

「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**

We have English Summary!!

2017  
**02-03**  
Feb. Mar.  
雙月刊 · 免費  
Vol. 76  
Since 2003

J-SPECIAL RESTAURANTS

**今天我要  
好好吃肉**

**肉、肉、肉**  
**我就是要吃肉!**

f J-goods Magazine

t @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！！

# 還沒喝過SAPPORO黑啤酒？！

## 你說什麼？

最近幾年很流行 Craft Beer，可以試喝的小啤酒廠越來越多。觀察之後不難發現，味道濃厚的深色啤酒特別受歡迎。

沁心暢快的 Draft Beer 當然好喝，不過在冷颼颼的季節，還是扎扎实實的黑啤酒過癮！其實只要去超市多買幾罐SAPPORO黑啤酒回來，不用跑一趟釀酒廠也可以隨時喝到跟Craft Beer一樣的濃厚黑啤。大膽又深沉的風味，很適合熱呼呼的火鍋和又香又辣的四川菜。當您的喉嚨被四川菜的花椒搞得火辣辣時，來一口冰冰涼涼的SAPPORO黑啤酒，那份甘甜和美味一定會讓你刻骨銘心。



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

With SAPPORO Black Beer, you can enjoy rich and deep dark beer without going to a brewery. SAPPORO Black Beer pairs really well with Chinese hot pot and spicy Sichuan dishes.

寫會開始  
全員集合

Izakaya  
居酒屋

# 本 羽 屋

Honda-Ya  
Japanese Restaurant

**好  
吃**

**好  
便  
宜**

**好  
覽  
飯**

**Create your Original Poke Bowl!**

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

N. State college Blvd. E. Chapman Ave.  
College Plaza shopping center

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

**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)

# J-REPORT

## 使用Kikkoman的各國料理名店專訪

### 懷念的味道、故鄉的味道 就在Kikkoman

「我40年前以上就在中華街開店，那時候我用的就是Kikkoman。」Phili老闆說道。後來他們把新錦記開到Monterey Park和El Monte，這30年多來Kikkoman還是他們的堅持。

這兩家新錦記，一大早開始就有許多客人上門。住在附近的人說，在這裡吃早餐跟午餐已經是生活的一部份，小時候跟爸媽到這裡來吃飯，就算長大自立之後離開LA，每逢過年或中秋回來的時候也一定會到這家店來團聚。不少去Texas發展的年輕人，也都說他們好懷念這家店的味道。

讓這麼多人念念不忘的故鄉味，幕後功臣就是Kikkoman。「Kikkoman味道好當然不用說，最讓人放心的是它品質很穩定。有些廠牌的醬油，鹹度和濃淡有時候會不太一樣，不過Kikkoman完全沒有這種情形，雖然價格是其他牌子的三倍左右，味道和品質還是無可取代的。」看到Phili老闆用這麼認真的神情說明他們對品質的堅持，小編終於明白為什麼這麼多年來當地人都喜歡新錦記了。



Owner Mr. Phili

“We have been using Kikkoman since the restaurant opened over 40 years ago.” owner Phili said. Neighbors come to Noodle Cafe since early in the morning. For these neighbors, it is part of their routine to have breakfast or lunch at Noodle Cafe. When people who used to come to Noodle Cafe as kids and now live far from Los Angeles come back for New Year’s or other family events, they always come back to Noodle Cafe which brings back memories.

#### Noodle Cafe (Kim Kee Noodle) 新錦記

Tel: 626.307.8849  
441 W. Garvey Ave., Monterey Park, CA 91754

Tel: 626.448.4448  
9646 E. Garvey Ave. #108, El Monte, CA 91733



#### 福建米粉黃麵

可以同時享受到米粉和黃麵的超值美味，吃法有湯麵和乾麵附湯兩種，任君選擇。



#### 白灼豬腰

新錦記招牌菜，豬腎以香油輕灼，配上滿滿的蔥、薑和青辣椒享用，不帶一絲腥臭的美味令人讚嘆，吃起來口感十足、風味絕妙，咬下去之後滿嘴留香，材料新鮮果然就是不一樣！加了白灼豬腰的麵類也是人氣餐點。

#### 紫菜四寶

在您享用的時候，材料的味道會慢慢融入清澄美味的雞骨湯，感受風味的變化也是這道菜的樂趣。



#### 潮州煎糕

煎蛋上面放著滿滿的甜醬油煎糕，非常適合搭配口味清爽的麵類。



不含MSG  
無麩質

TRADITIONALLY BREWED

PRODUCT OF USA



# KIKKOMAN

Kikkoman Sales USA, Inc.  
www.kikkomanusa.com

# J-goods

## CONTENTS

February 2017 – March 2017  
Vol. 76



### J-goods® Magazine

February 2017 – March 2017  
Vol. 76

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

## 肉、肉、肉 我就是要吃肉！

最讓人垂涎三尺的美食，畢竟還是肉啊！蘇東坡說：「無肉令人瘦，無竹令人俗。」在日本也是一樣，在準備要全力以赴之前，烤肉、豬排、壽喜燒等等，說什麼也要吃個肉來壯壯身子，有什麼好事的時候也會吃肉來祝賀一下。不管大人小孩，大家都喜歡吃肉嘛。

牛肉、豬肉、雞肉，你最喜歡什麼肉呢？

### 21 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

### 19 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-SPECIAL RESTAURANTS

今天我要好好吃肉！

13	Gyutan Tsukasa	17	Tamaen
16	lccho	16	Tenkatori
14	Kanpai	17	Torimatsu
15	Koshu	18	Tsurumaru

### COMPANY INDEX

#### FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5	Hakutsuru Sake
3	Kikkoman
2	Sapporo Beer
23	Takaokaya
12	Wismettac

#### RESTAURANT

30	5 Bobee
29	Cavitena
13	Gyutan Tsukasa
2	Honda-Ya
16	lccho
29	Island Eats Hale Aina
14	Kanpai
15	Koshu
13	Kosuke
20	Menya Keshi furthering Hakata Ikkousha
31	Noodle Cafe
13	Ojiya
31	Saddle Peak Lodge
17	Tamaen
16	Tenkatori
17	Torimatsu
18	Tsurumaru Udon Honpo

#### BEAUTY • HEALTH

27	Mr. Max Akimoto
----	-----------------

#### HOBBY • SHOPPING • SERVICE

24	Daiso
27	Fujiyamaichiban
28	Japan Food Quality
27	Jobot
25	Nihonbooks
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

# 至尊名酒 Hakutsuru 的集大成 HAKUTSURU NISHIKI

## J-goods 編輯部也五體投地

這瓶日本酒真是超乎我們的想像！含進口中時，才剛感覺到一縷絲綢般的柔嫩滑過舌頭上的味蕾，口中馬上就充滿了華麗的香氣和渾圓的甘甜。這份潺潺的美味入喉之後，彷彿又昇華成一種深深的眷戀。萬萬沒想到，純米大吟釀也可以將米的風味呈現得如此深情。從入口那一瞬間開始，就可以感覺到行雲流水般的變化，若用顏色去比喻，就好像在晶瑩雪白的瓷瓶上蜿蜒而過的那道純金一般。風味絕佳，難以言喻。能夠遇到這樣的日本酒，實在是三生有幸。

行家一出手，就知有沒有。這份感動，希望能跟您一起分享。

After you experience the silky texture and smooth taste of Hakutsuru Nishiki, you will enjoy its fragrant aroma as its mellow sweetness spreads in your mouth. You can enjoy its deep umami as the sake slides down your throat. This is truly an exceptional sake.

