「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

2016
2-3
Feb. Mar.
雙月刊・免費
Vol .70
Since 2003

拉麵進化論 吃到全世界

今年我們再度推出
Ramen Matrix

J-SPECIAL RESTAURANTS
拉麵Matix讓你口水直流了吧?

大學女生 Mami & Sae 的 Oishii Report!!

J-goods Magazine

@jgoodsreaders

We have English Summary!!

DAISO JAPAN 在DAISO也可以拿到J-goods哦!

全美銷路最好的日本啤酒 ★ 讓你的乾杯更美味！！

新年快樂
挑個好杯子來乾杯

跟家人或親朋好友一起舉杯祝賀新年時，當然就要用全美國賣得最好的日本啤酒SAPPORO來乾杯。

不過你知道嗎？杯子不一樣，啤酒的味道也會跟著變化。用厚厚實實的啤酒杯大口暢飲當然痛快。要是換成薄一點的玻璃杯，味道會變得清澈一些。用陶瓷馬克杯來喝，泡沫會變得細膩而使風味更加深沉。筆者現在迷上的是，用錫做的平底杯來喝。酒泡纖柔細嫩不說，喝起來更是順口到令人吃驚，本來就好喝的SAPPORO BEER變得更好喝了。

新年新氣象，2016年就用自己喜歡的杯子來喝喝看新鮮的SAPPORO BEER吧！

SAPPORO
PREMIUM BEER

SAPPORO U.S.A., INC.
www.sapporobeer.com
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.
©2016 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

Beer tastes differently depending on the glass. In a thin glass, beer tastes clear. With earthenware, you can get smooth bubbles and a rich taste. In a tin glass, beer tastes mild.

J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

Irvine Spectrum的金都也是Kikkoman的老主顧

Irvine Spectrum 是一個漂亮又別緻的多功能大型戶外購物中心，Newport Beach 或Laguna的美食家或上流人士也都很喜歡到這裡來。位於其中的Capital Seafood金都，中午有港式飲茶，晚上有新鮮豪華的海鮮料理，客人也是五湖四海的各國面孔，好不熱鬧。金都在Orange County開了四家店面，無論味道、鮮度、裝潢和服務都是頂尖的一流餐廳。

而金都用的醬油，果然也是Kikkoman。「Kikkoman很重視對客戶的服務，跟我們也保持著很好的關係。當然，他們的醬油品質也是第一名，不愧是日本的牌子。」經理Mr. Allan Tea如是說道。

金都用的是Kikkoman的減鹽醬油Low Sodium，經理說他們為了讓食材本身的風味能夠發揮出來，味道不會加太重，所以這個醬油是最合適的。我們問可不可以拍照，他就幫我們準備了最受歡迎的豪華料理。經理說得沒錯，用了減鹽醬油的那份味道當中，真的可以鮮鮮活活地感受到食材本身的風味，無懈可擊。

經理 Mr. Allan Tea

Capital Seafood in Irvine Spectrum offers an upscale taste, freshness, interior, and service. Upscale restaurants like Capital Seafood use Kikkoman. They said you can enjoy the taste of the ingredients when they are seasoned with Low Sodium soy sauce.

招牌海鮮

龍蝦、肉蟹、帝王蟹，你想要吃什麼樣的味道他們就會幫你做。照片是金都特製醬炒肉蟹，飽滿鮮美的蟹肉香嫩可口，搭配黑胡椒風味的甜辣醬料真是十全十美。

金都牛柳粒

用味道很香的特製醬料炒出來的菲力牛肉，每一塊都柔嫩無比，再開一瓶紅酒來配的話那就真的太幸福了。

乾扁四季豆

真的就跟Allan經理說的一樣，這個調味把四季豆的清脆口感和甘甜美味都引出來了。這就是金都加上Kikkoman Low Sodium的實力啊！簡簡單單的一盤菜也能炒得如此美味，實在令人激賞。

Capital Seafood
金都
Tel: 949.788.9218
85 Fortune Dr. #329, Irvine, CA 92618
www.capital-seafood.com

NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

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

J-goods CONTENTS

February 2016 – March 2016
Vol. 70

Cover Photo: Ramen Shack Takumiya

08 **J-SPECIAL**
拉麵進化論！吃到全世界

最近LA的拉麵真是熱鬧非凡，在美國也可以享受到日本全國各地的美味，簡直像座拉麵博物館一樣。無論是從日本過海而來還是在LA當地自成一格，拉麵店家家各有千秋、口口值得品味。今年我們再度推出拉麵特集之Ramen Matrix。這個企劃已成為讀者們茶餘飯後的話題，每年都有人帶著這本J–goods去吃遍每一家店。如果您有自己的SNS，歡迎把這個消息告訴大家。

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

29 **J-NEWS**
在美國買得到的日本新產品＆店家最新消息

03 **J-REPORT**
使用Kikkoman的各國料理名店專訪

14 **J-GOOD RESTAURANTS**
拉麵Matix讓你口水直流了吧？

17 Hakata Ikkousha
14 Kanpai
15 Kosuke
15 Ramen Naruto
15 Ramen Manichi
19 Ramen Maruya
14 Ramen Shack Takumiya
15 Ramen Spott
11 Santouka

24 **J-PICK UP**
本期精選美饌

24 Koshu
25 Maison Akira

22 **OISHII REPORT**
大學女生Mami & Sae的Oishii Report!!

22 Iccho
22 Torimatsu
23 Tsurumaru Udon Hompo

COMPANY INDEX

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL
05 Hakutsuru Sake
18 JFC International
03 Kikkoman
16 Sun Noodle
02 Sapporo Beer
20 Wismettac
10 Yamachan Ramen

RESTAURANT
31 5 Bobee
30 Capital Seafood
19 Gyutan Tsukasa
17 Hakata Ikkousha
02, 23 Honda-Ya
22 Iccho
30 Jiou Ding Hot Pot
14 Kanpai
24 Koshu
15 Kosuke
25 Maison Akira
15 Ramen Naruto
15 Ramen Manichi
19 Ramen Maruya
14 Ramen Shack Takumiya
15 Ramen Spott
11 Santouka
25 Tokyo Shabu Shabu
22 Torimatsu
23 Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY・HEALTH
26 Mr. Max Akimoto
28 Phiten

HOBBY・SHOPPING・SERVICE
27 Daiso
26 Fujiyamaichiban
06 Japan Tiger
26 Jobot
26 Nadeshiko Kai

J-goods® Magazine
February 2016 – March 2016
Vol. 70

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
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 _____

由Hakutsuru Sake獨家贊助提供
清酒訊息

日本酒小知識 第一回

直接請教Hakutsuru-Sake

日本酒如何釀造，怎麼喝才好喝等等，關於日本酒的林林總總，很多人都想知道。所以，我們直接去請教了釀造日本酒的專家。

白鶴這個名字是從什麼時候開始的？

創業後第四年，也就是1747年，我們以清秀高貴的丹頂鶴為形象而命名為白鶴。

日本酒只有冬天才釀造嗎？

要釀出好喝的日本酒，「氣溫低」和「雜菌少」是很重要的條件。以前只有冬天能夠滿足這個條件，釀酒自然也只能在冬天這個時期。現在Hakutsu-Sake備有釀酒環境完善的釀造工廠，一年四季都可以釀造出美味的日本酒。

酒桶的「鏡開」有什麼樣的意思？

在日本的祭神儀式中，會打開一種叫做「神鏡」的神器進行禮拜。後來人們就把圓形的酒桶蓋子當成鏡子，把打開酒桶這個動作叫做「開鏡」。現在結婚典禮或新年等場合，要慶祝踏出一個新的出發點時，就會用打開酒桶這個儀式來祝賀。

熱飲要怎麼喝才好喝？

日本酒的熱飲叫「燗」，120° F左右的上燗到100° F左右的溫燗是最好喝的。一邊隔水加熱一邊量溫度，是最仔細又不會出錯的方法。溫度不同，日本酒的風味也會跟著變化，請大家好好享受其中的樂趣吧。

Hakutsuru-Sake was founded in 1743 and started using the Hakutsuru name from 1747. You can enjoy sake both heated and chilled. “Hot Sake,” which has been warmed in hot water to about 100° F, is especially enjoyable due to its mild taste.

