

介绍日本好康的中文美食雜誌

日本の美味しい情報を紹介するグルメ雑誌

# J-goods®

5

May 2017  
免費月刊  
Since 2003  
Vol.77

讓SAKE SAMURAI告訴您

## 日本酒 最新趨勢

[www.j-goods.us](http://www.j-goods.us)

免費中文雜誌

We have English  
Summary!!

J-SPECIAL RESTAURANTS

初夏的  
搭餐美酒



J-goods從全美國的  
DAISO幫您精挑細選！

全美33州發行

[f J-goods Magazine](#)

[@jgoodsreaders](#)

FrontLine フロントライン

ビジネス・生活情報は、裏面からどうぞ

全美銷路最好的亞洲啤酒品牌—SAPPORO ★ 讓你的乾杯更美味!!

# SAPPORO BEER的季節 席捲全美

不管是紐約、芝加哥、德州還是加州！

下班之後來一杯。到餐廳好好享受美食。跟朋友開個派對。放假好好休息。無論在什麼場面，SAPPORO BEER都是百搭的好啤酒。

SAPPORO BEER 以北海道首都「札幌」為名，從140年前開始就已經在北海道釀造。他們講究原料與製法，日以繼夜地不斷研究，為的就是釀造出像標籤那顆星星一樣閃耀又美味的啤酒。因為它來自日本，與日本料理自然對味，也因為它味道豐厚實在，搭配中餐也相得益彰。堅持日本品質的SAPPORO BEER，在美國是賣得最好的亞洲啤酒品牌，不管何時何地都能讓你喝得暢快。



SAPPORO U.S.A., INC.  
[www.sapporobeer.com](http://www.sapporobeer.com)  
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.  
©2017 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

SAPPORO BEER is high quality and always tastes great. SAPPORO has the number one share among Japanese beer companies in the United States. SAPPORO beer is, of course, good with Japanese dishes. But SAPPORO beer's rich umami is also delicious with Chinese dishes.



**本  
居  
酒  
屋**  
Izakaya  
居酒屋

Honda-Ya  
好味  
好便宜  
好寬敞

**Honda-Ya**  
Japanese Restaurant

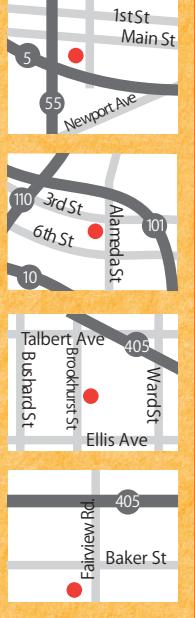
**Honda-Ya Tustin**  
714-832-0081  
556 El Camino Real  
Tustin, CA 92780

**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)



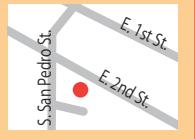
**Create your Original Poke Bowl!**



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

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



# J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

## 超人氣涮涮鍋壽喜燒專門店 首度登陸美國

連同日本國內的姊妹店在內，Mo-Mo-Paradise在台灣、泰國、中國和越南等地總共開了將近六十家店面，而這裡正是值得紀念的美國第一家。他們不但使用從日本直接送過來的橙醋、芝麻醬和壽喜燒湯汁等等，也堅持以前的日本火鍋形式，用大火鍋讓客人有圍爐的感覺。現在的日式涮涮鍋大多使用個人小火鍋，不過大火鍋吃起來也別有一番滋味呢。

走訪之後果然不出所料，他們用的也是Kikkoman。美國一號店老闆Mr.Hayashi說：「從日本總店直接送過來的醬料和湯汁都是用Kikkoman，不過醬油我們可以自己選擇要用哪一種牌子。話雖如此，我還是選擇Kikkoman的醬油。因為我覺得要在美國把日本的傳統風味發揚出去，還是Kikkoman的味道最合適，品牌信任度也無人能出其右。」

\$17.95的午餐可從兩種上等霜降牛肉和一種黑豬肉當中任選兩種，蔬菜吃到飽，飲料無限暢飲。\$27.95的套餐更划算，肉類和蔬菜全部都可以吃到飽。店裡最受歡迎的壽喜燒，湯汁既鮮美又甘甜，吃過的人都讚不絕口，像日本那樣沾生雞蛋來享用更是美味。涮涮鍋建議您沾清爽可口的橙醋來品嚐，鹽味豚骨湯和泡菜湯也是不可多得的好滋味。

Mo-Mo-Paradise已經確定要在J-goods附近的Torrance開第二家，然後也預定在Arcadia和Temple City一帶開店。筆者和小編們肯定會成為Torrance店的常客，三不五時就來懷念一下原汁原味的日本火鍋吧。

Shabu-shabu and sukiyaki specialty restaurant “Mo-Mo-Paradise” will open its first American branch. Mo-Mo-Paradise has over 60 branches in not only Japan, but also in Asian countries such as Taiwan, Thailand, China, and Vietnam. The soy sauce they use is, of course, Kikkoman. The owner of the U.S. branch of Mo-Mo-Paradise, Mr. Hayashi, said the best brand to create authentic Japanese taste is Kikkoman and Kikkoman is always trustworthy.

