「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

2016
10 - 11
Oct. Nov.
雙月刊・免費
Vol. 74
Since 2003

We have English Summary!!

免費中文雜誌

去吃秋天的好料吧！

松茸、秋刀魚、鮭魚子、蘑菇……多到吃不完呢。

特集
清香、甘美
日本茶的幸福時光

令人矚目的超人氣抹茶

J-goods Magazine　@jgoodsreaders

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！！

終於等到你了 SAPPORO黑啤酒！

萬萬沒有想到，SAPPORO PREMIUM BLACK 黑啤酒竟然跟中華料理這麼對味！！

纖柔細緻的酒泡下有啤酒花的苦味，接著泉湧而來的就是黑麥芽的香氣和美味，配上味道濃郁的中華料理真是一發不可收拾。尤其是加了很多大蒜的海鮮料理或是使用蠔油、甜麵醬的肉類料理，真是天下一等的絕配。

這款新的黑啤酒是SAPPORO　BEER的精心力作，風味大膽深沉，喉韻爽快舒暢。想像不出來那是什麼味道？先去亞洲超市買來喝喝看吧。別忘了順便帶一些中華小菜回去哦。

SAPPORO PREMIUM BEER

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

SAPPORO BEER finally introduced the new SAPPORO PREMIUM BLACK to the market. If you have not tried its deep, rich, and yet, crisp taste, you should go to an Asian market to purchase SAPPORO PREMIUM BLACK!

壽司

章魚燒

生魚片

烤雞串

Izakaya 居酒屋

本羽屋

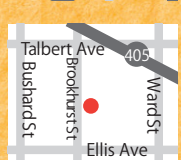
好吃
好便宜
好豐盛

Honda-Ya
Japanese Restaurant

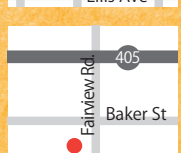
Honda-Ya Tustin
714-832-0081
556 El Camino Real
Tustin, CA 92780

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

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

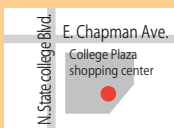


www.izakayahondaya.com

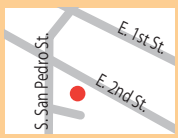
Create your Original Poke Bowl!

Grand Opening!!!

Poke Express by Honda-Ya Fullerton
714-519-3224
2504 E. Chapman Ave.
Fullerton, CA 92831



Poke Express by Honda-Ya Little Tokyo
213-628-3665
316 E. 2nd St.
Los Angeles, CA 90012



J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

律師、醫生和商務人士常去的餐廳還是用值得信賴的Kikkoman

從LA市中心去造訪這家店的不只是亞洲人，還有來自世界各地的商務人士；USC的醫生或大學教授，市政府周邊的官員或律師等等，活躍在社會最前線的這些人也經常光顧。這家店就是中華街的知名餐廳——Ocean Seafood Restaurant。

「因為我們的客人不分人種，在社會上擔任的工作也都很重要，所以我們堅持提供健康的中華料理。食材要最好的，鹽分要少一點，對材料本身的風味也很重視。」Linda Chao經理說道。的確，店內放眼望去，除了看起來就像老客人一樣的當地華人，也有西裝畢挺的商務人士在開午餐會議或是招待貴賓。

Linda Chao經理

港式飲茶也是他們的招牌美食，手藝細膩、菜色精緻，一看就知道都是親手做的好菜。味道不會太濃，魚貝、龍蝦、菠菜、香菜等，每一種材料都鮮度十足，怎麼吃都不膩。Chao經理露出知性的微笑，娓娓道來：「我們使用的Kikkoman都是Low Sodium減鹽醬油。用最好的食材做出來的海鮮料理還是減鹽醬油適合，吃起來就是比一般醬油美味。Kikkoman不但有超一流的品質和信譽，味道更是出類拔萃，我們這15年來始終沒換過別的牌子。」

Ocean Seafood Restaurant is a famous Chinese restaurant in Chinatown. They pride themselves on serving healthy Chinese dishes. They use high quality ingredients, less sodium, and, to enjoy the natural flavor of the ingredients, Kikkoman Low Sodium. Restaurant manager Linda Chao said in order to prepare upscale Chinese seafood dishes, tasty, high quality, and name-brand Kikkoman is necessary.

Ocean Seafood Special Lobster

用Kikkoman醬油提味的龍蝦大受歡迎

Stir-fried Green Beans

炒得鮮嫩欲滴的四季豆

Lobster Dumpling

這道點心當中包了滿滿的龍蝦肉，每一口都可以感受到新鮮的海味潮香，錯過可惜的必點佳餚。

Dim Sum

有口皆碑的港式飲茶絕非浪得虛名，將近100種點心均以新鮮食材親手調理，每天都有老面孔上門呢。

Ocean Seafood Restaurant

Tel: 213.687.3088
750 N. Hill St., Los Angeles, CA 90012

KIKKOMAN

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com

J-goods

CONTENTS

October 2016 – November 2016
Vol. 74

07 **J-SPECIAL**
清香、甘美
日本茶的幸福時光

目前可以說是抹茶的全盛期，不分人種也不分男女老少，抹茶的顏色、香氣和味道都讓他們情有獨鍾。不過，大家都知道抹茶Matcha是日本的茶嗎？喝茶的文化雖然是從中國流傳過來的，但是後來在日本發展出獨自的進化才有了抹茶……在本期特集中就讓我們娓娓道來吧。

看完之後，您可能也會想喝喝看Matcha Latte哦！

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

23 **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**
去吃秋天的好料吧！

14 Iccho
15 Kanpai
15 Koshu

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL
18 CPF
5 Hakutsuru Sake
3 Kikkoman
12 Maeda-en
2 Sapporo Beer
8, 21 Takaokaya
19 Wismettac

RESTAURANT
30 5 Bobee
31 Ahgoo Kitchen
13 Gyutan Tsukasa
24 Hakata Ikkousha
2, 13 Honda-Ya
14 Iccho
15 Kanpai
15 Koshu
13 Kosuke
29 Ocean Seafood
17 Ootoro
11 Shuhari Matcha Café
29 Si Chauan No.1
22 Tsurumaru Udon Honpo

BEAUTY • HEALTH
26 Mr. Max Akimoto

HOBBY • SHOPPING • SERVICE
27 Daiso
26 Fujiyamaichiban
20 J-gourmet Team
26 Jobot
6 Tiger Corporation

J-goods® Magazine
October 2016 – November 2016
Vol. 74
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 Ayana Kiyoshi, Hanau Shimazaki, Kurumi Aoki, Rina Yoshikawa
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang Seiwa market

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 _____

Let`s Party!
淡雪氣泡日本酒

大家都到齊了嗎？
用淡雪氣泡日本酒乾杯吧！

Hakutsuru–Sake的「淡雪」是一種含有碳酸的日本酒，喝起來就像啤酒和香檳那樣。因為它氣泡柔和，口感酸甜，很多人都喜歡用來乾杯或是當餐前酒呢。

原料很簡單，米、米麴、水、碳酸。氣泡沒有那種刺刺的口感，而是在舌頭上蹦蹦跳跳的感覺，細柔柔的、輕飄飄的，真的就像「淡雪」一樣。

由於本身就是美味的日本酒，搭配任何菜餚都沒問題。日本料理、中華料理、義大利料理，什麼都可以放馬過來。吃感恩節的火雞時，日本酒的美味成份谷氨酸和雞肉的美味成份次黃呤核酸會產生相乘效果而引發出天雷勾動地火般的美味，就看您要不要試試看囉。

更順口、更時尚的新感覺。多準備幾瓶日本酒Sparkling，為派對增添新鮮熱鬧的風采吧。

Awayuki by Hakutsuru-Sake is a sake that is carbonated, like beer and champagne. The light bubbles and sweet tangy taste make it ideal as an aperitif to start a wonderful dinner.

