



ผลงานของ

DAISUKE TERASAWA

ทุกเหลี่ยมยอดนักชิม.....4 เล่มจบ
 ไอ้หนูซูชิ.....27 เล่มจบ
 พ็อคครัวจอมมายา.....เล่ม 1-9
 พ็อคครัวจอมมายา ภาค 2
เล่ม 1
 ไอ้หนูซูชิ ภาคแข่งทั่วประเทศ
เล่ม 1-4

ไอ้หนูซูชิ
ภาคแข่งทั่วประเทศ

4

© 1998 DAISUKE TERASAWA
 All rights reserved.
 First published in Japan in 1998 by Kodansha Ltd.,Tokyo.
 Publication rights for this Thai edition arranged through Kodansha Ltd.,Tokyo.

ISBN 974-218-683-8
 9 789742 186838
 K22404B45
 1010600207693

แนวเรื่อง : 드라마
 เหมาะสำหรับผู้อ่านทั่วไป
 ผลิตโดย : วิบูลย์กิจ โทร. 0-2746-2477



[หุ้่งไอ้หนิเอมิ]

VIBULKIJ PUBLISHING GROUP

VIBULKIJ COMICS

ไอ้หนูซูชิ
ภาคแข่งทั่วประเทศ

ภาคแข่งทั่วประเทศ

4



โดย: ทรราชว่า
DAISUKE TERASAWA

K22404B45

45

VIBULKIJ COMICS... ตรวจสอบ เรื่อง•ภาพ แล้ว!



ภาค แข่ง ทั่ว ประ เทศ

วิบูลย์กิจ ขอสงวนสิทธิ์ในลิขสิทธิ์
จาก KODANSHA LTD.

ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

โดย: ทรราชว่า

DAISUKE TERASAWA 45บาท



จากผู้เขียน!

ฟูงาสึ ฮาคุจิ ผู้ช่วยของ
 หนอ้วมเอายๆ หน้าผัก 53
 ทก. สนิมเข้าทำงาน ผ่าน
 ไป 4 ปี เต็มวันเต็มคืนอีก
 20 ทก. เป็น 73 ทก.
 ถ้ายังอวบเร็วขนาดนี้พอถึง
 ศตวรรษที่ 21 คงสิ้นจะถึง
 100 ทก. ลู ลู ฟาสึ เอ
 เลข ฮาคุจิ เห็นเธอแล้ว
 ต้องส่ายไซ้ในความอ้วน
 ของตัวเองหน่อย



המסעדה

אחו: טר: כח: נטו: אחת

4



DAISUKE TERASAWA

คนที่รับ
ไอโตริชูชิ

ชินโกะ
(โอบาตะ ชินโงะ)

เพื่อน
ร่วมงาน
ที่ดี
ของโชตะ

อาโกะ โทบิโอะ

◀ เด็กใหม่ที่ปลื้มในตัวโชตะ

ไอโตริ
เซกิริ

เจ้าของ
ร้านตั้ง
ไอโตริ
ซูชิ
ที่โชตะ
ทำงานอยู่

บาสะโทกุ

(ฟูจิตะ เซจิ)

รุ่นพี่ของโชตะ
ฝีมือยอดเยี่ยม
ทั้งคู่

บาสะบ็อย

(โอบุคุมุระ ฮิเดมาสะ)

เซกิงจิ โชตะ

◀ ตัวเอกของเรื่อง

แนะนำ
ตัวละคร
AS

เซกิงจิ มิวาโระ (น้องสาว)

เซกิงจิ เคนจิ (พ่อ)

ครอบครัวของโชตะ

เหล่าคู่แข่ง

โชชิ
ทักเคชิ



คู่แค้นของโชตะ-ลูกชาย
เจ้าของร้านซูชิขนาดใหญ่
ที่มีหลายสาขา "ซาซาซูชิ"



ฮาจิ
อิน
โตะ

เคยเป็นรุ่นพี่
ของโชตะที่
"โอโตรีซูชิ"

โด
เนง
จิ
ฮาบู
โรตะ



▲ นักทำซูชิ
ในตำนาน
ที่เคยชนะ
▲ โชตะ
มาแล้ว

วาดา
มาเบะ
คุมิ
โกะ



อดีตเพื่อนร่วมชั้นของโชตะ



เจ้าของฉายา
"นักฆ่าฟอครว"
ชอบสรรหา
ปัญหายากๆ
มาให้โชตะ

มูโด ชิริเอะ



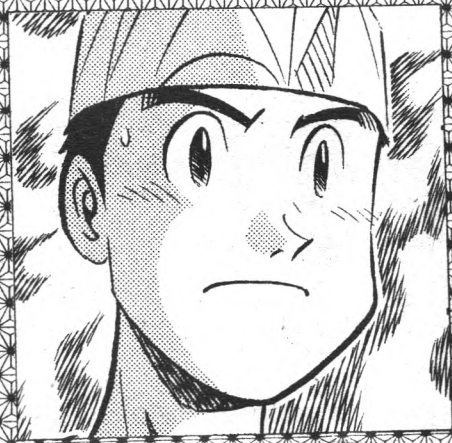
ฟูชิ
นาโอ
โกะ

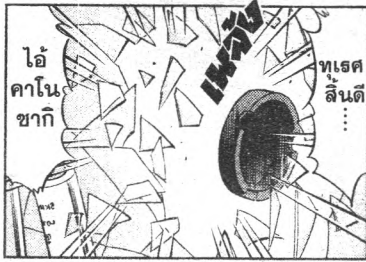
ชอบโชตะ

เชกิจิ โขตะคือนักทำซูชิหน้าใหม่ซึ่งทำงานอยู่ในร้าน "โอโตรีซูชิ" เขาพยายามฝึกฝนตัวเองอย่างหนักทั้งวันทั้งคืน เพื่อที่จะกลับไปช่วยร้านซูชิที่พ่อของเขาเปิดอยู่ที่โอตารุบ้านเกิด ต่อมาเขาก็ชนะเลิศใน "การแข่งขันนักทำซูชิหน้าใหม่" ซึ่งเป็นประตูไปสู่ความสำเร็จ สำหรับนักทำซูชิหน้าใหม่ จนได้เข้ามาแข่งขันต่อในระดับประเทศ เพื่อมุ่งสู่จุดสูงสุดของนักทำซูชิหน้าใหม่!!

สารบัญ

ตอนที่26	ประกาศหัวข้อที่สาม!!	5
ตอนที่27	Never Give Up!!	25
ตอนที่28	ศักดิ์ศรีของกุงเล็ก	45
ตอนที่29	ปิดจากการต่อสู้อรอบที่สอง!!	65
ตอนที่30	ศักดิ์ศรีของบูชิ100เยน	85
ตอนที่31	เต็มพ้นสุดท้าย!!	105
ตอนที่32	หัวใจสำคัญของบูชิ100เยน	125
ตอนที่33	โฉมหน้าของทูน่า100เยน	145
ตอนที่34	สัญญาเมื่อ5ปีก่อน!	165





ไอ้
คาโน
ซากิ

ทุเรศ
ลึนดี
...



ขณะ
เขกขุจิ
ได้แค่
ครึ่งเดียว
แบบ
ทิดจิบ!?

ไม่ยากเชื่อ
เลยว่
จะเป็น
หัวหน้า
ทีมลึมิต
ของ
ซาซาซุชิ



ลึมิต
ไม่เคย
พ่ายแพ้
ไม่ใช่
เธอะ
!!

แล้ว
ทำไม
คาโนซากิ
ถึงได้
มีลภาพ
แบบนี้
!!?



อย่าโมโห
นักเลย
คุณหนู
!!

คุณเซจิโร่
แค่ประมาท
เพราะ
เห็นว่า
เป็นเด็ก



ชะ...
ใช่
!!

ฝีมืออย่าง
คาโนซากิ
ต้องชนะใน
หัวข้อที่สาม
แน่...!!



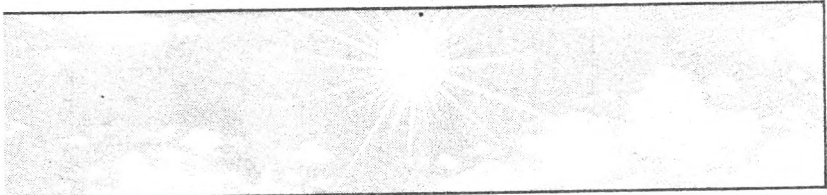
เฮอะ
!!

คำว่า"แน่"
ของ
พวกนายนะ
เชื่อไม่ได้
แล้ว!!

ซึมิตะ

ภาค ๓๕๖ กั๋ว ประ: ๓๕๖

ตอนที่ 26
ประกาศหัวข้อที่ 3!!





หิวข้อแรกคือ
ซูชิหน้ารวมมิตร
หิวข้อที่สองคือ
ซูชิ
เนื้อปลาลาวาฟ

มีแต่
หิวข้อที่
คาดไม่ถึง
มาตลอด
...



ไม่รู้ว่
หิวข้อ
ที่สาม

จะเป็น
หิวข้อที่
พิสดาร
ขนาดไหน
อีก....



อิม
...
!!



ไม่ว่า
จะเป็น
หิวข้อ
แบบ
ไหน

"เชจิไร
เหลือก
กล้า"
คนนี้
ก็ไม่มี
วันแพ้
!!



เสียงใจ
กับแก
ล้วงนะ
...

แต่นั้น
ก็มีเหตุผล
ที่จะต้อง
ชนะ
การแข่งขัน
ครั้งนี้



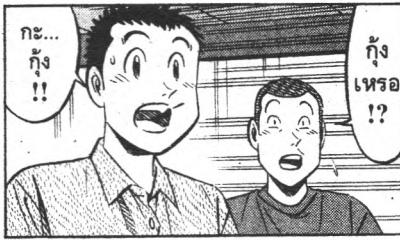
เอา
ล่ะ
...

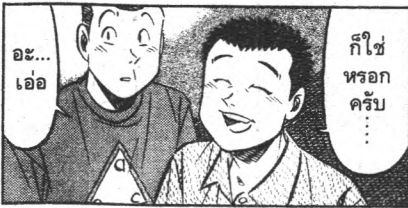
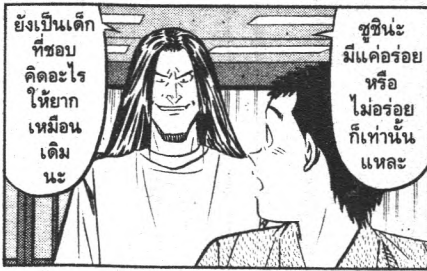
ต่อไป
จะเป็น
การ
ประกาศ
หิวข้อ
ที่สาม!!



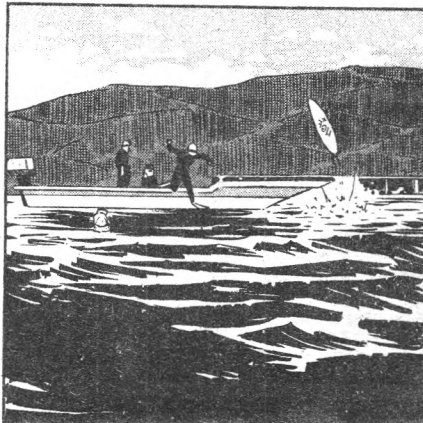
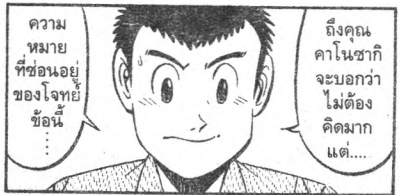
หิวข้อ
ที่สาม

ได้
แก่
กุง
!!!











เข้าใจ
แล้ว !!

เข้าใจ
แล้ว !!



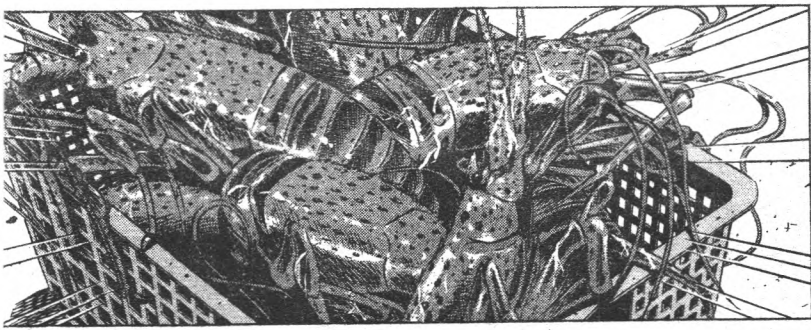
ความ
หมาย
ที่ซ่อน
อยู่
ของ
โจทย์ :

ฉัน
เข้าใจ
แล้วละ !!



ดู
ของที่
คน
พวกนั้น
:

จับ
ขึ้นมา
สิ !!



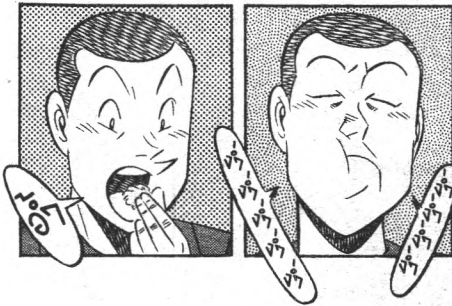
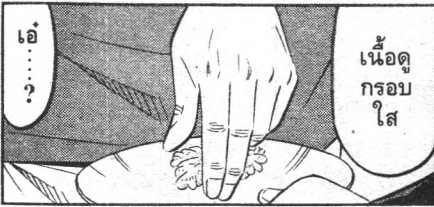
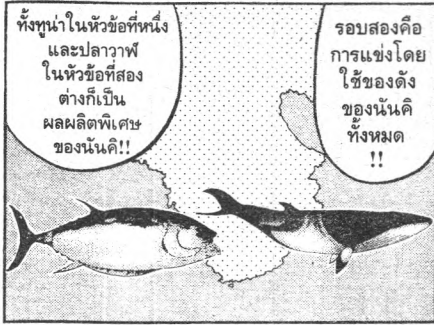
โอ้โห...
กึ่ง
ตัวยักษ์
พวกนี้
:

นี่คือ
กึ่งอิเซ
ไซ่มัย !!



ใช่
!!!

คำตอบ
คือ
อิเซเอบี
!!!





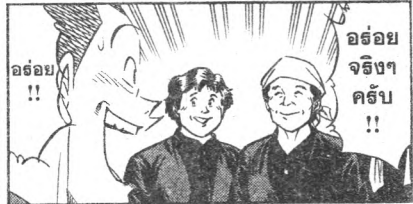
เนื้อ
กรอบเต็ง
สุดยอด
เลย
...!!

เวลาเคี้ยว
ก็กรอบ
เคี้ยวง่าย
ไม่เห็นเียว
!!



แล้วยัง
หวาน
ฉ่ำลิ้น
สุดยอด
..

ความอร่อย
บริสุทธิ์
ที่ไม่มี
รสชาติอื่น
เจือปน
..



อ้ออ้อ
!!

อ้ออ้อ
จริงๆ
ครับ
!!



คุณค่า
ของกุ้งอูเซ
ก็อยู่ที่
ความดิบ
นี่ละ
!!

รสชาติ
เข้มข้น
แบบนี้
ไม่มี
กุ้งอะไร
เทียบได้!!



ที่กุ้งอูเซ
ตามร้านอาหาร
ส่วนใหญ่
จะนำไปย่าง
ไปนึ่ง

ก็เพราะ
มีน้ำอ้อย
ที่จะสด
จนเอามาทำ
ชาชิมิได้



กุ้งอูเซพวกนี้
เป็นกุ้งที่เรา
ด่าลงไป
จับขึ้นมา
ทีละตัวๆ

ไม่มีกุ้งอูเซ
ที่ไหน
จะสด
ไปกว่านี้
อีกแล้ว
ละ!!



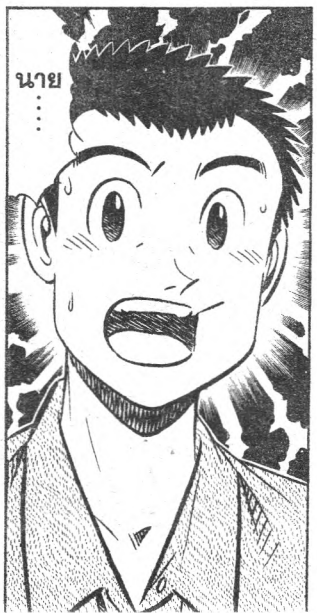
นี่ละ
ไฮตะ
คุง
!!

ถ้าใช้กุ้งอูเซ
พวกนี้
ต้องทำซูชิ
เจ๋งๆ
ได้แน่!!



ขอ
โทษ
ครับ
!!

ขอแบ่ง
กุ้งอูเซ
พวกนี้
สักหน่อย
ได้มั๊ย
ครับ?





อ้าว...
เซกิจูจิ
นี่นา
!!

บังเอิญ
จังเลย
นะ
แหม
...
!!



อ้อ...
มาซื้อ
กุงอิเซ
สินะ

แปลว่า
จะเอา
กุงอิเซ
ไปใช้แข่ง
คราวนี้
หรือ?



บังเอิญ
จริงๆ
นะ
..

กุงอิเซ
พวกนี้
ทั้งหมด
เป็นของ
ซาซาซุซึ
!!



แหม...
บังเอิญ
จริงๆ
...

ฮะ
ฮะ
ฮะ
!!



ซา
ซากิ...!



อีก
แล้ว
หรือ?

เป็น
แผนการ
ของแก
อีกแล้ว
หรือ?



แกใช้
อำนาจ
เงิน
...

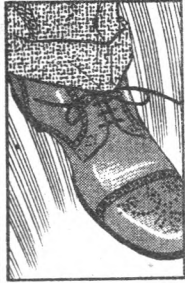
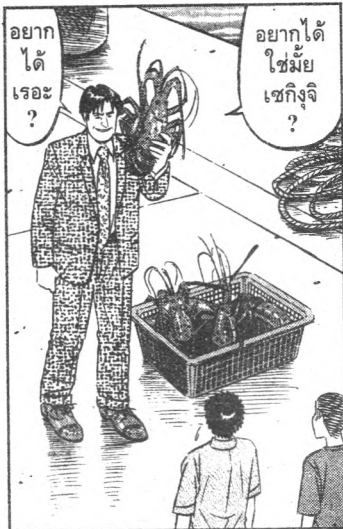
เหมาซื้อ
กุงอิเซที่นี่
ไปหมดเลย
เงินเธออะ
!!!



เหมา
ซื้อ
กุงอิเซ
?

เฮ้ๆ
อย่าพูด
เรื่องตลกน้า
เซกิจูจิ
!!





เอาไปสิ
เชกกิจ
...!!



มัน
เหมาะสม
กับแก
แล้ว
...!!



ทำไม
...!!

ทำไม
ซาซากิ
...!!

ทำไม
ต้อง
แก๊งฉัน
ถึง
ขนาดนี้
!?



ฉัน
ไปทำอะไร
ให้แก
งั้นหรอ
...!!

ไม่มี
เหตุผล
หรอก
...



ฉัน
แค่...

ไม่ถูก
ชะตา
กับแก
ก็
เท่านั้น



ฉัน
เกลียด
แก

มา
ตั้งแต่
สมัย
อยู่
ม.ต้น

ทำตัดจริต
เป็นเด็กดี
เหมือน
นักเรียน
ตัวอย่าง

ฉันไม่ชอบ
ทุกอย่าง
ที่แกเป็น
ที่แกทำ
...!!



ฉันแทบ
ทนไม่ได้...
ที่เห็น
คนรอบข้าง
...

พะเน้าพะนอ
คนหน้าไหว
หลังหลอก
อย่างแก
ซะเหลือเกิน
!!

ฉัน
ไม่ลบ
อารมณ์
ที่เห็น

คน
กระจองอก
ยากจน
อย่างแก
มาเดิน
วางโต๊ะ
!!!



หมอนี่
ทำอะไร
!!

วิปริต
แล้ว
!!

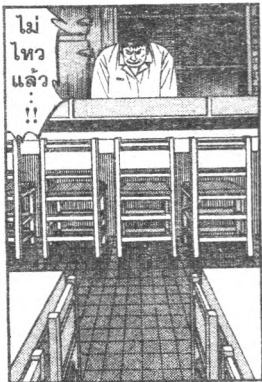






๑๑พิเศษ ↓ ↓ เด็กริมทางชื่อเซฟตี้

伊勢工 無料奉仕!!!
 ท่านจะได้เท่านั้น!!
 笹寿司 17号店





แก
จะต้อง
แพ้
การ
แข่งขัน
ที่นี่!!!

ร้านของ
พ่อแก
ก็ต้อง
เจ๊ง
!!!



ไปลูก
คอยชะ
พร้อมกัน
พ่อลูก
เลยไป
!!!

ซ่า
ซ่า
ซ่า
ซ่า
ซ่า



อภัย
ไม่ได้
!!

ฉันอภัย
ให้แก
ไม่ได้แล้ว
ซาซากิ
!!



พ่อ
กับ
ฉัน
...

ไม่มี
ทางแพ้
แผนซ้ชลาด
ของแกแน่
!!



ฉันจะ
ไม่ยอม
แพ้!!
ฉันจะสู้
จนถึง
ที่สุด
!!!

และฉันก็
จะเอา
ชนะแก
ให้ได้...
คอยดู
เถอะ!!!



ผลงานได้รับรางวัลหัวข้อ "ประสบการณ์ซูชิของฉัน"!!

