

www.j-goods.us

J-goods

日本記者精心製作 現代日本流行雜誌
日本の今をおしゃれにPOPに日本人が紹介する情報誌



10-11

Oct. Nov.

2009
Vol.32

雙月刊 免費

Since 2003

珍藏版

日本酒・燒酒・啤酒 今晚來杯日本的美酒吧

日本人が集まるNight SpotやBarのある店、お酒に力を入れているお店を紹介
本期將介紹日本人喜歡去的Night Spot跟備有Bar的餐廳，
以及講究酒類的一些好店



ひとクラス上の暮らしを提案するスパイス雑誌
韓国語版J-goods「생활향신료(生活香辛料)」好評配布中

超值家庭號!!
 2杯米份量的
 散壽司可做兩次
 蔬菜調理包和壽司醋×2袋
 漂亮的海苔絲×2袋



用“永谷園壽司太郎” 來個五彩繽紛的壽司派對 大家都集合了嗎？來，壽司派對開始囉！

永谷園的壽司太郎是一種做「散壽司」用的調味包，做法很簡單，只要加到熱呼呼的白飯裡面攪一攪就行了，裡面有蓮藕、紅蘿蔔（胡蘿蔔）、竹筍、香菇等五種材料，加上壽司醋、昆布汁和鰹魚汁的調和，豪華風味令人讚不絕口，而且完全不含MSG，依照個人喜好可以加切絲的黃瓜和鰹魚等等，讓您做出來的散壽司更加華麗！壽司太郎也可用來做便當或是豆皮壽司，用法多樣，怎麼吃就看您的巧思。

「堅持美味」的永谷園。

為了讓每位客人都能吃得滿意，永谷園從來沒有懈怠過研發和努力，除了「壽司太郎」之外，還有銷售超過50年以上的長春熱門商品「海苔茶泡飯」、「拌飯香鬆」以及做成日本風味的中華料理「麻婆粉絲」、「炒飯調味包」等等，永谷園的堅持，讓您在家裡就可輕鬆享用日本傳統料理和前所未有的新美味。

要準備的東西：(2-3人份)

米2Cups(或煮好的白飯5碗，量可依
 照喜好調整)
 白飯用短米或中米煮得稍微硬一點會
 更好吃。

做法：

- 煮2杯份的白飯
 (硬一點比較好)
- 把煮好的飯跟調味
 袋裡的材料倒進
 大容器中快速攪拌
- 盛到盤子裡面後
 再灑上海苔即可



Think GAIA
For Life and the Earth

SANYO

當生米煮成熟飯的那一刻
好不好吃就決定了
科技結晶的氣壓式攪拌
讓每一顆白米都翩翩起舞
讓每一粒白飯都香嫩飽滿

追求幸福美味
實現完美境界
壓力IH電子鍋
現在，從日本出發了

可變壓力
おどりの炊き



VPC Variable Pressure Control
おどりの炊き

ECJ-JG10W

© 2009 SANYO Home Appliances
聯絡方式 (818) 998-7322 ex.417
www.sanyousa.com
www.cookingwithsanyo.com
歡迎就近到各亞洲系家電行選購



日本漁港

每日直送



SUZUMARU

各式各樣的新鮮魚類
保證讓你吃得過癮！
還有LA罕見的
季節限定絕品料理！

SUSHI KAPPO SUZUMARU

鮨まる

歡迎到充滿居酒屋風情的SUZUMARU享用純日本料理

T. 714-655-1300

A. 17292 McFadden Ave. #B
Tustin, CA 92780

L. Mon-Fri 11:30-14:00

D. Mon-Sun 17:00-10:00

www.suzumaru-usa.com



10/1~10/31

壽司捲一律 30% OFF

Discount Excludes: All Small Rolls, Hand Rolls, and Nigiri Sushi. The LAX Show is excluded from this promotion. This promotion can not be combined with any other discount, coupon or promotion offer. Price and menu items may vary by location.

TORRANCE 7071 Hawthorne Blvd, Torrance (310) 370-1798	MARUKAI PACIFIC MARKET 1823 W. Foothill Beach Blvd., Gardena 310-317-7770	MARUKAI COSTA MESA 2975 Harbor Blvd., Costa Mesa 714-429-1772
LAX/TOM BRADLEY International Terminal 350 World Way 21M 310-342-2070	MARUKAI MART 1740 W. Artesia Blvd., Gardena 310-323-8900	WALNUT VILLAGE CENTER 14021 Culver Dr., Irvine 949-454-8117
WORLD TRADE CENTER 350 S. Figueroa St., L.A. 213-625-6750	ROLLING HILLS PLAZA 25401 Greenwood Blvd., Torrance 310-574-3063	SAND CANYON PLAZA 8633 Irvine Center Dr., Irvine 949-753-0826
MARUKAI WEST COVINA 1470 Azusa Ave., W. Covina 626-918-1291	HARBOR GATEWAY CENTER 1442 W. 180th St., Torrance 310-750-3311	LONG BEACH 810 E. Ocean St., Long Beach 562-504-3900

More Information www.sushiboy.net

* 旨辛至福 陳麻家 研究飯店 *

CHIN-MA-YA of TOKYO

うまい！
好吃！맛있다！
令人驚嘆的美味！

Happy Hour
99¢ Kirin 生啤酒 & 梅酒
Mon - Fri: 5pm - 7pm Sat & Sun: 3pm - 7pm

琳瑯滿目的蘇打酒和甜雞尾酒！

擔擔麵
Tan - Tan Men \$6.90

陳麻飯
Chin - Ma Han \$5.90

T. 213-625-3400 A. 123 Onizuka St. #202 (Little Tokyo Weller Court Plaza) Los Angeles, CA 90012
L. Mon - Fri 11:30am - 2:30pm D. Mon - Thu 5:00pm - 9:00pm Fri 5:00pm - 10:00pm
Sat 11:30am - 10:00pm Sun 11:30am - 9:00pm

值得信賴的三百年傳統日本老店—
Kikkoman(萬字/龜甲萬)，
推出了好吃好用又便宜的
餐飲業專用蠔油!!



使用大量新鮮牡蠣汁的「神秘醬汁」
肉類、豆腐、燙青菜等，不管配什麼菜都好吃！
蒸、煮、炒、烤樣樣來，讓家裡的菜色更豐盛。
歡迎選購。

好吃!

滋味豐富
面面俱到的美味
醇厚芳香

好用!

方便好用的塑膠瓶裝
可封蓋保存，便利又划算
嚴格品質管理，值得安心

便宜!

歡迎與其他
廠牌比較

AVAILABLE AT
MARUKAI WEST COVINA
STORE ONLY

10TH ANNIVERSARY SALE

MARUKAI WEST COVINA STORE

MARUKAI WEST COVINA
TEL: 626-214-9590 1400 SOUTH AZUSA AVE., WEST COVINA, CA 91791
MON-SAT: 9:30 AM-9:00 PM / SUN: 9:30 AM-8:30 PM



10/24 (SAT) 2:00pm Start 鮪魚解體秀再度隆重登場!!
Tuna Cutting Demonstration & Tuna Sashimi Sale

肥嫩鮮美的最高級黑鮪魚向來有「海中鑽石」之稱，鮪魚解體秀保證讓你看得感動、吃得過癮!!



EVENT CONTENTS MAY CHANGE WITHOUT NOTICE.

10/24-25 SUN 2 DAYS ONLY
GOLDEN CURRY
MILD / MILD & HOT / HOT
5.88 GOLDEN CURRY MILD/M/HOT/HOT 8.1 OZ.
10 FOR 10.00
LIMIT 20
WEST COVINA STORE ONLY

10/17 (SAT) 每購滿\$30(不含Tax)便可免費抽獎一次(最多四次)

通通有獎 試試看你的手氣!
FREE GIFT
大当たり
10/17-18 SUN 2 DAYS ONLY
KIBUN ODEN SET SMALL SIZE 15.27 OZ. LIMIT 3
2.98
WEST COVINA STORE ONLY

WEST COVINA STORE ONLY 10/17 (SAT) - 21 (WED)

- SHIRAKIKU CALROSE RICE** 20 LBS. **9.98** (LIMIT 1) WITH PURCHASE OF \$20 OR MORE
- KIKKOMAN SOY SAUCE** 33.8 OZ. **1.98** (LIMIT 2)
- MAEDA-EN GREEN TEA TEABAG** 100 TEABAGS **8.98**
- OKAME NATTO** 3 PACK (5.2 OZ.) **98c** (LIMIT 3)
- YAEGAKI SAKE** 1.5 LTR. **3.98**
- GLICO POCKY CHOCOLATE** 3.53 OZ. **98c**
- ITOEN TEA BOTTLE** GREEN / DARK GREEN / GOLDEN TEA / HANA JASMINE 2-LTR. (67.6 OZ.) **2/4.98** +CRV