不使用任何人工保存劑

翔雲 SHO-UNE

Hakutsuru-Sake的
最高級日本酒

Sho-Une
300 ml

Sho-Une
720 ml

白鶴 HAKUTSURU

熱飲更能感受到它的美味

Hakutsuru
720 ml

Hakutsuru
1.8 L

純米吟醸 JUNMAI GINJO

美輪美奐的酒瓶
非常適合新年氛圍

Junmai Ginjo
300 ml

Junmai Ginjo
720 ml

清酒 白鶴

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

TIGER made in Japan 日本製造

溫暖你我的心 讓大家都HAPPY的小家電

要是隨時隨地都有熱水可以喝，那該有多好啊？
保溫熱水瓶是Tiger創業的原點，
為了讓大家可以隨時喝到熱呼呼的開水，
他們創造了這個魔法般的道具。
隨著時代變遷，各式各樣的Tiger小家電不但方便了
我們的廚房和餐桌，功能也越來越進步了。

沒想到功能如此豐富還能這麼好用！

用過Tiger產品的人都會發出這樣的讚嘆。因為Tiger追求的是，要讓每個人用得舒舒服服、得心應手，每一種產品都充滿了Tiger想要「溫暖人心」的技術結晶。

流線時尚的設計、豐富齊全的功能再加上日本製造的超高品質，為全家人帶來最溫暖的安心。

操作簡單 功能好用齊全！

好喝、好用、好省電。
集Tiger技術於一身的電熱水瓶。

好喝

四段保溫設定

不愧是Tiger的當家功能，保溫模式有208°F、194°F、176°F和158°F可以選擇，方便您配合用途自由設定，如泡茶、沖咖啡或烹調準備等等。

好用

按壓式出水鍵

給水輕輕鬆鬆，熱水不易飛濺。

沸騰倒數計時

液晶面板會告訴您還有多久沸騰。

水量標示計

大型水量標示計，還剩多少熱水一目瞭然。

$ 好省電

節能保溫

設定之後，兩個小時以上沒有使用就會自動切換到節能保溫模式。

節電定時功能

外出、就寢或是不需要使用的時間等等，可利用定時功能關掉電源。

造型漂亮的Tiger電熱水瓶，
無論放在廚房或客廳都賞心悅目，
對於講究室內擺設的您
正是最佳選擇！

三種大小任君選擇

PDU-A30U 3.0L

PDU-A40U 4.0L

PDU-A50U 5.0L

TIGER

JAPAN TIGER
https://usa.tiger-corporation.com/

令人感動的美味，上桌了

剛煮好的飯熱呼呼香噴噴，
吃起來是那麼地幸福。

好吃的秘密在於，對火力瞭若指掌的Tiger IH技術。

全體發熱的內鍋
可將熱源充分傳導給米粒，
煮出來的每一顆白飯
都勻稱飽滿、香軟可口。
令人感動的美味，上桌了！

對美味白飯的堅持

「Tiger的獨門絕活——剛火IH」

以大約265° F的強火從內鍋底部和側面進行加熱，讓每一顆米從內到外都煮得均勻飽滿，然後再以240° F的高溫去蒸，將稻米原有的甘甜和美味完完全全地引出來。

造型入時、保養輕鬆

「不銹鋼外殼」

不鏽鋼保養容易，不容易沾上污垢，對廚房來說是最好的材質。簡單大方的外型設計，無論放在什麼樣的廚房都很搭配。

第一次買電子鍋（電飯煲）嗎？想要換一個新的嗎？ 重點在這！

三種白飯煮法

Plain	煮出米飯的自然美味。
Ultra	慢煮細蒸，讓米飯的風味更為深沉。
Jasmine	長米也能煮得又香又好吃。

豐富的煮飯功能

清粥、糙米、菜飯等等，煮法多樣而且操作簡單，不容易控制火侯的料理就交給它了。

快煮功能

「能不能煮快一點啊？」沒時間的時候，這個兼顧速度和美味的快煮功能就是您的救星了。

輕輕鬆鬆的電子鍋日本食譜

○健康美味日式清粥（材料：四人份）米 1 CUP、水

（作法）
①米稍微洗一下，水加到內鍋中的porridge[1]標示處。
②以Menu鍵選擇Porridge功能，按下開關後等待煮好即可

日式　煮好的清粥可以配梅子乾或昆布煮物，相當美味。

中式　把雞肉或豬肉、皮蛋等材料跟米放進去用高湯煮，就是道道地地的鹹粥了。

○利用市面上賣的菜飯調理包（材料：四人份）米 3 CUP、日系超市賣的「菜飯 調理包」、「五目飯調理包」或「什錦飯調理包」等等

（作法）
①米洗好之後，水加到內鍋中的Mixed rice[3]標示處
②加入調理包，以Menu鍵選擇Mixed Rice功能後按下開關
③煮好之後再輕輕拌勻即可

JKT-B10U 5.5cups

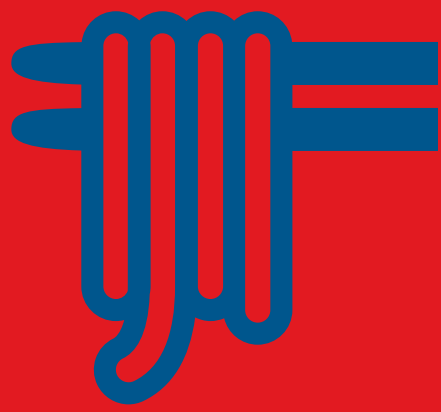
JKT-B18U 10cups

TIGER

JAPAN TIGER
https://usa.tiger-corporation.com/

J-SPECIAL

拉麵進化論
吃到全世界



「米其林指南東京2016」，有家拉麵店摘星了。

這本全球最有名的美食指南可說無人不曉，其中高級餐廳比比皆是，能夠在此獲得星級評價的拉麵店眞是名副其實的創舉。世人印象中，拉麵是一種「便宜又好吃的日本食物」，不過，現在已經是米其林也讚譽有加的全球美食。拉麵從日本的庶民餐點慢慢進化成一種國際性的料理，各國師傅為了表現出自己的拉麵，每一種食材都細細吟味，湯頭要堅持，配料也要講究。新的拉麵就是這樣不斷演化出來的。

拉麵，究竟會進化到什麼樣的境界呢？

今天，就讓拉麵的專家們來為我們好好談一下拉麵的魅力吧。

Amazingly, a ramen restaurant received a star in the 2016 Michelin Guide to Tokyo.

Ramen used be a “cheap, easy to eat Japanese food.” These days, ramen has become a gourmet food approved in the well-known Michelin guide. Ramen has been evolving from Japanese comfort food to food universally loved by people around world.

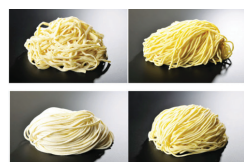
Ramen is prepared by chefs who come from a variety of backgrounds. Some chefs focus on the ingredients, while others focus on making a delicious soup to create a new ramen.

How far will ramen advance?

[Sun Noodle Vice President] Keisuke Sawakawa

世界四大料理——法國料理、義大利料理、中華料理，然後還有現在備受矚目的日本料理。說到日本料理，王道還是壽司，不過拉麵不用那麼正式，親和力是相當強的。

以前我們都認為，只要把麵條、湯頭、醬料、配料和油脂這五個要素搞定就是一碗拉麵，不過最近世界各地的廚師都開始做拉麵，定義也出現變化了。比方說，沒有湯的拌麵，或是把麵條拌到蝦龍糊（法式龍蝦濃湯）裡面，或是加一點松露橄欖油等等，感覺上滿接近義大利麵，界線是越來越模糊了。仔細想想，拉麵最重要的，畢竟還是麵。拉麵的麵條跟義大利麵不一樣，要用鹽水做的，吃起來有一種獨特的嚼勁和口感，味道很香，所以世界各地的廚師們都很有興趣。



要是有哪位世界名廚跟我說，想要用在日本沒有人會想到的食材來做一碗舉世無雙的拉麵，我會很樂意跟他一起合作的。這拉麵一定會一鳴驚人，我保證。

Sun Noodle

在LA、Hawaii和New Jersey
這三座城市設有工廠的頂級拉麵品牌。

Ramen is created with five elements. They are the noodles, soup, stock, ingredients, and oil. Recently, chefs around the world have started to cook ramen, and the idea of ramen has changed. For example, there is ramen without soup. You will mix the noodles when you eat. This type of ramen is more like pasta. Ramen noodles have a unique texture and aroma. Because of this, chefs have a deep interest in ramen noodles.
If there are any chefs who are interested in making ramen, we would like to help you to create the ultimate ramen together.

