

「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

2016 - 2017  
**12-01**  
Dec. Jan.  
雙月刊 · 免費  
Vol. 75  
Since 2003

www.j-goods.us

We have English Summary!!

**免費中文雜誌**

J-GOOD RESTAURANTS  
**好吃的火鍋和  
各種冬季美味**

EDITOR'S CHOICE

J-goods編輯部發現的  
好東西、好地方和好消息

**美味團圓  
今晚來吃個火鍋吧！**

f 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！！

# 美好的聖誕節和新年 讓SAPPORO黑啤酒伴您度過

團聚的季節已近，  
先在冰箱裡準備好SAPPORO PREMIUM BLACK吧。

聖誕節和新年的豪華饗宴，果然還是高人一等的SAPPORO對味。火雞、火腿自不在言，北京烤鴨更是絕配中的絕配。風味濃厚的黑啤酒可襯托出北京烤鴨的油脂美味和甜麵醬的甘甜，由於沒有紅酒的酸味，在口中擴散開來的滋味是完全不同的境界。也因為黑啤酒可以讓口中恢復清爽，下一口吃起來又是百分百的美味，聊起天來也更起勁。

年底年初用SAPPORO PREMIUM BLACK來招待客人，相信大家都會對您刮目相看的！



The upscale taste of SAPPORO PREMIUM BLACK will make a great combination with upscale dinners for your Christmas and New Year. Try SAPPORO PREMIUM BLACK with Peking duck. SAPPORO PREMIUM BLACK will bring you deliciousness from the fat of the Peking duck and the sweetness of the sweet soybean paste.



SAPPORO U.S.A., INC.  
www.sapporobeer.com  
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.  
©2016, 2017 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

壽司 韓式海鮮火鍋 章魚燒 烤雞串 石狩火鍋

Izakaya 居酒屋

# 本羽屋

好信 好便宜 好饒餸

**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](http://www.izakayahondaya.com)

---

## Create your Original Poke Bowl!

**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

## OC的高級豪華餐廳 也是Kikkoman

走進店內，首先映入眼簾的就是那面葡萄酒櫃。Opus自然不在話下，將近\$3000的葡萄酒以及\$5000以上的干邑白蘭地和威士忌也一應俱全。究竟是哪家餐廳會有客人點這些高貴名酒呢？答案就是J. Zhou Oriental Cuisine——凱悅軒。這家餐廳位在Tustin的The District，店內金碧輝煌，服務親切周到，菜餚八珍玉食，廚藝精湛細膩，不禁令人深深感受到華夏世界的力量。凱悅軒飲食集團旗下的麵麵店在Rowland Heights，今夏又在Chino Hills開了新的分店，事業蒸蒸日上。

最近他們改用Kikkoman醬油，Tustin店的廚師長John Deng跟我們說明了理由。「富裕階層的客人越來越多，對飲食的需求也不一樣了。考慮到凱悅軒這塊招牌的信譽，我們覺得應該要提供更好的美食，所以決定使用Kikkoman。無論味道和品質，Kikkoman都跟我們的菜餚一拍即合。」Deng先生還說道，不管是重視材料味道的清淡菜色，還是要煮得深深入味的濃厚菜餚，Kikkoman都可以發揮得淋漓盡致。顧客至上又精益求精的凱悅軒，原來Kikkoman也是幕後功臣呢。

At J. Zhou Oriental Cuisine in Orange County, you will find wine priced over \$3,000 and expensive alcohol priced over \$5,000 on the shelf. For such upscale alcohol, top class dishes using Kikkoman will make great pairings. The chief chef, Mr. John Deng, said Kikkoman goes well with not only lightly seasoned dishes to enjoy the ingredients but also rich dishes. All of the dishes are not only beautiful but also very tasty.



味鮮海皇餃、皇牌流沙包、  
安蝦咸水角（小）

Deep Fried Pork Dumpling,  
House Special Seafood Dumpling,  
Steamed Preserved Salty  
Egg Yolk Bun.

大受歡迎的皇牌流沙包，吃的時候小心不要讓裡面的蛋黃醬溢出來囉。



Chef: Mr. John Deng  
Manager: Mr. Tan



J. Zhou Oriental Cuisine

凱悅軒

Tel: 714.258.8833  
2601 Park Ave., Tustin, CA 92782



KIKKOMAN

Kikkoman Sales USA, Inc.  
www.kikkomanusa.com



紅燒豬軟骨

Braised Pig Cartilage with Broccoli

風味深沉無比的豬肉料理，絲絲入味的軟骨吃起來香香脆脆，豬肉嫩到入口即化，兩者在口中醞釀出絕妙的口感。這道菜非紅葡萄酒莫屬了。

香茅焗大蝦

Baked Prawn  
with Lemon Grass

大蝦直接炸過，再用香茅（檸檬草）和特製醬料快炒。醬料的香辣和香茅的清爽襯托出蝦肉的甘甜，與白葡萄酒非常對味。



頭抽豬手

Braised Pig's Feet  
with Supreme Soy Sauce

用特製醬油料燉出來的豬手，以獨特香料演出的這道中華名菜千萬不要錯過。啤酒是錯不了的選擇。



什菌牛柳粒

Sauteed Filet Mignon  
with Assorted Mushroom

牛肉香軟可口、磨菇風味十足，一口咬下去，滿嘴都是牛肉和磨菇的美妙滋味。下酒配飯的最佳良伴。



不含MSG  
無麩質

TRADITIONALLY BREWED

PRODUCT OF USA

# J-goods®

## CONTENTS

December 2016 – January 2017  
Vol. 75



### J-goods® Magazine

December 2016 – January 2017  
Vol. 75

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  
Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang, Seiwa market

### 07 J-SPECIAL

## 美味團圓 今晚來吃個火鍋吧！

火鍋的季節來囉！魚貝、鮮肉、蔬菜，想吃什麼就放什麼，湯頭也可以自己選擇，只要在桌上放個爐子煮一煮就可以吃到香噴噴熱呼呼的火鍋，簡單豪華又美味，又可以讓大家吃得暖呼呼，還有什麼好要求呢？

今晚是要買堆好料回來煮一鍋，還是去外面享受專業大廚的美味呢？啊怎麼辦怎麼辦？

### 21 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

### 17 EDITOR'S CHOICE

J-goods編輯部發現的好東西、好地方和好消息

17 Tamaen

### 22 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

好吃的火鍋和各種冬季美味

16 Iccho

14 Kanpai

15 Koshu

### COMPANY INDEX

#### FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5 Hakutsuru Sake  
10 JFC  
3 Kikkoman  
2 Sapporo Beer  
26 Takaokaya  
12 Wismettac

#### RESTAURANT

30 5 Babee  
31 Chengdu Taste  
16 Gyutan Tsukasa  
19 Hayakawa  
2 Honda-Ya  
16 Iccho  
29 J. Zhou Oriental  
14 Kanpai  
15 Koshu  
16 Kosuke  
20 Menya Keshi by Hakata Ikkousha  
19 Ojiya  
31 Pita Bar & Grill  
13 Poke Express  
17 Tamaen  
25 Tsurumaru Udon Honpo  
18 Tokyo Kitchen

#### BEAUTY • HEALTH

28 Mr. Max Akimoto

#### HOBBY • SHOPPING • SERVICE

24 Daiso  
28 Fujiyamaichiban  
27 Japan Food Quality at Seiwa market Torrance  
23 Sagagyu Fair  
6 Tiger Corporation

### 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

## 終於登陸美國了！ Hakutsuru的極品日本酒

冰清玉潔、風華絕代。

「純米大吟釀 白鶴錦」，被世界各地的愛酒人士讚譽為Hakutsuru最高傑作。堅持美味的Hakutsuru以長年以來的技術和智慧，使用100%自家開發的最高級酒米釀出了這瓶獨一無二的美酒，到商品化為止足足花了十年的歲月。

風味馥郁、縷縷清香，溫和柔順的口感中帶著清冽，每一口都可以感受到源源不絕的美味。

今晚就準備個熱呼呼的火鍋，用您自己的舌頭來品嚐這份筆墨難以形容的滋味吧。

美麗的瓶身賞心悅目，非常適合作為祝賀或招待之用。送給重要的那個人，對方一定能夠深深感受到您的心意。



People said “Junmai Dai Ginjo Hakutsuru Nishiki” is the best Hakutsuru sake, and is now available in the United States. You can taste dryness with rich umami while enjoying its brilliant and refreshing aroma at the same time.