WEST COVINA STORE ONLY 10/22 (THU) - 25 (SUN)

- BOTAN CALROSE RICE** 20 LBS. **9.98** (LIMIT 1) WITH PURCHASE OF \$20 OR MORE
- MARUKOME RYOTEI NO AJI DASHI MISO** 2.2 LBS. **2.98** (LIMIT 4)
- AJINOMOTO HONDASHI** 5.28 OZ. **1.98** (LIMIT 2)
- CALPICO** 16.9 OZ. **2/4.98**
- NAGATANEN SUSHI TARO** 10.52 OZ. **2.98**
- MYOJO NAMA RAMEN** RAMEN/TONKOTSU/TANMEN **15.99/16.98 OZ.**
- MELJI KARL SNACK ASSORTED KINDS** 2.53 OZ.-90 g. **78c** EA
- YAMAMOTOYAMA TEA BAG** ASSORTED FLAVORS 16 BAGS **88c** EA

WEST COVINA STORE ONLY 10/17 (SAT) - 25 (SUN)

- PORK SUKIYAKI LOIN** **4.59** LB
- HAMACHI SASHIMI/SAKU** **19.98** LB
- ELLIAIR TISSUE** 3-PACK ELA713002 **2.98** PACK
- LUX SUPPERRICH PUMP PAIR SET** **21.98**
- BATH ROMAN ASSORTED VARIETIES** **4.98** EA

Available at Marukai West Covina Store Only. LIMITED QUANTITY. 數量有限. 售完為止.

由S&B獨家贊助提供，為您介紹輕鬆做日本料理的好方法

方便美味的好幫手



拌進煮好的義大利麵即可，
真的非常簡單！

材料 (1人份)

義大利麵... 4 oz

S&B

Peperoncino

義大利麵醬

做法

①

把煮熟的義大利麵瀝乾
後移至盤中

②

加Peperoncino
義大利麵醬進去攪拌

③

灑上佐料包的佐料即可享用更上一層的美味



聽到義大利麵時，你會想到什麼口味呢？番茄肉醬？白酒蛤蜊？那麼，你知道「大蒜辣椒義大利麵」嗎？

還沒吃過的人，建議你一定要吃吃看。它的正式名稱是「Aglia, Olio e Peperoncino」，在義大利語中為「大蒜、橄欖油、辣椒」之意，顧名思義就是用橄欖油爆香過的大蒜和辣椒做出來的義大利麵，令人垂涎三尺的大蒜香氣中多了清爽有勁的辣味，非常樸素卻又魅力十足。正因為它樸素，味道好壞完全就看材料的品質和料理的技藝，想蒙混過去都很難呢。

當然，香辛料和香草就放心交給S&B吧。S&B的義大利麵醬，只要加到煮好的義大利麵中攪拌即可，簡單方便。大蒜風味芳香馥郁，加了鯷魚的新鮮橄欖油讓味道更實在，佐料包裡面還有烤大蒜、辣椒切片和荷蘭芹，吃起來更有傳統義大利麵的感覺！

真材實料又魅力滿點的S&B義大利麵醬，讓你在家也可以做出不輸義大利餐廳的味道！

拌進煮好的義大利麵即可！
種類豐富的S&B義大利麵醬

鱈魚子 (含2人份)

粒粒鮮嫩的豐盛鱈魚子
是小孩的最愛。



明太子 (含2人份)

含有香嫩飽滿的大量
明太子，恰到好處的
香辣令人讚不絕口。



梅子紫蘇 (含2人份)

使用紀州名產的鮮嫩梅
子肉，充滿了梅子的口
感和風味。



S&B

S&B International Corporation
www.sbfoods.co.jp



CONTENTS

J-goods® Magazine
October - November 2009 Vol. 32

438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501

T 310-787-8611 E 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, Kanako Chitose, Dairo Ueda

Art Director Midori Yamanaka (Studio Verno)

Designers Miki Hayashi, Misato Hamazaki (Studio Verno)

Illustrator Mizue Ohira, Photographer Key Kudo

Translator Yikun Li, Zhuangfei Yu, Shui Jong Huang

Proofreader Shui Jong Huang, Junko Kurachi, Ryutaro Nakayama

Marketing Naoka Kubo, Ryutaro Nakayama

Web Designer Yuriko Kikuchi

Special Thanks TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

J-SPECIAL

珍藏版！日本酒・燒酒・啤酒 今晚來杯日本的美酒吧 9

您知道日本的酒類現在正紅嗎？除了當家的日本清酒之外，原料多樣的燒酒以它本身的健康價值一躍成為了鎂光燈的焦點；啤酒更是五花八門，從高級品到非大麥製品都有，多種價格和味道提供了更豐富的選擇。現在就跟我們去了解這些日本酒類吧。

J-RECIPE

Peperoncino義大利麵醬 7

由S&B International獨家贊助提供

COOKING INFO.

散壽司 2

由Nagatanien獨家贊助提供

神秘醬汁「蠔油」 5

由Kikkoman獨家贊助提供

壽司捲 20

由Yamamotoyama獨家贊助提供

J-good RESTAURANTS

用日本酒點綴漫長的秋夜吧! 22

Kanpai ----- 22

Gyu-Kaku ----- 22

Jubei ----- 23

Phaze ----- 23

J-NEWS 在美國買得到的日本新產品與新店資訊 18

J-TALK 日本人Uedada用中文來介紹日本趣聞 24

J-goods 一年份訂閱申請表

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 _____

COMPANY INDEX

HOME APPLIANCES

Sanyo 3

FOOD / BEVERAGE / ALCOHOL

Asahi Beer 32

Hakutsuru Sake 10

Kikkoman 5

Maeda-en 21

Mutual Trading 14

Nagatanien 2

Ozeki Shuzo 12

Sapporo Beer 13

S&B 7

Yamamotoyama 20

J-good RESTAURANTS

Chinmaya 4

Crème de la Crepe 26

Gyu-Kaku 22

Jubei 23

Kanpai 22

Ojiya 27

Phaze 23

Sasabune 23

Sushi Boy 4

Suzumaru 4

BEAUTY / HEALTH

Baby Foot (Oceana USA) 30

Hair Epoch 29

Koji Toyoda Hair Studio 31

Star Couture 29

Shibuya Closet 27

Van-Van Hair Salon 28

HOBBY / SHOPPING / SERVICE

Marukai West Covina 6

H.I.S. 25

J-gourmet Event : Sake Party 18

J-SPECIAL

日本酒・燒酒・啤酒
今晚來杯
日本的
美酒吧

珍藏版!!



生魚片、壽司、烤雞串、關東煮和火鍋等日本料理，因為有益健康而在世界各地受到了很高的評價。隨著日本料理越來越受歡迎，日本的酒類也跟著受到了矚目。這是因為日本的酒類不但可以讓食物更美味，還具有促進血液循環的健康效果。本期就讓我們來探討一下結合了傳統技藝結晶於一身的日本酒有什麼樣的魅力吧。



美酒佳人、美夢成真—為奇跡乾杯—

您是否聽過「美水之鄉即美酒之鄉」的說法？日本酒的原料是水和米，水的味道當然直接影響酒的味道。

Hakutsuru產於日本海岸地區一個叫做灘的地方，那裡自古以來就是有名的美酒之鄉。這是因為那裡湧動著奇跡之水—「宮水」。

宮水中含有鈣、鎂、磷等多種礦物質，這些礦物質可以促進酵母菌的發酵，因此用這種水釀出的酒非常清冽甘醇。宮水由山川伏流水、六甲花崗岩之間的溪水以及海水匯集而成，而且能湧出宮水的只有東西500m、南北1km這樣極其有限的地區，這不能不說是一個奇跡。

260年來，Hakutsuru始終用這種「宮水」釀酒至今。

在這裡我們為您推薦幾種最有人氣的產品：味道高雅純正，讓您欲罷不能的純米大吟釀「翔雲」；香味豐富濃郁，適合各種場合的「純米吟釀」；味道甘甜、大受女性歡迎的濁酒「小百合」。

「翔雲」

純米大吟釀向來又被稱為日本酒的藝術品，而Hakutsuru最引以自豪的「翔雲」，正是深沉又醇厚的純米大吟釀。



「純米吟釀」

香氣濃郁、口感鮮明的吟釀日本酒。兩者風味相輔相成，文織出風華絕代的好滋味。



「小百合」

以一身淡淡粉紅妝點自己的「小百合」，嚐起來有種輕輕柔柔的甘甜。



與料理十分相配也是日本酒的魅力。料理與美酒你中有我、我中有你，可謂相輔相成，耐人尋味。而且日本酒還具有芳香療法的功效，可以使人放鬆心情。下次約會不妨選在日本料理店，一邊跟女朋友小酌Hakutsuru一邊跟她聊聊有關宮水的典故，想必她一定會對你刮目相看哦。祝你好運！