[Hakata Ikkousha President] Kosuke Yoshimura

拉麵價格平易近人，男女老幼大家都喜歡，可以聽到很多客人的意見我覺得也是一大魅力。

最完美的拉麵，應該就是面面俱到的拉麵吧。要讓客人喝一口就覺得湯好喝，不難；要讓客人把麵條和配料都吃完，湯也喝到一滴不剩，

全部吃完之後還會說「啊，太好吃了」，那就不是很簡單了。麵太多也不行，叉燒肉太厚也不行，湯太濃或太淡都不行，總之就是要面面俱到。最完美的拉麵，就是客人會吃光光的拉麵。

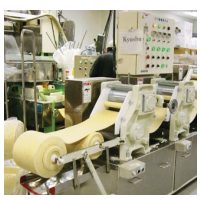
Hakata Ikkousha

進軍世界的正宗博多豚骨拉麵，
全球41家店面熱烈好評。

Ultimate ramen must have the best balance. After you have the ultimate ramen, you may drink it up all the soup down to the last drop. The amount of noodles, thickness of chashu, and the richness of the soup have to be right. Those elements all come together to make the ultimate ramen. The ultimate ramen is ramen that the customer completely finishes.

[Yamachan Ramen President] *Hideyuki Yamashita*

拉麵的魅力，說穿了就是 Piece of Art。一個大碗裡面，有麵、有湯、有菜、有魚、有肉，然後還要放得漂漂亮亮的。走遍全世界也很難找到這樣的料理。



戰後的日本，為了不浪費市場上剩下來的食材，讓大家都能填飽肚子，誕生出來的料理就是拉麵。如今，法國料理或義大利料理的廚師們也都知道怎麼做拉麵，全球各地都有嶄新的美味拉麵出現。拉麵沒有一定的規則或限制，味道和可能性也是無窮無盡的。

以後，拉麵應該會往兩種極端發展吧。一種是幸福走向的拉麵，不忌諱熱量和油脂，只要一碗就能讓人吃得心滿意足、幸福絕頂。另外一種是健康走向的拉麵，不含添加物、材料要純天然、麵條要全麥麵粉等等，要好吃又要有益身體健康。

我想拉麵還會繼續進化下去，而且會越來越國際化，到時候一定會變得更好吃的！

Yamachan Ramen
北加州市占率No.1，單日出貨量25,000份以上的製麵公司。

Ramen is a piece of art. In one ramen bowl, noodles, soup, vegetables, seafood, and meat are beautifully decorated. You rarely see this kind of dish around the world. Nowadays, French and Italian chefs cook ramen to create a new taste. To cook ramen, there are no rules or limitations. You can create new flavors if you like. The possibilities are unlimited.I think ramen there are two paths for ramen in the future. One path will be ramen created without regard to calories and oil that would satisfy with just one bowl. The other path is a health-conscious ramen made with healthy and organic ingredients.

[Santouka General Manager] *Yoichiro Takasawa*

拉麵沒有一定的形式，只要做的人有巧思，什麼樣的拉麵都做得出來。我想這就是拉麵的魅力所在吧。我們山頭火都在店裡熬湯，絕不馬虎，材料、水量和時間都會掌握好，為了讓每一家店的味道一樣，我們都會仔細檢查。店長的工作就是每天試吃、確認，為的就是讓每一位客人都能吃得開開心心。

對我來說，客人吃下第一口那個瞬間就會露出幸福表情的拉麵，或是讓他印象深刻而想要再來吃一次的拉麵，就是最完美的拉麵了。

Santouka

客人的笑容是最大的心願。來自北海道旭川的Santouka在日本國內有40家以上，在海外有10家以上的店面。

At Santouka, every restaurant makes their soup. We try our soup everyday to ensure it tastes the same at all of our stores. We make the taste customers like.
We try to make ramen which makes the customer smile after having the first bite of ramen. Our ultimate ramen is the ramen people remember and want to eat one more time.

J-goods did our best to cover popular gourmet ramen in this volume. Let's go enjoy gourmet ramen.

J–goods傾巢而出，全力採訪！
各家拉麵店的熱情推薦和當紅拉麵，
跟我們一起去吃個夠吧！

LA RAMEN MATRIX

肉 Meat

Kosuke
Spicy Popcorn Chicken Ramen
⊖P15

Santouka
Tonkotsu Shio
⊖P11

Kosuke
Kuro Ramen
⊖P15

Honda-Ya
Qshu Ramen
⊖P2

5bobee
Beef Stew Noodle
⊖P31

Tsurumaru Udon
Chashu Udon
⊖P23

Iccho
Cheese Ramen
⊖P22

5bobee
Beef Bouillon Noodle
⊖P31

爽口 Light

Ramen Spott
Nira Moyashi Ramen
⊖P15

Ramen Shack
ShioRamen
⊖P14

Iccho
Tomato Ramen
⊖P22

Ramen Shack
Shoyu Ramen
⊖P14

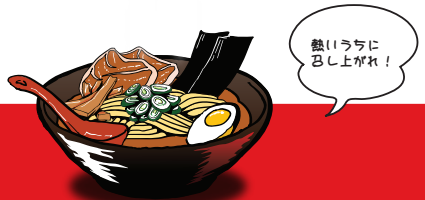
5bobee
Vegetarian Noodle
⊖P31

Honda-Ya
Nanban Ramen
⊖P2

Iccho
Tomato Curry Ramen
⊖P22

海鮮・蔬菜 Seafood and Vegetables

Honda-Ya
Kaisen Ramen
⊖P2



拉麵Matix讓你口水直流了吧？

現在拉麵真的紅透半邊天了！光LA這個地方就有100家以上的拉麵店，最近也有不少日本的人氣店到這裡來發展，想品嚐原汁原味的道地日本拉麵已經不是一件難事。

想從這些五花八門的拉麵當中找到自己的最愛，就要多走幾家、多吃幾家；想吃到跟日本一樣的味道，就要去日本人多的地方。

來來來，帶著這份Matix，踏上你的美味拉麵巡訪之旅吧！

Want to try ramen on Matrix?

People love ramen! Just in the Los Angeles area, you will find over 100 ramen restaurants. There are some Japanese ramen restaurants which have branches in Los Angeles too. So you can enjoy the same taste as if you were in Japan. If you want to find your favorite ramen, the only way is to try them. If you want to enjoy the same taste as you would in Japan, go to the ramen restaurants where many Japanese go. Let's try all of the ramen restaurants to find your favorite ramen!

目前在東京很流行的次郎風格。十塊叉燒肉加上成堆的豆芽菜和高麗菜（捲心菜），雖然是重量級的美味，香醇順口的湯頭跟麵條、配料搭配得剛剛好，不小心就吃光光囉！

讓小編樂不思蜀的新拉麵店就在Gardena

常被很多人問到哪一家拉麵最好吃，這次小編我就打開天窗說亮話。對我來說，最好吃的拉麵店就是這家！湯清味美的醬油拉麵，每一口都充滿了鰹魚和小魚乾的鮮美滋味，真沒想到在LA也能吃到這麼道地的！！鹽味拉麵也好好吃，不管哪一碗都超乎想像。

This restaurant is the chief editor's favorite ramen restaurant. Their shoyu ramen soup is very clear but has great umami flavor from bonito and dried sardines. It's unbelievable getting this quality of ramen in Los Angeles!

Chicken Shio Ramen

RAMEN SHACK TAKUMIYA
[Gardena]
Tel: 424.329.3622 / Closed Wednesday
1721 W. Redondo Beach Blvd., Gardena, CA 90247

乾杯2號店
全天都有拉麵可以享用

乾杯1号店的拉麵美味已是眾所皆知，不過只有中午和晚上十點以後才吃得到，不少人為了一親芳澤還刻意晚一點去。不過，去年夏天開張的2號店，可是一整天都都提供拉麵的。

在乾杯，您不但可以享用到生魚片、壽司和直接從日本送來的正宗和牛等高級美食，還有傳說中的Kenzo Estate葡萄酒和十四代等珍貴美酒可以助興。1號店和2號店的拉麵都有小碗可以點，對於酒足飯飽之後還是少不了拉麵的人來說也是一大福音。

Tonkotsu Shoyu Ramen和Spicy Miso Ramen是這裡最受歡迎的拉麵，不過小編在此誠心推薦 Spicy Yuzu Shio。它味道很香，令人印象深刻，香橙的芬芳和青辣椒的辣味非常清爽可口。因為實在太好吃了，就算吃完壽司之後點一碗小的來吃都會覺得不夠呢。令人回味無窮的Gravy　Ramen結合了蔬菜濃湯和豬骨湯的美味，在別的地方是吃不到的。

Even though Kanpai is a sushi restaurant, ramen is very popular. At Kanpai's first store, ramen is served after 10pm. However, you can enjoy ramen all day long at the second branch of Kanpai.