### Mo-Mo-Paradise

モーパラ

Tel: 626.986.5410  
17596 Colima Rd.  
Rowland Heights, CA 91748



生薑醬料和墨西哥辣椒醬油是筆者的最愛



有15種以上的蔬菜  
以及拉麵和烏龍麵



醬料種類  
豐富多樣



鮮美的肉類  
和蔬菜任您  
大快朵頤



**KIKKOMAN**

Kikkoman Sales USA, Inc.  
[www.KikkomanUSA.com](http://www.KikkomanUSA.com)



### J-goods® Magazine

May 2017  
Vol. 77  
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 Shiro 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, Seiwa market

07

### J-SPECIAL

## 讓 SAKE SAMURAI 告訴您 日本酒最新趨勢

將米磨掉40%再釀造的日本酒稱為吟釀，磨掉50%以上則稱為大吟釀。不另加酒精的叫純米酒，加酒精的叫本釀造。純米大吟釀，意即不另加酒精，米粒也磨掉一半以上再釀造的日本酒，所以身價也特別高。這些都是 Sake Samurai 在本期當中告訴我們的。

03

### J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

10

### J-SPECIAL RESTAURANTS

初夏的搭餐美酒

- 11 Iccho
- 10 Kanpai
- 11 Koshu
- 11 Ojiya

## COMPANY INDEX

### FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

- 5 Hakutsuru Sake
- 14 JFC
- 3 Kikkoman
- 2 Sapporo Beer
- 6 Takara Sake
- Sho Chiku Bai / Shirakabegura
- 13 Wismettac

### RESTAURANT

- 10 Gyutan Tsukasa
- 12 Hakata Ikkousha / Menya Keishi
- 2 Honda-Ya
- 11 Iccho
- 10 Kanpai
- 11 Koshu
- 10 Kosuke
- 11 Ojiya

### BEAUTY • HEALTH

- 2 Mr. Max Akimoto

### HOBBY • SHOPPING • SERVICE

- 16 Daiso
- 15 Tiger Corporation

## From Publisher

### 全米に配布いたします

この度J-goodsは、全米配布の日本語情報誌Frontlineと共同で印刷・配布をする事にした。全米33州約300カ所に月刊で配布する。

今やアメリカ人口の1%以上が中華系、ということは300万人以上。中国語でリーチ出来るのは500万人以上とも言われている規模の市場に、創刊から14年目にして直接アプローチすることになる。全米の読者からどんな反応が届くのか、ドキドキ・わくわくだ。

表裏で逆さまになった表紙はちょっと斬新だし、少ないページ数でスタートし毎月発行など、これまでと違う事も多いが、それを楽しみながら、今まで以上に日本の文化や商品を丁寧に伝えて行きたいと思う。

これからも、どうぞよろしくお願ひいたします。

土橋 八恵



### 致全美華人

大家好，J-goods是一本用中文介紹日本文化和產品的雜誌。今後我們將以月刊的方式，讓各位讀者能夠更了解日本的飲食，知道日本有哪些方便又安心的產品等等，敬請期待。

Yae Dobashi

# 免費染髮!!

限第一次來剪髮的顧客



*Mr. Max Akimoto*  
以豐富造型和細心服務  
為您設計最適合的髮型  
預約或聯絡請用英文

[ 預約制 ] tel: 626-285-8561

星期二公休

3500 E. Colorado Blvd., Pasadena CA, 91107  
Inside La Beaute Nail & Spa





由 Hakutsuru Sake 獨家贊助提供  
清酒訊息

# 一瓶入魂!!

釀造日本酒的師傅，日文稱為「杜氏」。在杜氏當中技術特別高超，足以成為典範的人物便稱為「杜氏鑑」。現在您看到的這一瓶，就是這些杜氏鑑嘔心瀝血釀造出來的傑作。

這瓶杜氏鑑使用100%的最高級酒米——山田錦，在一絲不苟的堅持之下實現了馥郁芳醇的風味以及圓滑細緻的口感，冷熱皆宜。冰涼飲用，可以感受到一種凜然磊落的滋味；熱過再喝，山田錦獨特的美味更顯豐厚；以介於冷熱之間的溫酒品嚐，又是另外一種境界的柔和。

