「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

免費中文雜誌

2015
10-11
Oct. Nov.
雙月刊・免費
Vol .68
Since 2003

J-SPECIAL RESTAURANTS
餐廳的極致好飯

食慾之秋、新米之季

最好的飯
給最好的你

We have English Summary!!

DAISO JAPAN 在DAISO也可以拿到J-goods哦!

J-goods Magazine　@jgoodsreaders

全美銷路最好的日本啤酒 ★ 讓你的乾杯更美味！！

天涼好個秋！好吃的東西要配好喝的啤酒

新米、芋頭、栗子、鮮魚…。秋高氣爽、菜香魚肥，說到秋日美食，狀元郎恐非秋刀魚莫屬。夠鮮才得以生食的秋刀魚，也只有在這個時節才有口福用生魚片或壽司來解饞。

剛收成的新米自然也不惶多讓，香甜美味、粒粒飽滿，熱氣騰騰的鮮美白飯叫人胃口大開。美味的菜餚自然要有美味的啤酒相伴，SAPPORO BEER 的清冽濃郁可襯托食材風味，兩者相輔相成，吃了想喝、喝了想吃。

食欲之秋，放肆享受美食和SAPPORO BEER吧。

You can enjoy tasty foods such as new cropped rice, potato, chest nuts, and fish this season! SAPPORO BEER goes very well with tasty foods. Eat well and drink SAPPORO BEER.

SAPPORO PREMIUM BEER

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

J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

人氣涮涮鍋店的絕妙好湯

在LA已經開了三家店面的Tokyo Shabu Shabu。

Darren和Patricia跟我們說，他們的招牌湯頭現在變得更好喝了。20種以上的湯料幾乎都有Kikkoman醬油的演出，就連「隱味」和店內手工製作的橙醋也都以Kikkoman來調配。

為了追求更完美的味道，這次他們改良的是人氣排行榜前三名的 Sukiyaki Shabu Shabu。很多人都喜歡這種湯頭的甜，但為了讓肉類跟蔬菜吃起來更對味，他們壓低了甜度，讓高湯和醬油的味道更香更濃，改良之後大家都說變得更好吃了！如花似玉的老闆娘Patricia說：「壽喜燒的湯汁同時用了醬油和味醂，聞起來有一種非常獨特的香氣，很多人只要吃過一次就會上癮呢。」

小編們在採訪時覺得很佩服的是，這對老闆夫妻勇於求新求變，為了讓味道更好而願意不斷地去研究改良。例如，為了配合華人胃口，他們會用沙丁魚和Kikkoman調製出新口味的醬料，或是增加一些可以馬上用來解饞的涼拌小黃瓜海蜇皮等小菜。每次到 Tokyo Shabu Shabu 來，總會有一些以日本味為基本的好料可以品嚐。

Owner Darren & Patricia

Tokyo Shabu Shabu has three branches in Los Angeles. You can select from over 20 kinds of soup. For almost all of the soups, Kikkoman soy sauce is used. Of course, their homemade ponzu-based sauce is made with Kikkoman. A recent popular sauce is made from a combination of Kikkoman and anchovies. At Tokyo Shabu Shabu, you can enjoy something new with Japanese essence.

Tokyo Shabu Shabu

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

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

以醬油為底的Sukiyaki涮涮鍋與自家製橙醋

清澄美味的湯料以 Kikkoman、高湯、味醂和 Tokyo Shabu Shabu 秘傳配方調製而成，**自家製橙醋則**以Kikkoman、高湯、檸檬汁、醋和一道秘密程序調配而出，吃起來不會太酸而且風味深沉醇厚。

入鍋開火

醬油和味醂交織出來的香醇甘甜，真是叫人口水直流呀！

原創咖哩涮涮鍋

香噴噴的椰奶味道，吃起來非常柔順可口。

堅持最好的

和牛、 Kobe Beef 、Angus 、 Snake River Farms、黑豬肉等等，從高級到實惠的肉類一應俱全，而且每一種都是令人滿意的高品質。

NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

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

J-goods®

CONTENTS

October 2015 – November 2015
Vol. 68

07 **J-SPECIAL**
最好的飯給最好的你

日本人對飯重視到什麼程度？只要有剛煮好的美味白飯，其他什麼都不用了。日本人之所以努力不懈地改良品種，一絲不苟地培育稻米，為的就是追求更美味的米飯。

為了讓米飯煮得更好吃，日本的電子鍋也同樣經過了不斷的改良，每一種電子鍋都充滿了對米飯的愛情和技術結晶。

食慾之秋、新米之季，最好的飯給最好的你。

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

29 **J-CLASSIFIED**

22 **J-NEWS**
在美國買得到的日本新產品＆店家最新消息

17 **J-PICK UP**
本期精選美饌
17 Kanpai

03 **J-REPORT**
使用Kikkoman的各國料理名店專訪

14 **J-SPECIAL RESTAURANTS**
餐廳的極致好飯
14 Koshu
15 Makomae

16 **OISHII REPORT**
女大學生Mami & Sae的Oishii Report!!
16 Iccho
16 Tsurumaru Udon Honpo

COMPANY INDEX

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL
5 Hakutsuru Sake
6 JFC International
3 Kikkoman
2 Sapporo Beer
12 Wismettac

RESTAURANT
29 230 Forest Avenue
31 5 Bobee
29 Guerrilla Tacos
19 Gyutan Tsukasa
18 Hakata Ikkousha
2, 21 Honda-Ya
16 Iccho
17 Kanpai
30 Kuhn 9
14 Koshu
19 Kosuke
15 Makomae
19 Ramen Champ
21 Tokyo Shabu Shabu
16 Tsurumaru Udon Honpo
30 Yu Chun

BEAUTY・HEALTH
26 Mr. Max Akimoto

HOBBY・SHOPPING・SERVICE
28 Daiso
26 Fujiyamaichiban
26 Jobot
23 Tokyo Central & Main

J-goods® Magazine
October 2015 – November 2015
Vol. 68
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
Intern Mami Murakishi, Sae Yamanaka, Ryo Watanabe, Tomoyuki Takahashi
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

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 _____

最好的米，最美的酒

獨自培育的酒米，白鶴專屬的美味
淡麗純米

米是釀酒時最重要的原料。從風味到品質，米的良窳都會大大影響到日本酒，所以不光要講究原料米的品種和產地，實際釀造時還會以嚴格的品質標準篩選，只用合格的米來釀造。

白鶴對原料米非常堅持，為了實現最理想的風味，他們獨力開發出一種最適合釀日本酒的米。它的名字就是，白鶴錦。

白鶴錦以最高級酒米「山田錦」為母種，整整花了八年光陰才配種成功。白鶴錦在專屬契約農家的細心照料下培育，米粒飽滿碩大，釀成日本酒之後風味更加深沉。

白鶴對米的熱情和堅持，都體現在這瓶以白鶴錦釀造的「淡麗純米」當中，堪稱登峰造極之作。

Hakutsuru independently developed the best rice to make ideal tasting sake. The name of the rice is "Hakutsurunishiki". It took Hakutsuru 8 years to make this special rice. Each grain of Hakutsurunishiki rice is large, and this imparts a richer flavor to the sake.

淡麗純米 TANREI JUNMAI

將白鶴錦的美味發揮到淋漓盡致，風味馥郁深沉、餘味爽口輕快。清秀素雅的芳香，適合搭配各式各樣的美食佳餚。

Tanrei Junmai is the absolutely tastiest sake. It is made with Hakutsurunishiki to bring out fullness and richness.

300ml　1.8L

以酒米之王山田錦釀造
翔雲

山田錦在酒米當中為最優良的品種，以山田錦釀造的大吟釀，意味著那就是最高境界的日本酒。白鶴的自信代表作「翔雲」，翱翔雲端的最高美味。

翔 雲 SHO-UNE

山田錦100％釀造，在爐火純青的技藝中誕生的極品日本酒。芳醇高雅、清冽不凡，萬籟俱寂的絲絲餘韻說明了它君臨天下之洗鍊。

Sho-une is made from 100% Yamadanishiki which is the best rice to make sake. The most luxurious sake made with the best technique.