Spicy Yuzu Shio

Gravy Ramen

KANPAI 乾杯
[Los Angeles] Japanese Sushi bar & Grill

Tel: 310.670.0533
8736 S. Sepulveda Blvd. #C
Los Angeles, CA 90045
11am-11pm

Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
Mon-Fri 11:30am-1am / Sat & Sun 12pm-1am

Open 7days / kanpai-sushi.net / LAX附近

難怪總是高朋滿座

本期為了拍攝我們來了兩次，兩次都有人在排隊。走進店內一看，每個人吃拉麵都吃得好開心的樣子。烏龍麵、咖哩飯、蓋飯、章魚燒、冰淇淋等等，琳瑯滿目的菜色向來是Kosuke為人所津津樂道之處，不過最大的理由還是大家都喜歡這裡的味道吧。

Every day you will see lines at Kosuke, where there are a variety of offerings such as udon, curry, rice bowl, takoyaki and more. Customers love not only the varied menu at Kosuke but also the taste of the dishes.

超人氣的章魚燒

KOSUKE

[Alhambra]

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

Azusa也有日本人開的拉麵店了

Shingo老闆說：「我們很重視材料的自然美味和甘甜，每天來吃我們的拉麵也不會膩。」聽說真的有人每星期會來個三、四次，小編吃過之後也覺得這裡的拉麵不會太鹹，整碗吃光光也不會覺得口渴。湯頭口味有豚骨湯、雞湯和蔬菜湯可以選擇。

A new ramen restaurant by Japanese chef is now open in Azusa. They want to make ramen using natural umami and sweetness to create ramen you want to eat everyday.

Spicy Tonkotsu Miso

RAMEN NARUTO

[Azusa]

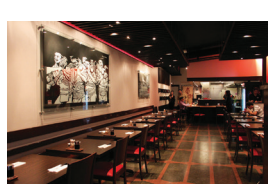
Tel: 626.335.3727 / Closed Sunday
1165 E. Alosta Ave., Azusa, CA 91702

什麼?還沒吃過滿一?!

因為我們是J-goods才跟你說，可不要被隔壁店家的隊伍吸去排隊了。滿一拉麵的湯頭都是師傅精心熬煮出來的純正高湯，來自九州福岡久留米這個豚骨發祥地，正宗原汁原味的豚骨拉麵千萬不要錯過！

Have you tried Manichi?! You must try their soup! It is full of concentrated umami.

勇奪日本
美食節目冠軍
的煎餃



MANICHI RAMEN

[Los Angeles] 滿一

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

便宜又好吃的拉麵和壽司

Ramen Spott最受歡迎的地方就是，$10以內就可以吃到美味又道地的拉麵。因為老闆曾經開過壽司店，他把壽司店的經驗也帶到拉麵店來，讓客人可以坐在櫃檯前享受真材實料的握壽司和壽司捲。可以在這麼漂亮的店內同時吃到拉麵和壽司，還真是一舉兩得呢。

The owner of Ramen Spott has prior experience operating a sushi restaurant. At Ramen Spott, you can now enjoy nigiri sushi and sushi rolls at a counter.

RAMEN SPOTT

[Torrance]

Tel: 310.530.3900 / Open 7days
25412 Crenshaw Blvd.,Torrance, CA 90505
ramenspott.com

拉麵生意的最佳拍檔

想開一家成功的拉麵店嗎？！
找Sun Noodle商量吧。

Tsujita 、Tatsunoya、Ivan、Momofuku，這些全美前30名以內的人氣拉麵店，大多都使用頂級品牌的Sun Noodle。

◇美國也有道地的日本味

全美三城真心製麵

徹底講究味道與品質，以日本技術精心製作。製麵工廠位於LA、Hawaii和New Jersey三地，隨時為您提供不含色素與保存劑的高品質新鮮麵條。

◇安心的靠山

Sun Noodle才做得到

除了製麵以外，Sun Noodle也積極從事拉麵業的統籌策劃，從開發到行銷宣傳都不遺餘力。您想要做什麼樣的拉麵，他們都願意全力配合支援。Sun Noodle不僅可以跟您一起開發適合配料和湯頭的麵條，也可以幫您準備需要的湯頭、醬料或配料，口味無限、夢想無限。

想開拉麵店嗎？想在菜單裡加個拉麵嗎？
拉麵生意的最佳拍檔，Sun Noodle。
同心協力做出一碗最完美的拉麵，
讓客人吃得大呼過癮吧！！

家庭用
方便美味

種類豐富的家庭用拉麵，輕輕鬆鬆美味上桌。

醬油

味噌

豚骨

擔擔麵

NOODLE BRAND

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

最貴的拉麵就是這碗

任何你喜歡的拉麵
+ Premium Topping

他們堅持麵湯要夠熱，吃起來才會過癮；叉燒肉分量多，厚度也是他們研究出來的最佳厚度，加上滷蛋、筍乾、木耳和蔬菜，秀色可餐。（照片為豚骨黑拉麵加配料）

進軍全世界！
正宗博多豚骨拉麵

湯頭總歸就是一個「濃」字，跟我以前吃過的豚骨拉麵完全不同。
味道很深，帶著自然的甘甜，吃一口之後滿嘴都是豚骨的美味。
原來這就是Ikkousha說的「正宗豚骨拉麵」啊。

正宗豚骨湯的秘密是什麼呢？我直接去請教了Kosuke Yoshimura師傅。

我們的豚骨拉麵，湯頭上面不是有泡沫嗎？常常有客人問我們說這些泡沫是什麼，其實那就是正宗豚骨拉麵的證據。

將豚骨細熬慢燉，一直燉到濃度變成9，當油和空氣到達一個最好的比例時泡沫才會出現。一般的豚骨湯頭，濃度大約在4到5，但這樣不會有泡沫，喝起來也會少了一份濃稠和甘甜，味道也會薄一些。你看看這個濃度計，刻度已經到9了吧。

由拉麵界「龍頭」吉村幸助Kosuke Yoshimura親自率領的Ikkousha，不但已經在日本拿下多項拉麵排行榜冠軍，2016年1月這個時點，在全世界的店面也已經多達41家，中國、台灣和香港各地每天都是大排長龍的盛況。

一口煎餃
Hakata Specialty Hitokuchi Gyoza

特製炸雞塊
Special Fried Chicken

Yaki Tonkotsu Ramen
香香濃濃的豚骨美味，吃一口筷子就停不下來。吃到一半，拌些香辣酸菜進去之後味道整個都不一樣，然後筷子又停不下來了。

Costa Mesa店
限期提供

The founder of Ikkousha, Kosuke Yoshimura, who opened 41 branches around the world, says: "You will see bubbles in Ikkousha's tonkotsu soup. The tonkotsu was boiled well to bring it to Level 9 richness as measured by a density meter. At Level 9 richness, there is a good balance of oil and air, which makes bubbles. If you are tasting soup which is Level 4-5 richness, you will not see bubbles. You will also taste less richness, umami, and sweetness"

JAPAN (11) INDONESIA (12) SINGAPORE (2) CHINA (6) VIETNAM (1)
TAIWAN (3) AUSTRALIA (3) HONG KONG (1) U.S.A (2)

HAKATA IKKOUSHA

[Torrance, Costa Mesa] 博多一幸舍

○Tel: 424.558.3953 / 21605 S. Western Ave. # J, Torrance, CA 90501
○Tel: 714.540.2066 / 3033 Bristol St., Costa Mesa, CA 92626

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

最大的日系貿易公司

各種拉麵食譜也照樣幫您搞定

JFC在日系的貿易公司當中屬於最大規模，如果您想要做出一碗有自家味道的拉麵，他們也非常樂意跟您一起開發食譜。是的沒錯，就是那家總是幫您準備優良食材的JFC，值得信賴的好伙伴。

為您的拉麵事業提供全方位的支援

1. 研究適合您餐廳事業的拉麵提案。
2. 麵條的粗細和口感、湯頭的材料和濃度等等，從頭開始跟您一起開發食譜。
3. 直到您的餐廳可以做出一碗吸引人的拉麵，絕不妥協。
4. 副餐小菜也在所不辭。