## 集 Hakutsuru 的堅持於一身

那就是，白鶴錦——HAKUTSURU NISHIKI。

對釀酒來說，米和水是最重要的兩個材料。Hakutsuru 對原料米堅持地非常徹底，甚至自己栽種，然後他們終於成功地培育出最適合釀酒的米——白鶴錦。

因為是用白鶴錦釀造的酒，酒名便直接取為「白鶴錦」。

集合了眾人的心願、技術和光陰，融合了釀酒的傳統、文化和革新，這瓶白鶴錦就像一條集大成的「錦緞」，高貴典雅、氣質非凡。Hakutsuru 的渾身解數，令人讚嘆。



Hakutsuru has been studying and developing rice for sake and finally created the ideal rice for its sake. The name of this rice is "Hakutsuru Nishiki". The sake Hakutsuru made from this rice is also called "Hakutsuru Nishiki".



宴席或送禮時，  
從酒的選擇就可以看出一個人的稟性。  
選白鶴錦的您，肯定是高人一等。

新發售



白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑



**HAKUTSURU SAKE**

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

# 一台兩用 飯菜雙煮的電子鍋

有方便的好器具  
煮飯做菜自然得心應手



要買就選這台！

Tacook是Tiger才有的功能，使用附屬的專用調理盤，就可以利用煮飯時的蒸氣順便把菜做好。可炊、可煮、可蒸，火候不易掌握的慢燉也可以輕鬆完成，絕對是廚房的好幫手。

值得信賴的日本製品，竟然只要這個價格！因為是專為海外設計的規格，不需要再另外購買變壓器。方便好用、堅固耐用，無論您是第一次買電子鍋還是想要換一台新的，這台Tiger絕對不會讓您失望。



米洗好放入內鍋，想煮的材料放入調理盤，把調理盤裝到內鍋上再按「煮飯」鍵即可。你看，熱呼呼的白飯煮好，香噴噴的菜也完成囉！



## 好用好保養

堅固的不鏽鋼內蓋  
內蓋可以和蒸氣栓一併拆下，直接水洗也沒問題，可以隨時保持清潔，裝回去也非常簡單。



操作簡單

## 煮法多樣

無論白米、糙米還是雜穀米，對電子鍋瞭若指掌的Tiger技術，能夠針對米的種類將飯煮到最完美的狀態。快煮、清粥、米糕等煮飯功能也樣樣精通！



一根手指頭就可以輕鬆操作！！



JAX-S10U (5.5 cups)  
JAX-S18U (10 cups)



JAX-R10U (5.5 Cups)  
JAX-R18U (10 cups)



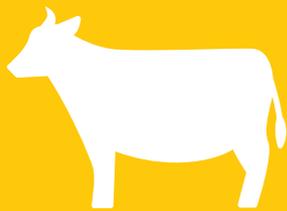
TIGER CORPORATION U.S.A.  
<https://usa.tiger-corporation.com>

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





# 肉、肉、肉 我就是要吃肉! Meat, Meat, Meat!



肉，有一種壓倒性的存在感。  
看到溢出來的肉汁，幸福度就會破表！  
啊，美味就是幸福啊！！

日本現在處於空前的肉食熱潮，烤肉店營業額連續四年開出紅盤，自助式烤肉塊和立食牛排等專門店是一家接著一家，牛排店的市場規模這五年來整整多了兩成，各種肉類料理的嘉年華活動也熱鬧非凡。由於平常沒辦法去吃的著名餐廳也會到現場開店，機會難得，規模大的活動甚至會吸引上百萬人潮呢。

## The popularity of meat is rising in Japan!

As for Japanese BBQ restaurants, their sales have been up continuously for four years. There are new styles of restaurants for you to try, such as restaurants where you can cook chunks of meat yourself and restaurants where you eat steak standing up. The number of steak restaurants is now 20 percent more compared to five years ago. At festivals celebrating meat dishes, or “Niku-fests” (meat festivals), over 1,000,000 people get together to try dishes from famous restaurants.

# 無論約會、聚餐還是姊妹淘的聚會 在日本或世界各地都一樣，要有大

## 牛肉

在日本掀起肉食熱潮的  
最大功臣，  
非「熟成肉」莫屬了。



將牛肉放在保冷庫中一段期間，牛肉會因為酵素的作用變得更柔嫩，美味成分也會增加，這就是所謂的「熟成」。一般來說，蛋白質較多的瘦肉比較容易熟成，肥肉部分比較不容易，與其使用肥瘦相間的霜降牛肉（雪花牛肉），瘦肉會比較適合熟成。

瘦肉不但脂肪少，還有幫助脂肪燃燒的成分在內。而且，減肥時容易缺乏的鐵質，在瘦肉當中的含量也非常豐富。到目前為止，很多女性朋友都以為「肉→高熱量→肥胖」而敬謝不敏，不過在日本，「瘦肉→熟成肉→健康」的概念已經深入人心，有些專門提供熟成肉的餐廳還熱門到想訂位都訂不到。



在熟成肉當中，別具一格的當然是質優味美的日本和牛。要花很大工夫才能完成的熟成牛肉，還是以牛排享用最能感受到它的美味。



“Aged meat” sparked the meat boom in Japan. By storing beef in cold temperature rooms for a certain period of time to age, enzymes make the meat tender and umami ingredients increase. It is very hard to make reservations at popular aged meat restaurants.

Among aged beef, Japanese wagyu with umami is especially tasty! The best way to enjoy aged beef, which takes a lot of time and effort to create, is a steak. Let's enjoy.

天我們就好好吃肉，  
盡情享受吧！

# 魚大肉作伴才過癮不是嗎？

## 豬肉

現在日本的「肉食系女子」  
很喜歡charcuterie，  
那是一種將火腿、生火腿、  
臘腸和薩拉米香腸等豬肉製品  
美美地放到盤子上的拼盤。



如果用的是品牌豬肉，那  
更是令人垂涎三尺。

說到品牌豬肉，最有名的  
大概就是伊比利亞黑豬，不  
過日本也有不少享譽全球的  
品牌豬肉，這些豬肉在品種  
和飼養方面都以獨自的嚴格標準管理，美味也深獲世界  
各地的美食家好評。



### 阿古豬 (AGU)

沖繩固有的品種豬，在日本也相當珍貴。  
肥瘦相間的阿古豬肉又香又甜，滋味絕妙。

### 三元豬

以三種豬配種而成，肉質纖細、香醇美味、  
甘甜可口，集三家優點於一身。

### TOKIO-X

口感柔嫩、肉汁飽滿，  
維生素含量是一般豬肉的兩倍。

Japanese brand pork is raised under strict standards. Its taste is talked about among gourmet people all over the world.

**Agubuta** Among many Japanese pigs, Agu pigs are indigenous to Okinawa. Their meat contains a lot of sweetness and umami that you can taste.

**Sangenton** Sangenton is bred from 3 different kinds of pig. Silky meat and rich taste with light sweetness.

**TOKIO-X** Juicy and with tender texture. TOKIO-X has twice the vitamins compared to regular pork.



今年是雞年哦。



## 雞肉

鮮嫩多汁的品牌雞肉，人氣始終高居不下，特別是日本的知名土雞，在飼料和飼養方面都有獨自的堅持和工夫。



這樣的品牌雞肉鮮美至極、毫無異味，最高品質的雞肉甚至可以生食。

炸雞塊也是人見人愛的料理。據說炸雞塊起源於大分縣，很多人去大分縣不只是为了觀光，同時也是為了一嚐當地的炸雞塊。吃過用品牌雞肉炸出來的雞塊，普通的雞塊可能就沒辦法讓您滿足囉！



**名古屋交趾雞** 肉質鮮嫩緊緻，口感風味十足。

**阿波尾雞**

出貨量和市占率都高居日本第一，醇厚甘美的絕妙滋味讓專業廚師們都讚不絕口。

**比內地雞**

咬勁絕佳，風味濃厚，熟了之後肉也不會變硬。



Brand name chicken is so juicy! The top 3 in popularity have unique ways of raising and feeding chicken. Those chicken meats are very delicious without odors. Fresh and high quality chicken can be eaten as "Torisashi," which is chicken sashimi.

