

內容豐富的中文美食流行雜誌

日本の美味しい情報を紹介するグルメ雑誌

®

# J-goods

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

免費中文雜誌

10

Oct. 2017  
免費月刊  
Since 2003  
Vol.82

派對、宴會、同學會  
臉書、打卡、Insta  
全部都可以靠它

日本燒酒讚!!

J-GOOD RESTAURANTS

秋高氣爽

享受美食美酒的最佳季節

DAISO  
JAPAN

J-goods從全美國的  
DAISO幫您精挑細選！

全美33州發行

[f](#) J-goods Magazine

[t](#) @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 物語 其二

## 日本第一座啤酒屋 SAPPORO BEER

距今已有百餘年以上的1899年，銀座出現了日本第一座啤酒屋，而創建的公司正是SAPPORO。為了讓民眾們知道剛釀好的啤酒有多麼鮮美，啤酒一出廠就送到啤酒屋來，這不僅對上了喜好新事物的「江戶子」的胃口，也吸引了許多外地民眾前來飲酒作樂。

1934年，銀座LION繼承了日本第一座啤酒屋的理念正式開幕，而這也是日本現存最古老的啤酒屋，外觀與內部陳設都依然保持著當年的風貌，每天都有來自日本全國和世界各地的啤酒黨到這裡來暢飲。

你剛好準備要去日本嗎？那正好，別忘了順便去銀座LION坐坐！



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.



# GET THE CHILLS WITH SAPPORO

Enjoy a different kind  
OF HALLOWEEN TREAT

©2017 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY

# J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

## Rancho Palos Verdes的正宗四川料理

今年年初，South Bay開了一家四川料理餐廳——瑞吉川菜。因為不用大老遠跑去 Monterey Park 或 Arcadia 也可以吃到道地的四川菜，住在 Rancho Palos Verdes 一帶的富豪名流很快就將瑞吉川菜列入自己的美食名單，定期跟朋友或家人到這裡來打打牙祭，瑞吉川菜每個月也都會接到四五次的外送訂單，將香噴噴的四川料理直接送到客人府上舉辦的宴會。這證明了，瑞吉川菜的美味絕非浪得虛名。

老闆王瑞相本身也是成都市一家酒店集團的一員，瑞吉川菜的店內整潔明亮，沒有過度的裝飾和雕琢，器皿或用具等也都是實而不華的高級品，感覺非常舒服，輕輕流瀉的爵士樂也讓這家店充滿了高尚品味。小編們問她，這些漂亮的餐具是在哪裡買的，她說這些都是成都酒店的東西。

王老闆還說道：「我們在成都的酒店也都使用萬字。在中國，會用萬字的大部分都是高級餐館，所以我們當初在這裡開店時，就已經決定要用品質和味道都值得信賴的萬字。」

能夠在這麼近的地方吃到正宗的四川料理，對我們這些日本人來說也是難得的口福呢。



老闆：王瑞相



### 擔擔麵

Dan Dan Noodle

一定要好好拌勻後  
再享用。

瑞吉川菜  
RuiJi Sichuan Cuisine

Tel: 424.263.5195  
1949 Pacific Coast Hwy.  
Lomita, CA 90717  
Open 7days



### 特色扣肉

Sichuan Style Braised Pork

燉到入口即化的香嫩扣肉，恰到好處的調味當中可以感受到實實在在的美味，扣肉底下還有吸滿了肉香的野芋。



### 牙籤羊肉

Grilled Lamb Served  
on Toothpicks

交織著絕妙無比的香辣口感與深沉風味，放進口中那一瞬間甚至會感受到一種甘甜，隨後而來的麻辣又不禁令人拍案叫絕。



### 傷心涼粉

Jelly Noodle in Chili Sauce

會辣到讓人掉淚的四川客家小吃，  
生鮮紅辣椒非常帶勁。



### 麻婆豆腐 Mapo Tofu

不愧是正宗麻婆豆腐，風味之美妙絕非一個辣字可以形容。



KIKKOMAN®

[www.KikkomanUSA.com](http://www.KikkomanUSA.com)

©2017 KIKKOMAN SALES USA, INC.