參考文獻：「日本酒をまるごと楽しむ」松崎晴雄著 新風社



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



日本酒



發酵出來的極致美味

隨著原料和製法不同，日本酒也有千變萬化的風味和香氣。大家都知道日本酒是用米釀成的，但按照精米比例(把一顆糙米碾去多少部分)的不同還可分為「吟釀酒」跟「大吟釀酒」，按照製造後的處理方式則又可分為原酒、生酒跟濁酒等等，種類非常多樣。

日本酒的飲用時期大多在釀好之後的一年內，不過在這段期間它會從新酒慢慢變成醇厚的熟酒，隨著四季變化而呈現不同的風味。此外，日本酒的適飲溫度範圍非常廣，無論冰涼還是加熱都好喝，而且風味和香氣截然不同，據說世界上幾乎找不到這樣的酒，建議你一定要喝喝看。

為主要原料的日本酒含有大量胺基酸，本身便含有充分的Umami(讓舌頭可以感受到美味的成份)，所以可以跟料理產生絕大的美味相乘效果。以日本料理來說，鹽味烤魚和天婦羅適合馥郁芬芳的大吟釀，壽喜燒則適合稻米風味鮮活的純米酒。不只是日本料理，日本酒也適合各國名味，像是乳酪和純米酒、皮蛋和生貯藏酒、韓國泡菜/煎菜餅和濁酒等等。既好看酒選菜也可看菜選酒，正是日本酒最大的樂趣。

「日本酒跟乳酪」的絕妙搭配已經不只是街頭巷尾的口耳相傳，很多料理專家們也都開始津津樂道。以米



人生難得幾回醉 美酒良宵伴佳人



Ozeki Sake USA Inc.
T. 831.637.9217
www.ozekisake.com

Distributed by JFC International Inc.
T. 323.721.6100

在日本大名鼎鼎的「Ozeki」是一家即將在2011年迎接創業三百年的釀酒公司，在釀酒業興盛的「灘Nada」地區也扮演著舉足輕重的角色。網路上的日本酒銷售排行榜中，「Ozeki」還曾經獨占過單週前十名中的六個席次。

Ozeki為了把日本酒推廣到全世界，產品都融入了國際性的視野。結合了釀酒師「杜氏」和綜合研究所開發出來的最高技術，Ozeki從傳統道地的日本酒到啤酒風味的發泡酒都力求完美，相信你也可以從這些多采多姿的產品當中找到讓你陶醉不已的美酒。



大坂屋長兵衛 (大吟釀)

Osakaya chobei
(Daiginjo)

深沈沈練、穠郁芬芳，淡麗辛口的風味最適合餐前飲用。此款大吟釀以創業者姓氏為名，是大關的白信代表作。

Made in Japan



辛丹波(本釀造)

Karatanba
(Honjouszo)

冷冽、清溫、深靜，使人不禁要聯想到蒼然濃綠的高原。獨家技術帶來的純淨淡麗辛口，適合清淡的菜餚。

Made in Japan

山田錦(特別純米)

Yamadanishiki
(Tokubetsu junmai)
「山田錦」向來有日本第一酒米之稱，風味醇厚、米香鮮活，恰到好處的芳醇辛口適合味道濃厚的料理。

Made in Japan



花泡香(発泡性清酒)

Hanaawaka
(Champagne Sake)

先傾聽注入玻璃杯中的悅耳聲息，再欣賞那高雅脫俗的柔細泡沫。溫柔婉約的甘甜與酸味，最能襯托出西洋料理的風味。

Made in Japan



小松帶刀(純米樽酒)

Komatsu Tatewaki
(Junmai tarusake)

在杉木酒桶中長眠三星期之後釀造出來的味道非比尋常，而且跟它芳香清涼的辛口風味又配合得絕妙至極。由於木桶酒象徵吉祥，經常可以在祝賀的場合中看到它。

Made in Japan



しろささ(にごり酒)

Shirasasa
(Nigori sake/
Snowy Sake)

完整保存新鮮的未濾風味，圓潤甘甜又順喉，不大喝酒的人也沒問題。熱量25% OFF。

Regular

(純米 Junmai)
加州當地生產的日本酒，全程都在適合釀酒的 Hollister 製造，新鮮美味，適合各式料理。



DRY 180ml

(純米 Junmai)
14.5%的低酒精日本酒，清涼辛口的風味適合各式菜餚，喝不膩是它最大的特徵。





Major Japanese Beer available in US
Asahi Beer www.asahibeer.co.jp
Sapporo Beer www.sapporobeer.com

啤酒

難以抗拒的魅力

不在乎有什麼酒，只在乎有沒有啤酒！現在日本的啤酒市場有兩極化傾向，一個是「第三種啤酒」，一個是「高級啤酒」。

第三種啤酒說穿了就是「啤酒風味的酒精飲料」，原料不一定是麥芽跟啤酒花，因為課徵的酒稅比啤酒和發泡酒低，所以價格相當低廉。最近很受歡迎的「第四種啤酒」則是用混和甜酒(發泡酒)去製成的。

而高級啤酒可說是各家啤酒公司的掌上明珠，有精選原料的也有講究製法的，至高無上的頂級風味自然也反映在價格上。最近有越來越多日本人平常都喝沒魚蝦也好的

第三種啤酒，遇到生日、紀念日或是想好好犒賞一下自己的日子才會喝一下高級啤酒。

日本啤酒不但種類多，還有爽口、苦澀、濃烈、清淡等各種系列風味。就像吃德國料理時要喝德國啤酒一樣，用日本啤酒來搭配壽司跟天婦羅等日本料理也不錯。乾杯！



全美銷路最好的日本啤酒 SAPPORO

美國、中國跟台灣的啤酒，跟SAPPORO BEER有什麼不一樣嗎？喝一下比較看看你就知道了。

SAPPORO BEER的味道果然不凡！

保有啤酒最原始的風味和香氣，每一口都充滿了濃厚的清冽。不只壽司或生魚片，搭配任何料理都無懈可擊。

SAPPORO以獨家的「Fresh Keep製法」加上天然酵母成份，成功製造出了風味不易老化的啤酒。位於Canada的自家工廠製造出來的SAPPORO BEER，那個妙不可言的鮮度跟風味你一定要自己嚐嚐看！這樣你就會知道SAPPORO為什麼是全美銷路最好的日本啤酒。

Sapporo U.S.A., Inc. www.sapporobeer.com 310-792-7458





燒酒

日本的驕傲—蒸餾酒

燒酒自古以來被當作是提神醒腦或消毒的藥品，如今則以多種健康效果大受歡迎。因為燒酒熱量低，喝了也不易變胖，而且它還可以刺激大腦皮質以消除疲勞、預防宿醉、增加有益性膽固醇，能夠溶解血栓的清血效

果在近年來更是大受矚目。

心肌梗塞和腦中風是由於血栓(血液凝塊)阻塞了血管而引起，要預防這些疾病，最重要的就是要讓血液處於不易產生血栓的清激狀態。而燒酒具有增加血栓溶解酵素Urokinase的效果，據說連

形成的血栓都可以溶解掉。

燒酒原料多達60種以上，從正統的白薯、米、大麥、黑砂糖到稀奇的番茄、咖啡、海帶芽等等都有，品嚐各種不同的味道來比較看看也是一種樂趣。即使同樣是白薯燒酒，隨著種類和產

燒酒

原料：



大麥



紅薯



米



隱し蔵 (大麥)

濱田酒造 Hamada Shuzo
www.hamadasyuzou.co.jp

將精選大麥、麥麩和天然水製成的原酒貯藏於櫻木桶中，並將熟成期間不同的原酒以獨特方式配合，長時間醱釀出來的清香芳醇及複雜風味堪稱一絕。原料風味鮮活的琥珀色加上清清爽爽的口感，會讓人每天都忍不住想要喝上幾口。



いいちこ (大麥)

三和酒類 Sanwa Shurui
www.takarasaki.com

「いいちこ」在當地是「最好」之意，以大麥、100%純大麥麩以及天然清水釀造出澄淨爽口的麥香。蒸餾時先以減壓方式除去產生臭味的成份，再以獨家的精製過濾技術實現出清爽淡麗的口感。



海童 (紅薯)

