介紹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雜誌

J-goods®

www. j-goods.us

免費中文雜誌

6
Jun. 2017
免費月刊
Since 2003
Vol .78

輕鬆！健康!! 美味!!!
歡迎來到
烏龍麵的世界

J-SPECIAL RESTAURANTS

烏龍麵的天堂

DAISO JAPAN　J–goods從全美國的DAISO幫您精挑細選！

全美33州發行

J-goods Magazine　@ jgoodsreaders

U.S. 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!!

去壽司店的話 選SAPPORO BEER就對了!

壽司該配什麼酒才好呢？

日本酒當然是最完美的選擇，它可以將材料和醋飯融合出來的美味發揮到極致，吃起來口齒留香；燒酒也不錯，用大麥或米做成的燒酒特別順口，個性十足的芋頭燒酒也別有一番風味。

不過，在那之前，你應該先喝SAPPORO BEER才對。啤酒可以紓解你乾渴的喉嚨，碳酸會讓你蠢蠢欲動的胃口大開。由於SAPPORO具有獨特的麥香和深沉的風味，清爽的白身魚和貝類吃起來會更加可口；享用肥嫩的大TORO和鮪魚時，SAPPORO可以幫你清口卻又保留住那份甘甜。

6月18號是國際壽司日，用SAPPORO BEER跟壽司乾一杯吧！

SAPPORO PREMIUM BEER

SAPPORO U.S.A., INC.
WWW.SAPPOROBEER.COM
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.
©2017 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

無人不知、無人不點
避風塘的美味螃蟹

以前我們編輯部有位中國妹，自從她介紹我們去這家店之後，我就常常帶我的日本朋友去光顧，然後每次都會得意洋洋地推薦那道「避風塘特式炒蟹」，因為裡面那些炸過的大蒜跟螃蟹實在太正點了。位在Monterey Park的這家一號店已經開了14年之久，最近他們重新裝潢，照明、地板、桌椅和牆上的菜餚照片全部煥然一新，整個店內乾淨明亮，好多客人都在大快朵頤剛剛才我說的那道螃蟹。

隨著重新裝潢開幕，Seafood Palace避風塘也順勢推出了龍蝦料理。不愧是一天最多要炒出五、六百隻螃蟹的名店，對甲殼類海鮮的處理已經到了出神入化的地步，龍蝦的火候掌握得絕妙無比，肉質充滿彈性而且鮮美甘甜。我在許多餐廳吃過龍蝦，但沒有一家能夠煮得像避風塘這麼美味。

經理Mr.Gary S. Xu

經理Mr.Gary S. Xu露出靦腆的笑容說道：「從14年前開店以來，我們一直都用Kikkoman。因為我們的客人有八、九成會點螃蟹，調味料的品質對我們來說非常重要，而Kikkoman在一年四季當中都可以把當季的食材鮮美表現得淋漓盡致，客人吃得開心，我們也用得放心。」

說到螃蟹就會想到避風塘，就算客滿也願意排隊等候，吃過之後還會忍不住想要跟其他人分享。乾脆，今天我們就去避個風吧！

避風塘火餡龍蝦
House Special Live Lobster

剛從魚槽撈出來的龍蝦生猛新鮮，肉質充滿彈性，每一口都是大海的潮香和龍蝦的甘美。炒得不油不膩，味道也不會太重，著實將龍蝦本身的美味發揮到了極限。

避風塘特式炒蟹
House Special Crab

這道招牌螃蟹，熱呼呼地啃起來最過癮！鮮嫩飽滿的蟹肉又香又甜，剩下來的蔥蒜充滿蟹肉風味，拌到白飯裡面又是一道美食。

法式牛柳粒
Diced Stake French Style

肉質柔嫩細膩，咬下去的口感又剛剛好，沒有好的牛肉品質和細心的事先調味是做不出來的。味道很實在而且不失清爽，不愧是避風塘的廚藝。

Seafood Palace
避風塘

Monterey Park
Tel: 626.289.0088
684 W. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91754

Temple City
Tel: 626.286.2299
9669 Las Tunas Dr.
Temple City, CA 91780

City of Industry
Tel: 626.810.2233
17523 Colima Rd. #B
City of Industry, CA 91748

TRADITIONALLY BREWED

PRODUCT OF USA

KIKKOMAN

www.KikkomanUSA.com

©2017 KIKKOMAN SALES USA, INC.
KIKKOMAN is registered trademark of KIKKOMAN CORPORATION