為派對增添
新鮮熱鬧的
風采吧。

Sparkling Sake
Awayuki

新發售

在派對上該請那些美食來跟淡雪共舞呢？

生火腿

蛤蜊義大利麵

西班牙海鮮飯

烤火雞

超簡單 奶油炒蘑菇食譜

材料：喜歡的蘑菇（什麼都可以盡量加）、大蒜、橄欖油、辣椒、奶油、醬油、胡椒鹽

做法：橄欖油倒進瓶底鍋加熱，大蒜切碎先炒，加辣椒，味道出來之後將切成適當大小的蘑菇放進去，炒到變軟後加少許奶油和醬油，最後再用胡椒鹽調味即可！

清爽微甜的淡雪非常適合鹹味的乳酪，
感恩節用來配火雞或義大利菜也相當對味。

The sweetness of Awayuki and the saltiness of cheese make a great combination.
For Thanksgiving, Italian dishes and turkey may be an interesting combination.

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

白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

我等好久囉！
新米季節到來

要把好吃的新米
煮成香噴噴的米飯，
就交給Tiger的
「剛火IH」

以265℉的大火力
從內鍋底面和側面一口氣加熱，
所以每一顆飯粒都飽滿勻稱。

然後再用230~240℉的高溫蒸，
所以每一顆飯粒都香甜可口。

唯一的堅持就是，「好吃的米飯」。
IH技術可將美味提高到最大極限，
實現最合適的溫度調節。

JKT–S系列擁有五層構造的內鍋和內蓋，並且以砂鍋材料施加內鍋鍍膜，
煮出來的米飯已無限接近用傳統砂鍋煮出來的極致美味！

讓新米變得更好吃？！

你看，這麼
飽滿又
鮮亮的米飯！

用Tiger電子鍋煮煮看最高級短粒米「祭」的新米吧！

新米香軟可口，
要煮得好吃有幾個訣竅。

① 用手洗米。

② 水稍微放少一點，大約到內鍋的水量標記下方即可。

③ 靜置30到120分鐘讓米粒吸水。
新米水分較多，注意不要泡太久。

④ 按下電子鍋開關，ON。

⑤ 煮好之後馬上從底部翻攪米飯。

會讓您不禁說一聲「好吃！」的
IH絕妙好飯，請慢用。

祭 -Matsuri Golden Koshihikari-
在日本，最好吃的米是新潟縣魚沼產，而這款加州產的最高級短粒米「祭」，在美國是最接近魚沼味道的米。口感十足，風味微甘，無論剛煮好或變冷之後都相當美味。

祭 -Brown Rice Golden Koshihikari-
用平常煮飯的方式就很好吃，還可以攝取到糙米的營養和食物纖維。

煮法任您選

Tiger最講究的
「白米炊」

Plain 以大火力的連續沸騰引出白米美味。

Ultra 長時間給水再加上大火力，美味全開。

TIGER

TIGER CORPORATION U.S.A.
https://usa.tiger-corporation.com

Customer Service Center
1815 W. 205th Street, Unit 106, Torrance, CA 90501
9am-5pm M-F (Closed 12pm-1pm) / Tel: 310-787-1985

TIGER made in Japan 日本製造

清香、甘美
日本茶的幸福時光

覺得口渴的時候，或是想要換換心情的時候；
想要休息一下的時候，或是好像有點不太舒服的時候。
來杯日本茶吧。

Tea was first introduced to Japan by monks who returned from China.
At first, tea was used as medicine. Later, higher status people started to drink tea for their enjoyment and cultural education and established “Cha no yu” culture.
Because of this historical background, the types of tea and how they are grown in Japan is now quit different from China.

日本的茶，最早是由留學中國的日本僧侶帶回來的。起初作為藥品使用，後來演變成身分地位高的人作為雅興和教養而飲用的茶品，並且逐漸形成一種「茶道」文化。在日本根深蒂固下來的茶，種類和栽培方式都逐漸發展出獨特的進化，不久之後便自然而然成為了一般民眾日常生活中的飲品。苦澀、甘甜、美味。呈現著美麗翠綠的日本茶，風味獨特。喝一杯撫慰身心的日本茶，靜靜享受幸福的美好時光。

哪裡不一樣呢？
中國茶vs日本茶

	中國茶	日本茶
製法	發酵後炒製	不經發酵直接蒸製
茶液色澤	美麗的琥珀色	鮮豔的翠綠色
飲用次數	第一泡有時不喝，一般可以喝到四、五泡，高級茶葉甚至可以喝到十泡。	味道容易滲出，大約兩、三泡。
溫度	以熱開水沖泡	140℉－200℉
香氣和風味	種類多達1000種以上，每一種茶葉都有自己的獨特香氣。	清香、甘美，高級茶玉露和抹茶的滋味更是馥郁。

元氣 + 美麗 + 健康
試試看日本茶的健康效果

Energy + Beautiful + Healthy
Let's try! Health benefits from drinking Japanese green tea

說不定可以變成美肌美人？！

日本茶含有豐富維生素C，可抑制美拉寧色素生成，幫助對抗黑斑皺紋。

不用擔心流行性感冒了？

兒茶素具有抗菌抗病毒的作用，日本有些學校在流感流行期間，會鼓勵學生用茶漱口來預防流感。

神清氣爽、消除疲勞

日本茶含有數百種香氣成分，舒緩壓力與平心靜氣的香療效果也非常令人期待。

日本茶減肥

兒茶素和咖啡因的相乘效果對體脂肪和內臟脂肪有效？！零熱量的日本茶再適合減肥也不過了！

令人期待的抗癌作用

美國國立癌症研究所發表指出，每天飲用日本茶可以抑制食道癌的發生，其他抗癌效果也在逐步證明當中。

具有抗老效果？！

就像老舊金屬的氧化現象一樣，人體也會隨著年齡增長而氧化。日本茶的抗氧化效果也是值得期待的。

Japanese green tea contains a lot of Vitamin C, which reduces wrinkles and spots. Catechin works as an anti-bacteria and anti-virus agent.
The hundreds of aroma components in green tea will calm you and release your stress.It has been said that the synergetic effect of catechin and caffeine burns body fat and visceral fat!The National Cancer Center in the United States announced that drinking green tea everyday suppresses throat cancer.
Antioxidative contained in green tea works to reduce the effects of aging.

正鮮正美！
美味健康的「抹茶」

抹茶在日本茶當中也是獨樹一幟。

從收獲前20天開始，擋住日光培育新芽，摘取後蒸製。避免日光直射是為了提高美味成分，若再施以揉製作業，就是鼎鼎大名的高級日本茶——玉露。

不經揉製，直接乾燥再磨成粉，即為抹茶。製作過程費時費力的抹茶是一種非常精緻的茶品，由於它並非沖泡或萃取出來的茶液，而是直接攝取茶葉本身，健康效果在所有日本茶當中高居第一。

喝日本茶的季節以春天到初夏這段時期最為合適，當季的新茶會開始在市面上流通。抹茶最好喝的季節在11月，因為抹茶使用的茶葉需要經過一段時間熟成，風味更加醇厚。所以，接下來剛好是喝抹茶的好季節！

最近雖然也有「綠茶粉」這種產品，真正的抹茶製作可是大費周章，價格不菲但風味絕美。要喝就喝最好的、最健康的。即使價格高一些，日本產品才是最安心的選擇。

Matcha is a special tea even among Japanese tea.
Green tea sprouts which have been shade-grown for about 20 days before harvest is gathered and steamed. Being shade-grown, the umami is increased. The tea sprouts are not rubbed, only dried to make matcha powder. Matcha is the ultimate tea that requires time and dedicated effort. Instead of extracting, you consume the tea sprouts as they are. Thus, you can expect the best health effects among Japanese teas. Real matcha is expensive, but it is worth it, as you can enjoy the elegant and rich flavor.
If you care about deliciousness and healthy food, expensive but high quality Japanese matcha is the way to go.

倍受矚目的超人氣抹茶

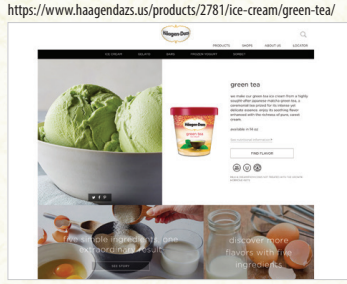
在SNS（社群網站）或YouTube上，
幾乎每天都可以看到跟Matcha有關的照片或動畫。

You will see posts of Matcha-related items while browsing SNS and YouTube.

