

(25)

Nippon
Entertainment
Education
Dining
Shopping

www.needs.com.hk

needs

Hong Kong

06 | FREE
2012

盛夏の宿

神戸・輕井澤・富良野

travel

新淺草文化觀光中心眺望SKYTREE

dining

世界超人氣金澤咖喱登陸銅鑼灣

shopping

草間彌生踩過界大玩可愛Bra

what's up

性感日模演繹PEACH JOHN春夏系列

events & entertainments

第26屆香港旅遊展6月盛大舉行

bussan

秋田美人食乜大？



免費日文月刊
姊妹情報誌



www.needs.com.hk

needs
Hong Kong

ISSN 1020-0818
創刊於1988年
創刊號為第1期
第059期
2012年6月

06

vol.059
2012 June

contents

news 004 新淺草文化觀光中心眺望SKYTREE
世界超人氣金澤咖喱登陸銅鑼灣
草間彌生踩過界大玩可愛Bra
第26屆香港旅遊展6月盛大舉行

what's up 015 松岡李那、蔡恩真演繹PEACH JOHN春夏系列

special interview 016 日本米芝蓮3星名廚・山本征治專訪

travel 017 神戶・輕井澤・富良野
盛夏の宿



nippon bussan 036 秋田美人食乜大?

大和好貨 038 型格數碼刺蝟玩具相機

beauty 039 夏日必備 最強防曬

column & information

column 037 林慧美 長途火車上的恩物

lesson 043 career 職場禮儀(五十):
征服工作壓力 職場越戰越勇必殺技

lesson 045 nihongo 擬態疊疊樂——初夏修身篇

needs 003



004



006

CEO	Masaya Onishi
Chief Editor	Hiroimi Kawakami
Chief Planner	Kaori Mochizuki
Editorial	Ivy Yeung Miko Lam
Art & Design	Edward Cheung Janus Chan
	Yip Wing Fai
	Lam Chan (Photographer)
Advertising & Marketing	Hidehiko Inagawa Allyson Wong
	Dominic Chan Lily Chan
Administration & Accounting	Carrie Chan Tracy Wong
	Jacqueline Chow

CONCIERGE CO. LTD

Head Office

Addr: Shokin Building 6F, 8-11-5, Ginza, Chuo Ku, Tokyo, Japan 104-0061
E-mail: tokyo@concierge.com.cn Website: www.concierge.com.cn

Hong Kong Office

Addr: Unit 1604, 16/F, Eton Tower, 8 Hysan Avenue, CWB, HK
E-mail: needs@needs.com.hk Website: www.needs.com.hk
Tel: (852) 2838 3558 Fax: (852) 2838 3445

匯率: ¥100 折算為 \$9.7

所有報導以採訪當日所得資料為準。
版權所有 翻印必究 All Rights Reserved

MAGNUM (OFFSET) PRINTING CO. LTD.
11B, E-Tat Factory Building, 4 Heung Yip Road,
Wong Chuk Hang, Hong Kong

Advertising Enquiries:

☎(852)2838 3558 / sales@needs.com.hk

Dining News

01

世界超人氣金澤咖喱 GOIGO!CURRY!銅鑼灣插旗

5月5日開業的「GOIGO!CURRY」發源自石川縣金澤市，在日本、美國、巴西及新加坡共有47間分店，目標是在全球開555間舖。為擴展亞洲版圖，最近選址香港開設第48間店，帶來著名的B級美食「金澤咖喱」。招牌豬扒咖喱飯飽足1晚即叫即炸，一咬爆汁，配上香辣濃郁的秘製金澤咖喱和渾圓彈牙的日本米，口感惹味豐

金澤咖喱最大特色是以不鏽鋼容器盛載和用叉進食，快來試試吧！

富！另有炸雞扒及炸蝦等配料和4種份量選擇。5月下旬前幫襯可享開業優惠，除超量級咖喱外其餘MENU一律賣\$55！店舖所有東西都跟「5」有關，其實是為了支持在石川縣出身、穿55號球衣的美國職棒選手松井秀喜。凡5、15及25日惠顧更可獲「自選TOPPING配料券」一張呢。



GOIGO!CURRY!
 西 銅鑼灣謝斐道468號百達中心地下E舖
 電話 2832 5155
 ● 11:55-22:55
 96 www.goigo!curry.com
 ● (正價) 輕量級 \$50-70，中量級 \$55-75，重量級 \$65-85，超量級 \$75-95

02

得獎拉麵登陸大坑 湯底濃稠豬骨爆香

由香港人Anthony及Cliff開設的「拉麵來」誠邀東京「ラーメンくれは」拉麵店的小林宏次師傅來港主理，口味不僅正宗，小林師傅更大有來頭。他嚐遍九州超過50間拉麵店後，以熊本「玉名拉麵」為本，將80公斤豬頭、豬腦、桶骨等熬製20小時，中途反覆攪拌及打碎豬骨，製成了濃稠如漿卻毫



不油膩的骨膠原豬骨湯底，他所炮製的拉麵在Yahoo! Japan主辦的《2010-2011年拉麵大賞「魂の一杯」》中勇奪「新人豬骨部門獎」亞軍。這款得獎拉麵乾脆以「魂の一杯」為名，每日僅賣30碗，絕對罕有！店舖另有5款口味供應，為保持湯底質素，每天僅供應250碗拉麵，想食趁早。



拉麵來
 西 大坑兜紗街20-22號地下E舖
 電話 2808 4400
 ● 11:00-21:00 | 星期二休息
 ● 魂の一杯 \$98，金、濃厚豚骨湯拉麵 \$78，木、白松露野菌豚骨拉麵、水、骨膠原豬骨湯拉麵 \$88，火、激辛火雞玉豚骨、土、溫泉玉子油拉麵 \$78

03

日本飲食企業空降香港 引入世界級懷石料理

隸屬日本上市企業Universal Entertainment Corporation旗下的K.O. Dining Group最近在海名軒一連開了3家餐廳，而以母公司主席的名字命名的「岡田和生」就主攻高級懷石料理。行政總廚今村祐史來頭不容小覷，不但擁有清酒調酒師的資格，更先後在紐約的Sakagura、Chanto Restaurant、拉斯維加斯及澳



門的岡田和生餐廳擔任餐飲主管、行政總廚等職位，擅長將清酒混合珍貴食材，再發揮超凡創意製作出恍如藝術品的懷石料理。招牌菜式有煙三文魚及鵝肝燒牛肉卷，特別推介「旬」季節料理，全是今村師傅的得意之作。值得一提的是，餐廳特設鐵板燒專枱，客人享用美食之餘亦可欣賞廚師獻技。



岡田和生
 西 紅磡環海街11號海名軒5樓
 電話 3746 2722
 ● 星期二至五 18:00-23:00 | 星期六及日 12:00-15:00、18:00-23:00
 ● 「旬」季節料理每位 \$1,280