J-goods

CONTENTS

June 2017
Vol.78

J-goods® Magazine
June 2017
Vol. 78

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, Seiwa market

07 **J-SPECIAL**
輕鬆！健康！！美味！！！歡迎來到烏龍麵的世界

烏龍麵只需要麵粉、水、鹽，正因為它材料簡單，跟任何食材搭配都能扮演好自己的角色，無論配角還是主角。如果您想好好品嚐烏龍麵本身的味道跟喉韻，建議您選擇冰冰涼涼的烏龍麵，沾濃一點的麵汁來吃；想細細品味湯頭的鮮美，就選陽春烏龍麵或是雞蛋烏龍麵；想大快朵頤的話，多選幾樣豪華的配菜放上去就可以吃得心滿意足。

03 **J-REPORT**
使用Kikkoman的各國料理名店專訪

10 **J-SPECIAL RESTAURANTS**
烏龍麵的天堂
11 Iccho
11 Kanpai
12 Marugame Udon
12 Ojiya
11 Tsurumaru Udon Honpo

COMPANY INDEX

FOOD・BEVERAGE・ALCOHOL
15 Daylee-Foods
5 Hakutsuru Sake
17 JFC
3 Kikkoman
2 Sapporo Beer
6 Wismettac

RESTAURANT
13 Hakata Ikkousha / Menya Keishi
11 Iccho
11 Kanpai
12 Marugame Udon
12 Ojiya
11 Tsurumaru Udon Honpo

HOBBY・SHOPPING・SERVICE
14 Daiso

拡散プロモーション出来ます!!

Facebook、Instagram、Twitter などのSNSソーシャルメディアを使って
中華系だけでなく、これからは、なんと「米系」もお手伝いいたします。

SNSで影響力ある人たち(インフルエンサー)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 中華系だけでなく、「米系」も出来ます!!

詳しくは info@j-goods.us に お問い合わせください。

跟中餐也是相得益彰
純米大吟釀　白鶴錦

現在，有一種日本酒在提供中華料理的餐廳大受好評，很多人都說，從來沒有喝過與中菜如此對味的日本酒。沒錯，那就是白鶴錦。由於口耳相傳，人氣扶搖直上，為因應顧客需求，直接將白鶴錦放進菜單的店家也出現了。

白鶴錦為白鶴的經典之作，整整花了十年以上的歲月才問世。為了釀造理想中的日本酒，白鶴成功地栽培出最好的酒米用來100％釀造，在這樣的心血之下誕生出來的，就是這瓶白鶴錦。

風華絕代的芳香，清爽明晰的喉韻。麻婆豆腐、青椒肉絲、北京烤鴨等等，用白鶴錦來搭配這些濃厚美味的中華名菜，您會發現菜餚不但變得更加可口，留在舌頭上的餘韻更是令人陶醉。酒米的「UMAMI」是白鶴的堅持，能夠將風味呈現到如此深厚的純米大吟釀，著實難得一見。白鶴錦，完美呈現了白鶴的精湛技術以及他們對釀酒的堅定信念。

今晚就換換口味，用白鶴錦取代平常的葡萄酒看看。店裡沒有？「老闆，以後準備一下白鶴錦吧。」

送禮或宴席的最佳選擇

白鶴錦瓶身以白色和金色為主，高貴典雅，美觀大方。有如此體面的日本酒相伴，無論招待貴賓還是親友團圓都能夠賓主盡歡，禮尚往來時更是再適合也不過。

白鶴
HAKUTSURU SAKE SINCE 1743

HAKUTSURU SAKE OF AMERICA, INC.
WWW.HAKUTSURU-SAKE.COM
info@hakutsuru-america.com

白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

簡單又方便
我們家的健康美味

想吃好吃的東西但又不想花太多時間煮，
這時候，冷凍烏龍麵就是您的好幫手！

急速冷凍的讚岐屋烏龍麵完整保留了那份剛煮好的那份美味，又可以長期保存在冰箱裡面，非常方便。微波爐加熱就可以輕鬆食用，熱水煮當然也沒問題，只要準備好喜歡的麵湯和佐料，一碗熱呼呼香噴噴的烏龍麵馬上完成。

