

JUMP COMICS 

# 食戟のソーマ しょくげき

至上のルセット

 3 



原作：附田祐斗

作画：佐伯 俊

協力：森崎友紀



# 食戟 の ソーマ

SHOKUGEKI-NO SOMA

STORY: TSUKUDA YUUTO

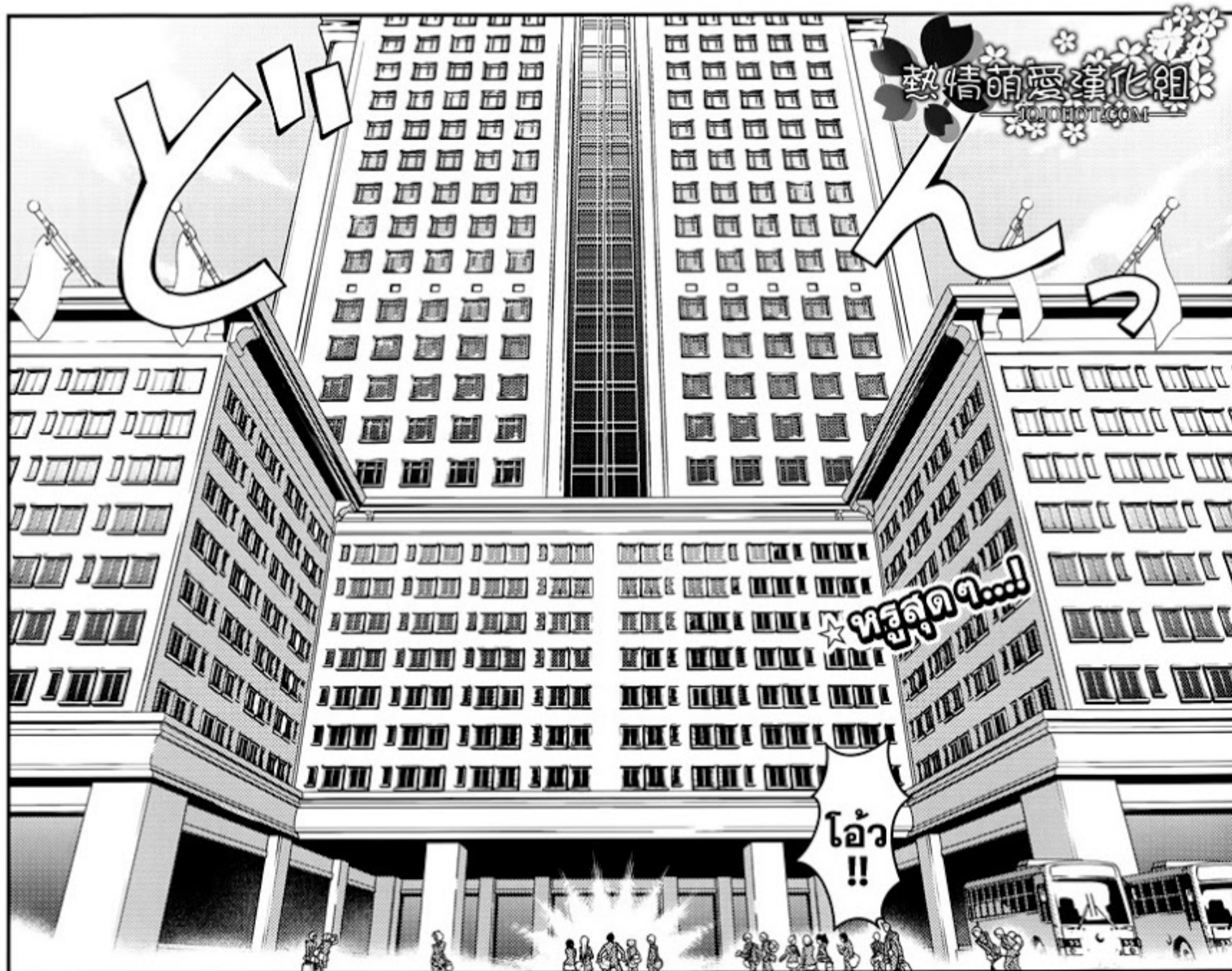
ART: SAEKI SHUN

COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

—เหล่า  
สาว ๆ แห่ง  
โพลาร์สตาร์  
ต่างก็ตื่นเต้น  
พวกเขา  
กำลังคุย  
ในสิ่งที่  
พวกผู้ชาย  
ห้ามรู้อยู่  
รีเปล่านะ  
...!?

!!15 ความขัดแย้ง  
และหัวใจ!!





**NARUTO, ONE PIECE,  
BLEACH, FAIRY TAIL**

**ติดตามอ่าน MANGA ที่คุณชอบได้ก่อนใครที่  
HTTP://PAIKING.BLOGSPOT.COM**

FB >>> <https://www.facebook.com/Paikingz>





#เรียวกัง = โรงแรมเล็กๆในญี่ปุ่น

โทซึกิเป็น  
องค์กรหลัก  
ของโรงแรม  
และเรียวกัง  
ทั้งหมด  
ในเขตนี้

งั้นเธอ...  
ก็ไม่น่า  
แปลกใจ  
แล้วละนะ...

มีโรงแรม  
หรืออย่างนี้  
ด้วย—

สม  
กับเป็น  
โรงเรียน  
คนรวย  
...



熱情萌愛進化組  
JOJOHOT.COM

มีเพียงฤดูนี้  
ที่เขาไม่รับแขก  
และใช้เป็น  
ค่ายฝึก

มีหลายคน  
ที่จบไปได้  
งานแผนก  
ทำอาหาร  
ของรีสอร์ท  
พวกนี้

โรงแรม  
หลายๆที่จะมี  
แบรนด์เนม  
“โทซึกิ  
รีสอร์ท”

ถ้ารอด  
งานของ  
วันนี้ได้  
ละก็นะ

อ้อ เราจะ  
ได้อยู่ที่นี่  
หรอเนี่ย!?  
น่าตื่นเต้น  
จังเลย!

นั่นมัน  
ค่าเช่า  
สำหรับ  
หนึ่งเดือน  
เลยนะ!!

แปดหมื่น!!?  
สำหรับ  
คนเดียว  
นะเธอ!?

เห็นว่า  
ในวันธรรมดา  
แค่คืนเดียว  
คิดแปดหมื่น  
เยนเลยละ...





ดูลี...  
เดี๋ยวก็  
ต้องไป  
รวมตัว  
แล้ว

ฉันแค่  
ยอมรับ  
ความ  
จริง

อิบซากิ  
นายกระซิบ  
ลิ่งทำลาย  
บรรยากาศ  
นะเนี่ย



โทชิกิรีสอร์ทไฮเทล  
“ที่พักโทชิกิ”  
ห้องโถงใหญ่

1

11









ไม่ได้เจอกันตั้งนาน!

ยะ... ยูกิฮิระ...!

เป็นไงบ้าง?

เอ้ แต่เธออนุญาตฉันแล้วไม่ใช่เหรอ นิคมิ?

นี่ ยูกิฮิระ! ทำไมถึงเรียกเค้าด้วยชื่อเล่นล่ะ!?

อนุญาตอะไรกันยะ!!

ไม่เคียดบ้างเลยเหรอ!



...หืม? ทำไมเธอ—

ระวังตัวไว้ด้วยล่ะ ยูกิฮิระ...

อรณสวัสดิ์ทุกคน



ยูกิฮิระ ไช้มะ...

เจ้านักเรียนใหม่...





ทุกวัน  
 พวกเขาจะ  
 ได้รับงาน  
 ที่เกี่ยวกับ  
 การทำอาหาร

จะอยู่  
 เป็น  
 เวลา  
 ทกวัน  
 ทำคิน

ค่ายฝึก  
 แห่ง  
 มิตรภาพ  
 และสาย  
 ลมพันธ์

หัวข้อ  
 ของงาน  
 จะเปลี่ยน  
 ทุก ๆ ปี

สนใจ  
 ที่เวทีกัน  
 หน่อย

หลังจากการ  
 อธิบายนี้จบ  
 พวกเขา  
 แต่ละคน  
 ต้องไปที่ที่  
 ถูกแต่งตั้งให้

ในวันแรก  
 นักเรียน  
 980 คน  
 จะถูกแยกกัน  
 เป็น 20 กลุ่ม



來共同  
 留下許多  
 美好回憶吧!

姓名 \_\_\_\_\_  
 遠月茶寮料理學園

และจะ  
 ถูกไล่  
 ออก

นักเรียน  
 เหล่านั้น  
 จะถูกส่ง  
 กลับไปยัง  
 โรงเรียน

หากมีการ  
 ประเมินของ  
 อาจารย์ว่า  
 มีนักเรียน  
 ต่ำกว่าเกณฑ์  
 นักเรียนคนนั้น  
 จะถูกตัดสิทธิ์

เดี๋ยวฉัน  
 จะอธิบาย  
 คำโครง  
 ของ  
 ค่ายฝึก

เหล่า  
 ศิษย์เก่า  
 ของ  
 โทซึกิ

ถึงจะยุ่ง  
 แต่พวกเขา  
 ก็ได้มา  
 รวมตัวกัน  
 วันนี้

แขก  
 รับเชิญ  
 ?