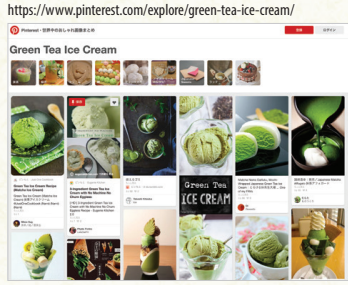
Matcha顏色漂亮，風味清爽，那似有若無的苦味更是餘韻尤佳。就連星巴克咖啡，Matcha Green Tea Latte也已經佔有一席之地。如果您想要品味日本直送的正宗抹茶，到這兩家店就對了！道道地地的香氣、風味和口感，絕對可以讓您心滿意足。

Matcha fans say they are in love with Matcha with its bright green color and bitter sweetness.
Some Matcha lovers cannot resisting ordering Matcha Green Tea Latte at Starbucks!
At J-matcha café, you can enjoy a variety of Matcha items directly imported from Japan!!
We would like to introduce two stores where you can enjoy Matcha with real aroma and taste.

https://www.haagendazs.us/products/2781/ice-cream/green-tea/



https://www.pinterest.com/explore/green-tea-ice-cream/



J-matcha café
SHUHARI
MATCHA CAFÉ
守破離
shuharicafe.com
1522 Abbot Kinney Blvd.
Venice, CA 90291

Cool Japan Fund由日本政府和企業共同設立，目的是將日本的生活文化宣揚到海外。這個基金會為了在美國推廣日本茶Matcha，所選擇的合作伙伴就是Maeda-en。

以日本茶一路走來的Maeda-en，讓全世界都認識了Green Tea Ice Cream。他們經營的SHUHARI Matcha Café 在堅持傳統的同時也不忘求新求變，讓客人隨時都可以了解傳統和最新的日本茶。

Check 1

Matcha Kinako
Black Sugar Latte
加了黃豆粉和黑蜜的Latte竟然可以這麼好喝！

Check 2

Matcha Latte
正宗抹茶和優質牛奶的完美組合

不愧是Abbot Kinney，吸引了好多追求正宗日本茶的時髦人士

Check 4

這款抹茶汽水是SHUHARI的原創飲品，以店內製作的碳酸水和抹茶調配而成，還加了幾種香味進去，前所未有的清香口感絕無僅有。

Check 3

SHUHARI Sundaes
抹茶風味香濃馥郁

份量也非常足

文明堂的長崎蛋糕也只有這裡才吃得到

Kawaii

原裝進口的日本茶和相關小道具也非常充實

Check 5

店內可以品嚐到正宗茶道的日本抹茶

使用抹茶的新口味不斷登場，每一家店都不能錯過。

With so many new menu items featuring Matcha, you need to keep your eye on all the stores.

小編們四處採訪的時候，看到很多不同人種的人都在享用抹茶，不禁讓我們覺得現在到底是咖啡？紅茶？還是抹茶的時代呢？

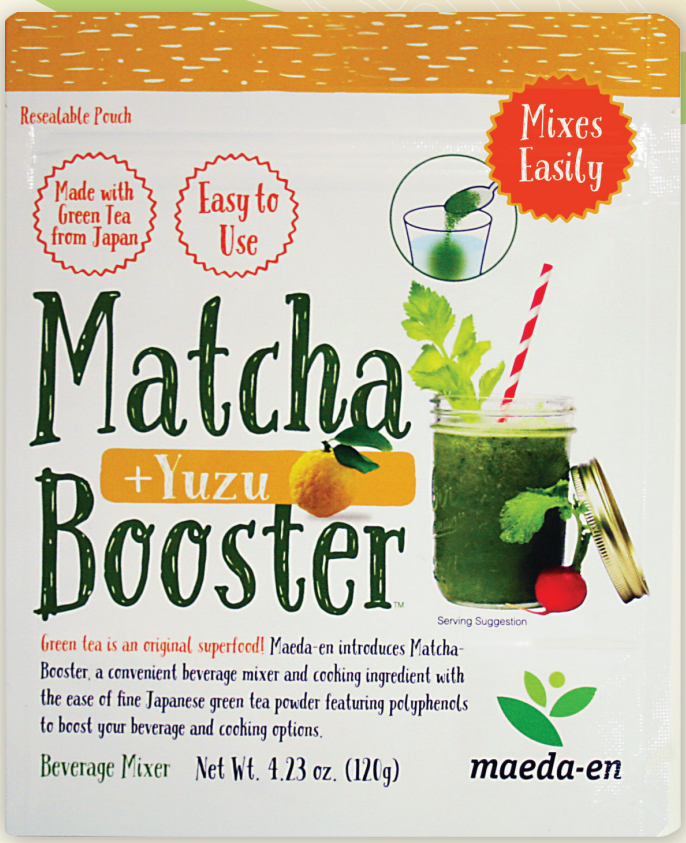
While I was at these stores, I saw all kinds of people ordering and enjoying Matcha drinks and sweets, making me think that we need to add Matcha to the usual choices of coffee and tea.

maeda-en MatchaBooster

Boost up!

your lifestyle with

Maeda-en MatchaBooster ♪



- 日本原產的正宗茶葉（抹茶）粉。
- 只要攪拌一下即可飲用。
- 四種口味包君滿意。

Unsweetened

Sweetened

Genmai (Roasted Rice)

www.maeda-en.com Toll Free 1-866-MAEDAEN

VOL.23

HONDA-YA菜單介紹

全部自家製
Honda-Ya Industry秋日美食新登場!

上次去其他地方取材的時候，遇到一位Honda–Ya的粉絲。她說，Honda–Ya不但招牌菜好吃，每次去都有一些新菜色，吃起來都有不一樣的感受。的確，小編們到這裡攝影時也都覺得很興奮，不知道這次會有什麼樣的新菜出現，要是讀者也能感受到這份期待我們就很高興了。

這些秋日美食都是Suemura大廚在店內親手做的原創料理，順便來一杯溫溫熱熱的日本酒好好品嚐吧。

At Honda-Ya Industry, all of the new dishes for fall are made by Chef Suemura with his unique twist. Pairing them with hot sake will warm your belly and soul.

Marinated mackerel with Pickled Radish
醃白蘿蔔片包醋醃青花魚
$6.75
白蘿蔔的酸味和口感配上青花魚的肥嫩甘美，與溫熱的日本酒相當對味。

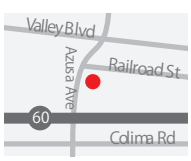
Cheese Tofu
起司豆腐鮭魚子
$5.25
健康爽口的小菜，醃過的豆腐就好像起司一樣濃厚，適合冰冰涼涼的日本酒。

Baked Okura Cheese
乳酪烤秋葵
$4.75
啤酒的最佳良伴！

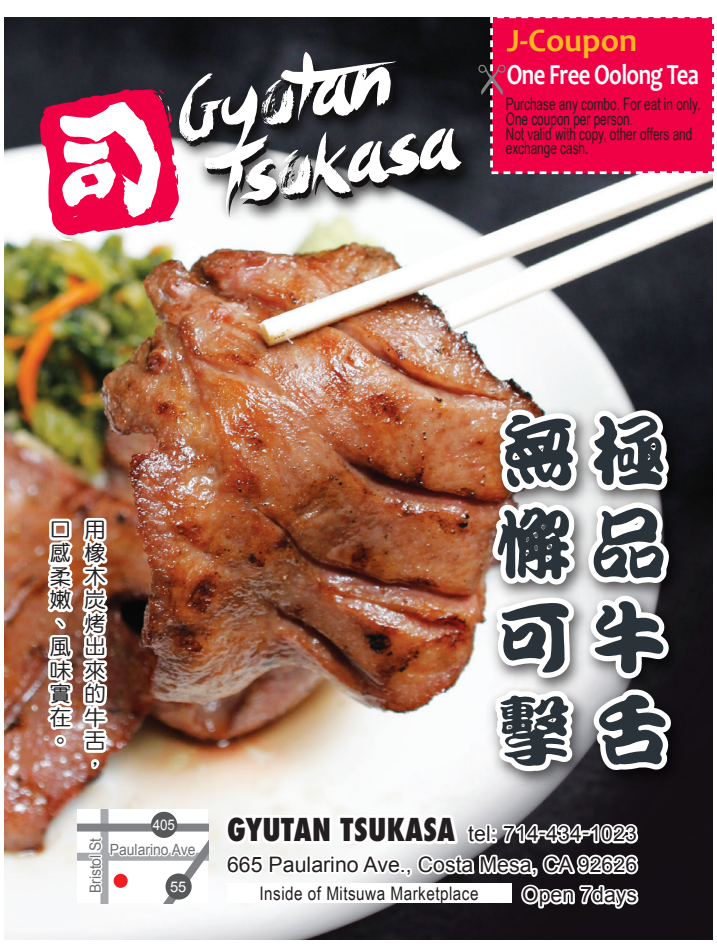
Jalapeño Spring Roll
墨西哥脆椒手工春捲
$4.75
沾橙醋享用，美味至極。