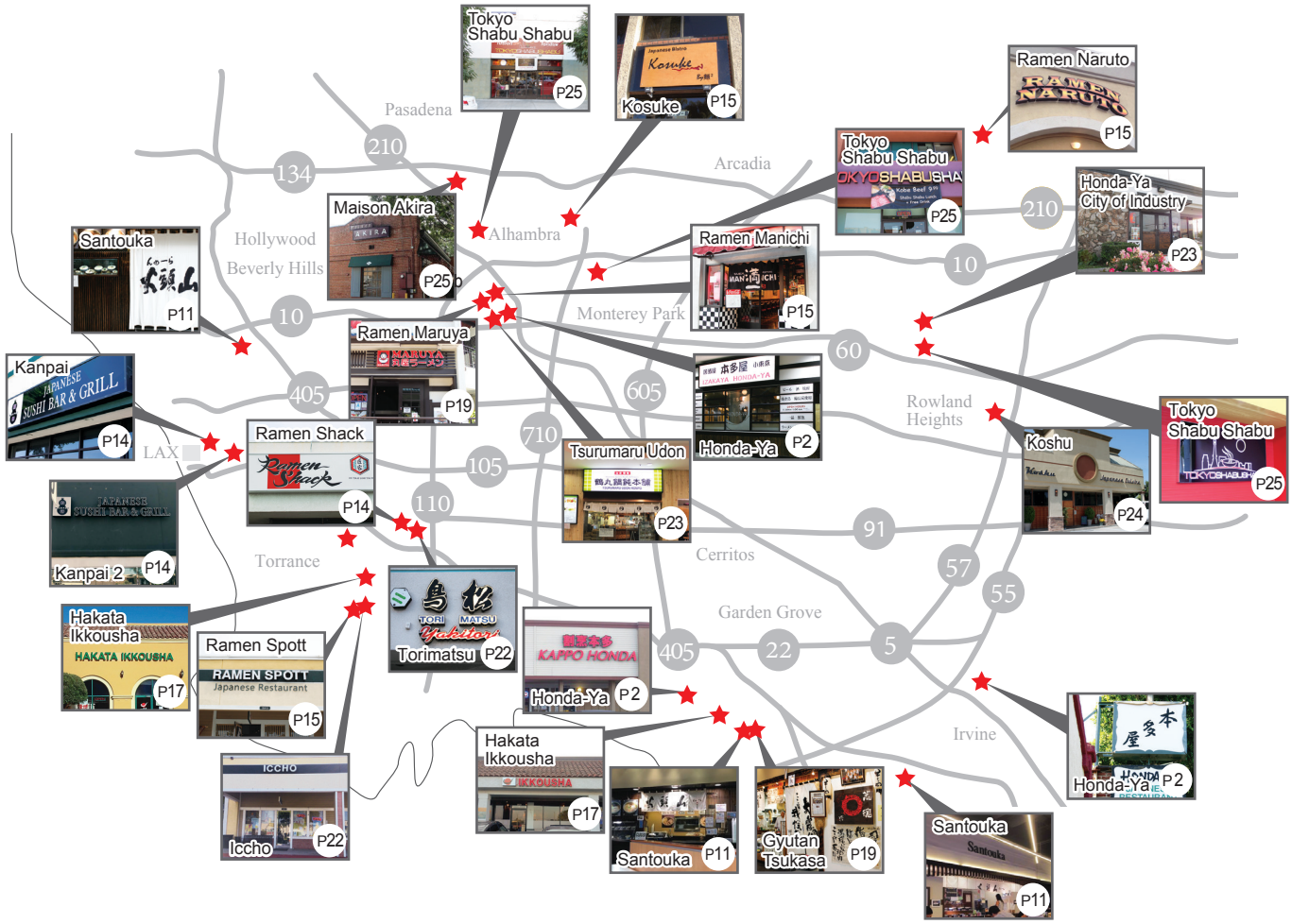
要合作就找JFC吧！
只要跟負責您店家的
那位老面孔說您想賣拉麵，
就可以踏出第一步了。

詳情見此

JFC INTERNATIONAL INC

JFC INTERNATIONAL INC
www.jfc.com

⇒ 最大規模的JFC，不管什麼拉麵都能幫您實現。



RAMEN MARUYA 丸屋
CHASHU RAMEN
香濃可口的豚骨高湯和自家製麵
加上特製香辣醬料吃起來真是痛快無比！
魄力十足！
TSUKE MEN
沾麵醬汁極品！
Tel: 213-613-9988
104 Japanese Village Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Ramenmaruya.com
OPEN 7DAYS

天賜良機 **Ramendistributor.com**

拼了！營業額新紀錄

幫助您生意興隆、財源廣進

今年的「米其林指南東京2016」當中，出現全世界第一家拿到星星的拉麵店了！聽說現在只要店裡有「拉麵」客人就會增加，回頭率也會跟著大大提升，想要讓自己的餐廳生意興隆，拉麵是絕對少不了的。
這麼好的機會，現在不抓更待何時？！

Wismettac

DISTRIBUTED BY
Wismettac Asian Foods, Inc.
Wismettacusa.com

1 想開拉麵店的人

或是想把拉麵加到菜單裡面的人

超人氣的豚骨、醬油、味噌和鹽味四種湯頭，一次幫您全部搞定！

2 想賣實實在在的美味拉麵

多種麵條和湯頭都幫您準備好了。

3 想讓小菜種類更多樣

想讓生意更好

有毛豆和餃子等種類豐富的小菜，碗筷等食器也都一應俱全。

發送區域和MIN等都可以商量

用自己店裡的拉麵讓生意強強滾吧！

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。

2016年1月開播的連續劇，除了大河以外都是小雨點吧

寫這份稿子的時候，把整個日本搞得沸沸揚揚的就是SMAP吧，電視報導清一色都是他們。這一季有兩齣連續劇是由SMAP成員主演，接下來會如何發展也滿令人關心的。

話又說回來，這次的解散風波和電視上的謝罪，從我這個SMAP迷來看，原因本來都是事務所的問題，有必要叫藝人出來道歉嗎？不過想想，這大概也是日本社會特有的一種複雜性吧。

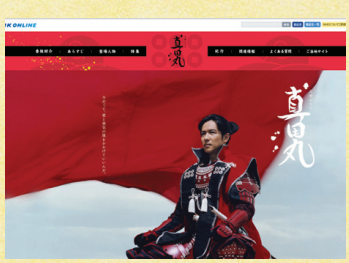
By the time I am writing this article, the most popular news is about SMAP. In this season, there are two dramas SMAP members are playing. I am very curious about how these dramas are going to be.

今年的大河連續劇太好看了！

真田丸

播了兩集就已經讓大街小巷津津樂道，不過這也難怪。三谷幸喜的劇本加上堺雅人的主演，當初的發表就已經讓很多人望穿秋水了。結果也不負眾望。節奏行雲流水、台詞生動有趣、場景優美如畫，好久沒看到娛樂性這麼高的歷史劇，這一年可以好好欣賞了。

You can enjoy this entertaining historical drama all year long. The story moves at a fast pace with beautiful picture quality.



http://www.nhk.or.jp/sanadamaru/

神通廣大的女警隊

彼岸花～警視廳搜查七課

堀北真希飾演一個具有特殊能力的女警，可以聽到遺留在犯罪現場的聲音。剛與北川景子結婚的DAIGO也在本劇中以關鍵人物的角色登場。不拖泥帶水的劇情，比長瀨智也主演的「Fragile」耐看多了。

This drama is about the activities by female detective team. The story goes with good speed and so you may enjoy this drama more than Fragile which main actor is Tomoya Nagase.

http://www.ntv.co.jp/higanbana/

香取慎吾主演。結果會如何呢？

家族的樣子

一個結不了婚的39歲單身男跟一個死不結婚的32歲離婚女。住同一棟公寓上下層的兩個人不吵不相識，一吵就沒完沒了，不過後來…。雖然是常見的劇情設定，不過配角都滿有個性和實力的，接下來應該會滿好看吧。

The main actor in this drama is Shingo Katori from SMAP. The story is about a 39 year old man who cannot get married and a 32 year old woman divorcee who does not want to re-marry.