เราได้  
 เชิญ  
 อาจารย์  
 แขก  
 รับเชิญ  
 มา

เกี่ยวกับ  
 การ  
 ตัดสิน



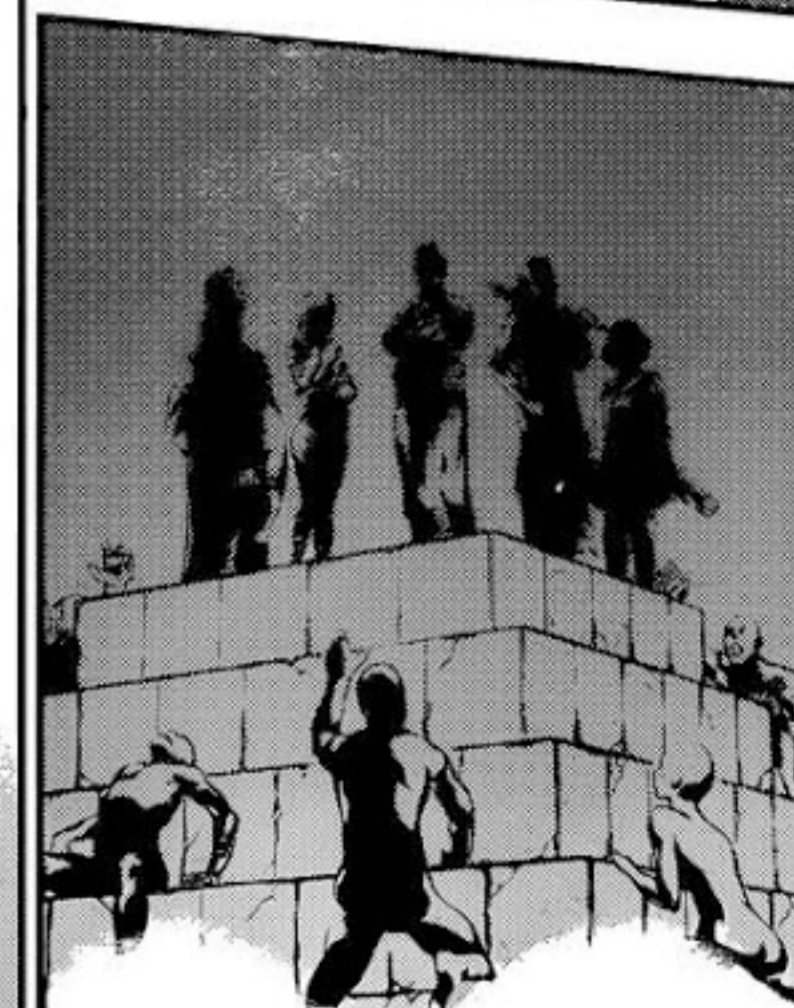


พวกเขา  
คือเหล่า  
อัจฉริยะ  
ที่ผ่าน  
อัตรา  
การผ่าน  
อัน  
น้อยนิด  
มาได้!!



“เหล่า  
ศิษย์เก่า”  
...งั้น  
หรือ!?”

ก็  
แปลว่า  
...



ถ้ามีหนึ่ง  
ก็พอแล้ว

มานักถึง  
จำนวนคน  
ที่จะจบ  
ออกไป





ใช่ เธอ  
นะแหละ

อ๊ะ  
โทษทีๆ  
คนข้างๆ  
นะ

เธอถูก  
ไล่ออก

?

คนที่มี  
รอยแผล  
ตรงคิ้ว

ทืม  
...

เธอแถว  
ที่เก้าจาก  
ด้านหน้า  
...



การ  
ทันสมัย  
ก็เป็นสิ่ง  
จำเป็น

ถ้าคนที่  
ทำอาหาร  
ไร้แพชั่น  
อาหาร  
เองก็คง  
ไร้ความ  
น่าหลง  
-ไหล

ภัตตาคารฝรั่งเศส  
เชฟของ“ซิโนะ”  
ซิโนมิยะ โคจิโร่



ยาสระผม  
ของเธอ  
มีกลิ่น  
ซีทรัซ

มันอาจจะ  
ไปข่ม  
กลิ่นของ  
อาหาร  
เอาได้



กลับไป  
ได้เลย

!!?



ห่า  
...





อีก ...

อยากจะปิดร้านของฉันจริง?

เธอสามารถเสียลูกค้าเพราะเรื่องนี้ได้เลยนะ

ต่อไปก็ใช้ชมพู่ที่มันไร้กลิ่นซะละ

ตะ... เดียวสิครับ! ไล่ออก...อะไรกัน!?

แค่เพราะเรื่องนี้—



ภัตตาคารอิตาลี "ภัตตาคาร F" มิซึฮาระ พูยุมิ

และแม้แต่หัวหน้าเชฟของ "ฮิโนวะ" เซกิเมริ!

เชฟของ "F" มิซึฮาระ ...

ภัตตาคารซูชิ "กินซ่าฮิโนวะ" เซกิเมริ ฮิโตชิ



ดีมากนักเรียน!

อะ! ดูลิ!

คนญี่ปุ่นคนแรกที่ได้เหรียญปรชบุรุษฝรั่งเศส!

เชฟฮิโนมิยะ...!!





โรงแรม“เทโซโร่”  
โดนาโต้ โกโตะตะ

ผมอาจจะ  
เกิดมาเพื่อ  
พบกับคุณ  
...

อยากไป  
คุยกันทั้งคืน  
ที่โรงแรม  
ของผม  
มั๊ยครับ?

อะ...เอ๋?  
อะ เอ๋อ  
อออออ



สุดยอด...!  
พวกเขาเป็นคนที่  
ขึ้นแม็กกาซีน  
เกือบทุกเดือน  
...



...  
ฮินาโกะ  
เธอะ

ปล่อยเธอ  
เดี๋ยวนี้นะ  
เซฟโกโตะตะ



โคลพ-  
เวอร์ชาว  
แห่งความ  
เรียบง่าย  
...



มาที่ร้าน  
ของฉัน  
หน่อยนะจ๊ะ  
หึหึหึ...



...ฮินาโกะ!  
อ.แฮปเพิลด์  
จ้างเธออยู่นะ!!  
มาที่เวทึ  
เดี๋ยวนี้!



ขอโทษ  
นะจ๊ะ...  
ที่ต้องให้  
ได้เจอกับ  
สิ่งน่ากลัว



ภัตตาคารญี่ปุ่น  
“คิรินยะ”  
อินุอิ ฮินาโกะ

!?

แต่  
น่ารัก  
จังเลย  
  
อ้อ...  
ช่างน่า  
เต็มเต็ม  
...





ขุนพลหัวหน้าเซฟ  
ของรีสอร์ทโทซึกิ  
สมาชิกของกลุ่มผู้บริหาร  
โตจิมา จิน



นะ...น่า  
ประทับใจ  
จริง ๆ...



กลายเป็นคนดัง  
เพราะเขา  
เลือกตำแหน่ง  
ตอนนี้  
แทนที่จะเป็น  
หนึ่งในกว่า  
800 ข้อเสนอ  
จากภัตตาคาร  
ไฮคลาส  
ทั่วประเทศ...

เขาผ่าน  
การสอบจบ  
ด้วยคะแนน  
ที่สูงที่สุดใน  
ประวัติศาสตร์



ชายคนนั้น...  
เป็นผู้ที่จัดการ  
การทำอาหาร  
ของรีสอร์ท  
โทซึกิเอง  
ทั้งหมด!

เซฟที่ถูก  
ไว้วางใจ  
ให้คุม  
ฟิชเจอร์  
หลัก





ต่างก็  
ยืนอยู่  
ตรงหน้า  
เรา!!

เหล่า  
เซฟ  
ดารา  
ผู้นำ  
ญี่ปุ่น



สุโทซึกิ  
ริสอาร์ท

ยินดี  
ต้อนรับ







เข้าใจ  
รีเปลว่า  
แปลว่าอะไร?  
พวกคนที่  
ทำให้เรา  
พอใจไม่ได้

สำหรับทกวัน  
ในค่ายฝึกพวกเขา  
จะทำเหมือน  
พวกเธอทุกคน  
เป็นพนักงาน  
ในร้าน

ต่างก็เป็น  
เซฟที่มี  
ร้านของ  
ตัวเอง

เหล่า  
ศิษย์เก่า  
ที่มา  
รวมตัว  
กันวันนี้



ก็อย่างที่เห็น  
พวกเธออาจจะ  
ถูกล่วงกลับทันที  
ขึ้นอยู่กับ  
การพิจารณาของ  
เหล่าอาจารย์

ขอให้  
โชคดี  
!

เออละ



熱情萌愛進化組  
TOJOHOT.COM

จะถูก  
ไล่ออก





เริ่มกันได้เลย!

カカカカカカ



แม้แต่  
เวลาแบบนี้  
ก็ยังมาที่  
ห้องของฉัน  
งั้นหรือ?



ฮือ!  
คินนี่มา  
แข่งไฟ  
กันที่ห้อง  
ของมารุอิ  
นะ!



