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

免費中文雜誌

03
Feb. 2018
免費月刊
Since 2003
Vol .87

J-GOOD RESTAURANTS
吃吃看最先進的拉麵吧



J-SPECIAL
拉麵新時代到來！
走在時代先端的高級拉麵！！

全美33州發行

J-goods Magazine
@jgoodsreaders

DAISO JAPAN
J-goods從全美國的
DAISO幫您精挑細選！

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

HAPPY EASTER

用Meiji的 HELLO PANDA來點綴！ 復活節彩蛋籃子

可愛的熊貓陪你度過熱鬧開心的復活節！



抹茶

包裝超可愛的 HELLO PANDA， 放在籃子裡剛剛好！

抹茶、草莓、香草、巧克力。
四種口味顏色全部到齊，
小朋友一定開開心心。



香草



草莓





巧克力

人見人愛的派對點心
放在小蛋糕或布丁上面也賞心悅目



Yan Yan

STRAWBERRY CREME





DOUBLE CREME

Sweet and Creamy Strawberry with a Crispy Cracker



CHOCOROOMS



Milk and Dark Combination with a Crispy Cracker



在籃子裡
放個抹茶的綠色包裝
一定很可愛！

meiji

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

「巧克力就是Me・i・ji♪」在日本，人人都會哼上這句廣告詞。創業一百周年的明治巧克力，安心美味、深得人心。

J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

Torrance超人氣餐館 換老闆之後變得更好吃了

味廚 Tasty Kitchen 在一年半前換了新老闆，這次我們去採訪時已經快下午三點，不過還是有客人陸陸續續地進來。店內充滿了一種舒適愉悅的氣氛，店員也都和藹可親，感覺好像在自己家裡的廚房飯廳一樣，難怪會有這麼多攜家帶眷的客人，來外帶的人也不少。味廚的派對料理和宴會送餐服務都廣受好評，想準備聚會的餐點時也很方便。店裡有個客人跟我們說，他們每樣菜都很道地，尤其豬耳朵更是美味。





店主: Anna Hong

美麗大方的老闆娘Anna告訴了我們味廚受歡迎的秘密。

「味廚最重視的就是味道，我們要讓每一位客人都說我們的東西好吃，所以我們一開始就決定使用萬字醬油。萬字醬油品質高、味道好，用起來很安心，我自己家裡用的醬油也是萬字。」

菜單上的照片由專業攝影師拍攝，看起來賞心悅目而且一目瞭然，外帶用的菜單他們也正在製作。看到他們細心又周到的服務，再看到每一位客人都吃得這麼開心，我們也感覺自己已經變成味廚的粉絲了。



Tasty Kitchen
味厨
Tel: 310.515.2251
1324 W. Artesia Blvd.
Gardena, CA 90247
www.tastykitchen168.com





西汁合桃明蝦球
Shrimp with Honey Glazed Walnut

裹著蝦球的醬料帶著濃郁乳香，麵衣鬆鬆脆脆，蝦肉碩大鮮嫩，每一口都可以感覺到澎湃的明蝦美味。



什菌炒牛柳
Mixed Mushrooms with Beef Fillet

用多種蘑菇和上等牛肉炒出來的一盤絕妙好菜，味道非常下飯，蘑菇和牛肉的鮮美令人欲罷不能。



回鍋肉
Szechuan Style Double Cooked Pork Slice

豬肉的鮮美加上川味醬料的香辣真是天衣無縫，給我幾碗飯大概都吃得下去吧。



傳統釀造

美國製造

KIKKOMAN®
www.KikkomanUSA.com
©2018 KIKKOMAN SALES USA, INC.
KIKKOMAN is registered trademark of KIKKOMAN CORPORATION

萬字微信公眾號

J-goods

CONTENTS

March 2018
Vol.87



J-goods® Magazine
March 2018
Vol. 87
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,
Proofreader	Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Special Thanks	TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Seiwa market, Ayano Funaoka, Kako Sakano

06 **J-SPECIAL**
拉麵新時代到來！走在時代先端的高級拉麵！！
美國的拉麵熱潮絲毫沒有衰退跡象，日本人氣拉麵店陸續進軍，在美國也可以享受到跟日本一樣美味的拉麵了。美國的拉麵目前仍以豚骨為主流，不過最近也出現了清澄路線，單純使用魚貝、蔬菜或雞肉，文火慢煮。當然，新走向的拉麵在日本也不惶多讓，有超高級的拉麵、強調健康的拉麵和低熱量拉麵等等接二連三地登場。
以後會有哪一種拉麵飄洋過海到美國來呢？