### Hakutsuru的獨家酒米 白鶴錦

「山田錦」為酒米之王，父本為「山田穗」，母本為「渡船」。「白鶴錦」以這兩個品種重新交配而成，可說是山田錦的兄弟，釀成日本酒之後風味更深沉，口感也更柔順。

Hakutsuru succeeded in growing the best rice for making sake by in-house development.



**HAKUTSURU SAKE**

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



新發售



白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

# MAIL-IN *Cash Back* 現金回饋

## CAMPAIGN 2016 優惠活動 2016

Receive up to \$50 back by mail when you purchase select TIGER products between December 1, 2016 through January 31, 2017.

**\$50**

活動期間中購買Tiger產品的顧客，最高可獲\$50現金回饋。  
2016年12月1日到2017年1月31日

\*Offer only valid at participating retailers.  
Not valid for online purchases.

限在本活動零售店購買，  
網路線上購物非回饋對象。



**\$50**



**JKT-S**

Induction heating rice cooker, slow cooker, steamer with 11 menu settings

**\$30**



**JAX-T**

Micom rice cooker, slow cooker, steamer with 10 menu settings

**\$10**



**JAX-S**

Micom rice cooker, slow cooker, steamer with 10 menu settings

**\$10**



**JAX-R**

Micom rice cooker, slow cooker, steamer with 10 menu settings

**JKT-S** 徹底追求米飯美味的這一款IH電子鍋是最高級的機種，內鍋施有五層加工與砂鍋塗層。除了方便實用的多種煮飯模式，還附有可以同時烹調的Synchro Cooking以及Slow Cooking功能。

**JAX-T、JAX-S、JAX-R** 方便好用的最新型微電腦電子鍋，內鍋厚達1.5mm，具備煮飯、Synchro Cooking同時烹調和Slow Cooking三種功能，而且還可以蒸氣炊煮多種菜餚。



TIGER CORPORATION U.S.A.

© 2016 Japan Tiger Corporation of U.S.A. All rights reserved.



Find out more about our outstanding products:

[www.usa.tiger-corporation.com](http://www.usa.tiger-corporation.com) • [info@japantigercorp.com](mailto:info@japantigercorp.com)

# 美味團圓 今晚來吃個火鍋吧！

熱騰騰的霧氣，總是讓大家都倍感幸福。

*Enjoying hot pot dishes during  
the winter months can warm the soul!*



美味團圓  
今晚來吃吧  
個火鍋

# 五大人氣火鍋

5 BEST HOT POT



壽喜燒、涮涮鍋...。  
天氣越來越冷，對火鍋的  
眷戀也越來越濃。

在日本，火鍋是家庭料理的冬季代表，也是招待客人的絕佳美味。菜餚一般都是盛盤之後再端出去，不過火鍋只要把整個鍋子端上桌就行，有時還會在桌上放個小瓦斯爐或電磁爐直接烹調。材料或是湯汁沒了就加一下，熟了大家又可以分來吃。人數變多變少也沒問題，大家都可以一起熱熱鬧鬧地享受煮火鍋的樂趣，說是美食的綜藝表演也不為過呢。熱呼呼地現煮現吃是火鍋最大的魅力，煮過之後的食材易於消化，湯汁裡面的美味和營養也可以一滴不剩地吃下肚。年底年初大家都到齊的話，一起來個火鍋大餐吧！

Sukiyaki, shabu-shabu... for the cold seasons, nabe (hotpot) is the best dish! In cold Japanese winters, nabe dishes are often served on dinner tables, and also served as a special dish for welcoming guests. Nabe can be cooked over a gas range and served, or on the dinner table using a hotplate or tabletop stove. Because you can add ingredients and dashi stock as necessary, you do not need to worry about how many people will eat. The process of cooking nabe dishes is quite fun as well.

## 1. Sukiyaki

The number one nabe dish! You can enjoy upscale ingredients with special sweet soy sauce dashi. There are mainly two different ways of cooking sukiyaki. One is called Kanto style, in which you put meat directly into sweet soy sauce dashi to cook. The other is called Kansai style, in which you first stir-fry the meat with sugar and soy sauce in the pot.

## 1 壽喜燒

以豪華的材料和獨特的美味穩居冠軍寶座。您知道關東和關西的作法不一樣嗎？哪一種比較符合您的口味呢？

### 關東風味

以醬油、砂糖和酒等調成湯汁之後加到高湯當中，再把肉放進去煮，其他材料還有白菜、蔥、豆腐和蒟蒻絲等等。煮熟之後沾著打勻的生雞蛋享用，最後再加烏龍麵進去，把凝聚了營養美味的湯汁都吃得一乾二淨



### 關西風味

以醬油、砂糖和酒等調成湯汁之後加到高湯當中，再把肉放進去煮，其他材料還有白菜、蔥、豆腐和蒟蒻絲等等。煮熟之後沾著打勻的生雞蛋享用，最後再加烏龍麵進去，把凝聚了營養美味的湯汁都吃得一乾二淨。



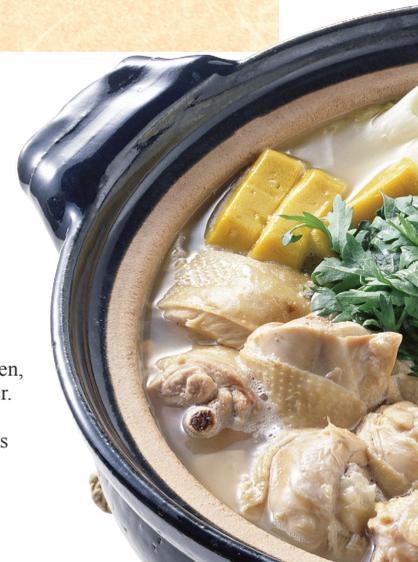
## 2 水炊鍋

鍋中只加水，把雞肉、豬肉和蔬菜等材料放進去煮熟即可。

味道可以用沾醬做出很多變化，例如橙醋、芝麻醬或甜辣醬等，在日本是非常受歡迎的火鍋，值得一試！

## 2. Mizutaki

Stew ingredients such as chicken, pork, and vegetables with water. When you eat, you can choose different dipping sauces such as ponzu and sesame.





### 3. Kimchi nabe

Recently rising in popularity. Hot and spicy nabe with pork, vegetables, and kimchi will warm you up!

## 3 泡菜鍋

近年來人氣急速上昇的火鍋，豬肉+蔬菜+泡菜的美味又香又辣。

熱呼呼的吃起來好暖和。由於辣椒素可以燃燒脂肪，對減肥說不定也有效果哦！

## 4 涮涮鍋

把切得薄薄的肉片放到熱滾滾的湯汁中涮一涮，連著煮熟的蔬菜和豆腐一起享用。

重點是，肉片要用筷子夾好，讓肉片在湯汁裡面飄幾下就好。要是不小心把肉片放進去跟蔬菜一起煮…跟水炊鍋就沒兩樣囉。

## 5 關東煮

湯汁以醬油味為主，材料可以放白蘿蔔、魚糕、魚板、竹輪等等，種類非常多樣。

各種材料和湯汁融合出來的美味更是魅力無窮。



### 4. Shabu-shabu

Just quickly stir thinly sliced meat with chopsticks in hot dashi and eat. Enjoy with vegetables and tofu cooked in the same pot. Do not over cook meat.