300ml　720ml

不使用任何人工保存劑

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

登峰造極的美味
最高級米！

在美國、歐洲和澳洲等地的知名日本料理餐廳，有一種米廣受好評與信賴。它名叫「玉錦」。

讓世界各地的大廚都讚賞有加的玉錦，究竟是什麼樣的米呢？

玉錦是一種最高級的短粒米，由JFC與專業的稻農和碾米廠三者合作，為追求更完美的味道而開發出來的。

它以日本最受歡迎的「越光米」和「夢心地米」配種而成，美味幾達最高境界。煮出來的白飯香氣馥郁，恰到好處的黏度、彈性與甘甜在口中交織出迷人的三重奏，越嚼越香、越嚼越甜，眾多一流大廚也都嘖嘖稱奇。

玉錦有個特點就是，「冷了也好吃」。有些米飯在冷掉之後，要不風味變差，要不口感變樣，但玉錦不用擔心這個問題，做飯糰或便當時就會發揮出最大的實力。

要成為人人口中的高級米，沒有「美味」是辦不到的。今天起，就讓全家大小每天都可以吃到跟餐廳一樣的美味白飯吧。

Tamanishiki Super Premium Short Grain Rice
15-Pound / All natural / Raised in California

我們也用玉錦！

Otafuku Noodle House
16525 Western Ave., Gardena, CA 90247
Owner: Mr. Akutsu

從開店到現在我們一直都沒換過，因為玉錦的黏度剛剛好，吃起來又香又甜，冷了也一樣好吃，所以我們的壽司捲超棒的哦！最高級米果然名不虛傳。

詳情見此

JFC INTERNATIONAL INC
www.jfc.com

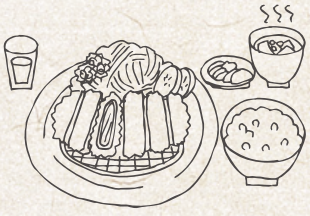
It is the season for a new crop of rice. In this volume of J-goods,
we will introduce you to knowledge and tips to make delicious rice.

J-SPECIAL

最好的飯給最好的你

用這些米煮出來的白飯，營養既豐富又均衡，
非常適合作為主食，在世界各地也備受矚目。
目前這個時節已經有不少新米開始流通，為了使白飯吃起來更美味，
就讓J-goods來告訴您一些煮飯的知識和技巧吧。

第一章 選好米，放好米



1 選好米

How to choose

在日本，好吃的米要色澤飽滿、
香氣十足、有一定的黏度、嚼起來帶甜味。
下面這些品種都非常有人氣。

In Japan, people believe delicious cooked rice is shiny with a somewhat sticky texture, and also has good aroma and sweetness. Among all rice, especially popular kinds of rice are Koshihikari, Hitomebore, Akitakomachi, and Milky Queen. Each of them has sweetness and moderate stickiness. Akitakomachi is delicious even when it's cold. It is best for obento and onigiri (rice ball).

KOSHIHIKARI / 越光米
日本最受歡迎的品種，
佔所有稻米收穫量將近四成。

HITOMEBORE/ 一見鍾情米
人氣僅次於KOSHIHIKARI，
無論什麼菜餚都合適。

AKITAKOMACHI / 秋田小町米
黏度較高，色澤非常漂亮，
很適合做飯糰或便當。

MILKY QUEEN
冷掉之後也不會變硬，
適合作飯糰等等。

Koshihikari

Hitomebore

Akitakomachi / Akita Otome

Snowflakes (Yuki No Kakea) / California MILKY QUEEN™

即使稻米品種相同，味道也會因產地而異，您不妨多吃幾種比較看看。

此外，您也可以將白米和糙米混合起來煮，喜歡口感帶黏的人可以在白米當中加一些糯米進去。不管是哪一種米，盡量挑米粒大小相同的，碾米日期越近的越好。對日本人來說，剛碾好的米是最好吃的，市面上甚至還有販賣家庭用的小型碾米機。

Even if they are the same brand, the taste of rice will be different depending on where they were produced. White rice is rice polished by machine to remove the outside except the bran residue. Brown rice is rice which was polished by machine to remove only the chaff. When genmai (brown rice) is soaked in heated water until germinated, it is called Hatsuga genmai. The names of rice are different by the way they are polished, such as white rice and mochi gome (glutinous rice). You can blend white rice and genmai to your preference. In Japan, people think rice tastes more delicious when it is consumed right after it is polished. Thus, small polishing machines are sold for home use as well.

白米

糙米經過碾米之後去掉種皮和胚芽，也就是我們最常見的白米。

Koshihikari

糙米

收割後只有除去稻殼，鈣質和鐵質各是白米的2倍和6倍。

Sukoyaka Genmai

發芽糙米

讓糙米吸收水份長出米芽，「GABA」營養素成份是糙米的2到3倍。

Koshihikari
Hatsuga Genmai

糯米

澱粉成份與一般的食用米有所不同，顏色較白而且不透明。

Koda Farm
Organic Sweet Rice

2 放好米

Tips for rice preservation

米是一種可以長期保存的優良主食，但保存方式不好的話味道會變差。

米的四大天敵為濕氣、高溫、害蟲和吸收到其他味道，想要防止的話可用以下方法保存：

1 將米從米袋移到有蓋子的容器。

Remove rice from its bag and put it in the container with a lid.

2 放在日光照射不到的陰涼場所。（冰箱也可以）

Store rice in a cool temperature area.
Avoid direct sun light.
You can store rice in the refrigerator as well.

第二章 美味好飯的煮法

每一顆飯粒都煮得飽滿有光澤，每一口吃起來都充滿甜味。

想要煮出這樣的飯，關鍵就在洗米的方法和水的份量。只要搞定這些，您們家的飯從今天起就是與眾不同的好飯了！

The way you wash rice and the amount of water you cook it in are the keys for tasty rice. If you master these two elements, your home cooked rice will taste even better.

用電子鍋煮出最好吃的飯！

How to cook with ricecooker

❶ 量米

用量杯好好量，不可馬馬虎虎。

Scale rice with measurement cup.

❷ 洗米

洗米是為了去除米糠和髒污，米糠沒有洗乾淨的話飯會有一種臭味，要用心洗。

Wash rice carefully.

❸ 泡米

水份有滲透到米粒中心，煮出來的飯就會飽滿勻稱。但是泡太久也不好，飯會變得太軟，大概泡30分鐘即可。

Soak rice for 30 minutes.

❹ 炊飯、蒸飯

加入指定份量的水，按下開關。蒸飯是美味最重要的關鍵，要讓蒸氣包住整鍋白飯，蒸到每一顆飯粒都飽飽滿滿的。

Put in specified amount of water and turn on the rice cooker.

❺ 攪飯

飯鍋的上下層和中央部位火侯各異，攪拌不但可以讓這些地方均勻起來，還可以散掉多餘的蒸氣，飯煮起來會更好吃。

When rice is cooked, open the lid and mix cooked rice throughout.

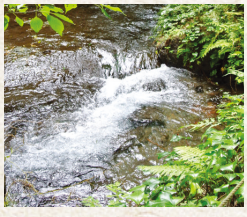
❻ 保存

若要將煮好的飯保存起來，冷凍比冷藏更適合！慢慢冷掉變硬的飯，會因爲澱粉質的變化而使味道變差，一口氣冰起來的話就不會有這個問題。

If you want to save cooked rice, it is better to save it in a freezer.

