神」和唐澤壽明的「拿破崙之村」，這兩部似乎都是值得細細品味的好作品。另外，北川景子的「偵探的偵探」也頗受好評。

In summer time, it is said to be difficult to get high program ratings because people tend to go out at night. Maybe this is why summer dramas on TV tend to not be blockbusters. However, you may be able to find some dramas you enjoy.

大快人心的OL連續劇

王牌女行員花咲舞（花咲舞不會沉默）

描寫一個年輕女行員如何把一家大銀行裡面的敗絮挖出來改正，看起來非常痛快。不愧是續篇，男女主角果然還是默契十足，兩人的對話和節奏都很有意思。懲惡揚善的劇情設定可以讓人看得安心又叫好，講白了就是一個爽字。

Poetic justice is the theme of this drama, so it is an enjoyable viewing experience.



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

本季我最喜歡的連續劇

風險之神

跟花咲舞同一個時段，還不知道收視率會怎麼樣，不過這部連續劇集合了個性派和實力派的演員，故事也是夠深度的社會寫實路線，描寫一個危機管理專家如何拯救因糾紛而陷入危機的企業、個人和家屬。看過本季的幾部連續劇後，我覺得目前這部是最好看的。

This is a story of a crisis management specialist who helps companies, individuals, and families who have been experiencing troubles. This drama may be the funniest this season so far.



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

喂，這是什麼？

根性青蛙

在昭和時代大受歡迎的一部卡通的真人版。主人公浩史後來變成了無所事事的無業遊民，從小暗戀的京子離了婚。發揮根性卻又變成無業遊民的浩史到底在幹嘛？有拍成真人版的必要嗎？給放暑假的小孩子看？我好像說得太難聽了，不好意思。

Live action drama of the famous anime from the Showa era. The main character is a man who does not work, study, or spend his time productively. Does "Dokonjo Gaeru" ("Courageous Frog") match the story?



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

Nari Nari OISHII CHOICE

堅持美味又便宜的好店

光好吃也不行，只是便宜也沒意義，最重要的是「好吃又便宜」，下班後自己去也好，約幾個朋友一起吃喝喝也不錯。今後我們將走遍各地尋訪各種好吃又便宜的餐廳或館子，把其中的招牌餐點一一介紹給大家。

Just being inexpensive isn't good enough. Just being tasty isn't good enough. It is important to be both inexpensive and tasty! We have been exploring restaurants that offer this combination for some time. In this volume, we are introducing restaurants that offer tasty dishes at affordable prices. You can enjoy going to these restaurants by yourself after work or with your friends.



おなだけじゃダメ、
おなだけでもダメだ！



叉燒烏龍麵

Tsurumaru Udon Honpo [Los Angeles] 鶴丸鰻本舖

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

Nisei Week Campaign詳見P20



油豆腐烏龍麵組合餐

The Kitsune Udon set for lunch is only \$9 and it comes with Mentaiko (spicy cod roe) and okra bowl and salad. You can also enjoy Cold Chashu Udon and enjoy delicious thick-cut chashu.

本月推薦 油豆腐烏龍麵組合餐

午餐時段的油豆腐烏龍麵組合餐附有明太子秋葵蓋飯和生菜沙拉，而且一份只要\$9。麵條充滿了彈性和嚼勁，香香嫩嫩的油豆腐吃起來滿嘴甘甜，加上柴魚高湯的美味之後真是太幸福了。明太子秋葵蓋飯完美結合了明太子的香辣和秋葵的清爽，建議你好好攪拌之後再大快朵頤一番。

味道爽口的叉燒烏龍涼麵不但清涼消暑，厚厚的叉燒還可以讓你好好補充元氣！

夏日的清涼美味 冷菜

到居酒屋Iccho，自然不可錯過Tomo大廚的創作料理。

現在這時節，每一道都是絲絲入味又清涼爽口的好菜，先來杯啤酒退退火，再點個高級的當地啤酒或日本酒來好好享受一下這些美味吧。以居酒屋的價格便可品嚐到媲美高級日本料理之美食，就連挑剔的我也忍不住要來捧場。