03 **J-REPORT**
使用Kikkoman的各國料理名店專訪

10 **J-SPECIAL RESTAURANTS**
吃吃看最先進的拉麵吧！

13 Hakata Ikkousha / Menya Keishi
10 Iccho
10 Kanpai
10 Kosuke
11 Ramen Bangaichi

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL
05 Hakutsuru Sake
14 JFC International
03 Kikkoman
02 Meiji
06 Yamachan Ramen / Wismettac

RESTAURANT
12 Gyutan Tsukasa
13 Hakata Ikkousha / Menya Keishi
10 Iccho
10 Kanpai
10 Kosuke
11 Ramen Bangaichi

HOBBY • SHOPPING • SERVICE
04 Daiso
16 TransHope Medical Akira Kugaya, MD PhD
04 Taiwan Hualien Earthquakes Event
15 Tiger





春暖花開 來杯可愛俏麗的 溫柔美酒



春天是飲用濁酒的好季節

日本酒大多清澈透明，不過「濁酒」較為獨特。顧名思義，濁酒多呈乳濁，因為在過濾時使用較粗的濾網，原料本身的美味能夠更完整地保留下來。一般來說，冬天到春天這段時期是濁酒最好喝的季節，栩栩如生的米和酵母充滿了生命力，喝過一次便可領悟其中的美妙。

白鶴的Sayuri，寫成漢字就是「小百合」，粉紅色的可愛瓶身，看起來是那麼地春意盎然。原料只用米、水和米麴，未添加任何糖分，每一口都可以感受到自然優美的甘甜。沉魚落雁的口感、閉月羞花的滋味，今晚就好好沉醉在小百合的慰藉當中吧。



720 ml　300 ml

白鶴清酒均為日本原產，不使用任何人工保存劑

讓春宵更多彩 小百合也可以調出各式各樣的雞尾酒

加了果汁、蒸餾酒或碳酸水的小百合，味道更香、風味更廣。別有一番情趣的小百合，您也來找找看吧。

小百合+薑汁汽水

以1:1的比例混合，經典美味。

小百合+可樂

可樂比例可以稍微多一點，喝起來宛如果汁一般。

小百合+香甜咖啡酒

以小百合取代牛奶，享受更高貴的Kahlua and Milk。



小百合+牛奶

極受女性朋友喜愛，加優酪乳飲料也相當對味。

小百合+啤酒

媲美精釀啤酒的濃厚美味。聽說最好的比例是小百合1，啤酒4。

白鶴
HAKUTSURU SAKE SINCE 1743

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

在家裡

也想吃到
又香又濃的美味拉麵！！



香濃可口的拉麵只要吃過一次，
就會像愛情故事那樣令人深深著迷。

這時候，只要家裡有YAMACHAN　RAMEN濃厚系列，您就可以隨時享受拉麵店的美味。YAMACHAN　RAMEN是美國最大規模的製麵公司，每天出貨10萬份以上，美國各地的美味拉麵店，很多店家都使用他們的產品。所以您只要準備一些YAMACHAN　RAMEN，在家裡就可以吃到跟店裡一樣的味道了。

YAMACHAN
濃厚拉麵系列





◇濃厚札幌味噌拉麵

北海道札幌的道地口味，撲鼻而來的大蒜香氣絕妙無比，粗細恰到好處的捲麵口感絕佳。



◇東京濃厚醤油拉麵

濃厚的醤油湯底充滿了魚貝鮮美，與極細直麵條真是完美組合。



◇橫濱濃厚豚骨醤油拉麵

香醇濃郁的湯頭帶著香味十足的蔬菜鮮美，這要搭配極粗直麵條才是王道。

開校!!