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

連續劇迷YD的 Asian Drama Report

大學女生Mami & Sae的 Vol.2

Qishii report

我們是超級愛吃鬼哦！

我們沒想到居酒屋的拉麵會這麼好吃，而且還有很多其他地方沒有的創意拉麵，真是大開眼界啊！還有還有，總編常去光顧的那家烤雞串店，簡直就跟日本當地一模一樣，搞不好這裡還比較好吃哩！！

Izakaya's ramen was so good! We loved eating the various unique ramen offered at the restaurants! The yakitori restaurant the chief editor frequents was like a yakitori restaurant in Japan. We loved this yakitori restaurant more than ones in Japan!

（左）招牌雞翅膀
（下）青蔥沙拉

check!

Torimatsu

鳥松 ●Gardena

讓總編YD流連忘返的烤雞串

總編說，跟日本一樣，師傅直接在客人面前烤的店，找遍全LA只有這一家了。師傅聚精會神一根一根烤出來的雞肉，味道就是不同凡響，甚至連日本來的遊客都說比日本當地的烤雞串好吃呢！

到這裡來，最好是坐到櫃檯位上，再點個啤酒或日本酒來享受烤雞串。紅酒跟雞肉也很對味，雞皮更是錦上添花，另外還有全美國最好吃的七里香（雞屁股）。春節過年帶親友們到鳥松來，保證賓主盡歡。

At Torimatsu, the owner grills yakitori in front of you. This may be the only restaurant in Los Angeles which uses the same grilling style used in Japan. AlsoYakitori and red wine go very well together.

Tel: 310.538.5764 / Closed Sunday
1425 W. Artesia Blvd. #28
Gardena, CA 90248

蕃茄咖哩拉麵
咖哩加拉麵？不過很意外的是，味道竟然很清爽而且非常可口，蕃茄的酸味清清香香的，叫我分一口給你吃我還不要呢。

Iccho

●Torrance

我們超愛的青花魚棒壽司和拉麵!!

「這一帶的青花魚都是挪威的，脂肪太多，不適合做成棒壽司，所以我用的是北海道的青花魚唷。風味絕佳，脂肪的比例也剛剛好哦！」真不愧是Tomo桑，飯類也能做得這麼下酒。不管日本酒還是啤酒，當小菜來配或是酒後填個肚子都很棒。

還有還有，這裡的創作拉麵真的太好吃了！比方說「炒豚骨拉麵」，平常很少看到吧？最近推出的「蕃茄咖哩拉麵」也非常新鮮，不管什麼時候去都會有一種充滿期待的感覺，我真的好喜歡這家店呢。

Kawaii

Bo-zushi (rod-shaped sushi) made with mackerel from Hokkaido is delicious. You can taste well-balanced umami and fat at the same time. We recommend that you try the varieties of ramen too.

(蕃茄拉麵)裡面還放了一串肉丸子，很可愛吧。

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

青花魚棒壽司
因為實在太好吃，忍不住又外帶了一份回家當宵夜。

炒豚骨拉麵 / 把豬骨湯煮到快乾掉，再一口氣把麵條炒到湯都沒了，味道超濃厚。這個吃法在豚骨的家鄉博多很受歡迎哦。

炸醬擔擔麵 / 甜甜辣辣的香菇肉燥放得滿滿的，叫人怎麼擋得住啊？！吃之前記得要攪拌均勻哦。

VOL.19

HONDA-YA菜單介紹

新年新菜色!大家來歡樂!

新年快樂！恭喜發財！年菜要是吃膩了，不妨帶著親友到日本居酒屋Honda–Ya　Industry來換換口味吧。菜色豐富，份量滿點，小孩孫子大哥大姊阿姨叔叔爺爺奶奶，大家通通一起去也沒問題，因為一定可以找到自己想要吃的！

At Honda-Ya Industry, you can enjoy delicious dishes to fill you up. You can choose from a variety of dishes including sushi, skewers, stir-fries, hot pot, and ramen. Enjoy Honda-Ya Industry with your family and friends!

Industry店真情推薦

Very Belly Roll

$14.00

加州捲上面放了幼鰤魚和鮭魚的腹肉，肥美鮮嫩的魚肉加上用美奶滋拌過的內餡，就好像各種美味在嘴巴裡面大團圓，太好吃了。

Super Veg Roll

$11.00

用山牛蒡來陪襯風味濃厚的酪梨真具有畫龍點睛之妙，雖然只有蔬菜卻能夠吃得盡興。用紫蘇葉和橄欖油做出來的醬汁美味無比，是一道充滿西洋沙拉風味的健康壽司捲，老少咸宜。

Mushroom Fiesta

$7.95

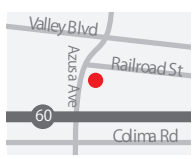
用醬油和奶油炒出來的什錦香菇和馬鈴薯，看似普通的份量其實頗為驚人。很適合搭配啤酒、燒酒和葡萄酒，想多喝幾杯的人千萬不要錯過。

Spicy Clam Butter

$7.25

苦椒醬的辣味跟奶油的香醇，把蛤蜊的美味都襯托出來了。這也是葡萄酒的良伴啊。

※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

（下）海帶烏龍麵
（左）牛肉烏龍麵

Vegetarian

Tsurumaru Udon Honpo

鶴丸饂飩本舗●Little Tokyo

2/13–2/15這三天，烏龍麵只要$3.33！

小東京Tsurumaru的烏龍麵不但跟日本一樣而且便宜，現在他們準備要推出三週年慶大特價囉！！

為了討個三週年的吉利，最受歡迎的牛肉烏龍麵只要$3.33。想吃海帶烏龍麵的人也可以用相同價格吃到，湯也可以換成素食用的湯頭。

吃過幾天大魚大肉的年菜之後，來個清爽美味又可以讓身子暖呼呼的烏龍麵也不錯。我每天吃烏龍麵也沒關係，乾脆這三天都去串門子吧。

Tsurumaru in Little Tokyo is celebrating its 3rd year anniversary. They will offer their popular niku udon and wakame udon for $3.33 from Feb 13 through Feb 15.

Tel: 213.625.0441 / Open 7days
333 S. Alameda St. #301, Los Angeles, CA 90013
(Little Tokyo Galleria Mall)
※2 hour FREE parking with store validation

From Publisher

毎年10人近くの日本や当地の大学生を、インターンとして受け入れている。

そんな学生さんから、時々便りが届く。同時期にインターンをしていたUCLAの学生との出会いがきっかけで、日本の大学をやめてアメリカ留学を決意した学生。日本とアメリカの学び方の違いに驚き、将来的に国際舞台で仕事をするなら、アメリカで学びたいと考えたと言う。ここで日本食材の可能性に触れた学生は、酒造メーカーから内定をもらい、いずれアメリカや世界の市場を広げられるよう、営業を担当したいと手紙をくれた。大人しく研究肌タイプだと感じたが、自分で酒を売り込みたいと強く思ったと言うから、彼女にとってアメリカでの経験は、よほど大きなインパクトだったんだろう。

さて、この雑誌を配布する頃には、また2人の学生さんが日本からやってくる。どんな出会いになるのか、何を感じてくれるのか、あのキラキラした眼差しに会えるのが今から楽しみだ。

土橋 八恵

吉祥富貴　春節饗宴

迎接農曆新年到來，Koshu和Maison Akira將推出適合跟家人、親戚、朋友或戀人一起享用的春節饗宴。

豪華豐盛的海鮮火鍋，魄力十足的特大鮪魚腮肉，團圓圍爐來上這麼一道，保證大家都吃得不亦樂乎，新的一年都過得事事如意。

用了一整隻龍蝦的French Japanese套餐，就跟最重要的那個人一起好好品嚐吧。在Robuchon修行過的日本大廚Akira，將以他最精湛細膩的廚藝來呈現龍蝦的新鮮和美味。想用秀色可餐的美食與另一半共度美好時光，或對恩人表達謝意，Akira絕對不會讓您失望的。

At Koshu and Maison Akira, they offer special dishes to celebrate the Chinese New Year with your relatives, family, and friends. Enjoy hot pot with a lot of seafood, tuna collar, lobster in French-Japanese style and more at these restaurants. Let's celebrate 2016 with delicious dishes!

