

忙しいあなたに コンビニエントフード

P.07

「日本の文化」を発信
Japan House Los Angeles
海部優子館長 **P.16**

新連載

You tubeで話題沸騰
Hapa英会話 **P.22**



NEW UMAMI GYOZA DUMPLINGS

甘味、酸味、塩味、苦味に次ぐ
第5の味覚：旨味。

食材の持ち味を引き立てる
旨味をたっぷり含んだ新しい餃子。

- ・着色料未使用
- ・MSG無添加
- ・防腐剤無使用
- ・完全加熱済み
- ・バラエティーに富んだ調理アレンジ：
焼き餃子、揚げ餃子、蒸し餃子、
スープ餃子、電子レンジでも対応！

NO
MSG
Added



PORK & LEEK



CHICKEN & LEEK



CHICKEN & SHIITAKE

デイリーフーズは日本ハム株式会社の米国法人です。食品加工品の製造および販売を主な業務内容とする当社は、1985年より高品質な加工食品を小売市場向けにご提供しています。



Day-Lee Foods, Inc.
Nipponham Group

800-329-5331
Santa Fe Springs, CA 90670

www.dayleepride.com
www.crazycuisine.com

住友林業なら、トータルに家づくりをご提案します。 **全4回**
インテリアスタイル Collection

自由設計の
住友林業だから叶う
帰国後の住まい

Vol.3
INTERIOR
STYLE
モダン編

シンプルな造作や家具とモノトーンを基調とし、アクセントカラーを加えたカラーリングが特徴。トレンドを意識したスタイルです。



◆ ◆ ◆
コーディネートのポイント ◆ ◆ ◆

- 床材:ウォールナット 高級感のあるモダンな仕上がりになります。
- ダークブラウンと白の組み合わせが活きるモダンインテリアとなっています。
- シンプルなモノトーン基調なため、アクセントのビビットカラーが映えます。
- ダークブラウンに白のフレームが効果的なテレビボード。
- ガラスとスチールのセンターテーブルがクールです。
- 照明はダウンライトや間接照明を多用し、光源が見えないように配慮します。

木造注文住宅業界トップクラス[®]の
自社建築士とインテリアコーディネーターが
素敵な空間をご提案します。

- 設計士 約700人
●インテリアコーディネーター 約190人

※弊社社員在籍数(2017年4月現在)



住友林業の設計 Idea Part.3

子育て世代視点の
片付け動線

玄関からリビングまで
スムーズに収納!



- シューズクローク
- ゴルフバッグなども入る納戸
- 上着や掃除機も入るクローゼット
- 家族で使えるカウンター



詳しくは「IDUE CLASSO」カタログをご覧ください。

仕事も家庭も無理なく
両立できる家をご提案します。

共働き家族を応援する家、「IDUE CLASSO」のカタログをプレゼントいたします。ご希望の方はWEBサイトの「カタログ請求」からお申し込みください。

経験豊富な帰国後の住まいスタッフがご対応いたします。
詳しくは「帰国後の住まい」WEBサイトまで

海外にいなから、日本の家づくりを丸ごと体験できます。一部をご紹介します。

続々
更新中!



家具を利用した5つの
インテリアコーディネート実例
人気のインテリアスタイルを実例
写真で紹介しています。



海外からの家づくり
成功物語 (case1~3)
実際に建てた方の例をもとに構
成した家づくり物語をご用意。



帰国後の
住まいWEB展示場
家づくりをリアルに体験!住友林業の
展示場へ足を運べないお客さまへ。



海外駐在中にはじめる
家づくり
海外にいなから日本で家を建
てるポイントをご提供します。



3階建て特集
自家自讃
最新号プレゼント中!
実際に建てられた方の実例
をご覧いただけます。ご家族
の新しい住まいのヒントを見
つけませんか。

お問い合わせや
カタログのご請求は
こちらにアクセス!

世界40ヶ国、2,500件以上※のお問い合わせ実績! ※2017年9月現在

帰国後の住まい 検索 <http://sfc.jp/ie/kikoku/>

※時差などの関係によりご返信、ご返答が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。お客様からいただいた個人情報は、注文住宅の建築請負等、当社事業のご案内に利用させていただきます。詳しくは当社ホームページ(<http://sfc.jp/ie/>)をご覧ください。



お問い合わせは
コチラ

meiji.

Happy Valentine!



お求めは日系、アジア系スーパーで

7 FEATURE STORY

忙しいあなたに
コンビニエントフード

16 TOP INTERVIEW

Japan House Los Angeles館長
海部優子18 IT侍が斬る! システム、ウェブの裏世界
日比野泰
「フェイクニュース」について220 世界遺産を歩く 齋藤春菜
ハワイ火山国立公園©Island of Hawaii Visitors Bureau
(IHVB)/Ethan Tweedie

新連載

22 Hapa Eikaiwa ジュン・セニサック
簡単&便利フレーズ「Just because」24 エッセイ 「極苦楽ライフ」 樋口ちづ子
刺さった棘26 ワインの常識非常識 斎藤ゆき
米国で日本人がワインを造る時28 親としてもっと知りたい! アメリカの学校パート3 福田恵子
学校の環境とそこでの出会い30 ドギーパラダイス! 犬と人間の快適な生活 寺口麻穂
犬の毛色32 Health 短期集中連載 第1回
ポジティブ皮膚科学のススメ 小川徹
顔のしわ34 知トク法律 ミチコ・ノーウィツキ
グリーンカード保持者も対象!
アメリカ徴兵登録の義務36 おいしい簡単おうちごはん 名波はるか
野菜たっぷりガバオライス
ブロッコリーとミニトマトのマリネ38 ビジネス英語のケース・スタディー ロッシェル・カップ
「いつもお世話になっております」

NEXT ISSUE 2018年3月号予告

FEATURE STORY

タックスリターンの季節!
個人所得税申告書の作成ガイドインタビュー
プロゴルファー松山英樹

STS Innovation, Inc.

385 Van Ness Avenue, Suite 110, Torrance, CA 90501 Tel: 310-294-5778

BACK ISSUES



バックナンバーはウェブサイト

www.usfl.com/backnumber でお楽しみください。2018年1月号
一生に一度は泊まりたい
アメリカのホテル72017年12月号
帰国準備2017年11月号
NYからハワイまで
不動産購入&投資事情2017年10月号
心の病相談室

U.S. FRONTLINE

Publisher:

宇井崇夫 Takao Ui

Account Executives:

小川真斐子 Maiko Ogawa

吉田沙織 Saori Yoshida

齋藤春菜 Haruna Saito

Designer:

鈴木香矢 Kaya Suzuki

Special thanks to TGI, Inc.

フロントライン編集部へのご意見・お問い合わせはこちらどうぞ! info@usfl.com

February 2018 No. 623 ISSN 1528-302X Published monthly by STS Innovation, Inc., 385 Van Ness Avenue, Suite 110, Torrance, CA 90501. Telephone: 310-294-5778 U.S. subscription rate: \$60.00 per year. POSTMASTER: Send address changes to STS Innovation, Inc. 385 Van Ness Avenue, Suite 110, Torrance, CA 90501. Periodicals postage paid at Torrance, CA and additional mailing of offices.

© Copyright 2018 by STS Innovation, Inc. All rights reserved. Reproduction without permission is strictly prohibited. Advertisements published in U.S. FrontLine do not necessarily represent the view of the publisher. The publisher is not responsible for the contents of advertisements.

本誌掲載の記事・写真の無断複写・複製、転載を禁じます。本誌に掲載された広告内容についてはU.S. FrontLineでは一切責任を負いかねます。

◆◆◆◆◆
新サービス開始!
◆◆◆◆◆

日本の番組をお届けする
動画配信サービス

dLibrary Japan



もう一度見たい過去の名作が続々登場!

特典 1週間無料で見放題!

新規にアカウント登録すると、1週間無料で視聴できます。1週間存分にお試し下さい。
無料視聴期間中は、全てのコンテンツをご覧いただけます。無料視聴期間終了後に、料金が発生します。

登録から
視聴開始までの
簡単ステップ



今すぐ登録! dlibjapan.net

アメリカ・カナダで **\$9.99/月**

月々9.99ドル*の定額料金で全てのコンテンツが視聴可能です。
*アメリカにお住まいの方はUSドル、カナダにお住まいの方はカナダドルで課金されます。

忙しいあなたに コンビニエントフード

現代は時間との戦い。家族に少しでも早く美味しい食事を準備したいと願う母親、調理時間で貴重な勉強時間を削りたくない学生、また、お一人様外食は苦手という単身者まで、簡単に美味しい食生活を実践したいすべての方に贈る「便利な食品」特集。



スパゲッティソース S&B

Spaghetti
Sauce

茹でたパスタに絡めるだけ たらこ、明太子など4つの味

たらこ、明太子、ごま七味唐がらし、ペペロンチーノの4種類のフレーバーが個包装になったスパゲッティソース。たらこに比べて明太子には辛さが加わっており、大人の味。しかし、個包装なので、大人は明太子、子どもはたらここと別々に楽しめる点が便利だ。何より、茹で上がったパスタさえあれば、ソースを絡めるだけで一皿が完成するという手軽さは、ソースまで作る時間はない、しかしパスタが食べたいという時にはありがたい。

「味に関しては生風味が一番の特徴です」と話すのは、S&B インターナショナルコーポレーションのプレジデント、石井修二さん。日本ではさらに多くの種類のソースが販売されているが、S&Bによってアメリカに正規輸入されているのは前出の4フレーバーだ。

「日本人の消費者にはたらこ明太子が圧倒的な人気です。最近、中国系マーケットでデモンストレーションをした際には、うど

んをペペロンチーノのソースで和えたところ、非常に好評でした。また、炒めたエビをトッピングとして加えただけで、ちょっと違った雰囲気でお楽しみいただけます」

商品名が「生風味スパゲッティソース」というだけあって、日本人にはスパゲッティ用という固定観念があるかもしれないが、次回はどうで試してみてもいいかもしれない。さらに石井さんによると、新たなおすすめは、乾麺のそばとペペロンチーノのソースの組み合わせだそうです。

たらこ明太子ソースには乾燥チャイブがトッピング具材として付いてくる。しかし、ちょっとだけ時間をかけてアレンジすれば、さらに美味しい一品に変身。たとえば、たらこソースで和えたスパゲッティの真ん中に温玉をのせ、刻みのりを加えたり、冷凍のシーフードミックスを解凍して混ぜ込んだりすることで、見た目も満足度もグレードアップする。ぜひお試しあれ。



ペペロンチーノも手軽に作れる



作り方と調理時間

茹でたパスタにパスタソースを和える。
調理時間はパスタの茹で時間のみ。

<http://www.sbfoods-worldwide.com>

焼きおにぎり たこ焼 Nissui (エフ・ダブリュー・ブライス)

Yaki Onigiri
& Takoyaki

手軽なスナックに パーティでも活躍

日本食レストランや居酒屋などで、ここ数年でアメリカ人にも認知度が増してきたおにぎり。しかし、醤油が香ばしく焼けた味が絶妙な焼きおにぎりとなると、まだまだお目にかかる店は限られる。そこで紹介したいのが、冷凍食品で知られるNissuiが販売している、電子レンジで加熱するだけで食べられる「焼きおにぎり」。日本国内ではロングセラー商品であるという焼きおにぎりは、ここアメリカでも日系マーケットを中心に浸透中だ。しかも、発売当初は、おにぎりの表面にだけ醤油が塗られていたそうだが、その後、おにぎりの内側まで醤油を染み込ませることで、より本格的な味に改良されているとのこと。

家庭で、そして職場のランチタイムに、また手軽なスナックとしても利用価値は大きい。おにぎり1個ずつが切り離せるトレイに入っているので、食べたい分だけトレイごと切り分けて温められる点も便利だ。さらにトレイの中央のくぼみにおにぎりを立てるようにして電子レンジで加熱することで、おにぎり全体に熱が行き渡るようにも工夫されて

いる。

Nissuiグループのなかでも北米販売を担当とするエフ・ダブリュー・ブライスの、アジアセールス部門でアシスタントセールスマネージャーを務める^{たつみ}巽さやかさんのおすすめは、同商品にとろけるチーズを乗せてオープンで焼くことだとか。チーズと醤油の相性も良く、満足感が得られる。ほかにも加熱した焼きおにぎりを茶碗に入れてお茶を注ぎ、お茶漬けとしても楽しめる。

同社の売れ筋商品には、これもまた電子レンジで加熱するだけで完成するたこ焼も挙げられる。スナックとして以外にも、焼きおにぎりと一緒に、パーティの時のフィンガーフードとしても活躍しそうだ。



お米の中まで醤油が染み込んだ焼きおにぎり



作り方と調理時間

電子レンジで1分40秒加熱(1個の場合)。
<http://www.nissui.co.jp/english/>



たこ焼きも電子レンジで加熱するだけ



餃子 からあげチキン Day-Lee Pride

Gyoza &
Karaage

素材を生かした食べ応え 皮のもっちり感が特徴

ロサンゼルス郊外で冷凍餃子を生産し、広く流通させているデイリーフーズのDay-Lee Prideブランド。同社の餃子は素材を生かした味と食べ応え、さらに“NO MSG”の特徴を掲げ、数十年にわたり支持されている。そして新たに2017年に同社から発売されたのが、その名も「旨美餃子」。すでに英語としても定着している“Umami”を感じられるワンランク上の餃子を目指して、丹念なりサーチの末に完成した製品だ。

種類は「チキン&ニラ」「チキン&シイタケ」「ポーク&ニラ」の三つ。「旨みを感じていただけに十分な量のシイタケを入れるのに苦心しました」と語るのは、デイリーフーズのアジアマーケットのセールスマネージャー、木下和義さん。「少量だとシイタケが前面に出てこない。適度な味を実感できる量を決めるのに試行錯誤しました」。その甲斐があって、シイタケが好きな人には絶品の仕上がりになっている。さらに春雨タイプのヌードルを具材に入れるなどの工夫も加えたことで、肉と野菜、ヌードルのバランスが程よい食感を生み出している。

さて、肝心の手軽な調理法は、電子レンジで温める、油で揚げる、焼く、蒸す、そしてスープの具材として入れる、の主に5通り。もっとも簡単なのは、餃子を並べた皿に水を少量足して電子レンジで3分加熱する

方法(加熱時間は電子レンジのタイプによって異なる)。木下さんおすすめの調理法は「焼き餃子」とのこと。「油を入れたフライパンで餃子を焼き、水を少し入れてから3分蒸します。水は大きじ4杯。これだけ入れると、皮のもっちり感が際立ちます。蒸したあと、ふたを取り、水分が蒸発するまでさらに熱し、焦げ目が付けばできあがり」。ソースはポン酢、チリポン酢などお好みで。

さらにデイリーフーズからは、「お弁当のおかずにも便利」と好評の「からあげチキン」も発売されている。店舗にお目見えしたのは2015年の後半。日本のからあげはアメリカの日本食レストランや日系スーパーの惣菜コーナーなどでも購入できるが、自宅で手軽にできるからあげとして同社で開発がスタート。衣の厚さ、味の修正などを綿密に調整した結果、現在のからあげチキンが完成した。二度揚げしているのだから、自然解凍すれば、そのまま食べることができる。すぐに食べたい時は電子レンジで90秒加熱するだけ。ほかにもコンベンショナルオーブンやオーブントースターで温める方法も。油で揚げるとクリスピーさが増してより香ばしくなる。

「電子レンジでも十分、からあげの美味しさを実感していただけだと思います。衣を軽く仕上げているのでしつこくないことも特徴です」

同社は、ベジタリアンにも「美味しい」と言ってもらえる旨美餃子シリーズの野菜餃子やシーフード餃子を手がけていく計画も含め、ヘルシー志向の消費者に対応した新商品発売に向け、日々研究開発に取り組んでいるということだ。