土佐醋醃日本香魚

先乾烤，再油炸，最後再用土佐醋醃過，骨頭也軟到從頭到尾幾乎都可下肚。日本的香魚只生活在清澈的溪流，吃過一次就會畢生難忘的那份美味，建議您用冷酒作陪。



自家製生豆腐皮

Iccho的生豆腐皮全以手工製作，使用的香濃豆乳是全加州最好吃的明治豆腐品牌，不沾醬油也非常香甜可口。



芥末章魚秋葵涼拌豆腐

涼拌豆腐加上秋葵和綠芥末章魚，啤酒或日本酒都相當對味。



涼口細麵

最後來一盤清清爽爽的柔嫩細麵，一轉眼盤子就朝天了。

海鮮雞蛋豆腐

裡面的海鮮每天都會換口味，這天是蝦仁、鰻魚和扇貝。



真想全部
占為己有啊。



深受女性
朋友喜愛。

烤蕃茄沙拉

在蕃茄裡面塞了神秘的材料進去烤，創意十足。

At Izakaya Iccho, you can enjoy dishes at affordable prices, that are usually offered at upscale "kappo" restaurants. These dishes usually require more time to make because of the methods used in their preparation. At Iccho, chefs prepare these dishes carefully using the proper methods. Enjoy these delicious dishes with beer, shochu, or sake.

Iccho [Los Angeles]

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



盛大

在 Facebook、Instagram 和 Twitter 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！！

試食會、開幕宴會免費招待

J-gourmet Team 隊員任務

- 投稿多篇文章介紹活動照片和感想，內容要附上#
- 對 J-goods Magazine 臉書上的相關記事請按 Like & Share
- 把最新消息分享給朋友！！

盛況空前

- ◎ Maeda-en "Matcha Party"
- ◎ Maruhide Uni Club "Uni Party"
- ◎ Ikkousha "Ramen Party"



隊員登錄方式



- 1 到 Jmaga Oishii Facebook 申請加入好友
- 2 收到登錄網址後，進入完成登錄即可

完成登錄的隊員會收到各種活動訊息。
您可以按照喜好和時間選擇想要參加的活動，記得要通知我們哦。

*有人數限制的活動需要經過選拔。



下次活動

Tokyo Central & Main (前 Marukai)
1620 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247



瘋狂大採購！！

這家店就好像把日本那家唐吉軻德搬到 LA 來，跟在東京購物完全沒兩樣！想要什麼新鮮有趣的玩意或是化妝品的人，跟我們一起去挖寶吧！！



TOKYO CENTRAL & MAIN

- ◎ Tokyo Central 探險隊
- ◎ 9/5 (Sat) 1:30pm Start

名額：20名*

每一名探險隊員都可以拿到\$30禮券**，想買什麼就買什麼，然後請將您買東西的樣子和戰利品投稿到臉書上，越多越好哦！

*需登錄為會員，如報名人數過多將進行甄選。

**限當日有效，不可兌現、退錢或找零。

熱烈歡迎結伴參加！

我們也準備了很多禮物要送給您的同伴哦。（數量有限）



招募!!



WANTED!!!

Seeking foodie people like you who connect with many friends and followers on Facebook, Instagram, and Twitter!

We will invite you to a tasting party or an opening for FREE!

J-gourmet Team Member

- Comments about the event with pictures should be posted several times.
- Like and Share related posts on J-goods Magazine's Facebook page.
- Spread latest information and news to your friends.



How to apply



- 1 Send Friend Request to Jmaga Oishii Facebook page.
- 2 You will receive URL for registration. Click URL and register.

We will send you event information once you have completed member registration. You can apply to the event you wish to attend.

*Selected members will be given notice for events with limited attendance.



Next Event

Shopping @ Tokyo Central & Main

1620 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247

9/5 (Sat) 1:30pm Start



Number of participants: 20 People*
FREE \$30 gift certificate**

Purchase what you like and upload pictures of when you are shopping.