以精挑細選的原料和爐火純青的技術釀造出來的杜氏鑑，就像珍珠一樣高貴無瑕。請您細細品味。

## 讓杜氏鑑喝起來更完美

最好的日本酒，當然要用最美味的喝法來品嚐。酒杯其實也會影響到日本酒的風味，千萬不要馬虎。日本酒含有許多種香氣成分，每一種香氣的散發方式因酒杯而異，您可以依照用手觸摸或是碰到嘴唇時的感覺，也可以根據顏色或形狀來挑選喜歡的杯子。

看客人選酒杯，不也是一種愜意的招待嗎？



Toji-Kan is a sake which is made by sake craftsmen using 100% "Yamadanishiki," the best rice for sake. The sake craftsmen pursue the creation of sake with a rich, mellow, and flavorful taste. With Toji-Kan, you can enjoy a smooth and mild taste. It can be enjoyed either hot or cold.

隨著酒溫不同，味道真的完全不一樣！！

J-goods 編輯部品嚐了杜氏鑑

### 冰冰涼涼的喝

感覺非常清爽，想必很適合配炸雞或煎餃。



With cold sake, you can enjoy clear and crisp taste. It should go well with fried chicken and dumplings.

### 接近肌膚溫度的溫酒！

( 95°F / 35°C )

嗯？這是剛才喝的杜氏鑑嗎？！含進口中，嘴裡馬上充滿了圓潤柔和的美味，入喉之後的餘味還帶著一絲甘甜。



With warm sake, you can taste soft and mild umami. It goes well with sushi and sashimi.

### HAKUTSURU大力推薦的熱飲 ( 120°F / 50°C )



顯，用口感十足的葡萄酒來形容的話就是所謂的full bodied。

Drinking hot sake imparts an experience like drinking delicious, full bodied wine.



新發售



Toji-Kan 720 ml



Hakutsuru Sake of America, Inc.  
[www.hakutsuru-sake.com](http://www.hakutsuru-sake.com)  
[info@hakutsuru-americas.com](mailto:info@hakutsuru-americas.com)

白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

# 沁心舒暢的時尚感受 氣泡清酒

## 澪 MIO Sparkling Sake by Sho Chiku Bai / Shirakabegura

「我很喜歡那自然的甜味」

「輕輕柔柔的氣泡喝起來好舒服」

「好可愛！好順口！」



順口的秘密在酒精度，日本清酒的酒精度大多在15%左右，不過MIO只有5%。來自酒米的自然甘甜以及恰到好處的酸味，再加上那輕柔淡雅的氣泡，本來對清酒敬謝不敏的女性朋友或年輕人都開始注意到MIO，然後轉眼之間就掀起了旋風。

MIO剛開始只有網路商店以及部分餐廳販賣，隨著人氣升高，現在銷路已經擴大到了一般商店。之後，MIO成了日本清酒界最紅的一顆新星，也讓大家都知道原來氣泡清酒可以這麼美味又時尚。

以深藍色的瓶身來展現扶搖直上的氣泡，不少人都因為MIO太美麗的設計而忍不住帶回家，用來送禮也兼具美感和情意呢。



Takara Sake 寶酒造，在日本無人不知無人不曉。

寶酒造位在京都，有適合釀酒的水源、山田錦等優質酒米以及從六甲山上吹拂而下的冷風，酒廠的所有條件都非常適合釀造清酒。澪MIO，就是在這樣的環境下，從杜氏的愛情和最新設備的技術中誕生出來的。



Sake Samurai  
Mr. Toshio Ueno

會讓女人芳心大悅的好酒

MIO有麝香葡萄的清爽香氣，口感柔軟，冰涼之後無論餐前開胃或餐後點心都非常適合。



愛讓日本衆家姊妹  
不釋手！



清涼爽口的  
MIO氣泡清酒

冰涼再喝！  
Serve Chilled.