作り方と調理時間

旨美餃子は電子レンジで3分加熱。
からあげチキンは電子レンジで90秒加熱。
<http://www.dayleepride.com>



ずらりと揃ったデイリープライドのラインアップ



お弁当用にも活躍するからあげチキン



日本の味を可能な限り再現したシーフード味



日本のロングセラーを アメリカで新発売

1970年代、世界初の「お湯を入れて3分待てば完成」する「カップヌードル」を発売したのが日清。アメリカでは長らく、ビーフ、チキン、シュリンプのフレーバーで親しまれてきたが、2017年10月に日本のヒット商品であるシーフード味とカレー味を、ロサンゼルス郊外の自社工場で生産し、新しく発売した。日本のあの味と同様なのか？

「原材料がまったく同じではないので厳密には違いますが、日本の皆さんに親しまれている味を可能な限り再現しました」と話すのは、米国日清食品経営企画部のアシスタントマネージャー、河原奈穂さんだ。日清は世界各地で「グローバル」という方針を掲げている。つまり、世界(グローバル)で展開しながらも、地域(ローカル)のニーズに合った味を提供す

るという意味。シーフード味とカレー味に関してはアメリカでも消費者からの要望が多く寄せられ、それに応える形で開発に2年がかかれた。

MSGと人口香料を加えず、日本と同様の具材を生産する体制をアメリカの工場に敷いて、ついにアメリカ版シーフード味とカレー味が商品化。作り方は従来の熱湯3分と、常温の水を入れて電子レンジで2分半加熱と2通りある。実際にシーフード味を食べてみると、違いが分からないほど日本の味に近かった。

取材した時点では、北米で発売して2カ月が経過していた。反応を聞くと「アメリカ人にはカレー味が好評のようです。日本人の消費者の方はシーフードとカレーで分かります」

作り方と調理時間

熱湯を注いで3分。または常温の水を注いで電子レンジで2分半加熱。
<http://nissinfoods.com>

とのことだ。

さらに、2018年1月からは大人気ゲーム『ファイナルファンタジー』とカップヌードルとのコラボ企画がスタートする。ファイナルファンタジーの30周年を記念して、チキン、シュリンプ、ビーフ味のカップヌードルのパッケージにゲームのキャラクターが印刷されるなど、ゲームのファンにも積極的にアピールしていく。できるだけ多くの時間をゲームに割きたい彼らにとっても、カップヌードルはこれ以上ない「便利な食品」に違いない。

うどん MYOJO U.S.A.



水を注いでレンジで加熱 生タイプうどんの完成

最近、アメリカでもラーメンに続き市民権を得てきたうどん。ラーメンでも生麺をはじめ、豊富なラインアップを誇る MYOJO U.S.A. から、「水を注いで電子レンジで3分」加熱するだけのインスタントカップ入り生タイプうどんが発売されている。味は、同社で従来から売られていた「袋入りフレーバーうどん」の9種類の中から、ビーフ、チキン、オリエンタル、そしてホット&スパイシーの4種類が選ばれた。

「より手軽に食べていただき、米系マーケットにも入っていけるように、電子レンジタイプのボウル型容器にしました」と話すのはMYOJO U.S.A.のセールスマネージャー、工藤愛理さん。現在は日系スーパーを含む

アジア系スーパー以外に一部のウォルマート、ボンズ、アルバートソンなどの米系マーケットでも販売されている。

開発過程においては、うどん特有の食感を得られるように何度も試行錯誤が繰り返されたと語る。また、ホット&スパイシーに関しては、辛さのレベルを少しずつ上げていながら調整した。「アメリカ人ははっきりした味を好むので、かなり辛めにしました」。結果、ほかの3種類よりも一番人気に躍り出ている。

工場がある南カリフォルニアでは2ドル前後で売られていることもあり(地域や店舗によって異なる)、手頃な価格と水を入れてチンすれば出来上がりという簡単さ、さらに常温で11カ月という長期保存可能な点もポイントが高



パンチが効いたスパイシーフレーバーのうどん

作り方と調理時間

常温の水を注いで電子レンジで3分加熱。

い。具材としてネギとワカメも含まれているので、水と電子レンジさえあれば完成。さらに美味しくする一工夫として、食べるラー油や七味を最後に足すことで味にパンチが出るそう。

MYOJO U.S.A.ではうどんのほかにも、極旨ラーメンシリーズが秀逸。お湯で1分半程度茹でた生麺を、別途熱湯で作ったスープに投入するだけ。フレーバーも醤油、味噌、魚介豚骨、塩と揃う。こちらもまた、熱湯さえ沸かすことができれば、時と場所を選ばずに本格的な味が作れるので便利だ。

麵樂

スープにとことんこだわり
食べ応えのある自信の麺



HIKARIMISO

www.hikarimiso.com

生活必需品
5,500品以上

TOKYO CENTRAL

日系オンラインマーケット

TokyoCentral.com



いつでも、気軽にショッピング。
\$120以上のご購入で送料無料。
\$60以上のご購入で送料半額。
LA現地価格で商品をご提供。

お問い合わせ先:
www.TokyoCentral.com
onlineorder@marukai.com
運営会社: マルカイコーポレーション
1740 W. Artesia Blvd.,
Gardena, CA 90248



インターン募集

履歴書をご送付下さい。

e-mail: resume@usfl.com (日本語も可)

STS Innovation, Inc.

385 Van Ness Avenue, #110, Torrance, CA 90501

フリーズドライ味噌汁 神州一味噌

Miso
Soup

宇宙食として開発 作り立ての風味が手軽に

熱湯を注ぐだけで作り立てが味わえるフリーズドライの味噌汁。簡単便利で、作る手間が省け、一度完成させた味噌汁を冷凍乾燥させていることから2年間保存可能と、現在、北米市場でも利用者が増加中。もともとは、宇宙食として発明されたものだと話すのは、1662年創業の神州一味噌ブランドで知られる宮坂醸造USAのジェネラルマネージャー、深澤ヒロさん。

「宇宙飛行士の若田さんが宇宙でも味噌汁を飲めるように作ってほしいと、JAXAからリクエストされたのがそもものきっかけです。その後、寿司文化の浸透とともに、レストランだけでなく、ご家庭でも手軽に一人分の味噌汁を飲みたいとの北米の消費者からの要望を受ける形で、フリーズドライの製品を2011年からアメリカとカナダで発売開始しました。従来の製品は味噌と具が別々のパックになっていて、容器に味噌を入れ、具も入れて、さらに熱湯を注ぐという3つのステップが必要。しかし、このフリーズドライの製品は、完成した味噌汁が具も味噌も一緒に固形になっているので、パッケージを開けて熱湯を注げばおしまいです。さらに味噌が手につく心配もありません」

アメリカ人が日本食レストランで味噌汁を飲み、「この味を家で再現したい」と思っても、出汁に馴染みがないため、味噌と具材を入れただけのスープを作り、飲んでみて「何か足りない。レストランで味わった味噌汁と違う」と思うケースもある。ところがフリーズドライの味噌汁には出汁も含まれているため、そのような失敗とも無縁。

現在、北米で購入できるのは、鰹節で出汁をとったオーセンティックタイプと、グルテンフリーと表示された、昆布とシイタケで

出汁をとったベジタリアンタイプ。日本人にはやはりオーセンティックタイプの人気が高い。具材は豆腐、ワカメ、ネギとスタンダードだ。味噌は白味噌。「合わせでも赤味噌でも技術的には可能ですが、豆腐が味噌を吸い込むため、マイルドな味の白味噌がフリーズドライには適しているようです」。

販売されているのは日系を含むアジア系スーパーおよびホームページ。アマゾンの味噌汁部門では、頻繁に1位にランクされている。近くにアジア系スーパーがない人にはネットショッピングが便利。また、熱湯を注いだ後、少しだけ味噌汁に柚子胡椒を足しても美味しい。深澤さんは鰹出汁が入っているオーセンティックタイプで炊き込みごはんを作ることもあるとか。

深澤さんは最後にこんなエピソードを教えてください。「お弁当を作って配達しているチェーン店では、それまで汁物を運ぶのに蓋が取れないように注意が必要で、かつデリバリースタッフの体力も余計にかかっていましたが、弊社のフリーズドライの味噌汁を導入していただいたことで、溢れる心配もなく、持ち運びも軽くて便利。さらにゴミも減ってエコフレンドリー。配達する重量も軽くなり、ガソリン代も節約でき、味噌汁の仕込みの人員費も軽減できたと良いことづくめの結果が出ました」。



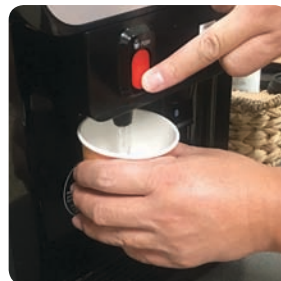
作り方と調理時間

熱湯を注いで混ぜるだけ。

<http://miyasaka-usa.com>



①カップに入れて



②お湯を注いで



③作り立て味噌汁の完成



MIYASAKA JOZO CO.,LTD

神州一味噌

フリーズドライ・インスタント味噌汁

素材に こだわり!!

簡単、便利、
お湯を注ぐだけ。

お求めはお近くの日系、アジア系マーケット、又は弊社HPまで



本格タイプ
豆腐、ワカメ、長ネギ



Gluten Free
減塩

Miyasaka Jozo USA Inc.

www.miyasaka-usa.com

J O B O T

LET'S FIND YOUR JOB

アメリカでの仕事探しならジョボット!

myjobot.com

レトルトカレー ハウスフーズアメリカ



家庭で簡単に レストランの味再現

日本人が好きな料理に常にランクインするカレー。時間があればコトコトと煮込んで味わいたいところだが、時間がない時にお湯で温めてご飯にかけただけで楽しめるレトルトタイプは、多忙な人には強い味方。ハウス食品は、ここアメリカでも「クックレス(調理不要)」という言葉に由来する、レトルトタイプの「ククレベジタブルカレー」を長年販売している。

さらにハウスフーズアメリカでは、1983年創業の傘下のレストラン、カレーハウスの名を冠したシリーズを2014年に発売。カレーハウスのファンから火がつき、今では幅広い地域で売れ筋商品だ。

カレーハウス・ブランドのレトルト食品については、ハウスフーズアメリカのマーケティング

グ部門マネージャーの川邊涼史さんがその手軽さについて説明する。「従来の湯煎以外に、電子レンジで90秒温めるだけでも調理が完了します。袋の上部の切り口から少し開けていただき、電子レンジで加熱してください。カレーハウス・レストランのカレーの味をできるだけ再現しており、ご家庭でその味を堪能できます」。お湯を沸かす必要もなく、実に簡単にレストランの味が完成。

種類はビーフと野菜のカレー、そしてチキンと野菜のカレーの2つ。ジャガイモ、ニンジン、マッシュルームに加えて、ビーフ、またはチキンの肉も含まれており、様々な具材が味わえるだけでなく、内容量もククレシリーズより多く食べ応えがある。1年以上保存



作り方と調理時間

電子レンジで90秒加熱または湯煎で5分加熱(カレーハウスカレー)、湯煎で3~5分加熱(ククレベジタブルカレー)。
<http://flavorofjapan.com>

がきく点も嬉しい。日系を含むアジア系スーパー以外にもアマゾンでも購入できるので便利だ。

カップ麺 麺楽



味噌メーカーが手がけた こだわりのスープ

2010年6月に日系スーパーに登場したカップ麺シリーズ、「麺楽」。それに先立って勃発したBSE問題を背景に、日本産畜肉のアメリカへの輸入が制限されたことで、一時、スーパーの棚からは日本製のカップ麺が一斉に姿を消した。そこで、味噌メーカーのHIKARIMISOが、市場の要望に応える形で、ポークやビーフのエキスを使用しないラーメンを半年かけて開発。アメリカ市場に向けて、醤油、味噌、とんこつ味の3種類の味でカップ麺として商品化した。

「植物系と魚介系のエキスと油脂を使って、調味料を調合し、とんこつラーメンの味を完成させました」と話すのは、ひかり味噌株式会社 林善博社長。「当社は長年、即席の味

噌汁の開発に携わる過程で、そのスープの調合やワカメをはじめとする具材に関するノウハウが蓄積されていました。そこで、アメリカ市場で必要とされている、とんこつ味のラーメンスープに(動物系エキスなしで)挑戦してみようということになったのです」。

発売されると麺楽はあつという間に話題となり、人気商品に成長。アピールポイントについて林さんは「まず、スープの味が最優先。次に食べ応えがある油で揚げた麺を使用していること。さらに値ごろ感のある価格帯ですね」と語る。

その後に塩ラーメンも発売、そして、辛さを好む消費者の嗜好を受けた形で、担々ラーメンもラインアップに追加。ラーメン以外に



作り方と調理時間

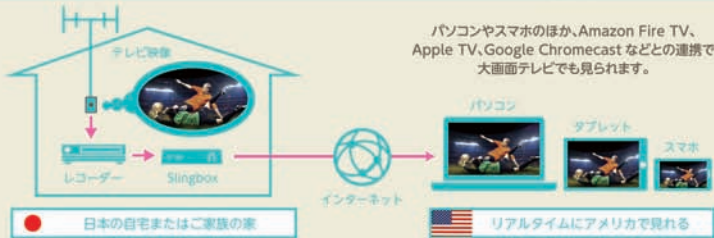
商品に粉末スープをかけて熱湯をかける。ラーメンは3分、うどん・そばは5分。
<https://hikarimiso.com/products/noodles/>

も、天ぷらそば、天ぷらうどん、カレーうどん、ちゃんぽんうどんと種類が豊富に揃っている。今後も、「ラーメン屋さんで食べられるようなラーメンを参考に、タイ風やスーランタン風、油そば風、また、ベジタリアンの方向けのラーメンなど積極的に新商品を開発していきたい」とのこと。非常に楽しみだ。

NHKも民放も！月額0円で見放題！

日本のテレビ番組がリアルタイムにアメリカで見れる

- ✓日本のスポーツ中継がリアルタイムで楽しめる！
- ✓2018年は冬季スポーツ祭典&サッカーワールドカップ！
- ✓日本人選手や日本チームの熱戦をライブで応援！
- ✓ドラマやバラエティーもCM入りでまるごと楽しめる！
- ✓もちろん録画して好きな時間にも楽しめる！



Slingbox はこんな仕組み

Slingbox は設置場所を受信したテレビ映像をインターネットでリアルタイムに転送するアイテムです。利用者の多くは、単身での海外赴任の場合は自宅に、家族での場合はご両親やご兄弟の家に Slingbox を設置しています。

Slingbox を使うには

Slingbox の設置場所にはインターネット回線とレコーダー(ソニー、シャープ、ソニー、東芝)が必要です。Slingbox がレコーダーをインターネット経由で遠隔操作できるようにすることで、アメリカで日本のテレビが見られます。

すでに海外在住でも大丈夫

すでに海外在住で帰国の予定がなくても日本全国をカバーする訪問設置サービスがあるから大丈夫！専門スタッフがあなたに代わって日本のご両親やご兄弟の家まで設置と設定にうかがいます。



Slingbox は日本国内の大手家電量販店、JAL・ANA ショップなどでも販売されているコンプライアンスも安心の商品です。

海外赴任の利用者多数 日本のテレビ視聴アイテム



本体と訪問設置のセットが U.S. FrontLine 特別価格

今だけ 50,424 JPY → **45,000 JPY**

ご購入は今すぐアクセス
さらに詳しい内容や利用者の声も
slingbox.jp/usfl1802



Websites that stand out

他と差がつく Web サイト制作

TOKYO, LOS ANGELES, BAY AREA

GRAPHNETWORK



ハリウッド・ハイランドの2階にあるジャパン・ハウスのショップで

親日派の裾野広げる

ジャパン・ハウスは外務省の委託事業として、海外における親日派、知日派の裾野を広げていくために設立されました。日本はいいものを持っているけれど、発信に関しては改善の余地があると考えられています。そこで、日本の優れた文化や技術を分かっていたくための情報発信拠点として、世界で3カ所にジャパン・ハウスが開設されました。ほかにはサンパウロとロンドンにあり、ここロサンゼルスはアメリカで唯一のロケーションです。