KIKKOMAN is registered trademark of KIKKOMAN CORPORATION





### J-goods® Magazine

October 2017  
Vol. 82

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
Website	Miho Suganuma
Proofreader	Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Special Thanks	TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang Seiwa market

### 07 J-SPECIAL

## 派對、宴會、同學會 臉書、打卡、Insta 全部都可以靠它

最近燒酒很受歡迎，但好像還有很多人不知道日本燒酒Shochu跟韓國燒酒Soju有什麼不同。我們請J-gourmet Team成員回答問卷時，有人在喜歡的酒類當中填上Soju，但那是指日本的Shochu還是韓國的Soju，不得而知。因為在美國銷售的日本燒酒跟韓國燒酒，很多都在標籤後面標示Soju，名稱上沒有明確差異。

既然如此，J-goods不站出來主持公道怎麼行呢！

各位喜愛美食的讀者，了解Shochu跟Soju的不同之後再好好去品味吧。

### 03 J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

### 10 J-SPECIAL RESTAURANTS

秋高氣爽

享受美食美酒的最佳季節

14 Iccho

14 Kanpai

15 Marugame Udon

15 Ojiya

## COMPANY INDEX

### FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

- |    |   |
|----|---|
| 13 | Day-lee Foods                                 |
| 5  | Hakutsuru Sake                                |
| 11 | Hananomai Sake / Pacific International Liquor |
| 3  | Kikkoman                                      |
| 6  | Meiji   |
| 2  | Sapporo Beer                                  |
| 12 | Somi Shokuhin                                 |
| 10 | Wismettac                                     |

### RESTAURANT

- |    |                                |
|----|--------------------------------|
| 16 | Hakata Ikkousha / Menya Keishi |
| 14 | Iccho                          |
| 14 | Kanpai                         |
| 17 | Little Heavenly Crepe          |
| 15 | Marugame Udon                  |
| 15 | Ojiya                          |

### HOBBY • SHOPPING • SERVICE

- |    |       |
|----|-------|
| 18 | 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。



品味杜氏鑑的雍容華貴 其二



## 漫漫長長的秋夜 讓杜氏鑑伴您把酒問明月

### 美不勝收的杜氏鑑

杜氏意指釀酒師，唯有技術特別高超卓越的釀酒師才有資格冠上杜氏鑑的稱號。這瓶「杜氏鑑」以該稱號為名，由白鶴的正宗杜氏鑑以100%頂級酒米山田錦以及傳統古法親手釀製而成。

**白鶴正宗杜氏鑑 中澤政雄**  
Masao Nakazawa

中澤政雄在日本是國家級的「現代名工」，也曾獲皇室頒發黃綬褒章，在釀酒界是眾所皆知的名匠。每一瓶杜氏鑑的標籤，都印著他的大名。

### 請本人來告訴我們杜氏鑑的魅力何在

「杜氏鑑」是我傾注心血釀造出來的清酒。酒這種東西，就是要讓人喝得點頭稱是、心滿意足。這瓶「杜氏鑑」無論味道、香氣和口感都是上乘之作，百喝不厭。

### 「杜氏鑑」怎麼喝才美味？

我覺得冰涼也好，熱飲也佳，熱飲時不用太熱，稍微溫一點會更加順口。總之，無論冷飲或熱飲，「杜氏鑑」都是非常美味的清酒。跟朋友一邊談天一邊小酌，我想您就會知道它好喝在哪裡了。

新發售 TOJI-KAN 720ml

白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

### 酒杯也是 很重要的角色

清酒的味道會隨著溫度而變化，挑小一點的酒杯，比較容易在溫度變化之前將杯中的酒喝完。

#### 冷飲



盡量挑選有清涼感的透明酒杯，事先放到冰箱裡將酒杯冰涼，喝起來會更加美味。

#### 熱飲



建議使用陶瓷或漆器的酒杯，碰觸到嘴唇時會暖到心坎裡那種。



剛出爐的抹茶熊貓又香又好吃  
從加州工廠直接送到各地！

### 三十年不變的美味

作為中日友好的證明，中國將熊貓贈送給日本，來到日本的熊貓也順利繁殖。HELLO PANDA系列是為了紀念小熊貓在日本誕生而發售的產品，所以上面有很多可愛的熊貓圖案。鬆鬆脆脆的餅乾當中包了香濃美味的內餡，吃起來非常輕鬆而且不會沾手，給小孩當零食剛剛好，學校遠足或郊遊踏青時也方便攜帶。