รางวัลพิเศษ

ชอกโกโด โอโมริ โคจิ อายุ 18 ปี

ตอนผมอยู่ม.ต้นพี่สาวผมแต่งงานแต่ช่วงนั้นบ้านเราไม่ค่อยมีเงินก็เลยจัดพิธีแต่งงานไม่ได้ทำได้แค่จดทะเบียนกันเฉยๆ แต่แค่นั้นมันก็ดูน่าสงสาร ตอนนั้นผมทำงานส่งหนังสือพิมพ์ไม่ค่อยมีเงินแต่ก็อยากทำอะไรบางอย่าง ผมไปที่ซูเปอร์มาร์เก็ตแล้วก็เจอเครื่องทำซูชิเข้ามั้นคือปลาดิบสำหรับทำหน้าซูชิ ซึ่งช่วงที่พี่สาวอยู่ที่บ้านไม่ค่อยเคยกินเท่าไรผมก็เลยคิดว่า "ดีละ เอานี้แหละ" แล้วก็ซื้อปลาดิบพวกนั้นมาทำซูชิผมเคยเห็นคนปั้นซูชิก็แค่ในทีวีก็เลยลองปรุงรสข้าวขึ้นมาแบบมั่วๆ แต่แค่พี่สาวพูดว่า "อร่อย" ผมก็ดีใจมากแล้วครับ

จากกองบ.ก.

ซูชิที่ทำขึ้นจากใจต้องเป็นของขวัญวันแต่งงานที่น่าชื่นใจที่สุดสำหรับพี่สาวแน่ๆ

พ่อ...!!
ตอนนั้น
พ่อ
...

ก็ยังต้อง
ต่อสู้กับ
ซาซาซุชิ
ตามลำพัง
ชั้นเหรอ
...!!



เรื่องผจญภัย

ภาค แห่ง กิ่ง ประเทศ

ตอนที่ 27

Never Give Up!!

โตเป็น
เป็น
อานา
...



ไม่ใช่
ทำร้าย
แต่ฉัน
แต่ยังมีพ่อ
กับมิฮารุ
...!!

ขอโทษ
นะ
พ่อ
!!



ผมอยู่ที่นี้
คนเดียว
ช่วงอะไร
ที่ร้านเรา
ไม่ได้เลย

ผมจะพลิก
สถานการณ์
ที่เลวร้ายนี้
กลับมาเป็น
ฝ่ายชนะ
ให้ได้!!

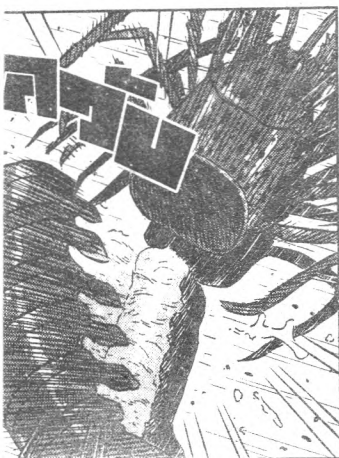
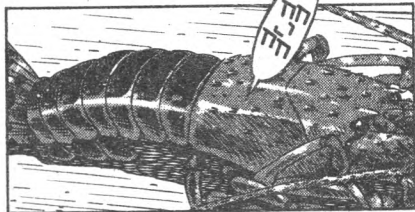


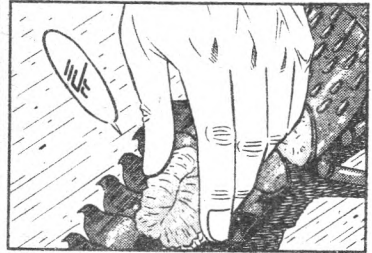
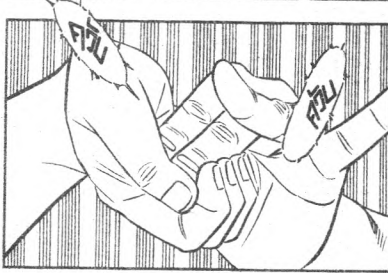
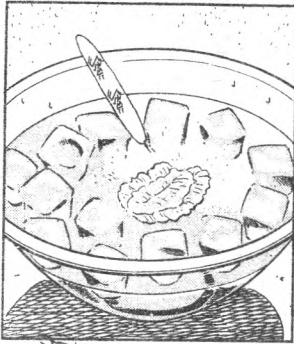
ผม
ต้องไม่แพ้
ใครคนไหน
พวกนั้น
!!

แต่...
ผมจะหนี
ไปจาก
การแข่งขัน
...

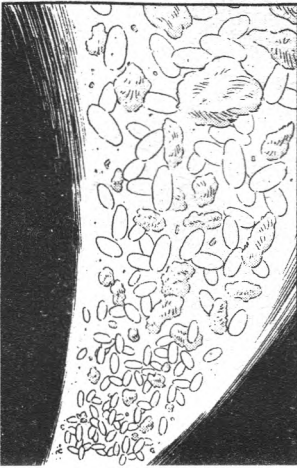


กับสิ่งมืด
แห่ง
ซาซาซุชิ
ครั้งนี้
ไม่ได้
!!











อะ...
อ้ออ้อย
!!

ไม่เคยกิน
ซูชิกุ้ง
ที่มี
รสชาติเข้มข้น
แบบนี้
มาก่อนเลย
!!



อุณหภูมิต่ำ
ของน้ำเย็น
ที่นำมาแช่
จึงหวน
ในการหยิบขึ้น
...

ไปจนถึง
ความแน่น
ในการปั้น
ทำได้อย่าง
สมบูรณ์แบบ
!!



ชนะ
แน่
!!

เชกกิจ
ทำ
ซูชิหน้ากุ้ง
ที่เหนือ
กว่านี้
ไม่ได้แน่
!!



โอ้
...

เพราะ
กุ้งโอเซ
อย่างดี
ที่คุณหนุ
หามาให้
ต่างหาก



แต่
อย่าลืม
ซะละ

ถ้าฉันชนะ
ต้องใช้หนี้
ของที่ร้าน
ให้
จริงๆนะ



เงินทุน
เปิดร้าน
ของเธอ
ใช้มัย

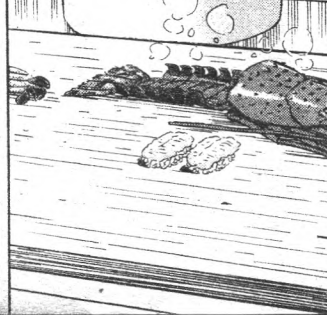
รับ
รอง
นำ

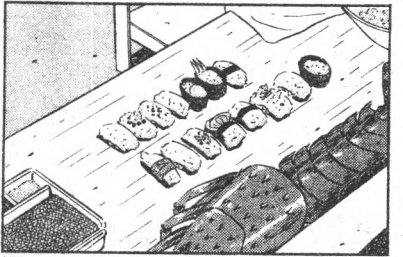
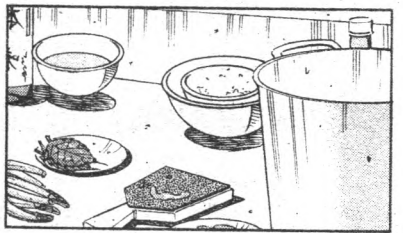


หึ
...

ได้ยื่น
แล้ว
ฉันก็
สบายใจ









ไม่ได้เรื่อง !!

ไม่ได้เรื่องเลย !!



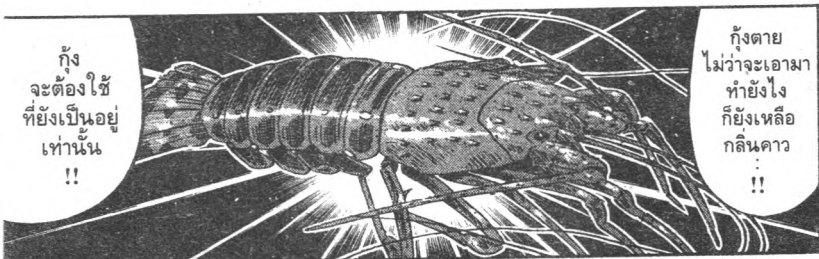
ไม่อยากจะเชื่อเลย... ซูชิทุกอย่างขึ้นอยู่กับ การเลือกวัตถุดิบที่จริง :

แต่ไม่เลิกเลยว่า กุ้งโอเซ ที่ยังเป็น กับตายแล้ว จะต่างกันขนาดนี้ !!



ได้ยินว่า ที่ซึกิจิ กุ้งเป็นกับตาย มีราคา ต่างกัน ถึง 5 เท่า

ฉันเพิ่ง จะเข้าใจ เหตุผล เดียวนี้เอง



กุ้ง จะต้องใช้ ที่ยังเป็นอยู่ เท่านั้น !!

กุ้งตาย ไม่ว่าจะเอามา ทำยังไง ก็ยังเหลือ กลิ่นคาว !!



จะทำ ยังไงดี โชตะคุง !!

ถ้าหากุ้งเป็น ไม่ได้ ก็เหมือนแพ้ การแข่งครั้งนี้ ตั้งแต่ ยังไม่เริ่ม



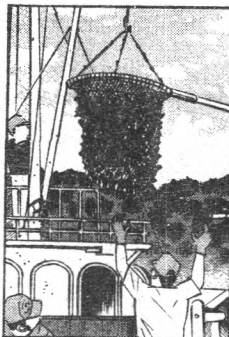
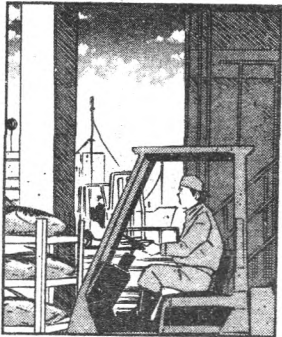
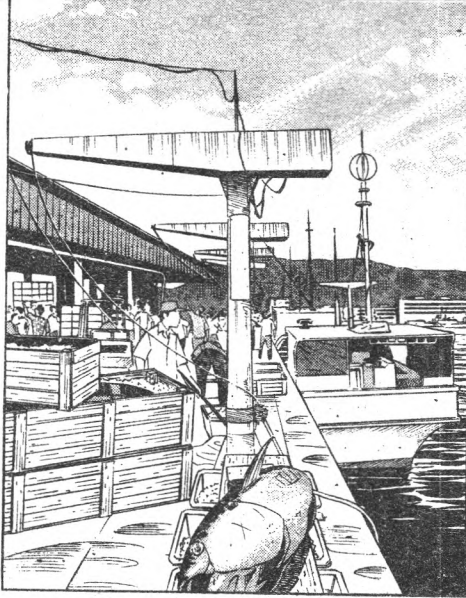
ได้ยินว่า นอกจาก กุ้งโอเซ

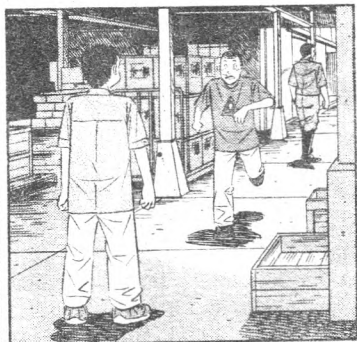
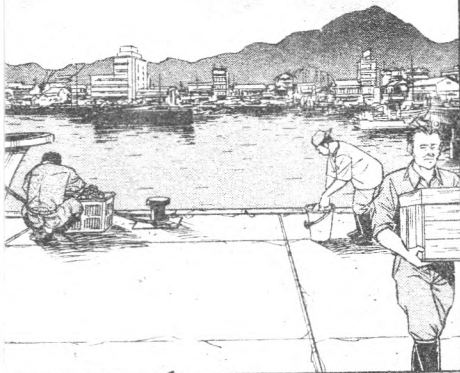
ที่คนงมหาย มงได้แล้ว ก็แทบหา กุ้งโอเซ ที่ยังเป็นๆ ไม่ได้อีก :



ต้องลอง เสียขูด แล้ว...!! ก่อนจะถึง การแข่ง ตอนเที่ยง วันพรุ่งนี้

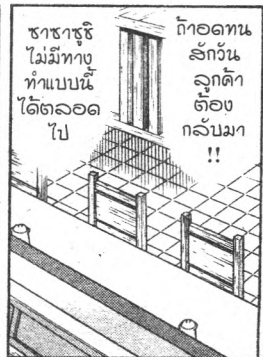
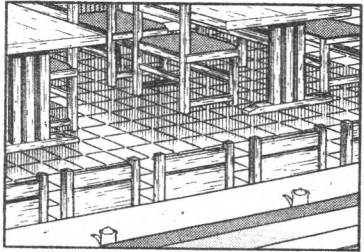
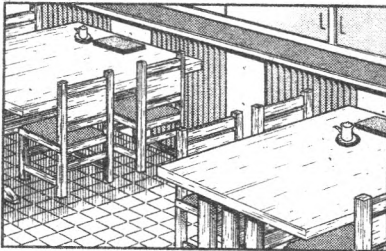
เราต้อง ไปที่ชายฝั่ง เพื่อหา กุ้งเป็นๆ มาให้ได้ !!













อย่า
ยอม
แพ้
!!!

จะต้อง
อดทน
ให้ถึง
ที่สุด
!!!

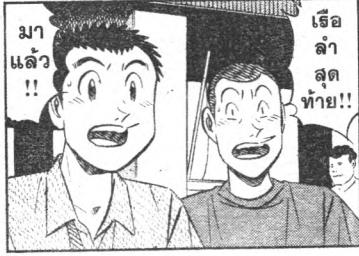


ไม่
ยอม
แพ้
จนถึง
ที่สุด
!!

ฉันเอง
ก็ต้อง
ไม่ยอมแพ้
จนถึงที่สุด
เหมือนกัน
!!

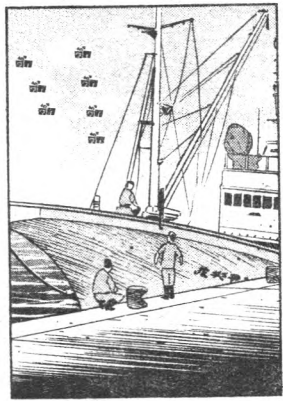


แพด
แพด
แพด

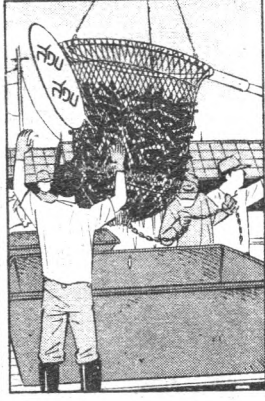


มา
แล้ว
!!

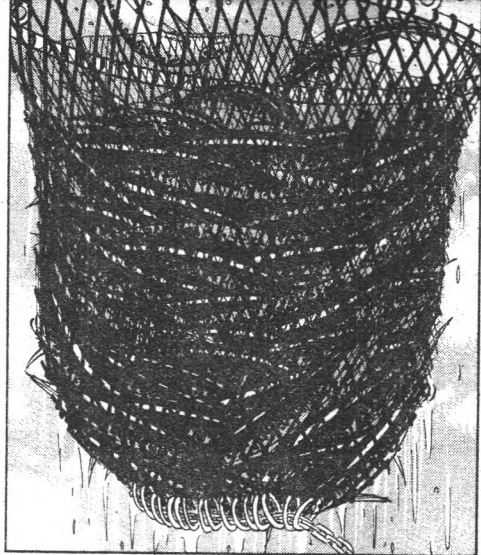
เรือ
လာ
สุด
ท้าย!!



ฉิ่ง
ฉิ่ง
ฉิ่ง
ฉิ่ง



ล้น
ล้น



ปลา
...
!!!

มีแต่
ปลา
จริงๆ
ด้วย
!!!



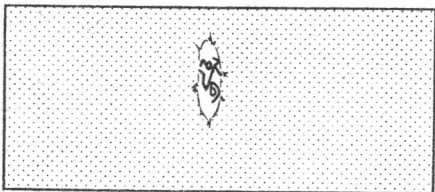
ไม่
ไหว
!!

ความ
หวัง
สุดท้าย
ก็ไม่ได้
เอือม
!!

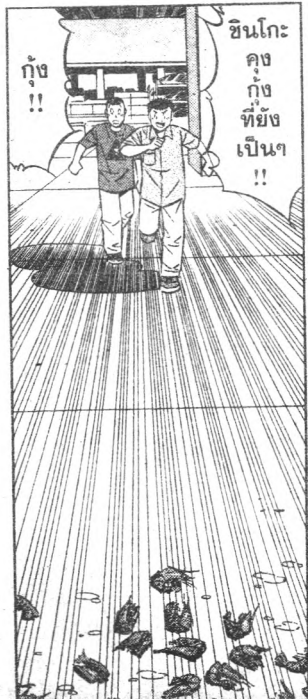
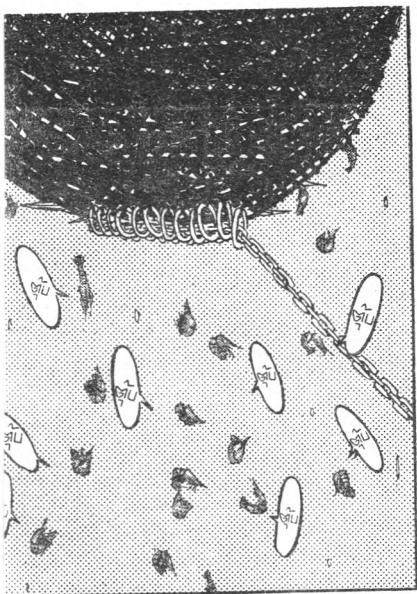


โธ่
...
!!

โธ่
...
!!



เอ๊ะ
?



ก๊วง !!

ซินโกะ
คุณ
ก๊วง
ที่ยัง
เป็นน้า
!!



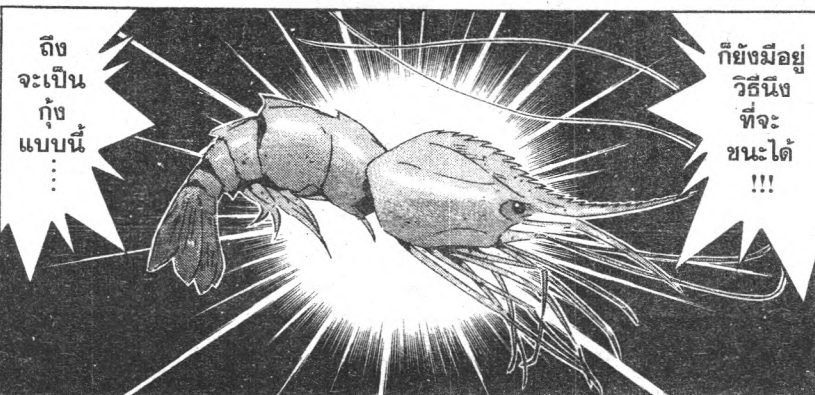
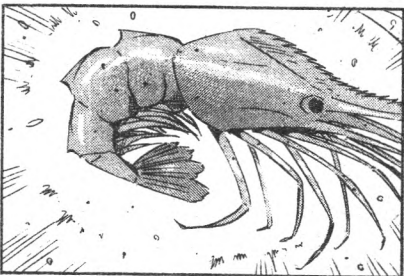
อะไร
อยากได้
ก๊วง
พวกนั้น
เรอะ!!

ถ้าอยากได้
ของพรรคนี้
จะเอาไป
เท่าไร
ก็เชิญ!!



เอ๊ะ..
เอ๊ะ!
!?

ก๊วง
ตัวเล็ก
แบบนี้
!?





ผลงานได้รับรางวัลหัวข้อ“ประสบการณ์ซูชิของฉัน”!!

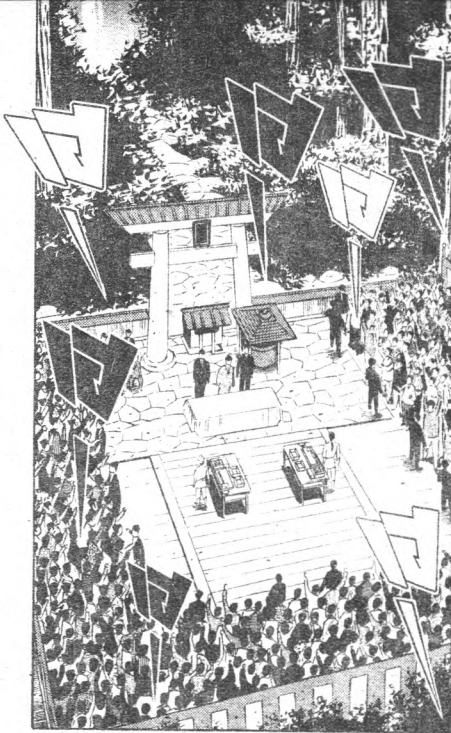
รางวัลพิเศษ

จังหวัดฟุกุโอกะ มาเอตะ ริเอโกะ อายุ30ปี

เป็นเรื่องของพ่อฉันเองค่ะ พ่อสนิทกับร้านซูชิชื่อ“โคจิโร่ซูชิ”ที่อยู่แถวบ้านมากจนเหมือนเป็นญาติหรืออาจจะยิ่งกว่านั้น บ้านเราจนแต่เรื่องซูชิถือเป็นกรณีพิเศษ เวลาที่ฉันกลับไปบ้าน พ่อมักจะพาไปกินซูชิบ่อยๆ เจ้าของร้านพอเห็นพ่อพาฉันไปก็จะทักว่า“กลับมาแล้วหรือ”ไม่ว่า“ช่วงนี้มีอันนี้อร่อย”แล้วก็เอาซูชิที่เป็นของดีในช่วงนั้นมาให้กิน บางทีก็เล่าเรื่องร้านซูชิให้ฟังอย่างเช่นบอกว่า“เวลาไปร้านซูชิถ้าชวนคนป็นซูชิกินเบียร์ละก็ จะได้รับบริการเป็นพิเศษเลยนะ”พ่อก็จะยิ้มมีความสุข พลองกินซูชิอย่างเอร็ดอร่อย ในขณะที่มองฉันอย่างชื่นใจ พ่อเคยแนะนำให้ฉันไปทำงานพิเศษที่นี่ด้วย และตอนแต่งงานฉันก็ได้ใช้บริการของ“โคจิโร่ซูชิ”พ่อผู้ใจดีเป็นมะเร็งเมื่อ5ปีก่อน และจากไปเมื่อ2ปีก่อน สำหรับฉันซูชิจึงเป็นอาหารที่เป็นความทรงจำแสนสำคัญระหว่างฉันกับพ่อ

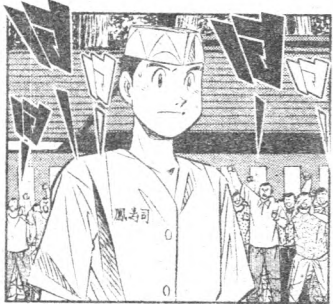
จากกองบ.ก.