**Nagoyacochin** Popular chicken meat with rich umami and high quality meat.

**Awaodori** Number one in terms of sales and number of chickens sold in Japan. Chefs rave about its sweetness and richness.

**Hinaijidori** Meaty and rich taste. Meat does not get tough after being heated.



編輯部  
Gibier 報報

Gibier 在法語中原為獵物之意，Gibier 料理，顧名思義就是將狩獵來的鳥獸作為肉食之用。Los Angeles 也有幾家餐廳可以享用到 Gibier。



Chef's Game Trio



小編們吃了這些



鸕鶿 Emu



駝鳥的一種，肉質類似鴨肉不過味道更濃厚。

麋鹿 Elk



肉質纖細柔嫩，相當美味。

野牛 Buffalo

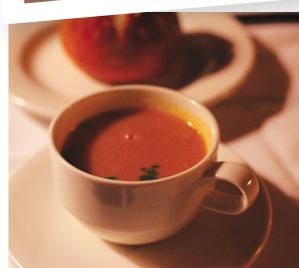


跟一般牛肉比起來味道粗獷，不過那份野味也是魅力所在。

跟食用的畜產肉比起來，Gibier 無論風味或口感都別有一番野趣，不過食用時的處理方法必須按照規定，只有到專門店才能享受這份口福。

Saddle Peak Lodge

Tel: 818. 222. 3888  
419 Cold Canyon Rd.  
Calabasas, CA 91302  
Open 7days



Chocolate Devil's Food Cake, Grenache Macerated Raspberry, Orange Blossom Ice Cream, Cocoa Nibs Florentine



Elk Tenderloin Branded Cherry, Cipollini Onion, Crimini Mushroom, Tahitian Vanilla, Butternut Squash

營業額UP  
的法寶！

# 香酥美味 龍田揚炸雞塊！！

「唐揚」跟「龍田揚」不一樣，不過這兩種在日本可是勢均力敵的炸雞塊哦。

唐揚主要以鹽和胡椒調味，然後裹上麵粉去炸。龍田揚以醬油味的調料去醃，裹的是太白粉（馬鈴薯粉），所以炸出來的雞塊外皮不但又香又酥，還有酥酥脆脆的粉塊在上面，喜歡龍田揚的人都說，鮮嫩多汁的炸雞塊就是要這樣的皮才夠勁，吃起來絕對比唐揚過癮。



如果您也想在自己的店裡  
提供超人氣的龍田揚炸雞塊

選這個



CPF的龍田揚炸雞塊，以特製的  
醬油醃料將鮮嫩的雞腿肉醃得絲絲入味，  
無論啤酒或燒酒都相當對味！

又香又好吃的炸雞塊，總是會讓人忍不住一杯接著一杯。  
有這道令人垂涎的小菜助陣，提高客單價絕非難事。

CPF的龍田揚炸雞塊不含麩質，No MSG，也不含色素和保存劑，品質安心可靠。因為已經幫您炸好了，只要用微波爐加熱



就是一盤道道地地的日本龍田揚。有了這道香噴噴又具有話題性的炸雞塊，相信您的店也會高朋滿座，生意興隆！！



Authentic Asia

Wismettac

Distributed by Wismettac Asian Foods, Inc.

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



Vol.02

# Ojiya-小千谷-菜單介紹!

Industry特製餐點

## 現煮現做 Ojiya新菜色

去年12月換了店名之後佳評如潮，不只味道和服務品質受到讚賞，店內裝潢也煥然一新。Ojiya不使用現成的東西，高湯自己熬煮，醬料自己調製，從料理的味道就可以感受到他們對親手烹調的堅持。



Soy Paper Delight \$8.95



Seafood Vinaigrette \$4.95

生薑的香氣和醬料的醋味相輔相成，讓人不禁一口接著一口。

### Beef and Tofu \$5.95

牛肉和豆腐都煮得鹹甜適中，絲絲入味。建議您將中間的半熟蛋黃拌進去享用。



很適合啤酒或燒酒哦。



### Tuna Carpaccio \$7.95

以特製蒜油和墨西哥脆椒醬搭配出來的香辣風味絕妙無比!

以豆皮取代海苔的壽司捲，新鮮的魚肉美味令人讚不絕口。



Kobe Style Beef Skewer \$3.95/ea  
牛肉大塊不說，火候和醬料也拿捏得恰到好處，份量滿點。

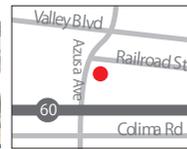


### Creamy Roll \$10.95

鮭魚、酪梨和奶油起司的美味邂逅，有了香濃芝麻醬的陪襯更是纏綿。

After the restaurant's name was changed to Ojiya in December, people say their service and food got better. They pay extra attention to ingredients. Pre-cooked ingredients are not used, even the soup stock and sauces are made from scratch at the restaurant.

※照片與實際盛盤方式有時不盡相同



## Ojiya 小千谷

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

**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**

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**

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

## 今天我要好好吃肉！

在美國，不是把整塊肉拿去煎再沾牛排醬吃，就是把整隻雞放進烤箱或烤肉架跟香辛料一起烤而已。這樣的確是有大口吃肉的快感沒錯啦。

日本在吃肉的時候比較注重烹調和調味，做法和吃法也變化多端，有生吃，有表面稍微烤一下而已等等。

我好想去吃和牛壽司，不過烤雞串也很棒，可是壽喜燒跟涮涮鍋我也一陣子沒碰了。對了對了，說到日式跟韓式燒烤，兩者乍看之下很像但是完全不一樣哦。韓式燒烤會先把肉醃到入味，然後店員會把肉全部放到烤肉架上幫你烤。日式燒烤會先把肉切得整整齊齊又漂漂亮亮，讓客人自己一片一片地烤，沾喜歡的醬料來吃。

寫到這裡，我的口水都快從嘴邊掛出來了。你今天想吃什麼肉呢？

In Japanese cuisine, there are many different ways to cook and season meat. Depending on the type of meal, meat can be enjoyed raw, parboiled, and many other ways. You may like wagyu nigiri, charcoal chicken, sukiyaki, or shabu shabu. Do you know the differences between Korean style and Japanese style BBQ? For Korean style BBQ, the meat is pre-marinated and cooked all at once by waiters. In Japanese style BBQ, the meat has been carefully cut into slices. You will cook meat piece by piece on the grill by yourself and dip it into a sauce after it is cooked. Just writing about meat makes me want to eat meat. What kind of meat dish do you want to try today?