# meiji

Tel: 866-950-6020  
WWW.MEIJIAMERICA.COM

# HELLO PANDA 抹茶口味新發售！

人見人愛的HELLO PANDA  
多了新伙伴囉！

包在裡面的抹茶醬又香又甜，  
口感濃郁，連外層餅乾都加了  
抹茶，每一口都是抹茶醬跟抹  
茶餅乾的完美融合，香濃可口  
的抹茶滋味無論大人小孩都可  
以吃得開開心心。



除了人氣的Chocolate、Vanilla和Strawberry之外，現在還多了Matcha新口味可以選擇。



Chocolate



Vanilla



Strawberry

### 堅持人人安心的品質 明治製菓 Meiji

Meiji是日本頂尖的食品老字號，去年在日本迎接了創業一百週年。Meiji認為安心和價值是商品最重要的部分，所以他們始終以「堅持人人安心的品質」為理念，從各種點心到嬰兒奶粉、運動食品、營養食品等，為所有年齡層的消費者提供安心又有價值的產品。





日本不光是清酒而已  
燒酒也不是省油的燈

J-SPECIAL

# 日本燒酒，讚

派對、宴會、同學會  
臉書、打卡、INSTA  
全部都可以靠它

清酒與燒酒最大的不同之處在於，前者為釀造製法，後者為蒸餾製法，與威士忌和白蘭地相同。燒酒在釀造完成後，會再經過一道蒸餾的工程使酒精濃縮，蒸餾過的酒精由於純度較高，比較不會對肝臟造成負擔，也不容易讓人醉到難受。

可以用很多五花八門的原料來製造也是燒酒的一大特色。

燒酒的主要原料多達50種以上，除了常見的大麥、米和甘藷之外，有些原料也可能會讓你大吃一驚，例如紅茶、紫蘇、蘆薈或栗子等等。燒酒的味道不僅取決於原料，發酵和蒸餾的方式也會影響到風味，所以說每一種燒酒都各有千秋，你也不妨多喝幾種來比較看看。



風味各式各樣  
你喜歡哪一種呢？

### 大麥 Wheat

喝起來最順口而且香醇柔和，適合第一次喝燒酒的人。



### 米 Rice

口味舒爽，清香宜人。原料與清酒同樣是米，但因為經過蒸餾，酒精度通常比清酒來得高。



### 甘藷 Sweet potato

在日本最受歡迎的燒酒，由於原料是甘藷，具有獨特的香味和甘甜。



### 蕎麥 Buckwheat

蕎麥香味非常特別，由於不易單獨發酵，通常會加米或大麥進去，風味也比較多樣。



### 黑糖 Brown sugar

黑糖只在日本的奄美大島一帶生產，令人意外的是做成燒酒之後不帶甜味，風味濃厚，口感清爽。



### 沖繩的大明星！

### 燒酒中的燒酒「泡盛」



沖繩的泡盛是一種米燒酒，原料是在來米（籼米）和黑麴，香氣濃烈，味道獨特，喝起來的感覺有別於一般的燒酒，頗有古代武士之風。陳年泡盛的酒精度高達40度以上，沒喝過泡盛的人可以先試試看25度以下的，喝起來會比較柔順。

— Let's Enjoy! —

## 千變萬化的享受

燒酒喝法非常多樣，變化萬千，大家聚在一起的時候可以盡量試試看！

### 加水

在日本是最普遍的喝法，隨時隨地都可以來一杯清清爽爽的美味燒酒。

### 直接飲用

原料的風味、蒸餾的技術、師傅的用心。想要完整體會這些要素，直接喝是不二法門。

### 加熱水

很多人都覺得加熱水是最美味的喝法，不傷身又適合搭配菜餚，就算夏天也堅持要加熱水飲用。

### 加冰塊

冰冰涼涼的燒酒喝起來特別爽快，看起來也心曠神怡，專門用來喝燒酒的冰塊酒杯在日本也大受歡迎呢。

### 加蘇打或果汁

加了蘇打或果汁的燒酒喝起來會更爽口。例如，你可以用檸檬汁或西印度櫻桃果汁把燒酒調成雞尾酒，再添上幾片檸檬葉或薄荷葉，在派對中就是人見人愛的飲料了。日本居酒屋的「Chuhai」指的就是這一類的調酒。