ロサンゼルスには日本に関係する多くの組織があります。LACMA(ロサンゼルス郡立美術館)にはジャパンパビリオンがあり、日米協会、日米文化会館、全米日系人博物館、ジェトロ、国際交流基金、JNTO(日本政府観光局)もあります。そのなかでジャパン・ハウスがどのようにして、日本をショーケースしていくかは大きな課題であり、非常に意味のあるチャレンジだと思います。ほかの団体と差別化を図ることではなく、互いに協力できること

「日本の文化や技術」をハリウッドから情報発信

Japan House Los Angeles 館長
海部優子 / Yuko Kaifu

を探りながら、win-winの関係性を築いていきたいと考えています。

「地方創生」も柱

2017年12月にはハリウッド・ハイランド(ハリウッドの中心地にある多目的複合施設)の2階にショップがオープンしました。ショップには日本全国を回って探してきた魅力的な物品が置かれています。私自身、ショップに行くたびに新しい発見があります。東京には何でも集まっているようで、実は意外とそうでもないということが分かります。

ジャパン・ハウス活動の柱の一つに「地方創生」が掲げられています。今後、たとえば、特定の県の器を取り上げながら、その器とともにその地方の郷土料理やお酒を紹介するといった企画も実現できるかもしれません。さらに温泉や食材などその地方独特の観光資源も組み合わせることで、観光推進にもつながります。その際には、アメリカ人に対して分かりやすく且つ洗練されたキュレーションを心がけてまいります。

ファシリティの有機的活用

当館にはアメリカ在住の駐在員も含めた日本人、日系人の方々にもぜひお越しいただきたいです。いいな、と思ったら、お友達のアメリカ人に共有していただければ嬉しいです。

2018年には、ロンドンとサンパウロもまわる、3つの巡回展が開催されます。さらに独自の企画展も実施していきます。その際には、当ギャラリーや2018年夏にオープンする5階の多目的ホールなどを有機的に活用し、地元の美術館や大学組織とのコラボレーションなども考えています。5階にはレストランやライブラリーも開設されます。ファシリティがあるということは実は大きな強みです。外部の組織にもそれを利用してほしいと我々からリーチアウトすることが可能になるからです。

5年後の目標? そうですね、ハリウッドに定着し、多くのアメリカ人から親しまれ、日本を知るための重要なスポットになっていることですね。ジャパン・ハウスが、人種、年齢、性別問わず幅広い層に認知していただける存在になれるよう、一步一步、着実に取り組んでいきたいと思っています。そして、当館で体験したプログラムや、ショップで手に取った日本の物がきっかけになって、その後日本に行ってきた、ですとか、自分の進路が決まりましたというような来館者が現れれば、それはとても嬉しいことです。

PROFILE

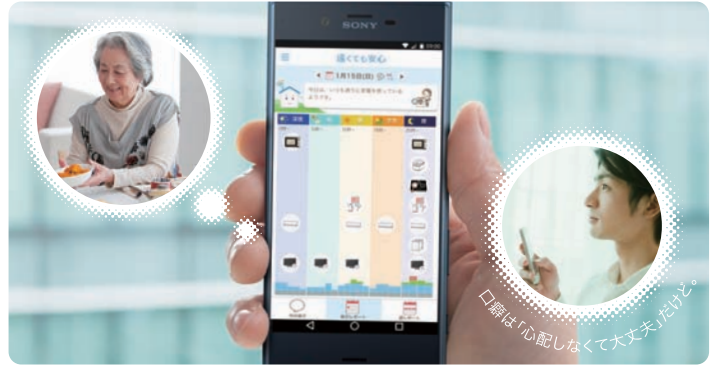
兵庫県神戸市出身。カナダ・クイーンズ大学社会学部修士号。外務省北米第一課などを経て2001年にロサンゼルス日本国総領事館に赴任。その後、全米日系人博物館副館長、ユニオンバンク広報部マネージング・ディレクターを経て2016年より現職。

TEPCO

遠くにも「いつもと違う」がわかる。 遠くても安心プラン

家電の使用状況から、海外にいても
日本に住むご家族の暮らしぶりをお知らせ。
遠くからでも安心して見守ることができます。

こちらから
イメージムービーを
ご覧いただけます



インフォメティスのディスアグリゲーションの技術を利用しています

Point 1

いつもと様子が違う時に、
すばやくお知らせ。

Point 2

毎日の暮らしぶりが
スマートフォンでわかる。

Point 3

心配な時は、年2回まで無料で
訪問確認の依頼ができる。

ご利用料金

スタートキャンペーン実施中 2018年1月14日
お申込み分まで*

契約事務手数料 & 3か月間の月額料金 無料

月々のお支払い

月額料金(税抜)

キャンペーン
特典 **3か月無料**
2,980円

+

ご契約時のお支払い

契約事務手数料(税抜)

キャンペーン
特典 **無料**
~~3,000円~~

+

設置作業料(税抜)

2年間のご利用で
支払い不要
~~18,000円~~

※ ■ 設置作業が2018年2月19日までに完了しない場合、本キャンペーンは適用対象外となります。 ■ 本キャンペーンの適用期間中に解約された場合、解約された時点で月額料金3か月無料の効力を失うものとします。

東京電力エナジーパートナー

東京電力の小売電気事業は「東京電力エナジーパートナー」が引き継ぎました。

サービスの詳しい内容とお申し込みは
検索もしくは右のバーコードから



遠くても安心プラン

お問い合わせTEPCOスマートホーム受付センター

0120-962-588

[受付時間(日本時間)] 9:30~18:30(土日祝受付可)
年末年始休業:17年12月30日~18年1月4日

お電話での
お問い合わせは、
日本国内からのみ
可能となります。

1 × 1 のオンライン学習塾

講師は
全て大手進学塾の元講師

そんなご家庭に自宅 で受けるオンライン家庭教師!

- ご自宅の近くに学習塾がない
- ご兄弟それぞれの送迎が大変
- お母さんが運転できないエリアにお住まい
- 一人集中して授業をうけたい



Windows版PC、
またはiPadで受講可能!

対象学年 **小学3年生~高校3年生**

- 一般レベル
- 進学レベル
- 現地校の予習復習
- 英検1次・2次対策
- 小論文・入試面接対策

小学4年生



まずは無料 体験授業から!

海外子女向け

Y's アカデミー

1-917-776-9044

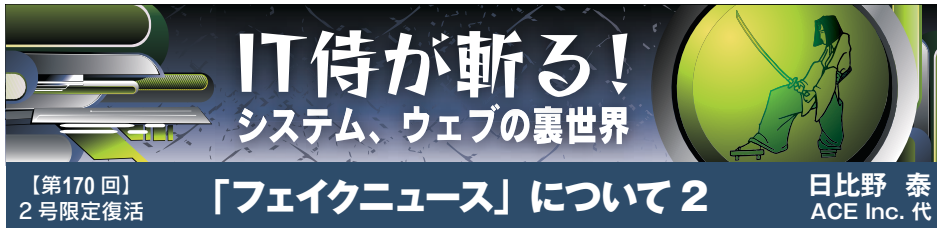
www.ysacademy.org

info@ysacademy.org



ニューヨーク本社より、
担当者がサポートいたします。

228 E. 45th St, 7th Fl, New York, NY 10017




【第170回】
2号限定復活

「フェイクニュース」について2

日比野 泰
ACE Inc. 代

ひびの ひろし
静岡大学工学部卒。年商2億円増のSEO、月商10万ドル超のECサイト、シェア1位を獲得するブランディング、ファン数10万人超のSMM、売価1%以下CPAのPPC広告など成果の伴うサービスをモットーに企業マーケティングに貢献。日本の企業向けの基幹システムも多数開発。
問い合わせ：usfl@artisancrew.com



前回、お金稼ぎのためにフェイクニュースを拡散する捏造サイトが何百もあることに触れました。またフェイクニュースで真つ先に連想する代表格が、メディア幹部・関係者が共和党政権の政策・運営幹部などで構成される、典型的なプロパガンダ機関のFoxやBreitbart Newsであり、実例にも触れました。

フェイクニュースの本丸

さて、もう1つのフェイクニュース発信の本丸は、現在のホワイトハウスであり、トランプ氏自身といわざるを得ません。彼は明らかな偽情報から、まともに根拠も示せない信憑性の低い情報まで、政治的な意図も伴い拡散しています。カナダで一番発行部数の多い新聞社によると、トランプ氏は就任式から本稿執筆時点までに、865の偽情報を流しており、1日平均2.8個の嘘をついているとか。

大統領就任式ではトランプ氏が「100万人以上が集まった」と根拠のない発言をし、ホワイトハウスも公式に、「集まった人数は過去最大規模だった」と発表をしたすぐ後に、写真検証で虚偽だと判明しました。ホワイトハウス自体もこの次元からの偽情報を発信するのと思うと、空恐ろしくなりました。

「保険会社はオバマケアで大儲けした」というトランプ氏の発言も典型的です。その根拠としてホワイトハウスが挙げた、2017年初期に大手保険会社トップ5社が45億ドルを稼いだという報告について、多くの専門家が間違いを色々と指摘していました。根本的にその利益がオバマケア(Affordable Care Act、以下ACA)と結

び付いておらず、むしろACA市場においては、保険会社は利益を下げていたからです。

事実、大手保険Aetnaは2016年から2年間で6.5億ドルの損失により、ACA市場から全面撤退しますし、UnitedHealth Groupも2015年から2年で約10億ドルの損失で撤退です。Anthemや他の保険会社も数州で撤退します。

ちょっと考えれば、誰でも矛盾に気づくと思うのですが、本当に儲けていたのなら撤退などするわけがないのです。

そもそもACAは、加入拒否や契約解除、保険料決定など、これまで保険会社のやりたい放題だった仕組みに規制を設け、保険の生涯上限も撤廃させるなど、加入者が大病をした時に本当の意味で保険によって守られ、泣き寝入り(自己破産)しなくて済むための制度でした。しかし、大手保険会社が共和党の大バツカーであるため、さまざまな抵抗も受け、不安定で穴がある妥協案になりましたが、「保険会社を儲けさせるだけの悪制度」などと稚拙な嘘のレッテルを貼り、本質への矛先を躲けて人を欺こうとするトランプ氏は、きっと支持者をも愚弄しているのでしょう。

今のメディアの傾向

教育水準の低下が、正しい情報よりもジャンクフード的なネタを求める人を増やし、メディアもビジネスのために検証責務をほとんど放棄した結果、フェイクニュースは基本、左右どちらにも溢れています。右は洗脳が主目的なので、間違いを指摘されてもシラを切り、偽情報であることすらもなかなか認めません。左は旬なネタでできるだけビューを稼ぐために、事実確

認もそこそこに情報を流し、間違いが発覚すれば訂正・謝罪で済ませます。

誰かのツイート1つがニュースになり得る今の時代では、ソーシャルメディアに拡散されるほとんどがフェイクニュースといっても過言ではなく、情報ソースの確認は当然のこと、とりあえず2日くらいは待つて、訂正・謝罪記事が出回っていないかを再チェックでもしない限り、危なくて何も信用できなくなってきました。

メディアにおけるもう1つの懸念

もう1つの気がかりは、大手ネットワーク系列ではない、足で情報を稼ぐ記者を抱えるリベラル系ローカルの独立系ニュースが、近年いくつか閉鎖されていることです。

例えばGawkerなどは、2016年の大統領選挙の数カ月前に、昨年の秋頃には、LAist、DNAinfo やGothamistなども閉鎖されています。これらはビリオネアの大金持ちに一旦買収されてから、結局閉じられたように見えます。

また共和党の大バツカーで、ティーパーティーの資金源でもある大富豪のコーク兄弟が、以前にLA Timesやシカゴ・トリビューンなどの老舗メディア8誌の買収に動き出して話題になりましたが、今回、Time誌の買収をサポートしました。

偽情報でも繰り返し拡散されたり、露出比率が逆転したりすれば、人々を操作しやすくなるのは明白です。現代においてメディア・リテラシーが如何に重要であるかは言うまでもありませんが、そもそも何を見ていけば安全なのか、断言できるものがないに等しくなってきました。

IT人材の確保

お手伝いします。

Japan Tech

201-476-0964
hr@japantech.com

IT関連の仕事をお探しの方

お手伝いします。

Japan Tech

201-476-0964
hr@japantech.com

業務拡大により正社員を募集します。
未経験でも、意欲のある方お待ちしております。

フルタイムIT社員、システムテスター、プログラマー社員募集

日本語での会話、
一般的な英会話、
読み書きができる方

IT経験者、
プログラム経験者優遇。
未経験でも必要に応じて
トレーニングします。

お客様の
パートナーとなり、
会社と共に成長できる
方からの応募を
お待ちしております。

業務内容

Web システム開発 (PHP, JavaScript などを使用)、大手 IT ベンダーの開発業務補助、企業内 IT 機器管理、企業内ネットワークインフラの構築・管理・メンテナンスなど

勤務地

主にテキサス州ヒューストンでの勤務になります。

待遇

応相談。健康保険サポート、VISA サポートも相談可能です。

英語もしくは日本語の履歴書を Email でお送りください。
ご応募お待ちしております。

NOAC

✉ saiyou@e-noac.com

NOAC INTERNATIONAL INC.

☎ (281)660-2238

12337 Jones Rd. #200-14 Houston, TX 77070

激安DVD!

韓ドラ、邦画
最新ドラマ、
時代劇、アニメ

\$1.50~

GAME & DVD
Hyper Games
Video Japan

送料無料で
(\$16以上注文~)

まずはお問い合わせください! /
Tel: 310-325-2220
japandvdstore.com
1757 W Carson St. Ste D, Torrance, CA 90501

一番シンプルな答えです。「おいしい水で健康生活」

料理にも 美容にも 飲み物にも アクオリアのミネラル還元水素水
沸騰しても冷却しても抗酸化力を72時間以上持続!
ミネラルをバランス良く含む中性のナノバブル水素水が
「おいしい水」をつくる秘訣です。

当日購入で
\$100割引+特典
あり!

AQUOLIA

ミネラル還元水素水



AQUOLIA
アクオリア
便利なポットタイプ
\$1,980



AQUAX
アクアックス
水道直結タイプ
\$3,780



「水素おじさん」 DLLES IN, INC. 代表 中本治樹

ヨット仲間が胃の痛みに悩まされていたが、アクオリアの水素水を飲み始めてどんどん回復したのに驚きました。胃が痛くて回せなくなっていたウインチが、また回せるようになって喜ぶ友人の顔を見て、少しでも多くの人に健康の喜びを伝えることができればと思いました。私自身も水素水を飲み始め、毎日健康で元気に生活しています。今は、「水素おじさん」として、皆さんの疑問や不安を解消すべくご案内をしています。アクオリアや水素水に関することは、なんでもお気軽にご相談ください。

水素おじさんと一緒に健康に関するお話ししませんか?