※試試看

用不同種類的水，煮出來的飯也會有不一樣的味道。據說最好吃的煮法就是，哪個地方的



第三章 電子鍋的價格和美味是正比的

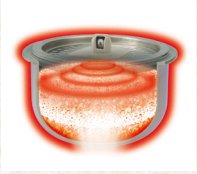
如今日本的電子鍋已經到了出神入化的境界，為了讓煮出來的飯像爐灶那樣完美無缺，各家公司均使出渾身解數不斷地開發研究。

❶ 講究內鍋

內鍋裡面以白金奈米粒子進行塗層加工，以此將水質轉變為弱鹼性後可讓米飯香甜提高15%。

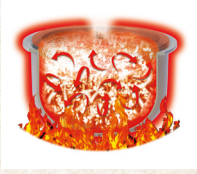
❷ IH高溫加熱

以130℃高火力加熱後再以110~115℃的高溫蒸飯，如此一來便可在提高甜味的同時把飯煮好。



❸ 加壓

重複加壓和減壓的動作，鍋內就會產生爆發性的對流，讓每一顆飯粒都煮得勻稱飽滿。



這些讓米飯更好吃的技術都是各家公司嘔心瀝血的結晶，動輒十萬日幣以上的最新型電子鍋在日本也已經不足為奇。

「越貴的電子鍋，煮出來的飯就會越好吃嗎？」如果您也抱著這樣的疑問，我們可以回答。只要是日本製造的電子鍋，答案是「YES！」

現在就去買個最好的電子鍋回來試試看吧！

Japanese rice cookers are loaded with the latest technology, such as inner cooking bowls and IH (Induction Heating) that applies pressure while heating.
You may wonder whether more expensive rice cookers prepare more delicious rice. The answer is “Yes!”
Let’s get the best rice cooker to enjoy the best rice!

那家餐廳也在用的

知名好米！

在大受歡迎的和食或是講究健康的飲食生活中，米是不可或缺的角色。

米含有炭水化合物、蛋白質、維生素B1和E等多種均衡營養，可說是理想的營養食品。相較於麵包和麵食，米不含鹽分和膽固醇，糖質含量也低，對健康非常有幫助。

健康米「雪花」在日本企業的嚴格品質管理下生產製造。

在洛杉磯，很多餐廳都喜歡用雪花米，因為它風味好、口感佳，做成飯糰或茶泡飯都很適合，吃過的人都忍不住要說好吃！

雪花糙米

收割後只去除表面稻殼的糙米，食物纖維是白米的八倍。

每天吃的東西，味道和品質當然都要選最好的，不是嗎？

雪花白米

完整保留白米美味的自信代表作，風味柔順，適合搭配各種食材。

讓白飯更美味！看香鬆變魔術！

- 顏色、口味任君挑選。
- 灑到白飯上即可享用。
- 拌到白飯裡面便可做出五顏六色的可愛飯糰！

方便好用的三島香鬆有豐富的種類和口味，每一種都用了大量的自家焙煎芝麻和自家燒烤海苔。「鰹魚味醂」口味以恰到好處的甜味和鰹魚的色澤大受歡迎。

如果多準備幾種口味放在家裡，你的每一頓飯就可以擁有更多彩多姿的美味！

Sweet Sake Bonito
Wakame Seaweed
Roasted Black Seaweed
Bonito and Egg

Umenameshi

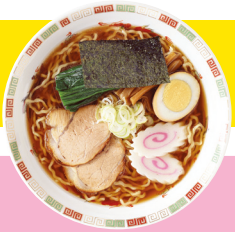
Nameshi

Roasted Seaweed

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

Distributed by
Wismettac Asian Foods
Wismettacusa.com

Looking for Ramen Menu?
Ramendistributor.com



問問看專家吧

飯要怎麼煮才好吃？

KOSHU

Owner Chef
Mr. Hajime Koshu

米跟水的份量要精準，這一點很重要。做壽司飯時，飯一煮好我們就會用計時器算好蒸飯的時間，蒸過一定時間之後才會加醋進去。

HONDAYA

Executive Chef
Mr. Otaki

我會把洗好的米放到篩子裡，濾水靜置約30分鐘，然後加水進去泡20分鐘再煮，這樣煮出來的飯就會很好吃。

MAKOMAE

Owner Chef
Mr. Mako Nabeshima

美國的米比較沒有水份，洗好之後我會再泡30分鐘以上。不過看米的狀態，有時也會泡到一個小時左右。

ICCHO

Executive Chef
Mr. Tomo

米洗太久不好，現在的碾米技術很進步，稍微洗一下就可以了。洗第一次的水要馬上倒掉，然後再換個一兩次水就可以了吧。

餐廳的極致好飯

廚子煮的飯就是不一樣！他們會看菜選米，配合米的性質去洗、去泡，過程絕不馬虎，然後再用瓦斯煮飯鍋的強大火力把飯煮好。煮好之後還要考慮搭配什麼材料，或蒸，或拌醋進去。

好吃的飯不只需要技術，還需要一顆真心。為了讓煮好的飯吃起來更香，菜餚也都要下一番工夫才行。

在家裡吃飯當然也不錯，餐廳的飯畢竟還是道高一尺啊。

Yes, they are true professionals! They choose and serve the rice that is appropriate for each type of dish that is ordered. The rice is washed carefully, soaked for the appropriate time, and the chefs use gas powered rice cookers to cook perfect rice. Meanwhile, chefs think about what ingredients for the dishes. After the rice has been cooked, it is steamed awhile. Depending on the dish chef wants to make, vinegar is poured into the rice.
When chefs cook rice not just with their skills but also with respect, the rice taste even more delicious. And because all dishes are created to be perfect matches with cooked rice, they taste delicious.
Home cooked dishes are tasty but chef's dishes are wonderful.

鯛魚飯

鮭魚高湯茶泡飯

生魚片

原來飯也可以這麼好吃

第一次在LA看到賣鯛魚飯的地方！

先用調過味的昆布高湯把飯煮到半熟，再放進一整隻的烤鯛魚煮到全熟，一道豪華的鯛魚飯就完成了。

從魚頭煮出來的鮮味滲透到每一顆飯粒，打開鍋蓋，鯛魚和生薑的香氣撲鼻而來。在日本，鯛魚飯多出現在祝賀喜慶的場合，搗碎魚肉再拌進飯中享用，熱呼呼香噴噴的，吃的人也都喜氣洋洋。因為是特製料理，建議您事先預約。材料有的話當天點也OK，只是要等40分鐘左右。點幾盤生魚片、炸比目魚和烤雞串，一邊小酌幾杯一邊等其實也不錯。

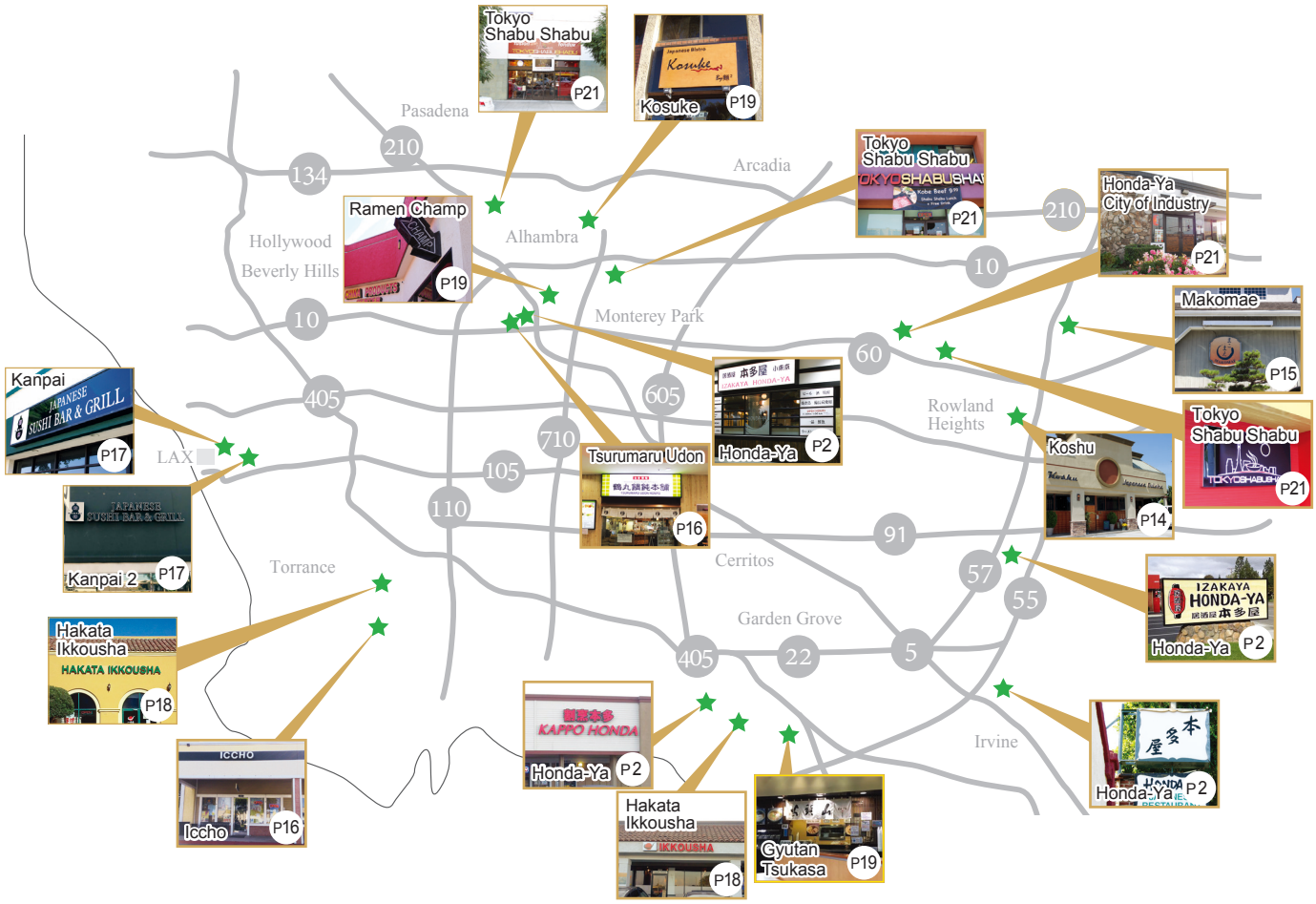
還有一道菜單上沒有的隱藏飯品就是，鮭魚高湯茶泡飯。用鮭魚和昆布煮出來的高湯和鮮嫩的鮭魚肉，配上綠芥末實在夠味。材料也可換成鯛魚或梅子。