ความทรงจำถึงคุณพ่อที่ใจดีคงจะมีอยู่ที่“โคจิโร่ซูชิ”ตลอดไป



โอ้โห...
คนมาดู
เพียบ
เลย
!!

พอถึงรอบนี้
คนดู
เพิ่มเป็น
3เท่า
แน่!!



ะ
สิ่ง
สอง
ฝ่าย
...

พร้อม
รียัง
?



จะหัวเราะ
หรือร้องไห้
นี่
ก็คือการแข่ง
ทำซูชิหน้ากึ่ง
หัวขอสุดท้าย
!!

ฉัน
อยากให้พวกเธอ
นำความสามารถ
ทั้งหมด
ออกมาใช้
ทำซูชิหน้ากึ่ง
ให้ดีที่สุด
!!

พ่อคนซูชิ

ภาค ๓๒๖ ก๊ว ประ: เสด

ตอนที่ 28
ศึกดีศรีของกุ่มเล็ก

หึหึ...
ดี ดี
...!!

คนดู
จำนวนมาก
พวกนี้
จะได้เห็น
ความพ่ายแพ้
ที่นาลมเพชร
ของแก
!!

ฉัน
ทำสัญญา
กับ
คนงมทอง
ชื่อกุงอิเซ
มาแล้ว
ทั้งหมด!!

แก
ไม่มีโอกาส
ชนะ
แม้แต่แต่น้อย
!!

ถ้า
ฉัน...
...

เริ่ม
ลงมือ
ได้
!!!



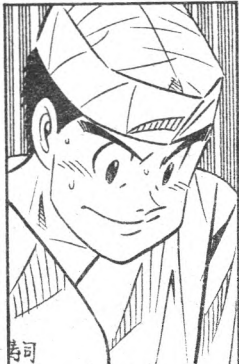
โชค
คุณ
...!!

อะ...
เริ่ม
แล้ว



ไข่กุง
แบบ
นั้น
...

จะชนะ
ได้
จริง
เหรอ
!?



寿司



!!!

อะไรนะ !!?



อะไรนะ กุ้ง ตักกะเบียด พวกนั้น !!?

อ้อ อ้อ อ้อ

เซกกิจ โหตะ ไม่ได้ใช่ กุ้งอิเซ หรือกเหรอ !!?



ทา... !!



อะไรนะ !!



แม้แต่ พวกเขา คนที่นั่ง ยัง ไม่เคยเห็น กุ้งแบบนี้เลย

อ้อ อ้อ อ้อ

นั่นมัน อะไร กันแน่ !!?



นั่นมัน...

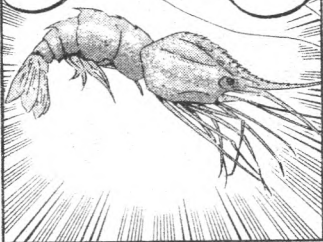
กุ้ง โไอ้ !!

กุ้งเล็ก
แค่ 5 ซม.
ที่จะติดมา
กับ
อวนลาก

มีตก
อยู่เกลื่อน
แถว
สะพาน
ปลา

กุ้ง
พวกนี้
จะถูกทิ้ง
ไป
...

ไม่มีการ
เอาไป
วางขาย
ในตลาด
!!



อะ...
ว่าไ
นะ
!!

อ๊ว
อ๊ว
อ๊ว

กุ้งที่
ถูกทิ้ง
!!

กุ้งขยะ
ประเภท
นั้น
:

อ๊ว
อ๊ว

จะกิน
ได้อร่อย
จริงหรอ
!!



ไม่
ไหว
...

อ๊ว
อ๊ว
อ๊ว

ไม่ได้
เรื่อง
แน่
ไซ้ตะคุด
!!

แต่
เทียบกับ
ความ
หวาน
ลึดยอด
ของ
กุ้งลิเซ
แล้ว...

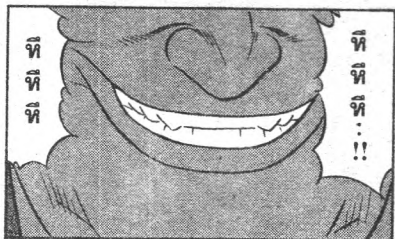
มัน
คนละชั้น
กันเลย
นะ
!!

ฉัน
ลองชิม
กุ้งนั้น
แล้ว
...



รสชาติ
มัน
ไม่เลว
ก็จริง
:





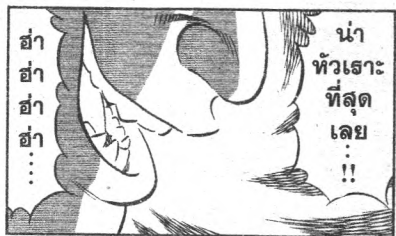
หิ
หิ
หิ

หิ
หิ
หิ!!



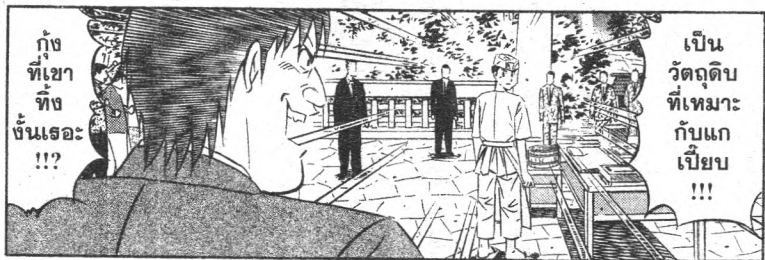
๒๒

อะไร
กันเนีย
ตลก
เป็นบ้า
!!



ฮา
ฮา
ฮา
ฮา...

น่า
หัวเราะ
ที่สุด
เลย
!!



กุ่ม
ที่เข่า
ทิ้ง
ชั้นระอะ
!!!?

เป็น
วัดฤดูบิ
ที่เหมาะสม
กับแก
เป็ยบ
!!!



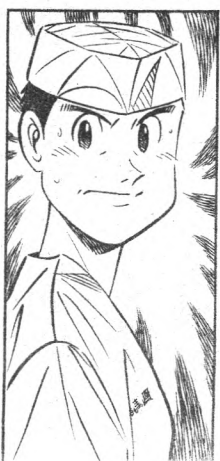
กุ่ม
ตักกะเป็ยบ
เหมือน
เศษขยะ
แบบนั้น

คิดเหอว่า
จะชนะ
กุ่มอิชะ
ธาซาแห่งกุ่ม
ได้



สมเป็น
ไอเดีย
ของอาน
ซูชิจน
แล้ว
!!

พวกแก
สองพ่อลูกนี่
มันเป็น
นักปั้นซูชิขะ
จริงๆ
!!!



พอ...
มือ...
!!

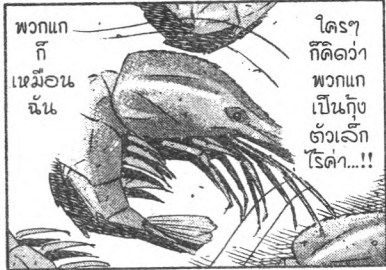
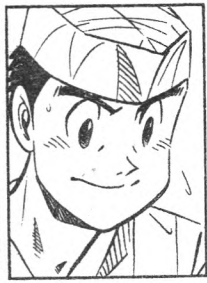


ครอบครัวเรา
ต้อง
จากลำบาก
เพราะพวกมัน
ขนาดใหญ่
!!



เพื่อ
ครอบครัว
ของเรา
..

ผมจะแพ้
ซาซุจิ
ไม่ได้
เด็ดขาด
!!



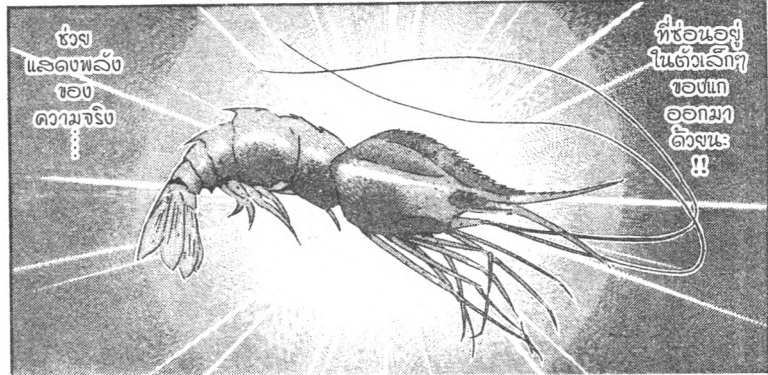
พวกแก
ก็
เหมือน
นั้น

ใครๆ
ก็คิดว่า
พวกแก
เป็นกุ้ง
ตัวเล็ก
ไร้ค่า...!!



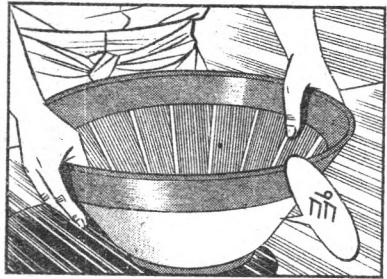
แต่...
ไม่ใช่
เลย
!!

ในตัวเล็กๆ
นี่
ซ่อน
ความจริง
เอาไว้
!!



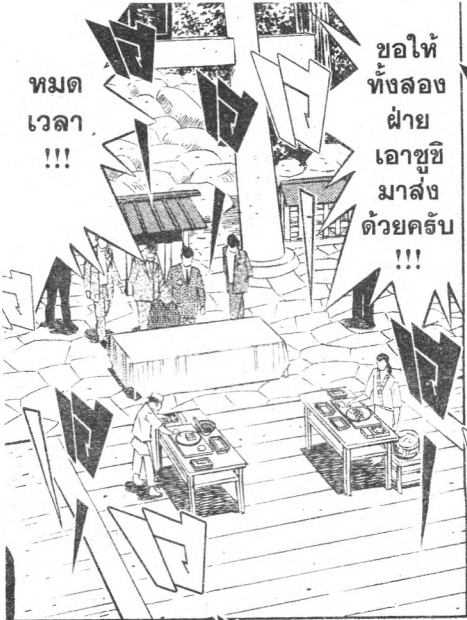
ช่วง
แสงพลัง
ของ
ความจริง
...

ที่ซ่อนอยู่
ในตัวเล็กๆ
ของแก
ออกมา
ดังนั้น
!!



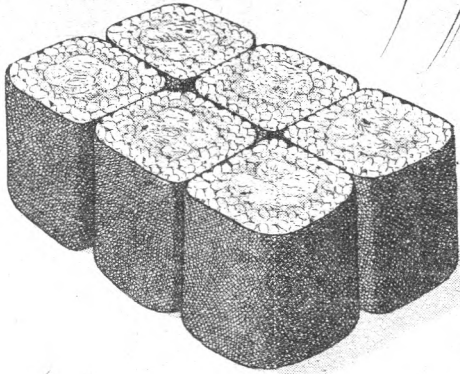
หมด
เวลา
!!!

ขอให้
ทั้งสอง
ฝ่าย
เอาซูชิ
มาส่ง
ด้วยครับ
!!!



ข้าว
ห่อ
สา
ห่อร้าย
!!?

ซูชิกุ้ง
ของ
เชกิจิ โยตะ
ทำเป็น
ข้าว
ห่อสาห่อร้าย
!!!



อะ...อ้อ...
กุ้งตัวเล็ก
แค่นั้น
เอามาเป็น
ลำบาก

อ๊ว อ๊ว
อ๊ว

ก็เลยต้อง
แก้ปัญหา
ด้วยการ
ทำเป็น
ข้าว
ห่อสาห่อร้าย
สินะ

แต่
ถึงยังไง...
ข้าว
ห่อสาห่อร้าย
ใส่กุ้ง
แบบนี้...

อ๊ว อ๊ว
อ๊ว

เกิดมา
ไม่เคยพบ
เคยเห็น
...!!

มันจะ
อร่อย
จริง
เธอะ
...!!

จะไหว
เธอ
ไอ้หนู
...!!

ชะ...
โชตะ
คุง
!!

มัน
ยังไง
กันนะ
!!



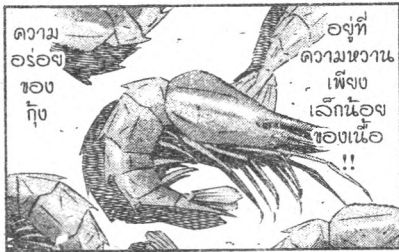
ล่าล่าล่า
จนปัญญา
จนต้องทำ
ข่าว
ท้อลาห์ร้าย
เธอะ...

ไอ้เซกิซุจิ
แกนี่
มันตลก
เป็นบ้า
!!



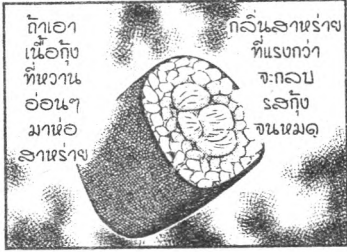
ไอ้
หนู...

เธอ
กำลัง
จะ:
ทำ
อะ:
ไร



ความ
อร่อย
ของ
กุ้ง

อยู่ที่
ความหวาน
เพียง
เล็กน้อย
ของเนื้อ
!!



ถ้าเอา
เนื้อกุ้ง
ที่หวาน
อ่อนๆ
มาห่อ
สาหร่าย

กลิ่นสาหร่าย
ที่แรงกว่า
จะ:
กลบ
รส:
กลิ่น
จนหมด



ข่าว
ห่อ
สาหร่าย
นี่...

ผิด
พลาด
ไปแล้ว
อะ:
!!



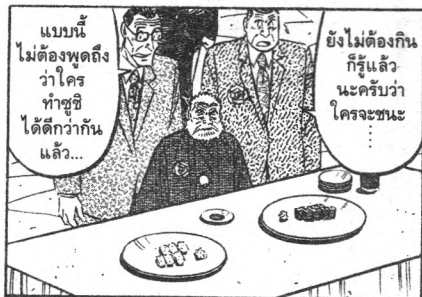
ซูชิของ
คาโนซากิ
ใช้:
กุ้ง:
อืด:
ตาม:
ความ:
คาดหวัง

โดยนำ
เนื้อ:
กุ้ง:
สด:
ไป:
แช่:
น้ำ:
แข็ง
ก่อน
นำมา:
ปั้น



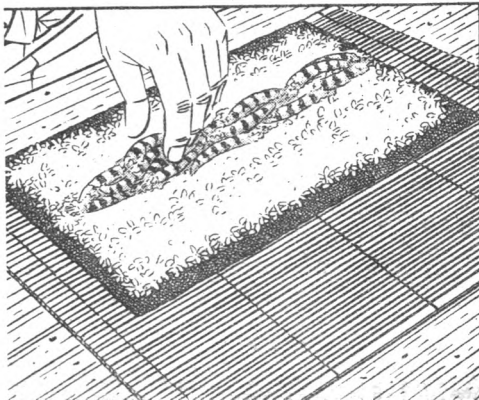
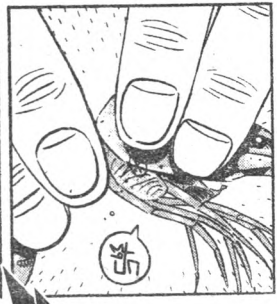
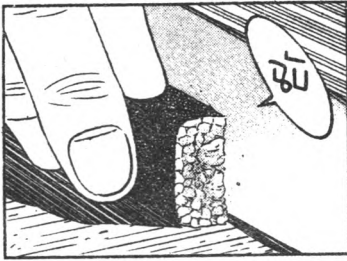
เอา
เข้า:
ปาก
เคี้ยว
รับ:
รอง
กรอบ
เต็ง!!

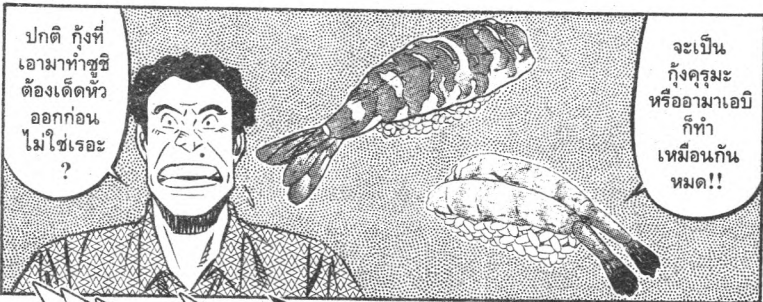
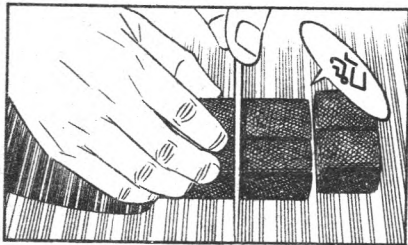
เยี่ยม:
ยอด
จน
เห็น:
แล้ว
น่า:
ล้าย:
สอ
!!

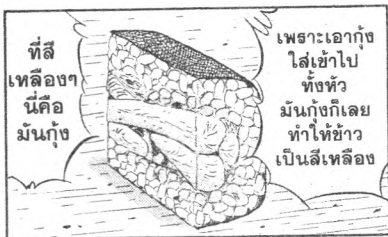












ที่สี
เหลืองๆ
นี่คือ
มันกุ้ง

เพราะเอากุ้ง
ใส่เข้าไป
ทั้งหัว
มันกุ้งก็เลย
ทำให้ยาว
เป็นสีเหลือง



มันกุ้ง
เป็นส่วนที่
มีรสชาติ
เข้มข้น
ที่สุดใน
ในตัวกุ้ง

ว่ากันว่า
เป็นส่วนที่
นักกิน
โปรดปราน
ที่สุด
!!



การที่เขา
เอากุ้ง
มาใช้ห่อ
ทั้งตัว

ก็เพื่อ
ให้มันกุ้ง
เพิ่มความ
กลมกล่อม
ให้รสชาติ
!!



ชะ...
เข้าใจ
แล้ว
!!

ที่แท้
ก็เป็น
แบบนี้
เอง!!



อะ...
...

ฮืม...
...



กุ้ง
ตามปกติ
ตัวใหญ่กว่า
ก่อนซ้ำ

ก็เลย
จำเป็นต้อง
เด็ดหัว
ออก!!



แต่กุ้งโอนิ
มีตัว
ขนาดเล็ก
...

ในขณะที่
หัวโตๆ
เต็มไปด้วยมัน
ไม่สมกับ
ขนาดตัว
!!



หมาย
ความว่า
เขาเปลี่ยน
ขนาดที่เล็ก
ของ
กุ้งโอนิ

ให้
กลายเป็น
ข้อ
ได้เปรียบ
!!



อืม...
สุดยอด
!!

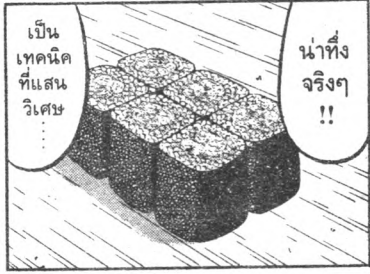
ใช้กึ่งตัวกะเบียด
สร้างธสชาติ
ได้ถึงขนาดนี้
!!

ฟังแล้ว
น่ากิน
เป็นบ้า
!!

น่าจะ
ท่วมปาก
หมดแล้ว

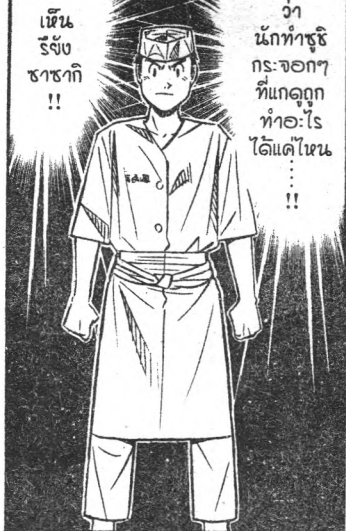
ยอด
มาก
ไอ้หนู

ให้
พวกเขา
กินซูชิ
แบบนั้น
บ้างสิ



เห็น
จริงๆ
ชาชา!!

ว่า
นักทำซูชิ
กระจอกๆ
ที่แกล่ถูก
ทำอะไร
ได้แต่ไหน
...!!



แม้แต่
กุ้ง
ตัวเล็กๆ
แต่...

ถ้าเอา
ทุกส่วน
มาใช้
ก็ใช้รสชาต
ที่แข็งแกร่ง
ได้!!



ถ้าฉันเอา
ความ
สามารถ
ทั้งหมด
ของตัวเอง
มาใช้

ก็ไม่แพ
้ศัตรู
หน้าไหน
ทั้งนั้น
!!



ไม่ว่าแก
จะใช้อะไร
ก็ใช้เวลา
แต่ไหน

นั่นก็:
เอาชนะ
พวกแก
ใช้ได้
!!



โอ้
เด็ก
บ้า
!!

อวดดี
นักนะ
...!!



ใช้ได้
เลย!!
โชตะคุง
!!

กุ้งของ
คาโนซากิ
เป็นแค่
กุ้งอิเซ
!!



มันใจ
เถอะ
โธะ
!!!

นั่น...
ชนะ
ได้แน่
!!!





ผลงาน ได้รับรางวัลหัวข้อ "ประสบการณ์ซูชิของฉัน"!!

รางวัลพิเศษ

เขตเอซีเมะ ยาสึกิ โซ อายุ 11 ปี

พ่อของผมชอบซูชิกับสาเกมาก บางครั้งพ่อจะพาผมกับแม่และน้องชายไปที่ร้านซูชิ บอกว่า "อยากสั่งอะไรก็เชิญตามสบาย" แต่พ่อบอกว่า "หอยเม่นกับโทโร" พ่อก็จะโกรธ ว่า "ฟุ่มเฟือยน่า" พักนี้ผมก็เลยจะบอกว่า "กึ่งกับไข่" ก่อนหลังจากนั้นพ่อจะแบ่งหอยเม่นของพ่อให้ชิ้นหนึ่งโดยไม่ว่าอะไร ผมคิดว่าพ่อ คงอายลูกค้าคนอื่น ที่ลูกสั่ง "หอยเม่น" ถึงพ่อจะน่ากลัวแต่ก็ใจดี ผมรักพ่อครับ

จากกองขบ.ก.