① オンライン説明会

2月3・10・17・24日 (毎週土曜) 1pm-2pm (PST)

遠方の方は、パソコンやCell Phoneで説明会に参加できます。
参加のお申し込み時に、折り返しパスワードをお送りします。

② ショールーム説明会

2月17日 (土) 1pm-3pm

場所: AQUOLIA Showroom 17971 Sky Park Circle #G, Irvine, CA 92614
※当日、試飲できます。また2リットルまでのお水をその場でミネラル還元水素水にしますので、いつもの飲料水・お好みのお水をお持ちください。

- ・健康や水素水に関してのお話をします
- ・商品をお見せしながら質疑応答
- ・たくさんのご利用者からの声をご紹介します

お申し込み ①または②の参加希望日とお名前、メールアドレスをお知らせください。
TEL: 949-331-2040 Eメール: info@aquolia.com

U.S. FrontLineキャンペーン

購入時\$50オフ! さらに送料無料!

日本語

<http://www.aquolia.com>

英語

<http://www.dlles-in.com/>

クーポンコード (FRL201802)

※パックに追加後、クーポンコードを入力してください。(2月末まで)

販売代理店募集中。詳しくはお問い合わせください





大地の鼓動が鳴り響く ハワイ火山国立公園

ハワイ州

世界遺産とは●地球の生成と人類の歴史によって生み出され、未来へと受け継がれるべき人類共通の宝物としてユネスコの世界遺産条約に基づき登録された遺産。1972年のユネスコ総会で条約が採択され、1978年に第1号が選出された。2018年1月現在、167カ国で1073件(文化遺産832件、自然遺産206件、複合遺産35件)が登録されている。

太平洋にぼっかりと浮かぶハワイ諸島は、ホットスポット(マグマの噴出口)から流れ出た溶岩とプレートの移動によってできた島々。その最大の島・ハワイ島の南東部にそびえるのが、世界でも有数の活火山であるキラウエアとマウナ・ロアだ。ここでは今も活発に火山活動が続けられている。火口から流れ出した溶岩が海岸線を押し広げ、大地を創造する様子はまさに地球が生きている証。これらの火山地帯は地球形成の歴史を知るうえでの貴重な資産として、1987年に世界自然遺産に登録された。

これらの活火山を保護する「ハワイ火山国立公園」は、約33万3000エーカーもの広さを誇る。ハワイ島の火山は活発ながらも爆発的な噴火が少なく、比較的穏やかなのが特徴だ。そのため溶岩流に近づくことが可能で、世界でもっとも活発な火山活動をもっとも安全に観察できる場所ともいわれている。そうは言っても、刻々と姿を変える自然の脅威は侮れない。まずは「キラウエア・ビジターセンター」へ。ここでは道路状況や安全情報などを教えてくれるので、最新情報をもとにルートを

考えよう。館内ではハワイ島の生態系や文化に関する展示、公園の見どころを紹介するビデオ上映なども実施されている。

ビジターセンターの目の前には、クレアター・リム・ドライブと呼ばれるキラウエア山頂の火口に沿った道路が走っている。現在、西側は立ち入り禁止となっているため一周はできない。道路沿いには火山研究の資料を見られる「ジャガー博物館」や、地中深くの熱い火山岩に触れて蒸発した雨水の蒸気が噴出する穴「スチーム・ヴェンツ」、数百年前に形成された溶岩洞「サーストーン・ラバ・チューブ」のほか、ハイキングコースなど数多くの見どころが点在する。

ジャガー博物館や数カ所の展望台からは、キラウエアの火口が望める。直径2~3マイルの火口内で煙を上げているのが、現在もっとも活動的なハレマウマウ・クレアターだ。ここには火の女神・ペレが住むといわれており、古来ハワイの人々から厚い信仰を集めてきた。度重なる噴火はペレの怒りによるものだと考えられ、火口では祈りや供え物を捧げる人も多いという。キラウエア火山から西方向へ目を向けると、なだらかな斜



大地の営みが今も続く、キラウエア火口のハレマウマウ・クレアター
©Island of Hawaii Visitors Bureau (IHVB) / Ethan Tweedie



溶岩の通り道だったラバ・チューブ ©Island of Hawaii Visitors Bureau (IHVB) / Kirk Lee Aeder



ペトログリフは人や動物、円形などさまざま
©Hawaii Tourism Authority (HTA) / Tor Johnson

面に幅広な山裾が圧倒的なスケールを誇るマウナ・ロア火山も見ることができる。

クレアター・リム・ドライブの南側からは、チェーン・オブ・クレアターズ・ロードという道路が海岸へ向かって20マイルほど伸びている。溶岩に刻まれた、ペトログリフと呼ばれる考古学的にも重要な絵やシンボルが2万以上も見られる「プウ・ロア・ペトログリフ」や、流れる途中で固まった溶岩が作り出す海岸エリアなど、一帯に広がる光景は異世界のよう。

火山活動をはじめ、ここにしか存在しない固有種などからも地球形成のカギを示してくれるハワイ火山国立公園。穏やかに見える南国の楽園では、今も壮大な大地のドラマが続いている。

遺産プロフィール

ハワイ火山国立公園

Hawaii Volcanoes National Park

登録年 1987年

遺産種別 世界自然遺産

<https://www.nps.gov/havo/index.htm>

齋藤春菜●物流会社で営業職、出版社で旅行雑誌の編集職を経て渡米。思い立ったら国内外を問わずふらりと旅に出ては、その地の文化や人々、景色を写真に収めて歩く。世界遺産検定1級所持。

Hada Labo is Japan's No.1 Skincare Brand



肌研 Hada Labo
PERFECT X SIMPLE

Deep Hydration
with Super
Hyaluronic Acid

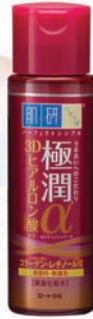
MOISTURIZING SERIES



BRIGHTENING SERIES



ANTI-AGING SERIES



TRY ME

Available at:

DAINOBU, DON QUIJOTE, EVE BEAUTY, EVERYDAY BEAUTY, FOCUS STORE, FUZHOU PHARMACY, HEALTHY LIFE PHARMACY, I-BEAUTY, ICHIBAN KAN, MAKE ASOBI, MANEKI NEKO, MARINA FOOD, MARUKAI, MITSUWA, NEW KAM MAN, NIJYA, OO35MM INC, STARSIDE DRUGS, SU&ZHENG, SUNRISE MART, TAKASHIMA, UWAJIMAYA, 99 RANCH MARKET

Authorized dealer:
PMAI 1700 W.Walnut Pkwy
Compton, CA 90220
www.pmaiusa.com

Visit hadalabousa.com for more information

未来に向って限りなく拓け行くニュージャージーに
好条件の不動産をお求めになりませんか——。

NJの不動産情報なら信頼第一の



国際不動産
REALTY INTERNATIONAL

● 商工業物件 ● 投資用ビル ● 住宅など

ジュディ高までご連絡下さい

Tel: 201-585-8088 Fax: 201-585-1965

e-mail: Judy.Kao@RealtyinNJ.com

www.RealtyinNJ.com



住居用売買物件

Saddle River
豪邸 5Br 5.5Bth 3Car
\$3,580,000
Fort Lee
Duplex 2階
3Br 3.5Bth 1Car
\$1,100,000
Cliffside Park
Condo 1Br 1.5Bth
\$350,000

商業用賃貸物件

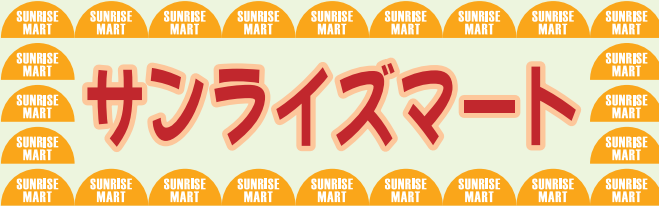
Fort Lee
GWB徒歩1分
BusでNY市内
パーキング可 少人数Office
Executive Suiteに最適
格安にて奉仕
\$600-\$1,000
Ridgewood
賑やかな商店街の2階
\$300-\$750

住居賃貸物件

Fort Lee
Duplex Brand new
4Br 2.5Bth \$5,000
Condo 1Br 1.5Bth 1Car \$2,100
1Br 1Bth 1Car \$1,700
2Br 2Bth 1Car \$2,100
Cliffside Park
Condo 2Br 2.5Bth \$3,100
Harrington Park
一軒家 3Br 2Bth 2Car \$3,800
Jersey City
Condo 1Br 1Bth 1Car \$2,800

REALTY INTERNATIONAL INC. 2035 Lemoine Ave., Fort Lee, NJ

お買い物なら.....



手作り弁当・お惣菜が盛り沢山!!
新鮮・安い!! 年中無休で営業!
\$50以上ならデリバリーも承ります!

East Village

4 Stuyvesant St., 2nd Fl., New York, NY 10003 (9th St. & 3rd Ave.)
Tel: (212)598-3040 10am -11pm (Fri & Sat 12am)

SOHO

494 Broome St., New York, NY 10013 (W. Broadway & Wooster St.)
Tel: (212) 219-0033 10am -9pm

Midtown

12 E. 41st St., New York, NY10017 (bet 5th Ave. & Madison Ave.)
Tel: (646) 380-9280 8am - 9pm (Mon-Fri) 11am - 8pm (Sat & Sun)

掲載
広告
募集



詳しくはこちら

(310) 294-5778



第1回 簡単&便利フレーズ「Just because」



皆さん「Just because」というフレーズを聞いたことがありますか？ 意味や用法だけなら知っている方も多いかもしれませんが、会話のなかで使いこなせている人は少ないのでは？ 用法はとても簡単でネイティブもよく口にするフレーズなので、ぜひマスターしておきましょう！

「Just because “A”, doesn't mean

“B””とすることで、「A」という事実があるからといって“B”ということが事実とはならない」といった意味になります。一般的に、何かに対する勝手な思い込みや決めつけを否定する状況で使われます。

例えば、「Just because it's a fancy restaurant, doesn't mean the food is good.(高級なレストランだからといって、美味しいとは限らない)」、「Just

because he's poor, doesn't mean he's unhappy.(貧乏だからといって、不幸だとは限らない)」のように言うことができます。

何か質問をされた際に「いや、何となくね」と返答する場合にも「Just because」がよく使われ、使い方によって良い響きにも悪い響きにも聞こえます。例えば、記念日でも誕生日でもないごく平凡な日に彼女にプレゼントをして、彼女に「Why did you buy this?(何でこれ買ったの?)」と聞かれ、「Just because.(ただ何となく)」といった使い方もあれば、学校の教師が「Why did you skip class?(なんで授業をサボったんだ?)」と生徒に問い詰めた際に、理由を説明するのが面倒くさいといった(反抗)意思を示しながら生徒が「I don't know. Just because.(別に)」といった使い方もあります。因みに、この教師と生徒のやり取りは定番です(笑)。

～会話例1～

A: Why did you get me these flowers? (なんでこの花を買ってくれたの?)

B: I don't know. Just because. I thought you might like them. (ただ何となく。気に入るかなと思って。)

～会話例2～

A: Why are you studying English all of a sudden? (なんで急に英語の勉強を始めたの?)

B: I don't know. Just because. (いや、ただ何となく。)

～会話例3～

A: How come you quit baseball? I thought you wanted to play in college. (なんで野球をやめたの？ 大学で野球がしたかったんじゃないの?)

B: I don't know. Just because. (いや、別に。)

Jun Senesac

ロサンゼルス出身の日米ハーフ。両親が運営するL.A.の英会話学校「BYB English Center」にて、高校生の頃から英語講師としてのキャリアをスタート。UC Santa Barbara 大学へ入学し、1年間一橋大学へ交換留学。卒業後、国際交流員として日本で2年間の勤務を経て、2011年にアメリカへ帰国しBYB姉妹校をアーバインに開校。2013年に英語学習サイト「Hapa 英会話」を設立。YouTubeにて登録者5万人を超える英会話チャンネル「Hapa 英会話」を配信。

YouTube チャンネル
「Hapa 英会話」も見てね!

TP-1
100-200 servings/hr



Sanuki Menki Noodle Makers

TP-2
250-500 servings/hr



Electric Noodle Boiler for Udon

OMG-985



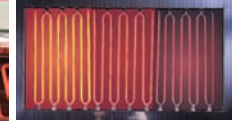
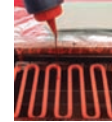
SHIKIRI Smokeless Griller

(低電圧式焼物器)

90秒で850°C
煙の出ない
焼き台



3 Temperatures Settings



850°C 600°C 450°C

San-Ei Noodle Boiler w/Auto Lifter

NSU6-60H (Gas)



Noodle Vacuum Dryer

JTR-2000



Electric Noodle Boiler & Soup Warmer

OPB-110B



麺の調理と
つゆ保温の
1台2役

Electric Fryer

OF-18WN

油槽が浅く
お手入れ簡単!
廃油が少ない!



J.C. uni-tec, Inc.

Tel:(310)323-5299 Fax:(310) 323-1503
1467 W. 178th Street, Suite 301, Gardena, CA 90248

www.jcunitec.com

肌塗って、おいておくだけ!
たった3分! 角質ケア

スツキリが ぷるぷる肌へ

角質ケア

無添加

\$28

あまおう 酵素ばっく すっぴん姫
自然派・無添加
ビタミンC・ビタミンE
保湿成分

潤い
肌のキメ
ハリ・ツヤ
透明感

※アレルギーテスト済み
全ての方にアレルギーが起らないということではございません。
中写真はイメージです。

お問い合わせ Tel: 310-218-1021 www.fujisan-us.com 地方発送
承ります!

天然利尻昆布をはじめ髪に良い成分を贅沢に配合

無添加 利尻こんぶ 1回でキレイに染まる!

ヘアカラー トリートメント

りしりこんぶ

Natural Hair Color Treatment
for Gray Hair
Damage-free Long lasting
Gray Coverage.
No Parabens, Mineral Oils,
or Perfumes.

Hair Color Treatment
Dark Brown

使うたびに髪しっとりサラサラ
毎日キレイがずっと続く!

気になる白髪。毛染めによっては、頭皮がチクチクしたり、かゆみがでたり、パサついたりなど悩みが多いもの。それを解消すべく開発されたのが、白髪用ヘアカラートリートメント!髪表面をやさしくマニキュアするタイプで、髪や頭皮を傷めません。シャンプー後のトリートメントとしてお手入れでき、とっても手軽。ツンとくる嫌なニオイもなく無臭。直接手に取ってお使いいただけます。

こんな方におすすめ

- 自宅ですぐ簡単に染めたい方
- パサつきが気になる方
- 髪の悩みが気になる方
- 頭皮が敏感な方

ミネラルやヌル成分フコイダンが髪を保湿します。

- ブラック
- ダークブラウン
- ライトブラウン

\$38.00 (200g)

お問い合わせ Tel: 310-218-1021 www.fujisan-us.com 地方発送
承ります!