MIO Sparkling Sake  
(Net. 750ml, 300ml)



Sho Chiku Bai  
SAKE  
桜竹梅®

Takara Sake USA Inc.  
Sho Chiku Bai / Shirakabegura  
info@takarasake.com  
www.takarasake.com

# 日本酒最新趨勢

讓 SAKE SAMURAI 告訴您



日本酒最近有了一些變化，例如在餐廳出現了一瓶要價\$1,000以上的「Dassai Beyond 獅獮祭 その先へ」或是更貴的牌子。這些日本酒不但備受矚目，類似葡萄酒的標籤或是加入英文酒名的設計等等，將眼光放到全球市場的日本酒也越來越多。

關於這些日本酒最新趨勢，J-goods去請教了「Sake Samurai \*」。

\*酒武士。由日本酒造青年協議會任命的日本酒親善大使，目的為向全世界宣揚日本酒的魅力。

Expensive sake has been receiving a lot of attention recently, such as Dassai Beyond, which is over \$1,000 a bottle when ordered at restaurants. Some sake labels have been targeting the international market by making sake labels that look like wine labels, as well as printing labels in English. For recent news about the sake market, we interviewed a "Sake Samurai\*."

\* A sake samurai is an ambassador from Japan Sake Brewers Association Junior Council who spreads the word about the deliciousness of sake.

# 充滿個性的日本酒陸續誕生

以前，據說能夠在評鑑會上得獎的日本酒，有個黃金比例叫做YK35。

Y指酒米之王「Yamadanishiki 山田錦」，K指「Kyoukaikobo協會酵母9號」，35指將山田錦磨到只剩下35%。以這個黃金比例釀造出來的大吟釀酒，很多都在評鑑會上得到了金牌獎，這些日本酒也都以雍容華貴的芳香和清澄無瑕的口感博得世人讚賞。

不過最近有了相反的傾向，不少日本酒開始使用當地的酒米，酵母也使用配合當地氣候風土培養出來的品種，充滿個性的日本酒逐年增加。本來重視如何釀出同樣味道的一些日本酒廠，最近也刻意在每一年推出風味不同的日本酒，利用米的狀態和氣候的不同來彰顯出自己的特色。這次我赴秋田造訪的酒廠「新政Aaramasa」，他們釀的酒就非常耐人尋味，說是新世代的日本酒也不為過。有自己的個性，才能突顯出自己的價值，有些限量釀造的日本酒也成功奠定了珍貴名酒的地位。就像葡萄酒那樣，日本酒也開始講究起風土來了。



## Debut of unique sake

Until recently, award-winning sake tasted very similar because they were made from the same sake yeast and same rice which were polished using the same methods. Recently, however, you will find many unique sake which were made using regional rice and sake yeast. Because these sake are so unique, the value of their taste became higher and their limited production and scarcity also made their value high. Like wine, sake can now boast of individual unique qualities.

## 越貴越好喝嗎？

沒錯，越貴的日本酒越好喝！葡萄酒的味道和價格有時候可能不是很相稱，但日本酒比較沒有這樣的情形。葡萄酒直接讓葡萄發酵進行釀造，越能留住自然風味的葡萄酒越有價值。日本酒使用米、水、麴和酵母，多項釀造工程由各自的專家把關，說起來比較接近加工品。



## 越貴越好喝的理由

- 1 身價最高的大吟釀酒，對原料米一點都不手軟，有些甚至會磨掉93%，只用7%的米芯來釀造。一顆米磨掉這麼多部分，原料成本自然高。
- 2 酒米泡水的時間因「精米步合」（指一顆酒米磨到剩多少）而有細微的差異，酵母也需要花很多時間去研究，麴的發酵則要看準最適合的時期，需要相當純熟的經驗和技術，費事費時。
- 3 時間、溫度和濕度都要嚴密控制，讓酒液本身能夠完美熟成。



使用最好的原料，時間和勞力也在所不惜。價格雖然令人望之卻步，但味道是絕對不會讓您失望的。最近還有一瓶\$3,000 ~ \$4,000的日本酒，真的非常好喝。

# 各有千秋的美味

## Expensive sake is delicious

Unlike wine, which only uses the natural taste of grapes, sake is made through an involved process using rice, water, sake yeast and koji. If sake is made with highly polished rice, the cost of the ingredients is higher and creating it takes more time and effort, and those factors are reflected in its price. Expensive sake is delicious because of superior ingredients and the time and effort invested in its creation.