烏龍麵的風味簡單自然，無論配什麼都好吃，也因為麵條本身口感十足，可煮可炒，在家裡也可以變出很多不同的花樣。

Frozen Sanukiya Udon
冷凍 讚岐屋烏龍麵

Sanukiya Udon Soup Base
讚岐屋烏龍麵調味露

好吃的秘訣

水煮

用大一點的鍋子放滿水，沸騰之後放麵進去大火快煮。

微波爐

淋一些水到烏龍麵上，加熱時務必遵守包裝袋上記載的加熱時間。

無論水煮還是微波爐，最後再過一下冰水更好吃。

用烏龍麵試試看中華料理！

麻辣火鍋

跟火鍋料一起放進去，來個中日合璧的麻辣鍋燒烏龍麵吧！

滷肉飯

把白飯換成烏龍麵看看，好吃！！

擔擔麵

低熱量的擔擔烏龍麵也非常夠味。

麻婆豆腐

把麻婆豆腐淋到烏龍麵上，沒有白飯也可以吃得津津有味。

青椒肉絲

把切段的烏龍麵放進去跟青椒肉絲一起炒，QQ彈彈的口感令人喜出望外。

什錦燴麵

什錦燴麵的烏龍麵版，每一口都是營養美味。

炒烏龍麵

用烏龍麵也可以做出一道漂亮的蠔油炒麵。

Shirakiku BRAND | Wismettac
Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by
WISMETTAC ASIAN FOODS
WISMETTACUSA.COM

Looking for Ramen Menu?
Ramendistributor.com

輕鬆！健康!!美味!!!

歡迎來到烏龍麵的世界

自助式烏龍麵店目前在日本真是名副其實的「強強滾」，以前這種形式的店家在西日本比較普遍，後來隨著連鎖店發展到全日本，烏龍麵的人氣也跟著扶搖直上。

輕鬆！健康!!美味!!!

歡迎來到烏龍麵的世界

Kitsune Udon

自助式烏龍麵的特徵是，決定烏龍麵的種類和大小之後，櫃檯上琳瑯滿目的天婦羅和各種炸物你都可以自己選擇，想吃什麼就夾到盤子上跟烏龍麵一起結帳。不是很餓時就吃簡單一點，荷包滿滿時就多選一些好料，因為可以自由自在地組合，不管一個人去還是攜家帶眷都可以吃得盡興。自助式烏龍麵還有一個最大的好處就是，提供速度超快！有些地方甚至點餐後不用一分鐘就可以端給你，連某漢堡店都相形失色。新一代的日本速食代表，看來非烏龍麵莫屬囉。

Tempura Udon

烏龍麵以麵粉和2～6％的鹽和水製成，揉成麵糰後再切成麵條狀。跟拉麵不一樣的地方是，拉麵在麵糰裡加了鹼水，所以麵條呈現黃色而且富有彈性；烏龍麵不加鹼水，白色的麵條吃起來有一種又軟又Q的口感。

Spicy Niku Udon

又快又便宜！！

烏龍麵在日本是上班族最喜歡的午餐之一，剛才提到的烏龍麵連鎖店自然不在話下，在車站裡和辦公商業區也都可以看到站著吃的烏龍麵店。從客人點餐那個瞬間開始，老闆或店員下麵的一連串動作簡直可用電光火石來形容。有機會的話不妨仔細觀察一下，非常有看頭哦。

Kake Udon

日本的國民食品？！

烏龍麵通常是日本的小寶寶在斷奶之後第一次吃的麵，高湯使用鰹魚和昆布，麵條煮得軟軟嫩嫩，這樣的烏龍麵味道可以說已經深深植入到日本人的DNA當中。以讚岐烏龍麵聞名的香川縣縣民對烏龍麵更是愛到了最高點，叫他們三餐都吃烏龍麵也願意，甚至還有人提倡把香川縣改名叫「烏龍麵縣」，讓其他縣民不禁望麵驚嘆。去日本觀光時千萬別忘了去吃吃看。

有益健康

由於烏龍麵容易消化，不會對內臟造成負擔，日本的醫生也建議腸胃不適或是養病中的人吃烏龍麵。另外，烏龍麵的糖質不但是極佳的能量來源，也因為它耐餓，想要集中精神或是提高運動持久力的時候，烏龍麵就是很適合的食物，很多一流運動選手在比賽前一定要吃烏龍麵。

Niku Bukkake Udon

Photos : Tsurumaru Udon Honpo

最近日本的烏龍麵也出現了許多大受歡迎的創新組合

例如把烏龍麵放進拉麵湯，或是反過來把拉麵放進烏龍麵湯的和風拉麵。烏龍麵可湯、可煮、可炒，做法口味變化多端，用烏龍麵做成奶油培根蛋麵或是蠔油炒麵等等，跟異國料理也可以融合出全新的美味或文化。