YAMACHAN
拉麵學校
YAMACHAN RAMEN SCHOOL

各位事業伙伴們，
專業拉麵師傅需要的
知識技術，
拉麵學校全部教給您。

專業養成班
為期五天



想開拉麵店的人
想在店裡賣拉麵的人

www.yamachanramenschool.com
yoshida@yamacyanramen.com
Tel: 415-450-0477

Looking for Ramen Menu?
Ramendistributor.com



YAMACHAN RAMEN
NIPPON TREND FOOD SERVICE INC.
631 Giguere Ct. #A-1, San Jose, CA 95133
WWW.YAMACHANRAMEN.COM

Shiiakiku BRAND | Wismettac
Wismettac Asian Foods, Inc.

Distributed by
WISMETTAC ASIAN FOODS
WISMETTACUSA.COM



J-SPECIAL

拉麵新時代到來！
走在時代先端的高級拉麵！！

日本已經進入了拉麵的新時代。

拉麵在日本是非常大眾化的美食，說到物美價廉又能飽餐一頓的東西，幾乎人人都會想到拉麵。不過，現在已經陸續有店家使出渾身解數，要讓客人能夠吃到拉麵界中最登峰造極的一碗。

高級拉麵有許多不同的講究，有些主打高級食材，有些堅持材料取勝，有些追求健康路線，各有千秋的美味也讓高級拉麵顯得更有魅力和價值。

鍾愛美食的您，想必已經迫不及待地想要一親芳澤了吧？

走，讓我們去看看日本有哪些令人嘆為觀止的高級拉麵。

走在時代先端的高級拉麵！



一分錢、一分貨
最高境界的高級拉麵

東京有家拉麵店得到了米其林指南的一顆星評價，店名叫JAPANESE SOBA NOODLES TSUTA。他們對材料產地非常堅持，以四種日本原產的土雞熬湯，叉燒肉使用西班牙的加利西亞栗子豬和伊比利亞黑豬，最後再淋上最高級的義大利松露橄欖油。

有些店家講究自製麵條，堅持使用日本原產小麥；有些店家講究調味料，堅持使用跟高級和食餐館一樣的味噌或醬油。

再看看奈良的MARIO RYU RAMEN對麵湯的堅持吧。他們使用帕馬森起司和豬背脂，總而言之就是追求濃度，要濃到湯匙能夠直立不倒，或是麵碗傾斜也不會溢出的程度。



對材料、產地、製法和湯頭如此投入，付了這麼多心血和成本的高級拉麵，您說能不貴嗎？但是，只要吃過一次，肯定您也會心服口服。一分錢、一分貨，越高級的拉麵當然有越高級的享受。





JAPANESE SOBA NOODLE TSUTA



MARIO RYU RAMEN



人要衣裝，麵要金裝
高級食材的豪華演出

您看過拉麵上放著一整隻伊勢龍蝦，或是用神戶牛肉做成的叉燒肉嗎？在配料上追求高級食材的拉麵店，無論美味或驚豔度都是100%，喜歡拍IG美照的人當然不能錯過。

更誇張的是一整片的魚翅拉麵，甚至還有用魚翅取代麵條，再把高級日本沙朗牛肉和最上等的鮑魚放進去的。



有些高級拉麵店採用完全預約制，有的拉麵甚至一天只提供一碗，看來拉麵也可以跟高級料理平起平坐了吧。



OSAKA OSHO大阪王將魚翅拉麵





抵達神域的麵和湯
沒有配料的極簡高級拉麵

說到拉麵，一般我們都會想到叉燒肉或筍乾這些配料，不過東京的SHINA SOBA TANAKA SECOND，卻開始提供一種完全沒有任何配料的拉麵。高湯以海螺、鮑魚和伊勢龍蝦熬煮，麵條以三種日本麵粉調合製成。完美無瑕的湯，十全十美的麵。有人說，這碗麵已經達到極簡神域的境界了。







SHINA SOBA TANAKA SECOND



備受女性朋友喜愛
吃拉麵也可以美麗健康？！

提供純素拉麵的店家越來越多，本來只是在菜單中放進這麼一道，現在連專賣店都出現了。

另外還有將超級食物「螺旋藻」加進麵條當中，讓客人可以攝取到鐵質、鈣質和食物纖維的健康拉麵，也有不含任何添加物和味精，只用天然調味料和香辛料來取勝的自然派拉麵。對女性或是正在減肥瘦身的人來說，這些健康走向的拉麵當然是備受喜愛了。