อืม



ไว้  
เจอกัน!



ฉันจะให้  
พวกเธอ  
จับคู่กัน



ทุกคน  
มาทันแล้ว  
ใช่ไหม?  
สำหรับ  
งานของ  
ฉัน...











ก็คิง  
งั้น

คงจะ...  
ตั้งใจล่ะสิ  
?

เหยียบ  
กว่าลิบวิ'  
แล้วนะ

แต่ไม่นึกว่า  
จะได้เจอ  
ตั้งแต่งงานแรก  
เลยแบบนี้

ก็คิดไว้อยู่  
แล้วว่าเรา  
คงได้มา  
เจอกันใน  
ค่ายฝึก







เอ๋อ... คือ...

มะ ไม่ใช่ เวลา มา ทะเลาะ กัน...

食戟之靈



15 /จบ

เอ๋อ... ค่ายฝึก มันลำบาก นะจ๊ะ

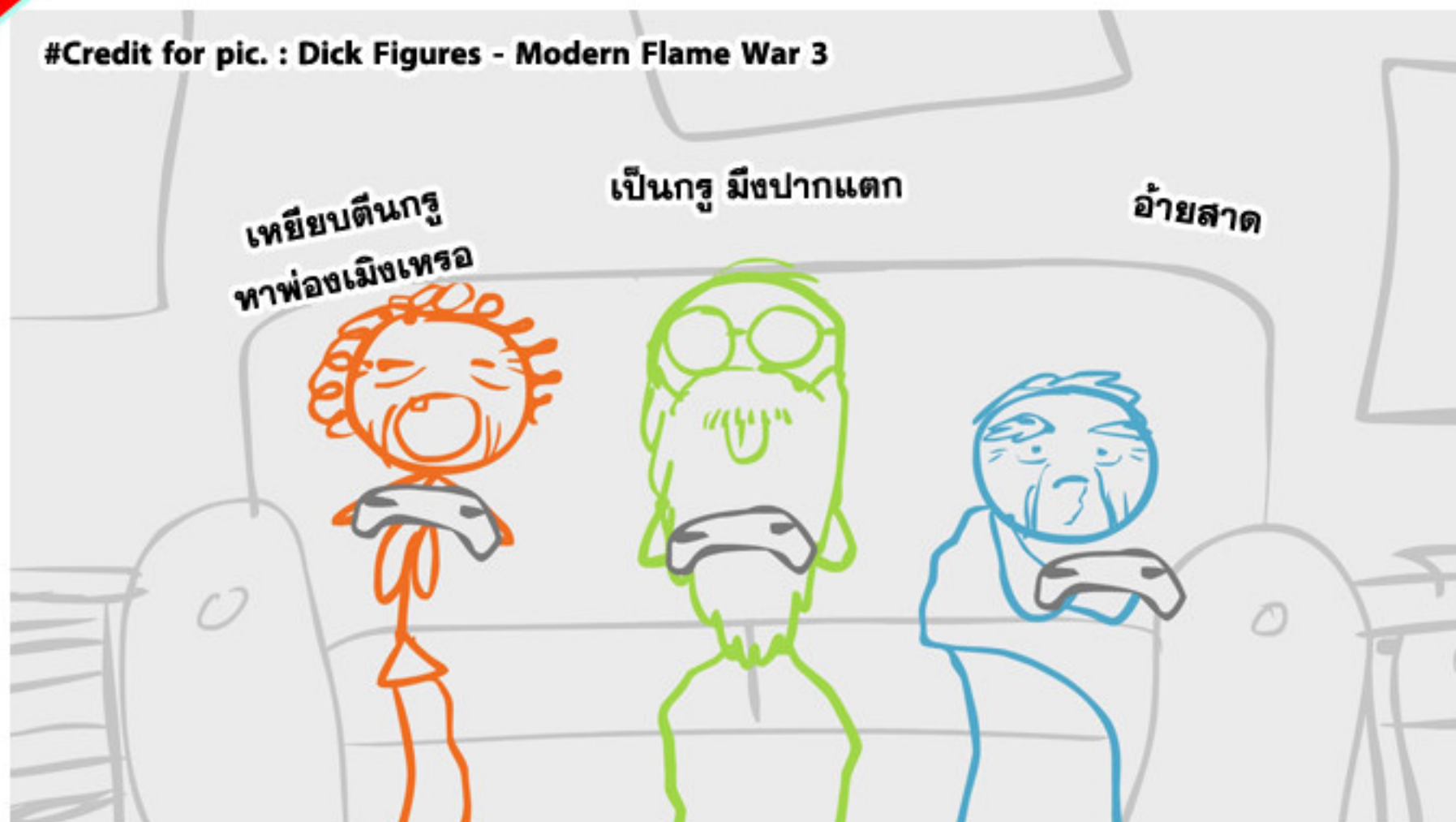






บลิงไปค็อก~  
<http://paiking.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : JOJOHOT**

**Cleanner : บอท**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking.blogspot.com>

เว็บ 18+ : <http://paiking-h.blogspot.com>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค

โดยค้นหาคำว่า

“Paiking”





肉魅,

正在開發新的菜式!!

其實配相性不錯的組合!?

นิคม กำลัง พัฒนา ดั่ง แบบ ใหม่ !!

พวกเขาก็เป็นคู่ที่ดีอยู่นะ!?

收錄了有關第1話的秘聞!  
4月4日JC 1卷發售!!

# 食戟之靈

116 เพลงประสานแห่ง  
โอเดียนและการสร้าง

原作 附田祐斗 作画 佐伯俊

熱情萌愛組-被彩頁折磨的七零八碎-  
圖源:風狩人  
翻譯:AF  
繪圖:反正不看名單的笨笨河瓜  
鑄字:銀喬西小Y  
協力:森崎友紀 監製:2康唯唯



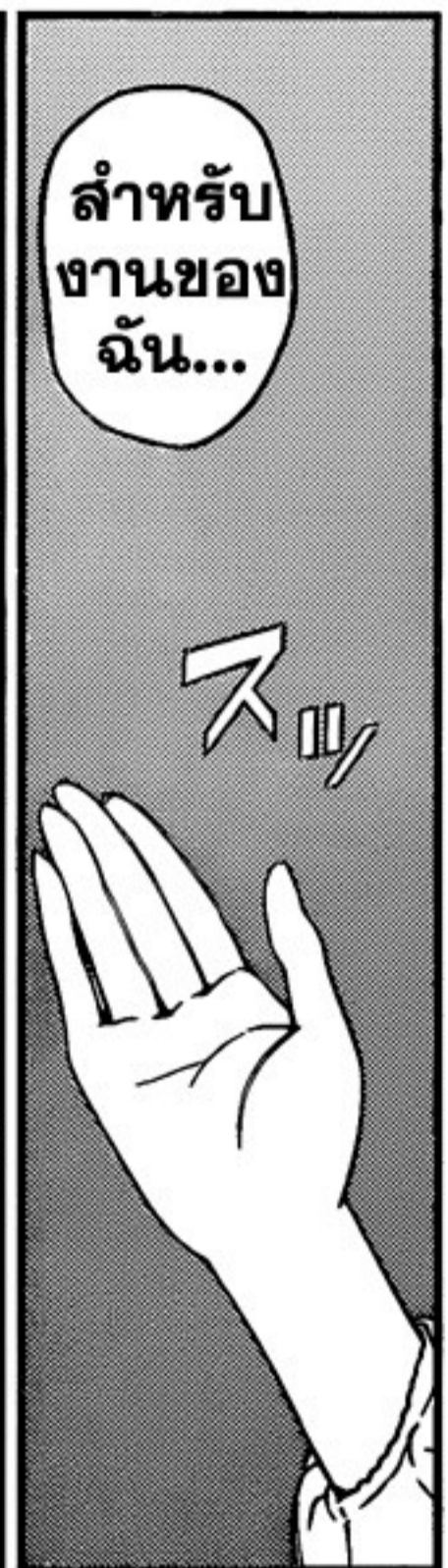






เข้าฮับ

งั้นจะขอ  
อธิบาย  
นะจ๊ะ!



熱情萌愛進化組  
JOJOHOT.COM







หากไป  
เกินรั้วนั้น  
ก็จะถูก  
ไล่ออก  
ทันที...

และมีรั้ว  
ล้อมรอบ  
ทั้งหมด

พื้นที่รวมถึง  
ตึกนี้เป็น  
ที่ดินลับของ  
โรงเรียนโทซึกิ  
มาตั้งแต่  
โบราณ



ถ้าสามารถ  
ทำอาหาร  
ที่ทำให้  
ฉันพอใจได้  
ก็ถือว่าผ่าน  
!

พวกเขา  
ต้องรวบรวม  
วัตถุดิบ  
ในเวลาจำกัด  
และปรุงมัน  
...