Lamb Grill

想必非常適合以紅酒相陪。

烤得香嫩多汁的帶骨小羊肉，搭配Kanpai自創的Dijon Mustard醬汁後在口中融合出絕妙滋味。



GG Beef

Kanpai Style Carpaccio，牛肉表面稍微烤過之後再切成薄片，充滿蔥薑風味的醬汁清爽可口，與白葡萄酒、啤酒和日本酒都相當對味。

## 生意興隆的餐廳肉就是不一樣！

Kanpai的1號店跟2號店都在LAX機場附近，不少來自世界各地的名流富豪抵達LA時會順便到Kanpai打打牙祭，聽說阿拉伯或中國的有錢人甚至還會把所有的海膽和大TORO都點來享用呢。



Ramen

醒酒飽肚的最佳良伴。除了照片中的Spicy Miso Tonkotsu，Shoyu Tonkotsu、Spicy Yuzu Shio和Gravy Ramen也是難以取捨的選擇。

Japanese Sushi Bar & Grill

**KANPAI** 乾杯

[Los Angeles] kanpai-sushi.net

STORE 1 Tel: 310.338.7223 / Open 7days  
8325 Lincoln Blvd., Los Angeles, CA 90045

STORE 2 Tel: 310.670.0533 / Open 7days  
8736 S. Sepulveda Blvd. # C, Los Angeles, CA 90045

Sapporo Beer Fair: 2/1-2/28  
Sapporo Draft Small(12oz)\$2,  
Large(20oz)\$4, Pitcher(60oz)\$8

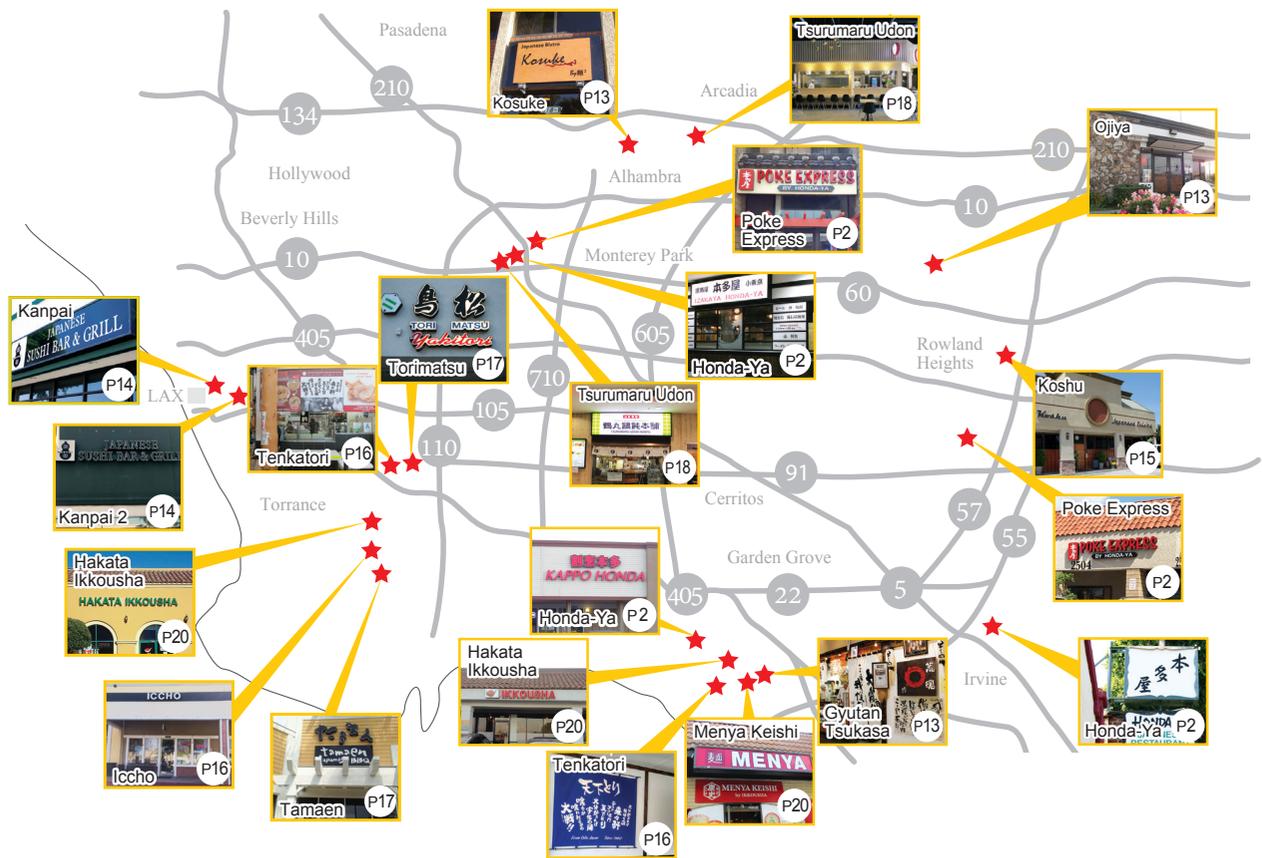


Beef Tataki

這道薄烤生牛肉只將外層烤熟，美味完整不流失，建議您搭配Kanpai獨家調製的香橙醋享用，鮮烈的大蒜香氣也是一絕。



Both the first and second branch of Kanpai are located near LAX. Rich people around the world stop by to enjoy Kanpai's delicious dishes. With their first class ingredients, Kanpai's meat dishes are a cut above in terms of deliciousness!



🐮 和牛熔岩燒烤

燒烤可將和牛的鮮嫩美味封住，沾點鹽來享用是最好的吃法。

## 以最好的狀態 享受最高級的肉食

Koshu這對父子師傅廚藝高超，曾經受邀到日本總領事官邸與官邸大廚一同負責招待會的菜餚。在與會賓客之間，甲州一家做的壽司以美不勝收的外觀和實實在在的美味大受好評。

無論魚類或肉類料理，Koshu都可以給您最極致的饗宴。

**KOSHU** 甲州  
[Diamond Bar] sushikoshu.com

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



🐮 和牛壽司

看到這麼大一塊漂亮的霜降牛肉，便無須多費唇舌了。甘甜柔嫩的極品和牛，請慢用。

拌進溫泉蛋的蛋黃享受和牛的美味吧。



🐮 串烤雞翅

火候掌握得恰到好處，雞皮烤得酥脆，雞肉鮮嫩多汁。

🐮 和牛壽喜燒小品

全餐裡面一道非常受歡迎的佳餚，可單點。



🐮 薄烤和牛

份量滿點、魄力十足，配上特製醬料美味無比，可以讓想吃肉的您大呼過癮。

The main chef and assistant chef at Koshu have experience working with the Japanese Consulate's chef at receptions held at the consulate. The guests were talking about the beauty and deliciousness of the sushi made by Koshu chefs.



涮烤牛肉

牛肉已事先調味，蔬菜份量也夠多，沾特製橙醋享用既健康又美味。

## 偶爾享受一下小小的酒池肉林

居酒屋Iccho的肉類料理風味實在，無論是醃進去的醬料、淋上去的自製醬汁還是燒烤之前的獨家調味，樣樣都可以感受到大廚的用心，用來下酒更是不同凡響。這樣的味道在家裡畢竟還是做不出來啊。



**ICCHO** 一丁  
[Torrance]

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



味噌醃牛肉片

這也太好吃了吧?! 一邊啃著牛肉片，一邊小酌冰冰涼涼的日本酒，越嚼越香，越嚼越有味。

嫩牛筋

入口即化的嫩牛筋適合味道比較甜的酒類。



女生看到這道菜一定都會很開心的!

生菜包豬排

用生脆脆的美生菜包住香嫩可口的豬排、青蔥和洋蔥酥片，再加上紅味噌和豆瓣醬做的特製醬料。



烤雞串拼盤

到居酒屋怎麼可以少了烤雞串呢?

At Iccho, you can enjoy delicious meat dishes that pair well with alcohol. All of the meat dishes are prepared with a professional touch, such as being marinated with delicious sauces, served with original house sauce, and seasoned right before cooking.



炸雞組合

有雞翅、雞腿等等，想吃各種不同炸雞的人可以點這份Family Pack。

## 雞塊發祥地的美味

大分縣宇佐市是雞塊的發祥地，當地光是外帶專用的雞塊店就將近60家，一次買3LB回去也是家常便飯。

這次我們在特集中也提到，很多人去大分縣就是為了一嚐當地的炸雞塊，而這些人的目的地之一就這家Tenkatori。沒錯，雞塊發祥地大分縣當地的美味，您在LA也可以盡情享用。

## TENKATORI KARAAGE

天下とり [Gardena / Costa Mesa]

STORE 1 Tel: 310.627.7822 / Open 7days  
1740 W. Artesia Blvd., Gardena, CA 90248

STORE 2 Tel: 714.641.7004 / Open 7days  
3001 Bristol St. #D, Costa Mesa, CA 92626  
在店內用餐，還有啤酒可以暢飲

雞腿塊

用一大鍋的鮮油炸出來的，外皮香酥鬆脆，雞肉鮮嫩多汁，這樣的口感和味道在家裡是很難做得出來的。



炸軟骨和炸雞胚保證會讓您手邊的啤酒很快沒囉。



香辣雞塊蓋飯 雞塊咖哩飯

白飯上放了滿滿的雞塊，還淋上了甜甜辣辣的醬料。雞塊咖哩飯也可以讓您吃得大呼過癮。



帶骨雞腿

豪華感滿點，想闔家慶祝或是犒賞自己時就買來大吃特吃吧!