ถึงจะโกรธว่า "ฟุ่มเฟือย" แต่พ่อก็ยังแบ่งให้
เรื่องแบบนี้ก็เป็นความสุขในร้านซูชิอย่างหนึ่งนะครับ

ศึกชิงชัย

ภาค ๒๕๖ ก้าว ประ ภาค

ตอนที่ 29
ปิดฉากการต่อสู้
รอบที่สอง!!



เสร็จ
การชิงชัย
กุ่มโอนิ
ของโชตะ
แล้ว
:

ต่อไป
ก็จะถึง
การชิงชัย
ของ
คาโนซากิ
เซจิโร่!!!



การ
แข่งขัน
ครั้งนี้
สุดท้าย
หลังจาก
เลมอ
กันมา
!!

คาโนซากิ
จะเอาชัย
แบบไหน
มาสู้
กันแน่
!!

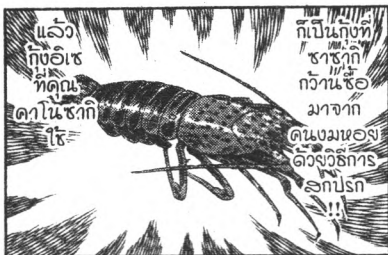
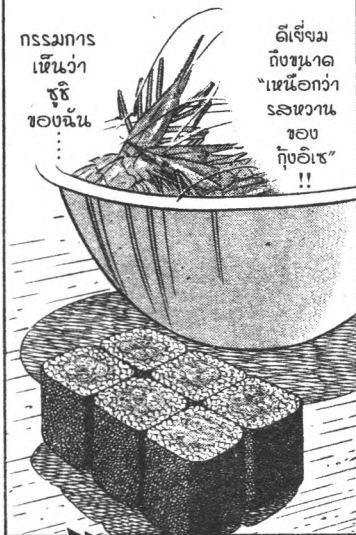


มันใจ
สิ
โชตะ
!!

นั่น...
ชนะ
ได้แน่
!!

กรรมการ
เห็นว่า
ซูชิ
ของมัน

ดีเยี่ยม
ถึงขนาด
"เหนือกว่า
รสชาติ
ของ
กุ้งอูเอ" !!



แล้ว
กึ่งอูเอ
ที่คิด
คาโนซากิ
ใช้

ก็เป็นกึ่งที่
ซาซากิ
กว่านโซ
มาจาก
คินงุมเอของ
ดิววิธการ
ลักปรก
!!!



ฉัน
จะแพ้
การ
แข่งขัน
ครั้งนี้
ไม่ได้
!!

ฉัน
จะ:
ต้อ
ง
ชนะ
!!



คะ...
คาโน
ซากิ
แก
!!

คงจะ
ไม่แพ้
ไปแบบนี้
หรอกนะ
...



เออะ
งั้นก็
...

มาลองชิม
ซูชิ
ของ
คาโนซากิคง
กันได้แล้ว



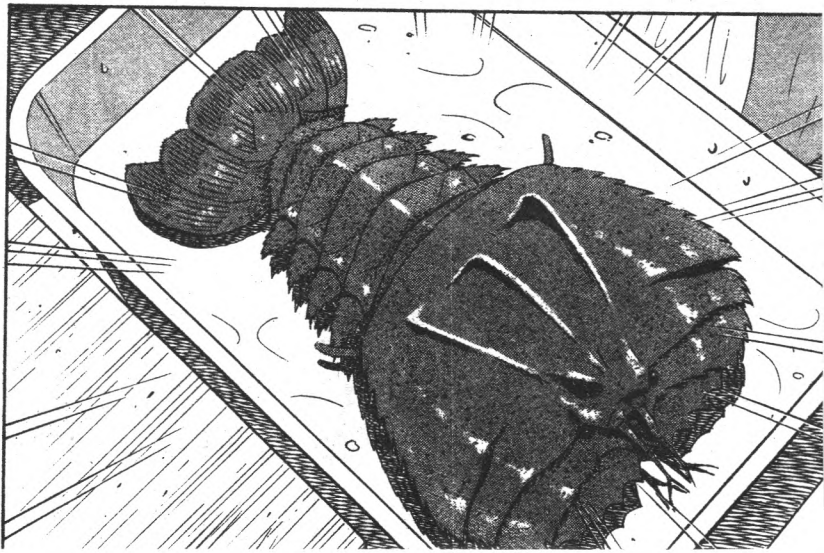
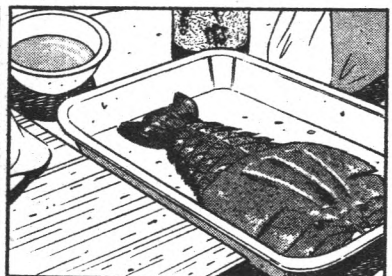
ใช้กึ่งอูเอ
สดๆ
หวานกรอบ
...

เป็นซูชิ
ที่เป็นทางเลือก
สุดยอด
สำหรับ
การแข่งขัน
ในนั้นคิด
จริงๆ!!



แต่...
แค่
กึ่งอูเอ

คงทำให้
คาโนซากิ
ชนะ
ได้ยาก
แล้วละ
...?





นั่น
อะไร
นะ
!!?

ก๊อกรูปปร่าง
ประหลาด
เหมือน
ถูกทับ
จนแบน
!!!



นั่นมัน
อะไร
กันแน่
...



นี่
คือ
...

ก๊อกรูปร่าง
อูจิวะ
ยังไข
ล่ะ
!!!



ว่า
อะไร
นะ
...

หา
...



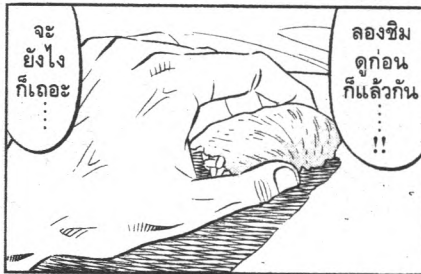
ก๊อกรูปร่าง
อูจิวะ
!!

รูปร่าง
แบนน่าน
เหมือนอูจิวะ
(พิศ)
จริงๆด้วย
!!



มันก็จริง
แต่ก๊อกรูปร่าง
แบนน่าน
...

เกิดมา
ไม่เคยพบ
เคยเห็น
!!





อะ...
อะไร
นะ?

กิจกรรมการ
หยุด
ชะงัก
ไป
กันหมด
!!



อืม
อืม
...!!



อืม
...



โฮ
!!



หวาน
จริชชา
...
!!!

เป็นกู่กึ่งที่
รลชาติ
หวานฉ่ำ
เหลือ
เกิน
!!!



ยิ่งเคี้ยว
ก็ยิ่งสัมผัส
ได้ถึง
ความอร่อย
ของกู่
อย่าง
เต็มเปี่ยม

ความอร่อย
ของเนื้อ
ที่หวานกรอบ
ซาบซึ้ง
ไปจนทั่ว
กระพุ้งแก้ม



วะ...
ว่าไฉ
นะ!!

ก๊วง หน้าตา
น่าเกลียด
แบบนั้น
มันอร่อย
ขนาดนั้น
เชียวอะ!!



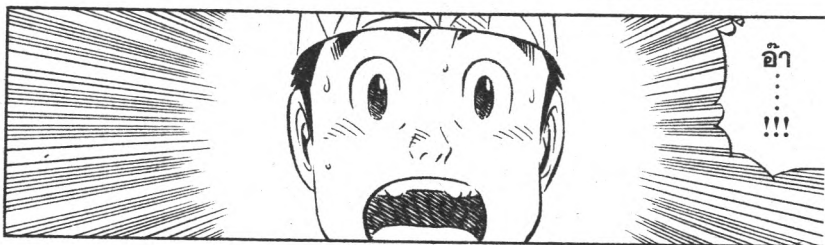
แต่
ความ
หวาน
อร่อย
ของ
เนื้อ

เหนือกว่า
ก๊วงอิเซ
อยู่มาก
!!!



ก๊วงอิจะ
มีรูปร่าง
ประหลาด

คนทั่วไป
ก็เลย
ไม่ค่อย
รู้จัก



อิ
...
!!!



แล้วซูชิ
หน้า
ก๊วงอิจะ
นี่...

ก็มีกร
ใช้เทคนิค
ที่ช่วยเพิ่ม
ความหวาน
!!



กลิน
หอม
นี่มัน
...

โทสะ
โจยุ
นี่นา
!!!



โทะ...
โทะ...

โทะ
สะ
โจยุ!!



โซยุ
สำหรับ
จิม
ซาซิมิ

จาก
เมือง
โคจิ
บ้านเกิด
ฉัน



ได้จากการ
ผสมโซยุ
รสเข้มข้น
กับ
ทามาริ
โจยุ

แล้ว
นำมาเจือจาง
ด้วยน้ำซูบ
ปลาโอแห่ง
ชนิดพิเศษ
จากโทะสะ
!!



อือ...!!
กลิ่นช่าง
ชวนชิม
จริงๆ
!!

รสชาติของ
โทะสะโจยุ
จะดึงเอา
รสของกุ้ง
ออกมาได้
เต็มที่!!



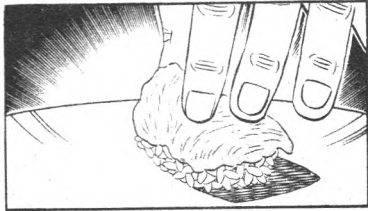
อ่า...
...

อ่า...
!!



และ
ที่ได้
เนื้อกุ้งนี้
!!

ก็มีวัตถุดิบ
อย่างอื่น
ที่หวานกว่า
เนื้อกุ้ง
ซ่อนอยู่
!!



ดูสิ...
มัน
กุก
!!

ซูชิคำนี้
ก็มีการ
นำมัน
จำนวนมาก
ของกุกอุจิวะ
มาใช้
!!!



ไม่ได้
หวังพึ่ง
แค่รสชาติ
เข้มข้น
ของ
กุ้งอุจิวะ

แต่เป็น
งานชั้นยอด
ที่ใช้เทคนิค
ทุกอย่าง
เท่าที่ทำได้



วิเศษ
สุด
!!!

ฉันภูมิใจ
เหลือเกิน
ที่ได้เป็น
กรรมการ
ในการแข่ง
ครั้งนี้
!!



อะ
...

อะ
ไร
กัน
!!



อึ้ย



โอ๊ะ
ตาแก่
ขนลุก
ทั้งตัว
เลย!!

ได้
คะแนนนิยม
สูงสุด
เหมือนซูชิ
ของ
เชกกิจิ โยตะ
!!!



เอา
ล่ะ
ครับ
...

ต่อไป
กรรมการ
จะประชุม
กัน
!!



ใคร
จะ
ชนะ
!!

คราวนี้
เลยไม่รู้
แล้วว่า
จะเป็นใคร
..!!



เป็นใจ
ล่ะ
ไอ้หนู
!!!

นี่ล่ะ
ฝีมือ
ของ
ฉัน
!!!

ฉัน
บอก
เธอ
แล้ว
ไป

นี่ละ:
การต่อสู้
อย่าง
ตรงไป
ตรงมา
ตามที่ฉัน
สัญญา
!!

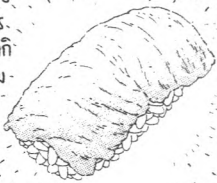
ฉันก็
ทุ่มเท
ความ
สามารถ
เต็มที่

อย่าง
เปิดเผย
และ:
ตรงไป
ตรงมา
!!

โดน
เข้า
แล้ว
!!

คุณ
ดาใน
ซาก็
นี่ขอ
จริงๆ
!!

ทำไมใช้
กับฮีโร่
ที่รัก
เธอรังม
-โง่โง่



แถมยังใช้
โทสะ โຈຍ
กับมันกับ
ช่วงเพิ่ม
รสชาติ
จนถึง
ขีดสุด
!!

ฉัน
...

อ่าจ
จะแพ้
ก็ได้
!!

เฮ้
ทำไม
ปรึกษา
กัน
นานจัง
!

ใครจะชนะ
กันแน่
อยากรู้
จังว้อย
!!

ใช่ตะ
คุณ
!!

ไม่จริง
ใช่ตะคุณ
คงไม่แพ้
หรอกนะ
!?





พอ... มีอาร์ !!

จกโทษ ให้ตัวงน: ถ้า นั้นแท้ !!



แต่ นั้น ...

ก็ทุ่มเท ความ สามารถ ที่หมดแล้ว !!



ส่วน พล จ: ออกมา ชังใจ

คงต้อง แล้งแต่ สวรรค์ !!



ถ้าจัน... ก็ตกลง ตามนี้ นะ ?

อิม ... !!



เฮ้... มาแล้ว มาแล้ว !!

จะ ประกาศ ผล แล้ว !!



การ แข่งขัน รอบ ที่สอง ที่นั่นคิ

ผู้ชนะ คือ





เขากิจ
โชตะ
คุง !!



หา
...!!



ชะ
...

โชตะ
คุง !!



อ๊ะ
...



เขากิจ
โชตะ
เป็น
ฝ่าย
ชนะ!!!

ไอ้หนูอายุ 16
ชนะ
เจ้าของ
สุดยอด
เคล็ดลับมืด
แล้ว!!



ซูชิ
ของ
ทั้งสอง
ฝ่าย
วิเศษ
มาก
!!!

เป็นการ
แข่งขัน
ที่ตัดสิน
ได้ยาก
จริงๆ
!!!



แต่สิ่ง
ที่เป็น
ตัว
ตัดสินใจ

คือไอเดีย
ที่แปลกใหม่
ของ
เชกิงจิ โขตะ



ดังนั้น
ผู้ที่ได้
เข้า
รอบ
สาม

จึงเป็น
เชกิงจิ
โขตะ
ตัวแทน
จาก
โตเกียว
!!!



การนำ
ทั้งตัว
มาใช้
สร้าง
รสนชาติ

กรรมการ
ทุกคน
ประทับใจ
กับความคิด
ที่กล้าหาญ
นี้!!



สำเร็จ
แล้ว
เชกิงจิ
โขตะ
แจ้ว
จริง ๆ

คาโนซากิ
ที่แพ้
ก็ทำได้
ดีมาก
!!

เป็น
การต่อสู้
ที่ฉลาด
สายตา
ไม่ได้
เลย!!



แพ้
จน
ได้

ดีใจ
ด้วยนะ
ไอ้หนู

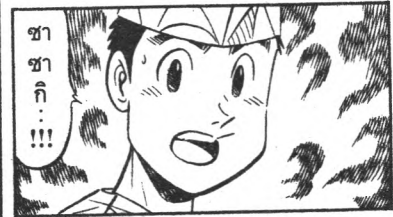


คุณ
คา
โน
ซากิ
!!



แก
...

อย่ามา
พูดบ้าง
นะ
คาโนซากิ



ซา
ซากิ
!!!



ใครใช้
ให้แก
เอาถุง
พรรค
นั้น
มาใช้
!?

ทำไม
ถึงได้
ทำอะไร
ตามใจ
ชอบ
แบบนี้
!!



ถ้าเป็น
ถุงอิชะ
ที่ดีที่สุด
จากพรรค
กึ่ง หลาย
ร้อยตัว
ที่ฉัน
หาไว้ให้

ต้องไม่แพ้
กึ่ง
กระจอก
ของเซกิซุจิ
นะ!!



ไม่ได้ฟัง
ที่กรรมการ
พูดรีไร
?

ถึงจะใช้
กึ่งอิชะ
ยังไง
ฉันก็แพ้



แก
...
!!



ไอ้
เศษ
ละ
!!

เศษเดน
อย่างแก
อย่ามา
เถียง
เจ้านาย
นะ!!



ลืม
ไปแล้ว
เธอล่ะว่า
ฉันมี
บุญคุณ

ให้แก
ยืมเงิน
30ล้านบาท
ไปเปิดร้าน
นะ!!!



อะไร
นะ...
!!

風 希羽



แกออกจาก
ซาซาซูชิ
มาตั้งร้าน
ได้อย่าง
ทุกวันนี้
เพราะใคร
!!

เพราะ
เราพ่อลูก
เมตตาแก
ไม่ใช่เธอ
!!



คง
ไม่อยาก
ถูกยึด
ร้านคืน
ใช่ไหม
!!?

อยากจะ
ออกไป
เคี้ยวคว้าง
สิใจ
!!?



ว่าโง่ละ
ไอ้หมา
ข้าง
ถนน!!!

คุกกี้
เลีย
ร่องเท้า
ฉันสิ
!!!



ฮือ



โทษ
ที
นะ

ฉัน
สุด
จะทน
แล้ว





รู้สิที่ว่าแก
จะแอบ
ทำอะไร
ลับหลังฉัน
ไว้เยอะ

ฉันสงสัย
เมื่อคืนวาน
ก็เลย
ออกไป
สอบถามดู



วะ...
ว่าไ
นะ
!?

กว่านซ็อ
กุงอึเซ
มาจาก
คนงมหอย
จนหมด
!!!



เรื่องที่แก
ใช้วิธีสปราก
กว่านซ็อกุงอึเซ
มาจาก
คนงมหอย
จนหมดนะ

ฉันรู้
หมดแล้ว
ล่ะ!!



หืม...!!
ฉันรู้ว่า
คาโนซากิ
มีซาชาซุชิ
อยู่
เบื้องหลัง

แต่ไม่นึก
เลยว่า
จะทำอะไร
เลวๆ
แบบนี้
!!



พะ...
พูด
บ้าๆ
!!

แกมี
หลัก
ฐาน
อะไร
...



มี
พวก
เรา

เป็น
พยาน
ยังไ
ล่ะ



พะ
...

พวก
แก
...!!



พวกเรา
ไม่ยอม
สนับสนุน
การทำให้
ความเลว
ของแก
อีกแล้ว

พวกเราทำผิดกับ
คุณเซกิซึจิ
ไปเพราะ
เห็นแกเงิน
ทำสัญญาแพงๆ
...



เรา
คืน
เงิน
ให้
!!

แล้วก็
ขอยกเลิก
สัญญา
ที่ทำไว้
กับแก
!!



นะ
...

หน้อย
พวก
แก
...



สัว
ออกไป
เดี๋ยวนี้
เลย
!!

ถ้ามันแต่
ชักช้า
ฉันจะ
หักแขน
แก!!



ฮับ
...

ฮับ
!!



กลับ
ไปบอก
ไอ้พ่อโง่
ของแก
ด้วย!!

ว่าฉัน
ขอลาออก
จาก
ลิมิต
!!



นะ
...

หน้อย
!!



ไอ้โง่...
ทำให้
การแข่งขัน
ที่ศักดิ์สิทธิ์
ต้อง
แปดเปื้อน
...!!

ทำให้
พื้นที่ศักดิ์สิทธิ์
ที่น่าตกนาคี
ต้อง
แปดเปื้อน
กล้าดีนักนะ
!!





ผลงานได้รับรางวัลหัวข้อ“ประสบการณ์ชีวิตของฉัน”!!

รางวัลพิเศษ

เขตโอซาก้า ทาเทอิชิ มาซาฮิโกะ อายุ 3 ปี

แม่ของผมเสียชีวิตเมื่อเดือนกรกฎาคมปีนี้(ปี'97)แม่เคยชอบซูชิมากกว่าใคร ก่อนจะเข้าโรงพยาบาลเมื่อเดือนมีนาคมปีนี้ ผมเคยออกไปซื้อจักรยานหาซูชิสำหรับซื้อกลับบ้านอยู่เป็นชั่วโมง แต่ก็ไม่ใช่ซูชิที่ซื้อกลับไปจะได้รับคำชมว่าอร่อยทุกครั้ง แต่อย่างน้อยซูชิที่ซื้อมาในวันที่แม่ออกจากโรงพยาบาลก็ได้รับคำชมว่าอร่อย อีกเดือนต่อมาแม่ก็เข้าโรงพยาบาลอีกครั้ง ครั้งนี้เป็นการไปอย่างฉุกเฉิน แต่ก็ยังดีที่วันก่อนหน้านั้นผมได้ซื้อซูชิมาให้แม่กิน เพราะอีกอาทิตย์ต่อมาอาการของแม่ก็ทรุดลงจนไม่รู้อีกแล้วว่าซูชิเป็นยังไงแม่ตายหลังเข้าโรงพยาบาลคราวนี้ได้ 2 อาทิตย์มานี้ก็ดูตอนนี้แล้วก็รู้สึกชีวิตของเราช่างเติมไปด้วยความทรงจำ

จากกองบก.

ซูชิที่ช่วยปลอบใจคุณแม่ที่ล้มป่วยตลอดมาทำให้นึกถึงคุณแม่ของโตะคุง(อ่านได้จากตอนสุดท้ายในเล่มนี้)

พ่อของซูชิ

ภาค แข่ง ทัว ประ เทศ

ตอนที่ 30

ศึกดีศรีของซูชิ 100เยน



พระอาทิตย์
ขึ้นสูงแล้ว
อากาศก็ดี
...

จะกลับ
โตเกียว
ไปเฉยๆ
ก็น่าเสียดาย

จริง
สิ!!
ไปแวะ
โอซาก้า
กันมัย
?

โอซาก
ก้า?