## 大吟釀酒先將原料米磨去大半之後再釀造，香氣馥郁、澄淨無暇，美味是無庸置疑的。

吟釀酒用的米雖然削磨的比例不高，價格比大吟釀便宜，但由於留下來的酒米部分較多，喝起來可以感受到一種穀物的深沉甘美。日本酒不光是澄淨無暇的美味，還有許多其他不同的口感和魅力等您去發掘。



## Varieties of deliciousness

Daiginjo is made from highly polished rice and has a rich aroma and clear taste. As for Ginjo, you can taste the rice and enjoy deep umami and sweetness from grain. Ginjo is a little less expensive than Daiginjo.

## 中餐與日本酒

葡萄酒比較不適合搭配有酸味的料理，不過日本酒含有酸味、甜味、苦味和鮮味（UMAMI），無論搭配什麼味道的菜餚都能相得益彰，尤其是重視鮮味的中餐，跟日本酒還真可說是天造地設的一對。例如味道濃厚的原酒適合油多的菜色，「辛口」的純米酒適合水餃或小籠包等包起來的東西。



## Delicious pairing of Chinese dishes and sake

Because sake has a good balance of sweetness, sourness, bitterness and umami, sake can be a great pairing with a variety of dishes. Rich, unrefined sake is a great pairing with oily dishes. Pairing dumplings and xiaolongbao with dry Junmai sake is a great combination.

## 今後的日本酒

我想應該會呈現兩極化的發展吧。不是澄淨到跟水一樣漂亮，就是味道深沉又富有變化。最近還有追求鮮味的日本酒不使用「辛口」或「甘口」的分類而自稱為「鮮口」，以難得一見的超珍貴酒米來釀造的新日本酒也是指日可待。

## Sake in the future

Sake may develop in opposite directions. One type of sake may be clear and crisp like refreshing water and the other may possess a combination of umami and depth. Not only boasting dryness or sweetness, there are some new sake that call themselves “Uma-kuchi,” meaning umami taste.



Sake Samurai  
**上野俊男** Toshio Ueno  
Vice President  
Mutual Trading /  
Sake School of America



日本酒品酒師、燒酒品酒師、日本酒學講師、啤酒顧問、葡萄酒品酒師。Napa Culinary Institute of America Greystone、Napa Valley College、Cal Poly Pomona Collins College日本酒客座講師。  
Certified Sake Educator, Wine & Spirits Education Trust / Certified Sommelier, The Court of Master Sommelier / French Wine Scholar, French Wine Society / Certified Italian Wine, North American Sommelier Association / Certified Sommelier, International Wine Guild / Advance Award, Wine & Spirits Education Trust

Sake School of America  
[www.sakeschoolofamerica.com](http://www.sakeschoolofamerica.com)  
專為餐飲店、零售業、飯店和葡萄酒專賣店等從業人員設立的教育機關，目的為培養日本酒的專家。由於可取得日本酒顧問以及日本酒品酒師的證書，有助於提升事業地位。一般民眾也可以聽講。



## 初夏的搭餐美酒

仲夏來臨之前的這個時期，清涼爽口的食材吃起來也特別美味。例如鰹魚、白身魚、章魚或斑節蝦，還有竹筍和蘆筍等蔬菜，這些初夏的食材都可以讓我們感受到季節的恩惠。

和食講究食材本身的味道，如果想要盡情享受和食的醍醐味，自然要有日本酒來陪襯了。這次我們去請教了幾位大廚，看看有哪些日本酒適合他們的餐點。



Japanese cuisine makes the most out of the original flavor of ingredients. To pair with these delicious dishes, sake is the best liquor to choose. We asked chefs about dishes that go well with sake.

It is hard to resist the pairing of raw oyster and crisp and dry chilled sake.



搭配「淡麗辛口」的本釀造酒  
會感受到浩瀚的美味

Truffle Sushi Sampler

### KANPAI 乾杯【Los Angeles】[kanpai-sushi.net](http://kanpai-sushi.net)

在KANPAI可以享用到由日本廚師精心烹調的高級食材，很多來自中國或阿拉伯的大富豪到LA時都會去打打牙祭。當然，適合這些美食的高級日本酒也是一應俱全。

#### Truffle Sushi Sampler

以松露陪襯的豪華壽司拼盤，有薄烤鮪魚TOKO、白蝦、海膽、帝王蟹和應季白身魚。



#### Miyazaki Wagyu Beef Stone BBQ

用熱呼呼的石板烤出來的A5宮崎牛有一種石烤特有的柔嫩和美味，適合「生酛」或「山廢」製法釀造的日本酒。

#### Fruity Albacore

長鰭鮪魚捲裡面包著無花果，吃起來清爽美味，適合搭配爽口的吟釀酒。

Store 1

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

Store 2

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

Dry Honjozo goes very well with upscale sushi. For Miyazaki Wagyu Beef Stone BBQ, you may want to choose full-bodied Kimotozukuri. If you have Fruity Albacore, which is albacore rolled with figs, enjoy it with the crisp taste of Ginjo.