* Selected J-gourmet Team members will be given notice for events with limited attendance.

** Valid only on the day of the event, no exchanges, no returns, no change.

Bring your friends as well!

Your friends will receive special gifts from Tokyo Central. (Limited quantities)



結成!! J-GOURMET TEAM

フェイスブック、インスタグラム、ツイッターなどのSNSソーシャルメディアで、影響力ある中華系若者を集めて、チームを作りました。

彼らが、新商品やお店の情報を拡散します!!

- 1 試食会や開店パーティーなどにJ-gourmet Teamが参加
- 2 それぞれのSNSに情報をアップ
- 3 信頼度の高い情報 → 友達に拡散 → 友達の友達にも拡散
- 4 中華系に特化

詳しくは info@j-goods.us にお問い合わせください。





PRE-OPENING

9/4/2015 (FRI)

1620 W. Redondo Beach Blvd., Gardena, CA 90247

TOKYO CENTRAL & MAIN

日本唐吉軻德集團 TOKYO CENTRAL & MAIN

琳瑯滿目的日本、東京最新商品

逛起來開心，買起來更開心

可愛又高品質的
化妝小品、小物
廚房用品



動畫、漫畫
塑膠模型
可愛吉祥物商品
遙控玩具、搞笑商品

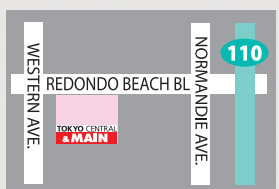


零食、便當、壽司
點心麵包、飲料
酒類

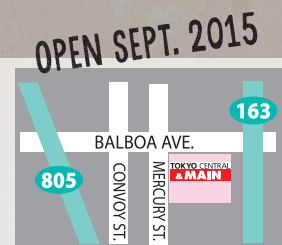


SOME ITEMS MAY NOT BE AVAILABLE AT ALL LOCATIONS.

**TOKYO CENTRAL & MAIN
PACIFIC STORE**
1620 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247
TEL: 310-464-8888
MON-SUN: 9 AM - 10 PM



**TOKYO CENTRAL & MAIN
SAN DIEGO STORE**
8111 Balboa Ave.
San Diego, CA 92111
TEL: 858-384-0240
MON-SUN: 9 AM - 10 PM



tokyocentral.com

在美國買得到的
日本新產品 & 店家最新消息

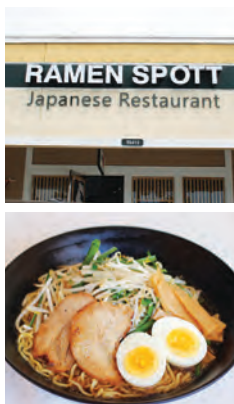
J-NEWS

新開幕

Ramen Spott

一家全新的拉麵店在 South Bay Rolling Hills Plaza 登場了。醬油拉麵\$6.95起，多種道地拉麵也在\$10以下。只要點一碗拉麵，水煮蛋便可免費吃到飽。

T. 310.530.3900
25412 Crenshaw Blvd.
Torrance, CA 90505
ramenspott.com



Pre-Opening

Tokyo Central

日本唐吉軻德集團將在 Gardena 開一家全新概念的購物中心——TOKYO CENTRAL & MAIN。在這裡您可以感受到宛如置身在東京購物的氣氛和樂趣，9月4日的開幕慶祝活動想必精彩可期。

1620 W. Redondo Beach Blvd.
Gardena, CA 90247
tokyocentral.com



免費染髮!!