ที่นั่นมี
คุณ
ซาคาตะ
ตัวแทน
โอซาก้า

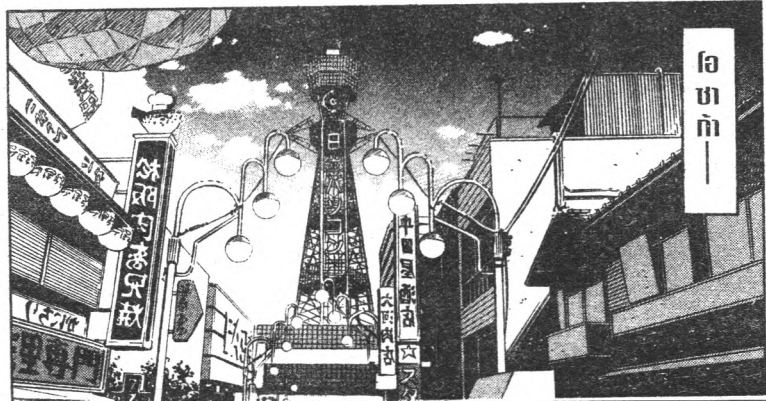
ที่เคยเจอ
กับฉัน
ตอนแข่ง
ใช้มิด
ในรอบแรก
อยู่

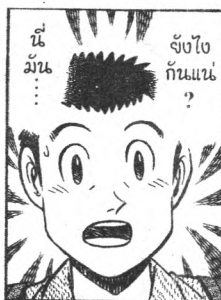
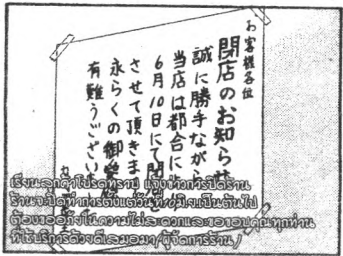
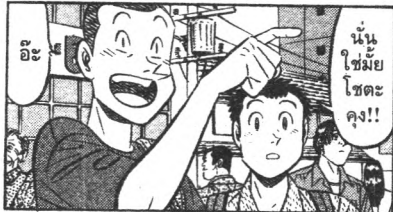
เขาทำงาน
อยู่ร้านซูชิ
100เยน
แต่ฝีมือ
สุดยอด
จริงๆ

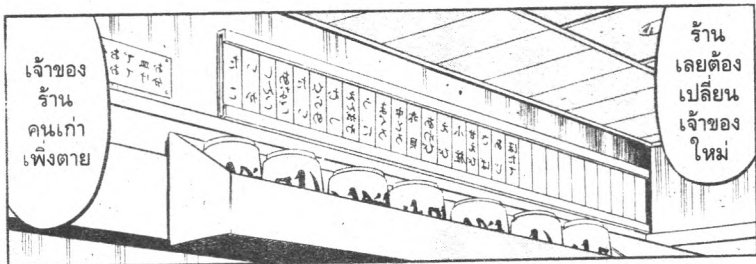
ฝีมือมิด
กับความเร็ว
ในการป็น
ของเขา
ยอดเยี่ยม
เลยละ!!

ได้ยินว่า
คุณซาคาตะ
ก็ชนะ
ในรอบสอง
เหมือนกัน

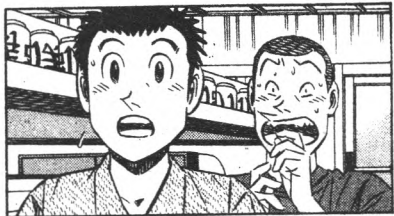
ไปดูร้าน
ของเขา
สักครั้ง
ก็ไม่ผิด
หรอกนะ
!!











ราคาที่ถูกกับ
ความอร่อยเกินราคา

ทำให้ร้านมีชื่อเสียงตั้งแต่เพิ่งเปิด



หัวหน้าต้อนรับลูกค้าอย่างมีอริยาบถเสมอ

ทำให้ลูกค้าจำนวนมากติดใจ



รวมทั้งฉันซึ่งตอนนั้นยังอยู่ชั้นประถมด้วย

พร้อมกับแม่พาดังมาที่ร้านนี้



โทชิ
ฮิโตะ...
วันนี้เป็น
วันเกิด
ลูก

อยากกิน
อะไร
สั่งได้เลย
นะ

เอ็ง
จริง
เหรอ
พ่อ
!!



งั้น
ผมขอ
โทระ
กับ
อิคระ
!!

ฮะ แล้วก็
เอาไข่เจียว
กับ
ซัปปะมาคิ
ด้วย!!



โฮโ
อ่อย
จัง
!!

อ่อย
จริงๆเลย
ลุง
!!



หนูชอบ
ซูชิ
จริงๆเลย
นะ

ลุง
เห็นแบบนี้
แล้ว
ดีใจจริงๆ



อืม
!!

ผมชอบ
ซูชิ
ของลุง
ที่สุดเลย
!!



พ่อ แม่
วันเกิดปีนี้
พามากินซูชิ
ที่ร้านนี้
อีกนะ!!

นะ!!
นะ!!
สัญญา
นะ!!



พอกับแม่
อยู่ฉลอง
วันเกิด
ให้ฉัน
พร้อม
หน้า...

มันเป็น
วันที่ฉัน
มีความสุข
ที่สุด
...



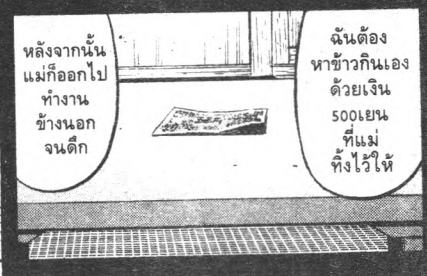
หลังจากนั้น
ครึ่งปี.....

พ่อแม่
ฉัน
ก็
หย่ากัน



ได้ยินว่า
สาเหตุคือ
พ่อ
นอกใจ
แม่.....

แต่
จนถึง
ตอนนี้
ฉันก็ยัง
ไม่รู้สาเหตุ
จริงๆ



หลังจากนั้น
แม่ก็ออกไป
ทำงาน
ข้างนอก
จนเด็ก

ฉันต้อง
หาข้าวกินเอง
ด้วยเงิน
500เยน
ที่แม่
ทิ้งไว้ให้



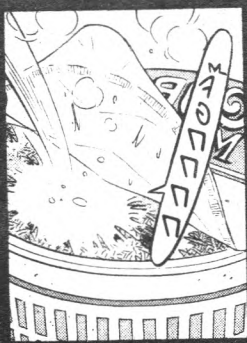
พวก
เธอ
จะไป
เล่า
?

ว่าเด็กเล็กๆ
ที่ตองกินข้าว
คนเดียว
มันเหงา
แค่ไหน.....



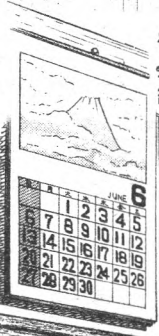
ฉัน
ออกไปซื้อ
ขนมปัง
ไม่กี่ราเม็ง
คนเดียว
ในเมือง

แล้วก็
กลับมา
นั่งรอ
แม่



แล้ว
เวลา
ก็ผ่าน
ไปอีก
ครึ่งปี

ใกล้
จะถึง
วันเกิด
ของฉันท
อีกแล้ว



ฉัน
หวัง
ว่า

วันนั้น
แม่จะ
อยู่บ้าน
สักวัน



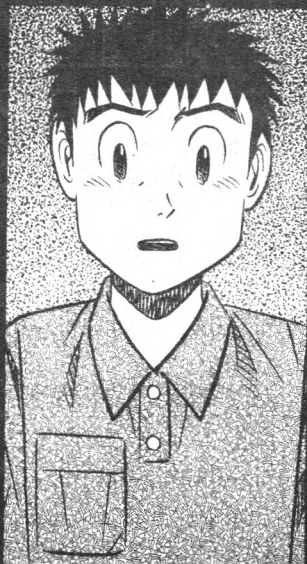
แต่

พอกลับ
มาบ้าน
ก็ไม่เจอ
แม่



บน
โต๊ะ
กิน
ข้าว

มีเงินวางอยู่
1,000เยน
มากกว่าปกติ





นี่
คือ
ที่นี่
.....



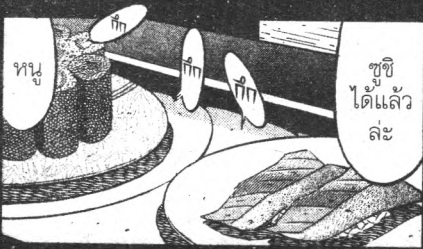
คือที่
ฉลอง
วันเกิด
ของคุณ
เมื่อ
ปีที่แล้ว

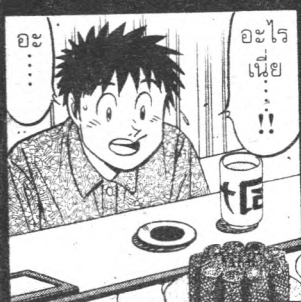
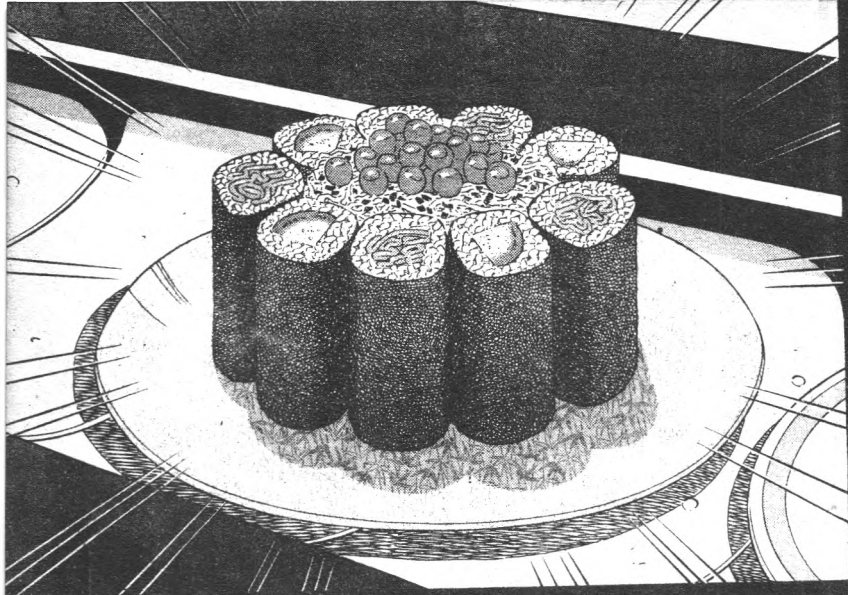


เชิญ
ครับ
!!



เมื่อ
ปี
ก่อน
...
เมื่อปีก่อน
นั้นมา
ฉลอง
วันเกิด
กับพ่อแม่
ที่นี่





อะ...
อะ...

อะไร
เนี่ย...!!



เค้ก



เค้ก
ซูชิ
ไงล่ะ



วันเกิด
ไช้มัย
?

สุขสันต์
วันเกิด
นะหนุ



อ๊ะ...!!

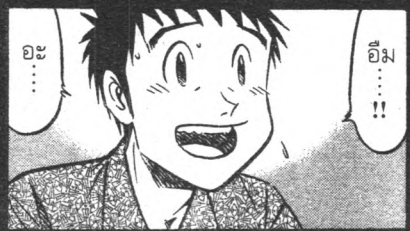


ละ...
ลุง
...

จำ
วันเกิดผม
ได้ด้วย
หรือ
!?

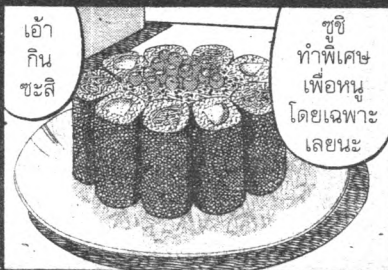


ก็เออ
บอกว่า
ปีหน้า
จะมาอีก
ไม่ใช่
หรือ



อะ
...

อืม
...!!



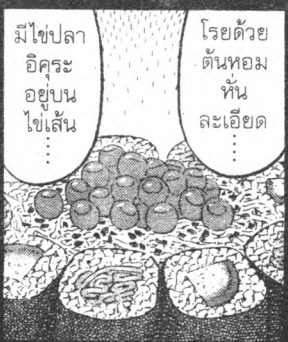
อ๊า
กิน
ซะสิ

ซูชิ
ทำพิเศษ
เพื่อหนู
โดยเฉพาะ
เลยนะ



ยอด
เลย
...

ซูชินี้
สวย
จังเลย
!!



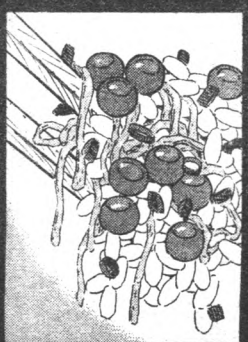
มีไซปลา
อิคระ
อยู่บน
ไซเส้น
...

โรยด้วย
ต้นหอม
หั่น
ละเอียด
...



ไซสีเหลือง
ไซปลา
สีแดง
กับ
ต้นหอม
สีเขียว

สวย...
สวย
จริงๆ





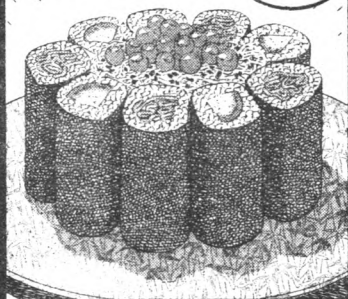
ในข้าว
มีเห็ดหอม
กับเห็ด
เต็มเลย

ขับปะมาคิ
กับ
คัมเปียวมาคิ
ที่อยู่รอบๆ
ก็อร่อย
สุดๆ!!



อร่อย
!!

อร่อย
มาก
เลย
!!



เพิ่งจะ
เคยกิน
ซูชิอร่อยๆ
แบบนี้
ครั้งแรก
!!



อร่อย
เธอ
...

เธอ
!!



ฟังนะ
หนู
...

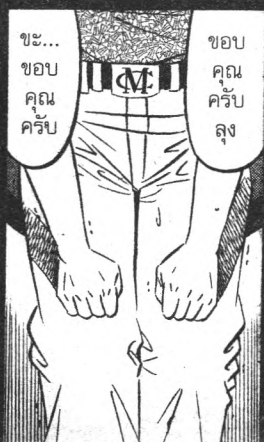
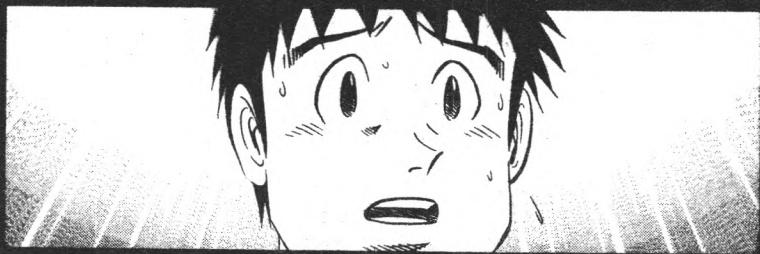
อด
ทน
ไว้
นะ

ถึงจะ
ทุกข์
ยาก
:

ก็ต้อง
ไม่
ยอมแพ้

ถ้า
ทุกข์หนัก...
จนไม่รู้
จะทำยังไง
แล้ว

มาที่
ร้านลง
ได้ทุกเมื่อ
เลยนะ





ขอบคุณ...
...

ขอบคุณ
จริงๆ
ครับ
...!!



เคย
เสียด
...

แบบนี้
นี่เอง
...



ในย่าน
การค้านี้
นอกจาก
ฉัน
แล้ว

ก็ยังมีเด็ก
ที่ต้องเหงา
อยู่บ้าน
เพราะพ่อแม่
ทำงานทั้งคู่
อยู่อีกมาก



หัวหน้า
คอยใส่ใจ
กับเด็ก
อย่าง
พวกเรา
เสมอ

ร้านนี้
ก็เลย
มีเด็กอย่างเรา
มากขึ้น
เยอะเยอะ
เสมอ



เรามาที่
ร้านนี้
หลายต่อ
หลายครั้ง

บางที
ไม่มีเงิน
ก็ได้
กินฟรี



ที่ฉัน
เป็นอย่าง
ทุกวันนี้
ได้

ก็
เป็น
เพราะ
หัวหน้า



พอบ
ม.ต้น

ฉันก็รีบไป
ขอฝึกเป็น
คนทำซูชิ
กับหัวหน้า
ทันที



พี่น้อง
โทชิโตะ
การดูแลลูกค้า
ของ
คนทำซูชิ

ต้อง
ไม่เลือก
ว่า
เป็นผู้ใหญ่
หรือเด็ก



ลูกค้า
จะเป็น
ผู้ใหญ่
หรือ
เด็ก

สิ่งสำคัญคือ
เราต้อง
อยากให้เขา
ได้มีความสุข
กับการกิน
ของอร่อย



เอะ
โตขึ้นมา
เพราะ
กินซูชิ
ของฉันท

ถึงตาเธอ
ทำซูชิ
อร่อยๆ
ให้เด็กๆกิน
บ้างแล้วละ



ครับ
!!



เดี๋ยวนี้
แถวนี่
ก็ยังมีเด็กๆ
เหมือนฉันท
สมัยก่อน

คือต้องเหงา
เพราะพ่อแม่
ไม่อยู่
กันเยอะแยะ



ได้เห็น
เด็กพวกนี้
มีความสุข
แล้ว

ฉันท
ดีใจ...
จริงๆ



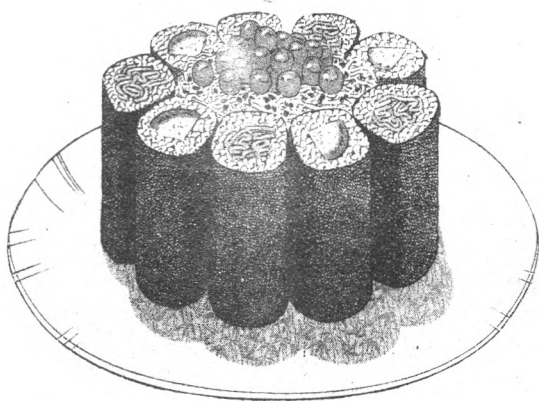
เด็ก
พวกนี้
ก็จะ
ทำเงิน
พันเยน

มาที่นี่
เหมือน
กับฉันท
สมัยก่อน









ยอด
เลย
นะ
...!!

บริษัทของ
เจ้าของ
อยู่ในตึกนี้
หรือ
!!



เจ้าของคนใหม่
เป็นประธาน
กลุ่มบริษัท
"ไดโอสซี่"
ที่มีร้านซูชิ
อยู่ทั่วประเทศ
150สาขา

ได้ยินว่า
เป็นร้านที่ใช้
วัตถุดิบชั้นเลิศ
แต่ก็มีพวก
คนในวงการธุรกิจ
กับคนดังๆ
เป็นขาประจำ
เพียบ



แต่ก็ไม่ได้
หมายถึงความว่า
เขาจะมาจับ
ร้านซูชิ
100เงิน
ได้

เราต้อง
เกลี้ยกล่อม
ท่านประธาน
เพื่อรักษา
ร้าน
ของ
คุณซาตา
ไว้ให้ได้!!

ชิโอสซี่

ภาค แห้ง ก๊ว ประ เทค

ตอนที่ 31
เต็มพินสุดท้าย!!



โอ้โห...
คอมพิวเตอร์
เพียบเลย
...!!

เป็นร้านซูชิ
เหมือนกัน
แต่ผิดกับ
ร้านโอโตริซูชิ
ลิบเลย
...!!



สภาพ
การจัดซื้อ
และยอดขาย
ของร้าน
ทั่วประเทศ

ควบคุมโดย
คอมพิวเตอร์
ที่
สำนักงาน
ใหญ่
ทั้งหมด



แต่
ฉัน
นะ...
...

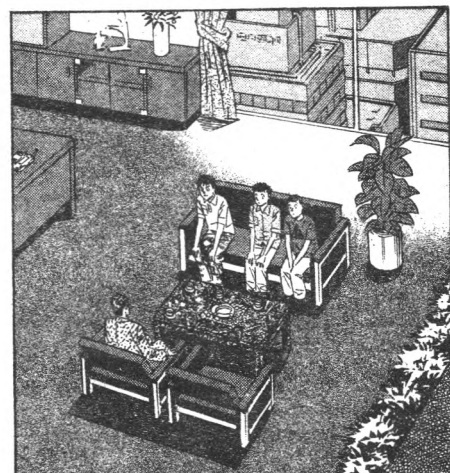
ไมเอ
ด้วยหรอก
ถ้าจะตอง
ให้
เครื่องจักร
พวกนี้
มาควบคุม



แล้ว
ห้อง
ประธาน
ล่ะ?



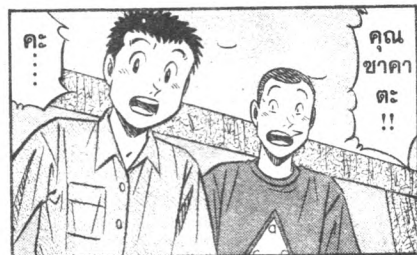
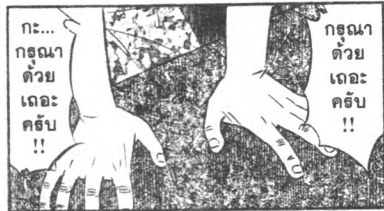
ห้อง
ด้านใน
สุด
โน่น

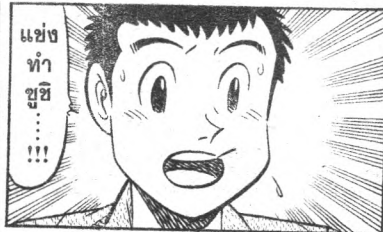


กรุณา
เงอะ
ครับ
!!

ช่วย
ทบทวน
ใหม่
จะได้มัย
ครับ







ไม่มีทาง
หรือค
ครบ
คุณ
ขาดตะ
!!

การแข่งขัน
แบบนี้
ไม่มีโอกาส
ชนะ
เห็นา
!!



ร้านไดโอ
เป็นเครือข่าย
ร้านซูชิ
ขนาดใหญ่

แล้วก็
บริหารงาน
โดย
เน้นไปที่
ความ
หรูหรา



วัตถุดิบ
ถูกจัดซื้อ
เป็นจำนวนมาก
สำหรับ
ร้านในเครือ
ในราคาถูก

ได้ยินว่า
รสชาติ
ไม่เป็นรอง
ร้านสตรี
ตามแบบฉบับ
ดั้งเดิม
เลยทีเดียว!!



จะเอา
วัตถุดิบ
ของซูชิ
100เยน
ไปแข่ง
ให้ชนะ
ไดโอสูชิ
นะ!!!