In this volume, Tenkatori is introduced as the restaurant where authentic karaage is offered. You can enjoy karaage from Oita, the birthplace of karaage, in Los Angeles.

Tamaen招牌!

Mt. Fuji Premium \$75



好多人都是衝著這張照片來吃的，可以同時享受到不同部位的美妙滋味。

## 正宗日本神戶牛 熟成極品、千載難逢

我們在特集中也介紹過，熟成牛肉目前在日本非常受歡迎。熟成 (Aged) 有兩種，一種是自然風乾的 Dry Aged，一種是真空包裝的 Wet Aged。在高級牛排店一般都可以吃到 Wet，不過 Dry 在全美國只有寥寥幾家，而其中一家就是 Tamaen。

**TAMAEN** たまえん

[Torrance] www.tamaenus.com

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



### Dry Aged Beef

附有證明書的正宗日本神戶牛 Dry Aged。那份渾然天成的獨特香氣，相信口味很高的 J-goods 讀者們也會一「吃」鍾情，對那難以言喻的濃厚風味感到震驚吧。在其他餐廳，這樣的 Aged 來個 4oz 大概要 \$300 以上，但在 Tamaen 卻不到一半的價錢。愛好美食的您怎麼可以錯過呢？



### Birthday Meat Cake

擺得這麼漂亮，想不快樂都難啊。



### 熟成黑毛和牛

Tamaen 的黑毛和牛都是熟成牛肉，在專用保冷庫熟成 28 天的 Wet Aged。鮮嫩欲滴的風味和口感又是一種奇蹟。

說「我看了 J-goods」就送!

Free Kimchi

There are two kinds of aged beef. One is called dry aged, which is aged by blowing air on the meat. The other is called wet aged. With this method, meat is aged in vacuum-sealed bags. At Tamaen, you can enjoy dry aged beef.



烤飯糰

又香又脆 烤飯糰

塗上祖傳秘方的醬料，烤過之後表面又香又脆!

## 說到吃肉 當然少不了烤雞串囉

只要 Torimatsu 出現在這本雜誌，總編一定要出來推薦一下才甘心，說到對鳥松的愛，她可以滔滔不絕連講 30 分鐘。因為老闆每天早上自己去挑選最新鮮的雞，用備長炭在客人面前現烤的烤雞串店，全 LA 也就這麼一家而已。這次總編特別挑了一些不一樣的，有機會的話吃吃看吧。

**TORIMATSU** 鳥松

[Gardena]

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



擠些檸檬汁 再灑點鹽吧

### 七里香 Bonpochi

含有軟骨的雞屁股部位，口感非常獨特，豐富的脂肪吃起來更是口齒留香。



### 豆皮捲 Kitsune

油豆腐裡面包了雞胸肉、青蔥和生薑，這份美味還有很多人不知道。



建議沾山椒 或一味辣椒粉

### 蓮藕 Renkon

20 幾年前從東京總店帶過來的醬料，邊用邊加一直用到現在，風味極致。



另外還有泡菜雞胗皮、青蔥沙拉、咖哩炒飯等許多美味好菜。

Torimatsu is the only restaurant in Los Angeles where the owner goes to the market to get fresh chicken every morning, prepares the meat himself, and grills the chicken over binchotan charcoal right in front of you. This is why Torimatsu offers extra delicious dishes.

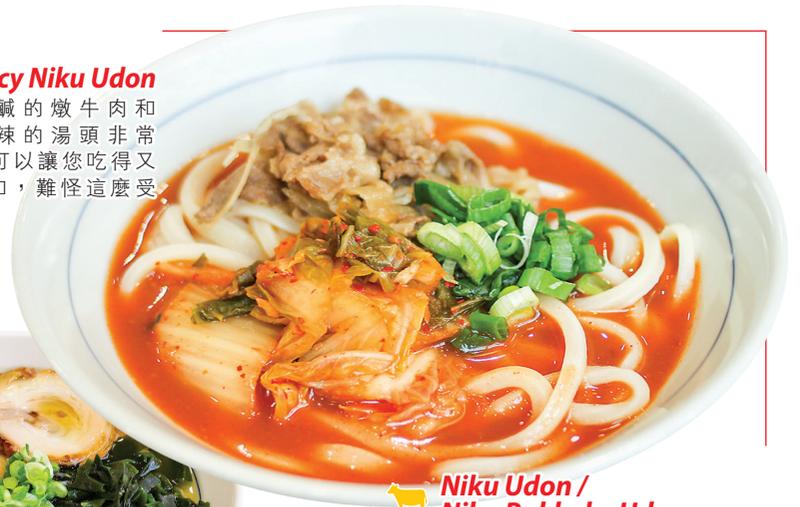


🐔 Chicken Udon

想吃雞肉的  
話就點這碗！

### 🐕 Spicy Niku Udon

甜甜鹹鹹的嫩牛肉和香香辣辣的湯頭非常對味，可以讓您吃得又飽又暖和，難怪這麼受歡迎了。



### 🐕 Niku Udon / Niku Bukkake Udon

有湯麵和乾麵兩種，不管哪一種都可以讓您享受到牛肉的香醇美味，吃了還想再吃。



### 🐷 Chashu Udon

三片厚厚的叉燒肉煮得是又香又軟，加上海帶芽（裙帶菜）更是營養均衡。

其他還有豬排咖哩飯、炸豬排、炸雞塊和叉燒飯糰等等，種類豐富的肉類讓您吃得大呼過癮。



## 肉類豐富的烏龍麵店

由日本人經營的Tsurumaru Udon以好吃又便宜的道地烏龍麵打響了名號，開在Santa Anita的二號店也是生意興隆。除了烏龍麵以外，蓋飯、咖哩飯、飯糰、炸物等附餐種類也非常豐富，帶回去當晚餐的菜餚也很方便呢。

接下來來看看Tsurumaru有哪些肉類烏龍麵吧！

## TSURUMARU UDON HONPO

鶴丸饅頭本舖 [Arcadia / Little Tokyo]

STORE 1  
Tel: 626.294.9649 / Open 7days  
400 S. Baldwin Ave., Arcadia, CA 91007  
Santa Anita Westfield鼎泰豐對面

STORE 2  
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

Second branch of Tsurumaru Udon has opened in the Santa Anita mall. At Tsurumaru Udon, operated by Japanese, you can enjoy real Japanese udon and inexpensive and convenient foods. Bowls, curry, rice balls and deep fried dishes, as well as side dishes, for your dinner are available for take out.