Jalapeño Shumai
墨西哥脆椒燒賣
$5.75
肉餡飽滿、香辣夠勁，保證讓您滿嘴留香。

※照片與實際盛盤方式有時不盡相同



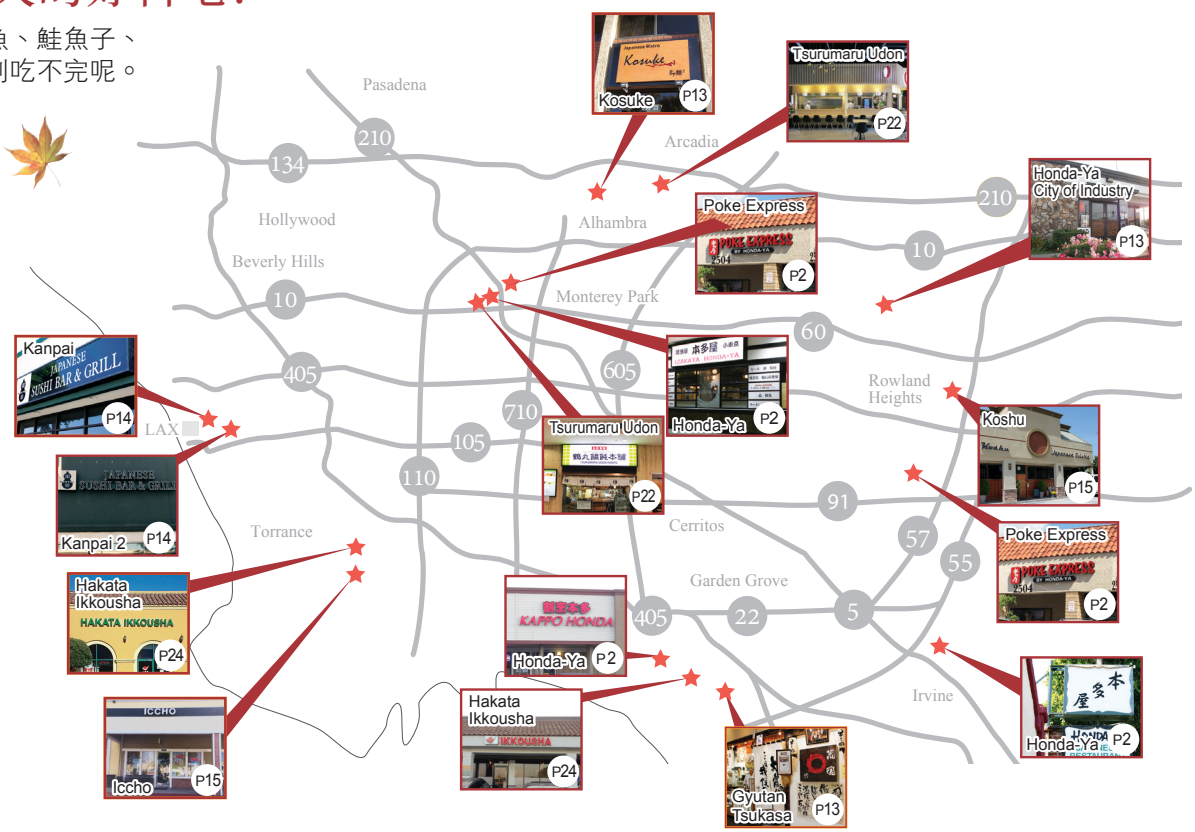
Izakaya HONDA-YA
City of Industry
Tel: 626.964.6777
17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748
Open 7days



J-GOOD RESTAURANTS

去吃秋天的好料吧！

松茸、秋刀魚、鮭魚子、
蘑菇……多到吃不完呢。



①鮭魚信州燒加蘑菇醬

②明太子蘑菇烏龍麵

③雞肉治部煮

ICCHO
[Torrance]

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

Iccho的秋日佳餚

蘑菇大餐

說到秋天，就會想到蘑菇、鮭魚、茄子。海鮮自然不在話下，不過秋天的蔬菜也令人垂涎三尺。尤其蘑菇，不但熱量低，還富含食物纖維、礦物質和維生素。這次Tomo先生用秋天最鮮的蘑菇幫我們變出了幾道日本地方上的菜餚。

①鮭魚信州燒加蘑菇醬
「信州燒」可能有不少人第一次聽到。信州就是長野縣，這道菜原本是長野名產，Tomo先生用魚肉把蕎麥麵捲起來煎到熟透之後再淋上滿滿的蘑菇醬。秋天的鮭魚鮮嫩肥美，蘑菇香氣四溢，煎過的蕎麥麵口感十足，只有Iccho才能吃到這盤好菜。

②明太子蘑菇烏龍麵
明太子香辣帶勁，加上奶油炒過的蘑菇之後味道變得非常絕妙，配濁酒一定很過癮！

③雞肉治部煮
治部煮（Jibuni）是石川縣金澤市的鄉土料理，該地以日本庭園「兼六園」聞名。用麵粉裹住雞肉再以高湯燉煮，在Iccho就能吃到真是太幸福了！！

（上）烤茄子與烤蘑菇加秋葵山藥泥
（下）親子蒸壽司

You can enjoy mushroom dishes at Iccho this fall. Stir-fried salmon and soba with mushroom sauce, Udon with cod roe and mushroom, chicken stew, and grilled eggplant are on the menu now.

①秋刀魚棒壽司

④竹筴魚生魚片

③松茸壽司

②松茸天婦羅

KANPAI 乾杯

Japanese Sushi bar & Grill [Los Angeles]

Open 7days / kanpai-sushi.net

Store 1 Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd., Los Angeles, CA 90045

Store 2 Tel: 310.670.0533
8736 S. Sepulveda Blvd. # C, Los Angeles, CA 90045

Kanpai 秋季超人氣料理

秋刀魚的季節來了

我跟你說，Kanpai的秋刀魚真不是蓋的。什麼？你說現在這個時節不管在哪裡吃都一樣？？才不是這樣咧！生的秋刀魚絕對要夠新鮮才吃得到，堅持高級食材的Kanpai因為總是座無虛席，食材周轉率自然就高，秋刀魚壽司當然好吃囉。

①秋刀魚棒壽司
這道壽司最多只有到10月底，真的是季節限定的美味。鮮美肥嫩的秋刀魚生魚片又香又甜，只要吃過一次就不會忘記。為了這道壽司，叫我來幾趟都甘願。嗯，今年我可以吃到幾次呢？

②松茸天婦羅
把松茸炸成天婦羅之後美味會封在裡面，很簡單的一道菜但味道驚為天人。

③松茸壽司
燒烤是松茸的王道吃法，這道烤松茸壽司當然是美味中的美味。

④竹筴魚生魚片
這個時期的竹筴魚最肥嫩的，搭配傳說中的日本酒「十四代」，享受一段至高無上的美味時光吧。

（上）松茸土瓶蒸
（下）剝皮魚肝

At this time of year, you cannot miss Kanpai's sanma sushi (mackerel pike sushi). Sanma sushi is made with fatty mackerel pike. This is only possible because Kanapai offers upscale ingredients. Try tempura and sushi made with matsutake mushrooms before the fall ends.