ก็เหมือน
ให้ทำเงิน
100เยน
ให้มากกว่า
หมื่นเยน
!!!



ก็
จริง
นะ...

ติดตาม
ปกติแล้ว
มันก็คง
เป็นการแข่ง
ที่ไม่มี
โอกาสชนะ



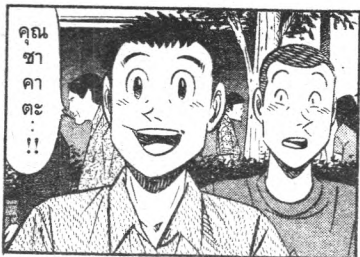
แต่นี้
เป็นเพียง
โอกาส
เดียว...

ที่ฉัน
ได้รับ
!!



ไม่ว่า
มันจะเป็น
การแข่งขัน
แบบไหน
...

ฉัน
ก็ต้องชนะ
เพื่อ
เด็ก
พวกนั้น
!!!

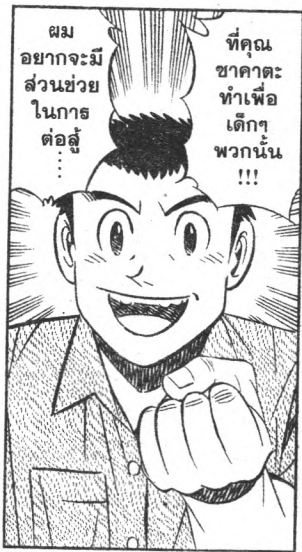


คุณ
ซา
คา
ตะ
!!



คุณ
ซา
คา
ตะ
!!

มีอะไร
ที่ผม
พอจะ
ช่วยได้
บ้างมั๊ย
!?



ผม
อยากจะมี
ส่วนช่วย
ในการ
ต่อสู้
...

ที่คุณ
ซาคาตะ
ทำเพื่อ
เด็ก ๆ
พวกนั้น
!!!



จริงรีเปลา
เซกิจิ...
ถ้าได้เธอ
มาช่วย
ก็แจ้ว
ไปเลย

ขอบ
คุณ
นะ
!!



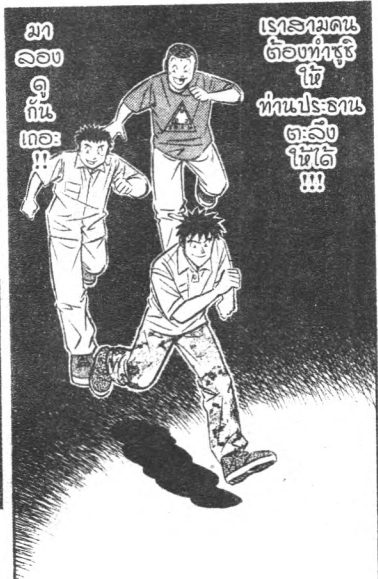
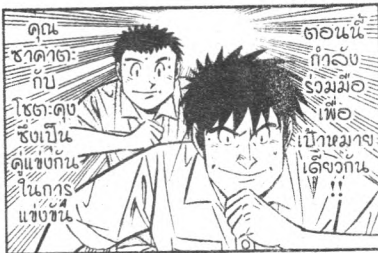
อ๊ะ...
เออ
ผม
!!

ให้ผม
ช่วยด้วย
นะครับ



ผมเป็น
คนทงข้าว
ที่
โอโตริซูชิ
!!

ผมจะ
ทงข้าว
ให้สุดยกอด
ไปเลย
ครับ!!





หา...!
!?

พรุ่งนี้...
จะให้ไปแข่ง
ทำซูชิ
กับคนทำซูชิ
ชื่อซาคาตะ
โดยมีจัดการซูชิ
เป็นเดิมพัน
หรือครับ



สัญญา
คราวนี้
เป็น
เรื่องใหญ่
ทีเดียว
นะครับ

ทำเลตรงนั้น
น่าเสียดาย
มาก
ถ้าจะ
เอาไปทำ
ร้านซูชิ
100เยน



คนทำ
ซูชิ
ที่ชื่อ
ซาคา
ตะ
...

มี
ความสำคัญ
กับเรา
มากนั้
หรือครับ
?



หี...
หี...
หี...
หี...



อารี
คะ
วะ
...

เธอคิดว่า
อะไร
สำคัญที่สุด
ในการ
เปิดร้านใหม่
ล่ะ?



อะ...
เอ้อ

ไม่ใช่
การ
โฆษณา
หรือครับ
?



ถูก
ต้อง

ถ้าจ้างซาคาตะ
การที่เขาชนะเลิศ
ในการแข่ง
นักทำซูชิหน้าใหม่
ของโอซาก้า
จะช่วยเป็น
หลักประกันขั้นต้น
ให้เรา



และถ้าเขา
เปลี่ยนจาก
การทำ
ซูชิ100เยน
มาเป็น
ซูชิขั้นต้น

นักขา
วคงจะหยิบ
เรื่อง
ไดโอสูชิ
มาเป็นข่า
วกันใหญ่

สรุปก็คือ
หมอนั่น
...

ก็
เหมือน
กับ
นาง
กวัก

แต่ถึงยังไง
เขาก็
เป็นแค่
นักทำซูชิ
100เยน

ฝีมือ
ไม่ถึงขั้น
ร้านซูชิหรูๆ
อย่างเรา
หรอก

เอามาใช้
สัก
ปีเดียว
!

หลังจากนั้น
ก็
ตัดหาง
ปล่อยวัด
!!

เป็นคน
น่ากลัว
จริงๆ
... !!

สมกับที่
เรียงนามทาง
ปริญญา
การบริหาร
แล้วจึงไปจบ
MBA*
มาจาก
อเมริกา

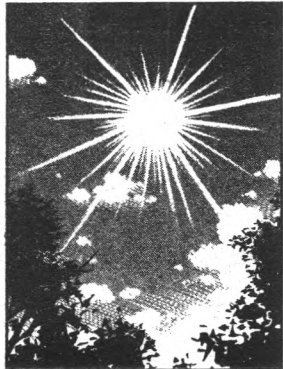
เฮอะ...!!
ท่ามาเป็น
คุณเข่า
ขอเรื่อง
...

ฉันเกลียด
พฤติกรรม
เหมือนയാก
แบบนั้น
ที่สุดเลย

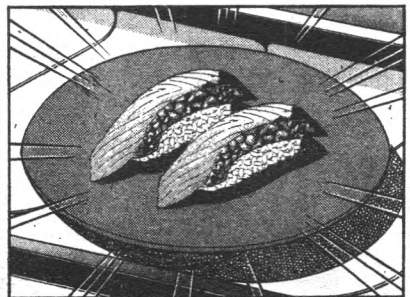
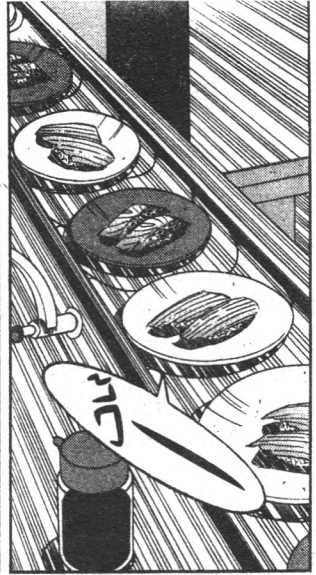
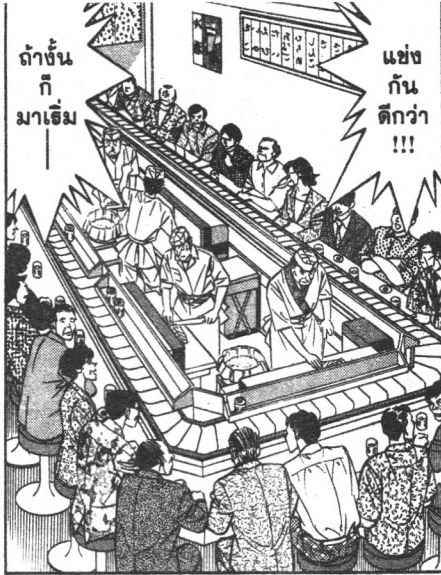
*MBA...หมายถึงปริญญาโททางบริหารธุรกิจ

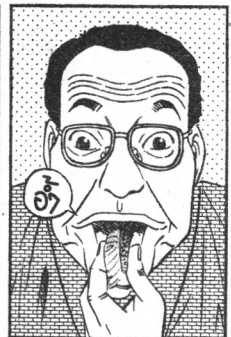
ความคิดตื้นๆ
แบบเรียกน้ำตา
คนนะ
มันใช้
ในการทำธุรกิจ
ไม่ได้หรอก

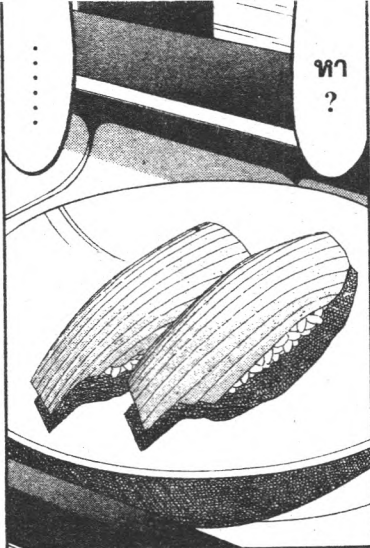
แล้ว
หมอนั่น
จะได้รู้
สำนึก















นี่มัน...!!!

อ้ออ้ย!!!

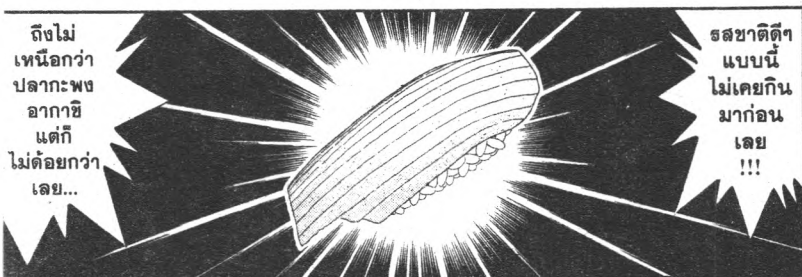


อะไรนะ...!!!



เนื้อแน่นเหนียวนุ่ม...!!!

พอเคี้ยวแล้วมีความหวานติดลิ้น...



ถึงไม่เหมือนว่าปลากะพงอากาศิ แต่ก็ไม่ต้อยกว่าเลย...

รสชาติดีแบบนี้ไม่เคยกินมาก่อนเลย!!!



หา...!!!

ว่าไงนะ...!!!



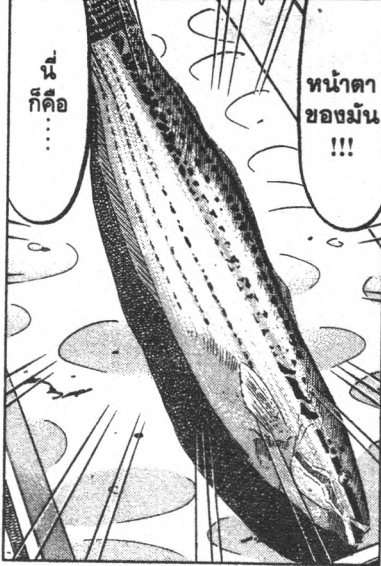
นี่มันอะไรกันแน่น

บอกหน่อยสิ จีकारะซูชิ



แถวคันโตไม่ค่อยกินปลาแบบนี้กัน

แต่แถบคันไซรู้จักกันดี ในฐานะปลาที่ตกได้ตามโซดหินชายฝั่ง



นี่
ก็คือ
...

หน้าตา
ของมัน
!!!



อะ...
อะ...
นี่...
!!?

ปลา
หน้าตา
ประหลาด
เหมือน
ปลา
เซตชั่น
นี่...!!



ปลา
เบระ
เฮธอ
...
!!



ลมเป็น
คุณ
ชาดาต:

ฉันเองก็เคย
เอามาทำธุรกิจ
ตอนไปเที่ยว
กับพนักงาน
ที่โอไฮโอรัฐ



แต่ฉันเลี้ยง
ก็หา
ปลาเบระดี
แบบนี้
มาได้
!!

คุณ
ชาดาต:
นี่เจอ
จริง ๆ !!



อ้อ
ปลา
เบระ
เฮธอ
!!

ไม่นึก
เลยว่า
ปลาเบระ
จะอร่อย
ขนาดนี้
!!



ปกติ
ปลาเบระ
มีแต่
นัก
ตกปลา
เอามา
กิน...

ได้ยินว่า
ถึง
เอามาขาย
ก็แทบ
ไม่มีราคา
:



ถึงได้
เอามาขาย
ในราคา
100เยน
ได้!!

เป็นเมนู
ที่สมเป็น
อานชูชิ
100เยน
จริง ๆ
!!





อ้อ...ข้า
มรสเบ็ชี่ยว
เล็กน้อย
เพราะ
บ๊วยเค็ม
นี่เอง

เป็นกา
รช่วยเพิ่ม
รสชาติ
ให้กับ
ปลา
เนื้อขาว
!!



อิม...
เข้ยม
จธิงฯ
!!

ปลาเบระ
บ๊วยเค็ม...
แล้วก็
คอมบุชาว
เป็นเทคนิค
ที่ยอดมาก
!!



นี่คือ
สัดยอดซูชิ
ที่รวมเอา
ฝีมือ
นักทำซูชิหนุ่ม
สามคน
ไว้ด้วยกัน
!!!

รสชาติ
แบบนี้
สู้
ร้านหรู
ได้สบาย
!!



หน้อย
...!!



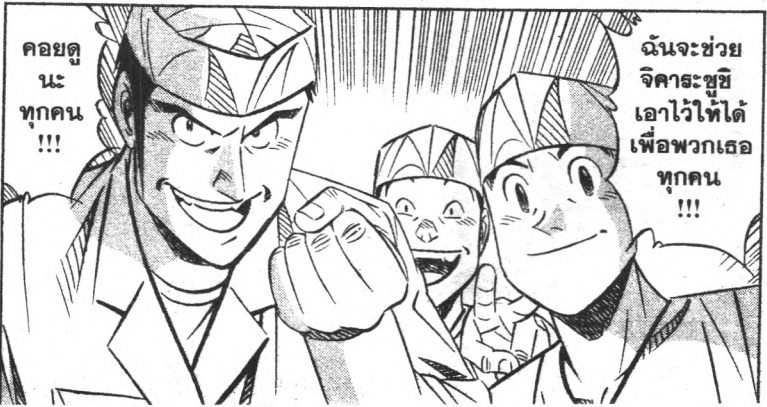
ไซ
ไซ
!!

ไซ
ไซ
!!



ยอด!!
ยอด
เลย
!!

สมเป็น
พี่ชาย
ของ
พวกเขา
!!



คอยดู
นะ
ทุกคน
!!!

ฉันจะช่วย
จิกระซูชิ
เอาไว้ให้ได้
เพื่อพวกเขา
ทุกคน
!!!





ใช่
ได้
!!!

การ
แข่งขัน
ครั้งนี้
สบายเฮา
แล้ว!!



ใช่เลย
คุณ
ซาคา
ตะ!!

มาแสดง
ฝีมือ
ของร้านซูชิ
100เยน
ให้ทุกคน
เห็น
กันเถอะ!!



พยาย
ยาม
เข้านะ
โทชิ!!

ฮึกษา
จิคาระซูชิ
ของเธอ
ไว้ให้ได้
!!



อืม...



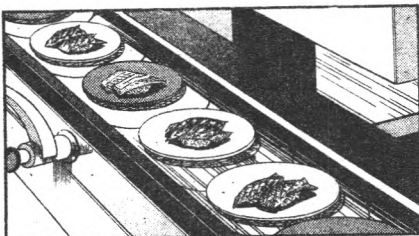
น่าตกใจจริงๆ
ที่ปลาเบระ
ราคาถูกานั้น
อร่อยได้
ถึงขนาดนี้
!!

งานที่สอง
จะแสดง
อะโฮ
ให้เขาดู
อีกล่ะ
!!

ซูชิ 100เยน

ภาค ๓๖ ก้าว ประ เทศ

ตอนที่ 32 หัวใจสำคัญของซูชิ 100เยน



งานที่สอง
ของไดโอสูชิ
กับ
จิคาระซูชิ
ออกมา
แล้ว!

ไหนๆ
งานนี้
เป็น
อะไรวะ!
!?



ของ
ไดโอสูชิ
เป็น...

ต่อจาก
ปลากระพง
ก็เป็นซูชิ
ปลาช่อนทราย
ปลาชั้นเลิศ
อีกแล้ว!!



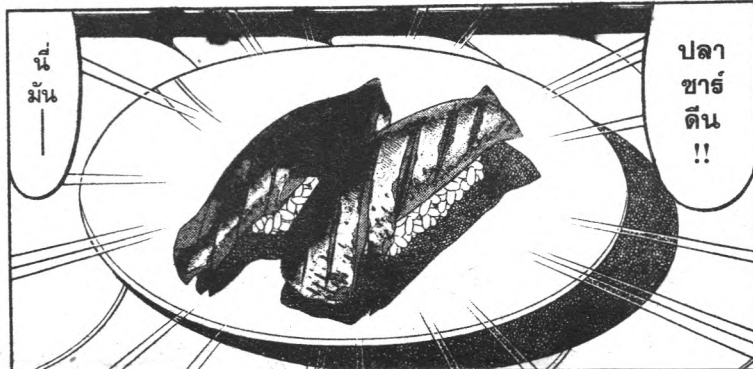
อืม
อ้ออ้อ
จริงๆ
!!

รสหวาน
อ้ออ้อ
ของ
ปลาช่อน
ทราย
ชิมซาบ
ในปาก!!



ส่วน
ทาง...

จิคาระ
ซูชิ
เป็น...



นี่
มัน

ปลา
ชาร์
ตัน
!!



ปลาชาร์ดินหรือ !!

ต้นทูนถูกเป็นวัตถุดิบที่เหมาะสมกับร้านซูชิ100เยนจริงๆ!!



แต่ปลาชาร์ตินั้น...

แล้วมาอย่างดีไม่สมกับที่เป็นของราคาถูก



ถ้าแต่ละชิ้นถูกเอาออกไปอย่างระมัดระวัง

สีสันและความเงาก็ดูใหม่สดน่ากินจริงๆ!!



เป็นเมนูที่น่าสนใจอีกแล้ว...

แบบนี้ต้องรีบกินแล้ว!!



อา...!!



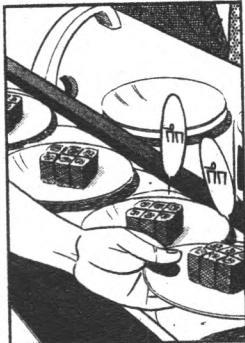
อร่อย!!!

เป็นรสชาติที่จัดจ้านตรงกันข้ามกับรสนุ่มจางของปลาซ็อนทอย!!!



นี่ก็มันอร่อยดีเหลือเกิน...

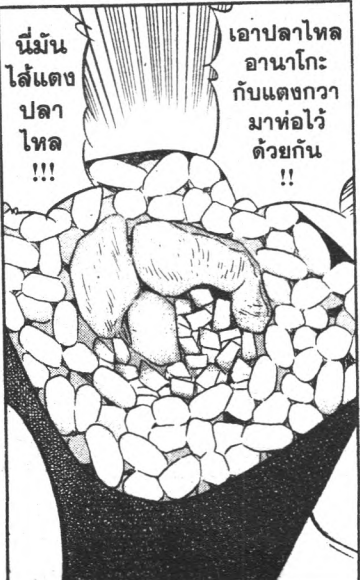
มันนุ่มนิ่มเหมือนจะละลายทำให้รสอ่อยระเบิดออกมาในปาก!!



แบบที่ในคันโตเรียกกันว่า "โฮโซมากิ" นี่นา !!



ใส่เป็นอะไรก็ไม่รู้สิน้ำตาลไหม้? :



นี่มันไส้แตงปลาไหล!!!

เออปลาไหลอานาโกะกับแตงกวามาห่อไว้ด้วยกัน!!



ปลาอานาโกะ
กับแตงกวา
เข้ากันได้ดี
จนมีการ
นำมาทำอาหาร
ด้วยกัน
!!

ความหวาน
ของอานาโกะ
นั้นๆ
กลมกลืนกับ
รสสดชื่น
ของแตงกวา
ได้เป็นอย่างดี
!!

ที่สำคัญคือ
แตงกวานี้
รสชาติ
เข้มข้น
เป็น
ธรรมชาติ
มาก!!

ไม่ใช่
แตงกวา
ธรรมดาๆ
!!



แต่เป็น
แตงกวาจาก
"ทางเกษตร
ธรรมชาติ"
ที่มีรสชาติ
แบบแตงกวา
แท้ๆ...

เพราะ
ไม่ได้ใช้ปุ๋ย
หรือ
สารเคมี
ที่ไม่จำเป็น
เลย!!



สำเร็จ
แล้ว
ซินโกะ
คุณ!!

แตงกวา
ปลูกแบบ
ธรรมชาติ
ที่ไปหามาให้
คุณคาโต้
เอามา
ใช้ประโยชน์ที่นี่
ได้ด้วย!!

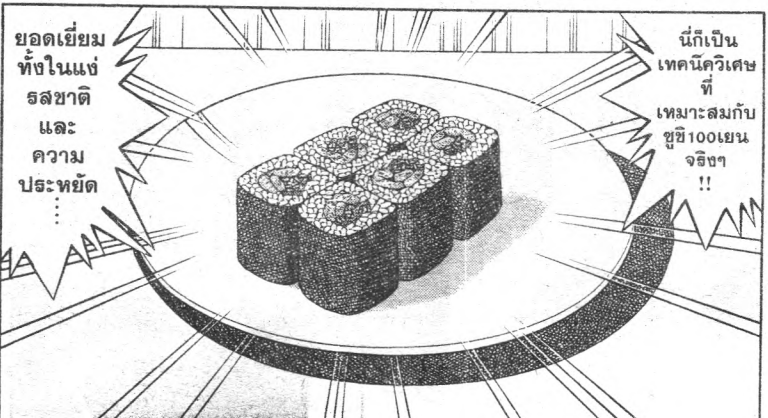
แล้ว
ปลาไหล
อานาโกะ
นี่...