之前我們也介紹過，Koshu的飯類真材實料、風味不凡。趁這個美食之秋來品嚐看看吧。

KOSHU 甲州
[Diamond Bar]

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

At Koshu, you can order tasty and luxurious Taimeshi (literally means "red snapper rice"). Taimeshi is a rice dish with a whole baked red snapper on top of the rice and cooked with dashi (Japanese soup stock). You can enjoy umami from the red snapper and the aroma of ginger. Since this is a special dish, please call to place your order in advance.



Lunch Special Sushi Set

新鮮美味

Lunch Special: Sashimi & Sushi Combo

MAKOMAE

[Diamond Bar] まこまえ

Tel: 909.861.6537 / Closed Sunday
868 N. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
(前Sushi Koyo)

Makomae is a new restaurant in Diamond Bar. You can enjoy the freshness of the ingredients and perfect sushi rice and the chef's high-end skills. Currently, you can enjoy the lunch menu with tasty ingredients at special prices.

「您」的專用壽司店就在Diamond Bar

九月才剛開張，已經有客人流連忘返了。

Mako老闆是一位有27年經驗的大廚子，不少客人因為喜歡他做的味道，他換到另一家店掌廚，那些客人也就跟著他跑。

「有些人坐下來之後也不點，我端什麼壽司給他他就吃什麼。」Mako老闆說道。如此心照不宣的「Omakase」（主廚推薦），建立在客人對師傅100%的信賴。Mako老闆會從點餐的內容和表情記住客人的喜好，只要您去過幾次，不用開口他就會端出您喜歡的壽司或是當季的推薦，就好像您的專用壽司店似的。

為紀念開幕，他們將繼續提供一陣子的特惠午餐，希望能藉此讓大家了解到Makomae的新鮮和美味。Mako老闆挑選食材時絕不馬虎，做起事來一絲不苟，火侯和醋的份量都拿捏得天衣無縫的壽司飯更是精彩絕妙。

店內38席，親戚或朋友團聚時包下來辦個宴會也剛剛好。只要先把預算和喜好告訴Mako老闆，這位一流的師傅就由您們獨享了。

女大學生Mami & Sae的

NEW Qishii report

我們是超級愛吃鬼哦！

來美國之後，我們吃到了好多以前沒吃過的東西，而且有些都好好吃又好便宜，我們總是吃到肚子都脹起來說。沒辦法啊，跟朋友一邊聊一邊吃的話，就會這個也想點那個也想點嘛。

嘿嘿，今天要約誰去吃呢？

We have encountered so many dishes we had never seen before until coming to the United States. They are cheap, delicious, and satisfying. It is so fun to chat with friends while enjoying delicious dishes.
Let's see, who shall we invite today?

（左）天婦羅蓋飯（右）咖哩

（下）飯糰

$2/each
超人氣的
鮭魚和明太子

check!

Tsurumaru Udon Honpo

鶴丸饂飩本舖 ● Little Tokyo

雖然是烏龍麵店，飯也不是省油的燈哦

在小東京的Tsurumaru可免費停車兩小時，低脂健康的烏龍麵一碗只要$4起，種類豐富的飯類還可免費將白米飯換為糙米飯。

烏龍麵組合餐的迷你蓋飯除了剛炸好的天婦羅和煮得香香甜甜的牛肉，還有香醇夠勁的咖哩、明太子和秋葵等多種選擇，想要痛痛快快來一盤咖哩飯也沒問題。香噴噴的四種飯糰最近非常受歡迎，很多人都會買回去當午餐或是下午的茶點呢。

At Tsurumaru, you can change white rice to brown rice for Mini Bowl and Omusubi without extra charge. This is a great choice for health conscious people. Some people enjoy Omusubi for their snack!

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

海膽蒸飯
Tomo大廚說，海膽吃昆布長大的，跟昆布很對味。色香味俱全的這一碗海膽蒸飯，跟鮭魚明太子醬拌在一起吃更是絕妙。

小魚飯 / 這碗小蓋飯裡面放了滿滿的小魚和佃煮山椒紫蘇，小魚鮮美可口，山椒香氣四溢，紫蘇清爽美味，難得一見的名作。

醪菜飯 / 「醪」是釀造醬油時的黃豆或米的發酵物，把切細的蔬菜醃到醪裡面，再把這些醃菜跟飯拌在一起，吃起來很香而且夠味。

check!

親子蒸壽司
把鮭魚卵和鮭魚放到壽司飯上再蒸過，材料的味道都滲到飯粒中，熱呼呼香噴噴的非常好吃。

Iccho

● Torrance

飯也不錯哦

跟料理長Tomo先生說我們這一期的特集要介紹好吃的飯，他就說，我剛好想到了幾個不錯的點子，來吃吃看吧。無論魚、肉、蔬菜還是煮的、炸的、生的，到了秋天總是特別美味，食慾也會跟著大開。淺嚐幾杯好酒和小菜之後，來碗滋養豐富的好飯填個肚子吧。除了蒸壽司以外，這裡介紹的其他飯類吃到一半都可以倒茶進去做成茶泡飯，截然不同的風味肯定會讓你驚喜萬分！

After drinking beer or sake with tasty Japanese tapas, let's have rice dishes to end the meal. Except for the Mushi Sushi (literally means "steamed sushi"), you can add hot green tea to these dishes after you eat half a bowl. The green tea changes the rice dishes into another delicious flavor.

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

favorite menu

盡在此時的秋日饗宴

秋天來了。前些日子突然很想吃秋刀魚，去了一趟壽司店。口感滑嫩、魚脂甘甜，飽滿有彈性魚肉一口咬下，穿鼻而來的是一股輕柔的潮香。秋天，真的來了。

超市也擺出了一整排的松茸。我拿起一顆來聞聞香氣，放回架上。回家路上忘不了它的香，走進一家餐廳點了土瓶蒸。一開始什麼都不加，充分享受松茸本身的香氣之後，再用隨盤附上的柑橘類搾幾滴汁進去，這味道的變化又是一絕。幸福，其實很簡單的。

秋日饗宴，請慢用。

Sanma (Pacific saury) is written as “autumn sword fish” in Japanese because the shape of the fish looks like a long sword. Sanma is one of the fish of the autumn season. Only the freshest Sanma is eaten as sashimi. You can enjoy its unique aroma and sweetness, and it has the right amount of fat. Once you taste delicious Sanma, you can’t wait for next year to come so you can try Sanma again.
The very special aroma from Matsutake can be enjoyed this season too.