### 5. Oden

Varieties of ingredients such as daikon, satsumaage (fried fish cake), chikuwa (fish paste cake) and hanpen (boiled flat fish cake) are cooked with soy sauce base dashi.

無論壽喜燒的醬汁、各種沾醬還是關東煮的材料等等，只要走一趟日系超市就可以全部買齊！



美味就是幸福!!

# 配合材料選擇的 火鍋高湯

「鄰居給了我們好多新鮮蔬菜！」  
「今天肉好便宜，忍不住買了一堆回來。」  
有什麼吃什麼，  
那一天的圍爐就交給Daisho的火鍋高湯吧！



Daisho是日本品牌，不止火鍋高湯，烤肉醬和調味胡椒鹽等產品的研發在業界中也都一馬當先。Daisho對各種材料都研究得非常徹底，不管哪一種高湯都和材料搭配得完美無缺！也因為Daisho的高湯是可以直接使用的非濃縮型，只要把高湯包打開，跟喜歡吃的材料一起倒進火鍋裡面煮就行了。有了它，您在家裡也可以輕鬆享受到又香又濃的道地日式火鍋。

來自日本的道地風味，安心安全又方便。可以配合材料選擇的各種口味，Daisho的火鍋高湯包一定可以讓大家都吃得開開心心！！

## 1 香醇味噌火鍋

### こく旨味噌鍋

紅白兩種味噌的醇厚加上香辣有勁的紅辣椒，每一口蔬菜都變得超美味！



Kokuuma Miso Hot Pot Soup  
Net wet:26.45 OZ.(750g)



## 2 味噌泡菜火鍋

### 味噌キムチ鍋

大蒜和麻油香氣馥郁，辣味適中，非常適合豬肉和白菜。

Miso Kimchi Hot Pot Soup  
Net wet:26.45 OZ.(750g)

## 4 醬油香撲火鍋

### 醬油ちゃんこ鍋

醬油湯底帶著高湯和味醂（甜料酒）的甘美，多放些魚肉和蔬菜盡情享用吧。

Chanko Hot Pot Soup  
Soy Sauce Flavor  
Net wet:26.45 OZ.(750g)



## 5 雞肉南蠻火鍋

### 鶏南蛮鍋

雞肉和大蔥的最佳火鍋高湯  
肯定是這包沒錯！

Torinannban Hot Pot Soup  
Net wet:26.45 OZ.(750g)



## 3 芝麻味噌火鍋

### ごま味噌鍋

風味滿點的紅白味噌和芝麻糊，有豬絞肉的話絕對要選這一味！

Goma Miso Hot Pot Soup  
Net wet:26.45 OZ.(750g)



### 做法超簡單

- ① 把喜歡的Daisho倒進鍋內煮
- ② 沸騰後將肉、魚等材料放進去
- ③ 再度沸騰後放蔬菜或豆腐，再煮開一下便大功告成

最後還可以加拉麵、烏龍麵或白飯進去，不要把美味的高湯剩下來哦！



乾脆去日本吃最道地的火鍋？

# 在店內享用的正宗美味

日本各地的特色火鍋



## 石狩鍋 (北海道)

以昆布熬底的味噌高湯中放了滿滿的鮭魚和蔬菜，連蔬菜都吸滿了鮭魚的美味。

**Ishikari nabe (Hokkaido)**  
Salmon and vegetables in miso soup with konbu (kelp) dashi.



## 米棒鍋/きりたんぼ鍋 (秋田縣)

用雞骨熬出來的醬油高湯，放進秋田名產的米棒和各種材料煮成。

**Kiritanpo nabe (Akita)**  
Cook Kiritanpo (mashed rice pressed on a skewer and toasted) by dipping in a nabe.



## 鰻肉鍋/まるなべ (京都府)

用鰻肉煮成的火鍋，專門店還會使用已經吸滿高湯味道的老砂鍋來提供更高境界的美味。

**Marunabe (Kyoto)**  
Suppon (soft-shelled turtle) is cooked in a nabe.



## 河豚鍋/ふぐちり (福岡縣)

把河豚跟蔬菜放進昆布高湯煮成，沾醬以橙醋最受歡迎。

**Fuguchiri (Fukuoka)**  
Blowfish and vegetables are cooked in konbu stock.



## 這些與眾不同的火鍋在LA也吃得到哦！

### 成吉思汗涮涮鍋 (北海道)

把羊肉放到壽喜燒湯汁裡涮一涮就行。



### 下水鍋 (福岡縣)

在日系燒烤店經常可以看得到的。



# 火鍋大團圓!



聖誕節、年底年初，又到了大家歡聚在一起的季節了。這時要是有一道熱呼呼的美味，吃起來開心，聊起來也熱鬧。

Shirakiku的關東煮火鍋料系列不但種類豐富、份量十足，連湯料都幫您準備好了，只要煮開來就可以享用，既方便又美味。再加些白蘿蔔或香菇等喜歡的材料進去，就是一鍋豪華豐盛的主菜。

你看，火鍋開始冒出熱騰騰的霧氣囉。拿好筷子，開動！



今天就來個熱呼呼的關東煮火鍋吧。



Oden Set (Net wt. 20.99 oz)

再加一道，心意更到！

為關東煮火鍋增添風采的Shirakiku系列

## 再加+ 餃子

吸飽關東煮湯汁的水餃真是極品！

因為關東煮的材料以海產居多，加上餃子本身的肉汁真是無雙的美味。

Pork / Spicy Beef / Chicken / Leak & Pork (12pieces net wt. 9 oz)



## 再加+ 蒟蒻絲

用打了結的蒟蒻絲來代替塊狀蒟蒻看看。蒟蒻絲低卡低熱量，吃起來又有飽足感，讓關東煮火鍋吃起來更健康。

Shirataki noodles (Net wt. 7 oz)



## 再加+ 烏龍麵

火鍋料快吃完的時候，就該輪到烏龍麵登場囉。最後的湯汁充滿了各種火鍋料的美味，不用烏龍麵來吃個精光多可惜呀。

Sanukiya udon (250g×5)



## 再加+ 毛豆

用牙籤把毛豆裡面的豆子串好再放進去。多了綠鮮鮮的毛豆陪襯，感覺就好像日本料理餐廳的高級火鍋呢。

Edamame (Net wt. 14.1 oz)



Wismettac

Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by  
Wismettac Asian Foods  
Wismettacusa.com

Looking for Ramen Menu?  
[Ramendistributor.com](http://Ramendistributor.com)



廣受歡迎的家庭火鍋

# 不一樣的 新鮮味

## 豆乳火鍋

以豐盛的美味和體內的健美效果而大受女性朋友喜愛，加一點味噌可讓風味更加濃厚。



### Tounyuu nabe (Soy milk hotpot)

Adding miso will give the soup a richer taste.



## 蕃茄火鍋

用五花肉、蔬菜和蕃茄醬煮出來的火鍋，蕃茄的醇厚甘甜讓蔬菜更加美味可口，最後再放義大利麵進去做為結尾的話不是很完美嗎？



### Tomato nabe

Pork belly and vegetables in tomato based soup.



## 咖哩火鍋

大人小孩都喜歡。不適合其他火鍋的香腸或雞蛋等材料，放到咖哩火鍋裡面都沒問題呢。



### Curry nabe

Popular among kids and adults.