去日本時千萬不要錯過！充滿地方特色的鄉土烏龍麵

1 **盛岡炸醬麵(岩手)**

平板狀的烏龍麵條上放了肉燥和小黃瓜，加辣油跟大蒜進去之後拌一拌再享用。

2 **HIMOKAWA烏龍麵(群馬)**

麵條超寬，有些店家甚至寬到10公分之譜。

3 **冷汁烏龍麵(埼玉)**

用來沾烏龍麵的冷汁以芝麻和味噌為湯底，佐料有紫蘇葉跟小黃瓜等等。

4 **吉田烏龍麵(山梨)**

粗厚的麵條咬勁十足，越嚼越香。

©やまなし観光推進機構

5 **味噌烏龍湯麵(愛知)**

用甜味比較重的八丁味噌去煮，香軟可口。

6 **讚岐烏龍麵(香川)**

日本的烏龍麵天王，用小魚乾熬出來的高湯是當地的傳統美味。

J-GOOD RESTAURANTS

烏龍麵的天堂

洛杉磯這個地方真是得天獨厚，有日本的超人氣餐館直接來開店，味道跟做法都跟日本一樣，也有店家直接從日本請師傅來掌廚。J-goods在這裡介紹的烏龍麵店都是日本人經營，只要您就近走一趟就可以品嚐到日本原汁原味的道地烏龍麵。

讀完這一期的特集，您是不是也想去吃吃看了呢？接下來介紹的烏龍麵，有隨意組合的自助型，有天馬行空的創作型，也有純樸實在的鄉土型等等，看您想吃什麼就吃什麼。

不油不膩，風味自然，可以搭配的材料和做法又千變萬化。今天，我們要去吃哪一種烏龍麵呢？

Spicy Niku Udon

TSURUMARU UDON HONPO

鶴丸饂飩本舖 [Los Angeles, Arcadia]

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

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

覺得不太夠時
還有小蓋飯
可以加點。

Little Tokyo Store HAPPY HOUR 3pm-6pm M-F
Asahi Draft Beer $2.50 / Pitcher $10.50
Karaage Chiken, Spicy Chken, Shimp roll...form $2

份量滿點　經濟實惠
堅持美味的鶴丸烏龍麵

鶴丸2號店位在Santa Anita Westfeild，這裡日本料理餐廳不少，但是日本人經營的只有區區幾家。鶴丸，就是其中一間。

鶴丸烏龍麵嚼勁十足，湯頭也充滿了道地的鰹魚風味，從小東京1號店開幕到現在已經過了五年，他們還是不斷精益求精，從客人的意見或希望去開發新口味的烏龍麵。鶴丸為了讓客人吃到真正的日本烏龍麵而堅持傳統，但也不會忘記讓客人有新的美味感受。

最受歡迎的是左邊這碗香辣牛肉烏龍麵，紅通通的麵湯看似火辣但其實不然，跟香香甜甜的牛肉非常對味。天婦羅烏龍麵的兩根大炸蝦保證讓您吃得痛快咖哩烏龍麵則是小編的最愛，香濃可口的咖哩加上鮮美的鰹魚高湯，配上烏龍麵來吃真是美味絕頂，每次小編總是吃到一滴不剩。雞塊、豬排和天婦羅這些小菜也都可以自由選擇。

Tempura Udon

內行人才知道的
神秘烏龍麵

Iccho有一份內行人才知道的「隱藏菜單」，跟店員說你想吃 Secret Udon，他們就會告訴有哪些菜單上面沒有的烏龍麵可以點。

只是小編萬萬沒想到，我們在其他頁提到的擔擔烏龍麵竟然也在這裡出現了！芝麻麵汁香濃可口，肉醬美味實實在在，把麵裡面的材料跟溫泉蛋全部拌勻之後更是濃郁香甜，一吃就停不下來。

蘑菇明太子義大利麵風味炒烏龍麵，同樣也是隱藏菜單的王牌之一。廣島風味醬炒烏龍麵類似廣島燒，很適合在黃湯下肚後來一碗。

擔擔烏龍麵

果然還是
明太子好吃

蘑菇明太子義大利麵風味炒烏龍麵

ICCHO

一丁 [Torrance]

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

Kanpai 烏龍麵
與眾不同

Kanpai的壽司、生魚片與日本和牛料理都使用新鮮的當季高級食材，有口皆碑。不過您可知道，很多人也是為了吃麵而來的嗎？

Kanpai的創作烏龍麵超越了日本料理的框架，每一種都是Kanpai才有的極品。尤其受歡迎的是「奶油海膽義大利烏龍麵」，海膽的甘甜包覆在濃厚的奶油當中，吃起來特別美味，烏龍麵也比義大利麵更能夠襯托出海膽的鮮美。不過小編在此也推薦「海鮮義大利烏龍麵」，因為裡面還偷偷加了一些豚骨湯，蕃茄跟海鮮的滋味感覺更加美妙。

©Universal Ring Inc.