### 加烏龍茶或綠茶

烏龍茶燒酒適合油炸或炒出來的菜餚，綠茶燒酒則適合魚類料理，不管哪一種都能夠讓菜餚吃起來更美味。



韓國燒酒Soju跟日本燒酒Shochu，哪裡不一樣呢？

## 日本燒酒不含糖質和普林！

韓國燒酒主要以芋頭或木薯為原料，釀成之後再加上經過蒸餾的酒精和水製成。因為還會加糖進去，喝起來有點甜味。

反之，日本燒酒就像前面說的一樣，可以使用的原料非常多，不過在蒸餾的過程當中多餘的成分都會被去除，即使原料為米或甘藷也不含糖質和普林（嘌呤），有些醫師甚至還會允許糖尿病患者飲用燒酒。所以說，就算你目前正在減肥或是控制飲食中的糖質，也可以放心喝日本燒酒。



# 人氣燒酒精選

## 日本燒酒有很多種原料

米、大麥、甘藷等等，加起來可以超過50種以上，酒廠也為數眾多。如果你也不知道該從何選起，不妨先看看這裡介紹的精選日本燒酒。



長期熟成的美味  
琥珀色澤的魅力

### 神之河 (大麥)

使用100%二條大麥，原酒經過蒸餾之後再以白橡木桶貯藏三年。長期熟成特有的馥郁香氣和醇厚風味，再加上那份琥珀般的美麗色澤，絕對是送禮的上上之選。



KANNOKO 750ml



傳統古法  
甕壺釀造

### 鐵幹白 (甘藷)

以傳統甕壺古法和上好甘藷精心釀造的名酒，由於未經過濾，可以充分感受到甘藷的美味，口感濃厚有力，風味香醇圓滑，服服貼貼的喉韻令人通體舒暢。



TEKKAN 750ml



絲絲入扣  
高雅甘醇

### 赤霧島 (紫芋)

原料使用極為珍貴的紫芋「MURASAKIMASARI」，由於酒醪跟紫芋的多酚和麴的檸檬酸產生反應而呈現紅色，因此命名為赤霧島。高雅的甘醇以及凜冽的香氣是它的特徵，由於產量有限，只在春秋兩季出貨，在日本也是為人津津樂道的珍品。



AKA KIRISHIMA 750ml



日本第一瓶  
蕎麥燒酒

### 蕎麥雲海 (蕎麥)

以清冽的水源精心釀造，將蕎麥美味發揮到最高境界，那份清清爽爽的芳香以及蕎麥特有的香醇甘甜，正是它長年以來受到喜愛的理由。無論搭配和食或中餐，蕎麥雲海都能讓你享受到雲海般的美味。



UNKAI 750ml



Wismettac  
Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by  
WISMETTAC ASIAN FOODS  
WISMETTACUSA.COM

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



為了讓全世界都知道  
日本清酒的美好

花之舞酒造

Hananomai Sake ,

推出了出口專用的清酒

純米吟釀「日本刀」。

鋒芒畢露般的清冽，

行雲流水般的美味，

這瓶名副其實的經典之作，

等您來用心領略。

純米吟釀

限定酒

EXTRA DRY  
"KATANA"

日本刀  
超辛口  
かたな  
HANANOMAI SAKE "KATANA"  
ALCOHOL 15%-16% BY VOLUME NET CONTENT

KATANA 720ml

與眾不同  
高深莫測  
Cool Japan  
深得您心

靜岡花舞深情意  
吟釀見真心  
好酒如知己

Cool Japan!  
無瑕清冽、超凡美味

# 輸出專用酒 日本刀 “KATANA”

以當地的好米好水精心釀造 花之舞酒造

靜岡縣大致位在日本列島正中央，縣內共有27座釀酒廠，其中一家就是Hananomai Sake，花之舞酒造。他們的酒100%使用當地栽培的山田錦，釀造用的水源來自南阿爾卑斯的地下水，為名副其實土生土長的「地酒」。雖然花之舞規模不大，但也正因如此，他們每一瓶酒都是在極為細心的照料之下釀造出來的。為了讓全世界都知道日本清酒的美好，花之舞的這份用心和魅力，令人深深著迷。