根を詰めた仕事が長く続いた後は、疲労が蓄積する。身体的な疲労と、精神的な疲労と。もう体と気持ちの許容量が一杯になり、我慢できない。そんな時は旅に出たくなる。旅は、自分の日常を忘れさせてくれる。旅先の違った風景を見ると、飽きあきしていた自分の生活がまた、新鮮に感じられる。思ったほど悪くはないと、改心するものだ。

旅に出ることが叶わない時、それとは別の疲労回復方法を誰でも持っていることだろう。親しい友人とおいしいものを食べ、思いっきりおしゃべりするのもいい。これは結構効果的で、体の中に溜まったおりを吐き出してスッキリできる。聞いてもらえる、信頼できる相手があればこそだ。

私の場合は、庭の草むしりが最高の息抜きである。なんとまあ、ささやかなと笑われそうだが、正直、私にはこれ。自然に体や心のしこりが取れ、本来の自分に戻れる。電話がかかって来ない日、メールが少ない日は庭仕事の日だ。

特に冬の朝、朝日が差し始める時が最高だ。朝の冷気が肺の奥まで染み込み、体の芯がシャッキリする。厚手の柔らかいズボンを履き、そのまま地面にひざまずく。素手で雑草を抜く。手に土の冷たさと湿気が伝わってくる。これが好き。

今、世の中は激変しつつある。情報は一瞬のうちに世界をめぐる、ハイテクが人間の仕事を奪う。人はどこに行ったのだろう。どこに新しい職場があるのだろう。私たちの慣れ親しんだ人のいる日常生活は無人のそれになり始めた。これが本当に私たちが求めた未来社会なのか。ハイテクが人間を払拭する世の中だからこそ、変わらぬ自然のテンポに安心する。太陽に当たれば体が緩み、土の冷たさに触れれば生きていと感じられる。真綿のように優しい太陽熱。数日前に小雨が降ってればなお良くて、雑草が根まですっと抜ける。その嬉しさと言ったらない。

一心に草むしりをしていると、やがて思考がタイムスリップして、あれやこれやのさまざまな思い出が蘇る。こんなに草花を育てるのが好きなのは、おそらく母の影響だろう。生まれ故郷の山口県萩市の家に、猫の顔ほどの小さな庭があった。母はそこに鯉が泳ぐ



第57回

刺さった棘



美しく危険なバラ



カリフォルニア州オレンジ郡在住。気がつけばアメリカに暮らしてもう37年。1976年に渡米し、アラバマを皮切りに全米各地を仕事で回る。ラスベガスで結婚、一女の母に。カリフォルニアで美術を学び、あさひ学園教師やビジュアルアーツ教師を経て、1999年から不動産業に転身。山口県萩市出身。早稲田大学卒。ご意見・ご感想は、mail@chizukohiguchi.comまで。

小さな池を作り、その周りにたくさんの菊を育てていた。ある時、白いマーガレットの一枝をくれ、それを挿し木にする方法を教えてくれた。といっても短く切って、土に挿しただけ。初冬で雪も降るから、当時、牛乳が入っていた小さな瓶を逆さにし、挿し木にかぶせた。そうすれば雪から守られ、太陽熱で中が暖まり死なせずに冬を越せると教えてもらった。その年の冬は大雪になり、牛乳瓶のことなどすっかり忘れてしまった。

春になり、ふと畑の中に汚れた瓶が斜めに立っているのを見つけた。まさかと思ってその瓶を取ると、なんとその中にマーガレットが1本まっすぐに立っているではないか。あんなに大雪が降ったというのに。その時の感動は今でもありありと思い出す。マーガレットはそれから大きく育ち、春から夏にたくさんの花を咲かせ続けた。驚異的とも言える自然の力を信じる原体験となった。

もう一つはバラである。老木のバラを移し変えようと引っっこ抜き、重すぎて動かせなくなり、1カ月も裸の根を陽に晒したままだった。なのに、裏庭に植え替えると生き返った。立派な大輪の深紅の花が無数に咲いた。強く美しく甘い匂いを放つが、油断すると棘に手を刺される。指の関節に刺さり、化膿して3カ月も指が曲がらなかったことがある。こちらの体力が衰えていた証拠だが、バラは美しくなおかつ危険な花の女王である。

坂になっている裏庭に昔、大きな松の木が5本あった。成長しすぎて風の吹く日は危険なので、ある冬、全部切り倒すことにした。高い木のてっぺんに登った木の専門家が上から細切れに幹を切ると、それがドーンという音を立てて落ちてきた。払われた枝も大きな音を立ててバッサリと落ちてくる。その間中、責められているような気持ちになり、まるで木が泣いているように聞こえた。その枝を黙々とトラックに積み込む男性が3人いたが、誰も手袋をしていなかった。素手だ。松は荒々しく棘がたくさんあった。手に刺さって痛かったに違いない。どうして自分は彼らに手袋を買って来てあげなかったのだろう。いつまでもその時のことが悔やまれる。私の心に棘が刺さる。何も考えていないようで、考えている。何も感じていないようで、感じている。庭で過ごす時間の不思議さである。

生きるちからフコイダンは世界各国の
多くの方々にご愛用されています

ありがとう 海の雫

海の雫フコイダンは、
私が毎日健康的な
生活を送れるよう
助けてくれました

ヌウェン・ソムさん
カリフォルニア州
サンノゼ在住



2011年、私はインフルエンザの症状で一週間以上も高い熱と頭痛に悩まされてきました。娘が救急病院に連れて行ってくださいましたが、そこでは痛み止めを処方されただけでした。次の日には意識不明になってしまい、再度救急病院に行き、今度はMRIで精密検査をする事になりました。結果、私の脳にはたくさんの小さい腫瘍が出来ていることが分かり、医者はただちに肺の生体検査も行いました。すると肺にも腫瘍があり、その腫瘍が肺から脳に転移している事がわかりました。その後、放射線治療を2週間行いました。その治療の副作用で体が弱り、髪の毛抜け、歩く事も出来なくなりました。

そんな折、娘の友人から「海の雫フコイダン」を紹介してもらい、カプセルタイプを薦められました。カプセルタイプを1日に20錠(5錠×4回)を飲み続けました。フコイダンを飲み始めてから6カ月後、徐々に体調がよくなってきて、杖を使って歩けるようになりました。また、髪の毛も生え揃ってきました。

2年経った頃、薬の相談と治療のために3週間ごとに病院に行くようになりました。治療中は、体調は普通で疲労感もありませんでした。最近の検査の結果では、脳にあったたくさんの腫瘍は、すでに消滅しており、肺に小さい腫瘍がひとつ残っていることが分かりました。

現在は、フコイダンの摂取量を1日に16錠(4回に分けて摂取)に減らしていますが、飲み続けています。毎朝、1時間の散歩も出来る様になりました。一人での料理等の簡単な家事までこなせる様になりました。海の雫フコイダンは、私が毎日健康的な生活を送れるよう助けてくれました。



金賞受賞

海の雫フコイダンは、世界最高権威の
モンドセレクションにおいて、
2016年度も引き続き
金賞を受賞しました。



ご購入後のフォローアップも万全!

1 無料健康相談

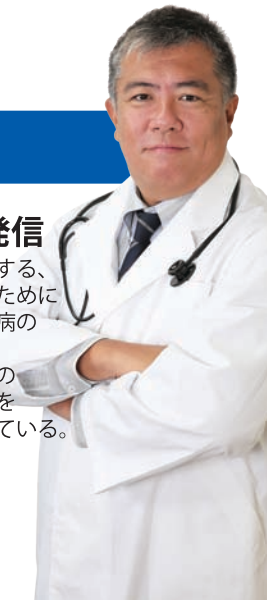
ナチュラルヘルス・
コンサルタントの資格を持つ
スタッフが、マンツーマンで
随時行なっている、【海の雫
フコイダン】の健康サポート。
各人の需要に合った摂取方法、
種類などの相談に加え総合的に
顧客の健康をサポートしている。

2 医師による無料カウンセリング

西洋医学による化学的な治療と、自然代替
医療の双方に知見を持つ、カメリカ社
コンサルティングドクターの立川大介医師
が、必要に応じてカスタマーサービス・
スタッフを通して個別にカウンセリングを
行っている。毎年各地で行うフコイダン・
セミナーの際には、直接、カウンセリング
を受けられるプログラムも実施している。

3 【健康だより】の発信

毎月、顧客の皆様へ発信する、
健康情報。疾病から守るために
必要な日常のヒントや疾病の
兆候などの情報を始め、
いろいろな疾病についての
知識などを発信して健康を
守るための啓蒙活動をしている。



*These statements have not been evaluated by the Food and Drug Administration. This product is not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease. These testimonials were offered by previous purchasers of our products who were then eligible to receive additional free product.

1.866.658.2233 FAX: 1.866.993.8300

3878 Carson St, Suite 101, Torrance CA 90503

営業時間(西海岸時間) 8am - 7pm(月 - 金)

齋藤ゆきの

ワインの常識 非常識

第61回 米国で日本人がワインを造る時



東京都出身。NYで金融キャリアを構築後、若くしてリタイア。生涯のバッションであるワインを追求し、日本人として希有の資格を数多く有するトッププロ。業界最高峰のMaster of Wine Programに所属し、AIWS (Wine & Spirits Education TrustのDiploma)及びCourt of Master Sommeliers認定ソムリエ資格を有する。カリフォルニアワインを日本に紹介する傍ら、欧米にてワイン審査員及びライターとして活躍。講演や試飲会を通して、日米のワイン教育にも携わっている。■ウェブサイト:wisteriawine.comで無料講座と動画を配給
ご意見、ご感想はyuki@wisteriawine.comまで。

ワインライターとして、またビジネスコンサルタントとして数多くのワインメーカーと関わってきた、決めていることがある。それは、私の力で少しでもお役に立てることがあれば、応援しようということ。もちろん無償だ。日本にカリフォルニアワインを紹介してきたが、これもワイナリーから一切金銭を受け取っていない。単に、紹介する価値のあるワインだと思ったものだけをインポーターにつないでいる。そして今まで関わってきたのは、いずれも小さなワイナリーで、彼らは転職組か、海外からアメリカへワイン造りに来た人ばかりだ。醸造現場は、若くて才能がある、力持ちの白人の世界だ。ときどき日本人の醸造希望者に出会うが、彼らにはぜひアメリカで成功して欲しいと言ってきた。そんな時、日本人の友人から「カリフォルニアで日本人のワインブランドを立ち上げたいが、力を貸してくれないか」と打診された。

うーん。私は、もともと「日本人だから」とか「女だから」とかいう論理に冷淡で、「好きでアメリカに来たのなら、現地人の世界で勝負して勝つべし!」という鉄則がある。「なんか、日本人同士が外国でくっついて、日本人相手の仕事をするのって、カッコ悪い!」なんて、内心思っているところがあった(注:もちろん、日本人にしかできない仕事も貴重です)。とはいえ、いい年をして「遊び心」がないわけじゃない。「じゃあ、



涼しい夜中にブドウを収穫

自分たちでワインを造って、ブランドを立ち上げてみよっか?」となった。

そうして3人の大和撫子で立ち上げたのが「カリフォルニア ナデシコ ワインプロジェクト(仮称)」だ。私は日米での広報とワイン教育を担当し、ワインメイキングにもかなり口を挟む。ブドウを供給するのは、25年間ソノマバレーの中枢でワイン用ブドウ園を運営してきた中井夫妻。写真の通り、昨年9月の猛暑が訪れる前夜に、シャルドネと一緒に収穫した。美しいブドウだった。ご夫人の貴子さんは、Nakai Vineyardワインを日本で販売している実績もあり、日本側の広報と事務会計を担当。そしてワインメイキングを担当するのが友人の平林園枝さん。当地カリフォルニア大学デービス校で醸造の学位を取得した後、ニュージ

ーランドのKusuda Wineをはじめ、南米、米国を代表する最優良ワイナリー(リトライヤスティエーヴ・マサイアソン)で修行。もともと長野のリンゴ農家出身なので、畑作業にも精通しているナデシコだ。自分たちのワインを造る施設は、ナバのクラッシュパッド(ブドウを持ち込み、自分のブランドをそこで造る賃貸施設)にした。私たち3人のほかに、プロジェクトを担当してくれるワインメーカーのトップ・若山さんも日本人で、まさに日本人のプロチームが集まってしまった。

このプロジェクトを立ち上げる際に、3人で同意したことがいくつかある。まず、最初に造るワインはシャルドネ。スタイルはあくまでカリフォルニアらしく、しかも酸味とフルーツのバランスの良いエレガント系(ナデシコ?)に仕立てること。そして、なるべく手を加えないヨーロッパ方式で造ること。できたワインは、日本で紹介すること。顧客に対しては、できれば3人揃って、説明兼試飲会を開くこと。そこで、ブドウの収穫から瓶詰めまでの過程を、そしてこのワイン製造に関して起きたさまざまなストーリーをシェアすること。などなど。

今、私たちの摘んだシャルドネはアルコール発酵を終え、13の樽で春の到来を待っている。つい先日も味見に行き、美しい成長を確認してきた。これから、正式なワインの名前やラベルを決めていくが、「みんなのワイン」ならば、名前やデザインを公募しても良いのではないかと考えている。ご意見があればぜひ(yuki@wisteriawine.com、またはフェイスブックNadeshiko Winesまで)。



なでしこチームとサポーター



無菌パッケージの特殊技術で

常温保存 長期保存 が可能。

Mori-Nu
TOFU



お味噌汁にも、麻婆豆腐にも、
もちろんそのままでも。
冬は鍋であたたか
豆腐もいかが？

保存料
不使用
NON GMO



豆腐の味が
ぎゅっと凝縮、
ひと味違った
TOFU。



Morinaga Nutritional Foods, Inc.

全米の取扱店はこちらからチェック ▶ www.morinu.com/en/where-to-buy



NASAでも採用されている RO浄水器、はじめませんか？

100万分の1ミリという極めて微細な孔を無数に持つ「RO膜」を利用したRO浄水器は、
塩素や臭素、重金属や科学物質などをほぼ完全に除去。
現在、アメリカで最も人気の浄水器のひとつです。

Q&A

- Q 浄水器は高いのでは？
A 何千ドルという浄水器もありますが、弊社のRO浄水器は265ドルで購入可能。他社に比べて格安です。
- Q 電気ポットや蛇口の汚れが気になります。
A RO浄水器を使えば、白いカルキや水垢などの汚れが付きません。
- Q 良いミネラルだけを残す浄水器はありますか？
A 残念ながらそうした浄水器は現在存在しません。また、ミネラルは鉛、水銀、カドミウム等も有害なミネラルです。

RO 浄水器
カウンタートップ型 X02

RO浄水器ご購入なら
送料無料



ご自身で簡単に設置できます！
フィルター交換もらくらく。
キッチンに穴を開けることなく設置出来るため、賃貸のお住いでもご利用可能。

▶ 購入価格
\$265.00
+tax~

アンダーシンク型も販売。詳細はお電話で。

身
近
な
お
水
の
純
度
を
計
っ
て
み
ま
し
た
※



① キッチンの水道水
② ①の水をピッチャー式
フィルターにかけたら？
③ ①の水を弊社のRO式
浄水器に通したら？

450ppm 192ppm **22ppm**

※弊社調べ、純度とはカルシウムや炭酸ガス、塩素などの不純物の量を
テストで計ったもの。ppmの数値が高いほど、不純物が多い。

Aqua Pacific Technology LLC

●詳しくはウェブサイト

www.water-aptech.com 310-930-4246

●日本語で五十嵐(いがらし)まで！

全米どこからでも購入できます！

sales@water-aptech.com

親としてもっと知りたい! アメリカの学校

パート3



福田恵子

日本とはあらゆる面で異なるアメリカの学校の実態を、ロサンゼルス郊外、ビーチシティの公立校(通称K-12)に、10年生の娘二ナを通わせる筆者が、保護者の視点からレポートする。

第65回

学校の環境とそこでの出会い

2017年秋、南カリフォルニア日系商工会議所の前会頭だったキティ・サンキーさんが、長年の地元コミュニティと日米交流における貢献が認められ、日本政府より受勲した。日系3世である彼女とは共通の知り合いがいたので、名前を聞いてはいたが、実際に会ったことはなかった。

受勲を機にキティさんの半生について聞きたいと取材を申し込み、私は彼女が引退するまで学校の教師だったことを初めて知った。UCLA(カリフォルニア大学ロサンゼルス校)を卒業した後に、ロサンゼルス統一学区に所属する教師になり、最初の頃は裕福な白人が多いサンフェルナンドバレーの学校に勤務していたようだ。そして転機が訪れた。1980年代に貧困層が多いサウスセントラル地区の小学校への転勤が命じられたのだ。在沖繩のアメリカ高等弁務官の語学副官まで務めた父親を持つ彼女にとって、その時に目にした環境と子どもたちの境遇はショッキングなものだったと振り返る。