限第一次來剪髮的顧客

Mr. Max Akimoto

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

Nissei Week 特別優惠

Tsurumaru Udon Honpo

在 8/15-8/23 這段 Nissei Week 活動期間中，小東京的 Tsurumaru Udon Honpo 將提供人氣烏龍麵的特別優惠。

1. Tsurumaru 人氣 Top3 \$1 OFF
2. 蘇打汽水免費升級大杯

T. 213.625.0441
333 S. Alameda St. #301
Los Angeles, CA 90013



J-goods Special

Mochi Cream 10% OFF

J-sweets

即日起到8月31日止，只要您到 Mitsuwa Marketplace 的日本甜點屋 J・Sweets 說一句「我看了 J-goods」，便能以9折優惠購買超人氣的 Mochi Cream 系列商品。

(每人僅限一次，不可並用其他優惠)

21515 Western Ave.
Torrance, CA 90501
665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626
14230 Culver Dr.
Irvine, CA 92604
675 Saratoga Ave.
San Jose, CA 95129



VAN-VAN Hair Salon

日本最新技術

我們會用日本的方式和產品為您服務

CAMPAIGN

讓受傷的頭髮和頭皮恢復健康！

8/1-9/15/2015

●免費洗頭皮！！

限Cut & Shampoo顧客 / Lady & Gentleman

●5% OFF HEAD SPA

堅持對頭髮最好的

爲了頭髮的健康和美麗，我們堅持使用日本原裝進口的美容產品。
在有機燙髮或染髮等方面，我們以有機離子化方式讓不好的化學物質不會殘留在頭髮和頭皮上，也不斷地在研究以達到更好的效果。
另外我們也有抗齡染髮和燙髮服務，詳情和費用歡迎洽詢。

Menu

STYLE CUT

Lady \$35 & up
Gentleman \$28 & up
Kids \$22 & up

PERM

Lady \$52 & up
Gentleman \$48 & up
Air Wave \$92 & up
Digital Perm \$84 & up

COLOR

Lady \$48 & up
Gentleman \$46 & up
Henna Color (100% Natural) \$48 & up

10% OFF

請告訴我們您看了J-goods!

限首次光臨。

不可與其他優惠並用。

平日預約優先
週末照順序
沒預約也OK



238th.

Lomita Blvd.

Hawthorne Blvd.

PCH

Crenshaw Blvd.

T. 310.375.6500

23727 Hawthorne Blvd. #6

Torrance, CA 90505

銀髮族和學生有折扣

集滿蓋章可享優惠

也歡迎男性或是帶小孩子來

染髮和燙髮有七天技術保證

J-Classified



Help wanted

Kanpai Japanese Sushi Bar & Grill

Kitchen Chef Wanted
Need SSN
Feel Free to ask details.
Tel: (310) 338-7223
8736 S. Sepulveda Blvd. # C,
Los Angeles, CA 90045
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045



MLM

業界成長率第一名的公司
招募可以在亞洲方面發展的領袖
或有興趣的人士
<http://tlce.wealthteam21.com>
mydetoxtea7@gmail.com
Tel: (909)861-7043



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)