## 好吃的火鍋和各種冬季美味

據說天氣一冷，白色食材會變得好吃。白菜、白蘿蔔、大蔥等等，這些蔬菜遇冷時會在根葉積蓄糖分，甘甘甜甜的滋味會變得更加豐富。白身魚、扇貝和蝦子等等，這些魚貝類也會變得更肥嫩鮮美而不同凡響。

想要好好品嚐這麼多冬季美味，最好的辦法還是火鍋吧。涮涮鍋、水炊鍋、相撲鍋、壽喜燒或關東煮等等，除了特集中介紹的美味火鍋之外，我們還將介紹許多冬天才有的美食佳餚，千萬不要錯過。

年底年初大家總是要聚一聚，知道有哪些餐廳和美食可以讓大家吃得開心是不會吃虧的。嗯，要從哪家店開始吃才好呢？！

In Japan, people say white ingredients, such as Chinese cabbage, Japanese white radish, and green onion taste even more delicious in the cold season. That is because they store more sugar in their roots and leaves in the cold weather. White fish, scallop, and shrimp also get more delicious. When you want to enjoy all these ingredients, hotpot is the best. We will introduce you to restaurants offering delicious hotpots and seasonal ingredients in this volume.



## 極致美味的海鮮就是現在

和牛壽喜燒、涮涮鍋等等，今年冬天Kanpai照樣推出了各種應季火鍋和新菜色，改版之後的菜單也變得一目瞭然。無論主廚推薦還是人氣美食，您都可以輕輕鬆鬆點到自己想要吃的好菜。

可以來一份賞心悅目的精緻佳餚，也可以吃一碗真材實料的美味拉麵，年底年初還是去Kanpai跟大家乾杯吧！



(Chilean Sea bass Skewers)用西京味噌做的醬料將鮮美肥嫩的南極鱈魚醃過一晚，相當費工夫的一道極品。上方的味噌辣椒讓鱈魚的滋味更美妙，搭配日本酒或紅酒都相當合適。



(Chilean Sea bass Steak Dinner)晚間套餐的一品，要單點也可以。大塊的南極鱈魚淋上特製的蘑菇香蒜醬油汁，美味至極。

At Kanpai, you can enjoy a variety of hotpot dishes such as wagyu sukiyaki and wagyu shabu-shabu. New winter dishes are available. The menu has been re-designed, so it's easier for you to order. Let's go to Kanpai this holiday season!



Uni Carbonara Udon

好好享受海膽的香醇甘甜吧

(Pescatora Udon)海鮮和蕃茄醬的組合絕妙無比，裡面還加了一點Kanpai的豬骨湯頭，口齒留香的雙重美味。



(Rock Shrimp and Brasserie Sprout with Fresh Truffle)新鮮的松露芳香令人難以抵擋！！

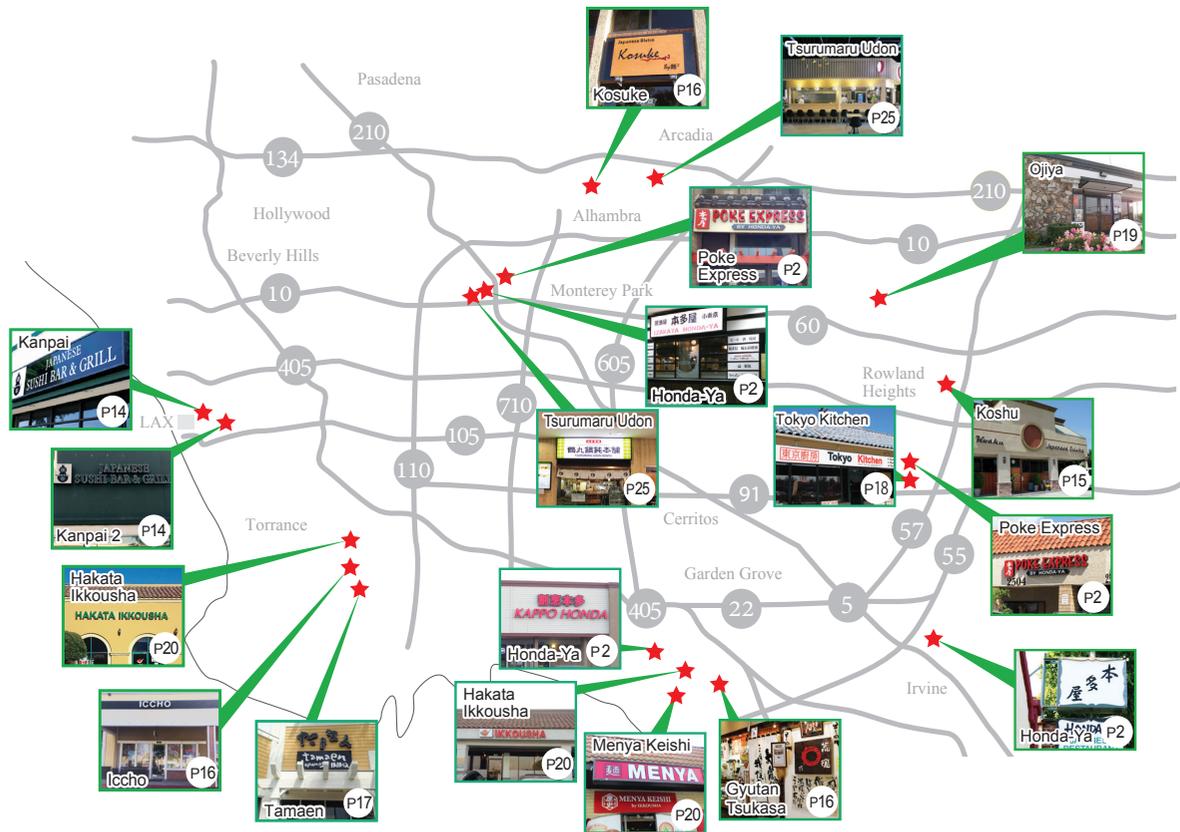
Japanese Sushi Bar & Grill

**KANPAI** 乾杯 [Multiple places] Open 7days / [kanpai-sushi.net](http://kanpai-sushi.net)

Store 1 Tel: 310.338.7223  
8325 Lincoln Blvd., Los Angeles, CA 90045(LAX附近)

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

All images copyright of ©Ocean Photo Studio / WANANN, Inc.



## 各式各樣的冬季美食 當然也少不了熱呼呼的火鍋！

在去年這個時候吃過照片中這道松葉蟹的客人，都念念不忘它的美味而打電話來問什麼時候才吃得到。把即將產卵的松葉蟹肉剝成絲狀，再跟蟹卵一同放到蟹殼中，做起來相當費時，連日本都很難吃到如此珍貴的佳餚，建議您最好先打電話去確認。

關東煮、什錦火鍋、龍蝦等等，盡情享受寒冬美食吧！



(豪華海鮮火鍋)細熬慢燉的昆布高湯為帝王蟹、大扇貝和文蛤等海鮮美味做了非常完美的提升。照片為兩人份，份量可按照實際人數調整。

龍蝦因漁獲量減少，價格不斷暴增，建議您最後做成雜燴粥來吃個精光。



※需要事先預約。



(松葉蟹/雌蟹)有紅鑽石之稱的高級海鮮，入口即化的鮮美只要吃過一次便難以忘懷。

Seiko Crabs are female Snow Crabs with eggs, very hard to find even in Japan. You may want to call before coming to the restaurant to make sure Seiko Crabs are available. You can also enjoy other seasonal dishes such as oden, hot pot and lobster!