「子どもたちは非常に悲惨な状況下に置かれていました。朝、学校に来た時にはお腹を空かせていたんです。朝食がポテトチップスだという子どももいました。子どもが育つには極めて劣悪な環境でした」

5年間、その小学校で教鞭を執ったことで、キティさんは教師として以外にも、彼らにできることはないかと模索するようになった。そして、自身が属していた団体を通じて、貧困層の子どもたちが将来大学に進学できるように、奨学金を集める

ファンドレイザーを企画、実行した。それを機に、ますます積極的にコミュニティ活動に取り組んでいくようになったと語る。

異なる公立校の設備

彼女がサウスセントラルの学校で過ごしたのは、すでに30年も前の話だ。しかし、昔話に映らないのは、ここロサンゼルス近郊では、より良い学校環境を求めて他学区から越境してくる生徒が今でも少なくないからだ。日本の公立校の場合、どこであっても、学習内容や設備、子どもの家庭環境などはかなり似通ったものだと思うが、アメリカの公立校のそれらは学校ごとに大きく異なる。先日、隣の市のトーランスの公立校にお嬢さんを通わせる知り合いに次のような話をされた。

「トーランス市内の4つの高校にはどこもプールがないんですよ。市の図書館に隣接した公営プールをトーランスの高校生たちは順番に使っているんです。レドンドユニオン(二ナの高校)には、立派なプールがあるのはもちろん、スポーツ設備が大学並みじゃないですか。うちの娘は水泳

をやっているのですが、レドンドユニオンに越境させたかったけど、本人はじめ家族に反対されました。やっぱり友達と一緒に上の高校に進みたいと言われました」

確かに二ナの高校の設備は素晴らしい。フットボールのグラウンドやレーストラック、テニスコート、プール、体育館は2館もある。充実した設備と強いスポーツのクラブに惹かれて越境してくる生徒は数多い。

しかし、二ナの場合は、部活に所属していないのでスポーツ施設には無関心だ。逆に「キャンパスが広すぎて、教室を移動するのに時間が足りない」と不平を漏らすほど。そして改めて考えてみると、ほかの環境と比較する術を持たない生徒本人にしてみれば、学校の環境が恵まれたものであってもそうでなくても、そこで経験した学生生活や人との出会いが充実したものだっただけが重要なかもしれない。そういう意味では、サウスセントラルの小学校でキティさんのような教師に出会えた子どもと親たちは、非常にラッキーだったといえるのではないだろうか。ちなみにキティさんがメンターとして名前を挙げたのは故・仲村権五郎さん。彼女にとって母方の祖父である仲村さんは、戦後、日系人の地位向上のためにロサンゼルスで活躍した人権派弁護士だった。



米国公認会計士 U.S.CPA 講座

▶ 新試験導入後も合格者の声を更新中 ◀

TAC×Beckerで 新試験完全対応!

★ オンライン演習で

タイムリーな新試験対策。

迅速さが違う。

★ 暗記に頼れない新試験。

学習論点をロジカルに理解する

「TACオリジナルテキスト&指導力」

★ U.S.CPA受験予備校最大手

「Becker」との提携だから
得られる最新試験情報

各種割引制度
あり

<http://www.cpa-tac.com/us/abroad/>

資格の学校



tac-uscpa@shaw.ca

TAC
North America



1-866-621-8220

TEL 1-604-568-8362 FAX 1-604-568-3472

TACは東京証券取引所第1部上場企業です(証券コード4319)

私立日本人学校 non-profit organization since 1979
ニューヨーク育英学園



園児・児童
募集中

「のびのびと学び、
自ら鍛える子の育成」

全日制部門(ニュージャージーキャンパス)

幼児部: 年少(3才児)~年長(5才児)
小学部: 1年生~6年生

サタデースクール

(NJ校・マンハッタン校・ポートワシントン校)
幼児部: 年中(4才児)・年長(5才児)
小学部: 1年生~6年生/中学部: 1年生~3年生
高等部: 1&2年生(NJ校、ポートワシントン校のみ)

サンデースクール(NJ校)

幼児部: 年中(4才児)・年長(5才児)
小学部: 1年生~6年生

アフタースクール

幼児教室: 3才児~5才児
小学部: 1~6年生の教室
語学部門: ESL、英文法

フレンズ・アカデミー(マンハッタンキャンパス)

「たんぼ幼稚園」新規開設

親子教室・日本語基礎・国語教室
日本語ウィークエンドスクール

りんごラーニングセンター

ブレイグループ: 親子クラス 1才児~
きりんのへやこども園: 2才児~年長児
語学教室: 英会話、現地校支援、英検、SAT、
日本語クラス
ホームスクールシステム

サマーキャンプ/スキーキャンプ

検定試験(認定試験会場)

英語検定、日本語検定、漢字検定
算数検定、書写検定

◆ Japanese Children's Society, Inc. (イングルウッドクリフス、NJ校) ◆
8 West Bayview Ave., Englewood Cliffs, NJ 07632 Tel: (201)947-4832 Fax: (201)944-3680

◆ Friends Academy (マンハッタン校) ◆

310 West 103rd St., New York, NY 10025 Tel: (212)935-8535 Fax: (212)813-0122

◆ R/Lingo Learning Center (フォートリー、NJ校) ◆

2460 Lemoine Ave., Suite 103~105, Fort Lee, NJ 07024 Tel: (201)947-4707

ホームページ: JapaneseSchool.org

2018年度
受講申込受付中!

日本の学習を通信教育で!!

www.joes.or.jp/kojin/tsushin

教材内容・申込方法等の詳細はウェブサイトをご覧ください。



小・中学生コース、幼児コースとも、
日本時間2月15日(木)までにお申し込みいただければ、
4月受講開始前(3月末)までに教材をお届け予定。

上記期限までにお申し込みが間に合わなくてもご安心ください。
毎週、教材の追加送付を行っています。

日本の新年度に合わせて学習するために早めのお申し込みをおすすめします。

juko.joes.or.jp/shop/c/c2018/

※2017年度分の申込受付は、小・中学生コースが2月末、幼児コースが1月末までです。

幼児コース 1歳児~6歳児

読み聞かせにより、母語である日本語
に楽しく触れてもらうため、出版社や
著者等の偏りが無い厳選された日本の
絵本を配本するサービ
ス。4歳児以上からは、運
筆の基礎となる「線・
文字あそび」教材も
同梱しています。



利用料	4~3月	66,600円	[49,920円]
	7~3月	49,950円	[37,440円]
	10~3月	33,300円	[24,960円]
	1~3月	16,650円	[12,480円]

※上記は北米・中米・欧州等の料金です
※配本は3か月単位。
地域・開始月により料金が異なります

小・中学生コース 【文部科学省補助】

現地校や国際学校の学習で忙しい小・中学生でも無理なく学習を継続できる、
4.0年の実績がある海外子女専用の通信教育です。

国語・算数/数学コース 小1~中3

海外で使用される教科書とともに短時間
で基礎・基本が身につくシンプル
なブック教材。朗読CDの他、添削問
題や作文課題等があり、海外状況を
理解した添削指導者が懇切丁寧に
指導。



受講料
3か月 10,410円 [7,800円]
年額 41,640円 [31,200円]

※送料・添削指導料込み
※受講サイクル・教材送付は3か月単位

理科・社会コース 小3~中3

教科書レベルの内容で、いつでも何
度でもアクセスでき、自分のペースで
学習を継続できるインターネット教
材。音声授業や画面上でさまざまな
問題にチャレンジできます。



受講料
3か月 4,440円 [3,330円]
年額 17,760円 [13,320円]

※3か月単位でアクセス可能



公益財団法人

海外子女教育振興財団 通信教育チーム

Tel: 81-3-4330-1345

e-mail: kyoiku@joes.or.jp

お気軽に
お問い合わせ
ください。



犬の毛色

犬の毛色で、人間に一番人気のない色は何色か知っていますか？ 答えは、黒。黒犬大好き！な人たちは、きっとびっくりしているのでは？ しかしこれは事実で、犬種に関わりなく、シェルターにいる中・大型の黒犬はほかの色の犬に比べてアダプトされる確率がとても低いのです。ゆえに多くのシェルターでは、黒犬のスペシャル・アダプションデー(アダプション費用激安など)のイベントを企画することで、この現象により被害を受けている犬たちのアダプション率向上に力を入れています。今回は、人間の好む犬の毛色、また犬同士ではお互いの毛色をどう捉えているのかなど「犬の毛色」についてのお話です。

ブラックドッグ・シンドローム

人が黒犬を避けるこの現象は、“ブラックドッグ・シンドローム”といわれています。理由としては、1) 怖そうに見える、2) かわいくない、3) 黒のイメージ自体が悪魔など悪いイメージにつながる、4) 歳を取ると顔が真っ白になる、5) 写真写りが悪い、6) 表情が読み取りにくい、7) 平凡過ぎる、などが挙げられるそうです。この

状況に困惑した全米のシェルターやレスキュー団体は、それをブラックドッグ・シンドロームと名付けて問題視し、この悲しい概念を覆そうとさまざまな努力をしています。

では、黒色以外に犬の毛色や柄にはどんなものがあるのか？ 一番多様なのは茶色系の毛色で、ブラウン、チョコレート、リバー、ファウン、ライトブラウン、レッド、アプリコット、オレンジなどに細かく分かります。似た色ではゴールドとイエロー、タンなどと呼ばれる色種もあります。グレー系の毛色はブルー、シルバーなどと呼ばれ、白系はホワイト、クリームなどがあります。また毛色以外に毛の柄の呼び名もあります。たとえばダルメシアンのような柄だと、スポット。胸の部分が白毛の犬ならタキシード。まだら模様はブリンドル。ビーグルのように毛色が3色の柄はトライカラーと呼ばれます。

黒毛の犬が人間に一番人気のない色だとすれば、一番人気の毛色は何色なのかというと、これは犬種でそれぞれ異なります。たとえばプードルなら、現在はアプリコットが一番人気。ピットブル・テリアのダントツ人気は以前はレッドでしたが、その後“レア物”のブルーが一気に一番人気となり、「これは“いい商品”になる!」と、バックヤード・ブリーダーがせっせとブルーのピットブルの繁殖に励みました。伝統や血統を大切にするブリーダーは犬種規定の色を厳守しますが、ビジネス目的で犬をつくるブリーダーはせっせと交配させればレア色をつくり、流行を生み出します。

最近では人間のように、毛染めで“お洒落させる”飼い主もいます。こう見ても分かるように、結局、犬の毛色は人間のファッション・アイテムになってしまっているのでしょう。

犬たちにとっての毛色

それでは、当の犬たちは同種の毛色や柄のことをどう捉えているのでしょうか？ 犬たちの間で毛色が大切な理由は一つ。識別のためです。遠距離にほかの犬を見つけた時、彼らは色、サイ



ズ、形、ボディランゲージなどで相手を識別します。知っている犬か？ 相手がどんな態度で何を求めているか？ そういうインフォメーションをゲットする要素なのです。日頃から犬に学ぶことはたくさんありますが、毛色や柄(外見や種類)における人間と犬の捉え方の違いを知る時、つくづく人間の浅はかさを教えられます。

さて、いよいよ次号は最終回。最後に相応しい記事をお届けしたいと思いますので、お楽しみに!



てらくちまほ 在米29年。かつては人間の専門家を目指し文化人類学を専攻。2001年からキャリアを変え、子供の頃からの夢であった「犬の専門家」に転身。地元のアニマル・シェルターでアダプション・カウンセリングやトレーニングに関わり、個人ではDoggie Project (www.doggieproject.com) というビジネスを設立。犬のトレーニングや問題行動解決サービスを提供している。現在はニューヨークからLAに拠点を移し活躍中。
ご意見・ご感想は: info@doggieproject.com



DVD通販

無料カタログ

HIGH QUALITY VIDEO INC
21 W 45TH ST FL 2 NEW YORK NY 10036 (800) 343-9869
E-mail: support@hqvideo.net www.HQvideo.net

相棒 最新時代劇
コナン 名探偵 最新時代劇
22年目の告白 この世界の片隅に
-私が殺人犯です- In this Corner of the World
最新時代劇 名作韓ドラ

自社工場完備 安心品質 安心サービス

大切な愛車を日本でも無料お見積もり

輸入車の新規登録・実績34年、6300台の当社にお任せ下さい。米国のご自宅から日本のご自宅までナンバーを取得し、お届けします。

海上運賃、排気ガス試験、車検、納車費用を含めた乗り出し合計

- ・西海岸より **\$3,980**より
- ・東海岸・中西部より **\$4,840**より

(米車、欧州車、日本車、東京渡し、税金&保険は別途)

GARAGE K-2 310-544-0750 | 310-691-9216
www.garagek2.com e-mail: websales@garagek2.com

オートバイの輸送&新規登録も行ってあります 日本向け車両の買付・輸入代行も可能です。お気軽にお問い合わせください。

◆ 安心の総合サービス ◆

セイロモータース

車修理のスペシャリスト

- ◆ 一般修理
- ◆ 板金塗装
- ◆ 定期点検

冬真っ盛り!

ウインターライズチェックアップで

オイル交換 無料

2月末迄

※SYNオイルは除く、5qtsまで

フロントラインを見たとお伝え下さい。

オーナー 高橋

Tel: 201-840-0010

Saeilo Motors

480 Old River Rd., Edgewater, NJ
月~金: 8:30am - 6:00pm
土: 9:00am - 5:00pm / 日: 定休

ミツ 徒歩5分
River Rd 徒歩1分
Edgewater Commons

クロネコヤマトの引越は4つのプランから

お荷物の多い方! 時間のない方! 面倒なお引越は全てまかせてら〜くら!