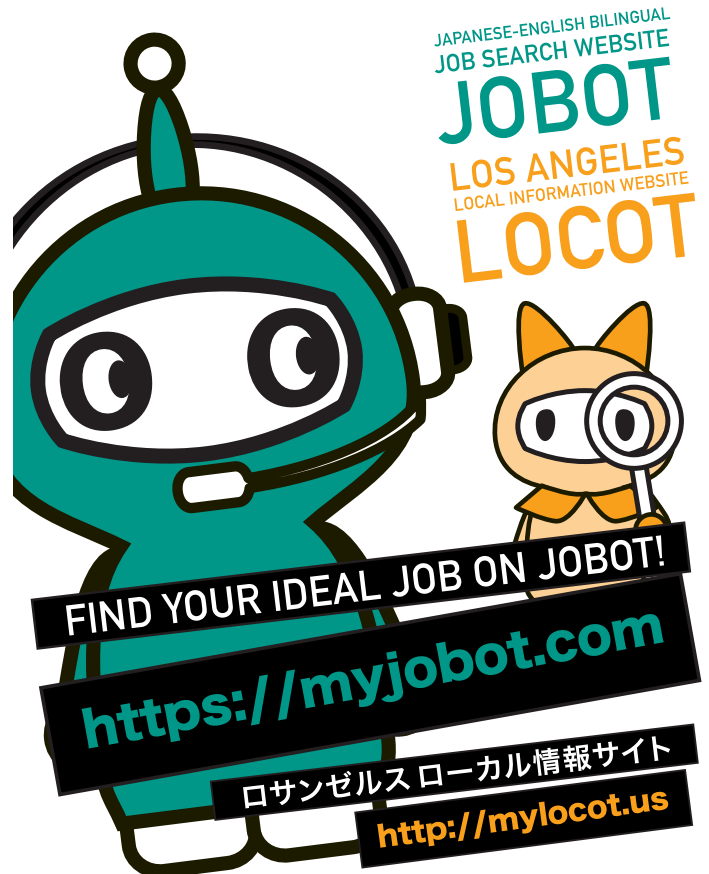
費用: \$25 / 40字 / 英文為80字, 含標點符號
(不含電話號碼與電子郵件) / 兩個月份
刊登語言: 中、英、日
(如需翻譯, 一種語言\$10)
照片刊登: 照片或標誌一張\$10
受理方式: info@j-goods.us 限電子郵件
請在標題中填入「Classified」,
註明地址、姓名和電話後將您想
要刊登的內容寄給到上述電子郵件即可。
付款方式: 限Check。事先付款。
收款人: Zipangoods U.S.A., Inc.
438 Amapola Ave. #235,
Torrance, CA 90501

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。
10月號截止日期: 2015年9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.



Daiso New Products News

Vol.13

新學期的文具用品，就到DAISO買個夠吧

筆盒、筆袋
Pen Case



寫起來好看的原子筆
Color Ball Point Pen
Fluorescent Pen
Gel Ink Ballpoint Pen



DAISO文具！

鉛筆、原子筆、橡皮擦、筆記本，每一種都好用，到會讓你喜出望外。可愛精美的設計，班上的同學都會對你刮目相看哦。

軟木板加上可愛的圖釘



Natural Cork Board
Push Pin

Correction Tape



寫起來好看的原子筆
Electric Eraser



Scissors



把桌子周圍弄得漂亮整齊，唸書工作也更有效率！



各種假睫毛



Sticky Memo



Stapler

1 Hole Punch

Funny Eraser

卡哇伊橡皮擦。蛋糕系列為日本製造。



暑假作業就用這個

Hand Made Paper



Sketch Book



Oil Crayon
24 colors



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.



アジア料理じゃないけど、 今注目のメキシカン

タコマリア

Taco Maria

OC Mixという、新しくオシャレなモール。きらきらとした日差し、カワイイお店、木を多用した造りは、なんだか日本のリゾート地にいるみたい。そこで今注目なのが、メキシコ料理の常識を覆す、ひとクラスどころか3クラスくらい上の店、タコマリア。LAタイムスでジョナサン・ゴードンが、タコスを出てこないエレガントなメキシコ料理と紹介した。

週末の3コースランチで36ドル、夜は4コースで52ドル。その値段からもハイクラスな加減がわかる。

一品目は、パンかヨーグルトを選ぶ。パンには定番の豆がのっけていてサルサを付けながら食べるのだが、一緒に出てきたのが、メキシコのトリュフとまで言われる珍味、ウイトラコチエ。特殊なカビの発生したトウモロコシをペーストにしたもので、パンに塗ったりクレープに挟んだりして食べる。カマンベールチーズのようなコクがあつて、滑らかで美味い。

二品目はオートミールかパンケーキ。最後も魚か肉の料理を選ぶ。今回選んだスモークサーモンのエッグベネディクトは、コクのあるオランダーズソースとサーモンの塩気がベストマッチ。

時間をかけてゆったりいただくブランド、炭水化物は多めだが大満足だ。

Tel. 714.538.8444
3313 Hyland Ave. #C21
Costa Mesa, CA 92626
Closed Monday



From Publisher

皆さんからよく、「いいね、美味しい物を食べ歩いて」と声をかけられる。確かに取材でお邪魔する店では、シェフやオーナーさんが手をかけ時間をかけ、心を込めた料理を出してくださる。そんなお店の心意気をちゃんと伝えなければと、毎回、真剣勝負でシャッターを押している。