濱田酒造 Hamada Shuzo
www.hamadasyuzou.co.jp

保有剛採收的紅薯自然風味，並且使用釀酒師最有自信的黑麩和富含礦物質的100%海洋深層水，聞起來輕柔芳香、喝起來醇厚深沉。業界首見的紅色瓶身，最適合喜慶宴會或送禮。



薩摩白波 (紅薯)

薩摩酒造 Satsuma Shuzo
www.satsuma.co.jp

日本南薩摩地區是上等紅薯的名產地，而薩摩白波堅持完全使用當地收穫的紅薯。結合了燒酒文化與杜氏技藝於一身的紅薯燒酒，不但保留了原料的自然香氣，還能夠襯托出料理的美味，清爽順喉的口感使它廣受各年齡層的酒迷喜愛。



地的不同口感跟風味也大相逕庭，不妨一試。

此外，燒酒的喝法也是多采多姿，要加熱水或冰塊都可以。把烏龍茶跟甘甜的米燒酒或黑糖燒酒加在一起的話，燒酒的香醇和烏龍茶的澀味更是能夠釀出渾然天成又妙不可言的美味，用麥茶、可樂或薑汁汽水去加大麥燒酒也大有人在。試著用身邊的各種飲料去

加看看，說不定你也能夠找到前所未有的絕妙搭配呢。

至於料理的話，生魚片或壽司就交給米燒酒，香噴噴的烤雞串就交給大麥燒酒吧。另外你也可以用風味扎實的白薯燒酒去搭配煎餃或韓式泡菜炒豬肉，或是用甜得恰到好處的黑糖燒酒來吃棒棒雞，相信你也可以在各種料理中找到專屬自己的美味絕配。



黑白波 (紅薯)

薩摩酒造 Satsuma Shuzo
www.satsuma.co.jp



代代擅長以黑麴釀製燒酒的杜氏，採用優良原料和傳統技法精心釀出了黑白波紅薯燒酒。黑麴獨有的纖柔甘甜與優雅芳香適合各種喝法，無論直接喝、加熱水或放冰塊，你都可以充分感受到紅薯燒酒的奧妙。



よかいち (米)

宝酒造 Takara Shuzo
www.takarasake.com



使用100%天然酒米原料，並且以獨家開發的香氣酵母實現了清澄的芬芳和豐郁的米香，講究原料和製法所以幾乎沒有怪味跟雜味，絕對是真材實料的正統米燒酒。



白岳しろ (米)

高橋酒造 Takahashi Shuzo
www.hakutake.co.jp



以精選酒造米和潔淨清水釀造出來的米燒酒，由於使用純粹酵母及低溫發酵製法而實現了更清澈無瑕的風味。輕飄飄的口感中含著淡淡果香與高雅米香，為你的美食時光更增添幾分陶醉。



よかいち (大麥)

宝酒造 Takara Shuzo
www.takarasake.com



用來下料的大麥以獨家的瞬間熱風處理技術除臭，酵母也是自家開發出來的淡麗白酵母，所以成功釀出了令人神清氣爽的大麥香和鮮烈有勁的口感。完全感受不到雜質的淡麗風味中文纏著絲絲馥郁，在任何場合都能讓賓主盡歡。

看過本期待集之後，你也想體驗一下日本美酒的魅力嗎？來，跟我們去集合吧！

第9回 J-gourmet日本美食探險隊！

限21歲以上

給追求時尚的新世代們

Let's go to SAKE PARTY!

尤其是還沒喝過「日本酒」、「燒酒」和「日本啤酒」的你，絕對不能錯過這個SAKE PARTY哦

時間：11月3日（二）7:00pm

地點：Phaze Karaoke Bar

參加方法：請註明姓名、電話及參加人數，將註明Zipangoods USA為收款人的Check寄到下列地址。

For more information P18

日本酒

原料：



米



八海山 (純米吟釀)

八海釀造 Hakkai Jozo
www.hakkaisan.co.jp



不斷追求最高品質的人氣產品，不但100%引出了優質酒米的風味，並利用獨家吟釀製法改善了純米酒常有的雜味和沈重感，喝起來實而不華、芳香順口，每一口都充滿了新鮮的感動，實不愧為八海山的自信代表作。



菊水 (純米吟釀)

菊水酒造 Kikusui Shuzo
www.kikusui-sake.com



釀酒的基本在「酒米」，而菊水純米吟釀正是徹底講究酒米的純米酒，並且以低溫長期發酵和爐火純青的精美技術解決了純米酒口感沈重的缺點，完整保留酒米的天然風味，實現了傳統純米酒沒有的高尚香氣跟輕快的過喉感，是全美銷售量第一的日本純米吟釀。



八海山 (特別純米)

八海釀造 Hakkai Jozo
www.hakkaisan.co.jp



一年只出窖一次的冷飲專用酒，一絲不苟的低溫長期發酵保留了酒麴的馥郁芳香，以長年釀造大吟釀的基本工夫做到了風味的凝縮，建議你一定等冰涼之後再直接享用這份順口的吟釀風華與圓潤的純米滋味。



菊水 Organic

菊水酒造 Kikusui Shuzo
www.kikusui-sake.com



在日本釀造的日本酒當中，第一個通過美國農務省嚴格審查而取得NOP認證的產品正是菊水Organic，目前只限定在美國發售。它聞起來有嬌滴滴的花香，喝起來有新鮮水果般的風味，可以感受到日本酒的高貴與脫俗，常溫可飲，冰涼或摻冰塊也佳。



南部美人 (特別純米)

南部美人 Nanbu-Bijin Inc.
www.nanbubijin.co.jp



南部地區的人們向來珍惜稻米，他們親手栽培出來的「銀女」更是酒米中的上上之選。低溫釀造的南部美人使用精米比例高達55%的銀女酒米，保留了最精華的酒米風味，實為不可多得的頂級餐中酒。淡淡辛口中帶著高雅的果香和馥郁的米香，醞釀出雍容華貴的氣息與風味。



賀茂鶴 (黃金大吟釀)

賀茂鶴酒造 Kamotsuru Shuzo
www.kamotsuru.jp



在全心全意釀造的米製大吟釀中摻了櫻花瓣狀的美麗金箔，高貴風雅，非常適合贈禮和喜慶宴會。纖柔的吟釀清香伴隨著芳醇圓潤的口感，天衣無縫的美味令人心曠神怡。



醉鯨 (特別純米)

醉鯨酒造 Suigei Shuzo
www.suigei.jp

媲美吟釀酒等級的55%精米比例，釀製方法也和吟釀酒相同。風味清冽辛口，過喉感暢快無比，清爽的柑橘酸味更是一絕，非常適合餐中飲用。宛如在大海中翻然遊遊的鯨魚一般，讓你喝得豪爽又自在。



備前雄町 玉乃光 (純米大吟釀)

玉乃光酒造 Tamanohikari Shuzo
www.tamanohikari.co.jp

堅持用好米的玉乃光酒造選擇自己栽培酒米，而且是費時費力、收穫量也少兩三成的最高級酒米：「備前雄町」。口感厚實滋味香醇，氣味芬芳百喝不厭，冷熱常溫皆適宜，實為日本酒中的模範生，在航空公司的頭等艙中也經常可以看到它的身影。



雪冰室 大雪 (純米吟釀)

高砂酒造 Takasago Shuzo
www.takasagoshuzo.com

位於日本最北端的北海道，在冰天雪地的嚴寒氣候中發展出了絕無僅有的「雪冰室」釀酒法，在冰雪堆成只有零下2度的小屋中榨麴並進行低溫發酵，實現了帶有芳醇香氣的豐潤滋味以及高雅的淡麗辛口，任誰都可以嚐試一下那輕柔無瑕的口感。



みちのく 鬼ころし (本釀造)

內ヶ崎酒造 Uchigasaki Shuzo

超大辛口的冷飲專用酒，名副其實的「連鬼都殺」(鬼ころし)。嚴選上等酒米精製，完整保留天然稻香。口感清爽鮮烈，滋味穠纖合度，堪稱為餐中酒的經典之作，冷熱皆宜。



白壁藏 (特別純米)

宝酒造 Takara Shuzo
www.takarasake.com

在低溫環境中注重每個小細節而釀造出來的純米酒，卓越的釀酒技術和傳統將米的風味表現得淋漓盡致，從第一口到最後一口都是實實在在的好味道。厚實的口感中含著高尚的酸味，非常適合搭配各種菜餚而且冷熱皆宜。



松竹梅 (吟釀)

宝酒造 Takara Sake USA
www.takarasake.com

松、竹、梅象徵喜慶，所以很多人都喜歡用它來做為祝賀之禮。精米到50%的松竹梅純米吟釀以精選原料和純熟技術釀製而成，含有果香般的馥郁風味，在美國是賣得最好的吟釀酒。



梅酒

原料：



梅



チヨ一ヤ梅酒 (傳統 Extra Years)

チヨ一ヤ梅酒 Choya Umeshu
www.choya.co.jp

在素有飲食奧運之稱的Monde Selection (世界飲食評鑑會)中，チヨ一ヤ梅酒榮獲了最高榮譽的金獎。它以100%日本原產梅子製成而且不含任何添加物，梅子裡含有的檸檬酸具有恢復疲勞和提高代謝的效果，所以特別受到女性喜愛，優雅的芳香與高貴的口感更是令人陶醉。



J-news在美國買得到的
日本新產品與新店資訊

J-NEWS



第9回 J-gourmet日本美食探險隊！

限21歲以上

給追求時尚的新世代們

Let's go to
SAKE PARTY!