絲絲入味的關東煮也不能錯過。



(紅甘魚頭)很多人都覺得紅甘魚肉的美味更勝於幼鱸魚，魚頭還可以同時享受到魚脂的鮮美甘甜。

## KOSHU 甲州 [Diamond Bar]

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

## 各式各樣的火鍋 全部都點來吃吃看吧！

iccho的火鍋以好吃又便宜著稱，每一種都是一人份而且只要\$12.99，所以可以找大家一塊去，把想要吃吃的火鍋全部都點上桌。不然還可以直接問Tomo大廚今天有什麼好料，請他根據你的直接幫你煮一鍋，例如豬肉泡菜火鍋、海鮮味噌火鍋或是牡蠣火鍋！



(蕃茄火鍋)滿滿的蔬菜和鮭魚再加上大蒜的風味，有點西洋味的火鍋。

最後剩下來的湯頭想必很適合用拉麵來結尾。



跟日本酒也相當對味。



(牛筋豆腐鍋)牛筋已經事先燉得柔柔嫩嫩，連同豆腐一起滿滿地放到火鍋當中。每一塊豆腐都吸飽了牛筋的美味和甘甜，配啤酒超讚！

At Iccho, you can order any tasty personal-sized hot pot for \$12.99. Order any hot pot that you are interested in at a reasonable price. You can also request an original hot pot with available ingredients from Chef Tomo.

## ICCHO [Torrance]

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

(醃白蘿蔔片與香橙胡椒鱈魚)昆布的美味滲入了鱈魚和白蘿蔔中，作為陪襯火鍋的小菜非常適合。

(鯛魚頭酒蒸火鍋)使用日本原產的鯛魚，煮出來的高湯特別鮮美。最後建議您加白飯煮成雜燴粥，把鮮美的鯛魚湯吃得一乾二淨。

# Gyutan Tsukasa

**J-Coupon**  
**One Free Oolong Tea**  
Purchase any combo. For eat in only. One coupon per person. Not valid with copy, other offers and exchange cash.

## 極品牛舌 無懈可擊

用橡木炭烤出來的牛舌，  
口感柔嫩、風味實在。

**GYUTAN TSUKASA** tel: 714-434-1023  
665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626  
Inside of Mitsuwa Marketplace Open 7days

充滿黑芝麻和大蒜的風味

# 黑拉麵

**Kamuke** 讓您盡情享受  
日本師傅親手煮的道地日本拉麵

配合三種美味辣椒

# 香辣拉麵

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

# Editor's Choice

J-goods編輯部發現的好東西、好地方和好消息

最近不只是亞洲人，歐美人等等好像也越來越喜歡吃烤肉了。日式燒烤重視肉質和肉類本身的味道，韓式燒烤講究醃漬的功夫和豐盛的材料，用蒜醬醃得香香甜甜的肉烤起來真是大呼過癮。看到越來越多人在店裡熱熱鬧鬧吃烤肉的模樣，也知道日式和韓式燒烤各有千秋，身為美食雜誌編輯的我們也覺得好開心呢。



Recently, yakiniku (Asian style BBQ) is popular among not only Asian people but also other people. If you want to enjoy high quality meat and taste, Japanese style BBQ is the way to go. As for Korean BBQ, you will be surprised at the amount of meat marinated with sweet garlic sauce you will receive. Which yakiniku would you like to try today?



(Mt. Fuji Premium \$75) 可以同時享受到各種不同部位的美妙滋味，還附有日本和牛沙朗跟壽司。

## 正宗日本神戶牛 可遇不可求

您吃過真正的神戶牛肉嗎？

不是在美國飼育的Kobe Style Beef，而是道道地地的日本和牛。神戶牛在日本是頂尖的和牛品牌，與松露和魚子醬並列為全世界最高價的食材之一，肉質柔嫩，味道鮮美，入口即化的口感和香濃濃郁的喉韻更是驚為天人。愛好美食的您如果尚未一親芳澤，建議您一定要到Tamaen來體驗看看。

Tamaen是肉商直營的燒烤店，所以您不但可以吃到珍貴至極的熟成神戶牛肉，價格也可以說是全美第一的公道。熟成要在專業的溫度濕度管理下



Birthday Meat Cake



進行28天以上，經過熟成的神戶牛肉在味道和肉質上都達到了最高境界，吃過一次便永生難忘。

年底年初快到了，跟您心目中最重要的那個人在Tamaen享受全球最高級的美味，不亦樂乎？



附有證書的熟成神戶牛肉 4 oz牛排  
在其他地方可能要價\$200以上，Tamaen只要這個價格。

- ◎ Chateaubriand \$70
- ◎ Fillet \$65
- ◎ Rib Eye \$60



Tamaen is a Japanese style BBQ restaurant directly operated by a butcher shop. Tamaen offers very rare, aged Kobe beef at incredible prices. Aged Kobe beef is stored for over 28 days under controlled temperatures and humidity. Once you try this meat, you will never forget its rich umami and tenderness.

Japanese Restaurant  
**Tamaen たまえん**

Tel: 310.326.0829  
1935 Pacific Coast Highway,  
Lomita, CA 90717  
Closed Wednesday / www.tamaenus.com



### Spare Rib \$ 9.95

煮到又香又嫩再用特製醬料煎過，  
口感十足、滋味絕佳。

Free Style Japanese Cuisine  
Tokyo Kitchen 東京廚房

**FULLERTON**  
**全新開幕**

# 精緻和食 邀您共享

### Summer Truffle Carpaccio \$15.95

由松露的芳香和魚貝的甘美來演出  
絕妙無比的美味雙重奏，與冰冰涼涼的日本酒非常對味。



③

③ Tuna & Salmon Lover  
盡情享受鮭魚和鮪魚的美味。

④ Truffle Uni Chawanmushi (\$8.95) 像布丁一樣柔嫩的海膽茶碗蒸，上面還放了滿滿的奶油海膽醬。



### Fried Flounder \$ 14

酥炸比目魚  
是啤酒的  
最佳拍檔。



②

① 10 pc Nigiri Omakase (\$ 41.95) Omakase即主廚推薦之意，經驗豐富的和食師傅會挑選高品質的食材，用當天最好的鮮魚為您端上最美味壽司。

② Jidori Garlic Ginger roast Leg (\$11.95) 先將土雞腿醃到絲絲入味再烤得鮮嫩多汁。



①

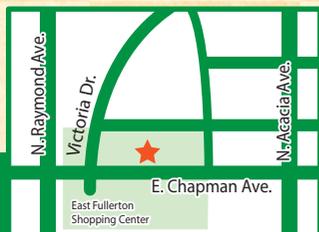


④

有傳統道地的生魚片和壽司，  
也有融合義大利料理和法國料理  
色彩的最新和食。您可能不敢相信，  
用這樣的價格就能品嚐到如此精緻的美食。



誠心歡迎您的光臨。



**TOKYO KITCHEN** 1325 E. Chapman Ave.  
Closed Monday Fullerton, CA 92831

**tel: 657-217-5658**

Vol.01

# Ojiya-小千谷-菜單介紹!

Industry特製餐點

## 改名Ojiya 照樣堅持現煮現做!!

以便宜又豐富的菜色大受好評的Honda-Ya Industry, 12月起將更名為Ojiya小千谷。更名之後由經營居酒屋的Ojiya Group接手, 他們堅持親手烹調, 在Chino Hills和Torrance的店面都非常受歡迎。雖然改了名字, Honda-Ya以前的份量、價格和氛圍都絲毫沒有改變, 由於不使用現成的東西, 各位還是一樣可以品嚐到用精選食材現煮現做的好菜。年底年初, 大家就到更好吃的Ojiya集合囉!