ก็เอามาใช้ได้
แม้แต่
เศษเล็กๆ
เพราะทำเป็น
ข้าว
ห่อสาหร่าย

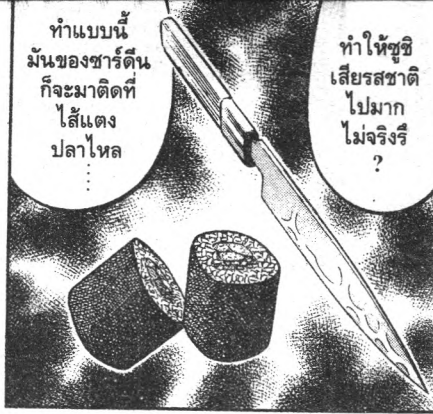


ยอดเยี่ยม
ทั้งในแง่
รสชาติ
และ
ความ
ประหยัด
...

นี่ก็เป็น
เทคนิคพิเศษ
ที่
เหมาะสมกับ
ซูชิ 100 เยน
จริงๆ
!!







ทำแบบนี้
มันของซาร์ติน
ก็จะมาติดที่
ไส้แดง
ปลาไหล
...

ทำให้ซูชิ
เสียรสชาติ
ไปมาก
ไม่จริงรี
?



วะ...
ว่าไ
นะ
!!

นักทำซูชิ
ของ
จิคาระซูชิ
ช่วยขนาดนั้น
เขี้ยวเทอ
!!



ไม่
อู้
แม้แต่
เรื่อง
พื้นฐาน
แค่นั้น
ฮือ!?

เธอไม่มี
คุณสมบัติ
ที่จะเป็น
นักทำซูชิ
แล้วละ
!!



คะ...

คุณ
ซาคา
ตะ !!



ถ้าฉัน
ผม
ขอถาม
กลับ
บ้าง
นะ

แล้วมันมี
น้ำมัน
ปลาซาร์ติน
ไปติดที่
ไส้แดง
ปลาไหล
บ้างมั๊ยละ
?

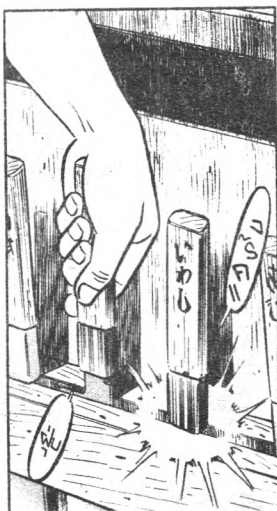
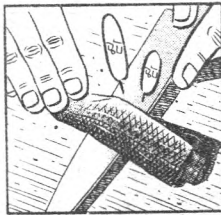
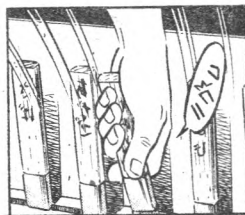
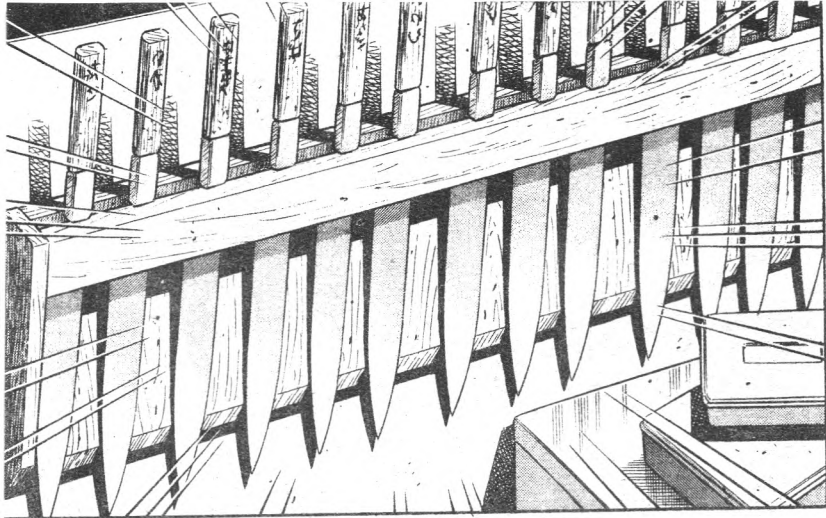


เอ๊ะ...

คะ...
คือ
...



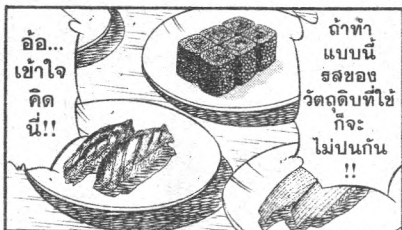
...
อ๊ะ
!?





อะไรนะ...!!

เปลี่ยนมัดที่ใช้ตามวัตถุประสงค์!!



อ้อ... เข้าใจ คิดนี่!!

ถ้าทำแบบนี้รสของวัตถุประสงค์ที่ใช้ก็จะไม่ปนกัน!!



เป็นเทคนิคสุดยอดที่เหมาะสมกับ...

นักทำซูชิร้าน100เยนที่ต้องอาศัยความเร็วจริงๆ!!



ฉันทำซูชิอยู่ในร้านซูชิ100เยนมานานกว่า10ปี!!

เทคนิคพวกนี้ก็ต้องมีบ้างล่ะ!!



ไฮโยไฮโย!!

พี่ซาคาคะเก่งที่สุดในญี่ปุ่นจริงๆ!!

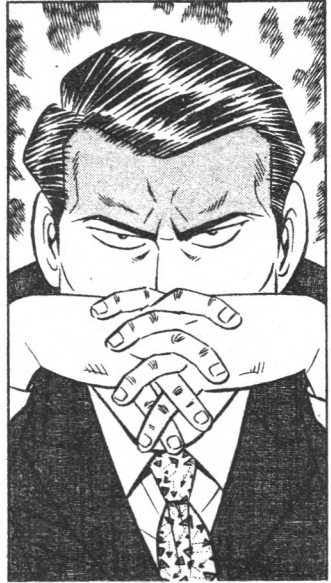
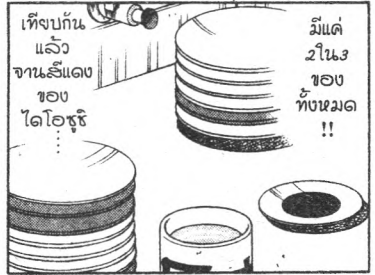


คุณซาคาคะ...

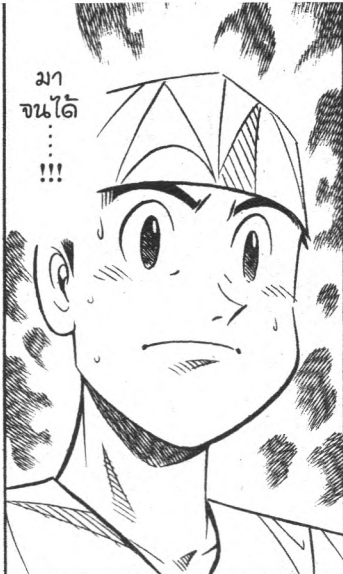
ยอดเลย!!



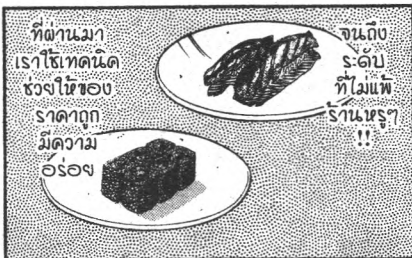
ฮืม...!!







มาได้
...!!



ที่ตามมา
เราใช้เทคนิค
ของให้ของ
ราคาถูก
มีความ
อร่อย

จนถึง
ระดับ
ที่ไม่แพ้
ร้านหรูๆ
!!



แต่
สำหรับ
ทუნ่า
ไม่มีทาง
เป็น
แบบนี้
ไปได้

ปลาทუნ่า
มีรสชาติ
แตกต่างกัน
ลิบลิ้น
ตามราคา
ที่แตกต่างกัน
!!



อีกฝ่าย
คงจะใช้น้ำ
ส่วนโอโหโร
ที่ราคาทีละ
หลายหมื่น
เงิน

คิดจะ
ถ้าได้กลับ
ใน
หมัดเดียว
ขั้นสิ้น
!!

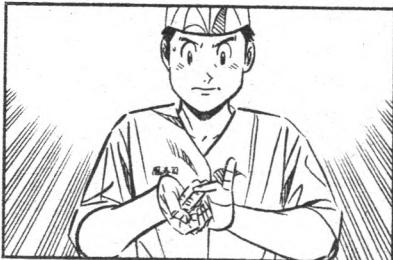
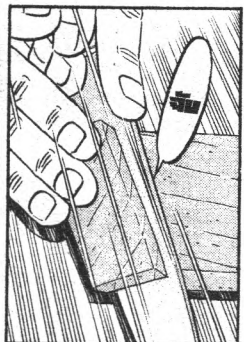
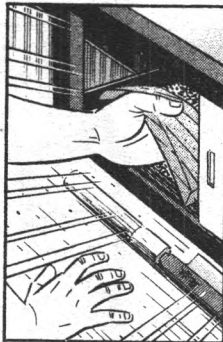


โชตะ
!!



ฉันยกเรื่อง
ปลาทუნ่า
ให้เป็น
หน้าที่เธอ
ทั้งหมด
ไปแล้ว
!!

ฝาก
ด้วย
นะ
!!



ฉัน
เดงทำแต่
ปลาหน้า
ราคาถูก
ของร้านซูชิ
100เงิน

ถึงจะน่าเจ็บใจ
แต่ก็ซื้อได้ว่า
เธอซึ่งทำงาน
อยู่ในร้านหรู
ต้องรู้เรื่อง
ปลาหน้า
ดีกว่าฉัน



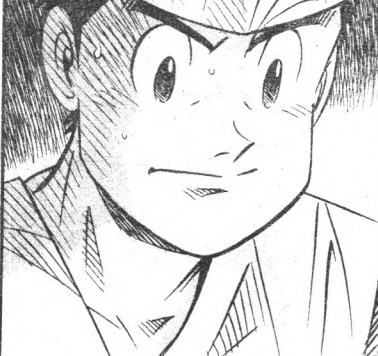
เพื่อ
คุณซาดาตะ...
เพื่อเด็ก ๆ
ที่รักจิคาตะซูชิ
...

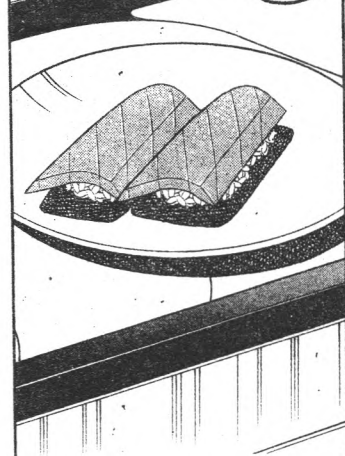
ฉันจะแพ้
การแข่งขัน
ครั้งนี้
ไม่ได้
!!



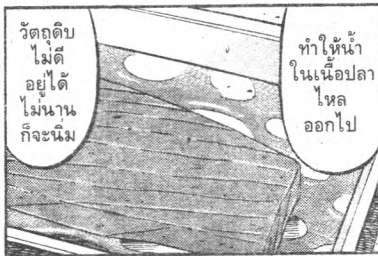
โชคร้าย
ของ
จิคาตะซูชิ

ที่ได้อยู่
กับเธอ
แล้ว
โชคร้าย
!!

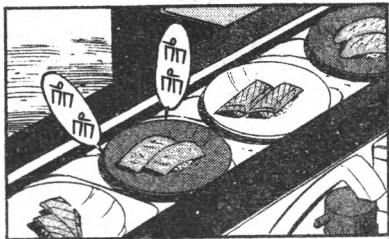












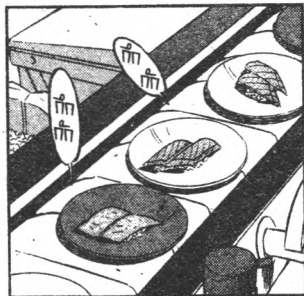
นี่เป็น
รอบ
ที่สอง
แล้ว
...

ซูชิของ
ทั้งสองฝ่าย
ยังคง
ไม่แตกต่าง
กัน
เท่าไร



เริ่ม
จาก
...

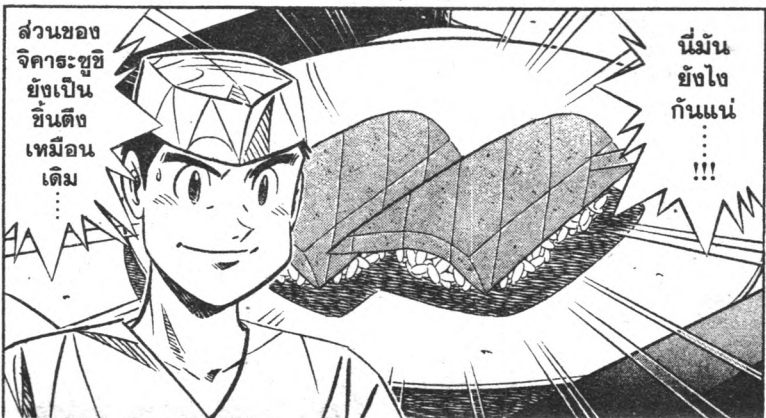
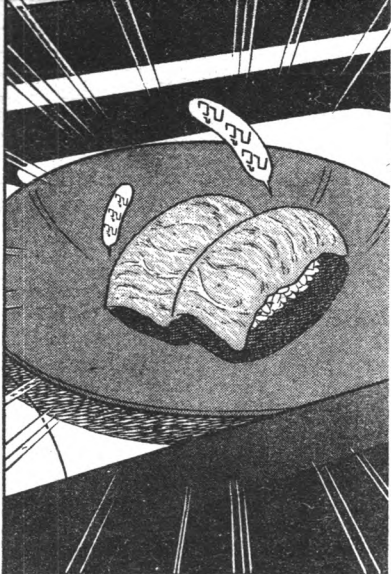
รอบ
แรก
...

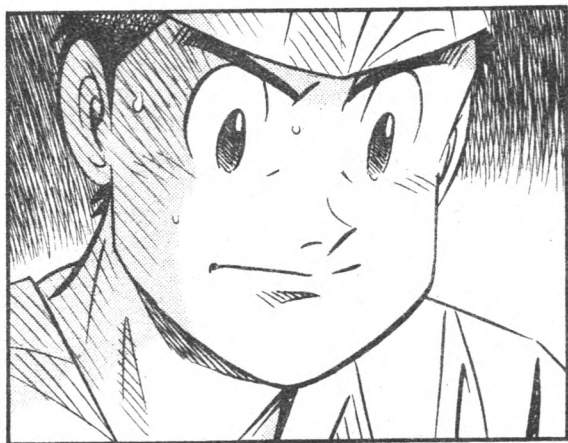


ดอง
ดู
นะ
...

น้ำจาก
เนื้อปลาทูน่า
ราดถูก
จะไหลลงไป
ในข้าว
จนกลายเป็น
สีแดงแจ๋
!!





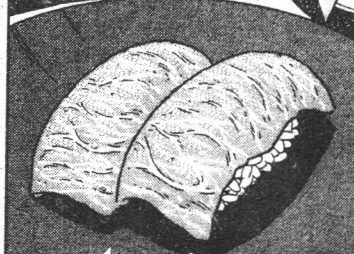


พอซูชิ
หมูน
อยู่บน
สายพาน
ได้
สามรอบ
...

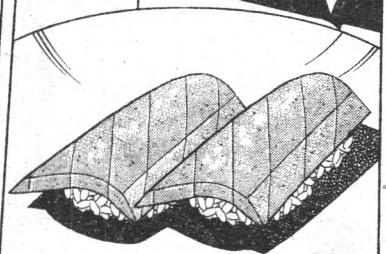
เนื้อปลา
ที่เริ่มนิ่ม
เหี่ยวไปก่อน
คือโอโหระ
อย่างดี
ของ
โตโงซูชิ
...!!

ส่วน
ปลา
ทูน่า
ของ
จิคาระ
ซูชิ

ยังคง
สภาพเดิม
ไม่
เปลี่ยนแปลง
เลย
!!



โทโงซูชิ
ภาคเหนือ ถึง ประเทศ



นี่มัน
ยังใจ
กันแน่
...!!

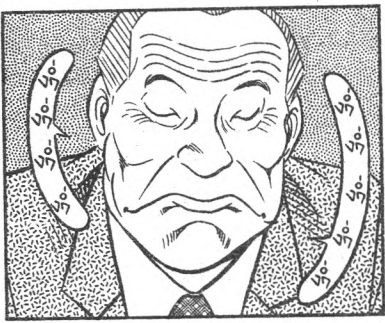
ทำไม
โอโหระ
อย่างดี
ถึงได้แพ้
ปลาทูน่า
ของ
ซูชิ 100 เยน
!!



ตอนที่ 33

โถมหน้าของทูน่าเจม







สุด
ยอด
เลย
!!!

อ้ออ้อ...
จริงๆ
!!!



มี
ความมัน
เล็กน้อย
แต่ก็
พอดี
...

เน่เน่
นุ่ม
ละเอียดย
เหมือนจะ
ละลาย
ในปาก
!!!



ยังกับ
โอโหโหระ
ชั้นยอด
ในร้าน
สุดหรุ...

ไม่สิ...!!
รสชาติ
เยี่ยม
กว่านั้น
อีก!!



ไม่
จริง
...

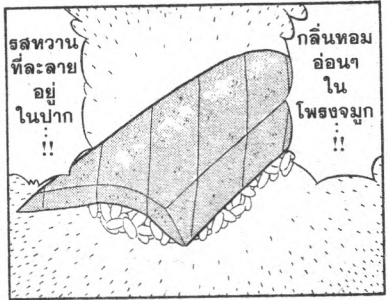
อะไร
กัน
เหลว
ไหล
!!



ไม่
จริง
...

จะเป็น
ไปได้
ยังไง
!!





รสหวาน
ที่ละลาย
อยู่
ในปาก
!!

กลิ่นหอม
อ่อนๆ
ใน
โพรงจมูก
!!



มะ...
ไม่
จริง
...

ไม่นึก
เลยว่า
จะ
ขนาดนี้
!!



อ:...
เฮ้

ทำไมประธาน
ถึงกินหน้า
ของจิदारุซุจิ
แล้วรม
ถึงขนาดนั้น



ทั้งๆที่
ท่านประธาน
สั่งไว้
อย่าง
เข้มงวด
ว่า...

ไม่ใช่
พวกเรา
กินรุจิ
ของ
จิदारุซุจิ
เด็ดขาด
...



นี่มันก็แค่
รุจิ 1000เงิน
ไม่ใช่เหรอ
?

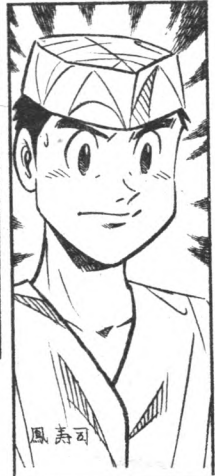
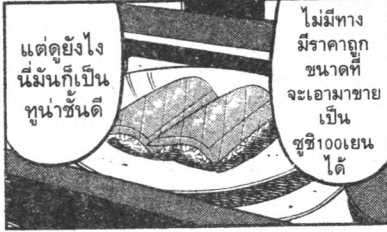
ทำไมถึง
มีรสชาติดี
ขนาดทำให้
ประธาน
รมได้
?

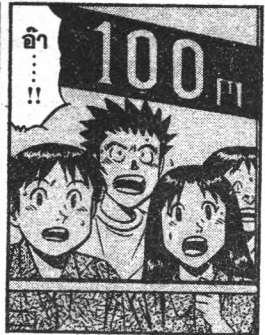


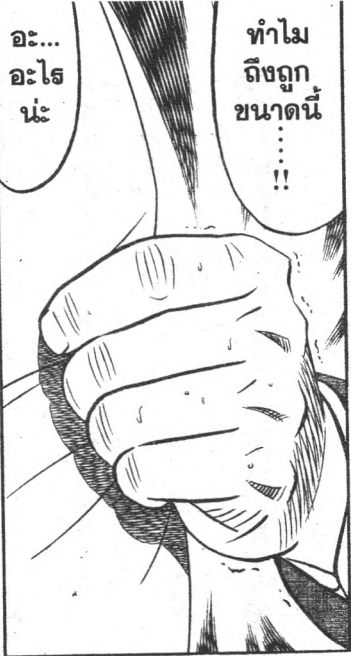
เข้าใจ
แล้ว
...

เป็น
แบบนี้
นี่เอง
!!









อะ...
อะไร
นะ

ทำไม
ถึงถูก
ขนาดนี้
...!!



กะ...
กิไล
ละ...

ละ...
สิพัน
เยน
!!?



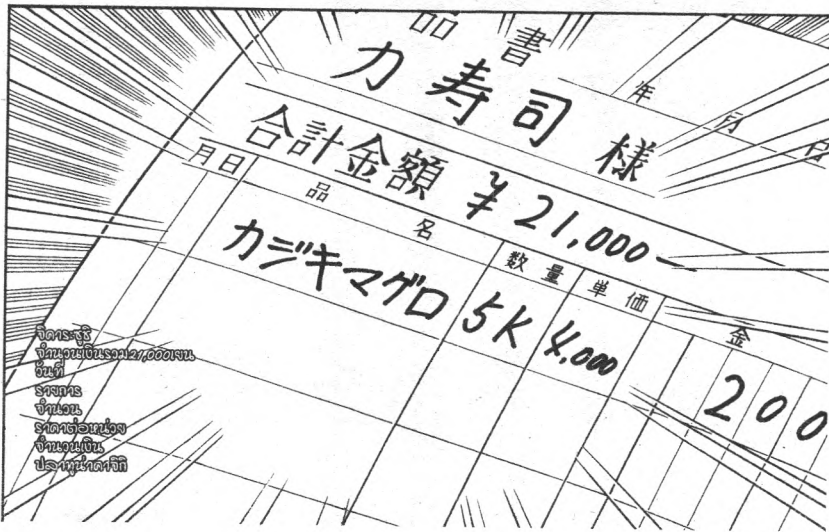
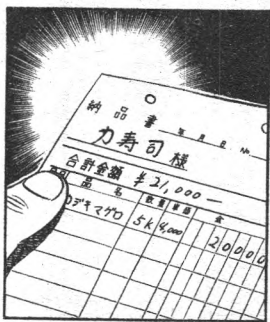
อะไร
นะ
สิพัน
เยน
!?