看過本期特集之後，你也想體驗一下日本美酒的魅力嗎？來，跟我們去集合吧！

尤其是還沒喝過「日本酒」、「燒酒」和「日本啤酒」的你，絕對不能錯過這個SAKE PARTY哦

一人只要\$20(附下酒輕食)，即可盡情享用本期P10-P17的30種以上酒類。

時間： 11月3日(二) 7:00pm

地點： Phaze Karaoke Bar
20801 S. Western Ave.
Torrance, CA 90501
(Inside Torrance Plaza Hotel)

收費： \$20/ 一人 (附下酒輕食)

名額： 70名
(額滿截止，報名請從速)

參加方法

請註明姓名、電話及參加人數，將註明Zipangoods USA為收款人的Check寄到下列地址。

Zipangoods USA
438 Amapola Ave. Suite 235,
Torrance, CA 90501

欲以信用卡付款者請致電J-goods 編集部。

*付款後恕不退款。



聯絡及洽詢方式
310-808-8850
info@j-goods.us

贊助(英文字母順序)：

Asahi Beer, Cho-ya Umeshu, Hakkaisan Joso, Hakutsuru Sake, Hamada Shuzo, JFC International, Kikusui Shuzo, Mutual Trading, Nanbu-Bijin, Ozeki Sake, Sanwa Shurui, Sapporo Beer, Satsuma Shuzo, Suigei Shuzo, Takahashi Shuzo, Takasago Shuzo, Takara Sake, Tamanohikari Shuzo, Uchigasaki Shuzo



*Sample Images

申請表

Name _____
Phone _____
E-mail _____
DOB (m/ty) _____ Age _____
Payment Cash Credit Card Check

Credit Card Number _____
Visa Amex Master Exp (m) / (y) _____ CSC _____
Address (Credit Card Billing Address) _____

Photo ID must be presented at the admission. Event sponsor reserves the right to refuse admission to any applicant. Must be 21 to attend.

SAKE EXPO大盛況

JFC

JFC International於8月29日在Costa Mesa的Hilton Hotel舉辦了SAKE EXPO的活動。當天有包括來自日本的20多家釀酒廠商參展，來到現場的人可試飲40種以上的日本好酒，實在非常過癮。

洽詢方式

JFC International
323.721.6900
www.jfc.com



最新燙髮器在美國上市

Koji Toyoda Hair Studio at kinara

日本備受矚目的最新燙髮器「Air Wave」，在美國Beverly Hills一家高級Spa裡面的Koji Toyoda Hair Studio出現了。這種燙髮器用空氣就能捲出波浪，大大減少了對髮質的傷害。

洽詢方式

Koji Toyoda Hair Studio at kinara
310.657.9188
656 North Robertson Blvd.
Los Angeles, CA 90069
www.kinaraspa.com



創業25週年

Maeda-en

以日本茶和冰淇淋產品聞名的Maeda-en，為了紀念創業25周年，舉辦了以各家門市為對象的「麻糬冰淇淋(冰淇淋奶糕)展示大賽」，參賽作品將以網路投票方式選出優勝者。

洽詢方式

Maeda-en
1-866-MAEDAEN
www.maeda-en.com



San Gabriel店Open

Star Couture

可以買到日本最新流行商品的Star Couture，繼 Rowland Heights店之後又增開了San Gabriel店。Star Couture擁有獨家管道，有些商品甚至在日本流行商品雜誌刊登之前就能進貨。

洽詢方式

Star Couture San Gabriel
626.281.2899
227 W. Valley Blvd. 159-B
San Gabriel, CA 91776



送您化妝品試用組合

Tokyo Hills

在W.LA的Tokyo Hills可以買到日本原裝進口的化妝品，為了紀念店鋪開張，在此購物的顧客均可獲贈化妝品試用組合。本店網頁正在製作中，日後可上網註冊成為會員以查詢各種訊息。

洽詢方式

Tokyo Hills
310.575.4636
2130 Sawtelle Blvd. #211
Los Angeles, CA 90025



高級有明海苔新上市

Yamamotoyama

Yamamotoyama of America的新產品，使用日本產最高級原料製成的頂級海苔「有明海苔」上市了。本品選取日本最適合栽培海苔的海域出產的原材料，口感風味絕佳。

洽詢方式

Yamamotoyama of America
909.594.7356
www.yamamotoyama.com



TV版J-goods ch44.6

J-goods 與國際衛視iavc ch44.6攜手合作

最哈燒的日本流行，讓J-goods跟iavc「住在LA」一起告訴您！

日本最新服飾、化妝品、健康、美容資訊、電器產品以及旅遊資訊，讓LA的日本人流連忘返的日本料理餐廳等等，好吃又好玩的熱門消息，滿滿30分鐘呈現給您！

播放時段

星期三 6:30pm - 7:00pm

星期日 3:30pm - 4:00pm

衛星時段

Ch690 星期日 12:00pm - 12:30pm

Ch691 星期六 2:00pm - 2:30pm

中華系の人たちが好きな物

- ・ 大トロ
- ・ 霜降り和牛
- ・ 久保田万寿
- ・ 高額日本製品…etc

今、彼らをビジネスターゲットにしない手はありません！

J-goodsと一緒にやりましょう！

広告や中華市場についてのお問い合わせは
sales@j-goods.us
310-808-8850まで



日本原裝進口

高級有明海苔(Ariake)新發售

創業於1690年的Yamamotoyama是一家專賣茶葉和海苔的傳統老店，歷史已經有三百年以上。吃一口他們新發售的「有明海苔 (Ariake)」，就會明白Yamamotoyama的與眾不同。

「有明」是日本南方的一塊海洋，由於匯集了多條河川，夾帶入海的豐富養分使有明成為了最適合栽培海苔的區域。有明海苔盡情吸收了這片海洋的豐富營養，吃一口就能感受到它的新鮮滑嫩，深沈浩瀚的風味堪稱極品。充滿了大海氣息的潮香，會讓你知曉什麼才是真正好吃的海苔。直接吃也好，做成壽司捲享受豪華的美味也佳。

來自日本海洋的Yamamotoyama有明海苔，不吃吃看就可惜了。



洽詢方式

Yamamotoyama of America
909.594.7356
www.yamamotoyama.com

手捲壽司



海苔切半



鋪上壽司飯



放上喜歡的材料



捲起來即可



25周年慶！ 前田園(Maedaen) *Happy Anniversary!*

以日本茶、冰淇淋和麻糬冰淇淋聞名的前田園，今年將邁向創業25周年！

豪華前田園創業於1984年，他們產品的共同魅力之一就是值得信賴的高品質。為了提供新鮮安全的商品，茶的生產從栽培到收穫、加工，所有程序都進行徹底的品質管理。煎茶、玉露、抹茶等產品能夠長年受到全世界的信賴，就是因為貫徹了「講究」這一項理念。

大受歡迎的冰淇淋和麻糬冰淇淋(冰淇淋奶糕)自然也是一絲不苟，每個小細節都可以看出前田園對品質的堅持。自家工廠生產的冰淇淋選用大量優質鮮乳精心製成，紅豆也是自家煮的。麻糬冰淇淋的製作更是特地從日本聘請了專家，讓麻糬皮在冷凍後依然能夠保持柔軟可口。此外，為了使巧克力和水果等材料本身的美味能夠盡可能發揮出來，前田園也付出了很多努力。抹茶麻糬冰淇淋是前田園的招牌產品，而且使用精選日本原產抹茶製成，一定會讓你欲罷不能哦！