### 噴烤醋醃青花魚 (Broiled Mackerel)

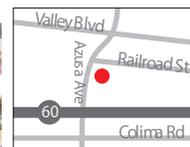
直接在客人眼前把醃得絲絲入味的青花魚噴烤一遍, 魚皮和魚脂的焦香令人胃口大開, 被火焰烤到稍微融出來的肉脂香甜可口。



沾上香醇無比的麻油醬料簡直無懈可擊。



海鮮韓式煎餅 (Seafood Cheese Pancake)  
用了大量海鮮和蔬菜的韓式煎餅是燒酒和啤酒的良伴



## Ojiya 小千谷

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

※照片與實際盛盤方式有時不盡相同

美味滿點  
現煮現做的  
新菜色

### 蛋包墨魚炒麵 (Black Omu Soba)

這是東京現在備受矚目的B級美食, 用鮮嫩滑溜的蛋包把香醇濃厚的墨魚炒麵包起來, 炒麵的滋味加上蛋包的甘甜真是絕配!

Honda-Ya Industry is now called Ojiya. The Ojiya Group operates izakaya restaurants in Chino Hills and Torrance where you can enjoy home-made dishes with affordable prices and generous portions in a comfortable atmosphere.

預約: 626-332-8288

Holiday Schedule : Closed 12/25, 26 & 1/1, 2



12/15 ~ Chinese New Year!  
Holiday Special Omakase Course 六品 \$85  
特別的人、特別的日子、特別的饗宴 就到 HAYAKAWA

Japanese Restaurant **HAYAKAWA** 早川

750 Terrado Plaza #33, Covina, CA 91723  
www.restauranthayakawa.com  
Closed Monday

堅持原汁原味的100%雞湯底。  
以大量雞骨和香味蔬菜細熬慢燉，  
集材料美味於一身的雞白湯。

使用的中粗麵條  
不但充滿了小麥  
本身的風味，  
也可以好好地將  
湯頭纏起來。

與豚骨截然不同的全新雞湯

◎醬油拉麵 \$6.50  
◎鹽味拉麵 \$6.50

◎味噌拉麵 \$6.50  
◎沾麵 \$8.50

一決勝負的四大拉麵！



Menya Keishi  
是一家自助式的  
新風格拉麵店。

想吃正宗  
豚骨拉麵就到

博多 一幸會

隨時歡迎  
各位來大  
快朵頤。



鹽味拉麵  
SHIO RAMEN

想吃正宗雞湯拉麵就到



**MENYA KEISHI**  
RAMEN PROFESSIONAL



**MENYA KEISHI** 麵屋慶史 創作麵  
675 Paularino Ave. #C, Costa Mesa, CA 92626

**HAKATA  
IKKOUSHA**

**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

www.ikkousha.com / f 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。

這一季真是大豐收！

本來我很期待上期介紹的《Chef》，我個人也很喜歡天海祐希，不過收視率卻相當悲慘。的確就像大街小巷說的那樣，劇情草率粗糙，把人生都集中在工作上的女性現在也不太容易得到認同。《達文西女士的診斷》，灰暗的故事情節令人滿意的。《IQ246》的織田裕二，我總覺得講起話來好像古畑任三郎，劇情中的解謎部份也太複雜了。

《Doctor X》還是照樣正中紅心，每一集都讓人看得很爽快。上一期雖然沒有介紹到，其他很多連續劇我都覺得很不錯。

There are many interesting dramas this season! Some dramas, such as "Chef," "Lady da Vinci," and "IQ246," which were introduced in the last volume of J-goods, unexpectedly have low audience ratings. But the popular drama "Doctor X" met our expectations. Other dramas are also fun to watch this season.

最受歡迎的就是這位月薪嬌妻！

逃避雖可恥但有用

總而言之，大家都說戲裡面的新垣結衣真是太可愛了！她的天真爛漫加上輕鬆自然的劇情鋪陳，看起來有一種無拘無束的感覺。新垣結衣飾演一個研究所畢業生，因為找工作失敗而跟一個系統工程師結婚。我想這部日劇一定會被中國或韓國拿去翻拍吧。

Yui Aragaki is so cute! The drama is light-hearted, so you can enjoy it with a relaxed feeling. It is a story about a heroine who cannot find a job and ends up getting married with a system engineer by contract.



[http://www.tbs.co.jp/NIGEHAJI\\_tbs/](http://www.tbs.co.jp/NIGEHAJI_tbs/)

石原聰美的宣傳片？

校閱女孩河野悅子（校對女王）

用一句話來形容，可以說是那一陣子的木村拓哉連續劇的女生版吧。石原聰美的漂亮可愛已經無人能及，這部日劇就像是她的服裝秀，劇中她那一根腸子通到底的個性慢慢地影響到周圍的其他人，大家開始認同她而在工作上有越來越出色的表現。

It goes without saying, but Satomi Ishihara is very cute! You can enjoy Satomi's fashionable style in all of the episodes. She plays a person who checks the accuracy of manuscripts submitted by writers.



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

東京電視台也不是省油的燈嘛

石川五右衛門

看海老藏這位歌舞伎演員說台詞的技巧和自信滿滿的架勢，在加上那一身的行頭，不禁讓人對歌舞伎再度萌生敬意和興趣。在古裝劇的製作方面雖然比不上NHK，這部戲我覺得還是很有看頭。

Because Ebizo Ichikawa is a kabuki actor, it is fun to watch the way he assumes a posture, recites lines, and how he carries himself. If you are interested in kabuki, this drama is a "must watch".



[http://www.tv-tokyo.co.jp/ishikawa\\_goemon/](http://www.tv-tokyo.co.jp/ishikawa_goemon/)

連續劇迷YD的 Asian Drama Report

在美國買得到的  
日本新產品&店家最新消息

# J-NEWS

## 牛舌漢堡肉正式登場

### Gyutan Tsukasa

牛舌燒烤專門店 Gyutan Tsukasa正式開始發售牛舌漢堡肉。以牛舌和雞軟骨做成的漢堡肉口感獨特，套餐\$12.50，另外也可單點。



714.434.1023

665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA

## 純米大吟釀「白鶴錦」發售

### Hakutsuru

Hakutsuru Sake of America正式推出了Hakutsurunishiki，這款純米大吟釀以白鶴獨自開發的酒米「白鶴錦」釀造而成，在日本一發售便獲得來自全世界的熱烈好評。



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

## 新開幕

### Menya Keishi

以正宗豚骨拉麵打出名號的Ikkousha開了一家新的雞湯拉麵專門店 Menya Keishi。堅持使用100%的雞肉雞骨和大量蔬菜熬湯，新鮮美味的純雞湯跟豚骨是完全不一樣的滋味。



675 Paularino Ave. #C  
Costa Mesa, CA 92626

## Honda-Ya Industry店更名

### Ojiya City of Industry

Honda-Ya Industry 店12月起將更名為Ojiya，由堅持現煮現做的居酒屋連鎖店Ojiya Group營運。份量價格不變，餐點更加美味。



626.964.6777

17200 Railroad St.

City of Industry, CA 91748

## 日本和牛Sagagyu Fair

### Sagagyu Fair

佐賀縣將在 Beverly Hills 的 Shiki Beverly Hills餐廳舉辦Sagagyu Fair，為您介紹日本佐賀牛的魅力，在1/20 - 2/2/2017 這段活動期間中還可以品嚐到佐賀牛特別餐點。



410 N. Canon Dr.

Beverly Hills, CA 90210

## 現金回饋 優惠活動

### Tiger

Tiger Corporation USA將於12月1日起至2017年1月底止舉辦現金回饋優惠，在活動期間中購買Tiger商品的消費者最多可獲得\$50的現金回饋。優惠對象僅限參加本活動的零售店，線上購物除外。



www.usa.tiger-corporaion.com

info@japantigercorp.com

## 新開幕

### Tokyo Kitchen

Fullerton開了一家叫做Tokyo Kitchen的新餐廳，除了傳統道地的壽司和生魚片，也有融合義大利料理和法國料理色彩的最新和食，用實惠的價格就可以享用到新鮮又精緻的餐點。