喜歡喝酒的J-goods總編  
最鍾愛的其實就是這瓶

標籤上的超辛口，筆者覺得用「超美口」來形容也很貼切。喝起來清爽帶勁，含入口中那一瞬間，可以感受到一種超凡的清冽，在舌頭上稍微溫過之後，一陣陣的美味就好像漣漪般在口中擴散開來。



這瓶日本刀非常適合搭配生魚片和壽司，尤其是鮮美的白身魚，不過搭配味道濃厚的鰻魚等海鮮也相當美味。上次筆者吃炸雞塊時，配日本刀也相當正點，所以它跟中餐想必也很對味。各位老饕們，就請你們用自己的舌頭去品嚐看看吧。

**PIL**  
Pacific International Liquor, Inc.

Imported by  
Pacific International Liquor  
[WWW.SAKEATPIL.COM](http://WWW.SAKEATPIL.COM)

如果您也一樣喜歡吃辣，而且要又香又辣又好吃，那我們誠心推薦您這瓶創味香蒜辣椒醬。它不但香辣可口，還充滿濃郁芳香的大蒜風味，很難相信不含味精也能夠好吃到這種地步。安全可靠的日本製辣椒醬，不含動物性成份，敬請安心享用。

無論烤肉、牛排、炒菜、水餃還是生魚片，創味香蒜辣椒醬都可以創造出香香辣辣的美味！創味香蒜辣椒醬也可以用在預先調味，非常方便。用過之後大概就不會想用那個辣椒醬囉！

NO  
ANIMAL  
PRODUCT

NO  
MSG



又香又辣！又辣又香！！

# SOMI 創味自信代表作 *Spicy Garlic Sauce*

日本製 極品香蒜辣椒醬

獻給鍾愛美食的您！

不惜工本的高級調味料——創味

創味在日本是高級又高價的調味料代名詞，由於堅持使用最好的原料，質鮮味美，各種日式調味露和高湯都是專業廚師們愛用的產品。創味的座右銘是「不惜工本」，每個步驟都要一絲不苟，每種材料都要完美無缺，所以創味的調味料不但在餐飲業中占有一席之地，也廣受重視味道、健康和品質的家庭喜愛。

SPICY GARLIC SAUCE  
超簡單香辣小菜

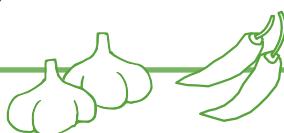
香辣蒜味毛豆  
Spicy Garlic Edamame

冷凍毛豆 一包

重現  
日本居酒屋  
的味道



- ① 將毛豆放進適當容器，蓋上保鮮膜用微波爐加熱
- ② 拌進適量的SOMI Spicy Garlic Sauce
- ③ 再用微波爐熱30秒即可



創味食品

SOMI SHOKUHIN CO., LTD.  
WWW.SOMIFOODS.COM

Spicy Garlic Sauce 580g

No MSG 也可以這麼好吃！

# 旨美餃子 UMAMI GYOZA DUMPLINGS

「真的No MSG？」

「好吃！好香！」

Day-Lee Foods新發售  
旨美餃子 UMAMI GYOZA

「旨味」念做Umami，即鮮味之意，是繼酸、甜、苦、鹹之後的第五個味道。日本人以前就會利用食材本身的味道來烹調，透過這些味道的組合來調出鮮味。而旨美餃子正是應用這個概念，精挑細選豬肉、醬油、香菇、韭菜和大蒜等材料，以絕妙的比例把鮮味提高到最好的境界。