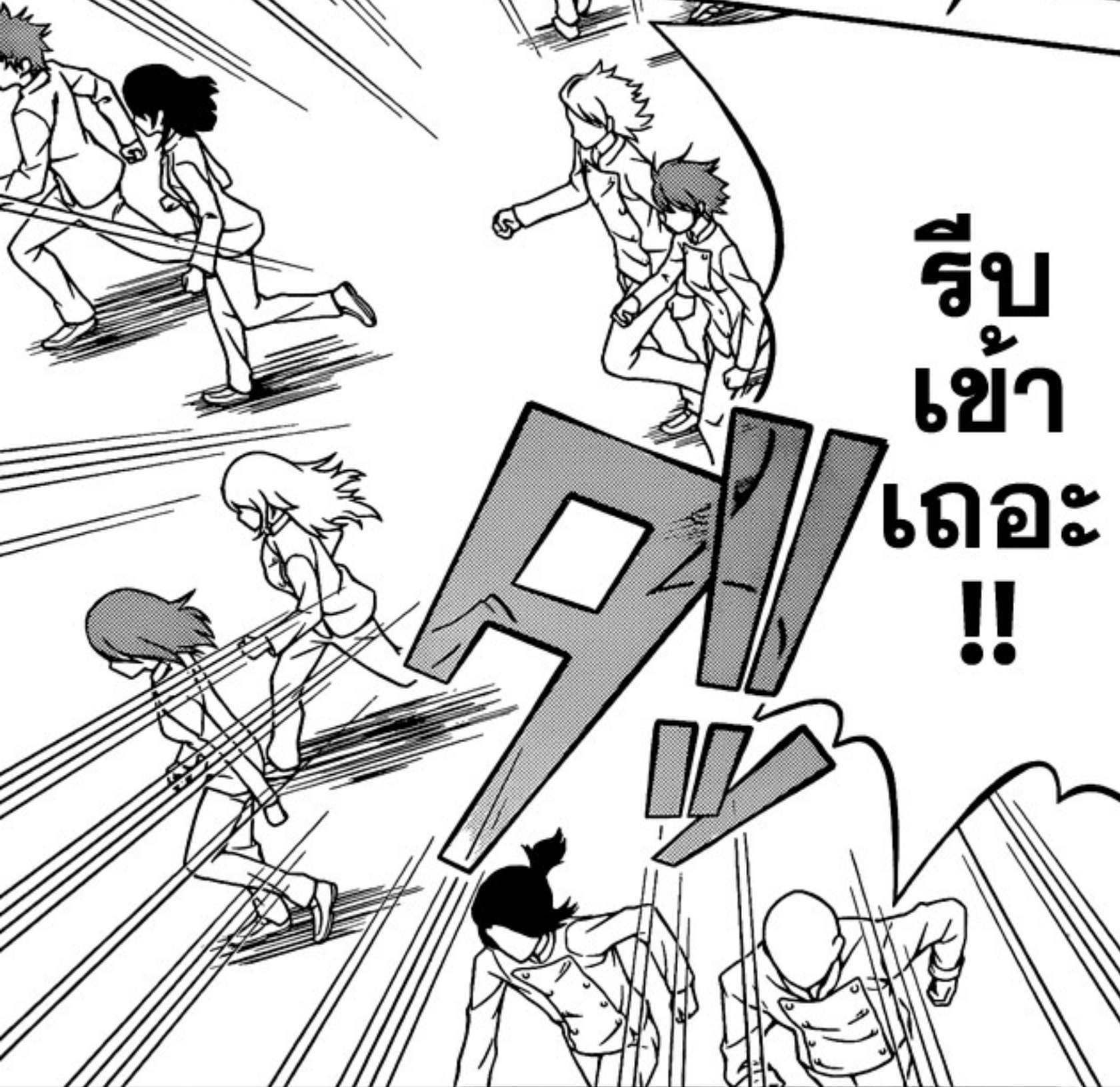
สามารถใช้  
เครื่องมืออย่าง  
เบ็ดตกปลา  
ที่อยู่ในโรงเก็บ  
ได้ตามสบาย  
เลยนะจ๊ะ



ห้องนี้มี  
เครื่องปรุง  
น้ำมันและ  
อุปกรณ์ให้











มาตัดสิน  
ว่าใครจะ  
ดีกว่ากัน



มา  
แข่งกัน  
ยูกิฮิระ



แข่ง  
เหรอ  
...?



เอ๊ะ...  
ทำไม  
ล่ะ?

ไม่เอา  
หรอก  
...?



ตัดสินว่า  
อาหาร  
ของใคร  
มีความ  
ละเอียดอ่อน  
ที่แท้จริง

ช่วยตัดสิน  
อย่าง  
เป็นกลาง  
ให้ทีครับ  
—!



เชฟ  
อินอิ  
!

ผมอยาก  
ให้คุณ...  
เป็นผู้  
ตัดสิน  
!





หึหึ...

.....

งั้น  
เทร่อ  
ครับ  
...

เอ๋  
เอ๋อ



หะ!  
หุบปาก!!  
อย่ามา  
หัวเราะฉัน  
อีกคนนะ!!

อึบ...  
หะฮ่า  
หะหะ  
หึหึหึ!!  
หะไม่มี  
...!

เฮ้ยๆ  
จะเอาไป  
เนี่ย?

อะ...  
อะไรนะ  
!!

พี่? เป็น  
พี่น้อง  
กันหรือ  
!?

บรรยายกาศ  
มันแปลก  
เพราะนาย  
ตื่นเต้น  
เกินไป...



โซมะคง  
เราก็ต้อง  
ไปกัน  
แล้วนะ!

อะไร  
นะ...?

เอา ไป  
กันเถอะ

เข้าใจ  
รีเปล่า  
ยุกิฮิระ-  
!

ยังไง  
ก็เถอะ!  
ฉันไม่แพ้  
แกแน่!  
ฉันจะทำ  
อาหารที่  
ดีกว่า  
ของแก!!





ก็หาแล้ว!  
แต่หา  
ไม่เห็นจะ  
เจอเลย!

บอกให้  
ไปหา  
หน่อไม้  
ไม่ใช่รีง  
!?

หน่อไม้

แต่เรา  
ไม่มี  
แบ่ง  
สาละ...

จั้นใช้  
พวกนี้ทำ  
มาเนีย  
ชอล—

อะ

เลิกทำ  
เลี้ยงตั้ง  
ลักที่  
เจ้าบ้า!!  
ปลาหนี  
หมด!

โถ่เว้ย  
ไม่ได้  
อะไร  
เลย!!

ไม่จำเป็น  
ในโทชิกิ

เซฟที่  
พลาดทำ  
ให้กับ  
เรื่องแค่นี้

งานนี้  
ก็แค่การ  
ทดสอบ  
เบื้องต้น

เมื่อต้อง  
เผชิญกับ  
สถานการณ์  
ที่ไม่เคยเจอ  
ขอบเขตแห่ง  
ชีวิตคนของ  
มนุษย์ก็จะ  
แคบลง