---

①鮭魚子蓋飯

③土瓶蒸

②蘑菇蕎麥麵

KOSHU 甲州

[Diamond Bar]

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

Koshu 現在吃正是時候

味覺之秋

秋天美食多，龍蝦漁解禁了，魚也開始進入最肥美的季節。來杯冰冰涼涼或是溫溫熱熱的日本酒，再點個新鮮生魚片或精緻小菜來作陪，夫復何求？幾杯下肚之後，還可以用Koshu推薦的這些美食醒酒飽肚一下。

①鮭魚子蓋飯
現在這個時期，市面上可以看到包在卵巢裡面的新鮮鮭魚子。Koshu把這些鮭魚子取出，用自製醬油料醃過再滿滿地放到白飯上，看起來一閃一閃的真是漂亮！不會太鹹，鮭魚子的風味和甘甜都非常濃厚，這才是真正的鮭魚子蓋飯啊。

②蘑菇蕎麥麵
裡面放了好幾種蘑菇，用鰹魚和昆布熬出來的湯頭充滿了蘑菇美味，即使份量滿點還是轉眼就見底了。

③土瓶蒸
接下來的季節，王道就是松茸的土瓶蒸了。先好好享受湯汁的香氣和美味，然後再細細品嚐裡面的料。偶爾也來一下秋天才有的奢侈吧。

（上）精緻小菜
（下）生魚片拼盤

Koshu is the best place to enjoy fall dishes. Ikura separated from sujiko and marinated is used for their Ikura-Don. This Ikura is not salty but loaded with umami. The soba noodles with mushrooms, which come in generous portions, are also highly recommended. Finally, don't forget to order Dobin-mushi to enjoy the fall season.

Japanese Food Quality

試吃現賣活動

您吃了嗎？
從日本各地直接送到
這裡的許多美味

日本四季的山珍海味，
當地生產的優質美味，
邀您細細品味。

收穫節！！ 11/19 (Sat) & 20 (Sun)

試吃秋天美食，回答問卷，
您就可以得到一份精美禮物！

"Delicious"
from all over Japan

8/5/2016 ▸ 3/5/2017

Seiwa market Torrance

21815 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90503

每月30品 輪番銷售

試吃後請回答該食品的問卷

活動期間中的星期六日，將填好的問卷畫面出示給Japanese Food Quality的宣傳人員確認即可獲贈一份禮物。

https://goo.gl/kXpZ4K

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Japanese food quality

Only The Best Seafood
Our Master Chefs
Rice Foundation
Ingredient Selection
Exceptional Accompaniments

IRVINE
tel: 949.222.0688
2222 Michelson Dr. #246
Irvine, CA 92612

WALNUT
tel: 909.598.8299
1569 Fairway Dr. #126 B
Walnut, CA 91789

ALHAMBRA
tel: 626.281.6889
500 W. Main St. #D
Alhambra, CA 91801

Ootoro Sushi Irvine
Closed Monday and Sunday

特級上等大TORO請慢用

店名Ootoro意即鮪魚的上腹部（大TORO），我們使用最好的鮪魚，以最鮮美肥嫩的魚腹來招待客人，人氣自然不在話下。繼Alhambra和Walnut之後，Irvine店也開張了。

我們呈現最好的品質、最好的食材，每一種都以最新鮮的狀態提供最鮮美的部位。Alhambra店的Oki san（大阪），Walnut店的Onami san（東京），Irvine店的Masa san（東京渋谷）和Okabe san（東京青山），這幾位大廚的壽司經驗都在30年以上，對每一道料理都絕不妥協，追求完美。壽司飯以最高機密的比例調整風味，口感與眾不同，除了用最好的組合讓醋飯和魚肉的美味達到最高境界，自家調配的山葵更是畫龍點睛，對壽司的每個小細節都一絲不苟。

堅持完美，深得您心。剛開幕的Irvine店還有很多人不知情，現在正是盡情享受的好時機！

CHAROEN CP POKPHAND
Authentic Asia
Your journey through Asian Cuisine

Wismettac
Distributed by Wismettac Asian Foods, Inc.

茶與咖啡的良伴
香香軟軟、美味可口
鬆餅銅鑼燒

不是鬆餅，
也不是銅鑼燒？！

鬆餅以獨家製法實現了軟綿綿的口感，細心烤過之後再夾進最好的紅豆餡。綿密鬆軟的口感加上恰到好處的甘甜，每一口都是絕妙享受。

原料均為日本產，不含人工合成保存劑，吃起來安心安全。鬆餅除了人氣的抹茶風味之外還有許多種類。

集兩者優點於一身的
新口感點心。

好像有又
好像沒有的
HAPPY
新組合！

喝茶時也好，給小孩當點心也好，
做伴手禮也非常適合哦！

草莓口味

加了草莓粉的鬆餅真的好香好醇

你喜歡哪一種味道呢？

抹茶口味

抹茶的翠綠清香和高尚風味是最大的魅力所在

巧克力口味

香濃甘甜的巧克力令人難以抗拒

原味

男女老少都喜愛的溫柔美味

Shirakiku BRAND | Wismettac
Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by
Wismettac Asian Foods
Wismettacusa.com

Looking for Ramen Menu?
Ramendistributor.com

盛大招募!!
WANTED!!!

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！！

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

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
- ◎ Tiger Thermal Mag Testimonial
- ◎ Phiten Shopping Event
- ◎ San Shi Go Sushi Tasting Event
- ◎ Meijiseimen Udon Tasting Event
- ◎ Shiki Beverly Hills A5+Wagyu Tasting Event

隊員登錄方式

LIKE US ON facebook

到 Facebook [Oishi Sho] (J–goods Magazine J–gourmet Team)申請加入好友

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

Send Friend Request to Facebook page [Oishi Sho] (J-goods Magazine J-gourmet Team)

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。

DORAEMON™

Gadget Cat from the Future

FURIKAKE

GENUINE JAPAN PRODUCT

EASY & TASTY

PREMIUM

小魚鈣質　黃綠色蔬菜　鮭魚鱈魚子

美味營養，多吃多長大哦！

只要灑上去，就可以補充容易缺乏的鈣質、鐵質、維生素和食物纖維。

給不喜歡蔬菜和魚肉的小朋友！
沒時間做早餐就來個簡單的「香鬆拌飯」

義大利麵、生菜沙拉
烤肉或煎魚灑上香鬆也非常對味

美味しく食べて元気になろう!

TAKAOKAYA

Distributed by
TAKAOKAYA U.S.A., INC.
5600 Bickett St. Vernon, CA 90058
Tel: 877-832-1222
www.takaokayausa.com
info@takaokayausa.com

Product of **JAPAN**

www.doraemon.com

©FujikoPro

GRAND OPEN
Santa Anita Westfield

自家製麺
Homemade Japanese Noodles & Tempura
鶴丸饂飩本舗
TSURUMARU UDON HONPO

讓您久等了
2號店!

Santa Anita Westfield內
店面在漂亮的美食廣場內，
可以在咖啡館的氣氛中
享受好吃的烏龍麵。

BEST SELLING
※Best Selling Niku Udon

日本超人氣烏龍麵店
好吃又便宜的Tsurumaru
正宗日本手工麵條
請慢用！

自家製麺 鶴丸饂飩本舗 TSURUMARU UDON HONPO

BOWL + HALF UDON → Add $2
Udon Soup can be switched to our VEGETARIAN SOUP (V)egetarian

JAPANESE CURRY

- Plain Curry $8.00 (V)egetarian
- Croquette Curry $9.00 (V)egetarian
- Beef Curry $9.00 Beef
- Karaage Chicken Curry $10.00 Chicken
- Pork Katsu Curry $11.00 Pork

BOWL

- Beef Bowl $8.00 Beef
- Tempura Bowl $11.80 — Shrimp x 2, Sweet potato, Carrot, Broccoli, Egg
- Karaage Chicken Bowl $8.50 Chicken
- Mapo Bowl $8.00 — Eggplant, Bell pepper, Green onion pancake, Broccoli (V)egetarian

OMUSUBI

Salmon	$2.80
Mentai (Seasoned Roe)	$2.80
Karaage	$3.20

Mentai (Seasoned Roe) / Salmon

TEMPURA

Shrimp	$2.50
Karaage Chicken	$3.00
Croquette	$2.00
Sweet Potato	$1.20

Tempura Set A — Shrimp x 2, Imitation crab, Sweet potato, Carrot, Broccoli — $7.00