馬鞭魚生魚片加壽司

馬鞭魚（煙管魚）肉質豐嫩鮮美，有進這種魚的地方並不多見，看到絕對不要錯過！

乾杯的應季美味

Los Angeles | -乾杯 -

KANPAI

Japanese Sushi bar & Grill

kanpai-sushi.net

新米、松茸、秋刀魚、馬鞭魚（煙管魚）等等，秋天的美味總是特別豐富。除了日本酒以外，葡萄酒或香檳也是愜意的秋味良伴。

松茸壽司

真是萬萬沒有想到，口感十足香氣濃郁的松茸與壽司飯竟然如此登對！吃吃看，相信你也會驚為天人。

土瓶蒸

先不要急著榨檸檬，聞香品味之後再滴檸檬汁進去享受味道的變化。在LA也能嚐到如此道地的日本料理，太幸福了。

（左/秋刀魚棒壽司）重視鮮度的秋刀魚要在Kanpai這種人氣店才吃得出美味，趁它最肥嫩鮮美的這一個月去品嚐吧。（右/松茸天婦羅）炸得香酥鬆脆的麵皮中裹著厚厚的松茸切片，每一口吃起來都充滿了松茸的芳香和鮮汁。

You can enjoy a variety of Matsutake dishes such as Matsutake earthenware tea pot, sushi, or tempura. A very popular autumn dish is Sanma (saury) sushi. At Kanpai, you will find rare seasonal fish dishes as well.

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

2號店，酒類開張！

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

博多 一幸舍 HAKATA IKKOUSHA

把正宗豚骨拉麵帶到全世界

GRAND OPEN TORRANCE

好吃的理由

IKKOUSHA的豚骨湯有泡沫！

一般豚骨拉麵的湯頭濃度為4到5，但Ikkousha的濃度是9。要煮到豚骨湯有泡沫，除了夠濃以外，水、油脂和空氣的比例都要恰如其分，喝起來才會香濃甘甜。
Ikkousha敢拍胸脯跟您說，沒有泡沫的豚骨拉麵都不是道地的豚骨拉麵。

醬料

以三種福岡醬油
和魚貝類調製而成

麵條

可以感覺到小麥
自然甘甜的特製麵條

TORRANCE店 開幕紀念

因為我們想要讓更多人知道正宗豚骨拉麵的美味，
Costa Mesa 店跟 Torrance 店的拉麵同時降價！！

一幸舍滷蛋豚骨拉麵
TONKOTSU RAMEN

全球的Ikkousha　共25家門市 (9/2015)

Japan (11) Indonesia (2) Singapore (2)
China (4) Taiwan(2) Australia(1)
Hong Kong (1) U.S.A (2)

[TORRANCE]
☎ 424.558.3953
21605 S. Western Ave. #J
Torrance, CA 90501

[COSTA MESA]
☎ 714.540.2066
3033 Bristol St.
Costa Mesa, CA 92626

www.ikkousha.com / hakataikkousha.usa / Open 7days

兩位天才
聯手合作的拉麵

Alvin 就是那位成功做出紅遍大街小巷的 Eggslut，連日本媒體都大大介紹的那位名廚。Kasai則是以上海為中心，在日本等亞洲各地開了許多餐廳，並且讓 Ramen Yokocho 成功進軍美國的知名餐飲監製人。這兩位天才合作出來的拉麵就是，Ramen Champ。

他們的拉麵到底多好吃？多厲害？
就讓小編來介紹一下吧。

強力推薦 Tonkotsu Tan Tan。這碗拉麵由連續蟬聯五年「東京拉麵秀」冠軍的 Ramen Iroha 以及料理鐵人陳建一共同製作，滿滿的特製肉燥裡加了花椒，香醇麻辣的滋味令人深深著迷，每一口都是經典之作。

招牌豚骨拉麵，堅持使用最高級的豬骨和各種材料在店內細熬慢燉，濃厚中帶著清爽，幾乎每一位客人都會吃到見底。

值得大書特書的是 Vegan Ramen, No MSG, No GMO。為了讓所有人了解拉麵的美味，他們刻意不使用任何肉類或海鮮，只用蔬菜和海藻便煮出了這碗香醇無比的蔬菜拉麵，充滿蔬菜甘甜的湯頭和翡翠麵也是完美無缺的搭配。

Ramen Champ
◎ Los Angeles
☎213.316.8595 Open 7days
727 N. Broadway, 2nd Floor, Los Angeles, CA 90012
www.ramenchamp.com

Ramen Champ was created by Chef Alvin from Eggslut and now is taken over by a former Ramen Yokocho Festival director, Kasai. All soups are made from scratch, using all farm fresh and free range ingredients. You will especially love the Tonkotsu Tan Tan and Vegan Ramen which you can only eat at this restaurant.

「おにぎりの具は何が好き?」ときくと、初対面同志でも、とりあえず盛り上がれるのが日本人なのだとか。形は丸か三角か、海苔は先に巻いておくか、食べる直前に巻くかなど、誰もが一家言、持っている。やっぱりおにぎりは、日本人のソウルフードなんだなあ・・。

ちなみに、私のお気に入りは, 鮭と明太子。そして、パリパリの海苔。

おいしい新米の出回るこれからの季節、ああっ、食欲がヤバい!

中田 よう子

「你喜歡飯糰裡面包什麼呢？」有人這麼問，會七嘴八舌熱熱絡絡起來的就是日本人。飯團要做成圓形還是三角形？海苔要先包還是吃的時候再包？等等等等，每個人都有自己的獨到見解。飯糰還真是日本人的心靈依偎啊…

我喜歡的飯糰口味是鮭魚和明太子，海苔要脆脆的那一種。現在這個時節有好多好吃的新米，我得好好控制一下我的食慾了！

Yoko Nakada

夏の暑い天気が落ち着き、朝晩が涼しくなってくると眠くなって仕方ない。ぐっすりと眠れた朝の爽快感は何物にも代え難い。ぐっすりと眠れると朝も目覚めがよく、秋の澄んだ朝焼けを目にする事が出来、これまた良い朝のスタート。おいしい食べ物がたくさんある秋だけれど、体がすっきりとして快調だからますますお腹の調子も良くなり、美味しく食べられるのかな。食べるばかりでなく、運動もしなければ、と活を入れる毎日。

菅沼 美穂

炎炎夏日告一段落，早晚拂來的涼意總讓我昏昏欲睡。一夜好眠之後的早晨特別舒爽，整個人也精神百倍，若再能看到秋日的澄淨朝霞，這一天的開始就太美好了。

秋天美食多，託身體健康無恙之福，我的腸胃更是生龍活虎，無論吃什麼都覺得美味吧。不過我還是會每天鞭策自己，吃歸吃，運動也不能忘。

Miho Suganuma

Summer is over and we are in autumn already. Because it becomes cooler in the morning and at night, I can sleep so well these days. Having a good night's sleep is the key to starting your day off right. You can enjoy the beautiful sunrise as the sky turns blue. Having a good night's sleep stimulates my appetite as well. Every day, I have to tell myself I should move, and do sports instead of just eating.