**Gyutan Tsukasa**

**極品牛舌**

**無懈可擊**

**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.

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**

Kotsuke 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

# 應季好菜加日本美酒



## KOSHU 甲州【Diamond Bar】[sushikoshu.com](http://sushikoshu.com)

Koshu經常受邀到日本總領事官邸舉辦的宴會中和官邸大廚一起大展身手，廚藝的精湛和盛盤的美麗自然不在話下。Koshu的美食適合搭配哪些美酒呢？

### 白身魚生魚片拼盤

Koshu隨時都準備了五種以上的白身魚，除了生魚片以外，他們也會搭配特製醬料或是其他食材來呈現與眾不同的風味。

### 橙醋鯸鱈魚肝

將新鮮的鯸鱈魚肝細心蒸過，再用特製橙醋來品嚐。鯸鱈魚肝具有非常濃厚的美味與甘甜，在雪室中熟成貯藏三年的香醇日本酒您覺得怎麼樣呢？

### 生牡蠣與琥珀豆腐

這麼大一顆牡蠣，還是將酒米磨去大半的澄淨日本酒對味。

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

Monkfish liver with ponzo sauce goes well with smooth and rich sake. Sashimi goes very well with Born Gold sake. If you are enjoying raw oyster, the crisp and clear taste of Dassai will increase the umami taste on your palate.



## 美食跟美酒也要門當戶對



## ICCHO 【Torrance】

想來想去，結果還是選了好吃又便宜的居酒屋Iccho。現在最好吃的應季食材，要搭配什麼樣的日本酒才會更美味呢？問問看Tomo桑吧。

### 薄烤鰯魚加黃芥末醬油

使用今年第一批捕獲的「初鰯」，有初夏的清爽味道，黃芥末醬油可以讓鰯魚的美味和甘甜更突出。

### 竹筍披薩

把披薩醬淋到用高湯稍微煮過的竹筍片上，不但創意十足而且還出乎意料的美味，跟冰冰涼涼的日本酒是最佳拍檔。

### 芝麻味噌醋蘆筍

濃厚的味噌醋中帶著馥郁的芝麻香，適合甘甘甜甜的濁酒。



At Iccho, you can enjoy seasonal dishes. Bamboo pizza is a combination of bamboo shoots and pizza sauce, which goes well with dry sake. For asparagus with sesame miso sauce, nigori sake will be a great pairing. Seared bonito goes well with any of your favorite sake.



## OJIYA 小千谷 【Multiple places】[ojiyausa.com](http://ojiyausa.com)

LA的三家Ojiya，每一家都有不同的概念，無論去哪一家都能感受到新鮮又驚喜的美味。這回我們去採訪的Torrance店著重於日本料理，果實酒在店裡面醃漬而成，每個月的Sake Sampler都有不同的當地日本酒輪番登場，可以看出他們相當重視菜餚跟酒的搭配。

Ojiya的Industry店主打烤雞串，Chino把重點放在壽司，每一家Ojiya都不使用事先做好的東西，高湯在店裡細熬慢燉，醬料或調味汁也都自己親手做。乾脆每一家都去吃吃看好了！

## 講究食材堅持現做的居酒屋

### Torrance 特製餐點



### 主廚推薦散壽司

用當天最好的食材做成散壽司，除了鮑魚之外還有海膽跟鮭魚子，\$30 ~ \$40的價位實在划算

### 香蒜烤牛舌

牛舌烤得外焦內嫩，淋上特製的香蒜調味油和橙醋之後非常可口，適合搭配清爽的日本酒。

### 生魚片五品拼盤

試試看最近在日本常常被媒體介紹而蔚為話題的日本酒「Shichida 七田」吧。

### 豚骨拉麵

最後來一碗Ojiya特製的豚骨拉麵醒酒飽肚。



- Store 1 Tel: 310.793.7000 / Closed Monday  
21008 Hawthorne Blvd., Torrance, CA 90503
- Store 2 Tel: 626.964.6777 / Open 7days  
17200 Railroad St., City of Industry, CA 91748
- Store 3 Tel: 909.606.8638 / Open 7days  
4183 Chino Hills Pkwy. #J, Chino Hills, CA 91709

Ojiya has three branches in Los Angeles. Each restaurant has a different concept and unique dishes. Each restaurant makes its own soup stock and sauces from scratch. Try to go to all of the Ojiya branches to enjoy tasty dishes.