Tempura Set B — Sweet potato, Egg plant, Carrot, Broccoli (V) — $4.00

UDON

- ① Kake Udon $5.80
- ② Kitsune Udon $7.50 — Seasoned Tofu
- ④ Wakame Udon $6.80 — Seaweed
- ⑤ Niku Udon $7.80 Beef
- ⑥ Spicy Niku Udon $8.50 Beef
- ⑦ Curry (Beef) Udon $8.50 Beef
- ⑧ Tempura Udon $10.80 — Shrimp x 2, Eggplant
- ⑨ Oden Udon $8.50
- ⑪ Niku Bukkake Udon $7.80 — Non-Soup, Beef
- ㉑ Chashu Udon $9.00 Pork
- ㉔ Chicken Udon $7.80 Chicken

DRINK

Bottled Water	$1.50
Coke, Diet Coke, Sprite	$1.75
Calpico, UCC Coffee, Green Tea	$2.00

PEOPLE LOVE US ON yelp

自家製麺
Homemade Japanese Noodles & Tempura
鶴丸饂飩本舗
TSURUMARU UDON HONPO

GRAND OPEN
SANTA ANITA WESTFIELD
400 S. Baldwin Ave.
Arcadia, CA 91007
MON–SAT: 11AM–9PM
SUN: 11AM–7PM

※鼎泰豐對面

LITTLE TOKYO
tel: 213.625.0441
333 S. Alameda St. #301
Los Angeles, CA 90013
SUN & MON–THU: 11AM–8:30PM
FRI & SAT: 11AM–9:30PM

2 hour FREE parking with store validation

在美國買得到的
日本新產品&店家最新消息

J-NEWS

Torrance店週年慶活動 10/22 & 23 (Sat, Sun)

Ikkousha

以濃厚的博多豚骨拉麵大受好評的 Ikkousha Torrance 為慶祝開幕一週年，將與Costa Mesa店同時舉辦優惠活動。10/22、23兩天，加麵免費，煎餃10個半價。

21605 S. Western Ave. # J, Torrance, CA 90501
3033 Bristol St. #O, Costa Mesa, CA 92626
www.ikkousha.com

PREMIUM BLACK新發售

Sapporo Beer

Sapporo USA 推出了新商品 SAPPORO PREMIUM BLACK，它不但擁有黑啤酒獨特又大膽的深沉風味，喉韻也特別舒暢。和食、中菜、西餐等等，搭配任何菜餚都無懈可擊。

SAPPORO U.S.A., INC.
www.sapporobeer.com

本和露升級

Kikkoman

Kikkoman USA為大受歡迎的本和露推出了升級版，濃縮比例從3倍提高到4倍，高湯風味變得更香更濃，瓶身也採用易於調整份量的細腰瓶新設計。

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com

Doraemon拌飯香鬆新發售

Takaokaya

Takaokaya USA 這款香鬆產品搭配了名揚四海的日本卡通人物「哆啦A夢」，希望能讓大家了解香鬆可以補充容易缺乏的營養份並且擴大銷售。

TAKAOKAYA U.S.A., INC.
www.takaokayausa.com

Irvine店隆重開幕

Ootoro

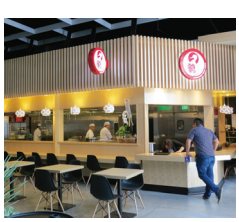
以日本直送新鮮魚貝做出口碑的Ootoro，三號店在Irvine開幕了。與前兩家店一樣，師傅都是經驗豐富的日本人，又大又鮮的壽司和生魚片令人讚不絕口。

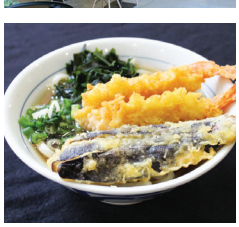
2222 Michelson Dr. #246
Irvine, CA 92612
www.ootorosushi.com

West Filed店開幕

Tsurumaru Udon Honpo

小東京的 Tsurumaru Udon Honpo在Santa Anita Westfiled的美食廣場內開了二號店，與一號店同樣以實惠價格提供手工製作的正宗日本烏龍麵。





400 S. Baldwin Ave.
Arcadia, CA 91007
Santa Anita Westfield

博多 一幸舎 HAKATA IKKOUSHA

來自日本！
正宗博多豚骨拉麵
全球41家門市
熱烈好評！

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

賀！
TORRANCE店
週年慶

連日座無虛席，真的非常感謝大家
在各位的愛顧之下，我們圓滿迎接了開幕一週年
為表達感謝之意，我們將舉辦連續兩天的特價優惠

Torrance & Costa Mesa雙店同時實施

10/22(Sat)&23(Sun) 免費：加麵 / 半價：煎餃10 pc

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

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

Costa Mesa店 News

營業時間變更
M-F 11am - 3pm
5:30pm - 11:30pm
Sat 11am - 11:30pm
Sun 11am - 9:30pm

Happy Hour!!!
9pm - 11pm M-F
◉ Draft Beer $2
◉ Wine in Ice $2

集章優惠正式開始!
吃一碗拉麵蓋1個章，集滿一定數目便可享有優惠，集越多越好康。集滿18個章可以免費吃一碗拉麵。

www.ikkousha.com / hakataikkousha.usa / 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。

10月上檔的日劇，超期待！

看完熱烈的奧運賽事，夏天的連續劇好像就少了那麼一點勁，每部看到一半我就放棄了。所以說，各家電視台特別注重的10月檔日劇，我現在就已經等不及了。

Doctor X要復出，歌舞伎演員市川海老藏主演的石川五右衛門的連續劇好像也不錯，阿部寬演的嗅覺搜查官令人滿心期待，石原里美演的校閱女孩我也很有興趣。對了對了，鈴木保奈美現在演的「Non媽媽白書」，從同年代的女人看來很多地方都描寫地很貼切，還滿好看的。

雖然10月想看的作品很多，還是先挑三部出來介紹。

In October, several dramas look interesting. “Doctor X” is coming back and a drama based on the life of Goemon Ishikawa starring Ebizo Ichikawa is starting. I am looking forward to watching many other dramas, such as a drama starring Hiroshi Abe plays who uses his sense of smell to solve crimes, and a drama featuring Satomi Ishihara playing a proof reader.

醫療團隊 達文西女士的診斷

醫療團隊　達文西女士的診斷

吉田羊在專訪的時候說：「我要演一個會失敗也沒有經典台詞的醫生哦。」很明顯地就是要跟米倉涼子對打，那份放馬過來的感覺還真令人欣賞。面對Doctor X這個強勁對手，達文西女士要如何出招呢？像以前那部≪產科醫鴻鳥≫那樣，要是有細膩的人物心情描寫我覺得一定會很好看！

In this drama, there is no signature phrase as in “Doctor X”. Unlike Doctor X, the female doctor Yo Yoshida plays may make mistakes. It may be an interesting drama if it can detail the emotional movement of the characters.

http://www.ktv.jp/ladydavinci/index.html

天才廚師做的營養午餐！好想吃

Chef～三星級的營養午餐

天海祐希。亮麗有型的職業婦女，沒有人可以演得過她了。這次她演一個因糾葛而被餐廳開除天才女廚師，在因緣際會之下決定開始做學校的營養午餐。要是能夠善用天海祐希的搞笑成分，這部連續劇應該也是精彩可期吧。

Yuki Amano is the best actress whenever she plays a cool woman. In this drama, she plays a genius chef who was fired from a restaurant and starts making school cafeteria lunches.