招財進寶壽司船
可配合人數和預算，帶回去在家裡好好享受一頓豪華晚宴吧。當然，在店裡吃也沒問題。

鯛魚飯

在Koshu才吃得到的超人氣料理，以前在這裡介紹之後好多客人都來點了。打開鍋蓋那一瞬間，撲鼻而來的那股鯛魚香氣真是幸福絕頂，千萬不要放過。

豪華海鮮火鍋

正統派的日本海鮮火鍋，用昆布高湯煮出來的帝王蟹腳、大扇貝、文蛤和白身魚等各種海味鮮美無比。兩人份以上可配合人數調整份量，新年用這個火鍋來圍爐保證大家都開心圓滿。（照片為兩人份）

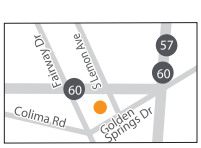
（烤鮪魚鰓肉）需要事先預約。照片是將近30 inch的巨物，藏在腮骨裡頭的肉有多麼鮮嫩肥美，喜歡美食的讀者們應該也知道吧。價格雖因大小而異，差不多$40左右起就可以吃到囉！

來個豐盛美味的春節團圓

Diamond Bar | -甲州-

KOSHU
Japanese Sushi Restaurant

Diamond Bar 的 Koshu 是由一個日本人家庭所經營的餐廳，裡頭還有道地的壽司櫃檯。讓我們去看看他們有哪些豪華又新鮮的料理吧。



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

Koshu is a family owned and operated Japanese restaurant in Diamond Bar. For the New Year celebration, we would recommend that you try fresh seafood from their sushi bar, grilled tuna collar, and red snapper rice.

Entrée
活生生的龍蝦直接烹調甘甜鮮美的口感與滋味完全不同。鳳梨醬的搭配更是錦上添花的神來一筆。

Entrée
以日本直送的鹿兒島牛肉煎烤出來的紐約客牛排，入口即化的上等牛肉與海鮮又是別有一番滋味。

Appetizer
兩隻蝦螯均以Akira特製醬料調味，小橋流水般的甜味中帶著香橙的芬芳，與香濃可口的螯肉甚是對味。前所未有的全新感動。

Japanese style Lobster Bisque with Ramen
很想知道一流的法國料理大廚煮出來的拉麵會是什麼樣的味道吧。香醇味美的湯頭加上前腳蝦肉，請慢用。

春節限定　龍蝦饗宴

Pasadena |

MAISON AKIRA

French Japanese

在Robuchon修行過的LA法國料理名廚Akira，將為您推出使用整隻龍蝦的豪華饗宴。最美好的時光，與最美好的伊人共享。

Tel: 626.796.9501
713 E. Green St.
Pasadena, CA 91101
Closed Monday
www.maisonakira.net

2/9-2/21期間限定 ＊13、14周末假日除外
發泡酒、前菜、湯、龍蝦主菜、和牛主菜、點心（照片為兩人份）

Only between February 9th through the 21st, you can enjoy a Chinese New Year Special Dinner Course created and prepared by Chef Akira, who trained at Robuchon and is one of the leading lights of French cooking in LA. The Chinese New Year Special Dinner Course includes a dish which uses a whole lobster.

TOKYOSHABUSHABU
HEALTHY, DELICIOUS AND FUN. WE SERVE QUALITY

圍著上等又豪華的美味涮涮鍋
來過個好年吧

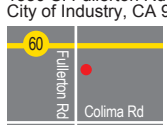
●涮涮鍋
20種以上的湯頭和豐富火鍋料
任君選擇

●肉類都在店內現點現切
保證新鮮

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

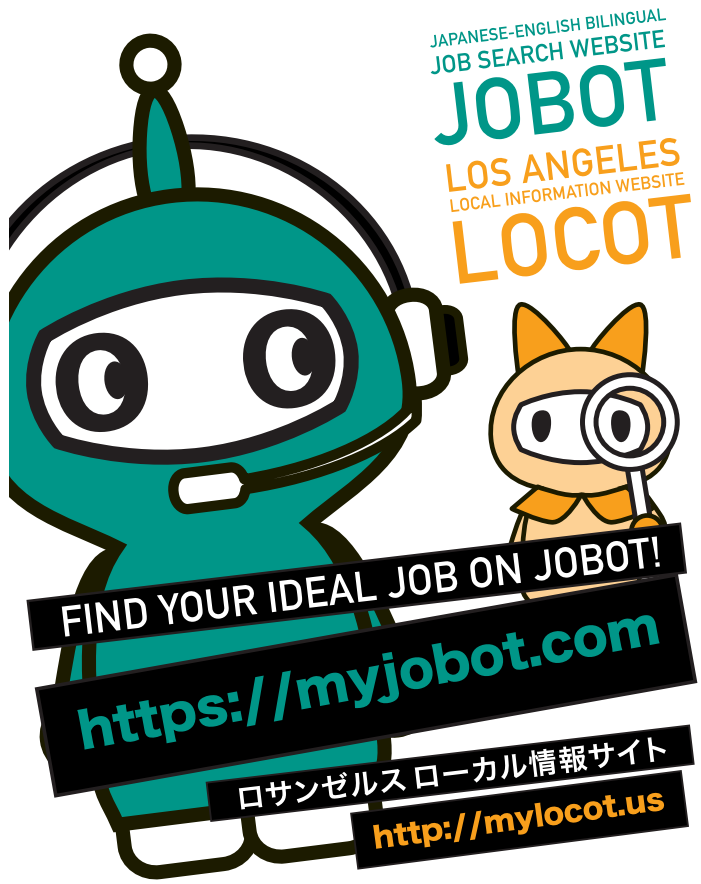
Happy Hour (Everyday)
5:30pm - 6:30pm & after 9pm Mon - Fri
3pm - 6:30pm & after 9pm Sat & Sun
Entrée starting at $12
Banana Tempura $3.5
Beer $1.50

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: 3/31/2016

限第一次來剪髮的顧客
免費染髮!!
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
我們搬家了
210
E. Colorado Blvd
Madre St.
S. Lotus Ave.
Rosemead Ave.
Next to Holiday Inn
[預約制] tel: 626-285-8561
星期二公休
3500 E. Colorado Blvd., Pasadena CA, 91107
Inside La Beaute Nail & Spa

2016 Japan Kimono "NADESHIKO"
COMING OF AGE CEREMONY
Presented by Nadeshiko Kai
Date: Sunday, February 14, 2016, 3 p.m.
Place: Marriott Hotel South Bay
3635 Fashion Way, Torrance, CA 90503
*Event Open to the Public $10 Pre-sale $15 Day of Event
*Anyone who will be 20 years of age in 2016
$50 Participation Fee includes registration, group photo & commemorative items.
Nadeshiko Kai , Japanese Culture and Traditions Inc.
Web Page：http://www.nadeshikokai.org/
Email: t.sasaki.jct@gmail.com

2016
YouTube
FUJIYAMAICHIBAN ULTIMATE
FUJIYAMA HAS BEEN REBORN.
START FILMING DEMO!
www.fujiyamaichiban.com
© SAMURAI ACTION STUDIO


JAPANESE-ENGLISH BILINGUAL
JOB SEARCH WEBSITE
JOBOT
LOS ANGELES
LOCAL INFORMATION WEBSITE
LOCOT
FIND YOUR IDEAL JOB ON JOBOT!
https://myjobot.com
ロサンゼルスローカル情報サイト
http://mylocot.us

Daiso New Products News

Vol.16

DAISO JAPAN

Knit Cap & Hat

用過一次五指襪，
你就不能沒有它了！

Fluffy Socks, 5 fingers

好冷哦！
這時候就去
Daiso逛逛吧

軟綿綿、毛絨絨、
暖呼呼

Kawaii

Faux Fur Collar

連手腕都暖和
Ladies Gloves

Slim Muffler

戴手套也可以滑手機！
Touch Gloves

暖和肚子可以
幫助瘦身哦

Fluffy Sock Covers

Belly Band & Knit Shorts

貼式暖暖包　6個裝
Body Warmer

偷偷跟你說

目前日本賣得最好的面膜就是Daiso的牌子，我們上一期有介紹過哦！

DAISO JAPAN　35 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.