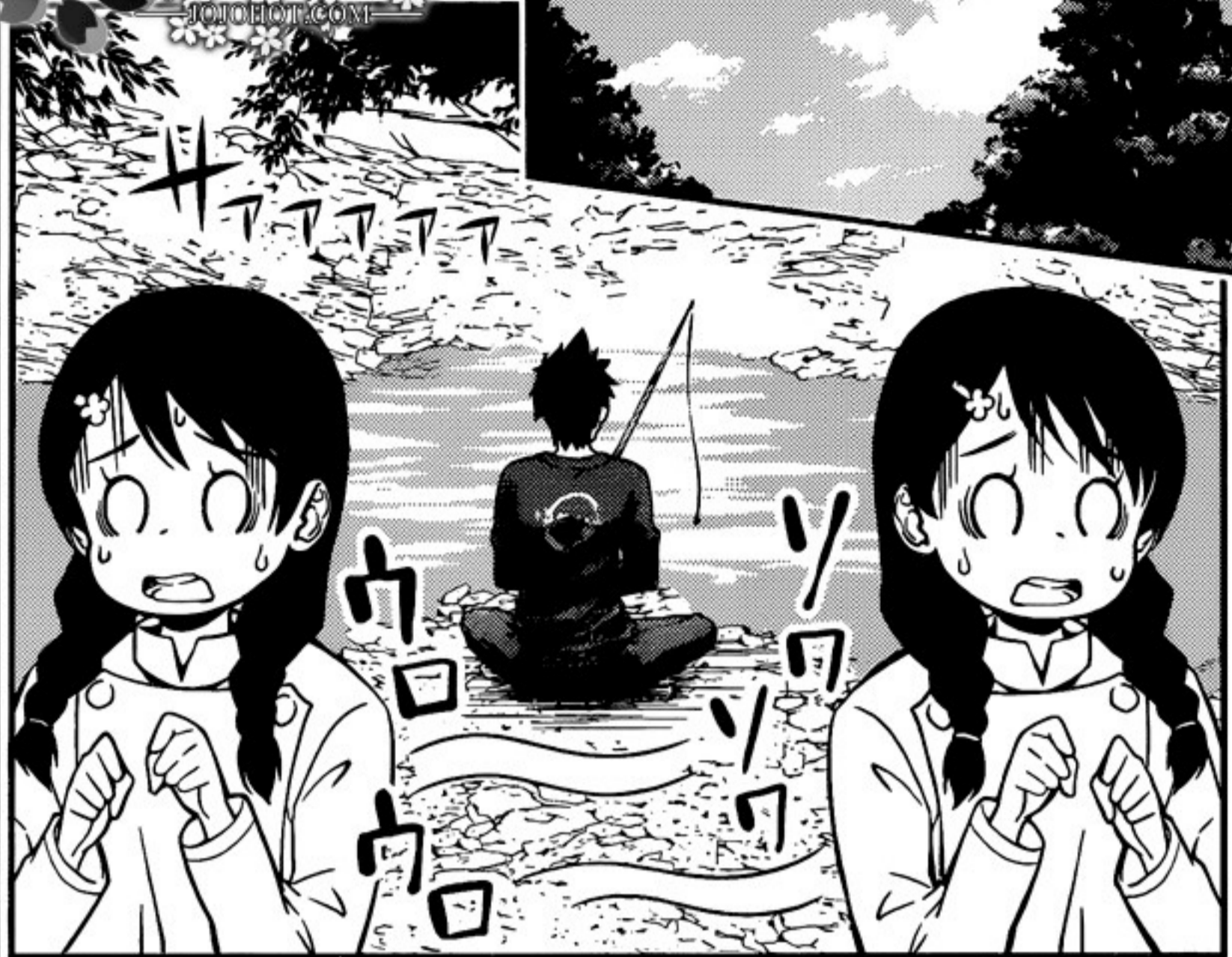
และ  
ตัดสินใจ  
ผิด  
ตัวเล็ก

คิด  
อะไร  
ไม่  
ออก



เอ๋อ...เราต้อง  
รีบตกอะไร  
ให้ได้แล้ว  
ไปทำอาหาร

จะทำ  
อะไรดีล่ะ  
โซมะคุง  
...?



ใช้  
วัตถุดิบที่  
สามารถ  
หาได้  
ที่นี่

.....

มันไม่ใช่  
เวลาจะมา  
พูด  
แบบนี้  
นะ!!  
ยังไงเรา  
ก็ต้องทำ  
อาหาร  
ให้ได้!

ถ้าเรา  
คิดแผน  
อะไรขึ้นได้  
ล่ะก็...

ฮือ  
เข้าใจ  
แล้วๆ

ถ้าเป็นปลาซาร์หรือ  
ปลาเทร่าท์สีรุ้ง  
เราก็เอาไป  
ย่างเกลือได้...  
หรือจะเอาไป  
ต้มโชยุดี?

ต้อง  
ไปหา  
พืชป่า  
มาด้วย!

อ้อ! ต้อง  
นึกถึงการ  
ตากแห้ง  
ด้วยสิ

แต่ว่านา  
...พวกคน  
อื่น ๆ ก็จะทำ  
อะไรแบบนี้  
ใช่มั้ยล่ะ?





#ไอโกโมะ = เปิดพันธมิตรระหว่างเปิดปากกับเปิดบ้าน







เฮ้ย  
วางทาง  
ชะมัด!

บ้าเอ๊ย...  
ยังมีสัตว์อื่น  
นอกจาก  
ปลาในแม่น้ำ  
อีกงั้นหรือ



ไอโก  
โมะ!?

อะ...!!



ถอยไป  
ยูกิฮิระ



แต่เรายัง  
ไม่รู้เลยว่า  
เค้าจะตัดสินใจ  
ยังไง...



ไม่ใช่แค  
ไอโกโมะ...  
ยังมีกระต่าย  
กับไก่ด้วย  
รู้รึเปล่า?

แปลกจริง ๆ  
ที่ไม่มีใคร  
พยายาม  
ห้าม  
เลยนะ!



โซมะ  
คอง?  
มีอะไร  
หรือ  
...?

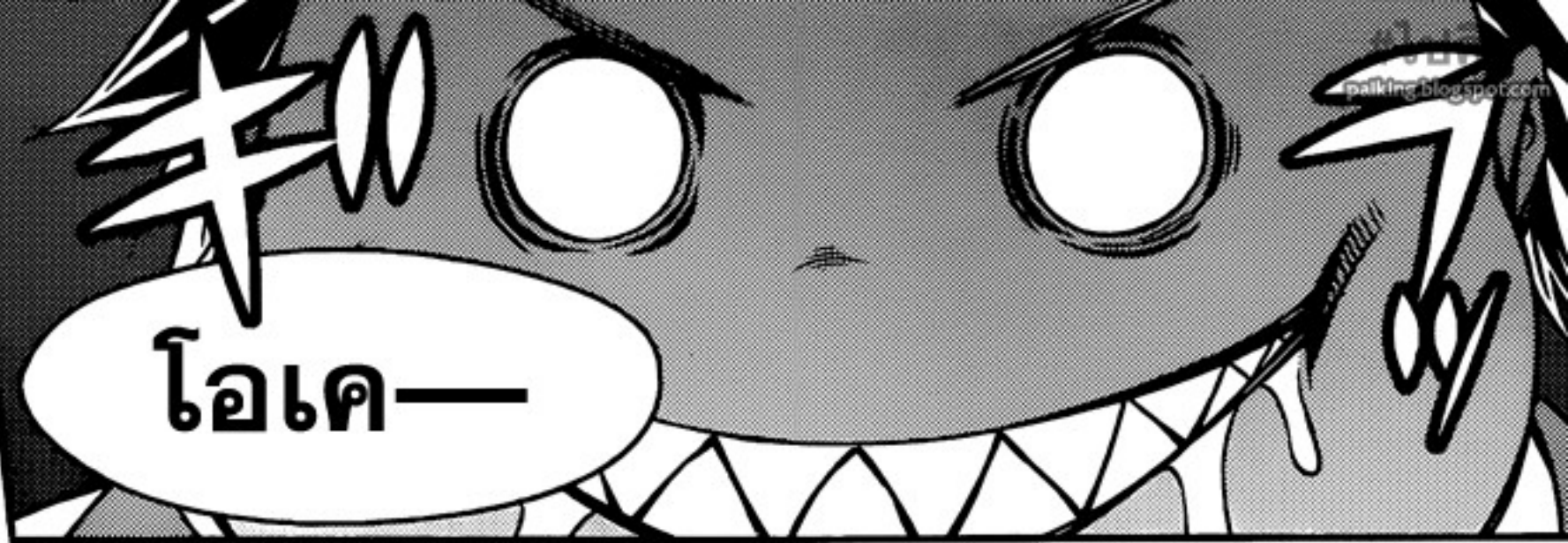
.....



เอาล่ะ!  
ทำทุกอย่าง  
จนกว่า  
เส้นเอ็น  
จะฉีกกัน







เขาดัด  
เนื้อมาก  
กับเนื้อมา  
ได้อย่าง  
แม่นยำ!



ทั้ง ๆ ที่ทำ  
อย่างรวดเร็ว  
อวัยวะภายใน  
กลับไม่ถูกตัด  
เลยสักนิด



ใช้มีด  
ได้อย่าง  
คล่อง  
แคล่ว  
จริงๆ...

พี่จัดการ  
เสร็จได้เร็ว  
กว่าฉัน  
3 เท่า  
เลยนะ



หึหึ  
ชั้นเหรอ?  
แต่—



! ปะ...เปล่า  
...แต่คิดว่า  
ฝีมือของคุณ  
สุดยอดเลย  
นะค่ะ...

อ้าว?  
มีอะไร  
เหรอ?











แต่ล่ะ  
ขั้นตอน  
ไม่มีการ  
หยุดพัก  
เลย

เคลื่อนไหว  
ได้โดย  
ไม่มีส่วน  
สูญเปล่า



熱情萌愛進化組  
JOJOHOT.COM



มือที่  
ได้ผ่าน  
ของจริง  
มาแล้ว



สุดยอด...  
เขาเป็นใคร  
กันนะ...?

ก็...  
ไม่แปลก  
ละนะที่ทำได้  
ขนาดนั้น

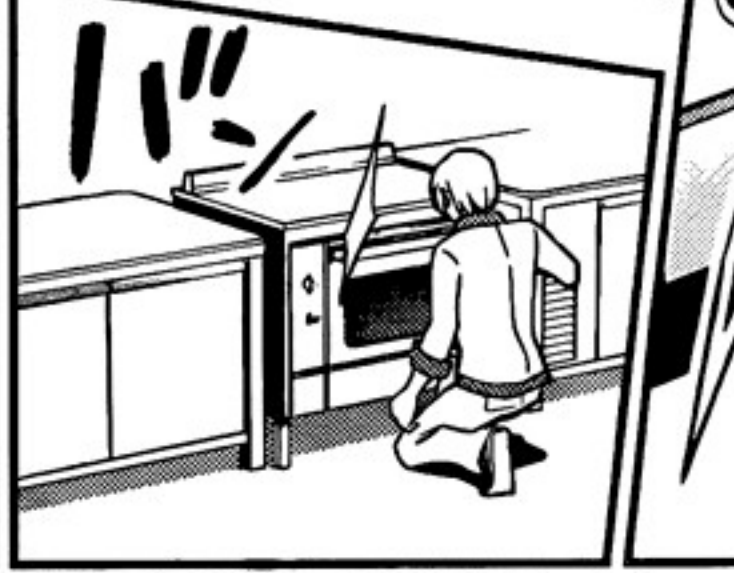


นั่น  
เป็น



เอ๊ะ  
...?