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

好久不見的織田裕二，很難說哦。

IQ246～華麗的事件簿～

單集完結的推理劇，由織田裕二飾演IQ246的天才貴族末裔，漂亮地解決各種社會上的懸疑事件。織田裕二的「悶熱感」跟這部戲要是對得好，我想應該也可以看得很痛快哦。

Yuji Oda plays a slightly oppressive person who is a descendant of a genius noble and has an IQ of 246. He easily solves difficult crimes. After the first episode, you will most likely be able to tell whether you will enjoy this drama.

http://www.tbs.co.jp/IQ246/

連續劇迷YD的 Asian Drama Report

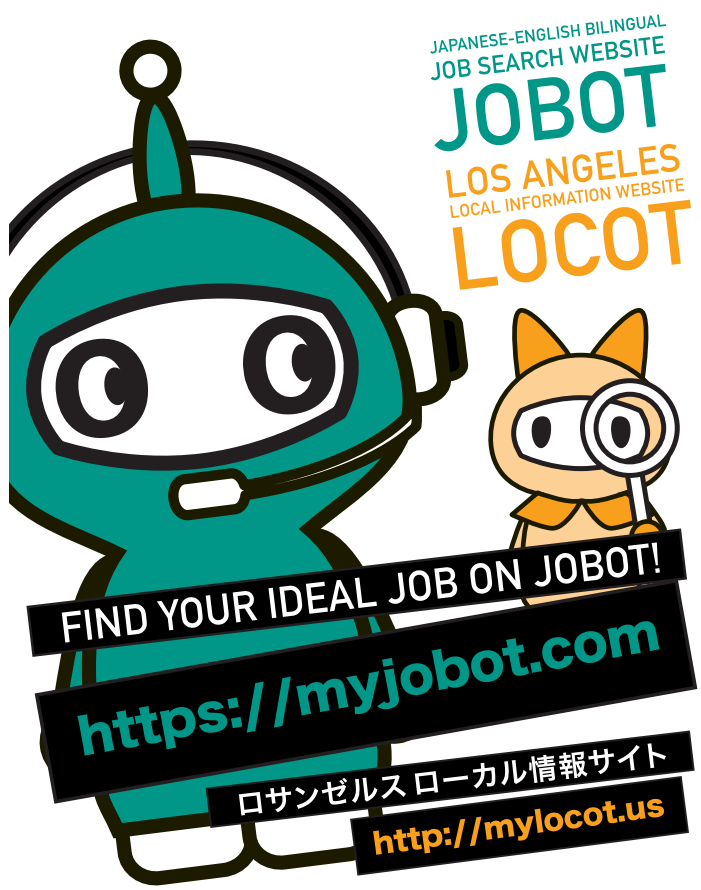
From Publisher

本誌制作最終日の今日、地元山梨の母校では伝統の行事が行われていた。男子は103kmを一昼夜掛けて、甲府から小諸まで歩く。女子は早朝5時頃から42km。行事を手伝いに行っている同級生達が、次から次へと状況をFacebookに上げてきた。すごい世の中だ。アメリカにいながら、地元の興奮や感動を垣間見ることが出来るなんて。

1924年に始まったその行事、教師だけでなく保護者やOBなど約1000人以上がボランティアでサポートしている。参加全生徒が1000人くらいだとすると、ほぼ同数のサポーターがいることになる。そういえば私が高校生の時も、父が仕事を2日休んで手伝っていた。当時は気づかなかったなぁ、そんなに多くの大人達の温かい想いが集まって、やらせて頂いていたなんて。

不眠不休で現場を支える同級生の深夜のポストには、頑張る若者の姿は美しいとか、感動をもらった、とある。行事を手伝った多くの人たちに感謝をしながら、いつか私も恩返しをしたいと地元に思いを馳せ、入稿最終チェックの夜は更ける。

土橋 八恵



Daiso New Products News

Vol.20

今年我一定要拿到很多糖果！

Cute Halloween pouch (adjustable length)
Cat, Pink Pumpkin, Orange Pumpkin

DAISO JAPAN

大家都喜歡的萬聖節！

各種裝飾、
變裝道具和糖果點心
在DAISO全部都只要$1.50。
不來的話就去搗蛋哦？！

Handbag with Bat wings Pumpkin

這些裝飾也都好漂亮

Paper plate Pumpkin

變裝道具都好可愛哦

Halloween Raised Collar Cloak

Scary Mask Scream

Halloween tuxedo lace mask

Halloween Witch Hat for adults

Halloween Headband

這麼多糖果點心，妖怪看了都開心

Halloween Ornament

DAISO JAPAN 36 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, Santa Anita, Ocianside, Kearny Mesa(San Diego), Rowland Heights, Ontario

Grand Opening store has special items from Japan.

とうとう40歳になった。人生をフルマラソンに例えるなら、今はちょうど折り返し地点ぐらい。だが、大きな違いは1つあった。走ってきた道を折り返すのではなく、前方の未知なる道を進むしかない。走るも歩くも曲がるも変えるも自由だけど、一番肝心なのは、自分を信じることだ。

Huang Shuijong

終於40歲了。如果用全程馬拉松來比喻人生，現在差不多是折返點吧。不過，人生跟馬拉松有個很大的不同點，因為人生沒辦法往回跑，只能往前面那條未知的路前進。要走、要跑、要彎、要改，都是你的自由。最重要的是，相信自己。

黃 世忠

先週一週間で、なんと4時間しか日照時間がなかったという東京では、除湿器が前年同期の2倍売れているのだそうだ。洗濯物は乾かないし、野菜は高くなるし、わが家では庭の芝生に、ぞっとするほどキノコが生えた。玄関扉も湿気で膨れ上がって、開け閉めしづらい。それよりなにより、長期間太陽をみないと、元気になれない気がするなー。

早く天気になーれ。秋晴れが待ち遠しい、このごろです。

中田 よう子

東京上星期的日照時間竟然只有四個小時，聽說除濕機的銷售量是去年同時期的兩倍。衣服曬不乾，蔬菜變好貴，我家院子草皮上還長出一堆令人毛骨悚然的菇類，因為濕氣而膨脹的玄關大門變得好難開關。不管再怎麼說，久不見太陽公公還真是提不起精神來啊。

趕快放晴吧。好想看到秋天的風和日麗。

Yoko Nakada

今学期から教えることになった学生たちから「先生、日本語上手ですね」と言われた。「みなさんも上手だね」といったら「だって私たちは日本人ですもの」と。「でも、私はみんなが生まれる前から日本語勉強してきたからね」と言ったら、何となく納得する学生たち。そういえば、日本語歴20年となりました。何か記念行事でもやるか。

KIM Jieun

這學期開始教的學生跟我說：「老師，你日文說得真好啊。」「你們也說得很好啊。」「因為我們是日本人嘛。」「可是我從你們出生以前就開始學日文學到現在囉。」聽我這麼說，學生們好像也想通了。這麼說來我學日文到現在剛好滿20年，是不是也該慶祝一下啊？

金 智恩

이번 학기부터 가르치게 된 학생들에게 '선생님, 일본어 정말 잘하시네요'라는 소릴 들었다. 그래서 '너희들도 잘하네'라고 했더니, '저희는 일본인이잖아요'라고. 그래서 '난 너희들이 태어나기 전부터 일본어를 해왔단다'라고 했더니 놀라는 학생들. 그러고보니 일본어를 하기 시작한지 20년이 되었다. 기념파티라도 할까?

김지은

9月も終わりに近づき、この頃は涼しくなって来たなと思ったら、連日の暑さ。学校では熱波を避けるため昼休みの外遊びは禁止された。家ではクーラーをつけないと熱気が抜けない日々が続き、こんなに気温の差が激しいと風邪を引くなぁと思っていたところ、やっぱりドラッグストアの前には「flue shot」の看板が出始めた。さ、注射がなくなる前に受けに行こうっと。

菅沼 美穂

九月已經接近尾聲，想說最近變涼了，結果又連續熱了好幾天。為避開熱浪，校方禁止學生在午休時間到教室外面玩。家裡沒開空調就無法排出熱氣的天氣持續了幾天，才想說氣溫變化這麼大的時候很容易感冒，藥店前面真的就多了一個「flue shot」的看板。預防針被用完之前我也趕快去打一打吧。

Miho Suganuma

Recently, we have been experiencing heat waves for days. At school, students were told to stay inside to avoid the heat. We needed to turn on the A/C at home. I was thinking about people getting sick because of the temperature differences between the morning and afternoon. Then I saw a "flu shot" sign in front of a drug store today. Yes, it is time to prepare for flu season. I have to get a shot before they run out.