657.217.5658

1325 E. Chapman Ave.

Fullerton, CA 92831

最高品質的霜降牛肉  
完美無缺的肥瘦相間  
堪稱全世界最美味的食材  
且看廚藝精湛的兩位大師如何展現

# 佐賀牛 Sagagyu Fair

1月20日—2月2日 2017年

Shiki Beverly Hills  
410 N. Canon Dr., Beverly Hills, CA 90210

佐賀牛®



來自東京銀座的  
佐賀牛名店「季樂Kira」  
下山總料理長 Chef: Shimoyama



Shiki Beverly Hills的  
世界名流大廚  
藤本總料理長 Chef: Fujimoto



料理內容與活動詳情  
將於近日發表

[shikibeveryhills.com](http://shikibeveryhills.com)

Shiki Beverly Hills  
J-goods facebook

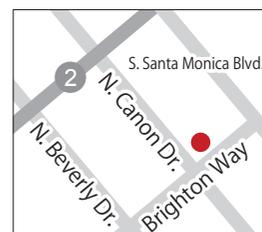
由兩位大師聯手演出的佐賀牛美食雙週

## 佐賀牛 Sagagyu

位於日本南方的佐賀縣氣候溫和、空氣新鮮、水質清澈，在養牛人家充滿愛心的照料和熟練的飼養技術下，佐賀牛從小就在沒有任何壓力的環境中成長，飼料從配方到給法都非常細心，牛肉自然充滿了香醇甘甜的美味，在日本國內也是頂級的和牛品牌。



TEL: 310.888.0036  
410 N. Canon Dr.  
Beverly Hills, CA 90210



[shikibeveryhills.com](http://shikibeveryhills.com)

# Daiso New Products News

Vol.21

聖誕節和毛絨絨的季節又來囉！  
聖誕節的擺飾或飾品就交給DAISO吧。

會用薩克斯風演奏聖誕歌曲的聖誕老人！臉還會發光哦！！

Musical Santa



Merry Christmas Sparkling Christmas Ornament



在桌上多放幾棵也很可愛呢

Christmas Tree



天寒地凍的時節當然少不了這些毛絨絨的保暖配件！

Touch Gloves



Ear Warmer



Fluffy Socks



Cast Iron Dish & Pot

當紅的蒜蓉也可以輕鬆上桌！直接端上桌讓大眾熱呼呼地享用



prepared food, snacks  
Vegetable Curry Sauce(hot)  
Vegetable Curry Sauce(Medium hot)



你知道最近DAISO也開始賣食品了嗎？

Select Savory Rice Snack Ume(Plum)  
Select Savory Rice Snack Wasabi



## DAISO JAPAN 37 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, Oceanside, Kearny Mesa(San Diego), Rowland Heights, Ontario, Rancho Cucamonga

Grand Opening store has special items from Japan.

# GRAND OPEN

## Santa Anita Westfield



讓您久等了  
**2號店!**

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

**100%  
Homemade  
Udon**



自家製麵

Homemade Japanese Noodles & Tempura

### 鶴丸饅飩本舖

TSURUMARU UDON HONPO

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!

自家製麵

### 鶴丸饅飩本舖

TSURUMARU UDON HONPO

BOWL + HALF UDON → Add \$2

Udon Soup can be switched to our VEGETARIAN SOUP

#### JAPANESE CURRY

#### BOWL



#### TEMPURA

#### Tempura Set A

#### Tempura Set B

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

- Shrimp x 2 \$7.00
- Imitation crab
- Sweet potato
- Carrage
- Broccoli

- Sweet potato \$4.00
- Egg plant
- Carrot
- Broccoli

#### UDON



#### DRINK

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

PEOPLE LOVE US ON

※Westfield Store Menu Image

平日下班後到小東京的Tsurumaru坐坐，週末假日跟家人買東西，還可以順便到2號店來吃一頓健康又實惠的烏龍麵。

自家製麵  
Homemade Japanese Noodles & Tempura

## 鶴丸饅飩本舖

TSURUMARU UDON HONPO

**GRAND OPEN**  
**SANTA ANITA WESTFIELD**  
400 S. Baldwin Ave.  
Arcadia, CA 91007  
Mon-Sat: 11am-9pm/Sun: 11am-7pm

Holiday Schedule  
●12/24 11am-7pm  
●12/25 Close ●12/31 11am-7pm  
●OPEN New Year's Day



**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

Holiday Schedule  
●12/25 Close  
●OPEN New Year's Day



# DORAEMON™

Gadget Cat from the Future

## FURIKAKE



**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.takaokayusa.com](http://www.takaokayusa.com)  
[info@takaokayusa.com](mailto:info@takaokayusa.com)

Product of **JAPAN**  
[www.doraemon.com](http://www.doraemon.com)

©FujikoPro



# 試吃現賣活動

## 每個月都有不一樣的 美食珍品等著您！！

日本四季的山珍海味，當地生產的  
優質美味，邀您細細品味。

# New Year's Event!!!

請來品嚐別處吃不到的日本當地美食，再幫我們回答問卷。

日期：1/21 (Sat) & 22 (Sun) 2017

試吃秋天美食，回答問卷，  
您就可以得到精美禮物一份！

地點：**Seiwa market Torrance**

21815 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90503

Open: 10:30 am Close: 5:00 pm



*“Delicious” from all over Japan*  
8/5/2016 ▶ 3/5/2017

## 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/kXpZAK>



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

## From Publisher

営業先で「今は、みんなyelpを見て来るんだよね」と、言われる。どこかで偶然目にしたり、小耳にはさんだりした情報をもっと詳しく知りたい、料理写真が見たいとyelpをチェックし、実際の来店に繋げる人は多いだろう。yelp、紙や電波媒体、それぞれの良さの違いを説明しながら、改めてyelp/パワーを感じるこの頃。

先日中華系の知人から、「日本語の出来るMCを探しているんだけど、プロじゃなくて留学生でいいから」と言われた。仕事は1時間弱、日英で台本通りの簡単な司会が出来る人に\$400払うと。えっ、プロじゃなくて\$400?! スケジュールが合うなら、やりたいくらいだった。

ここ数年で、中華系の人件費の考え方が大きく変わったように思う。10年以上同じ会社で働く人も多く、ビジネスオーナーに聞くと、かなりの好待遇をしていた。日本企業でも働いた経験のあるそのオーナーは、日本の会社よりも中華系の方が、今は待遇が良いと話していた。うーん、これも中華パワーなのか。



土橋 八恵

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



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

# FUJIYAMA ICHIBAN

# FESTIVAL IV

Stage show

Movie

Meet & greet

COME SEE US!