©Ocean Photo Studio / WANANN, Inc.

Uni Carbonara Udon

麵跟醬
裹得好勻

©Ocean Photo Studio / WANANN, Inc.

Pescatora Udon

KANPAI

乾杯 [Los Angeles] kanpai-sushi.net

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

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

Nikutama Udon

開幕預告!

Marugame Udon 即將登陸美國本土！！

去過夏威夷威基基門市的人，想必也看過外面那排長長的隊伍吧。丸龜製麵Marugame Udon，在日本共有778家店面，在海外也開了186家，由於網路上評價非常高，很多來自世界各地的觀光客寧可排隊也不願錯過。在日本某家媒體調查公布的烏龍麵連鎖店排行榜中，丸龜製麵榮獲了顧客滿意度第一名，因為他們以壓倒性的物美價廉深得人心，在店內製作的烏龍麵條更是Q彈美味，讓人看到招牌就想進去解解饞。在台灣和香港各地都已經打出知名度的丸龜製麵，這次終於要來到美國本土了。

丸龜製麵為自助餐廳形式，只要把想吃的東西全部放到餐盤上再去結帳就行。直接在客人面前做出來的麵條嚼勁十足，剛炸好的天婦羅香酥美味，在這裡就能夠吃到全日本最令人滿意的烏龍麵，您還在等什麼呢？

Chicken Cream Udon

Tonkotsu Udon

MARUGAME UDON

丸亀製麺 [Los Angeles]

Tel: 424.317.2222 / Open 7days
2029 Sawtelle Blvd., Los Angeles, CA90025
Marugameudon.com

先到丸龜製麵的網站或美食評論網站看看，決定一下要點什麼來吃吧。

正式開幕的日期時間，將隨時公布在MarugameUdonUsa社群網頁、J-goods臉書以及其他媒體，敬請期待！

丸亀製麺 MARUGAME UDON & TEMPURA

片木蕎麥麵

佐料裡面有炒牛蒡絲，很有新潟的感覺。

烏龍麵好吃 蕎麥麵也夠味

新潟縣有一種鄉土料理叫做片木蕎麥麵（Hegi-Soba），「片木」意指大型的木製容器，上面放著著一小坨一小坨的蕎麥麵，由於這道鄉土料理非常有名，為此專程造訪新潟的遊客也不少。現在到Ojiya，您也可以吃到這道片木蕎麥麵

生魚片五味拼盤

片木蕎麥麵在麵條當中加了一種叫做「布海苔」的海藻，風味特佳。Ojiya使用從日本直接進貨的片木蕎麥麵，口感滑溜而且嚼勁十足，每一口都可以感受到海苔的美味。鰹魚風味濃厚的麵汁也是Ojiya特製， 可以將片木蕎麥麵的魅力完全發揮出來。照片為三人份，最少也可以從兩人份點起。

每月更換的sake sampler

Ojiya在LA開了三家店面，每一家都堅持親手現做，店裡面還會貼出許多店長推薦的菜餚以及人氣料理介紹，您不要只顧著看桌上的菜單，也可以看看周圍有介紹哪些好菜，有興趣的話不用客氣，盡管請店員來。最美味的邂逅通常都是不經意的。Ojiya，充滿了這樣的驚喜。