## From Publisher

### 新年快樂・恭喜發財

毎年この時期になると、この挨拶を本誌に入れている。今年の中国正月は、1月28日だった。「明けましておめでとう、今年もしっかり儲けましょう！」新年の挨拶に、中華系の生きる力、生き抜く力が凝縮されていると、毎年感心する。相手に対して「よろしくお祈いします」とお祈い事をする日本人に対して、「とにかく儲けよう」と声を掛けう中国人。そりゃあ、今の彼らがどんどんお金持ちにもなるわけだ！と、また改めて納得する。

2016年で、日系の無料誌が幾つか廃刊になった。無料誌世界の老舗的存在だったものから、ニッチマーケットを狙った雑誌まで……。無料誌に限らず、紙媒体にとって、過渡期にさしかかっていることは間違いない。

一方中華系、わかる範囲で昨年2つの無料雑誌が創刊された。子供家庭に向けた情報誌は、子供同伴歓迎のレストランや教育、遊び場、子供服などの情報が入っていて、しか

も子供の写真が小ジャレている。もう一冊は、オシャレ雑誌。ネット通販と無料誌をコラボさせ、かなり洗練された作りで、これまでの中国語雑誌とは全く違うデザインに驚かされた。もっとも中華系の無料誌市場は、とても出入りが激しく、新しい雑誌が出来ては1年も続かずに廃刊になることもざら。儲かる!と思ったらすぐに飛びついて実行に移し、難しいと感じたらすぐに引く。すべてにおいてのスピードが、日本の10倍速い。

そんな様子を、何となく中に入りながら味わい続けて14年。知り合いの中国人からは、おまえは頑張っているのに、あんまり儲かっていなさそうだなと言われ続けて14年。儲けさせてやる!と話してもらっても、結局そのスピードとパワーについて行けず、飛びつかずにきた。これが良かったのか悪かったのか。でも、皆様のおかげで、今も続けさせて頂けている、それで良いのだ、と改めて皆様に感謝する、中国正月だ。

土橋 八恵



在美國買得到的  
日本新產品&店家最新消息

# J-NEWS

## Sapporo Draft Beer Fair Kanpai

LAX 機場附近的 Sushi Bar & Grill 乾杯，將舉辦 Sapporo Draft Beer Fair 到二月底。活動期間中不但以特價提供 Sapporo 生啤酒，瓶裝啤酒只要還有存貨，無論大小瓶一律折價 \$1。



310.338.7223  
8325 Lincoln Blvd., Los Angeles, CA 90045  
310.670.0533  
8736 S. Sepulveda Blvd. # C, Los Angeles, CA 90045

## 免運費

### NihonBooks

NihonBooks 網路書店將舉辦兩種方式的免運費優惠，購滿 \$30 自動適用，1 到 3 天寄達；輸入 Coupon Code: 8888，購買一本也可享有免運費，一星期寄達。幾乎所有的日本書籍在 NihonBooks 都買得到，LA 也有庫存。

LA 発 オンラインの本屋さん

● 日本書店  
NihonBooks.com



NihonBooks.com

## 免費泡菜

### Tamaen

可以同時享受到 Wet Aged 和 Dry Aged 熟成肉的 Tamaen，將舉辦 J-goods 讀者專屬的特別優惠。只要說「我看了 J-goods」，Tamaen 就會免費送上一盤泡菜。



310.326.0829  
1935 Pacific Coast Highway., Lomita, CA 90717

## Costa Mesa 店週日營業 Tenkatori

來自雞塊發祥地大分縣的 Tenkatori，已經在 Costa Mesa 的 2 號店展開週日營業。在 Costa Mesa 店，您可以一邊用餐一邊享受啤酒等酒類。



310.627.7822  
1740 W. Artesia Blvd., Gardena, CA 90248  
714.641.7004  
3001 Bristol St. #D, Costa Mesa, CA 92626

## JAX-S、JAX-R 正式發售 Tiger Corporation

TIGER CORPORATION U.S.A. 已正式發售海外專用的日本製電子鍋，型號為 JAX-S 和 JAX-R。兩款機種都搭載了飯菜雙煮的 Tacook 功能以及備受矚目的慢燉功能，價格實惠而且功能齊全。



310-787-19851815  
W. 205th Street, Unit 106, Torrance, CA 90501  
<https://usa.tiger-corporation.com>

## Grand Opening Westfield Santa Anita New Food Alley

### Tsurumaru Udon Honpo

Now Food Alley 已趕在農曆春節前於 Westfield Santa Anita 正式開幕，同樣位在此地的鶴丸 2 號店 Tsurumaru Udon Honpo 也推出了新菜單來為開幕活動助陣。



626.294.9649  
400 S. Baldwin Ave., Arcadia, CA 91007



# 想吃正宗雞湯拉麵就到 MENYA KEISHI RAMEN PROFESSIONAL

by Hakata Ikkousha 博多一幸舎

## 拉麵很貴?!-哪有?

- ◎醬油拉麵 \$6.90
- ◎味噌拉麵 \$7.50
- ◎香辣味噌拉麵 \$7.50
- ◎鹽味拉麵 \$6.90
- ◎沾麵 \$9.50

Menya Keishi  
自助式拉麵  
好吃又便宜!!

想吃正宗  
豚骨拉麵就到

博多一幸舎



跟豚骨  
截然不同的  
雞湯魅力!!  
吃了還想再吃!

鹽味拉麵  
SHIO RAMEN

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清雞湯



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

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！

去年的大河連續劇《真田丸》太好看，年底播完之後就一直鬱卒到新年開工。新大河《女城主 直虎》描寫一位戰國時代的女城主，跟德川家康等也有關係，只是不知道我不能看完一整年。《三個歐吉桑》雖然重出江湖，不過我最想看的還是《byplayers ~如果六位名配角同住一個屋簷下~》。遠藤憲一、大杉漣、寺島進...，這些每季一定會出現在哪部連續劇的名配角要是住在同一個屋簷下會變成什麼樣子呢？劇本設定真是太新鮮了。草薙剛的連續劇也有不少人關心，不過劇情感覺滿灰暗的。這一季我挑這三部介紹。

"3 Middle Aged Men" is returning! However, "Byplayers - If 6 supporting actors were living together" sounds very interesting. The story setting and the supporting actors you often see on TV such as Kenichi Endo, Ren Osugi, Susumu Terashima, and more living under one roof make for great entertainment. The drama starring Tsuyoshi Kusanagi is also interesting but the story may seem a little dark. Thus, among dramas this season, these three are the YD choices.

是的，正港木村連續劇

A LIFE 摯愛的人

第一集收視率創下木村拓哉史上最低紀錄、電視圈人士跌破眼鏡滿地找牙、劇情內容太沉重、台詞抄DoctorX、很多地方好像在哪裡看過...總之被講得體無完膚就是了。之前有一段時期覺得他下巴輪廓垮掉，終究還是難逃擠身歐吉桑的命運，不過木村拓哉畢竟還是木村拓哉，他的臉龐跟身材不但恢復了往日俊俏，一舉一動的神情還帶著成熟穩重的味道。整體來說是一部很不錯的連續劇，我會繼續看下去的。

Takuya Kimura shaped up his body and came back to dramas after breaking up SMAP. I thought this drama was well made and entertaining. I decided to watch this drama until the end of the season.



<http://www.tbs.co.jp/ALIFE/>

箭箭穿透女人心

東京白日夢女孩

三個30歲的單身女子，一邊擔心自己會不會在三年後孤家寡人地去看東京奧運一邊到處物色男朋友。劇情設定很常見，說是低預算的愛情喜劇可能也不會太過份，不過倒還滿好看的。同年代的女生應該會有很多共鳴吧。

Women in their 30's who do not have boyfriends look for boyfriends in this drama. Women who are in their 30's can relate to this drama.



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

倒吃甘蔗型的日劇！

四重奏

有松隆子和現在備受矚目的高橋一生主演，你來我往的台詞節奏輕快順暢，劇情發展也充滿了伏筆，我覺得接下來一定會越來越好看的。不是以漫畫或小說為原作，演員又好，畫面還帶著一點電影風格，目前我最期待的就是這部囉。

Adult love story and mystery thriller. Takako Matsu and the recently popular Issei Takahashi star in this drama. Their dialogue is up-tempo and the story has many twists and turns. This drama could be the most interesting drama this season.