拉麵是高熱量的惡魔食物，這樣的想法已經過時了。
吃拉麵保持健康的時代，就在我們眼前了不是嗎？



BANGAICHI VEGAN RAMEN





吃吃看最先進的拉麵吧！
在美國也可以吃到這些進化的高級拉麵！！

Go to P10

吃吃看最先進的拉麵吧！

對日本人來說，吃拉麵一定要到拉麵店，熱呼呼的拉麵上桌之後，一邊鼓著腮幫子吹涼一邊吃才過癮，從來沒有人想過要把店裡的拉麵帶回家吃。因為麵條會吸湯，吸了湯汁的麵條變軟之後一點嚼勁都沒有。不過，最近已經有店家想到解決的方法，把拉麵帶回家也可以享受到跟店裡一樣好吃的拉麵。

另外還有冷麵、雞塊拉麵和100%純素拉麵等等，在美國可以吃到的這些最先進的拉麵，您也來試試看吧！





讓人欲罷不能的青辣椒



Togo有味噌和香辣味噌兩種口味

乾杯雖然是壽司店，但拉麵也非常有名，不少常客都是衝著拉麵來的。最近特別受歡迎的香辣橙鹽拉麵，香濃馥郁的辣味中帶著幾許清爽。嚐過壽司、生魚片，幾杯黃湯下肚之後，再來一碗香辣橙鹽拉麵還真是通體舒暢。

Togo Ramen 是乾杯新推出的外帶專用拉麵，只要加熱開水進去再用微波爐熱一下，在家裡也可以享受到乾杯的道地美味。

Japanese Sushi bar & Grill
KANPAI 乾杯
〔Los Angeles / LAX附近〕

Store1
Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045

Store2
Tel: 310.670.0533
8736 S. Sepulveda Blvd. # C
Los Angeles, CA 90045

Open 7days / kanpai-sushi.net



香醇馥郁的特製黑油



又香又辣的絕妙滋味

黑油以芝麻油等三種油調配而成，並佐以黑芝麻、大蒜和香氣十足的蔬菜，香醇味美；湯頭濃郁、風味十足，精心調配的黑油香氣四溢，吃一口就覺得排這一趟好值得。不知不覺地，整碗麵都吃到見底了。

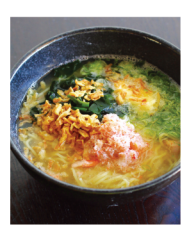
香辣味噌拉麵配合了三種辣椒，令人胃口大開的絕妙辣味也非常精彩。

Ramen Restaurant
KOSUKE
〔Alhambra〕

Tel: 626.289.8030
618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801
Closed Sunday



美眉一定都會心花怒放



鹽味高湯和奶油蟹肉的完美搭檔

麵湯只用蔬菜高湯，完全不含油分，清澄無瑕，冰涼之後再放入清涼爽口的麵條，就是這碗一丁的最新力作——蔬菜冷麵。靈感來自韓國冷麵，清澈到最高點的湯頭充滿了蔬菜甘甜，上面放的菜料也新鮮味美、口感絕佳。奶油蟹肉拉麵以清爽的鹽味高湯演出，只有在一丁才吃得到這麼有創意的組合。

Japanese Izakaya
ICCHO 一丁
〔Torrance〕

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

No.4

可以喝到威士忌的拉麵店
讓Culver City的創作家們津津樂道

北海道旭川拉麵

可提供威士忌或蘇格蘭威士忌等烈酒的拉麵店相當少見而Bangaichi番外地正是其中一家。北海道旭川拉麵以及目前在日本紅透半邊天的威士忌「山崎Yamazaki」和「響」，在這裡您都可以盡情品嚐。