洽詢方式
Maeda-en
1-866-MAEDAEN
www.maeda-en.com

為紀念創業25周年，前田園將舉辦 「麻糬冰淇淋創意大賽」

讓各家門市以自己的創意在盤中裝飾麻糬冰淇淋，
作品照片將刊登在前田園網頁上，最吸引人的優勝
作品可得到 **\$2000的獎金**。

展示大賽的評審員就是你！ ➡ www.maeda-en.com

歡迎到前田園網頁選出你個人最喜歡的作品！

票選期間：11/9/2009 ~ 11/27/2009

參加投票的讀者將有機會獲得精美禮品。



用日本酒 點綴漫長的 秋夜吧！

眾多日本餐廳當中有不少地方特別著重在酒類，像是老闆特別準備的收藏品，或是經由特殊管道從日本直接進口的好酒等等。本期將告訴讀者們到哪裡可以喝到這些傳說中的名酒，同時也將介紹一些日本人常去的 Night Spot 跟 Bar 很有氣氛的餐廳，偶爾到這些地方享受一下有日本味的悠閒時光也不錯呢

只給客人最好的 乾杯 (Kanpai)

這裡的美女老闆非常喜歡日本酒，經常到品評會或試飲會去尋找適合 Kanpai 的口味，所以店裡不但有多種她精挑細選的名酒，還有鮮度絕佳的海鮮料理跟和牛料理，而且都是 Kanpai 自創的菜色。由於就在 LAX 機場附近，也難怪會有那麼多常客從州外或是大老遠跑來，甚至還有從國外來的 Kanpai 迷呢。從中午開到晚上的 Kanpai 隨時歡迎您的光臨哦！



T. 310.338.7223
A. 8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
Mon-Thu 11:30am-10:30pm
Fri 11:30am-11:00pm
Sat 12:00pm-11:00pm
Sun 12:00pm-10:30pm
www.kanpai-sushi.net



來Pasadena分店、吃燒肉前先在 BAR喝一杯吧!
牛角 日式燒肉 (Gyu-Kaku Yakiniku)



你要是以為牛角只有燒肉的話就錯了。像Pasadena分店就有時髦又現代的Bar，讓你有一個悠閒的地方等位子或等人，就算不吃燒肉也可以在那邊小酌一杯。Bar提供的酒類非常豐富，從葡萄酒、日本酒、燒酒到各式各樣的新鮮水果雞尾酒都有，Happy Hour的99¢啤酒更是絕對不能錯過。當然，牛角燒肉的美味也是Hollywood明星公認的，精挑細選的上等好肉加上特製醬料醃製，讓每一塊肉都鮮嫩多汁，入口即化的神戶牛肉更是上流人士們的最愛。而琳瑯滿目的海鮮和蔬菜也是Gyu-kaku·牛角的招牌，舉辦團體宴會再適合也不過了。現在就趕快到上網找找看有吃到飽和Happy Hour的牛角分店，約大家一起去大吃特吃一頓吧！

T. 626.405.4842
A. 70 W Green St.
Pasadena, CA 91105

Mon-Thu 5:00pm-11:00pm
Fri & Sat 12:00pm-12:00am
Sun 12:00pm-10:00pm

Beverly Hills 310.659.5760
Sherman Oaks 818.501.5400
Huntington Beach 714.842.8333
Topanga Canyon 818.888.4030
Rancho Cucamonga 909.899.4748
West Los Angeles 310.234.8641
Torrance 310.325.1437
www.gyu-kaku.com

HAPPY HOUR
Mon-Thu 5pm-6:30pm, 9pm-Close
Fri&Sat 5pm-6:30pm, 10pm-Close
All you can eat from \$19.95 per person!



登峰造極的日本酒 「日本之翼」
十兵衛 (Jubei)



香醇芬芳、馥郁清甜的「日本之翼」，在日本的國宴跟政府主辦的宴會上也經常可以看到它的身影。喝過這種夢幻名酒的人都會忍不住說：「我從來沒喝過這麼好喝的酒！」除了NY的高級餐廳，在LA只有到Jubei才能夠一親芳澤。在一般市面上流通的日本酒當中向來有最高級之稱的「寶曆」和「洗心」，Jubei也都一應俱全。

除了壽司和生魚片之外，日本直接進口的神戶牛肉也是Jubei的傲人之處。以脂肪比例完美的和牛做出來的岩燒料理、牛排、涮涮鍋、壽喜燒(日式牛肉火鍋)、生肉片以及薄烤和牛壽司等等，樣樣都是日本酒的最佳良伴。

\$65的和牛懷石套餐價格公道，店內氣氛在老闆娘的真心招待中充滿了溫情，實不愧為一家優質的日本料理店。

T. 909.889.7881
A. 20627 Golden Springs Dr. #2K,
Diamond Bar, CA 91789
L. Tue-Fri 11:30am-2:15pm
D. Tue-Sat 5:00pm-10:00pm
Sun 4:30pm-9:30pm
Closed Monday



South Bay的美好Night Spot
Phaze

八月時從酒店改裝為卡拉OK Bar的Phaze，不但引進了日本最新的卡拉OK系統，還網羅了中、日、英、韓、比等五萬首各國歌曲，超大銀幕和魄力十足的舞台保證讓大家唱得盡興。酒類豐富多樣，從日本酒、燒酒、梅酒到波旁威士忌、蘇格蘭威士忌、伏特加、龍舌蘭酒等等一應俱全，雞尾酒口味也非常多采多姿。找個時間到Phaze 和親切的日本店員過個充滿日本味的Night Life吧。



T. 310.328.5899
A. 20801 S. Western Ave.,
Torrance, CA 90501
in Torrance Plaza Hotel
Tue-Sat 9:00pm-2:00am
Closed Sunday & Monday



想吃最道地的純日本壽司？
放心交給Sasabune吧！

全心全意、堅持完美。
我們沒有Spicy Tuna，
也沒有California Roll。
但是，我們會給你登峰造極的日本壽司。

「福小町 (Fukukomachi)」可遇不可求的貴重日本酒。

Sasabune
310.820.3596
12400 Wilshire Blvd. Suite 150
Los Angeles, CA 90025
L. Mon-Fri 12:00pm-2:00pm
D. Mon-Sat 5:30pm-9:30pm
*歡迎前來享用週末Dinner



「散步」vs「入門」

日前在書店看到同一家出版社的兩本雜誌在同時期分別推出了東京和京都的觀光特集。有趣的是，這兩則特集的訴求剛好形成了耐人尋味的對比。



大人のための東京観光。

182軒東京散歩。

大人の東京観光・182家好店・東京散歩

MAGAZINEHOUSE『Hanako』（讀者群：20到40歲的女性）2009年9月24日号

美術・建築・デザインで見る、
京都入門。

透過美術、建築、創意設計來認識京都

MAGAZINEHOUSE『Casa Brutus』（讀者群：成年男性）2009年10月



東京→散步、京都→入門。我覺得這個說法真是妙極了！

京都是一個會讓人想要去了解的城市。它擁有一千二百年多的古都歷史，到處都有歲月醞釀出來的美術、建築、宗教和習慣，一些禮儀也只有長年居住在當地的人才得以心領神會。對這些文化了解越多，你便能越明白這個城市的情趣所在。

幾年前日本開始流行「当地検定（地方城市検定考試）」，考試由各地地方政府或商工會主辦，測驗應考人對個城當地多了解，據說應考人數遠比其他地方都還要多的熱門考試就是「京都検定」。

相較之下，要「認識」或「了解」東京這個城市應該是比較困難的。由於東京曾經受過大地震和空襲的摧殘，重建之後的都市景觀設計絲毫沒有延續上一個時代，歷史也就隨著全新的面貌而被斷絕。而且當時的都市景觀設計缺乏整體規劃，只是把很多人負責的每個部分拼湊起來，讓市容變得很複雜，所以很難用一個有系統的概念去理解。加上東京人大多從日本全國各地聚集而來，形成不出一種傳統的習慣和生活文化。

不過正因為它的雜亂無章，讓許多建築和舊時代的遺物得以安然共存。在東京這個城市，所以經常可以在意外的地方發現到一些稀奇古怪的事物。總之，東京並不是一個用來認識或了解的地方，而是一個要你去信步觀察的城市。

再說，女性雜誌用「散步」、男性雜誌用「入門」的用詞對照也很有趣。男人在出門旅行前大多會仔細研讀旅遊指南，然後好像要確認自己吸收到的知識一樣按照書上的路線去走；而女人在旅行的時候往往會一邊猛拍照一邊驚呼「這鯛魚燒好好吃哦！」或是「沒想到這種地方也有貓耶！」（→東京的住宅區很常看到貓），然後忙著把照片放到Blog上面發表。

所以呢，如果打算攜伴到日本一遊，我的建議是先按照老公的準備好好地「認識」京都，然後在老婆大人的帶領之下「散步」東京街頭，這樣的夫妻旅遊豈不是皆大歡喜又幸福圓滿嗎？當然，兩人個性相反的話也可以用這一招（笑）。

uedada是誰？

住在東京，從事廣告工作的日本人。為了練習中文，自5年前開始寫中文部落格。以幽默諷刺的手法和銳利的觀察力來評論新聞時事、廣告文化、語言生活，深受廣大華人朋友的喜愛。08年底，由部落格的主要內容改編成的書在台灣出版。09年2月起，在台灣一本新雜誌連載個人專欄。

部落格：23區24小時—東京碎片（繁體字）
<http://blog.sina.com.tw/uedada/>
著作：《日本創意文案》（台灣/方智出版社）



Beyond Japan!
搭JAL回國探親時還可順便去一趟日本!