有別於一般的冷凍餃子，  
料鮮味美皮嫩多汁，  
給您最好的享受和品質。

剛做好的美味餃子  
直接急速冷凍，  
不管怎麼煮怎麼吃  
都方便好吃。

## 1 湯餃

高湯煮沸後放入喜歡的蔬菜，煮軟後將冷凍狀態的旨美餃子直接放入，以鹽和胡椒調味後煮兩分鐘左右即可。

## 2 水餃火鍋

旨美餃子適合各種火鍋，涮或壽喜燒也沒問題。把旨美餃子當成火鍋料，跟肉類、海鮮或蔬菜放進去一起煮也相當美味。



## 3 蒸餃

擺到盤子上微波一下就好了！可沾香醋、辣油或是搭配喜歡的佐料享用。



Chicken & Leek



Pork & Leek



Chicken & Shiitake

味道鮮美的  
UMAMI GYOZA  
大人小孩都吃得  
開開心心



Day-Lee Foods為日本火腿的美國法人。日本火腿在日本當地是非常有名的食品品牌，也擁有自己的職棒球隊，加工食品更以信譽和品質著稱。

**JFC** Distributed by  
**INTERNATIONAL INC**  
WWW.JFC.COM

**DayLeePride**  
Nipponham Group

WWW.DAYLEEPRISE.COM  
tel: 800.329.5331  
Santa Fe Springs, CA 90670

Day-Lee Foods, Inc.

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.

## J-GOOD RESTAURANTS

# 秋高氣爽 享受美食美酒的最佳季節

在日本，人們喜歡在秋天前面冠個詞，例如讀書之秋、運動之秋。不過，最經典的還是美食之秋。很多東西在這個季節收穫收成，很多東西在這個季節特別鮮美。

松茸是最具代表性的秋季美食。日本有句俗話說「香氣屬松茸，味道屬本菇」，松茸的芳香為菇類之最，價格也非比尋常，雖然很多人都在研究如何人工栽培，但至今仍無具體成果，而這也讓松茸顯得更加珍貴。

然後還有名副其實的秋刀魚，連名字裡都有個秋字。由於現代交通發達，生吃秋刀魚不再

那麼困難，但畢竟還是鮮度至上的魚類，只有吃過真正新鮮的秋刀魚才能了解它的味道有多美妙。

這次，我們就用日本燒酒來作陪，好好享受這段美食之秋吧。



(松茸、鯛魚和鮮蝦之鹽釜烤)用昆布將材料包起來，再用拌了蛋白的鹽裹住之後烤熟。打開那一瞬間，那股松茸和昆布的香氣真是令人永生難忘。(網烤厚片牛舌加蔥鹽)牛舌和蔥鹽的搭配實在太完美了。



(秋刀魚棒壽司)到十月底為止是秋刀魚最肥美的季節，生吃可以感受到最自然的甘甜鮮美。(松茸土瓶蒸)秋天的松茸美味，已無須多費唇舌。



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

## ICCHO 一丁

Torrance

### 秋天的主廚推薦

Iccho也有主廚推薦，只要你事先聯絡，他們就會按照預算跟人數幫你準備精緻又高級的餐點。

這次我們取材的是一個人預算\$60的主廚推薦套餐，因為篇幅的關係只能介紹一部分，其他還有生魚片和壽司捲等等，真的物超所值。



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

## KANPAI 乾杯

Los Angeles LAX附近 | [kanpai-sushi.net](http://kanpai-sushi.net)

### 秋天的經典之味

終於等到這個季節了！秋刀魚棒壽司。這十一個月，筆者癡癡地等，為的就是Kanpai這道壽司。或許你想問我，這個時期的壽司店不是都可以吃到生秋刀魚嗎？不過，我跟你說，好吃的生秋刀魚最重要的是鮮度。Kanpai就在LAX機場附近，從日本築地直接空運而來的各種鮮魚，全美最先到貨的就是Kanpai。你還在等什麼呢？

## OJIYA 小千谷

Multiple places | [ojiyausa.com](http://ojiyausa.com)

Torrance店的秋季佳餚  
也是燒酒良伴

上次我們介紹Chino



Hills店的生魚片之後，  
SNS很快就出現迴響，

說小千谷的生魚片真

是新鮮又美味。不過這也難怪，因為小千谷的三家居酒屋都有不同的主題。Chino Hills店主打壽司，生魚片和壽司正是他們的拿手絕活；Industy店主打的是烤雞串；而這次我們介紹的Torrance店主打日本料理，你在這裡可以享受到日本燒酒和四季佳餚的絕妙組合。