番外地在東京已經有50年以上的歷史，他們的旭川拉麵以昆布、魚貝和蔬菜等材料熬湯，與豚骨拉麵有截然不同的風味，鮮美爽口、不易胃脹，在美國也一樣大受好評。



J-gourmet Team
拉麵+日本威士忌品評會

當天有生菜沙拉、小菜兩道、煎餃、燉牛筋、炒飯以及五種拉麵，酒類有山崎Yamazaki和「久保田」、「旭鳳」這兩種日本酒，大家都吃得好開心！







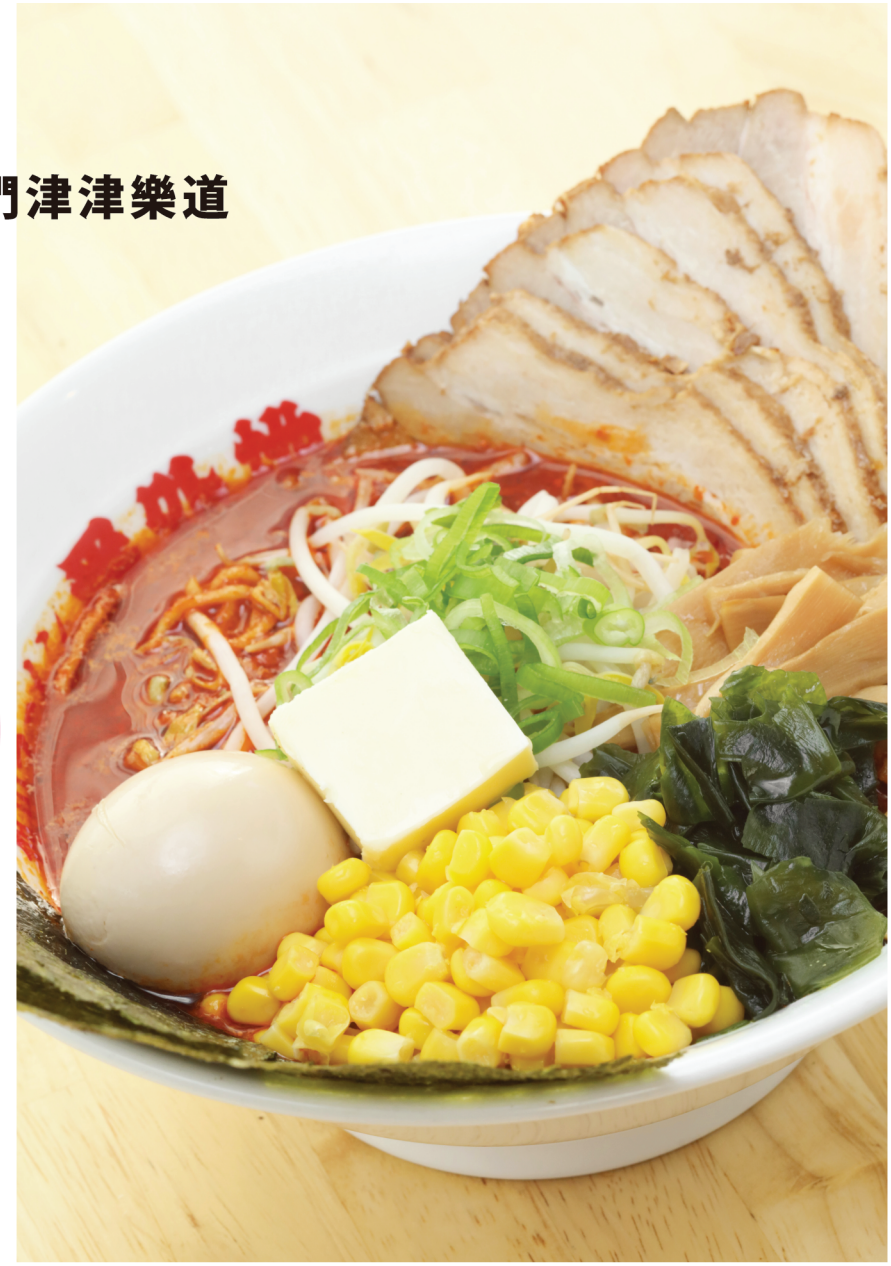


難怪香辣味噌
拉麵這麼紅

豚骨以外的拉麵我
還是第一次吃，不
過我覺得很棒耶







SPICY BANGAICHI MISO RAMEN



VEGAN GYOZA



VEGAN RAMEN

Ramen Restaurant
RAMEN BANGAICHI + BAR 番外地
〔Culver City〕

Tel: 424.603.4341
9810 Washington Blvd.
Culver City, CA 90232
ramenbangaichi.com

Silver Lake
Tel: 323.522.6578
4339 Sunset Blvd.
Los Angeles, CA 90029
Beer & Wine only