炸蓮藕片

又香又脆，很適合下啤酒。

OJIYA

小千谷 [Multiple places] ojiyausa.com

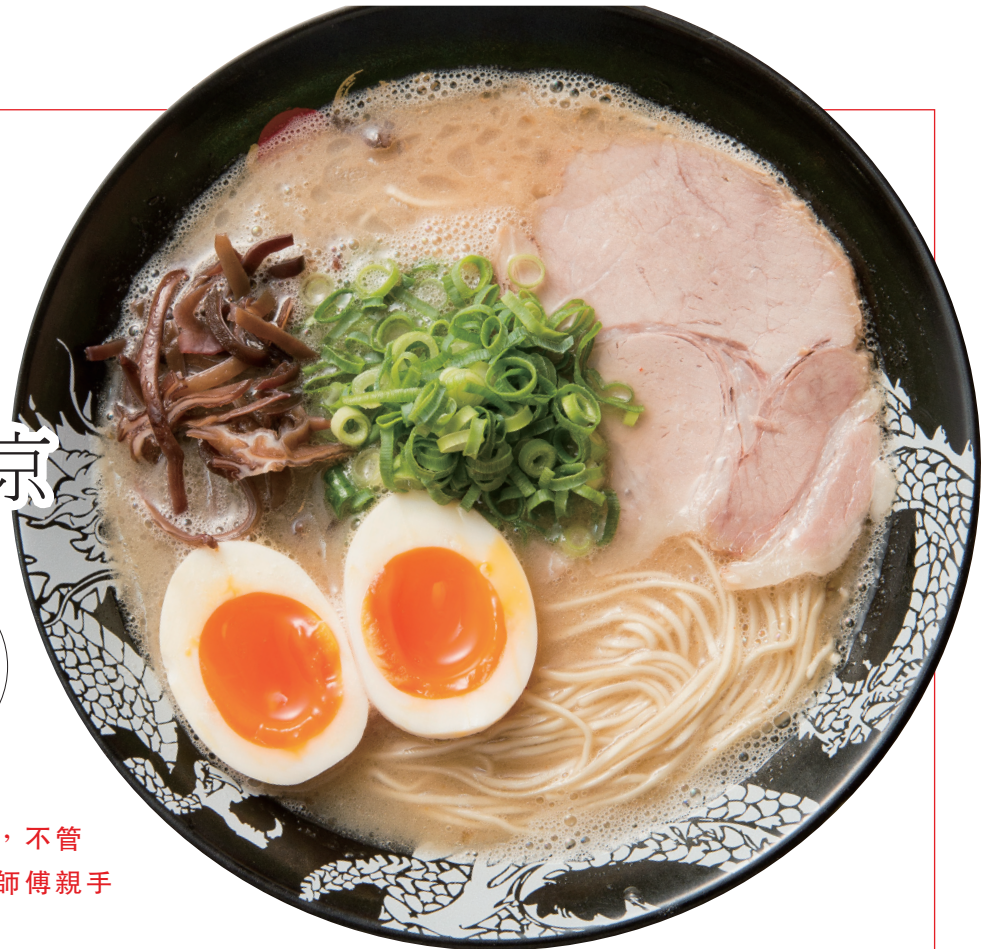
Torrance
Tel: 310.793.7000
21008 Hawthorne Blvd.
Torrance, CA 90503
Closed Monday

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

Chino Hills
Tel: 909.606.8638
4183 Chino Hills Pkwy. #J
Chino Hills, CA 91709
Open 7days

小東京店 GRAND OPEN

正宗豚骨拉麵 終於來到小東京



Kosuke Yoshimura

吉村幸助，Kosuke Yoshimura。這位拉麵界之龍，為了將日本的正宗豚骨拉麵推廣到全世界，在海外各地開了42家博多一幸舍。他最大的堅持就是，不管在世界上哪個角落，都要請到日本師傅親手做出博多當地的味道。

什麼樣的豚骨湯才是真正的豚骨湯呢？經理Mr.Kitagawa說：

「有時候客人會問我，為什麼豚骨湯上面有泡沫呢？其實，這些泡沫就是正宗豚骨湯的最佳證明。

熬豚骨湯時，豬骨要慢慢煮才能熬到一個濃度。我們會把濃度熬到9，這時候，水分、油脂跟空氣會形成剛剛好的比例，泡沫在這個比例之下才會出現。沒有泡沫的豚骨湯，濃度大概只有4到5左右，不但少了一種濃稠的口感，喝起來也比較沒有那份鮮美甘甜。」

濃稠、鮮美、甘甜。集三大要素於一身的豚骨拉麵，吃起來真是無比幸福。不用去Torrance或Costa Mesa，在小東京就可以享受的話，我每個禮拜都要去幸福一次。