<http://www.tbs.co.jp/quartet2017/>

連續劇迷YD的 Asian Drama Report



# 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



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



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](mailto:info@j-goods.us) に  
お問い合わせください。

# 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.takaokayausa.com](http://www.takaokayausa.com)  
[info@takaokayausa.com](mailto:info@takaokayausa.com)

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

©FujikoPro

# Daiso New Products News

Vol.22

折疊式杯子真是方便攜帶  
Silicone Cup



DAISO JAPAN

Silicone Whisk



Silicone Ice Tray



輕鬆取冰，  
造型討喜

在大碗中攪拌  
時不易發出聲音，  
也不會刮傷容器

你知道矽膠（硅膠）  
廚房用品真的很可愛  
而且超好用嗎？  
DAISO廚房用品  
不但品質高，  
用起來方便，  
每個還只要\$1.50！

現在當紅的矽膠蛋糕模，  
適用-22°F~445°F，  
可以直接放進烤箱哦！  
蛋糕烤好之後要拿  
出來也很簡單，  
還可以重複使用！

可以用來端鍋子或是當鍋墊  
Silicone Mat



Silicone Rolling Pin



Silicone Cake Mold



Silicone Muffin  
Rose Mold



Silicone Glove

Silicone Spatula

奶油也可以  
攪拌得  
得心應手



還有很多可愛造型便當的小工具哦

還是日本式  
可愛

便當盒  
Lunch Box

海苔切割器

Vegetable Cutter



Pop Picks

Dish Cups



可以把海苔  
切成星型

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

Grand Opening store has special items from Japan.

# 又快又便宜 可用英文訂購的網路日本書店



## 兩種方法 免運費!

① 購滿\$30以上  
免運費  
1到3天寄達

② 使用COUPON Code  
一本也免運費  
一星期寄達



# NihonBooks.com

COUPON Code : 8888

この一週間ほど、日本には大寒波がきていて、冷蔵庫の中よりも寒い日が続いている。なので、降れば当然雪になる。大人と子供の境目は、雪がふったときに「わーい」と思うか「ちえっ」と思うか、なのだとか。「明日は雪」という予報をきくと、「どうか積もりませんように」と思っている自分。あーあ、いつの間に大人になっていたんだろう。

中田 よう子



這個星期日本來了一波大寒流，連續好幾天的氣溫都比冰箱裡還冷。所以，有雨水掉下來就變成雪了。聽說，大人跟小孩的界線就是，看到下雪時的心情是「萬歲」還是「鬱卒」。聽到明天會下雪，我總是會祈禱不要積雪就好。唉，我是什麼時候開始變成大人的呢？

Yoko Nakada

なんでもメモする習慣がある。スマホのメモ機能も便利だけど、私はいつもノートとペンを持ち歩く。スマホには最後の文章しか残らないからそれが寂しい。文章って、どんどん修正して最後に書き残したのが一番洗練されたものではあるけど、時にはひらめいた瞬間のその文章が無駄なくきれいな時もあるから。いつもきれいな文章が書けるといいけど…。

金 智恩



我有做筆記的習慣，什麼都記。手機的筆記功能雖然也很方便，筆記本和筆我還是會隨身帶著。手機只能記住最後寫出來的東西，那種感覺滿寂寥的。經過不斷重複修正，最後留下的文章是最洗鍊的，不過在靈感突然閃過的那個瞬間寫出來的東西，有時候也會美麗無暇。如果隨時都可以寫出漂亮的文章就好了…。

Kim Jieun

뭐든지 메모하는 습관이 있다. 스마트폰 메모 기능은 편리해서 좋긴하지만, 난 노트와 펜을 항상 갖고 다닌다. 스마트폰엔 마지막 문장만 남으니까, 그게 아쉽다. 문장이란, 점점 수정되어 마지막에 남는 문장이 제일 세련된 법이지만, 가끔은 첫 문장이 군더더기가 없고 깔끔하기도 하니까. 항상 멋진 글을 쓰면 좋으련만…

김지은

通訳の案件をぼちぼちと受け始めているが、深刻なことがあって大変困っている。ビジネスホテルでうまく眠れない。この間、五日間連続の仕事を受けたけど、最初の二日はまったく眠れなかった。三日目の夜は肉体の限界を超えて死んだかのように眠りに落ちた。一回眠れたらその後はもう大丈夫みたい。自分の枕を持っていく以外何かいい対策がないのかな？

Huang Shuijiong



我慢慢地開始接口譯的案子，可是有一件嚴重的事讓我很傷腦筋。我在商務旅館會睡不著。上次接了一份連續五天的工作，可是第一天和第二天我完全無法入眠，第三天晚上才因為超過肉體界限睡到跟死了一樣。只要睡過一次，後面好像就沒問題了。除了帶自己的枕頭去之外，有沒有什麼好方法呢？

黄 世忠

大雨が降った日、我が家は停電になった。夜の停電では怖がる子供達を励まそうとキャンプのランタンと、ロウソクを持ち出して音楽をかけながらカラオケ気分を楽しんだ。テレビやゲームから離れた夜、最近では一番充実した夜だったかも。

菅沼 美穂



那天下大雨，我家停電了。沒有電的夜晚，孩子們都很驚慌。為了讓他們鎮定，我把露營用的燈具跟蠟燭拿出來，還放了音樂來享受卡拉OK的氣氛。沒有電視和電動玩具的那個晚上，是這一陣子最充實的夜晚吧。

Miho Sukanuma

After a heavy rain, our electricity went out. During the power outage, we brought out camping lanterns and candles and played music. Yes, we had a karaoke night! Both the kids and adults enjoyed it very much. It was the best night away from TV and video games that we've had recently.

Miho Sukanuma

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>

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**



[ 預約制 ] **tel: 626-285-8561**  
星期二公休  
3500 E. Colorado Blvd., Pasadena CA, 91107  
Inside La Beaute Nail & Spa  
Next to Holiday Inn

**FUJIYAMA & NINJA**



Sponsor  
**Glico**

J-goods

THANK YOU FOR YOUR COMING FUJIYAMA FESTIVAL 4!

**SUMURAI HERO**  
**FUJIYAMA ICHIBAN**

YouTube  
f



比任何地方都物美價廉!

# SEIWA MARKET TORRANCE

21815 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90503



Seiwa market 從日本獨自進口 Gyomu Super 商品，這些商品在日本為餐廳或店家使用，不只價廉量多，味道也是專業水準，很多人用過一次之後就迷上囉。



蔬菜水果不但遠比一般超市便宜，品質和美味更是有口皆碑。

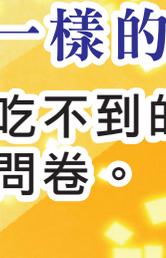
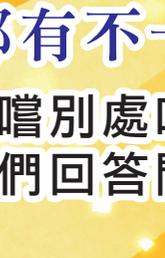
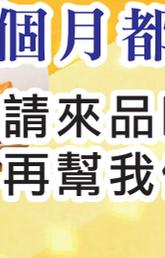
## Seiwa market Japanese Food Quality Special Booth

### 8/5/2016 - 3/5/2017



### 每個月都有不一樣的美食珍品等著您!!!

請來品嚐別處吃不到的日本當地美食，再幫我們回答問卷。



回答問卷就可以得到精美禮物一份!