(จชลกไซน)  
**แอส  
เซน  
เดเร่**

**โพโม**  
(เตาอบ)





ฉันชื่อ  
ทาคุมิ  
อัลดินี



ขอโทษ  
ที่แนะนำ  
ตัวช้า



เป็น  
คำอิตาลี  
สำหรับเรียก  
"ภัตตาคารของ  
คนทั่วไป"



เทอร์รี่  
โตเรีย  
...?



นี่  
น้องแฝด  
ของฉัน  
อิสามิ  
อัลดินี  
พวกเรา  
ทำงาน  
ในครัวของ  
เทอร์รี่โตเรีย  
ในบ้านเกิด  
ของเรา





ก็เป็นเชฟ  
ที่ปกป้อง  
ร้านของตน  
เหมือนกัน



ฉันก็  
เหมือน  
แก  
ยุกิฮิระ

ฉัน  
เอง



『Trattoria Aldini』

“เทรียตโตเรีย อัลดีนึ”

*Trattoria Aldini*





น่า  
สนุก  
นี่...

ว่า  
ใคร  
ดีกว่า  
กัน!

ระหว่าง  
อัลดีนกับ  
ยูกิฮิระ...  
ฉันจะแสดง  
ให้ได้เห็น

เอาไว้ค่อย  
พูดแบบนั้น  
หลังจากที่  
เอาชนะฉันได้  
ดีกว่านะ

แกบอกใช้มัยว่า  
“ไม่คิดจะแพ้  
เจ้าพวกที่ไม่เคย  
ยื่นต่อหน้า  
ลูกค้า”นะ



ได้เวลา  
สำหรับ  
การแข่ง  
ที่มีเกียรติ  
เป็น  
เดิมพัน—!!

เข้ามา  
ได้แล้ว  
!





# CREDIT

#Credit for pic. : Dick Figures - Modern Flame War 3



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : JOJOHOT**

**Cleanner : สุโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking.blogspot.com>

เว็บ 18+ : <http://paiking-h.blogspot.com>



สามารถไปกด Like

หรือติดตามได้ในเฟซบุค

โดยค้นหาคำว่า





# 食戟 の ソーマ

SHOKUGEKI-NO SOMA



-THE ICE  
QUEEN'S  
REFINED  
AFTERNOON...

ราชินีแห่งเย็นอันสง่างามในยามบ่าย

INCLUDING KAKIROSHI  
MANGA AND THE  
ONESHOT THAT HAD A  
GREAT RESPONSE!!

STORY: TSUKUDA YUITO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

THIS THURSDAY (APRIL 4TH) JC  
VOLUME (1) WILL BE ON SALE!!





Trattoria Aldini



แคว้นทัสกานี  
มณฑล  
ฟลอเรนซ์



อิตาลี  
ตะวัน  
ตก  
กลาง

|| อิตาลี  
ดินแดนงามบัง  
และความรัก



ให้ไปเรียนที่โรงเรียน  
ทำอาหาร  
แล้วนอกจากยังให้ไปเรียนถึงที่  
ญี่ปุ่นเลย  
ทำไมละครับ

คุณลุง  
ผมไม่เข้าใจ  
มันหมายถึง  
ความว่าไง

ก็โรงเรียนนั้น  
มันเป็นโรง  
เรียนที่ถือ  
เสียงระดับ  
โลกเลยนี่  
ฉันคิดว่ามันก็ไม่มี  
อะไรเสียหายนี่



ไปญี่ปุ่นหรือ  
!?

ทาคูมิ อัลดีนีนี่  
(ตอนอายุ 13 ปี)



ถ้าพี่ไป  
ฉันก็จะไป

นายคิดว่า  
ไง  
อิทามิ



ไปศึกษาจนความ  
สามารถได้เท่าที่  
แก่ต้องการ  
ได้เลย

แกไม่ต้องเป็นห่วง  
หรอก อัลดีนีนี่





เราก็ย้าย  
มาที่โรงเรียน  
ทตลิกในชั้น  
ม.ต้นปี 2

แต่หลังจาก  
ที่คุณลงคะแนน  
เรื่องนั้น



เรามาช่วยงาน  
ที่ร้านอาหาร  
ของครอบครัว  
ตั้งแต่อายุ 5  
ขวบ

พ่อของพวกเรานั้นเป็น  
ชาวญี่ปุ่นและแม่เป็น  
ชาวอิตาลี  
พวกเราสองคนจึงแบ่งมา  
กันคนละส่วน



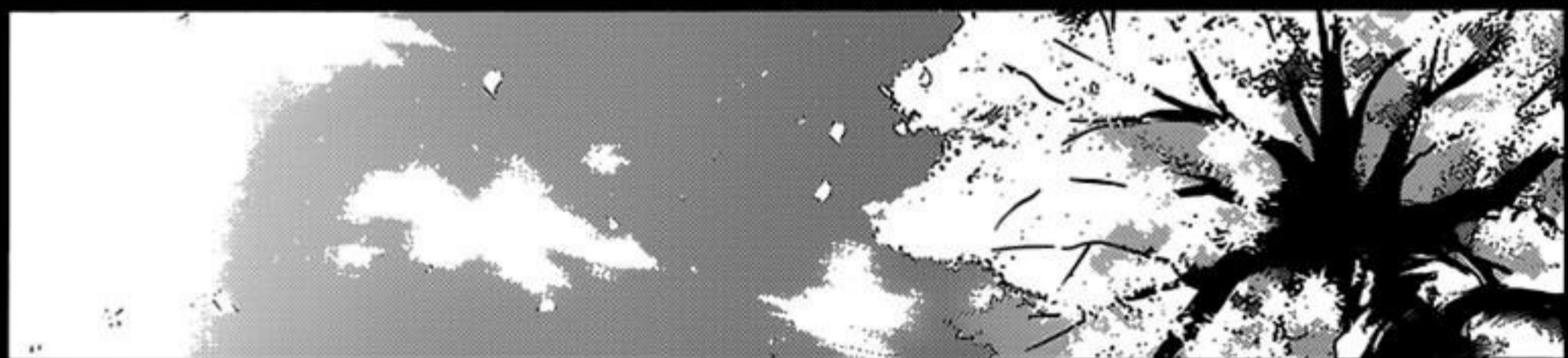
เพราะฉันได้  
มาสูในคึกทำ  
อาหารของ  
จริงแล้ว

ฉันจะไม่แพ้เซฟ  
ในรุ่นเดียวกัน  
เด็ดขาด



ก่อนที่จะกลับ  
ไปอิตาลี  
ฉันหวังไว้ว่าจะ  
ได้เรียนหลาย  
ๆเทคนิค

และได้ทำ  
อาหารอิตาลี  
ตามแบบอัลดีนีนเอง



ตอนนี้ฉันอยู่  
ตรงนี้แล้ว

ฉันจะต้องไป  
สู้จุดสูงสุดให้ได้

แต่ฉันไม่ได้ทำ  
เพื่อที่จะแพ้ใครบางคน  
ที่ไม่เคยแม้แต่  
จะยืนตรงหน้าลูกค้า





นายบอกไว้ว่านายเป็น  
“มืออาชีพ”



นั่นมัน  
อะไร  
กันนะ

เหมือนกับที่มืออาชีพ  
คนอื่น ๆ ต้องทำ  
ขึ้นต้องไม่แพ้ นาย





TRITTA!!!  
หึหึ



นั่นคือ  
“เมสซาอุน่า”

ในภาษาอิตาลีมันมีความห  
มายน่า “พระจันทร์เสี้ยว”