如果你對日本燒酒情有獨鍾，Torrance店每個月都有不同的地酒Sampler可以品嚐，這些日本各地釀造的燒酒都非常罕見，可以一次喝到好幾種真是太划算了。

Store 1  
Tel: 310.793.7000  
21008 Hawthorne Blvd.  
Torrance, CA 90503  
Closed Monday

Store 2  
Tel: 626.964.6777  
17200 Railroad St.  
City of Industry, CA 91748  
Open 7days

Store 3  
Tel: 909.606.8638  
4183 Chino Hills Pkwy. #J  
Chino Hills, CA 91709  
Open 7days



(舞茸天婦羅)秋天是舞茸的季節，因為好吃到讓人想要翩翩起舞，所以才有這個美麗的名字，炸成天婦羅之後更是美味。(松茸茶碗蒸)

打開碗蓋，松茸香氣便撲鼻而來。



(松茸土瓶蒸)濃厚的鰹魚高湯加上松茸的極品香氣，整碗都是秋天的至福饗宴。



(秋刀魚生魚片)放入口中那一瞬間，就可以感受到滿滿的鮮嫩與甘美，魚脂和魚肉都充滿了秋天的香味，不吃可惜。因為魚香濃厚，特別適合搭配甘醇燒酒。

Torrance店特製餐點

## MARUGAME UDON 丸龜製麵

West Los Angeles | [marugameudon.com](http://marugameudon.com)

讓你久等了！

Marugame Udon 正式開幕



丸龜製麵在日本當地有778家門市，在海外13國有186家店面，夏威夷威基基店也總是座無虛席。這次，他們終於正式登陸美國本土了。

由J-goods讀者所構成的J-gourmet Team成員，在WLA店開幕前得到試吃機會，他們對份量滿點的烏龍麵和剛炸好的天婦羅和雞塊等配料都感到非常滿意而迫不及待地在自己的SNS上介紹呢。

9月14日舉行的開幕典禮不但吸引了眾多媒體到場採訪，日本政府相關人員也獲邀參加。中午12點正式開幕以前，已經有超過300人以上的丸龜製麵粉絲在現場排隊等候。



最受歡迎的  
果然還是這碗！



料多味美，價格實惠！



Nikutama Udon

這家店一定會成功的。



Tonkotsu Udon



Beef Tomato Udon



Tel: 424.317.2222  
2029 Sawtelle Blvd.,  
Los Angeles, CA 90025  
Open 7days



我們在香港和夏威夷也去吃過哦。



豚骨烏龍麵真好吃！



博多  
一幸舖

HAKATA IKKOUSHYA

正宗豚骨拉麵  
請您嚐嚐這碗  
拉麵好吃的季節來了！



你挑了老半天才吃到的豚骨拉麵，  
湯裡面都沒有泡沫？  
到博多一幸舖吃吃看真正的豚骨拉麵吧！

從 San Gabriel 或 Arcadia 過去也很方便



**小東京店**  
368 E. 2nd St.  
Los Angeles, CA 90012

### 道地豚骨湯的最佳證明

- ① 湯頭夠濃，麵湯裡的空氣跟油脂也達到最佳比例才會出現泡泡。
- ② 含進口中時會感受到一股濃稠與甘甜。
- ③ 全部喝光也不覺得渴，口腹之慾同時滿足。

人氣鼎盛、座無虛席

#### [ TORRANCE ]

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



OC也有道地美味的豚骨拉麵

#### [ 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



來自日本！  
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)

## From Publisher

### ABC, ABJ, ABK

親しくしている中国人ビジネスオーナーから「会おうよ」と連絡がきた。新しいメディアを立ち上げたとかで、アメリカ生まれの中国人ABC (American Bone Chinese)をターゲットにしていると言う。出来れば、ABJ (American Bone Japanese)もABK (Korean)も巻き込めるような物にしたいと、鼻息が荒い。

豊かになってからの日本からやって来た「新一世」と言われる我々とABJは、どう繋がっているのだろうか。領事館のサイトにABJ(二世、三世)の方々は、専門職に就いてアメリカの第一線で活躍している人も多く、お互いに理解し信頼し合えれば、かけがえのない友人となる可能性がある、と記されている。