推薦 1

推薦 2 Japan Holiday
來回機票、Hilton Hotel五晚住宿、東京半日遊、
機場飯店來回接送+JR Pass讓你暢遊日本

推薦 3 說一句「我看了J-goods!」 \$10 OFF

H.I.S. INTERNATIONAL TOURS (L.A.), INC.
Honda Plaza Next door to Sushi Gen
Honda Plaza, 414 E. 2nd St. Los Angeles, CA 90012
Tel. 213-613-0943
Mon-Fri: 9:30am-6:00pm
Sat, Sun, Holidays closed

免費提供 豐富多樣的超值旅遊資訊!!

現在就去登錄!

www.his-la.com

日本最受歡迎的旅行社H.I.S.・日本人的服務周到正確，保證安心

H.I.S.
highest international standards

J-goods Naoka's Choice ①



Naoka

J-goods的Marketing Girl，曾經在超高級名牌的銀座店上班，尋找好吃、好用和漂亮的東西是她最擅長的。接下來就為大家介紹Naoka找到的一個好地方。

讓日本人讚不絕口的法式咖啡館 Crème de la Crepe

進了位於South Bay的Redondo Beach分店，有時候會發現裡面有九成以上是日本客人，因為有很多日本人住在這一帶。

店內氣氛就像法國當地一樣，店員也清一色是法國人，所以當店員用法國腔的英語來點餐時，甚至會產生一種處於巴黎街頭的錯覺。在午後時分悠閒地享用早午餐，讓自己暫時遠離日常生活中的紛紛擾擾。當然，日本人不只是為了享受氣氛而來的。

Crème de la Crepe不但有法國本土口味的可麗餅，還有蝸牛料理和乳酪火鍋等100種以上的法國菜，各式義大利麵和海鮮、肉類料理也是美味無比。他們幫你精挑細選的葡萄酒和上等生火腿更是不能錯過。

這裡每天早上八點就開門了，所以平日可以在上班前來這裡吃頓優雅的早餐，或是來享受一下週末的Brunch也不錯。



ZIDANE - DESSERT CREPE

鬆軟軟軟的餅皮中包了一堆香香甜甜的草莓和香蕉，是CAPPUCCINO或LATTE的最佳良伴。



JAPONNAISSE - CREPE

裡面有燻鮭魚、番茄、乳酪、菠菜，份量滿點。



LIGHT LUNCH + ARTICHOKE

LIGHT LUNCH有生菜沙拉、麵包和每天都一樣的健康，溫溫的ARTICHOKE也很好吃。

各店營業時間 7 days 8am-10pm

Redondo Beach

T. 310-540-8811
A. 1708 S Catalina Ave.
Redondo Beach, CA 90277

Hermosa Beach

T. 310-937-2822
A. 424 Pier Ave.
Hermosa Beach, CA 90254

Long Beach

T. 562-437-2222
A. 400 East 1st St.
Long Beach, CA 90802

Manhattan Beach Grand Open!

A. 1140 Highland Ave.
Manhattan Beach, CA 90266

Pasadena Open November!

A. 36 W Colorado Blvd.
Pasadena, CA 91105

www.cremedelacrepe.com

網頁上有店內模樣和菜單照片，上去看一下吧。

J-goods Special Offer

持有J-goods並點Entree菜單，即可獲贈一份甜點。

Buy one entrée and get a free dessert
Expiration Date:11/30/2009



最近、日系スーパーやレストランに、
韓国系の人が増えたと思いませんか？

今、南カリフォルニアの韓国系人口は
100万人と言われてます！

新しい世代の移民者達は、純粋に
日本に興味を持っています。

だから、今こそ韓国語版 J-goods

생활향신료

(生活香辛料)です!!

クライアント様の熱いご要望にお応えして

好評配布中!!

韓国語版 J-goods

생활향신료

(生活香辛料)

coupon 免費送您三根烤雞串
僅限有點餐的一桌使用
每桌限用一張

Expiration Day
11/30/2009
Valid only at
Hacienda
Heights

Hacienda Heights
烤雞串 Ojiya!

Hacienda Heights
Yakitori & Sushi Izakaya
15904 E. Gale Ave.,
Hacienda Heights, CA 91745
626-855-3500

Lunch

Tue - Fri

Dinner

Tue - Sun

*Fri & Sat

- 11:30pm



Chino Hills
Sushi Izakaya
4183 Chino Hills Pkwy. J,
Chino Hills, CA 91709
909-606-8638

Lunch

& Dinner

7days open



Naoka's Choice ②

日本原裝名牌賣得比誰都便宜的 Shibuya Closet

每到秋裝上市最佳搭配自然非Boots莫屬。今年秋冬日本流行Thigh High Boots，搭配Shorts、Leggings或Jeans更是可愛迷人。還有一種Boots部分可以取下的2way Boots，可當成長筒靴或Bootie來穿，目前可是最受歡迎的Item。為了能夠讓亞洲女性的腿看起來修長美麗，日本的Boots充滿了各式創意設計。在VIVI和S Cawaii雜誌上刊登的各式人氣商品在Shibuya Closet都可找到。澀谷109的發燒名牌「Spiral Girl」更指定Shibuya Closet為美國LA地區的正式經銷商。

今年秋天就可到Shibuya Closet的美妝專櫃一邊讓美妝顧問指導最新日本流行化妝技巧，一邊享受日本風味的「卡哇伊」吧。Online Shop的運費全美一律\$10哦

688 Baker St. Suite 2
Costa Mesa, CA 92626
714.730.1136
Tue-Sun 11am-7pm / Mondays Closed
www.shibuyacloset.com



日本辣妹髮型

跟媽媽一起漂亮變身! 秋妝 & 美髮

@ VanVan Hair Salon

感情融洽的Jessica媽媽跟小Grace與其說是母女倒不如說像年齡有點差距的姊妹吧。

我們把這兩個人變成充滿秋天氣息的高雅姊妹花了。

Before

Jessica媽媽
經營餐廳的時髦媽媽以金色為主題的髮型是夏天的風格，這次就活用她本來的髮型，在修護髮質的同時讓頭髮帶有亮麗的秋色吧

小Grace
在Star Couture打工的漂亮寶貝高中生，超喜歡音樂用當紅的酸性染髮劑表現出光澤，長度不變，用層次和漸變染髮來演出俏麗可愛的髮情

After

用不易傷害髮質的酸性染髮劑染出有深度和光澤的酒紅色

用電熱捲髮器營造出舞動效果

用自然妝來搭配原本就漂亮的素肌，使她看起來更為可愛動人

用淡淡的粉紅色系讓她變成容光煥發的健康美少女！

做出漂亮又華麗的捲髮

我沒有自己捲過頭髮所以覺得很新鮮，而且我也很喜歡這個髮型！！

After

配合髮色化了一個高貴優雅的妝

VanVan是一家綜合型美容院，隨時歡迎家族全員或情侶一塊前來。

在這裡你可以要求專業美容師來幫你化妝，想讓全家人都變美麗的話就到VanVan吧！

我好喜歡這個頭髮的顏色，而且他們化妝也很高明呢

J-goods記者感想
哇！你們簡直就像一對姊妹嘛

VanVan讀者模特兒熱烈招募中

你也想變得跟小Grace一樣可愛嗎？

讀者模特兒

- 可免費體驗VanVan的漂亮變身
- 記事跟照片將刊登在J-goods 12月號
- 請以mail應徵，附上照片、姓名和電話號碼寄到 info@j-goods.us，信件標題中請務必註明「VanVan」
- 經採用者J-goods將以電話連絡

J-goods記者感想
天啊好可愛哦！
真的和Star Couture的
氣氛很搭耶

VAN-VAN ほんばん Hair Salon



Sawtelle
T. 310-473-1464
A. 2133 Sawtelle Blvd,
Los Angeles, CA 90025
Mon - Fri 11am-7pm
Sat & Sun 10am-5pm
Tue, 1st & 3rd Wed. Closed