เป็นการทำอาหาร  
อิตาลีโดย  
ใช้มีดสองมือ



เริ่มกัน  
เลย



“เยี่ยมเลย”  
ตอนนี้เรามาทำซอส  
ให้เสร็จกัน

โอเค —  
นี่-จ้ะ

ใช้เวลามากกว่า  
7 นาที  
กว่าที่เนื้อส่วน  
อกของไอคาโม  
จะย่างเสร็จ

วัตถุดิบกลายเป็น  
ละเอียดในชั่ว  
พริบตาเลย

เขาคือผู้เชี่ยวชาญ  
ชาวด้านการใช้  
มีดที่ไม่มี  
ใครเหมือน

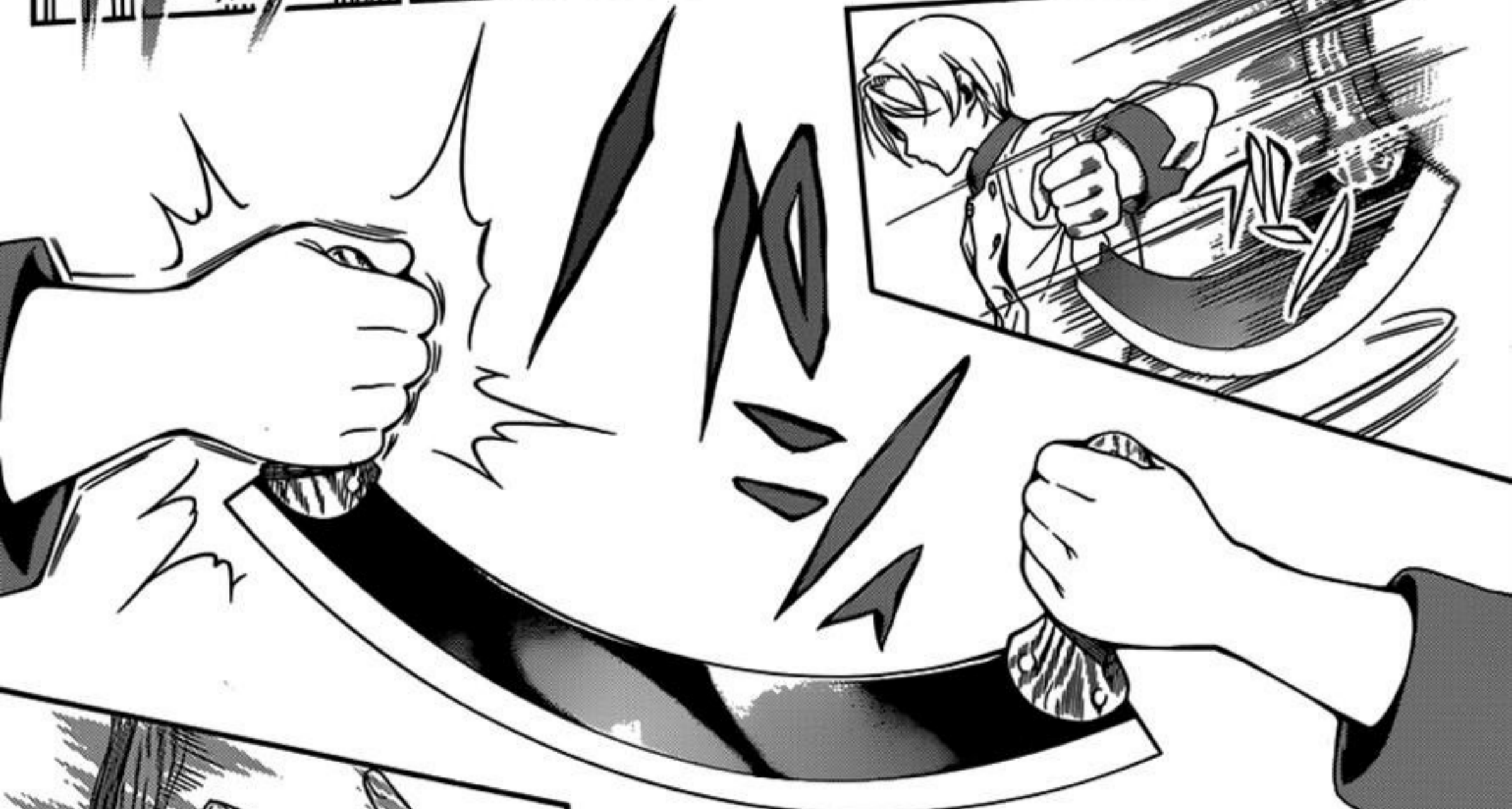
หนึ่ง

สอง

สาม

โรเจอร์  
ฉันใช้น้ำล้าง  
มันแล้วด้วย

ฉันจะหันให้  
เสร็จในอีก  
สิบวินาที



1/p









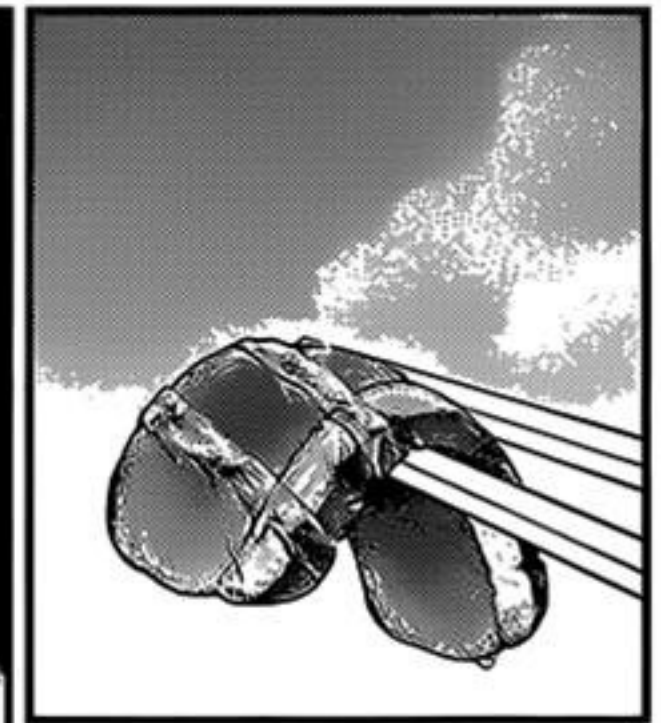


BUON APPETITO!

ทานให้อร่อยนะ



กลิ่นหอมของอัลกาโม  
มันเต็มเปี่ยมไปด้วย  
ความรู้สึกปลั่งพล่าน  
จริงๆ



ความเข้มข้นและ  
ความมดงาม  
แปรเปลี่ยนเป็นเสียง  
เบสที่หนักแน่น  
นั่นเหมือนว่าเป็น  
บทเพลงที่  
บรรเลงจาก  
โอกาโม

และมันให้ความรู้  
สึกมีชีวิตชีวาขึ้น  
มาถึงจุมกเลย  
ช่างให้รสชาติที่  
สง่างามจริงๆ



-----ถ้าหากว่า  
เนื้อเปิดเป็นได้  
ถึงขั้นนี้แล้วละ  
ก็

ขั้นก็ต้อง  
การให้มัน  
มาโอบกอด  
ดตัวชั้นไว้  
เลยจริงๆ





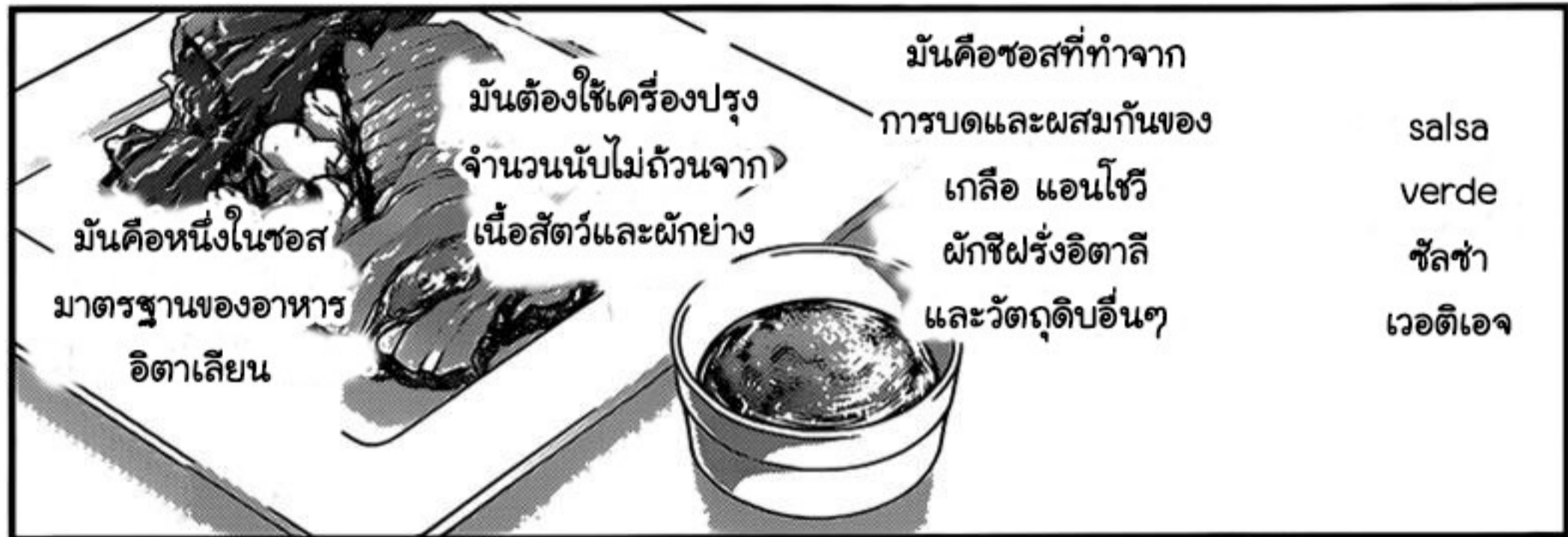


“ซัลซ่า  
เวอติเอจ”!?  
ซอสสีเขียว



ไม่จริง  
น่า...  
นั่นมัน

เฮ้...นั่น  
สีเขียวของซอส  
แบบนี้



มันเป็นหนึ่งในซอส  
มาตรฐานของอาหาร  
อิตาเลียน

มันต้องใช้เครื่องปรุง  
จำนวนนับไม่ถ้วนจาก  
เนื้อสัตว์และผักย่าง

มันคือซอสที่ทำจาก  
การบดและผสมกันของ  
เกลือ แอนโหรี  
ผักชีฝรั่งอิตาลี  
และวัตถุดิบอื่นๆ

salsa  
verde  
ซัลซ่า  
เวอติเอจ



โดยปกติการเตรียมต้องใช้เวลา  
1-2 สัปดาห์  
แต่คุณทำเมื่อสักครู่นี้ใช้ไหมคะ

ใช่

\*มิริน เหล้าหวานญี่ปุ่น



ความขมในระดับ  
กลางๆของอูรุกะมัน  
เย้ายวนชั้นจันทน  
ไม่ไหวเลยคะ

แล้วก็เติมซอสถั่ว  
เหลือง  
มิรินกับเกลือ

พวกเขาล้างเครื่อง  
ในของปลาด้วยน้ำ  
เปล่าแล้วจึงนำมา  
ต้มในเหล้าสาเก  
เป็นเวลาสองนาทีก่อน



ถ้าทำแบบนี้  
พวกนายต้องถูก  
ตัดสิทธิจากการ  
แข่งข...