先出の中国人は自分がいわゆる「新一世」。自分の子供も含むABCと、自分たちをどう繋いだら良いのかを真剣に模索している姿に、勇気と感動をもらった気がした。

土橋 八恵



## From Staff

田舎で少しばかりの畑を作っているのだけれど、ここ一二年、野生動物による被害がひどい。主に猿と鹿。柵をめぐらせてみても、柵など簡単に飛び越えて、作物を食べてしまう。

もともとが趣味の延長のような畑なので、今年はいっそ趣味に徹して、バラの苗を植え、花の種ばかりを蒔いてみた。秋バラと、コスモスがただいま満開! 豊沢にどっさり切り花にして、部屋に飾ったり、友達におすそわけしたり…。うん、これはこれでHappyかもね。

中田 よう子



住在鄉下的我種了一些農作物，不過這兩年來，野生動物帶來的損害實在是越來越嚴重。會來吃掉農作物的主要是猴子和鹿，就算用柵欄把田地圍起來，牠們還是輕而易舉地就跳進去。因為我只是喜歡種一些東西，並非一定要農作物不可，所以我今年全部改成種花，秋天的玫瑰跟波斯菊現在剛好開得滿滿的。我把這些漂漂亮亮的花剪下來，做成插花放在家裡裝飾或是分給朋友等等，其實這樣也很幸福呢。

Yoko Nakada

今月号のサッポロビールに登場した銀座ライオン。一昨日行ってきた。たまたま台湾の友人が仕事で日本に来て、会おうよという彼の誘いに、日本現存最古のビアホールが気になって仕方がない私は、二つ返事で飲む場所を銀座ライオンに指定した。しかし、彼は現れなかった。木曜日の約束を金曜日に間違えたって。私が銀座駅のA3出口で彼を待ちわびている間、彼はまだ飛行機の中だった。とんでもない間抜けだ。彼のせいで、私は日本現存最古のビアホールで一人で飲むことになった。ビールうまい! 料理うまい! 雰囲気最高! だが、七丁目の銀座ライオンでの一人飲みは、さすがに空しかった。しくしく。

Huang shuijong

在本期Sapporo beer登場的銀座LION，前天我去了。因為剛好有個台灣的朋友到日本來出差，他問我要不要見個面，我剛好又很想親眼看看這家日本最古老的啤酒屋，所以我二話不說，馬上就把吃飯喝酒的地點定在銀座LION。可是，當天他沒出現，後來才知道他搞錯日期，我在銀座車站A3出口苦苦等他的時候他還在飛機上，真是太扯了。因為他的世紀大放鳥，我只好一個人在日本最古老的啤酒屋喝酒。啤酒好喝！餐點好吃！氣氛好到不行！不過，一個人在七丁目的銀座LION喝酒實在是有點空虛啊，嗚嗚嗚。

黃 世忠

POP UP  
inside  
Sō LongHi  
Thai Restaurant  
& Bar  
日本の可麗餅店

Sweet Crepe  
香蕉、草莓、藍莓、  
巧克力醬…  
十種任選三種！

Little heavenly crepe

Welcome

Savory Salad Crepe  
(Chicken) 滿滿的生菜雞肉沙拉，一份就可以解決一餐囉。  
(Veggie & Egg) 健康又營養的生菜雞蛋沙拉。

518 W. 7th. St., Los Angeles, CA 90014  
T-F 11:30am-8:30pm / Sat 12pm-9pm  
Closed Sun & Mon  
Littleheavenlycrepe

お弁当作り続けてすでに6年です。マンネリになりますよ～。おまけにアメリカの学校では食事時間は各自に任せられているから遊びたいが為に完食しない子ばかりです。飽食の上に、食べ物のありがたみが分からない都会っ子なので将来が心配です。



菅沼 美穂

做便當已經做了六年，我自己都覺得快做膩了。而且美國的學校都讓孩子們自己安排午餐時間，可是他們滿腦子只想著玩，很多小孩都不會把飯吃完。這些城市小孩平常過得豐衣足食，一點都不懂得珍惜食物，將來實在是令人擔憂啊。

Miho Saganuma

# DAISO NEW PRODUCTS NEWS

**DAISO**  
JAPAN

# 萬聖節全部都交給 DAISO 吧！

\$1.50



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