でも実は、誌面で紹介していない没ネタも結構たくさんある。美味しいと聞いて行ってみた、ふと気になって入ってみた、お薦め料理を食べてみた、けどやっぱりなあーと、ボツになるネタ。先日でも外から見えるところでおばちゃんが小籠包を包んでいた店。「これはイケルかも!」と期待をしながらドアを開けると、お客さんは一人もいない。食べてみて、人が集まるスーパーのモールにあるのに、ランチタイムにお客さんがいないのも納得した。

営業先で、「J-goodsは食べ物の掲載が多いからね」と広告をためらわれることがある。それも判る。しかし、中華系の流行

に敏感でおしゃれな富裕層たちは、グルメで食いしん坊。美味しいハナシは、性別も年齢も超えて大好きだ。

よし、こうなったら堂々と、グルメ雑誌を名乗ってしまおう。というわけで、今号から、ロゴの上のキャッチコピーを変えた。一日本の美味しい情報を「日本人」が紹介する、グルメ情報誌一。日本人だから伝えられる美味しさにこだわり、彼らの胃袋と財布をもっと刺激していきたいと思う。

グルメで湯水のごとくお金を使う中華系にリーチしたいと考える、食品関係だけでなくすべての企業の皆様、コスメやグッズ、自動車関連ショップのオーナー様、J-goodsを今後ともよろしくお願いいたします。

土橋 八恵



a-goods

ネットや新聞で話題のお店

土曜のランチ。

昨年出来たオレンジカウンティのモールで、
昼からモヒートやマルガリータを飲みながら、
おしゃれな人達がのんびりくつろぐなか、せっせと撮影。

週末は予約が取れない四川料理。

同行した中国人インタン生に、

どんなに辛くてもいいから、

四川の定番料理を食べたいと熱望。

蟹鍋ならここと、話題の店とにかく潜入。

今回も食べまくりました。



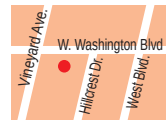
辛い蟹鍋、蟹づくし

オンダル2

Ondal 2

有名店なので知っている人も多いかも。まず、お母さんが甲羅にご飯ともやしをのせてくれるから、蟹味噌と混ぜながら食べる。グツグツと煮立った真っ赤な鍋にほぐした蟹の身を入れ終わったら、豆もやしと混ぜながら蟹を食べる。もう食べられないとなった頃に、今度は残ったスープでおじや。濃い辛味噌味で蟹の風味は薄らいでいるが、それでもやっぱり迫力がある。
生の蟹を醤油漬けしたカンジャンケジャンもお薦めだ。

Tel.323.933.3228
4566 W. Washington Blvd.
Los Angeles, CA 90016
Closed Monday



布衣棒棒雞



牙籤牛肉



涼拌折耳根

とにかく真つ赤な四川料理

巴國布衣

Chuan's

今、チャイニーズの若者の間で四川料理が流行っているらしい。巴國布衣は、中国本土で大人気の店のアメリカ大陸一店。週末は、四川の伝統芸能「変面劇」が見られるとあって、数ヶ月先まで予約が取れないほど。

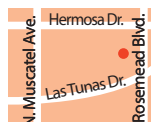
しびれる辛さの麻と、辛味の辣の二種類の辛さを楽しむ四川料理。基本どの料理もこの麻辣味。舌や喉が麻痺した感覚の所にビールや水を流し込むと、全く違った味になる。そして辛い料理も甘く感じられたり、ふんわり柔らかく感じられたり、さすが中国五千年の歴史の味だ。

今回注文したのは定番料理。凉拌折耳根は、四川独特の不思議な葉っぱのサラダ。食べて驚いた、葉っぱ自体が魚の味がするのだ。調べてみたらドクダミだった。それを醤油ベースの辛いドレッシングでさつと和えた一品。