From Publisher

台湾加油

東日本大震災の翌日、一人の台湾人女性Eva（正確には、両親が台湾人と日本人）から電話を受け取った。彼女は、日本のために何かをしたいと、涙声で話しきた。その彼女の一言から、2011年4月29日開催した「日本加油！東日本大震災支援募金イベント」。集まった100人以上の方々から総額$9,383.33を頂き、NPO団体を通して寄付をした。

そして、先日Evaが「台湾のために何かをしようと、誰も言い出さないの。だから私がするから、手伝って」と、連絡してきた。もちろん「Yes」。

Walnuts市の市長も協賛し、3月3日に市のシニアセンターで、チャリティーイベントを開催、入場料の$20を全額寄付するという。日・中・韓のパフォーマーが共演、日本から、当地でも活躍中の DJ OGGY 氏が、趣旨に賛同して参加を快諾してくれた。私は、生憎と当日参加出来ないことが悔やまれるが、ご賛同の方は、ぜひチケットの購入をご検討いただければ嬉しく思う。詳細P4。



土橋 八恵

No.5

加州四家門市都可以吃到

湯頭有泡沫的正宗博多豚骨拉麵

看看這張照片吧。夠濃的豚骨湯，上面會浮出泡沫。用豬大骨慢慢熬，熬到濃度9，當油脂和空氣達到一個絕妙的比例時會出現泡沫，有泡沫的豚骨湯就是最佳的道地證明。據說一般的拉麵店，豚骨湯濃度介於4到5之間，所以看不到這種泡沫。

下回吃豚骨拉麵的時候，看看麵湯就知道是不是真功夫囉。



IKKOUSHA
AJITAMA RAMEN

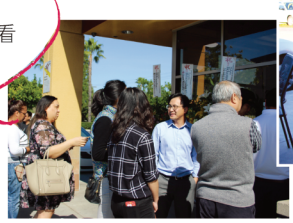


博多一幸舍Lake Forest店
GRAND OPEN
2611 Lake Forest Dr. #C1
Lake Forest, CA 92630

2月9、10日這兩天，博多一幸舍吉村幸助總廚從日本親自前來助陣，拉麵界龍王的風采果然不同凡響！



幸好我有看Facebook



Costa Mesa店我也常去，不過這裡比較近，太好了！



全神貫注的吉村總廚，龍王絕非浪得虛名。



一幸舍真的很好吃，不管在哪裡我都要去





豆芽菜、高麗菜、木耳、筍乾、滷蛋，全明星級的夢幻享受。



Premium Topping
加了超大的叉燒肉，賣得最好的就是這碗。

來自日本！
全球53 家門市熱烈好評！

Japan	16
Indonesia	11
Singapore	2
China	9
Taiwan	2
Australia	5
U.S.A	5
Brazil	1
Philippine	1
Thailand	1

Ramen Restaurant 博多一幸舍
HAKATA IKKOUSHA
〔multiple places〕

從San Gabriel或Arcadia過去也很方便
小東京店
Tel: 213.221.7920
368 E. 2nd. St.
Los Angeles, CA 90012

人氣鼎盛、座無虛席
Torrance
Tel: 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
Tel: 714.540.2066
3033 Bristol St. #O
Costa Mesa, CA 92626

鮮澄味美的雞湯拉麵
Menya Keishi
Tel: 714.754.1844
675 Paularino Ave. #C
Costa Mesa, CA 92626

Open 7days / www.ikkousha.com / hakata ikkousha

DIY CANDY KITS

POPIN'COOKIN'

自己做自己吃 好吃又好玩哦!





蛋糕店



壽司店



甜甜圈

學校大家都在玩這個

我們都會上網跟朋友一起玩，現在很流行哦！





便當店



拉麵店

日本製造

只要把水加到粉末裡面就可以做出來囉



怎麼樣？很厲害吧



Haruka-chan

味道也很棒哦

大家一起做真好玩



Ginjiro-kun



Mayuka-chan



鬆餅店

Distributed by
JFC INTERNATIONAL INC
WWW.JFC.COM

HEALTHY. BALANCED. BETTER.