小東京店
Tel: 213.221.7904
368 E. 2nd. St.,
Los Angeles, CA 90012

您是不是也跟我一樣，不知道小費該付多少呢？

博多一幸舍小東京店的服務費已經包含小費在內，刷卡結帳時只要簽名即可。

Hakata Ikkosha 博多一幸舍

www.ikkousha.com

博多一幸舍 HAKATA IKKOUSHA

Torrance
Tel: 424.558.3953
21605 S. Western Ave. # J
Torrance, CA 90501

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

Menya Keishi
Tel: 714.754.1844
675 Paularino Ave. #C
Costa Mesa, CA 92626

hakataikkousha.usa / Open 7days

MenyaKeishi / Open 7days

來自日本！
正宗博多豚骨拉麵
全球42家門市熱烈好評！

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

Vol.24

DAISO NEW PRODUCTS NEWS

DAISO JAPAN

夏天到啦！！DAISO清涼夏季用品

Silky Soft Makeup Brush

Pone Care Pack
毛孔木炭面膜

Eye Brow Pencil

跟夏天的汗水
和油光說bye bye

Oil Blotting Paper
吸油面紙

Ornamental Hairpin
Hair Clip
Hair Stick

用和風髮飾
綁個清涼透
心的髮型吧

這樣的手鐲
也很可愛呢

Jewelry Bangle

Animal
Bath Sponge

這個只要
$1.50？
不買不行啊！

Body
Washer

Centerpiece

Party Eyewear

USA Flag
Patriotic Bear

還有獨立
紀念日的
派對用品！

Patriotic
Tree

$1.50

夏天也要當個
水水嫩嫩的美人哦
$1.50就可以讓妳找
到很多可愛的化妝
和沐浴用品

Paper Plate & Cups

All over the country 66 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, Arlington / **Washington** Commons, Crossroads Bellevue, Roosevelt, Seattle Chinatown, Southcenter Mall, Westlake Center, Seattle Lynnwood

香味撲鼻、
肉汁四溢！

人見人愛的炸雞塊

麵衣香酥鬆脆，雞肉鮮嫩多汁。
肚子有點餓時，想要來點下酒菜時，
或是想要再多一道菜時，
炸雞塊就是最好的選擇。

速食店賣的炸雞，是用調好味道的麵衣裹住雞肉去炸，不過日本的炸雞塊（唐揚），先將雞肉醃好再裹上麵衣，由於雞肉本身已經有了醃料的味道，不但適合當主菜，吃起來也非常下飯。

Day-Lee Foods 的炸雞塊使用鮮嫩多汁的雞腿肉，品質媲美專業餐廳。香氣誘人的黑胡椒點綴得恰到好處，生薑風味也拿捏得絕妙無比。由於經過兩次油炸，吃起來不油不膩，麵衣的口感也比較輕脆，一點都不輸給日本的炸雞塊專賣店。

變化多端

用微波爐、烤箱或烤麵包機都行。

要吃的時候很簡單，可以用微波爐加熱，用烤箱或烤麵包機烤也沒問題。熱好之後的雞塊可以切一切再跟蔬菜一起炒，或是跟生菜拌在一起做成生菜沙拉，用途非常多樣，準備一些放在冰箱裡，隨時都可以派上用場，放到熱呼呼的烏龍麵上也相當美味。

Karaage Chicken
Net Wt. 12 oz
(340g)

「對品質絕不妥協」
Nipponham Group

「日本火腿」在日本當地是非常響亮的食品企業，在日本職棒中也擁有球隊，而Day-Lee Foods就是他們旗下的海外集團公司，所以Day-Lee Foods的產品您都可以放心，因為這些產品都在日本的嚴格品質管理下生產。Day-Lee Pride的炸雞塊堅持不加味精，無論小朋友或是在意健康的人都可以安心食用。

Distributed by
JFC INTERNATIONAL INC
www.jfc.com

DAY-LEE FOODS, INC.
WWW.DAY-LEE.COM
800.329.5331
SANTA FE SPRINGS, CA 90670

Day-Lee Foods, Inc., a subsidiary of Nippon Ham, is dedicated to offering you the best value products in the marketplace today. Since 1985, we have been supplying fine products to retail markets.

誠徵照片 Popin'Cookin'

您也拍到
那個瞬間
了嗎？！

認真的眼神好可愛 成功的笑容好燦爛 失敗的表情也叫人憐愛

1 我們將在七、八月各抽出9名應徵讀者，中獎者可以得到三種Popin' Cookin'，一種5盒共計15盒。

2 中獎照片將刊登在下一期的Popin' Cookin'頁面

□**活動期間** 6/1–7/15/2017

□**參加方法** 把小朋友或您自己用Popin' Cookin'做點心的可愛照片投稿到J–goods Magazine Facebook Page臉書，投稿時加上 #Popincookin、#July。

□**七月號截止日期** 6月15日6pm（太平洋標準時間）

□**中獎公布方式** 在J–goods Magazine臉書和J–goods Magazine七月號公布
我們將與中獎者聯絡以確認獎品寄送地址。

不要忘了幫我們
按「Like！」哦
期待各位的照片！

Important information Entries involving illegal or prohibited acts or irregularities will be disqualified. JFC and J-goods/Zipangoods USA Inc. shall not be responsible or liable for any trouble with third parties, personal information leakage, and other damages regarding this campaign. / **Prohibition** Contents which are contrary to public order or morality, that may libel and slander others, or that may infringe a third party's copyright and intellectual property rights are strictly prohibited. We cannot answer questions about the specific methods by which winners are chosen. / **Usage of Facebook** For a statement of rights for Facebook, please refer to the official Facebook website. We are not responsible for any damages caused by information leakage through the incorrect usage of Facebook. Facebook will not assist you in the administration of this promotion. This promotion is in no way sponsored, endorsed, administered by, or associated with Facebook. Facebook bears no responsibility towards the administration of this contest or contestants.