博多  
一幸舎

HAKATA

IKKOUSA

來自日本！正宗博多豚骨拉麵  
全球42家門市熱烈好評！

在小東京也可以  
吃到博多一幸舎的正宗豚骨拉麵！！

小東京店 COMING  
SOON



368 E. 2nd St.  
Los Angeles, CA 90012

煮到夠濃的豚骨湯會出現泡沫，是因為湯裡面的  
油脂和空氣達到了一種剛剛好的比例。  
有泡沫的豚骨湯才是真正的豚骨湯，  
這份道地的濃郁、美味和甘甜你一定要來嚐嚐看。

[TORRANCE]

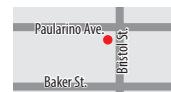
424.558.3953  
21605 S. Western Ave. #  
Torrance, CA 90501



[www.ikkousha.com](http://www.ikkousha.com) / [facebook.com/hakataikkousha.usa](https://facebook.com/hakataikkousha.usa) / Open 7days

[COSTA MESA]

714.540.2066  
3033 Bristol St. #O  
Costa Mesa, CA 92626



[MENYA KEISHI]

714.754.1844  
675 Paularino Ave. #C  
Costa Mesa, CA 92626



[facebook.com/MenyaKeishi](https://facebook.com/MenyaKeishi) / Open 7days

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

# 北海道美酒

在日本，男山是美酒的代名詞，現在也是古今第一的傳統名酒。

男山在世界各地也擁有許多愛好者。1977年，男山成為了第一個奪下海外大賽金牌獎的日本酒之後，陸續在Monde Selection、世界酒類以及歐洲酒類等國際大賽中連續四十年得到了最高榮譽的金牌獎。



今夜良宵，與您為伴  
充滿自然風味的雪山美酒  
來自豐饒的北國大地  
從北海道到全世界



## 男山的故鄉在日本最北端——北海道。

北海道不但是人氣觀光地，也是非常適合釀造日本酒的地方，其中又以純米酒最富盛名，生產量高居日本第一。由於北海道夏天涼爽、濕度偏低，麵比較不容易發酵，純米酒一般說來味道偏重，不過在北海道釀造的純米酒大多口味清爽。

盤踞在北海道中央地區的大雪山，由於擁有美麗又豐饒的大自然，人們將此地盛讚為「眾神遊玩的庭園」。大雪山有一整年都不會融化的雪地，來自這些萬年雪的清冽水源，自古以來便被人們視為延年益壽之水而珍惜至今。男山，用的就是這道貴重的水源。



## 米香十足，風味沉穩。

沉穩中不失清爽，正是北海道日本酒的特色。喉韻舒暢、風味清冽，入喉之後會逐漸感受到一股深深的餘味。無論什麼場合、什麼料理，男山都能夠襯托得體面又得宜，那份浩瀚的胸襟就好像雄偉壯麗的北海道一樣。坦率直爽的北國風味，來一杯吧。



### 推薦菜餚

跟生魚片特別對味。不只是白身魚，也可以讓鮪魚或鮭魚吃起來更美味。



Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by  
Wismettac Asian Foods  
Wismettacusa.com

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



# 日本超人氣 好吃！好玩！！好可愛！！！

你看你看！  
這些都是  
我做的！

壽司、蛋糕、甜甜圈，都跟真的一樣！

1

甜甜圈

真的是甜甜圈的味道！  
用牛奶代替水來做的話  
更好吃。



3

蛋糕店

有蛋糕、蛋塔和霜淇淋，盒子裡面的  
東西還可以用來裝  
飾點心哦。



2

壽司店

鮪魚壽司跟雞蛋壽  
司都幾可亂真，白  
飯和海苔是用軟  
糖做的哦。



美好的親子時光



Popin'Cookin' 使用紫高麗菜或梔子等天  
然色素，不含防腐劑與甜味劑。日本的父母  
特別重視給小孩的東西是否安心安全，所以  
這一系列的產品特別受到好評。

自己動手做可以讓孩子們對「食」產生興

大家一起做

趣，家長跟小孩一起做也可  
以增加彼此的互動。由於完成之後相當逼  
真，已經超越了一般點心的境界，有些大  
人做得比小孩還投入，把製作過程拍成影  
片放到YouTube上分享的人也不少呢。