布衣棒棒雞は、おなじみの棒棒鶏だが、とにかくしびれて辛い。でも箸が止まらない。鶏肉は骨付きをぶつ切りにしているので、ちよつと食べにくい。

牙籤牛肉は、つまようじに牛肉を巻いて独特なスパイスをまぶして、超たぐさんの唐辛子と花椒と一緒に揚げた、どんなでも辛くて旨い料理。ビールがすすみます。

さて、四川の神髄、試してみようか？



Tel. 626. 677.6667
5807 Rosemead Blvd.
Temple City, CA 91780
Open 7days



五波比の姉妹店 ミミウーボービー も紹介しよう

5BOBEE

五波比 ウーボービー

Mimi 5BOBEE

咪咪五波比 ミミウーボービー

カタカナで書くとちょっと変なミミウーボービー。五波比の姉妹店で、ここも近所に住む人だけでなく、遠くからもやってくる人で連日賑わっている。

今回は、そんなミミウーボービーのスペシャルと、両店共通夏ならではの料理や、メニューには載っていない裏メニューも含めてご紹介。



鶏絲飯

鶏のだしと脂で炊きあげたご飯、チーローハン。日本の人気料理番組「男子ごはん」で「絶品」と紹介されて以来、注目の台湾家庭料理。鶏の釜飯みたいだけど、揚げネギで香り付けをした特製ソースがいい。日本で人気の味、まずはここで食べてみては？



メニューに掲載なし

梅菜苦瓜

今が旬、ゴーヤ。氷砂糖と通常の砂糖の2種類を使って、梅菜（高菜に似ている野菜）と一緒に醤油とごま油で煮詰め、冷やして食べるお総菜。以前にも紹介したが、本当に美味しいのでぜひ試して欲しい。



台式滷肉飯

豚の角煮ご飯。日本の角煮とはちょっと違う独特の煮汁に異国情緒が漂う。写真はランチスペシャルセットで、ご飯やサラダと特製ドリンクが付く。

臭豆腐

ふんわり揚げたての臭い厚揚げに、甘辛ソースを付けて食べる感覚。食べる前もさることながら、口に入れてからも鼻から抜ける匂いがダメな気持ちもわかる。でもなあー、癖になるんだけどなあー。



くさうさ界の常連



滷猪耳

いわゆる豚の耳の特製ソース漬け。四川や香港のラー油漬けとはちょっと違う、ピリ辛醤油につけ込んだ味は、深みがある。

紅焼半筋半肉乾麵

麵の上にのったしっかり柔らかく煮込んだ牛肉とたっぷり香菜（パクチー）を、ソースと混ぜながら食べる。ネギとパクチーの風味が後を引く。



デザートも忘れずに



台式古味黒糖剉冰

10種類ものトッピングを選んで作る巨大かき氷。プリンやゼリーをのせて黒蜜をかけて、崩しながら全部を混ぜて食べるのが台湾流。

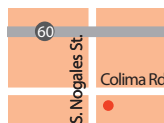


Mimi 5BOBEE 限定

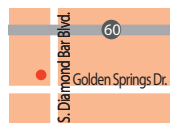
咪咪五波比特製餃子

特製手作り皮で包んだ、豚白菜、豚ニラ、すずきセロリの3種類。白菜とニラは馴染みある美味しさだが、おすすめはすずきセロリ。白菜とニラの餃子は、牛スープに入った牛肉湯餃として注文することも可。

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



Mimi 5BOBEE
Tel. 909.860.7989
333 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
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!

2015
8-9
Aug. Sep.
隔月発行・無料
Vol. 14
Since 2013

話題の店に 行って来ました!

中華、韓国、そしてアジアじゃないけどメキシコ
今ホットなお店たちです



前号、
休まりました。

ミウボービー



五波比の姉妹店



時間をかけてゆったり
いただくブランチ



辛い蟹鍋、蟹づくし
有名店なので
知っている人も
多いかも



f J-goods Magazine

@jgoodsreaders