Torrance
T. 310-375-6500
A. 23727 Hawthorne Blvd. #6,
Torrance, CA 90505
Mon - Fri 10am-7pm
Sat & Sun 9am-5pm
Tue, 1st & 3rd Mon Closed

From J-goods

ある日、うちの奥さんはぶつぶつ言った。「なんか家の中にAmazonの段ボールばかりだな」って。それもそのはず。本、DVD、デジタルカメラ、空気清浄機のフィルター、万年筆……などなど、全部アマゾンで買った。アマゾンのすごい所は、いかに買う人の「クリック回数」と「記入回数」を最小限に抑えることに尽きるところ。特に支払い方法をネットバンキングにする場合、あのプロセスは実に素晴らしい。送料も振り込み手数料も要らないから、もうここで買わないとどこで買うんだ？って感じ。/Huang Shujiong

有一天老婆跟我碎碎念了一句：「怎麼家裡到處都是亞馬遜的紙箱啊？」這也難怪，因為書、DVD、數位相機、空氣清淨機的過濾板、鋼筆…全部都是在亞馬遜買的。我覺得亞馬遜最厲害的地方就是，他們把在網絡上購買時需要點滑鼠的次數和資

料輸入次數減到了最低這一點。尤其是選擇用銀行線上轉帳方式付款時，那個流程實在是太方便了。而且運費跟轉帳手續費完全沒有花到我任何一毛錢，不在這兒買要到哪兒買啊？/黃世忠

ずっと伸びっぱなしで傷みきっていた髪を、最近バッサリと切って、トリートメントもして、すっかり蘇りました！それだけで毎朝の気分が違ってくるから、やっぱり身だしなみのケアは大切ですね。それから、健康管理の為に、最近少林寺拳法（Wu-shu）を習い始めました！始めたばかりでまだまだ初心者ですが、今後、上達するよう頑張ります。/久保 尚可

最近我把留得超長的蓬頭亂髮剪得清爽爽爽然後開始護髮，結果我的頭髮居然完全復活了。沒想到只是換個髮型做個保養就能讓每天早上的心情煥然一新，可見好好打點自己的外表真的很重要。為了管理自己的健康狀況，最近我開始學習少林寺拳法（Wu-shu），雖然還是一隻不折不扣的大菜鳥，不過我會繼續努力修練的！/Naoka Kubo

告別夏目的重要護髮

修復因陽光和紫外線而受傷的頭髮
保護不想被染髮劑傷害到的髮質

集中修護型 3 Step Salon Treatment \$50~

- Step 1 集中修護髮絲內部
- Step 2 撫平毛髮表面角質，做好基礎保養
- Step 3 徹底潤絲，讓頭髮飛揚柔順

我們的美髮師會針對每一位客人的髮質進行保養，無論是在沙龍還是到府服務，美麗的秀髮和理想的造型是我們永遠不變的堅持。



有任何疑問歡迎來信 info@hairepoch.com

Hair Epoch
www.hairepoch.com

3760 Centinela Ave suite 102
Los Angeles, CA 90066
(310) 391-1568

日本辣妹系裝扮 日本最新流行服飾， 100%原裝進口、貨真價實。

您知道在EAST LA竟然可以買到直接由日本東京運來的日本大廠品牌真品嗎？J-goods記者偶然間在SAN GABRIEL發現這間引進日本沙谷最新流行的服飾店STAR COUTURE。每週由日本獨家引進數十款日本知名品牌如MOUSSY, SLY, LB-03, CECIL WEEBEE, Jimaxx, 和JSG, 每款只進1-2件，所以您所購買的商品都是唯一且獨特的，他們不僅提供了東京最新流行的商品，售價也要比日本當地相當接近，令人印象深刻的是為了與市面賣仿冒日本大廠的店家區別他們保證店內日本商品皆由日本進口否則會退款，您再也不用冒著可能買到假貨的風險，J-goods編輯群強力推薦熱愛日本流行的您一定要來看看！



San Gabriel
T. 626-281-2899
A. 227 W. Valley Blvd. 158-B
San Gabriel, CA 91776
(Inside Hilton Plaza)



Rowland Heights
T. 626-581-0919
A. 18176 Colima Rd.
Rowland Heights, CA 91748
(Inside Yes Plaza Food Court,
next to Kyo Chon Chicken)



在日本、台灣、香港、新加坡勇奪足部
角質保養品銷售冠軍第一名

日本
原裝

Baby Foot



給你光滑柔嫩的美腳！

50萬人愛用見證！

腳底的角質雖然令人在意，但放著不管的人是不是也很多呢？可別因為看不見就讓腳底變醜哦！

日本原裝進口足部角質保養品BabyFoot，使用方便，免削皮就能使老舊角質自然脫落。

讓你輕鬆擁有如嬰兒般光滑細嫩的腳底！

什麼是角質？

老化後的皮膚會因無法順利剝落而慢慢累積，在穿著鞋子或進行激烈運動時會對腳底造成負擔，導致角質越積越厚。硬是把它削掉的話會刺激到皮膚而讓角質長得更厚，而且變老的角質還有可能會變成腳臭的原因。

在家裡輕鬆保養



1 將內附的足套由上方剪開



2 將雙腳套入足套中後綁緊，浸泡約兩小時後洗淨即可



3 五到七天後角質會開始剝落



4 兩星期後便能擁有光滑細嫩的腳底

約兩、三個月使用一次即可



純天然成份、不會對肌膚造成負擔

甜橙油、蘋果酸、綠茶萃取物、牛蒡萃取物、檸檬萃取物...主成份為13種天然果酸，肌膚敏感者也可安心使用。

Distributed by OCEANA USA INC.

213.500.0617

630 E. Main St., Alhambra, CA 91801

新·形狀記憶燙髮“AirWave”首次登陸美國!

聽說日本最新的「Air Wave」燙髮技術已經登陸美國，而且也上了 ELLE JAPON、ViVi跟CanCam。

J-goods編輯部馬上就去採訪了這家聲名大噪的美髮沙龍。

「髮梢好像有點受損的感覺，剪掉一些之後再用蛋白質護髮噴霧來修護吧。放心，一定會讓你的頭髮變得亮麗動人的。」



Before

After

「頭髮捲得好自然，我太滿意了！而且只要在洗頭後趁頭髮還沒乾時用髮蠟整一下就好，真的好輕鬆。」

Air Wave?

它可以讓頭髮從髮根自然蓬鬆起來，讓你擁有好萊塢明星般的波浪髮型。而且Air Wave不使用藥品，而是利用空氣、溫度和水份量的控制來讓頭髮記住形狀。由於不直接對頭髮進行加熱所以不傷髮質，據說效果也比一般的方法持久1.5倍。



J-goods的Naoka也跟著去分杯羹，實際體驗了他們的護髮。

強勁燙髮和熾烈陽光使頭髮顯得蓬鬆乾燥



Before



他們調和了10種修護成份來保養受損髮質，並且用噴霧來滋養我全部的頭髮。



After

哇！你不覺得我更有女人味了嗎？



Air Wave燙髮模特兒
Belle小姐
J-goods國際衛視CH46 TV主播

Takuji, Hair Stylist at Koji Toyoda Hair Studio at kinara

這家綜合美髮沙龍就在多位好萊塢明星經常光顧的高級SPA—kinara裡面。無論金髮還是黑髮，他們都能夠滿足明星們各式各樣的要求，實不愧為超一流的美髮師軍團。

J-goods特別鄭重推薦的是美髮師Takuji。以高度技巧和貼心服務而贏得了眾多顧客的信賴與支持。因為他會很溫柔地傾聽客人的意見，記者也不自覺地小鹿亂撞了起來呢。(編輯部)

預約時歡迎請指名美髮師Takuji。

Special Offer: \$50 OFF for all customers who try the Air Wave.

Digital Perm, High Quality Hair Coloring Also Available



你總可以在這裡買到日本最暢銷的Spice，而且全部都是Made in Japan!



Hair Stylist: Takuji

Koji Toyoda Hair Studio at kinara

T. 310.657.9188 (Ask for Takuji)
A. 656 North Robertson Blvd.
Los Angeles, CA 90069

Tue-Sat 9:00am - 6:00pm
Sun 9:00am - 5:00pm
www.kinaraspa.com

日本原裝進口

ASAHI SUPER DRY 500ml
伴您享受秋天的美味



Brewed
in
Japan

ASAHI SUPER DRY 自然釀造的清爽生啤

Please Enjoy Asahi Beer Responsibly. Imported by Asahi Beer U.S.A., Inc. Source: Impact International 2008.

Asahi
JAPAN'S #1 BEER