很多做法介紹  
跟有趣的影片！  
[www.nerune.jp](http://www.nerune.jp)



中文網站  
[www.kracie.co.jp/tc](http://www.kracie.co.jp/tc)

Distributed  
**JFC** INTERNATIONAL INC  
[www.jfc.com](http://www.jfc.com)

Popin'Cookin'是一種只要用水就可以做出來的點心，很不可思議哦。  
跟朋友或爸媽一起快快樂樂地做點心，開一家自己的點心專賣店吧！

日本製造



# 送給最心愛的媽媽！

媽媽幫我準備的熱茶或熱湯，  
讓我每天在外面  
也能隨時補充元氣。

她會配合季節和天氣，也會看我的身體狀況，幫我準備各種不同的熱飲或熱湯，每一口都是媽媽滿滿的愛情。

媽，謝謝你。

我能夠過得這麼好，都是因為你的熱湯讓我的身心每天都好溫暖。

「真的每天都很謝謝你」

「我好喜歡媽」

「妳也要注意身體哦」

「媽，我們一起喝」

母親節，就用Tiger的保溫容器把你的心意傳達給心愛的媽媽吧！



有多種顏色和尺寸  
可以配合場面或用途的  
保溫杯和食物罐。



跟媽媽一起挑也開心，  
買兩個一樣的跟媽媽配  
一對也窩心。

## ① 保持熱呼呼的美味！

使用Tiger真空斷熱技術的保溫瓶構造，保溫效果截然不同，隨時隨地都可以讓你吃到媽媽剛做出來的味道。



## ② 容易清潔

內側施以超級清潔鏡面加工，不易殘留汙垢和異味，瓶身和瓶蓋也可以整體清洗，愛乾淨的媽媽一定也會很喜歡！



## ③ 輕巧玲瓏

Tiger以獨自的加工技術實現了保溫瓶的小巧輕便，讓媽媽也可以輕輕鬆鬆地放在包包裡帶出門。



### FOOD JARS

Super Clean

**MCA-B025 8oz**

(Framboise, Mocha, Pistachio, Berry, Chocolate Mint)



**MCL-A030 10oz, MCL-A038 13oz**  
(Mint Blue, Cream Pink, Chocolate Brown)



Mint Blue      Cream Pink



Chocolate Brown

### STAINLESS STEEL TUMBLERS

Ultra Light    Super Clean Plus

**MMZ-A035 12oz** (Brown, Bright Pink, Clear Stainless, White)

**MMZ-A050 17oz** (Brown, Bright Pink, Clear Stainless, White)

**MMZ-A060 20oz** (Clear Stainless, Agate)



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

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

# DAISO NEW PRODUCTS NEWS

**DAISO**  
JAPAN



這個小酒杯會  
隨著光線呈現  
不同的光輝，  
冷酒熱酒皆宜。



好菜也需要好  
盤子來點綴

美麗精緻的  
日本酒具，每個只要

**\$1.50**

這些酒具都很漂亮，  
買回去擺在餐廳  
使用也沒問題。  
家裡如果有這些酒具，  
小酌起來也一定  
更有味道！



令人會心一笑的磁鐵跟真的一樣！  
實在做得太精巧了



無論加熱水或  
冷水的燒酒，  
看起來都  
非常愜意。



成對的醬油瓶  
和小酒壺。

## All over the country 64 Stores

**Los Angeles** Little Tokyo, Anaheim, Arcadia, Artesia, Bristol Plaza, Buena Park, Chino Hills, Circle Marina Center Long Beach, East Gate Plaza Torrance, Fullerton, Garden Grove, Gardena, Hacienda Heights, Irvine, Korean Town, Lake Forest, Lakewood, Monterey Park, Northridge, Ontario Mills Mall, Orange, Pavilions Place Huntington Beach, Prado Center, Rancho Cucamonga, Rowland Heights, San Dimas, San Gabriel, Santa Anita, Sawtelle, Stanton, Temple City, Torrance, Tustin, West Hills / **San Diego** Kearny Mesa, Mira Mesa, Oceanside / **San Francisco** Alameda, Berkeley, Concord, Cupertino, Eastridge Mall, El Cerrito, El Mercado, Emeryville, Fremont, Great Mall, Japan Town, Market Street, Potrero, Roseville, Saratoga, Serramonte Center / **Texas** Carrollton, Fort Worth, Irving, Plano / **Washington** Commons, Crossroads Bellevue, Roosevelt, Seattle Chinatown, Southcenter Mall, Westlake Center