<https://goo.gl/kXpZAK>



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



## 三時までしか開いていないハワイアン

アイランド・イーツ

## Island Eats Hale Aina

通り沿いに、季節ごとにアロハやムームーを着たマネキンが出ていて、前から気になっていた。今日は寒いし、オックステールスープが食べたい気分だから、行ってみよう！

日系ハワイアンの松浦さん家族がやっているこの店、週末の夕方はハワイアンミュージックを楽しみながら食事が出るパーティをしている。

金土日しか食べられない、オックステールスープは、濃厚な牛骨だしがきいて、肉はとろとろ。生姜をたっぷりつけて食べると、お腹の中からポカポカになる。そういえば、以前ドラマ「孤独のグルメ」で、スープの牛尾に生姜醤油をたっぷり付けて食べるシーンがあったなあー。

ラウラウは、味がしみてホロホロになった豚の角煮をタロの葉に包んで、更に蒸し焼きにしたハワイの伝統料理。これもなんか懐かしくて嬉しくなる味。

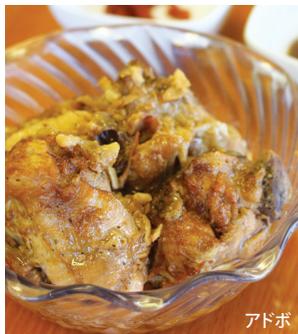
フライドチキンは、おじさんレシピらしい。ハワイの甘い醤油で下味を付けてサクッと揚がっている。

ほっこりするこの店の雰囲気、懐かしい味つけ、なんか好きだなー。

Tel: 310.329.3835  
19106 Normandie Ave. #2  
Torrance, CA 90502  
Open 7days



トルタンタロン



アドボ



シニガン

## フィリピン家庭料理

キャビテーナ

## Cavitena

焼肉たまえんのモールにできた、フィリピン家庭料理の店キャビテーナ。サウスベイでは、フィリピン料理の店はそんなに数がない。以前このコーナーで、カーソンにある店を紹介したが、この店の常連客の話によるとキャビテーナの方が家庭的だとのこと。

英語があまり得意ではない店の女性に代わり、常連客がお薦め料理を紹介してくれた。

まずはシニガン。フィリピンの味噌汁みたいな国民的家庭の味。スープとして飲んだり、カレーのようにご飯にかけて食べる。タマリンドの酸っぱさが癖になる。鶏肉、豚肉がメインらしいが、今回は鶏肉をチョイス。

アドボも、定番中の定番、鶏肉を玉葱やニンニク、タマリンドで、じっくり煮込んだ一品。鶏の旨みと酸味が混ざってご飯に合う合う。

トルタンタロンは、茄子オムレツ。見た目はアレだけど、旨いっす。テーブルに置いてある赤いソース、バナナケチャップをかけて食べる、なんだか懐かしくて優しい味。

特長としては、酸味のある料理が多いが、どれもご飯に合うので親しみやすい。

Tel: 310.938.1884  
1959 Pacific Coast Hwy  
Lomita, CA 90717  
Closed Sunday, Monday



# 持ち帰り用、冷凍餃子各種

**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

小麦粉を混ぜてこねて寝かせて・・・から、皮を作り、様々な具材を丁寧に包む、五波比ウーボービーの台湾餃子各種。色々まとめて買って買って冷凍庫に入れておけば、いつでも本物の台湾の味が楽しめる上に、手作りだから旨さも断然違う！一つ一つの皮がモチモチで食べ応えがあるから、主食としても充分イケル。

そう言えば、オーナー・マークが「先日、日本人のお客さんが、雑誌に載せた鶏スープを食べに来てくれたんだけど、生憎と切れていて、申し訳ないことをしたんだ」と話してくれた。もし、店に行つて目当ての料理が品切れでも、がっかりせずに餃子を買つて帰つてね。



## 猪肉煎餃

豚肉とセロリの焼き餃子

日本人は焼き餃子が好きでしょ？と出してきたのがこれ。もちろん蒸しても茹でてでも美味しいので、調理の仕方はお好みで。

旨味がぎゅーり〜

## 韭菜盒子

たっぷり韭菜包みパイ

韭菜と春雨、スクランブルエッグがぎゅーり。フライパンに少なめの油をひいて、弱火でゆっくり何度か返しながら焼く。中の餡にしっかり味が付いているので、醤油ではなく酢や薬味で食べるのがお薦め。一つが大きいから食べ応え充分。



## 魚肉水餃・鶏肉水餃

水餃子二種(白身魚とパクチーの餃子・鶏肉とコーンの餃子)

焼いてもいいが、モチモチとした皮の食感と味わいを楽しむなら、茹でるか蒸すのがいい。日本の餃子にはない餡の組み合わせも美味。台湾ではスープに入れて、ワンタンみたいにして食べることも多い。スープを別注文して一緒に持ち帰るのもお薦め。葱やパクチーなどたっぷり薬味がよく合う。



## 猪肉餡餅

豚肉ぎゅーり包みパイ

少なめの油でゆっくり返しながら焼く。ぱりぱりになった皮にかぶり付くと、中からスープが飛び散る。超熱いので気をつけて召し上がれ。

イチオシ



一素朴なおやつ(おつまみ)

## 蔥油餅 葱焼き

これもゆっくり焼いて、パリパリホコホコを食べるべし。香酢を付けて、または食べるラー油をたっぷりのつけてもいい。

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



ジビエを食べた

サドルピークロッジ

## Saddle Peak Lodge

マリンキャンニオンの山の上であり、元々は狩猟を楽しむ人たちのロッジだったらしい。今は結婚式や様々なパーティーにも使われる事が多い、都会にいなながら山小屋の気分を味わえる店だ。畜産肉とは違う野趣あふれる味は、やっぱり狩猟で捕獲された野生の動物物ならでは。印象的だったのは、エルク(鹿肉)のステーキ。肉質はきめ細かくで柔らかく、噛みしめると甘味を感じた。エミュー(ダチョウの一種)は、鴨よりも濃厚な味わいで、かみ応えもある。

## 気になっていた店に行ってきた

通りかかるたびに気になっていたハワイ料理

最近出来たとチラシが入ってきたフィリピン料理

クリスマスに友人と出かけたジビエ料理

新しい店に行くきっかけは様々だけど

行くたびに何かしらの驚きがあり

楽しさがある

新しい食文化に出会える、味覚に出会えるって、

幸せなことだなー

さて、今年も食べますよー



Tel. 818.222.3888  
419 Cold Canyon Rd.  
Calabasas, CA 91302  
Open 7days



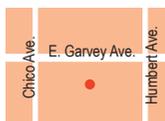
豚の腎臓、超旨し!

新錦記

## Noodle Cafe (Kim Kee Noodle)

そもそもは麺料理の店だが、豚の腎臓(日本では豚マメと言うらしい)が旨いことでも有名。豚マメ、きめ細かな肉質で、食感はシロシロ、ヒタミンが超豊富でさらに鉄分もたっぷりローカロリー。それを全く臭みのない、旨みだけが凝縮された状態で食べられるのは、とにかく物が新鮮だから。白灼豚腰、食べたことのない人も多いと思うが、ぜひ一度試してみるべし。

さて本題の麺料理。麺は4種類から選べて、スープもつけ麺スタイルの別盛りにもすることも出来る。鶏の骨からとったスープはあっさりしている、最初は物足りない気もするが、食べ進むうちに、上の具材の旨みが溶け出して、得も言われぬ深い味わいになる。ラーメンとは全く違う美味しさはハマる。麺料理の種類が豊富なので、何を選んだら良いか迷うところだが、「紫菜四寶」は、海苔の旨みがしみ出てきてお薦め。エビの揚げワタンののった麺もスープにこくが出て美味。麺は2種類を混ぜることも出来るが、日本人には落ち着いて一種類で食べた方がいいかも。



Tel: 626.448.4448  
9646 E. Garvey Ave. #108  
El Monte, CA 91733  
Open 7days

Tel: 626.307.8849  
441 W. Garvey Ave.  
Monterey Park, CA 91754  
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](http://www.j-goods.us) どうぞ!

2017  
**02-03**  
Feb. Mar.  
隔月発行・無料  
Vol. 23  
Since 2013



## 美味しい物が いっぱいです。

ハワイ、フィリピン、中華、ジビエ  
色々食べてみませんか?