Miho Suganuma

1. ロブスター一匹丸ごとの炒め物 / 2. ロブスターの小包(蒸し餃子) / 3. 炒めたインゲン豆 / 4. エビ、ほうれん草、ほたての小包 (蒸し餃子)

ロブスター小包は、超絶品

オーシャンシーフード　富臨大酒楼

Ocean Seafood Restaurant

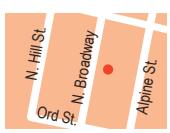
チャイナタウンに来ると、本当に中華街なんだなぁーとしみじみする。モントレーパークやアーケディアなど新興中華街にはない、深い味わい。その中でも歴史と格式を持つ老舗、富臨大酒樓。階段上にある大きなシャンデリアがその格式を物語る。ランチタイムには、ダウンタウンから役所勤めの人や、USCから教育関係者など、様々な人が集まってくる。

お薦めは、やっぱり飲茶。その中でも、特にロブスターの小包(蒸し餃子)。ロブスターの身がごろっと入って、味も食べ応えも申し分ない。メニューには時価とあるが、一皿5個入りで、大体8ドルくらいだろう。これだけでも食べに行く価値は充分。ほうれん草がたっぷり詰まった小包や、新鮮な海老ゴロゴロの小包もいい。

そして、店の自慢はなんと言ってもロブスター一匹丸ごとの炒め物。マネージャー、リンダさんは「油や塩分を控えめにし、素材の味を大切にするのがうちの味」と、笑顔で語っていた。

さて、たまには中華街に足を踏み入れ、古き良き中華料理を楽しむのもいいね。

Tel: 213.687.3088
750 N. Hill St.
Los Angeles, CA 90012



1. 八角入りのタレで絡め焼きにした豚足 / 2. 麻婆春雨 / 3. 回鍋肉 / 4. 餃子のラー油和え

今、四川料理が熱い

シチュアン・ナンバー1

Si Chuan No.1 Restaurant

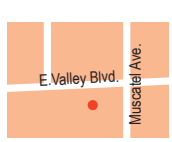
最近中華系の街で、四川料理の店が次々に開店している。辛くてしびれて深みのある四川料理は、ここアメリカに住む中華系の、特に若者の間で人気のようだ。

昨年末にローズミードにオープンしたシチュアンナンバーワン。最近の店らしく、可愛らしく小綺麗な内装と、きれいな写真を掲載した分かりやすいメニューが嬉しい。ただ、写真と実際に出てくる料理にかなりの差があったりするのは、まぁ仕方ないね。

八角入りのタレで絡め焼きにした豚足は、ザ中華料理的な逸品。好き嫌いは分かれるかもしれないがお試しあれ。いわゆる麻婆春雨は、辛くてしびれて後を引く。内臓や野菜を串さして辛い油で煮揚げた料理は、くじを選ぶみたいで楽しいが辛い。餃子のラー油和えも辛い。

最後はいわゆる回鍋肉、キャベツ炒めはキャベツの甘味がしみ出ていて、なんだかホッとする。ホッとすると言えば水、水を甘く感じるのも、四川料理の醍醐味かもしれない。

Tel. 626.427.2261
8772 E. Valley Blvd.
Rosemead, CA 91770
Open 7days



素敵な名前の新メニュー2品

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

五波比のオーナー、マーク氏から、「新メニューを作ったから試食に来て」と連絡をもらった。すでに店内にも貼り紙があり、かなり力を入れて売り出している2品のようだ。

撮影の後は、いつも決まってマークの料理談義。今、四川料理が流行っているが、本当に美味しい花椒を手配するのは大変だとか、美味しい台湾の醤油を見つけたけど、輸入が難しいとか。そんな料理バカ（失礼）が作る新作は、名前の素敵な料理だった。

五味鮮魷（イカの特製ソース掛け）

さっと湯がいた新鮮なイカに、5つの味のソースを掛けたからこの名前。塩味、甘味、酸味、辛味がしっかり主張するソースは、ガーリックたっぷりでパンチが効いて、さらに旨みも深い。下のキャベツと混ぜ合わせて食べるのだが、やっぱり冷えたビールが欲しくなる。

梅菜苦瓜（ゴーヤの甘辛煮）

今までは日替わりだったが、好評にて常設メニューに昇格したらしい。苦みと甘味のバランスがよく、日本のお母さんの煮物みたいで、ほっとする。筆者も超お気に入りの一品だ。

四喜涼麺（台湾冷やしそば）

4種類の具材の冷やし麺。「本当は、もっと早い時期に出した方が良かったよね」とマークは笑っていたが、日本の冷やし中華よりもこってりしているので、この時期でも充分楽しめる。ガーリック酢醤油タレ、ごまだれ、ラー油の3種類を全部掛けて混ぜる。程良い酸味とガーリック、そしてごまの風味につられて、ついつい完食してしまった。

腐城香腸（臭豆腐の腸詰めはさみ）

このコーナーで強力推薦の臭豆腐に、ちょっと甘めな台湾ソーセージを挟んだ、スナック感覚の料理。これもやっぱりビールです。

一度食べたら病みつきです

涵排骨（豚スペアリブの台湾煮）

特製スパイスをからめて揚げた排骨パイコーを煮込んだ、手のかかる料理。豚肉が柔らかく骨からさっと外れる。

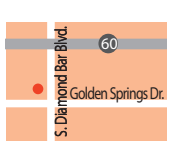
特製餃子（セロリと鱈の餃子）

前号でも紹介したが、冷凍での持ち帰り販売を始めた。これから人の集まるシーズン、本格中華の味にお客様も大喜びするはず。

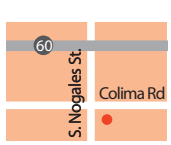
これぞ本物！

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



a-goods

グルメ情報ソース

食いしん坊なJ-goods読者で作る、J-gourmet Team。主にフェイスブックで情報交換をしているが、今のメンバーは約百二十人。話題の店にはすぐ足を運び、人気店や有名店にも顔を出し、その様子を、美味しそうな写真と共にポストしている彼ら。よく登場するのは、やっぱり中華料理、続いて寿司やラーメンなどの和食、最近では、プロビデンスやルークなど、欧米系レストランのポストも目にする。

さて、そんな彼らのポストは、このコーナーの最良の情報源。気になる情報があると、すぐに本人に「本当に美味しいの？」「何をたべたら良いの」と追加取材。そう、生の情報満載のa-goods。

1. 香干肉絲（豆腐の皮と豚肉の炒め物）/ 2. 冷菜の盛りあわせ / 3. 芝麻蔥花餅（葱パン）

やっと出会えた、噂の葱パン

アグーキッチン Ahgoo Kitchen

友人の超グルメな中華系女性が、自身のフェイスブックに載せていた店。「ここ、そんなに美味しいの？」とメッセージを入れると、「葱パンは絶対食べるべき」と即答。それを聞いて、すぐこの店に行ってみたけど、生憎定休日。その後、何回か足を運ぶも、臨時休業だったり長期休業だったりで、4回目にやっと入れた！

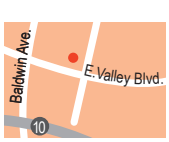
なにはともあれ芝麻蔥花餅（葱パン）。熱々で出てくる、デカイ、頬張る、旨い！何のことはない、葱をたっぷり入れ、多めの油で焼き上げたパンだけど、ふわっふわ、もっちもちで葱とごまの香ばしさが混ざって、まぁ、百聞は一食にしかず、食べてみるべし。

豆腐の皮と豚肉の炒め物、香干肉絲は、シャコシャコした歯ごたえと噛みしめたときの深い味わい、そしてタレの味付けが素晴らしい。

冷菜の盛りあわせは、豚の耳やスジ肉などを、具たっぷりの特製ラー油で和えた、これも人気の一皿。かなり辛いがビールのつまみにピッタリ、ご飯も進みそうな味だ。

どれも相当うまいので、足を運ぶ価値は充分にあり。

Tel. 626.455.0930
10053 Valley Blvd. #5
El Monte, CA 91731
Closed Monday, Tuesday



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
10 - 11
Oct. Nov.
隔月発行・無料
Vol .21
Since 2013

グルメの間で話題のお店

フェイスブックやブログで最近よく見かける
ねぎパンやロブスター餃子を食べてきました

生の情報満載

Ahgoo / 5 bobee
Ocean Seafood
Si Chauan

J-goods Magazine　@jgoodsreaders