Miho Suganuma

都内の坂を上っていると、何故かほっとする。道玄坂。神楽坂。谷根千の色々な坂。そして、最近はまっている夏目坂。地下鉄早稲田駅のA2出口を出てすぐ右。いくつかの飲食店を通り過ぎると、寺がある。更に進み、セブンイレブン。ここで100円の挽きたてコーヒーを買って一息。もう少し先を行くと、豊というとんかつ屋さんが交差点の角に佇んでいる。いつものように白い暖簾がかかって、静かに。

そこでの仕事が終わったら、もう行かなくていい。しかし、夏目三久ととんかつが好きな私は、またぶらぶらしに行くかも。美味しいんだよ、そのとんかつが。

Huang shuijong

走在都內的坡道上時，不知為何總會讓我覺得心平氣和。道玄坂，神樂坂，谷根千一帶形形色色的坂。最近讓我著迷的是夏目坂。走出地下鐵早稻田站A2出口，右手邊就是了。經過幾家餐飲店後會看到一間寺廟，再往上走會遇到一家7–11，我會在這裡買杯現磨現沖的100円咖啡小歇片刻。再走一段路，會看到一家叫做豐的炸豬排店佇立在交叉路口的街角，跟平常一樣垂著一幅白色門簾，安安靜靜的。

那裡的工作結束後我就不用去了。不過，喜歡夏目三久和炸豬排的我可能還是會去那邊晃晃吧。太好吃了，那家炸豬排。

黃 世忠

アクション系の映画が大好きで、ミッションインポッシブルシリーズの大ファンでもある。この前、映画館でローグネイションを見てきたその日、なんと!!夢でトムさんと一緒にスパイになって、大活躍をしたのだ!こりゃ、楽しかったな。

Kim Jieun

我很喜歡看動作片，也是「不可能的任務」系列的超級影迷。前陣子在電影院看了失落國度之後，那天晚上我竟然夢到我跟阿湯哥一起當間諜，而且還當得有模有樣的！真是一場難忘的美夢啊。

金 智恩

액션영화를 좋아하는데 그 중에서도 미션 임파서블의 열렬한 팬이다. 얼마전에
로그네이션을 극장에서 보고 왔는데, 그날 밤 내가 주인공이 되어서 톰크루주와 함께 화려한 액션을 펼쳤다.잊지못할 추억있었어요, 톰!

김지은

VOL.17

HONDA-YA菜單介紹

Industry 特製餐點
下飯又下酒！！

跟家人或好友在Honda–Ya聚餐時，為了讓不會喝酒的人也能吃得盡興，這次我們請到Otaki大廚做了一些特別下飯的好菜。當然，這些菜跟啤酒、燒酒、日本酒或葡萄酒也都是一拍即合。要說有什麼擔心的地方，大概就是太下飯而吃過頭吧。

We are introducing dishes that go very well with beer, sake, shochu, wine, and, of course, rice! With or without alcohol, everyone can enjoy dishes at Honda-Ya!!

山葵美奶滋涼拌章魚
Octopus with Wasabi Mayo

$5.30

10個以上的大塊章魚拌上山葵和美奶滋（蛋黃醬），跟日本酒好配呀！

香辣牛蒡炒雞肉
Sauteed Chicken and Gobo

$6.20

炒得甜甜辣辣的牛蒡和雞肉真是白飯殺手。先冰過一夜再油炸的紅蘿蔔脆條，吃起來就跟番薯一樣甜。

焙烤鮭魚
Baked Salmon

$9.80

將蕃茄和馬蘇里拉乳酪放到鮭魚上面再以烤箱烤成，鮭魚和乳酪的搭配實在絕妙。Mr.Otaki特製的這道美味，一定可以讓女生芳心大悅。

茄子與獅子唐辣椒之香辣味噌
Eggplant and Shishito with Spicy Miso

$5.20

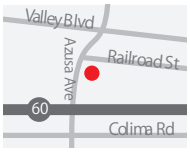
香辣味噌好吃到令人不敢置信，沾剩的話放到白飯上享用吧。

味噌醃牛肉
Beef Miso marinade

$7.80

牛肉燙過之後以特製味噌醃漬三天三夜。一絲不苟的手工，絲絲入扣的美味。

※照片與實際盛盤方式有時不盡相同



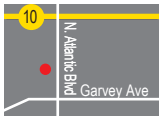
Izakaya HONDA-YA
City of Industry
Tel: 626.964.6777
17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748
Open 7days

TOKYOSHABUSHABU

TOKYOSHABUSHABU
HEALTHY, DELICIOUS AND FUN. WE SERVE QUALITY

Jidori Chicken
SRF 極 SNAKE RIVER FARMS
SINCE 1978 CERTIFIED ANGUS BEEF BRAND

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

Happy Hour (Everyday)
5:30pm - 6:30pm & after 9pm Mon - Fri
3pm - 6:30pm & after 9pm Sat & Sun
Entrée starting at $12
Banana Tempura $3.5
Beer $1.50

SPECIAL COUPON
One COMPLIMENTARY ITEM
Kurobuta Pork - Mixed Vegetable - Small Hot or Cold Sake - Fresh Udon, Ramen or Harusame Noodle
Not valid with any other offers, discounts, promotions, restaurant.com certificates, groupon, or rewards card. Only one complimentary item per party. No substitution allowed.
Expire:11/31/2015

在美國買得到的
日本新產品&店家最新消息

J-NEWS

Torrance店開幕

Hakata Ikkousha

兼持著「把正宗豚骨拉麵帶到全世界」的精神，擁有全球25家門市的 Hakata Ikkousha 在 Torrance 開了美國二號店。為慶祝開幕，二號店與 Costa Mesa 一號店將同時降價共襄盛舉。

T. 424.558.3953
21605 S.Western Ave. #J, Torrance, CA 90501

T. 714.540.2066
3033 Bristol St., Costa Mesa, CA 92626

二號店酒類開張

Kanpai

LAX機場附近的Kanpai二號店已經開始販賣酒類，日本酒、葡萄酒、香檳等等，種類與一號店同樣豐富，享受和牛或鮮魚等高級料理時可有美酒相伴了。

T. 310.670.0533
8736 S. Sepulveda Blvd. #C, Los Angeles, CA 90045

新店開幕

Makomae

以主廚推薦套餐見長的壽司店 Makomae 在 Diamond Bar 開了一家新店面，開幕紀念期間將推出 $11.95 的午間特餐 Sushi Set 以及$12.95的 Sushi & Sashimi Set，兩者均附味噌湯及生菜沙拉。

T. 909.861.6537
868 N. Diamond Bar Blvd., Diamond Bar, CA 91765

脫胎換骨的美味

Ramen Champ

位於中華街的 Ramen Champ 請到了 Ramen Yokocho 監製人 Mr.Kasai，堅持使用新鮮的真材實料，湯頭也在店內細心熬煮，脫胎換骨的道地拉麵令人刮目相看。

T. 213.316.8595
727 N. Broadway, 2nd Floor
Los Angeles, CA 90012

創業九週年慶

Tokyo Shabu Shabu

在 Monterey Park、Rowland Heights 和 Pasadena擁有三家店面的 Tokyo Shabu Shabu，將以特惠活動來慶祝開幕九週年。活動期間中出示 J–goods P21的優待券，便可免費得到一份餐點或飲料。

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

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

T. 626.810.6037
1330 S. Fullerton Rd. #108,
City of Industry, CA 91748

盛況空前

9/5(Sat) **TOKYO CENTRAL & MAIN**(前Marukai)

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

瘋狂大採購!!

TOKYO CENTRAL & MAIN

×

J-goods

我想要的，就是這個!!!

日本唐吉軻德在LA開了一家全新概念的量販店，感覺跟在東京購物一模一樣呢。
先看看有什麼化妝品還是好玩的東西吧！

這裡還有好多其他地方
找不到的化妝品，
二話不說馬上買回去！

good bargain

這就是J-goods總編推薦的蒟蒻洗顏棉，
洗臉時用這個海棉輕輕擦洗
就可以讓肌膚光滑柔嫩哦！

我早就想要讓朋友吃吃看
Tokyo Banana，
可是沒有一家店有賣的
總算讓我給找到啦！

這個在其
他店也都
沒有賣哦

a pink product

（左）為了這一天打扮成粉紅嬌娃的美眉，連買的東西都堅持粉紅色！（右）健康食材的種類很多，以後我還要來買

healthy food

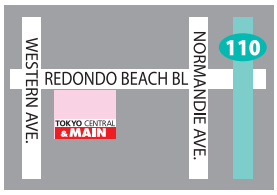
（左）這些Organic產品我超推薦的！能夠找到想要的東西真是太好了　（右）這個咖哩是本大爺的最愛

我出運啦！

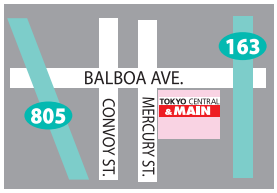
（左）不光是點心，連新鮮的生魚片和壽司都有。晚餐就這麼決定了（右）我女兒超喜歡日本點心的

起司蛋糕口味的Kit Kat
我還是第一次看到！
對喜歡起司蛋糕的我們
來說眞是「凍未條」啊

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

J-goods
COUPON
FREE SPECIAL GIFT!!
with purchase
Expires: 10/25/2015
Valid with Tokyo Central & Main Gardena Store only.
Not valid with any other offer.