「很想親身體驗一下純鈦效果耶！」於是，J-gourmet Team成員去一探究竟了。

走訪 phiten 門市！

眞的不會痛了耶！
有有有，眞的有不一樣！

貼布、凝膠、護具等等，
可以照顧身體的商品豐富齊全

貼上貼布之後再塗上乳液，
效果太驚人了。

脖子轉來轉去也不覺得痛了。

我上班都用電腦，肩膀痠痛得很厲害，每天自己按摩也都好不起來。

不會吧？！
真的好像魔術一樣！
左右兩邊比起來，
貼了純鈦貼布的
肩膀感覺變柔軟了耶。

這台腳部按摩器裡面的質料浸過液化鈦

按起來好有力！
讚！

親自體驗純鈦力量

哇，感覺變輕了。
沒有腫脹的感覺了。

穿上護具覺得還滿暖和的。

我媽說膝蓋會痛，
下次再跟她一起來。

這也是純鈦嗎？
當項鍊戴也很好看耶。
這個我要了！

下次換您自己試試看囉

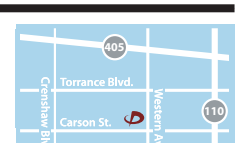
PHITEN產品以獨自的鈦加工技術製成，並著眼於人類的自然痊癒力，調節生物體電流使全身保持在良好均衡狀態，而且大多商品都是Made in Japan！

不光是為了自己，如果您父母親有腰痛或腳痛，何不帶他們一起去PHITEN看看呢？貼布等產品體驗均為免費，任何痠痛也都可以找PHITEN商量。

phiten

Toll Free: 888-774-4836
Tel: 310-783-0145
1757 W. Carson St. #N
Torrance, CA 90501

歡迎親臨門市試用！免費諮詢服務實施中



Online Shop: www.phitenusa.com

在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS

Rancho Cucamonga開幕

Mimi 5 Bobee

以牛肉麵打出名號的台灣料理店5 Boobee，繼 Roland Heights和Diamond Bar 之後在 Rancho Cucamonga開了第三家店，每一家都是真材實料的台灣家常菜。

909.948.1999
9799 Baseline Rd. #A
Rancho Cucamonga, CA 91730

春節饗宴

Maison Akira

位於 Pasadena 的 French Japanese Restaurant Maison Akira，將在春節期間（2/9–2/21）提供使用整隻龍蝦的龍蝦五品套餐。兩人份$200，含甜點在內共五道菜，附發泡酒。

626.796.9501
713 E. Green St.
Pasadena, CA 91101
www.maisonakira.net

Azusa全新開幕

Ramen Naruto

在Azusa市開了這家拉麵店的老闆，正是成功幫助 Ramen Jinya開業的那位日本拉麵師傅。為了讓客人每天都想來吃，他做的拉麵有一種特別的柔順風味，百吃不厭。

626.335.3727
1165 E. Alosta Ave.
Azusa, CA 91702

PRESENT!!

Phiten讀者好禮
$20商品券送給五名讀者
請到門市選購喜歡的產品

「腰痛和肩膀酸痛都變好了！」
趁這個機會來試試看Phiten的效果吧

參加辦法：

請以電子郵件、書信或傳真與我們聯絡，並註明姓名、地址、電話號碼和e–mail，信件標題中請填入「Phiten」。

E–mail: info@j–goods.us
FAX: 866–442–5266
郵 寄 ： 438 Amapola Ave. #235, Torrance, CA 90501 J–gooods [Phiten]
截止日期：2016年3月11日（寄達為準）
中獎發表：J–goods Magazine 的Facebook

三週年慶特價

Tsurumaru Udon Hompo

位於小東京的自助式烏龍麵店Tsurumaru為慶祝三週年，2/13–2/15這三天，將以一碗$3.33的特價提供牛肉烏龍麵和海帶烏龍麵。海帶烏龍麵可以改成素食高湯。

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

a-goods

今回は、全店中華

火鍋、トーレンスにもあるチェーン店も良いけど、ちょっと足を踏み入れると、凄いのがいっぱいある。お腹の中からポカポカになる、真っ赤な鍋。

オレンジカウンティーの中華は、とにかくおしゃれ。内装と接客に、チャイナマネーのパワーを感じる。

そしてこのコーナー常連の店からは、台湾屋台料理の定番を紹介。

寒いときに中華を囲むっていいかもね。

九分割の真っ赤な四川鍋

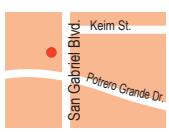
九鼎火鍋

Jiou Ding Hot Pot

仕切りの中は、基本の味は全部同じだが、いくつかには花椒がたっぷり入っているので、超しびれる。自分専用の枠を作ってたべても良いし、食材ごとに分けても良いらしい。

十種類以上のつけだれや薬味を、自分で好きなようにアレンジする。お薦めは、お店オリジナルのごまソースに香菜とネギ、それから魚介のペーストを入れる。具材も40種類以上から好きな物を選ぶ。辛さは調節出来るのでご心配なく。

Tel. 626.307.5671
2101 San Gabriel Blvd.
Rosemead, CA 91770
Open 7days



中華料理店もここまでオシャレになったか！

金都

Capital Seafood

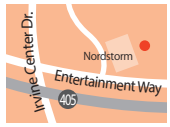
アーバインスペクトラムにある、金都キャピタルシーフード。まず特筆すべきは、サービスの良さと店内の美しさ。モントレーパークやローランドハイツでは、なかなか出会えない豪華でオシャレな内装と、スタッフの教育が行き届いた中華料理店なのだ。全員が英語を話し、中華特有の食器をガシャガシャ片付ける音も気にならない。

肝心のお味。客の65％はアジア、主に中華系、しかもこの辺りはグルメな大金持ちの中華系が多い。その彼らが納得する味なのだから、お墨付きだ。

蟹や牛肉も良いけど、特にお薦めは長豆の炒め物。どこの店でも見かける料理だが、ここのは、塩辛くない、油っぽすぎない。豆の甘味が出ていて、サラダ感覚でシャキシャキ食べられてしまう。

自慢の海鮮は、メニューから素材と調理方法を選ぶスタイル。あっそうだ、夜は、飲茶詰め合わせがあって、大きな蒸しせいろに焼売や包子が数種類入っているらしい、ぜひお試しあれ。

Tel. 949.788.9218
85 Fortune Dr. #329
Irvine, CA 92618
www.capital-seafood.com
Open 7days



五波比の三店舗目はランチョクカマンガ

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

このコーナー常連の五波比、オーナーのマークは「本当の台湾の味を中国人や台湾人だけでなく、いろんな人たちに知って欲しい」と、熱い思いを語る。そんなマークの三店舗目ランチョクカマンガは、サウスベイからだとかなり遠い。がしかし、この雑誌を配っているチノヒルズやダイヤモンドバーからだと、二十分くらいだし、実は、日本人も少しだけど暮らしている。と言うわけで、近くの方はもちろん、その地域に行く機会がある人も、ぜひ立ち寄って、本当の台湾の味を楽しんでみて。

蚵仔煎　牡蛎のお好み焼き

生地は小麦粉ではなく、くず粉。だから半透明でくず餅のようにのびる。にんにくの利いた甘辛いタレとゴロっと入った牡蛎、日本にはない味、台湾屋台料理の定番だ。

炸甜不辣

薩摩揚げのキムチ添え

これは以前も紹介した、自家製薩摩揚げに台湾から自分で持ち込んだ塩胡椒をまぶした料理。

紅糟肉飯　台湾版カツ定食

赤酒粕のソースに漬け込んだ豚の三枚肉を揚を、台湾版豚肉丼とセットで。豚肉は柔らかく、脂の旨みが味わえる。

癖になるかも

白切拼盤

厚揚げとモツ

厚揚げとモツを茹で生姜と特製ソースで食べる。モツはちょっと臭みがあるから、好みが分かれるかも。

素肉麺　台湾精進料理麺

肉魚類、ニンニクも使っていない、完全な精進料理。上にのっている肉もどきは、食感も味も肉そのもの。これが噂に聞いた台湾精進料理か！

ガッツリ食べたら冷たいもの欲しい

ドリンク各種

この店だけのオリジナル手作りドリンクが多い。

新規オープン

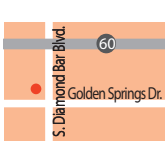
Mimi 5BOBEE (Rancho Cucamonga)

Mimi 5BOBEE(Diamond Bar)

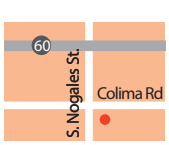
5BOBEE

Mimi 5BOBEE
Tel. 909.948.1999
9799 Baseline Rd. #A
Rancho Cucamonga, CA 91730
Open 7days

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!

2016
2-3
Feb. Mar.
隔月発行・無料
Vol .17
Since 2013

春節!中国の正月

新年快樂
恭喜発財

明けましておめでとう
今年もしっかり儲けましょう!

これが中国の新年のご挨拶

ウーボービー
本当の台湾の味を
楽しんでみて。

と言うわけで、
この時期はやっぱり中華でしょ!

Capital Seafood
オシャレな中華料理店!

J-goods Magazine　@ jgoodsreaders