箱に入らない家具や自転車など少しだけ送りたい、だけど安く済ませたいそんな方へ

定形箱に入るお荷物だけ、ご自身で梱包をされる方 必要な荷物を最短の所要日数でお届け

定形箱に入るお荷物だけ、ご自身で梱包をして節約! すぐに必要ではないお荷物は船便で割安に

引越 **海外パック** **ベーシックプラン** **单身プランAir** **单身プランSea**

日本へご帰国が決まったら、クロネコにお電話ください! あなたにぴったりなプランをご案内いたします。

フリーダイヤル **1-866-5-KIKOKU**
5 4 5 6 5 8

各サービスの詳細はウェブサイトでご覧いただけます。
www.yamatoamerica.com

米国ヤマト運輸

薄くて、丈夫で、やわらかい。

素肌感覚 オカモトのコンドーム

お求めはお近くの日系・アジアマーケットへ

Okamoto U.S.A., Inc.
3130 West Monroe Street, Sandusky, OH 44870
E-mail: okamotousa@okamotousa.com
Websites: 004condoms.com, beyondsevencondoms.com

BEYOND SEVEN CROWN
BEYOND SEVEN ULTRA THIN
BEYOND SEVEN STUDDED
okamoto 004 ZERO ZERO FOUR
NEW! okamoto 004 ZERO ZERO FOUR aloe

短期集中連載 第1回

ポジティブ皮膚科学のススメ 顔のしわ

今回、3回にわたり、皮膚科領域の国際的な論文の話をつなぎながら、皮膚科学の最新情報を読者の皆様に提供したいと思います。

皮膚科学は病気の予防や治療はもちろん、人々の暮らしを豊かにし、社会を良くするのに役立つものと信じています。皮膚科学は病気だけではなく、美容や化粧品といった領域も対象としますし、皆さんそれぞれが自身の皮膚の状態について満足すれば、一人一人の気持ちが明るくなり、その結果、社会の雰囲気も明るくなっていくのではないのでしょうか。世界規模で社会の混迷が深まりつつある現在、「今のような不安定な世の中だからこそ、皮膚科学の活用で、世界の平和や安定に寄与することはできないだろうか」と常日頃考えています。

その意味で、私は数年前から「ポジティブ皮膚科学」という概念を提唱しています。人々の心を明るく、気持ちを前向きにできるように、皮膚科学を基軸に、他の領域との結びつきにより皮膚科学を応用する横断的なコンセプトです。

LAは、男女問わずアンチエイジングや美に対する意識がとて高いと感じています。またエンターテインメントの先進都市であるここLAにおいて、皮膚科学も人に夢を与え、人を幸せにすることができると確信しています。皮膚科学をエンターテインメント(人を楽しませるもの)のひとつとしてどこまで高めることができるか今後挑戦していきたいと考えています。

皮膚の老化には 5つのリスクファクター

さて、まずは皮膚の老化の話から始めたいと思います。基本的に、皮膚を老化させる原因として、紫外線は特に重要であると考えられており、紫外線防御は皮膚の老化対策の要となります。加えて数年前に発表された論文によれば、皮膚の老化には5つのリスクファクターがあると指摘されています。日光への暴露、喫煙、低BMI(肥満度を表す指標)、男性、そして高年齢です。そのうち、慢性的な日光への暴露と喫煙量は、顔のしわ形成に大きく影響しており、サンスクリーン剤(日焼け止め)とサングラスの使用が対策として有用であることが述べられています。

このしわへの対策については、サンスクリーン剤の使用に加えて、食べ物も有用であることが指摘されています。ある論文によれば、トマトペーストには光による皮膚の損傷から守る効果があることが指摘されています。トマトペーストには、リコピンという抗酸化物質が豊富に含まれており、それを食べることは効果があると報告されています。また別の論文によると、カカオ豆にはしわの形成を抑える働きがあるようです。カカオ豆の抽出物が皮膚の真皮という部分の破壊を防止することによって、しわの形成を抑える可能性が指摘されています。さらに別の論文の研究結果は、キュウリはアスコルビン酸を多く含んでおり、しわを改善する化粧品の成分になりうるであろうと指摘し

ています。

最後に、高齢者の方のスキンケアについて解析を行った論文を紹介したいと思います。この研究成果によれば、低刺激性の洗顔料、合成洗顔料、そして保湿剤が、皮膚のバリア機能を維持するもっとも有用な手段であると結論づけられています。ここLAもそうですが、アメリカには乾燥がひどい地域もありますので、有用な情報のひとつと思います。乾燥肌に対するスキンケアは大切です。皮膚の乾燥は、しわやくすみなどの原因となって、容姿が老けて見えることにつながるからです。

命にダイレクトに関わってくる医療はもちろんですが、アンチエイジングのような生活の質(QOL)を高める分野も大切と感じています。自身にとって心地よい容姿を保つことは幸せな心の維持につながり、快適な毎日を送れると考えるからです。

今回は顔のしわの話を中心としました。

次回は脱毛など、髪の毛について書きます。



PROFILE

小川徹 ● 皮膚科専門医。UCデービス、ロンドン大学セントトーマス病院などを経て、現在、UCLA Visiting Doctor、早稲田大学招聘研究員。元慶應義塾大学研究員。医学博士、MBA、公共政策の修士号を持つ。ご意見・ご感想は、toruoga16@gmail.comへ。

**髪質も良くなる！
肌がかきれいに！**

**ファイルターで
残留塩素を
除去！**

**美髪
美肌**

**パイウォーターで
こんなにきれいになりました**

お湯の柔らかさに驚きました。アトピーの娘は1カ月位で肌に健康な部分が増えてきて、3カ月後には健康肌になりました。(NY在住 女兒1歳)

バイオキッスシャワー \$230
スペシャル・パイシャワー \$250
パイシャワー・ハンドヘルド/スタンダード \$148
(交換フィルター1年分 \$98 共通)

バイパスで温泉気分!!

パイウォーターで、心も身体もリラックス!!
お風呂の蛇口に掛けるだけで、
パイ化されたお湯がバスタブにためられます。

パイバス・ホワイト \$90
パイバス・ブルー \$98

軟水のように柔らかいパイウォーターが免疫力を高めて肌や髪に潤いをあたえます。

ご質問、資料のご請求などはお気軽に！
1-877-259-6716 □ **www.pi-water.com**

Pi Water, Inc. e-mail: contact@pi-water.com / 3301 S. Harbor Blvd. #112, Santa Ana, CA 92704 / Tel: 714-557-2424

Water Quality Member

日本の年金 海外在住の方、
加入期間が短くても
受給できます

**引退後の
日本への帰国** 知っているようで
意外と知らない、
日本のこと

ご存知でしたか？

- ▶ 原則25年加入しないと貰えない年金、海外在住者は短期間でも貰えます。
- ▶ 海外在住の年金加入者が死亡しても、遺族に年金が支給される場合があります。
- ▶ 配偶者、子がいると、老齢年金に加給年金が上乘せされる場合があります。
- ▶ アメリカの年金受給者も日本の年金を受給できます。
- ▶ 日本で年金に加入していたアメリカ人や、日本人と結婚したアメリカ人も貰えます。

国民年金・厚生年金・共済年金の受給資格、査定額を無料でお調べ致します。本手続きのみ有料とさせていただきます。

以下について知りたい、手続きを依頼したい方、ご連絡下さい

- ▶ 日本へ帰国する際の準備、手続
- ▶ 市民権取得者のための在留資格、帰化申請手続
- ▶ 日本の高齢者施設の種類、特長、費用
- ▶ 日本の公的医療・介護保険制度
- ▶ 日本で生涯暮らす場合の費用概算額
- ▶ 帰国後の確定申告、Social Securityの取扱
- ▶ 日本に住む親の相続、認知症などの対応方法
- ▶ 日本の戸籍謄抄本の取得の依頼

帰国時のコンサルティング、行政その他必要手続の代行サービス致します。

海外で活躍する日本人を応援します・・・

ライフメイツ TEL: 213-327-8650 info@life-mt.com www.life-mt.com

US Frontline Web 版にコラム「日本の年金、老後の帰国」連載中 →

デザイン制作サービス

忙しい皆様にかわって、弊社で承ります。お気軽にご相談ください。

会社案内
パンフレット

カタログ
チラシ

広告
ポスター

名刺
ダイレクトメール

バナー
ランディングページ

その他デザイン

STS Innovation, Inc. Phone: 310-294-5778



グリーンカード保持者も対象! アメリカ徴兵登録の義務

一定の年齢の米国市民および永住権(グリーンカード)保持者の男性は、選抜徴兵に登録しなければなりません。登録したからといって兵役義務が発生するわけではなく、国の緊急事態または戦時中に兵員が必要となった場合を想定し、選抜して徴兵できるよう登録者名簿を政府が保持することを目的としたのが、選抜徴兵制度(Selective Service System = SSS)です。移民法に関係するところでは、登録する必要のある者が登録を怠った場合、のちの帰化申請や永住権抽選の当選、または外国人との結婚でスポンサーとなる場合などに大問題となることがあります。

具体的には、18歳から25歳の間の男性はSSSに登録する必要があり、法律では18歳の誕生日から30日以内に登録することが義務づけられています。対象となるのは

アメリカ市民、グリーンカード保持者、不法滞在者、亡命者や難民、アメリカ市民権を保持する二重国籍者などです。外交官関係のビザ、貿易関係のビザ、学生・観光ビザ、季節労働者など、非移民ビザで一時的に米国に住んでいる者は除外されています。ただし、それらの有効な非移民ステータスを失い、その後も米国に滞在し続ける場合、不法移民となるためSSSに登録する必要があります。重要な点として、SSSは外国人の移民ステータスの有無に関する情報を収集しないことを明示しています。ですので不法移民が登録したことによって、みずから強制送還されるといったリスクは発生しないようになっていきます。不法移民は社会保障番号(Social Security Number = SSN)がなくてもSSSに登録できますが、その後にSSNを取得した場合、SSSに通知する必要があります。

SSSの登録を怠った場合、重大な結果を招くこととなります。たとえば移民局の方針マニュアルによると、登録を怠っていた申請者は、帰化申請の際にステータス情報レターと登録確認カードを提出するよう要求されることがあります。この時、申請者は怠ったのは故意ではなかったことを

証明する機会が与えられます。しかし、帰化するための要件の一つにあるのが、過去5年間の道徳的な人間性(Good Moral Character)。つまり、法律違反があると帰化取得要件を欠くことになり、未登録が故意ではないことを証明することができない限り、帰化することはできません。特に18歳から31歳の男性でSSS登録をしなかった方は、帰化対象外となる可能性があるため注意しましょう。登録はウェブサイト(<https://www.sss.gov/>)で簡単にできます。またこちらのウェブサイトでご自分がすでに登録されているかもチェックできますので、一度確認してみると良いでしょう。

※本コラムは顧客からの質問を一般的なケースに書き換えたものであり、読者への情報提供を目的としたものです。特定事例における法的アドバイスが必要な場合は、専門家に相談してください。



Aina Law Office
移民法を専門に永住権申請、非移民・移民ビザ、市民権などあらゆるケースを扱っています。また、米国進出に伴う会社設立をはじめ総合的なお手伝いをします。弁護士、スタッフともに日本語で、迅速に丁寧にご対応致します。お気軽にお問い合わせください。
www.ailovisas.com
弁護士 ミチコ・ノーウィッキ
Email: info@ailovisas.com
フリーダイヤル: 888-917-AILO (2456)
Tel: (808)380-3075



木曾・田中公認会計士事務所

日系企業・個人を対象に会計・税務に関するきめ細かいサービスを提供しています。

- 会計・監査サービス
- 会計ソフト導入・運用
- 税務サービス
- 個人所得税の相談
- 会社設立・経営等の相談
- スモール ビジネス サポート

Kiso & Tanaka, LLP
675 Third Avenue, Room 3008, New York, NY 10017
Phone: 212-972-4910 Fax: 212-867-7291
E-mail: kisotanaka@kisotanaka.com



マーシャル・鈴木総合法律グループ
MARSHALL - SUZUKI LAW GROUP, LLP

主要取扱案件 各種訴訟案件—調停案件(民事一般)、企業法務、損害賠償請求、知的所有権関係
経済法・金融法関係、家事関係、刑事事件、行政関係、移民法業務

弁護士 移民チームリーダー 弁護士 弁護士
鈴木淳司 金沢達朗 エドワード宮内 安田登紀子

西海岸最大級のバイリンガルスタッフで日系企業・個人案件に幅広く対応する総合法律事務所。多くの上場企業・中小企業をサポートするビジネス・訴訟チーム、行政書士業務であるビザ申請業務を扱う移民チーム、さらに個人の離婚・相続にも幅広く対応。豊富な実績と経験をご提供します。

SFオフィス 230 California Street, Suite 415, San Francisco, CA 94111
Tel: (415) 618-0090 Fax: (415) 618-0190 www.marshallsuzuki.com

SJオフィス 1625 The Alameda, Suite 800, San Jose, CA 95126
Tel: (408) 998-MSLG (6754) info@marshallsuzuki.com



価値ある会計・税務サービスを 提供しています

監査、レビュー、コンピレーション
日米国際税務の助言と申告書の作成
JSOX対応アドバイザー
移転価格コンサルティング

日米進出の助言
会計システムの構築
個人税務サービス

- ◆ロサンゼルス事務所 ☎ 424-246-2000 Fax: 424-246-2005
970 W. 190th Street, Suite 900, Torrance, CA 90502
- ◆ニューヨーク事務所 ☎ 646-589-8000 Fax: 646-589-8005
708 Third Avenue, Suite 1300, New York, NY 10017
- ◆インディアナポリス事務所 ☎ 317-472-2723 Fax: 317-805-1723
3925 River Crossing Parkway, Third Floor, Indianapolis, IN 46240
- ◆シカゴ事務所 ☎ 847-517-6352 Fax: 847-517-6347
1901 N. Roselle Road, Suite 800, Schaumburg, IL 60195
- ◆アトランタ事務所 ☎ 678-206-2881 Fax: 770-232-9463
4375 River Green Parkway, Suite 200, Duluth, GA 30096
- ◆東京事務所 ☎ +81-3-6435-6596 Fax: +81-3-6435-6598
〒105-0012 東京都港区芝大門二丁目12番10号 T&G浜松町ビル6階
- ◆メキシコシティ事務所 ☎ +52-55-5203-5034 Fax: +52-55-5203-5035
Presa de la Angostura #23 PB, Colonia Irrigación 11500 México, D. F.
- ◆イラプアト事務所 ☎ +52-462-104-5003 Fax: +52-462-104-5004
Paseo de la Altiplanicie #11 Suite 6AB Colonia Villas de Irapuato, 36670 Guanajuato



お問い合わせは Email: info@HLS-Global.com Web: www.HLS-Global.com



EOSは日系最多のスタッフを抱える会計事務所です。

きめ細やかな会計・税務サービスで さらなる成長を目指す皆様と共に。

監査及び会計サービス

- ・財務諸表の監査、レビュー、コンピレーション
- ・内部統制、J-SOX法への対応
- ・国際財務報告基準、IFRSへの移行支援サービス
- ・企業合併、買収などに関する企業評価業務
- ・会計デューデリジェンス
- ・記帳および期末決算のサポート
- ・その他、会計関連のアドバイス業務

税務関連業務

- ・個人所得税申告書の作成
- ・米国、日本における駐在員の税務プランニング
- ・米国法人、パートナーシップの所得税申告書
および四半期予定納税申告書作成
- ・企業合併、買収 (M&A) 等に関連した企業評価業務
- ・米国移転価格税制上の文書作成

給与計算

NEW JERSEY HO 401 Hackensack Ave., #1001, Hackensack, NJ 07601 ☎ (201) 836-3710	DETROIT OFFICE 39355 Orchard Hill Place, #440, Novi, MI 48375 ☎ (248) 347-3260	CHICAGO OFFICE 1701 Golf Road, #3200, Rolling Meadows, IL 60008 ☎ (224) 836-6900	HOUSTON OFFICE 2800 Post Oak Blvd., #400, Houston, TX 77056 ☎ (832) 390-2422	SAN JOSE OFFICE 4676 Stevens Creek Blvd., #130, Santa Clara, CA 95051 ☎ (408) 441-0655
SAN MATEO OFFICE 1 Waters Park Drive, #165, San Mateo, CA 94403 ☎ (650) 212-2611	LOS ANGELES OFFICE 970 West 190th Street, #850 Torrance, CA 90502 ☎ (310) 217-9900	HONOLULU OFFICE 500 Ala Moana Bldg., #5-350, Honolulu, HI 96813 ☎ (808) 599-7949	KNOXVILLE TN REPRESENTATIVE OFFICE ☎ (865) 898-3350	TOKYO REPRESENTATIVE OFFICE 東京都千代田区丸の内-3-3 丸の内トラストタワー本館20階 ☎ (03) 5288-5241

www.eosllp.com

Taki Law Offices

瀧 法律事務所

A Professional Corporation

移民政策と法律は刻々と変化します。最新データのもと、日本人
弁護士が個々のケースに応じた適切なアドバイスを致します。

永住権・各種就労ビザ・各種ビザの延長 滞在資格の変更・家族申請・労働許可

※他、移民法のことなら、何でもご相談下さい。
※会社設立の手続きも併せてお手伝いします。

新潟大学法学部卒業。日本の法律事務所での勤務経験を経て、インディアナ大学大学院を卒業。移民法の弁護士として15年以上の経験と実績のもと日系の皆様のお手伝いをさせて頂いております。

*移民法弁護士業務に限る



瀧 恵之
弁護士*



大橋 幸生
弁護士

カリフォルニア大学サンディエゴ校卒業。アメリカ法学博士号 (JD) を取得。上級裁判所主裁判官の元で判決文の作成に携わる。アメリカ法全般の豊富な判例リサーチ経験をもとに、総合的な移民法、会社法
のアドバイスが特徴。