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”
◎Tokyo Central & Main Shopping Event

隊員登錄方式

LIKE US ON facebook

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。

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

LIKE US ON facebook

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.

大活躍! 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。

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

From Publisher

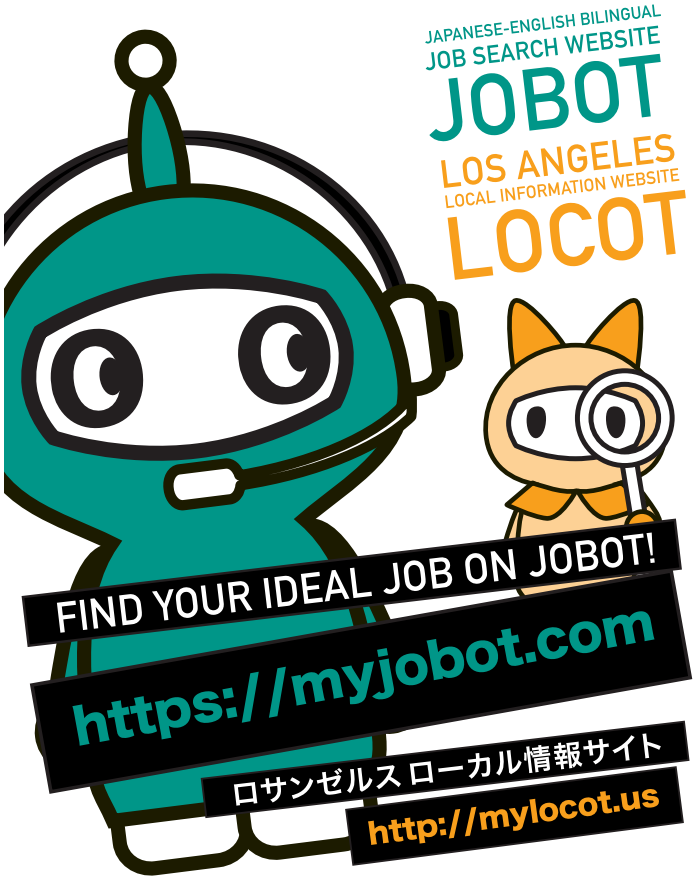
アメリカで使われている、食品関連の日本語を調べている。先駆者Sushi、Tempuraに続き、今やRamenやTeriyaki、Sake、Mochi、Edamame、Miso、Wasabiは定番。最近では、Wagyu、Matcha、Tamari、Izakaya、Sashimi、Uni、Yakitori、Shabu Shabu、Okonomiyaki、Udon、Onigiri、Bento、Daikon、Shiitake、Yuzu、Azukiなどなど、えっ、これも?と思うような品さえ、ローマ字表記した日本語名で、レストランのメニューやスーパーの棚に並んでいる。米系の健康食品業界では「日本＝健康的」のイメージから、日本の伝統的な食材にも注目しているとの記事もあった。

以前にもこで書いたWagyu。日本の和牛の種を運び、アメリカやオーストラリア、さらには中国で育てた牛もWagyuを名乗っている話。日本産正真正銘の和牛は、今アメリカ市場で和牛より安価なWagyuと競合している。

アメリカ市場に参入する日本食材が増えるのは、喜ぶべきこと。しかし、Wagyuのように、特殊な生産方法で手間をかけるから高価になる一種のブランド銘柄については、ブランドの定義や商標登録など、海外進出に先駆けて、手を打つことがたくさんありそうな気がする。

今、特に気になっているのはMatchaだな。

土橋 八恵



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。

十月檔的連續劇好不好看呢？

小家碧玉的夏季連續劇都播完了，花咲舞如期拿下冠軍，其他都沒有多大差距，十月開始的連續劇可以好好期待一下。對了，我收集了全篇DVD的「孤獨的美食家」，第5季也要開始播了。這次他們好像會把鏡頭拉到海外，我已經在拭目以待。

Among all of the dramas that start in October, the fifth season of "Kodoku no Gurume" (Lonely Gourmet) grabbed my attention. Let's introduce this drama and other interesting dramas.

以前好像也在哪裡看過

成熟女子

睽違兩年半，篠原涼子再度擔綱連續劇女主角。內容描述一個40歲的單身女郎，工作方面表現得可圈可點但缺乏男人運，不管變成幾歲都想讓自己保持在一種「女孩子」的狀態。劇情發展跟之前那部「最後的灰姑娘」和十年前紅過的「anego」應該會滿像的，不過我還是會去看吧。

Ryoko Shinohara plays a 40 year old single woman who is good at her job but has no luck in romantic relationships, and dreams to stay young at heart forever.

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

趕搭僧侶流行列車

朝5晚9 ～愛上我的超帥和尚～

由石原里美和山下智久主演的愛情喜劇。女主角在沒有男朋友的情況下即將迎接29歲生日，但卻突然進入了桃花期，這時候她在相親的機會中遇到了一個三高（學歷、身高、收入）的超帥和尚，故事就這麼開始了。

目前在日本，僧侶是個相當受歡迎的職業，連「美和尚圖鑑」這種寫真集都大賣了。據說這是因為大地震之後，很多女性開始思考自己的人生和方向，所以她們就把目光集中到懂得自律又充滿智慧的僧侶上。從這方面去看，這部連續劇應該還滿有趣的。

In Japan, monks are getting attention these days. Perhaps because of this trend, this drama is a romantic comedy about a handsome monk and a pretty 29 years old woman.

http://www.fujitv.co.jp/5ji9ji/index.html

說不定會紅起來哦！

釣魚迷日記 ～新員工 濱崎傳助～

最近東京電視台越來越有看頭了。「釣魚迷日記」在日本是一部家喻戶曉的系列電影，自1988年以來幾乎是一年一部地拍。主角阿濱由功成身退的西田敏行換成了濱田岳主演，雖然是第一次拍成連續劇，故事背景和人物大家都很熟悉，看起來會很有安心感和娛樂效果吧。我還滿期待的。

This drama is based on a very popular movie in Japan. The setting of the story has been changed to the time when the characters were young. Because of the story, we can expect to enjoy every episode.

http://www.tv-tokyo.co.jp/tsuribaka/

連續劇迷YD的 Asian Drama Report

Daiso New Products News Vol.14

可愛又實用的廚房用具和日用雜貨！

風和日麗的好天氣，家裡打掃完之後帶著自己做的便當開開心心地去野餐吧！

かわいい～

Mug Cup with Lid

矽膠分菜小盒，翻過來會變成另外一種形狀哦

Reversible Silicone side dish cup

Rice Heart Roll

Strawberry Bento Box

你看！這麼可愛的便當盒，忍不住想要跟朋友炫耀吧

打掃起來真輕鬆

Microfiber Mitten

三種不同顏色

PVS coster Heart shape

做餅乾或蛋糕剛剛好

WAX Paper

好可愛的碗盤刷

Jeweled scrubbing brushes

中間的小瓶裝水結冰，就可以讓你的水壺冰冰涼涼的哦

Water Bottle

可用來保存沒吃完的食品或零食，還有日期欄可以寫上這是什麼時候買的

動物袋夾子

Animal Sealing Clip

讓你心愛的毛衣遠離討厭的毛球

Lint Remover

DAISO JAPAN

DAISO JAPAN 32 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, San Dimas, Fullerton, Kearny Mesa(San Diego)

Grand Opening store has special items from Japan.