## FUJIYAMA VS. NINJA

Produced by  
SAMURAI ACTION STUDIO

10am & 1:30pm

# 1/15 (Sun)

Admission \$11 (free under 2yrs old)

Ticket available at [fujiyamaichiban.com](http://fujiyamaichiban.com)

South End Health Club  
2800 Skypark Dr. Torrance CA, 90505  
tel: Samurais Action Studio/ 310.849.1466

Special sticker & Glico product included

Sponsor

Glico

Media sponsor

Weekly LALALA

J-goods



これが  
今の中華パワーだ！

凱悅軒

J. Zhou  
Oriental Cuisine

店内入ってすぐにワンセラーがある。オーパスなんて当たり前、三千ドルもするワインや、五千ドル以上の超高級酒が並ぶ。聞けば、実際に注文する客も多く通つてくらしい。

この店、以前このコーナーで、記者が一番好きな飲茶として紹介したことがある、ローランドハイツの店のアップグレード版。メニューはほぼ同じだが、より高級食材を使い、英語が通じるスタッフはにこやかで、店内がよりきれいだ。

飲茶は、ごろりと帆立のつた焼売や、プリプリのエビが甘い小包など定番は外せない。そして、中から卵の黄身餡がとろりと流れ出てくる皇牌流沙包、これは忘れるべからず。

他の料理もきれいな盛り付けで、もちろん超旨い。軟骨付きの豚のリップを丁寧に煮込んだ紅焼猪軟骨は、赤ワインに合いそうだし、大ぶりのエビを素揚げしてレモングラソースで炒めた香茅焗大蝦は、白ワインだ。アルコールとのマリージョもすっかり考えた料理に、今の中華パワーと、彼らの目指すところがわかる気がする店である。

Tel: 714.258.8833  
2601 Park Ave.  
Tustin, CA 92782  
Open 7days



## From Staff

この時期、ついやってしまうのが、チューリップの球根を買うこと。店頭に残っているのを見ると、ついかわいそうになって買ってしまふので、毎年大量に植えるはめに・・・。

今年はとうとう妹の家の庭にまで、植えてきてしまった。

春がくるのが楽しみです。

中田 よう子



每到この時期、我总是會買鬱金香的球根。看到店家門口放著沒人買的球根我就會於心不忍而買回家去，結果就是每年在院子裡種一堆鬱金香出來…。今年甚至還種到我妹家的院子裡去了。

明年春天真是令人期待。

Yoko Nakada

最近ちょっと気になることがある。日本でLINEのメッセージのことを「メール」という現象が増えている。メールの市民権が段々LINEに奪われていき、個人的には非常に由々しき事態である。私はLINEがあまり好きじゃないが、やむを得ない事情もあり必要最小限に使っている。メールという言葉がすでに台湾では死語になりつつあるらしい。みんなLINEを使っているよと。

ふーんだ。誰かに手紙を書こう。

Huang Shuijong



最近有個讓我滿不爽的現象就是，在日本很多人都開始用Mail這個字來稱呼LINE的訊息。以前大家常用的「伊妹兒」現在已經被漸漸LINE取代，這樣的局勢對我個人來說是個非常嚴重的問題。我不太喜歡LINE這玩意，但也因為一些不得已的理由而在最低限度的範圍內使用，不過聽說「伊妹兒」這個字在台灣已經快變成死語，現在大家幾乎都用LINE在聯絡了。

哼哼哼。提筆寫封信給誰吧。

黃世忠

# 体に良い新作台湾料理

## SBOBEE

### 五波比 ウーボービー

### Mimi SBOBEE

### 咪咪五波比 ミミウーボービー

今回の新作は、健康的で体に良い料理をテーマにしたらしい。台湾で伝統的に食べられている料理に、アレンジを加えている。名前も値段もまだ決めていないから、雑誌を見てお客様が来てくれたら、ちょっと慌てちゃうかも・・・と、オーナーマーク。だから気になる料理を食べるときには、本誌を見せながら指さし注文がベスト。店内にも置いてあるので、ぜひ活用して欲しい。



### 台湾おこわ

いわゆるちまきの中身。餅米を炊きあげたおこわは、特製たれが染みこんだ鶏肉やイカ、叉焼やキノコなどの具材と、もっちもっちのお米の食感が素晴らしい。噛めば噛むほど旨みと甘味が広がる。一緒に出てくる赤いタレを掛けて食べるのが台湾流。



### 持ち帰り用葱パン

5個入って\$7.50。店で丁寧に手作りしたパンは、持ち帰って蒸して食す。肉や魚を挟んで良し、甜麵醬とか酢醤油とかを付けて食べても良し。

お土産にもいいよね。



### 台湾式鶏鍋

鶏肉を生姜やクコ、ナツメ、台湾人参などの薬草で煮込み、ごま油を加えた鍋。台湾では妊婦の産後にお母さんが作って食べさせるという栄養ある料理なのだ。塩や醤油などを一切加えず煮込むところが、サムゲタンに似ている。素材の旨みがしみてるので、塩を足さなくても充分味がある。メにラーメンを入れて、滋養強壮究極の鶏白湯ラーメンを食べ尽くそう。



### 豚の角煮の葱パンバーガー

豚の角煮はとろとろ。30分ほど煮たら火を止めて一昼夜かけて味を染みこませる、そしてまた火にかけて火を止めて味を染みこませる・・・の作業を繰り返すのだとか。特製ソースと台湾漬け物が挟んであって、甘辛くて、これもイケル。



すっきりした味わい

### リュウガンお茶

リュウガンはライチっぽい木の実で、血を増やす効果があるらしい。

- ① SBOBEE
- ② Mimi SBOBEE (Diamond Bar)
- ③ Mimi SBOBEE (Rancho Cucamonga)



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



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



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



# a-goods



行列だったから入ってみた

滋味成都

## Chengdu Taste

ランチタイムに近くを通ったら、行列だった四川料理店。某サイトの評価はそんなに高くないが、並んでいたのは中華系だったので間違いないはず。どのテーブルでも注文していたのが、串に刺さった紅油餛飩雞。実はこれ冷たいスープに鶏皮やら肉やら、砂肝、野菜なんか刺さって入っている。で、このスープが絶品。他の店でも食べたことあるけど、ここが一番かな。擔擔麵はさすが本場の味、花椒がおいしい！ゴーヤの卵焼きも美味しかった。

## 日本語のコーナー読んでよ!!

時々、そんな声を掛けて頂く。  
 お店から「日本人が来たよ」と話しかけられることもある。  
 ここで紹介するのは、マニアックな店も多いので日本人が来ると目立つらしい。  
 こんな風に、皆さんから声を掛けて頂けて、編集冥利に尽きるな。  
 さて、次は何を食べに行こうかな。



Tel. 626.588.2284  
 828 W. Valley Blvd.  
 Alhambra, CA 91803  
 Open 7days



日本で話題のハリラスープ

ピタバー&グリル

## Pita Bar & Grill

日本のドラマ、「孤独のグルメ」と今人気の「逃げ恥」を見ていたら、モロッコやトルコの定番料理ハリラスープが出てきていた。毎日食べても飽きなかったり、取り寄せたりしていると言っていた。そこまで美味しいのなら、まずは自分で試さなければと、早速、店をチェック。

中近東料理の味噌汁的存在らしいハリラスープは、レンズ豆に玉葱やセロリ、人参などの野菜をたっぷり入れて、お肉と中近東スパイスで煮込んだ、ミネストローネみたいな具だくさんスープ。豆のほっこりした感じと野菜の甘味が混ざって、うっ、うまい!! 家でも作れそうなんだけど、スパイスや調味料の使い方は、本場独特の何かがあるに違いない。

豆のコロッケ、フアラフェルは、付け添えの茄子と豆のフムスと一緒にピタパンに挟んでかぶり付く。何層にも重ねた肉を大きなグリルで回しながら焼く、ドネルカバブをピタに挟んだシャワルマは、この一番人気料理だ。野菜の漬物は食べ放題。

Tel: 323.653.9024  
 519 N. Fairfax Ave.  
 Los Angeles, CA 90036  
 Closed Monday



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](http://www.j-goods.us) どうぞ!

2016 - 2017  
**12-01**  
Dec. Jan.  
隔月発行・無料  
Vol. 22  
Since 2013



／ ハリラスープを食べてきました ／



ハリラスープ

## 日本で話題の料理と 行列の四川料理をチェック!