Torrance Office : (310) 618-1818

21221 S. Western Ave., Suite 215, Torrance, CA 90501

Newport Beach (949) 757-0200 Los Angeles (323) 724-6320 San Diego (619) 237-4529

日本語でお気軽にお電話下さい。 * 初回相談無料

www.takilawoffice.com info@takilawoffice.com



NAGANO MORITA LLP
CERTIFIED PUBLIC ACCOUNTANTS

日米会計・税務・コンサルティング総合サービス 永野・森田米国公認会計士事務所

Valuable International Professional

“Client 1st”をモットーにグローバル対応した
総合サービスをご提供します。

【トランス】 TEL: (310) 324-6868 FAX: (310) 324-6869 ツインタワー West 990 W.190th St., #450 Torrance, CA 90502	【ロサンゼルス】 TEL: (213) 621-2304 FAX: (213) 621-2928 小東京鹿島ビル内 250 E. 1st St., #1200 Los Angeles, CA 90012	【オレンジカウンティ】 TEL: (949) 474-9901 FAX: (949) 474-9912 John Wayne 空港近郊 18200 Von Karman Ave., #790 Irvine, CA 92612	【サンディエゴ】 TEL: (619) 231-9595 FAX: (619) 231-9579 メリルリンチビル内 701 B St., #500 San Diego, CA 92101
【シリコンバレー】 TEL: (408) 492-9800 FAX: (408) 492-9899 インテル本社横 2350 Mission College Blvd., #350 Santa Clara, CA 95054	【ニュージャージー】 TEL: (201) 363-0050 FAX: (201) 363-0053 George Washington Bridge 近郊 2125 Center Ave., #204 Fort Lee, NJ 07024	【ハワイ】 TEL: (808) 944-8090 FAX: (808) 954-4949 アラモナショッピングセンター近郊 1600 Kapiolani Blvd., #1320 Honolulu, HI 96814	【東京】 TEL: +81(3) 6218-0355 FAX: +81(3) 6218-2110 新橋駅前ビル 東京都港区新橋 2-20-15 新橋駅前ビル1号館504号

無料「会計税務ニュース」毎月配信中! お申し込みは当社ウェブサイトです。

www.nagano-morita.com

info@nagano-morita.com



名波はるかのおいしい簡単

おいしい簡単



タレント・グラビアアイドル・女優として日本でTV、雑誌、ラジオに出演。代表作に人気漫画の実写化作品の主人公を演じた「まいっちんぐマチコ先生」。現在は日本とロサンゼルスを行き来しながら、料理研究家としても活動中。著書(電子書籍)に「名波はるかのお家で作るお泊まりレシピ」と「魔性の身体を2週間で手に入れる!糖質制限レシピ」がある。

今月は、主食に野菜がたくさん摂れるガパオライスをご紹介します。しょうゆを加え、バジルを大葉にすることで、エスニック料理が苦手という方からも好評な味付けになっています。実はガパオって、冷蔵庫の余り野菜でチャチャッと作れる簡単メニュー。野菜はなんでも大丈夫ですし、お肉も鶏でも豚でも牛でもOKです。ひき肉でなくても、同じ味付けでおいしくできます。

副菜は、旬のブロッコリーをマリネにして、さっぱりとした味付けに。ガパオが濃いめの味なので、酸味を利かせたマリネがよく合います。



今日の主食 野菜たっぷりガパオライス

【材料】(4人分)

豚ひき肉(鶏ひき肉でもOK)300g
キャベツ1/8玉
パプリカ1個
タマネギ1/2個
ニンニク2片
大葉10枚
サラダ油大さじ1
温かいご飯4人分

<調味料>

ナンプラー大さじ2
しょうゆ小さじ2
オイスターソース小さじ2
砂糖小さじ1
塩こしょう少々

<トッピング>

卵4個
大葉10枚

【作り方】

①キャベツとパプリカは1cm角に切る。タマネギとニンニクをみじん切りにする。
②フライパンにサラダ油を入れ、弱火にかけ、ニンニクを入れる。香りが立ってきたら、キャベツ、パプリカ、タマネギを入れ、中火にして炒める。
③全体に油が回ったら、ひき肉を加え、ポロポロになるよう崩しながら炒める。調味料を加え、水分がなくなるまで炒め、最後にちぎった大葉を加えて混ぜ合わせる。

④目玉焼きを別のフライパンで作る。フライパンにサラダ油(分量外)をいつもより少し多めに入れ、卵を割り入れ、水を加えて蓋をし(油が多めのため、ハネるので注意)、黄身がお好みの状態になったら、皿に移す。
⑤皿にご飯をよそい、③を乗せ、④と千切りにした大葉を盛り付ける。



今日の副菜

ブロッコリーとミニトマトのマリネ

【材料】(4人分)

ブロッコリー1房
ミニトマト12個
タマネギ1/2個

<マリネ液>

オリーブオイル大さじ2
お酢大さじ2
しょうゆ小さじ1
砂糖小さじ1
レモン汁小さじ1
ニンニクすりおろし
.....小指の先程度
塩こしょう少々

【作り方】

①ボウルに水をはり、ブロッコリーを頭から入れて振り、さらに20分くらい水につける。小房に分け、水に濡れた状態で耐熱皿に並べ、ふわりとラップをかけて、レンジで3分加熱する。
②ミニトマトは半分に、タマネギはみじん切りにする。タマネギも耐熱皿に乗せ、ふわりとラップをかけてレンジで1分半加熱。
③マリネ液の材料をボウルに入れ、加熱したブロッコリーとタマネギの水分をよくふき取って混ぜ合わせる、ミニトマトを加え、さらに混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし、味をなじませる。

有機大豆
使用みそ



Yamajirushi

pareve
Made in USA



液体
柚子こしょう

All Natural
Yuzu-It
YUZU PEPPER SAUCE



MIYAKO ORIENTAL FOODS INC. Tel. 626-962-9633

アメリカ生活や
ビジネスヒントを伝える
U.S. FrontLineの
オンラインサイト
usfl.com

随時
更新中!

仕事探しにも
使えるわ

さまざまな
独自コラムが
楽しみ

タイムリーな
特集記事は参考に
なるわ

アメリカビジネスを
成功しているヒトの記事が
ためになる



住まいの近くで
どんなイベント
があるのかな

アメリカの最新ビジネス関連ニュースから生活情報まで多彩なコンテンツが満載。
これからアメリカで生活する人や、ビジネスの成功のヒントを探している人にとって強い味方です。

うどん
かけつゆ
7倍

本つゆ
香り白だし

濃縮
4倍

リニューアル

本つゆ

保存料無添加

かつお節エキスを
使用せず、
削り節のみで
だしをとりました。

だし原料
国産
100%

自然のだしの風味で
飲みほしたくなる
ような味です。
料理がきれいな色に
仕上がります。

「本つゆ」とは、
つゆ本来の原料を使用し、
本格製法でおいしさを
追求したつゆ。

かつお節、宗田かつお節、
いわし節の3種の節と
昆布の合わせだしを使用し、
色んなお料理にも使える
万能タイプ。

kikkoman®
seasoning your life

Kikkoman.co.jp

キッコマン ホームクッキングにてレシピ紹介しています。

お求めはお近くの日系・アジア系マーケットで



ロツシェル・カッパ

■ ジャパン・インターカルチュラル・コンサルティング社長
 ■ 「反省しないアメリカ人をあつかう方法34」と「英語の品格」の著者
 ■ eメール: rochelle@japanintercultural.com

No. 194

「いつもお世話になっております」

私が日本語のなかでいつも気になっている表現として、「お世話様です」や「いつもお世話になっております」があります。誰かに電話をする時、そう言われたらまず何を答えたらいいか、正直にいうと今でも戸惑います。

先日、読者からこういった言葉を英語で表現する場合、何と云えばいいかという質問がありました。その答えは、実は少し難しいのです。なぜかという、相手へ感謝の気持ちを表すために一般的に使われている同様の言葉は、英語には存在しないからです。

英語の場合、普通は何か具体的なことに対して感謝の意を述べます。たとえば、以下のような形です。

■ Thanks so much for your help the other day.

先日はお力添えいただき、ありがとうございます。

■ I really appreciate your hard work on the X project last month.

先月のXプロジェクトでのご尽力には心から感謝しています。

一方、日本語の「お世話になっております」という言葉は、特定のものではなくもっと曖昧で、相手の常日頃の支援、サポートや厚情に対して感謝を示す便利な言葉です。これをもし英語で言おうとすれば、次のような例があります。曖昧なニュアンスですので、日本語の表現と同じように使えます。ただしアメリカ人の感覚からすれば、感謝の対象をもっと具体的に言うことができるのなら、その

方が望ましいと思います。

■ I always appreciate your help.

あなたのお力添えにいつも感謝しております。

■ Thanks so much for always supporting us.

いつも我々をサポートしてくださって、ありがとうございます。

■ We appreciate your continual support.

日頃からのサポートに感謝しております。

■ Thank you for your ongoing assistance.

いつもご支援ありがとうございます。

■ Your support is always much appreciated.

いつもサポートいただき、大変感謝しております。

■ You have always been a great help to us over the years, which we are quite grateful for.

長年にわたる多大なお力添えに、ありがたい気持ちでいっぱいです。

■ Your advice is always a big help to our company.

あなたのアドバイスはいつも当社にとって大きな助けになっています。

■ We really rely on your excellent guidance.

あなたの素晴らしいご指導、頼りにしています。

■ We very much value all of your efforts on our behalf.

我々のためにご尽力いただき、とてもありがたく思っています。

こういった表現を、手紙やメールのはじめに使うことは自然です。会話のなかでも使えますが、電話対応の決まり文句ではないので注意しましょう。

いづみや
 ジャパンタウン
 キノクニヤビルの2階
 関西風お好み焼き、寿司、和食
 洋食などメニューも豊富です。
 気の合った仲間とゆっくりでき
 料金もリーズナブルなお店です。

1581 Webster Street San Francisco, CA 94115
 415-441-6867 月曜定休日

DVD通販 無料カタログ

HIGH QUALITY VIDEO INC
 21 W 45TH ST FL 2 NEW YORK NY 10036 (800)343-9869
 E-mail: support@hqvideo.net www.HQvideo.net

相棒 22年目の告白 -私が殺人犯です-
 コナリ 名探偵 からの恋歌
 最新時代劇 名作韓ドラ
 In this Corner of the World

あなたにぴったりの
住まい・ビジネス・投資物件を
サポートします。

テキサス州のほか、他州の不動産もカバーしています。

大好評!

新生活の必需品
スターターキット
無料進呈中!



山田 由美



住宅売買・賃貸住宅・アパート
オフィス移転・商業物件・投資物件



Cell **972-834-0725**

www.yuhadreamhomes.com

Email: yumi.realestate@gmail.com

www.hotelpg.com

カリフォルニア園庭を囲むくつろぎの空間

Hotel Pacific Garden



- 日本人フロントスタッフ24時間常駐
- 無料コンチネンタルブレックファースト付
- 無料和朝食付き(月曜～金曜)
- 静かでゆっくりと安らげる客室
- 無料WiFi全室完備
- 長期滞在者に嬉しいコインランドリー
- Japan TVが全客室で無料でご覧いただけます
- 30年以上にわたる日本人をメインとしたお客様へのサービス



ご予約・
お問い合わせは
日本語で

Phone: **(310) 532-5200**

e-mail: reservation@hotelpg.com

1625 W 158th St., Gardena CA 90247

TOKYO CENTRAL & MAIN Pacific Storeの裏側、158th St.に面しています

日本語でお気軽にご連絡ください。
37年以上の経験を生かした不動産全般サービス
住宅投資物件・管理

Matsushita Realty

松下昌子

214.232.2689 (携帯)

13330 Noel Rd., #104, Dallas, Texas 75240

4101 McEwen Dr., #225, Dalls, Texas 75244

masako@matsushitarealty.com

確定申告

会社設立・経営サポート

あなたにも
節税できます! タックスリターン

法人・個人共全州・全ビザを対象にしています。



会計士 尾崎真由美

日本語フリーダイヤル | Fax (877) 827-1040

(305) 233-6551

info@1040me.com

共著「中小企業の資金調達方法がわかる本」法人税申告
または会社設立お申し込みの方に無料でさし上げます
※クレジットカードも使えます

9900 SW 168th St. Suite 1, Miami, FL 33157

1040me.com

抜け毛・脱毛・薄毛

敏感肌にも安心。

自然の原料で作った、髪を
育てる「SAIZEN」シリーズ



SAIZEN
VOLUME PLUS
シリーズで
パワーアップ

サイゼン が選ばれる 7つの特徴

- 肌に優しいナチュラルフォーミュラ(子供も使用可)
- 界面活性剤、パラベン、ソディウムクロライドなどの化学成分不使用
- 髪を強く、コシを出し、ボリュームを与える
- 紫外線、ドライヤーの熱から頭皮、髪を守る
- カラーの色落ちを防ぐ
- 髪を育てる12種類のハーブ、主要成分を使用
- 古い角質を取り除き、健康できれいな頭皮を保つ



使用前

7ヶ月後

10ヶ月後



使用前

6ヶ月後

1年後

●主要成分: タンニン酸、ぶどう種エキス、ビオチン、銀杏、アロエ、ビワの葉エキス、パンテノール、クエン酸、ローズマリーオイル、バナバ、サンフラワーオイル、トウモロコシ抽出物

Distributed by
U.S. Forum, Inc

www.saizenproduct.com

Toll
Free

(800) 399-2241

西海岸: 10am~6pm 月曜日~土曜日(日曜・祝日は除く)



NIJIYA MARKET

www.nijiya.com

ニジヤマーケットは、
本物の日本食、高クオリティーの日本食材、
ヘルシーなオリジナル商品にこだわり、
みなさまのお越しをお待ちいたしております。



Nijiya Market brings you with authentic Japanese food,
High quality Japanese ingredients and Healthy original products.
We are always here for you.



TORRANCE STORE (310) 366-7200
2121 West 182nd St., Torrance, CA 90504 9:00am-10:00pm

ROLLING HILLS STORE (310) 534-3000
2533B Pacific Coast Hwy, Torrance, CA 90505 10:00am-9:00pm

WEST L.A. STORE (310) 575-3300
2130 Sawtelle Blvd., #105, Los Angeles, CA 90025 9:00am-11:45pm

PUENTE HILLS STORE (626) 913-9991
17869 Colima Rd., City of Industry, CA 91748 10:00am-8:00pm

LITTLE TOKYO STORE (213) 680-3280
124 Japanese Village Plaza Mall, Los Angeles, CA 90012 9:00am-9:00pm

SAN FRANCISCO STORE (415) 563-1901
1737 Post St., San Francisco, CA 94115 10:00am-8:00pm

SAN MATEO STORE (650) 212-7398
1956 S. El Camino Real, San Mateo, CA 94403 10:00am-9:00pm

SAN JOSE STORE (408) 275-6916
240 Jackson St., San Jose, CA 95112 9:00am-9:00pm

MOUNTAIN VIEW STORE (650) 691-1600
143 E. El Camino Real, Mountain View, CA 94040 9:00am-10:00pm

SAN DIEGO STORE (858) 268-3821
3860 Convoy St., #109, San Diego, CA 92111 9:00am-10:00pm

HARTSDALE, NY STORE (914) 949-2178
18 North Central Ave., Hartsdale, NY 10530 9:00am-7:00pm

HONOLULU UNIVERSITY STORE (808) 979-8977
1009 University Ave., #1, Honolulu, HI 96826 9:00am-9:00pm

HONOLULU ALA MOANA STORE (808) 589-1121
451 Piikoi St., Honolulu, HI 96814 10:00am-9:00pm