とにかく凄い、超高級タコス

ゲリラタコス
Guerrilla Tacos

日替わりで、フォアグラや和牛などのタコスを出すフードトラック、ネットで出没地を確認し早速取材。

この日は、スイートポテトと豚団子のタコスと、マグロのトスタダ。巧みにメキシカンのスパイスを使いながらも、素材の味が活きている。トスタダは、チリオイルで味付けした刺身がこれでもかとのっていて、食べ応え満点。タコが一つ5ドル、トスタダが8ドルと、かなり高いがやっぱり凄い！試す価値充分ですよ。

※出没場所と時間は要確認 www.guerrillatacos.com
6114 Washington Blvd, Culver City
826 E 3rd St, Arts District DTLA
2395 Glendale Blvd., Silverlake
582 Mateo St, Arts District DTLA

美味しいブイヤベースを求めて

230 フォレストアベニュー
230 Forest Avenue

以前ニューヨークで食べたブイヤベースが忘れられず、その味を求めてラグナビーチへ。チョッピーノ（イタリアの魚介シチュー、フランスだとブイヤベースになる）は、トマトの味が濃いめで、魚介のうま味がしみ出てコクがある。スープにパンを浸す、白ワインがすすむ！あー、幸せだ。一緒に注文した芽キャベツのローストは、蜂蜜とオレンジの風味がいい。アジアめしじゃないけど、たまにはこんなのも楽しい。

Tel. 949.494.2545
230 Forest Ave
Laguna Beach, CA 92651
Open 7days

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
招募能夠往亞洲方面發展的領導人物或有興趣的人士
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。
12月號截止日期：2015年11月10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。

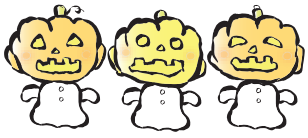
J-Classified is only providing classified ad services.
We are not responsible for the actions the sellers take, before, during, and after the classified ad, typographical errors, miss-prints, loss of merchandise/money, damage or failure of equipment, due to your action to this classified ad.
Use of here is at your own risk, and content is presented 'As-Is'.
We are not responsible for any actions in a classified ad.

今回もアジアじゃない料理もご紹介

話題になっているし、美味しかったし、
ぜひ紹介したいし、
と言うことで撮影してきたお店。

フードトラックなのに、
二人分で50ドル近くもするタコス。
オシャレな海沿いの街の
オシャレな店のブイヤベース。

これからは食べ物が
どんどん美味しくなって、
食べ歩きにはもってこいの季節。
店選びの参考にして頂ければ幸いです。



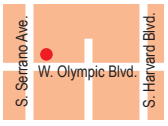
厚着をして、冷麺をすすろう

ユウチャン 冷麺 Yu Chun Chic Naeng Myun

最近はソウルから人気店が開店したり、以前紹介したうどんの店も冷麺が美味しかったりと、良い店が増えた。が、ここは、LA冷麺の老舗。

20年ほど前はじめて食べたとき、黒い麺とシャーベットスープ、ごまの香りたっぷりのタレに感動し、一週間で3回も食べに行った。付け添えの大根をたっぷりのせて、赤いタレを溶きながらすする。食べていると寒くなるので、今の季節は厚着をして行こう。一緒にキムチ餃子も食べ応えあり。

Tel. 213.382.3815
3185 W. Olympic Blvd.
Los Angeles, CA 90006
Closed Sunday



1. トートマンプラー / 2. パッタイ / 3. タイ式カレーラーメン / 4. ペンナンカレー / 5. パパイヤサラダ

こんな所に結構イケル、タイ料理

コンナイン Kuhn 9

去年開店したこの店、よく通る道なので気になっていた。グルメサイトでは、かなりの高評価。サイト情報に頼らず、自分で試さなければ！店の内外で15席くらい、持ち帰りがメインの、メニュー数も多くない小さい店。

まずは定番のパパイヤサラダ。干しエビの味が際立ち、甘さも辛さもバランス良く、何よりガーリックが強くないのが、ランチにも嬉しい。付け添えのソースをたっぷり付けて食べる、タイ式薩摩揚げトートマンプラーも、味わい深い。ド定番パッタイ、甘すぎずタマリンドの酸味とコクが味わえ、麺も茹で置きしていないのだろう、くっついていない。ペンナンカレーもクリーミーでコクがある。

テキパキと働く店のお姉さんに、お薦めを聞いたら出てきたのが、タイ式カレーラーメン。店でかなりの人気メニューだとか。ココナッツミルクのコクとスパイスの香り、そしてタイ料理独特の酸味のあるスープに、ラーメンとはちょっと違う、変わった歯ごたえの麺が入っている。麺とスープも絡みもよく、後を引く癖になる味、人気なのも納得。

オフィスからも近いし、タイ料理が食べたくなったら、気軽に通うことにしよう。

Tel. 310.328.4888
2018 Carson St.
Torrance, CA 90501
Closed Sunday

五波比で簡単に注文できる料理

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

読者の方から「行ってみたけど、どれを注文したらいいのかわかりにくい」と声をかけられた。弊誌持参で指さし注文して頂くのがベストだが、確かにメニューだけだと迷ってしまうかも。そこで、はじめての方でも簡単に注文できる料理をいくつか紹介しよう。

椒麻鶏飯

コンボではないが

こちらも鶏の唐揚げだが、ニンニクのきいたソースをかけてご飯と混ぜながら食べる、パンチのある一皿。週末のランチにいいかも。

Combo A

小鉢は、豆腐干と昆布、豚の耳の和え物。混ぜそばとの相性も良い。

Combo A

メニューの一番左上にある。台湾混ぜそばと小鉢に、ドリンクが付く。しまったぁ、混ぜそばを撮影せずに食べてしまった。言葉だけでどこまで伝わるか?台湾屋台料理の定番、混ぜそば、最近日本でも注目されているB級グルメだ。五波比では、オリジナルのうま味だれと特製揚げ玉が混ざり、好みで特製ラー油や酢をかけてたべる。店ではビネガーと呼んでいたが、ウスターソースに近い味。何もかけずに食べると、丁度良いゆで加減の麺の旨さが際立ち、極旨塩焼きそばの味がする。その後、酢を回しかけ、今度はソース焼きそばに早変わり。そう、一杯で二度美味しい。小鉢は、豆腐干と昆布、豚の耳の和え物。混ぜそばとの相性も良い。

Combo C

コンボCは、メインが揚げ豚か鶏腿、鶏唐揚げの三種類から選べ、ドリンクが付く。

(炸骨肉飯) 揚げ豚、パイコー。味付けした骨付き豚肉を薄い衣で揚げた炸骨肉と、ご飯のセット。

(滷鶏腿飯) 特鶏腿、特製たれに漬け込んで、箸でほぐれるくらい柔らかくなった鶏の足の丸焼き。

もう一種類は唐揚げ、鹽酥鶏

滷鶏腿飯 Combo C

炸骨肉飯 Combo C

がっつりの後は冷たい飲み物！！

5BOBEEは、飲み物も充実

コンボでは、ジャスミン、緑茶、黒茶の3種からえらべる。それ以外もなんと、80種類以上の飲み物があるので、色々試すのも楽しいかも。

番茄牛肉麺

トマト牛肉麺は、何度も紹介しているので見飽きた人もいるかも。迷ったら、まずこれをお試しあれ。

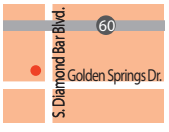
筆者の大好物

涼拌卤牛腱

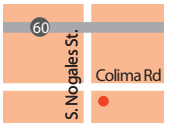
牛筋肉の冷製チャーシューは、下に酢漬けの玉葱があるので一緒に食す。ビールとの相性抜群のはず！

食べきれなければ、持ち帰ろう

Mimi 5BOBEE
Tel. 909.860.7989
333 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Open 7days



5BOBEE 五波比
Tel. 626.810.6999
1756 S. Nogales St.
Rowland Heights, CA 91748
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
10-11
Oct. Nov.
隔月発行・無料
Vol .15
Since 2013

初登場フードトラック
ちょっと遠いラグナビーチ
のお店など

面白い店を見つけました！

五波比で簡単に
注文できる料理!!

J-goods Magazine @jgoodsreaders