ราคาพวกกับ
ปลาลิ้นหมา
หรือ
ปลานชลมอน
เลยนี่นา
!!

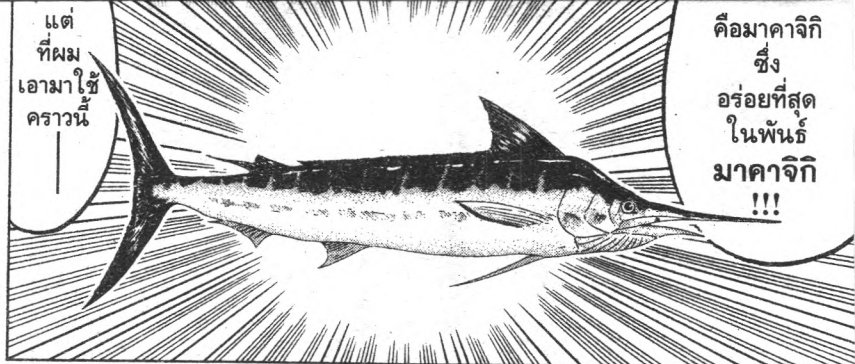


ถ้าเป็น
โอโหด
อย่างดีที่สุด
ไม่มีทาง
ต่ำกว่า
กิไลละ
สามหมื่น
เยน!!

แต่นี้
แค่...
สิพัน
เยน
!?







แต่
ที่ผม
เอามาใช้
คราวนี้
—

คือมาคาจิกิ
ซึ่ง
อร่อยที่สุด
ในพันธ์
มาคาจิกิ
!!!



มา
คา
จิกิ
...

อ้อ
ที่ทางคณไช
เรียกว่า
“ไอธากิ”
ไซม์ย
!!



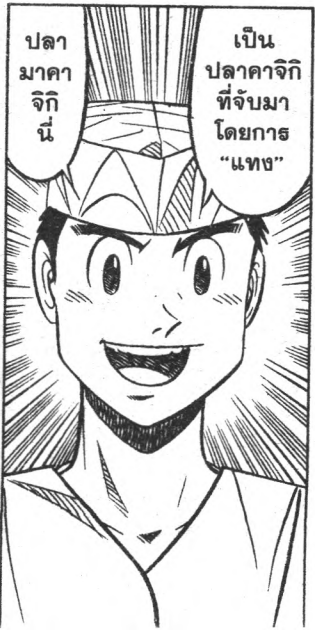
ฉันเคย
ได้ยิน
คน
พูดถึง
!!

ว่ามัน
เป็นปลาที่
อร่อยมาก
และใช้กันอยู่
ในร้านอาหาร
ชั้นดี!!



ปลาชนิดนี้
จะมีมันทั้งตัว
ไม่ใช่แค่ที่ท้อง
เหมือน
ปลาทูน่า
ทั่วไป

ได้ยินว่า
รสชาติ
กลมกล่อม
สุดยอด
เลยละ
!!



ปลา
มาคา
จิกิ
นี่

เป็น
ปลาคาจิกิ
ที่จับมา
โดยทาง
“ทาง”



แต่
ถึงจะเป็น
มาคาจิกิ
...

ความอร่อย
แบบนี้
ก็ไม่ธรรมดา
เลย...!!

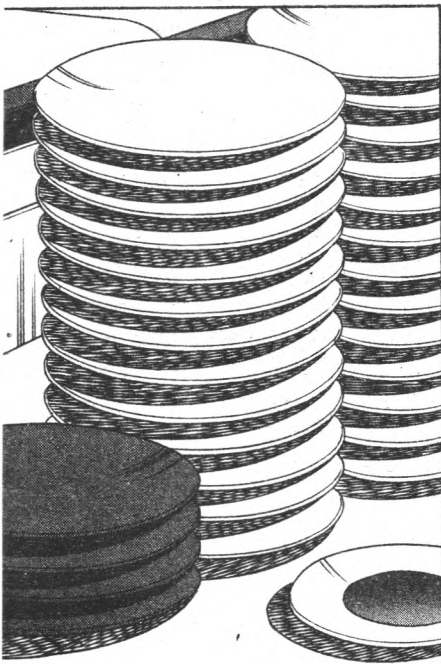
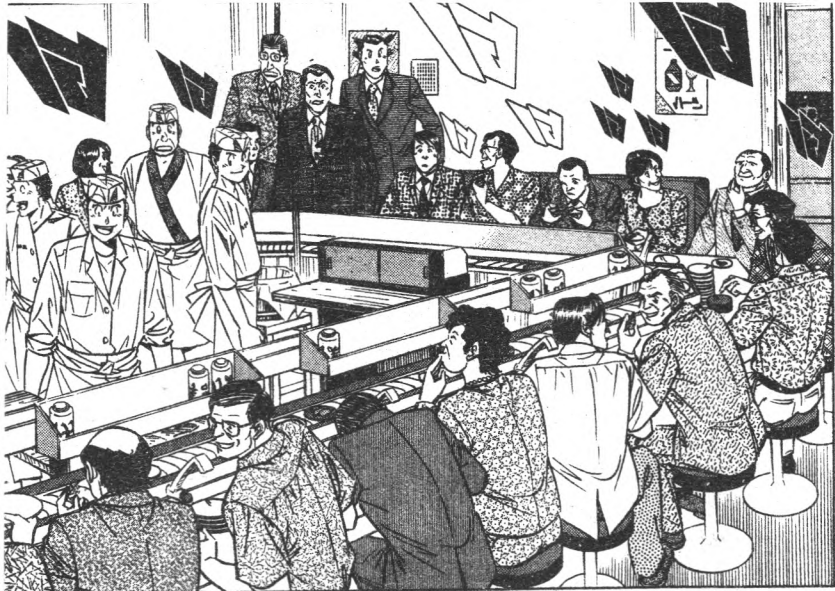


ครับ
!!!

ยังมี
เหตุผล
อื่น
อีกครับ







มีแต่
จาง
สีขาว
ของ
จิศาจ
ซูชิ!!

จาง
สีแดง
ของเขา
มีแค่
นิดเดียว
...!!



จิ-ซู



นั่นมัน
พนัก
ชาน
ของเขา
นี่นา
แม้แต่
พวกนั้น
ก็ทรยศ
ฉัน
ชั้นแหละ
!!



ทำไม
ฉันถึงแพ้
เด็ก
พวกนี้
!!



ก็เพราะเธอ
ลืมหลับ
พินฐาน
ของซูชิ
ไปแล้ว
ไงล่ะ

นี่ละ
สาเหตุ
ที่เธอ
แพ้



ใคร
นะ
!?

ใครเป็น
คนพูด
กันแน่
!!

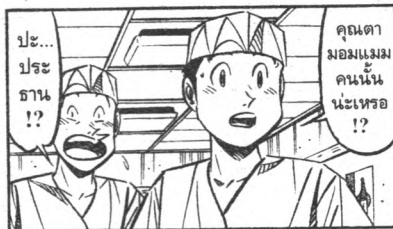


!!!



อะ...
อะไร
นะ
!?

คุณตา
กรรมกร
ตอง
รอบแข่ง
รอบสอง
นี่นา!!



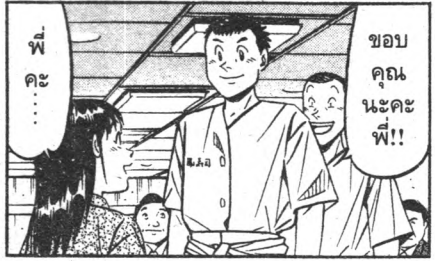






มัน
แน่น
อยู่
แล้ว

จิคาระซูชิ
เป็นร้าน
สำหรับ
พวกเธอ
นี่นา!!



พี่
คะ
...

ขอบ
คุณ
นะคะ
พี่!!



เพราะพี่
เอาปลา
คาจิกิ
มาทำ
ซูชิ

โทชิ
ถึงได้
ชนะ
!!



ใช่...
จริงๆ
เลย
ละ

ขอบคุณ
นะ
โซตะ



ขอบคุณ
ชินโกะ
ด้วยนะ

ที่ฉัน
ชนะได้
ก็เพราะ
พวกเธอ



ขอบ
คุณ

ขอบ
คุณ
จริงๆ



ฉัน
จะรักษา
จิคาระ
ซูชิ
...

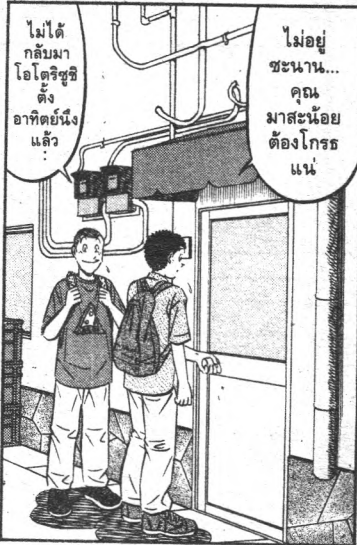
เอาไว้
ให้ได้
ตลอดไป
...!!

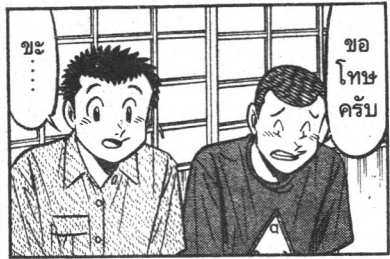


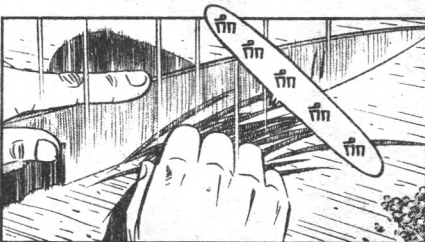
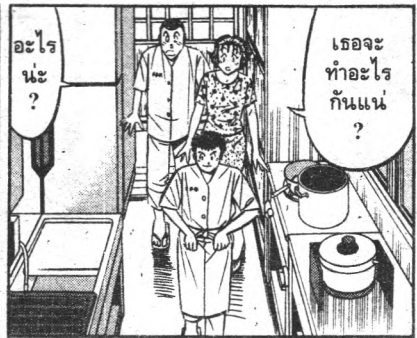
พ่อมดขี้ขี้

ภาค ขง กั๋ว ประ เทก

ตอนที่ 34 สัญญาเมื่อรปีก่อน!







โอด
&
50
ก่อน





คุณคะ
ฉัน
ช่วย
นะ

อืม...
ก็ดี



แม่

ขอโทษนะ
เดี๋ยวแม่
ต้องทำงาน
อื่นอีก
...



แม่

พ่อกัน
ทำทาง
ยุ่ง
จังเลย



เฮ้ย
เอาอะไร
มาขาย
เนี่ย
!!

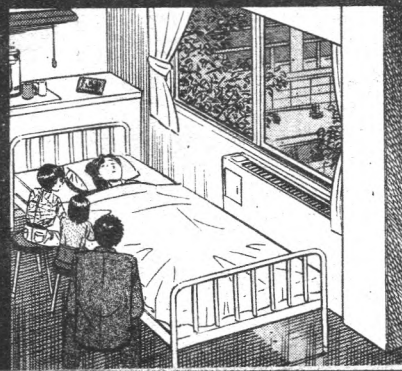


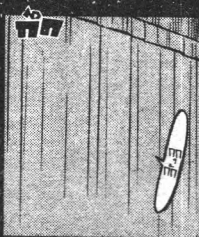
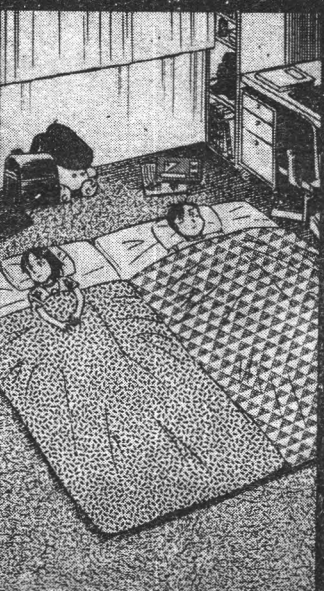
มีแต่
ของ
ทุเรศๆ
แบบนี้
ให้
ลูกค้า
กิน

ยังกล้า
เปิดร้านซูชิ
อีกอะ
!!



ถ้า
ไม่พอใจ
ก็เชิญ
กลับไป
ได้เลย
!!







ว่าพ่อแอบออกไป...

ดื่มเหล้าทุกคืนเลย...





ไป
กัน
เดอ:
!!

อืม
!!

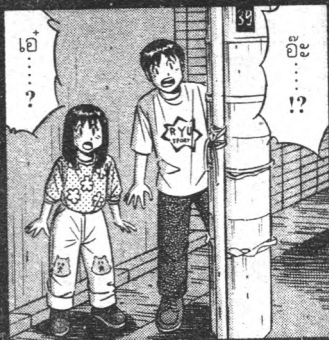


โกนท
น่า
...

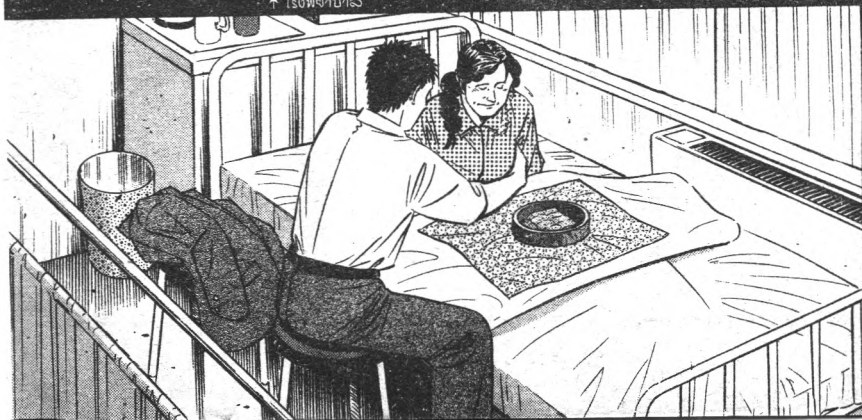
ไม่จริง
ไร้มั้ง
พ่อ

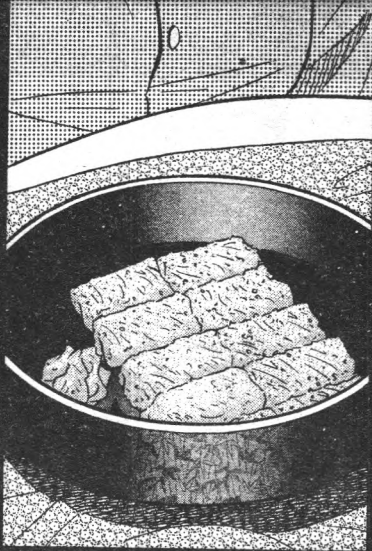
แม่เจ้า
โธง
พจนบาล
อึ้งแท้ๆ
...

พ่อ
มัวทำ
อะไร
อึ้ง!!



↑ โรงพยาบาล





!



อะ...

นั่นมัน...!!



เป็นยังไง...
พอจะกินลงมัย?

คะ...
ก็พอได้...



ขอโทษนะ
ที่มาตีงทุกคืน

ต้องเตรียมของ
มันเสียเวลา
มากนะ...!!



เธอไม่สบาย
เพราะฉันแท้ๆ...

แต่ฉันกลับ
ทำให้ได้แค่นี้...



พูดอะไรอย่างนั้นคะ

บ้างจริง



คุณเอาของอร่อยๆแบบนี้มาให้ทุกคืน!

กินแล้วมีเรี่ยวแรงจริงๆเลยคะ...



อะ...!!





โง่
จริง
...

โง่จริง
โชตะ
!!



พ่อของ
พวกลูก
ไม่ใช่คนที่
จะไป
กินเหล้า
!

ในตอน
ที่แม่
กำลัง
ไม่สบาย
หรือกันนะ
!!



มา
...๒๒

มานี้
เออะ
โชตะ...
มีฮารุ



ดู
นี่
๒๒

อินาริซุชิ
ที่พ่อ
นำมาให้



เอ...
แปลก
จัง

เด้าหัว
ที่พ่อ
อินาริซุชิ
นี่มัน
กลับด้าน
นี่นา!!



ลอง
ชิม
...

ดู
สักอัน
สิ



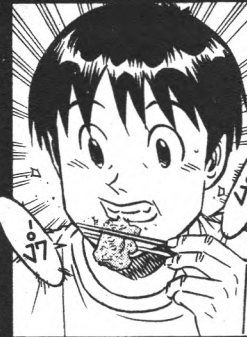
เอ...
...

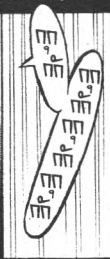
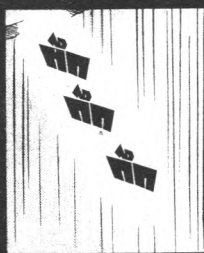
ได้มัย
ครับ
พ่อ
!?



อิม
...

ลอง
ชิม
ดูสิ



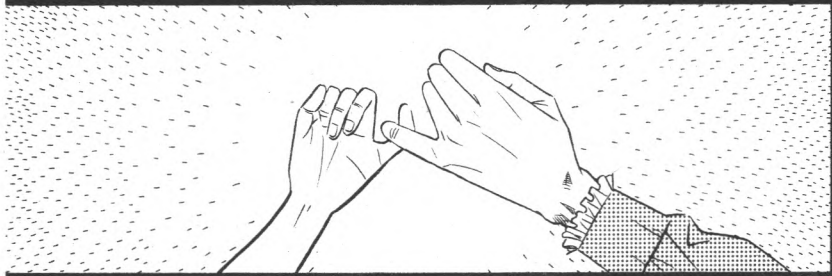






มา
เกี่ยว
ก้อย
กันเถอะ
ไซตะ
...

มา
พยายาม
ด้วยกัน
นะ
...!!



แม่
พยายาม
อย่าง
มาก
...

ในช่วง
สาม
เดือน
หลังจาก
นั้น

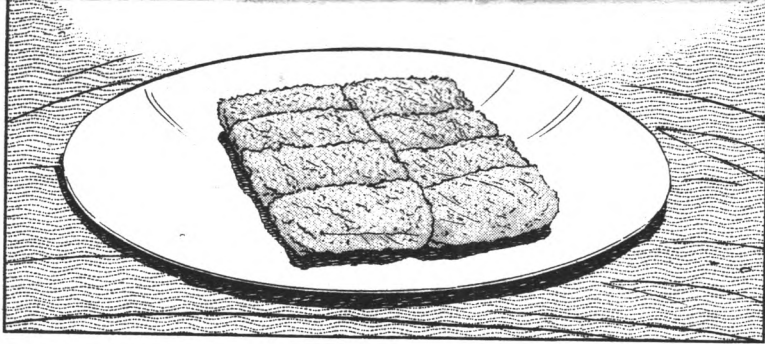


แม้ว่า
สุดท้ายแล้ว
แม่จะ
ไม่ได้
กลับบ้าน
...



แต่ฉัน
เชื่อว่า
ที่แม่
พยายาม
อยู่มาได้
ถึง
สามเดือน

ต้อง
เป็น
เพราะ
อินริ
ซูชิ
พวกนั้น
แน่



โอ้โฮ...!!
อร่อย
เป็นบ้า
!!

ความอร่อย
ซาบซ่า
ไปทั่วตัว
เลย
!!



ไหน
หอม
อันนี้
...

ฝัน
ไป
เถอะ
!!



ยอดเยี่ยม
เลย
!!

หายดี
แล้วครับ
คุณ
มาละน้อย
!!

อิม
!!

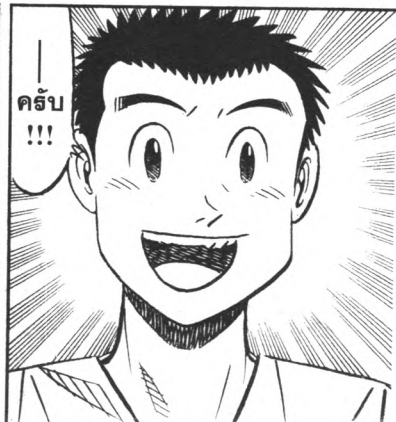


เอาละ
กิน
อินาริซุชิ
ของไฮเตะ
จนหายดี
แล้ว

ถึงเวลา
จิกหัวไช้
พวกนาย
ให้เต็มที่
ซะที

อะไร
เนี่ย

เฮ้
เดชะ



ครับ
!!!

ไอ้หนูซุชิ ภาคแข่งทั่วประเทศ เล่ม4จบ

SHOTA-NO SUSHI • ZENKOKU DAIKAIHEN

(4)

22, August 2008

© 1998 DAISUKE TERASAWA

All rights reserved.

First published in Japan in 1998 by Kodansha Ltd., Tokyo.

Publication rights for this Thai edition
arranged through Kodansha Ltd., Tokyo.

ไอ้หนูซูชิ ภาคแข่งทั่วประเทศ

© 2541 ไดสุเกะ เทราซาว่า

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

พิมพ์ครั้งแรกภาษาญี่ปุ่นเมื่อปี 2541

โดยบริษัท โคดันฉะ เมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

จัดเตรียมภาคภาษาไทย โดย วิบูลย์กิจ พับลิชซิ่ง กรุ๊ป

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจากบริษัทโคดันฉะ

รวมเล่มจาก KC TRIO เล่ม 4-11/2008