上學、上班、野餐、踏青
帶自己最喜歡的顏色的出門吧！

超人氣的TIGER Stainless Steel Tumblers
推出了全新色彩！加上原有的四種時尚顏色，
現在有九種不一樣的衣裝可以選擇。

跟家人或好朋友
用一樣的顏色？
還是各挑各的？
把喜歡的顏色全部收集起來，
就可以看當天的幸運色選擇，
或是搭配服裝和包包的顏色，
心情也會跟著多彩多姿。



安心可靠的TIGER品質

- 保溫保冷
- 超級清潔鏡面加工，不易髒污生鏽
- 可直接飲用的Direct Drink Bottle
- 像馬克杯一樣的圓滑瓶口



MMZ-A035 / A351 (12 oz)
MMZ-A050 / A501 (17 oz)

New Colors



New Colors



MMZ-A060 / A601 (20 oz)

TIGER

TIGER CORPORATION U.S.A.

©TIGER CORPORATION U.S.A. All rights reserved.

https://tiger-corporation-us.com/

接下來天氣會越來越熱，
準備好TIGER Stainless Steel Tumblers，
漂漂亮亮地幫自己補充水分吧！

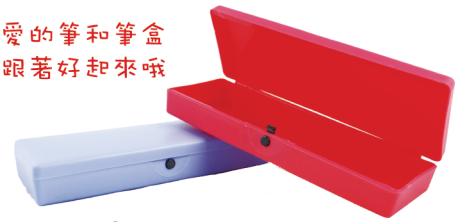
Vol.33

DAISO NEW PRODUCTS NEWS

DAISO JAPAN

用DAISO打扮一下自己的桌面吧！

有可愛的筆和筆盒
心情也會跟著好起來哦



Pencil Case Color

螢光色
真好看



Aromatic Fluorescent Pen



Oil Based Marker



Lipstick Shaped Fluorescent Pens

雙手清爽芳香，
念書也
特別起勁



Hand Sanitizer



Masking Tape
Cherry Dot, Sky, Love Heart

手帳或信紙
也可以
這麼可愛

$1.50



Present Set

紙短
情長



iPhone 6/6s Hard Case Fluffy Bunny

毛茸茸是
女生的最愛

漂亮的筆記本，
還可以自由裝飾



有紅鶴、
美人魚、
花朵三種圖案



A5 PU Cover Notebook

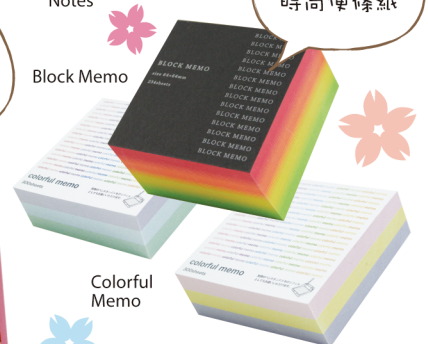




Magnet Page Markers

Sticky Notes

方便好用的
時尚便條紙



Block Memo

colorful memo

Colorful Memo

翩著玫
瑰花香的
房間真舒服



Precious Aroma Diffuser Princess Rose

讓包包裡面
漂亮又井然有序





Flat Pouch (Flamingo)



Floreine A5 Vinyl Case

All over the country 67 Stores

Los Angeles Torrance, Irvine, Gardena, Anaheim, Monterey Park, Hacienda Heights, Artesia, Korean Town, Prado Center, Lake Forest, Temple City, Northridge, Buena Park, Chino Hills, Sawtelle, San Gabriel, Mira Mesa (San Diego), Stanton, Eastgate (Torrance #2), Bristol Plaza, Lakewood, Arcadia, Garden Grove, Little Tokyo (Galleria Shopping Center), West Hills, Tustin, Orange, Pavilions Place Huntington Beach, Circle Marina Center Long Beach, San Dimas, Fullerton, Kearny Mesa, Rowland Heights, Santa Anita (Westfield), Oceanside, Ontario Mills Mall, Rancho Cucamonga / **San Francisco** Serramonte Center, Eastridge Mall, El Mercado, Cupertino, Japan Town, Great Mall, Market St., Berkeley, Alameda, Saratoga, Potrero, Roseville (Westfield), El Cerrito, Fremont, Emeryville, Concord, Sacramento, Oakridge (Westfield) / **Washington** Commons, Westlake Center, Seattle Chinatown, Southcenter Mall, Crossroad, Roosevelt, Lynnwood / **Texas** Carrollton, Irving, Plano, Fort Worth, Arlington