From Publisher & From Staff

全米に配布しています

「テキサスのスーパーに置いてありましたよ」と、知人から連絡をもらった。「他州から商品への問い合わせが入りました」と、クライアント様からとても嬉しいお言葉を頂いた。おおお、全米配布ってこういうことかぁ。

さて、一つ新しいことを始める。目次の下に自社広告を入れたが、これまでやっていた、SNSで影響力のある中華系を集めて情報発信するプロモーションを、中華系だけでなく、米系、いわゆるアメリカ人にも発信する。米系のインフルエンサーと繋がるプロモーターと組み、中英にリーチしちゃおうという魂胆。

紙媒体って必要なの?と営業先でいわれ続けてきた答えの一つ「両方必要です」を、アピールすべく、雑誌とネットの両方を使って、色んなプロモーションをやっていこうと画策している。

土橋 八恵

フラワーアレンジメントを習い始めた。このところ、年齢のせいか、どこへいっても責任ある役をおおせつかることが多かったので、自分が安心して、教わる立場でいられるというのは、心地いい。自分が知らなかったことを学ぶって、勉強するって、本当はすごく楽しいことなんだと、学生時代に知っていたら・・・うーん、どうなっていたかな?

中田 よう子

我開始學插花了。或許因為年紀的關係，最近不管在什麼場合，大家經常會叫我出來當頭頭。不過在插花教室，我只要安安心心地聽老師指導就好，感覺特別輕鬆。學習自己不知道的事物，真的是很快樂的一件事，學生時代我要是明白這個道理的話・・・現在會變成什麼樣子呢？

Yoko Nakada

3100円。何の値段か？　教えたらあなたも驚くかも。自転車のスペアキーだ。今、私が乗っている自転車はちょっとレアな機能が付いていて、買いたくても買えない。そのタイプの自転車はもう売っていないからだ。五、六年前に買った時、鍵は3本付いてきた。気が付いたら最後の1本になってしまった。とても大事な自転車なので、先週合鍵を1本作ろうとしたら、3100円成りと言われた。たっけー!（普通のドアの鍵は900円）　いい自転車だけあって、鍵も高いわけか。家中をもう一度隈なく探し、どこかに置いたはずの3100円を必ず見つけ出すと決めた。

Huang shuijong

3100日圓。你知道這是什麼價格嗎？說出來你可能也會嚇一跳。腳踏車的備份鑰匙。我現在騎的腳踏車有個功能還滿稀奇的，想買也買不到，因為已經沒有人在賣這種腳踏車了。五、六年前買的時候，鑰匙總共有三支，可是現在只剩下最後一支。因為我很寶貝這台腳踏車，上禮拜我想說打一把備用的好了，鎖店老闆卻跟我說一支要3100。好貴啊！（一般門鑰匙只要900）腳踏車優秀，鑰匙也跟著高級是吧。我決定再翻箱倒櫃一下，一定要把不知道放到哪裡的那支3100找出來。

黃 世忠

用水就可以做出來的點心，很好玩哦！

Popin'Cookin' 日本製造

J-goods
你看，他們做得好認真

把粉末跟水放進托盤，攪一攪、揉一揉

好好玩哦

我要開甜甜圈店！我要開蛋糕店！

你看你看！這些都是我做的！

Popin' Cookin'

馬麻，幫我一下好嗎？

打開包裝就有白色的托盤跟湯匙

在日本大受歡迎的「智育點心」

使用紫高麗菜或栀子等天然色素，不含防腐劑與甜味劑，可以讓小孩做得開心、吃得安心。

甜甜圈

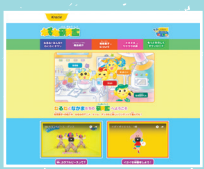
蛋糕店

壽司店

好好吃

很多做法介紹跟有趣的影片！

www.nerune.jp



中文網站
www.kracie.co.jp/tc

Distributed by
JFC INTERNATIONAL INC
WWW.JFC.COM