พวกนายกำลัง  
คิดอะไรอยู่กัน  
แน่หว่า...  
หัวข้อในวันนี้  
มันเป็นอาหาร  
ญี่ปุ่นต่างหาก  
เล่า ไม่รู้รีไรง?

ไม่เป็น  
อย่างนั้น  
หรอกคะ  
...  
ซอสนี้นะ

พวกเขา  
ไม่ได้ใช้  
ความเค็ม  
จาก  
แอนโหรี

แต่ใช้ความเค็ม  
จากเครื่องในของ  
ปลา... “อูรุกะ”  
เป็นวัตถุดิบหลัก  
คะ

!?





มันคือ  
**ชีลซ่า**  
**วอติเอจ**  
ใน  
สไตล์ญี่ปุ่น

สุดยอดจริงๆ...  
อาหารนั้นถูกปรุง  
โดยใช้อูรุกะเป็น  
วัตถุดิบหลักได้  
อย่างไม่น่าเชื่อ



คิดว่าพวก  
เขาทำได้  
จริงๆยัง  
งั้นหรือ

ไม่จริงนำ  
อูรุกะเนี่ย  
นะ  
คุณพูด  
อะไรของ  
คุณกัน  
เนี่ย...?

\*yuzukoshou สารสกัดจากจากส้มยูสุและพริกสีเขียว



ด้วยการบดและผสมใบ  
ชีโสะกับต้นหอมแทนผัก  
ชีฝรั่ง  
ซอสนี้จึงมีสีสดใสและ  
ให้รสชาติที่สดชื่น  
และแทนที่จะใช้  
กระเทียมซึ่งไม่นิยมใน  
การทำอาหารญี่ปุ่น  
พวกเขากลับใช้ยูสุโกะโช  
ในการให้รสชาติในสไตล์  
ญี่ปุ่น

ยังไม่หมด  
แค่นั้นนะค่ะ



...อะไร  
กันเนี่ย  
คนพวก  
นี้

การจะคิดเมนูนี้  
ออกมาได้พวกเขา  
ต้องเตรียมการ  
ผสมวัตถุดิบ  
จำนวนมากบนภูเขา  
ลูกนี้เลยเชียวนะ...



เจ้าพวกนั้น  
เตรียม  
ซอสอิตาเลียน...  
ในแบบญี่ปุ่น!?

บ้าจริง  
แค่ได้ยีน  
ชื่อวัตถุดิบ  
ก็ดัน  
น้ำลายสอ  
ซะแล้ว



ด้วยการดำเนินชีวิตแบบนั้น  
พวกเขาเรียนรู้วิธีการที่จะ  
แล่นเนื้อและเตรียมเนื้อเปิด

ที่บ้านเกิดของพวกเขา  
ภูมิภาคทัสกัน  
ขึ้นอยู่กับแต่ละฤดูว่าเขาจะได้  
กินเปิด, กระทาย, และแม่แต่  
หมูป่า



---ต่างไปจากญี่ปุ่น  
อิตาลี  
เป็นศูนย์รวมรสชาติของ  
เนื้อที่มีความดั้งเดิม



และนำมาพร้อมกับ  
ความงดงามของ  
อาหารญี่ปุ่น

พวกมันรวมแก่น  
แท้ของอาหาร  
ญี่ปุ่นในแต่  
ละแบบ

โอไกโม  
และซิลซ่า  
เวอติเอจ

มันสามารถสอด  
ประสานกับซอส  
ได้อย่างสมบูรณ์  
แบบ

เนื้อส่วนนอกถูกปรุงด้วยซอส  
ถั่วเหลือง, มัสตาร์ด,  
พริกไทยดำ และน้ำผึ้ง  
แล้วจึงย่างมันจนมีกลิ่นหอม



ทาคุมิ อัลตินิ และ  
อิซามิ อัลตินิ  
อาหารของทั้งคู่

**ผ่าน!**

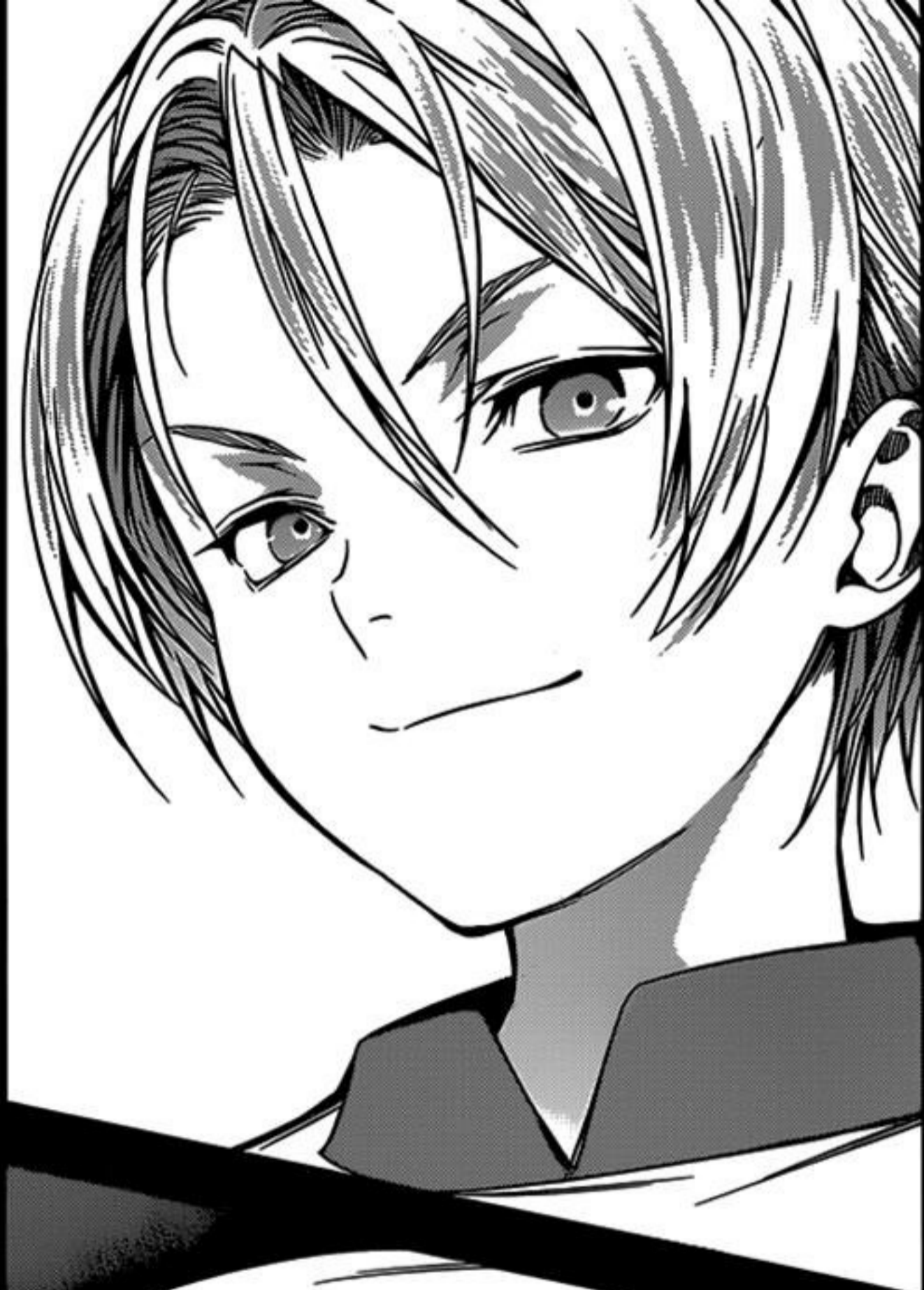
\*grazie ขอขอบคุณ



แม้ใน  
สถานการณ์ที่  
วัตถุดิบมีอยู่  
จำกัด

การจะคิดเมนูนี้เขา  
ต้องอาศัยความรู้  
ปัญญาและวิธีการทำ  
อาหารที่น่าทึ่ง





เขา  
เหมือน  
"กับ"  
ไซมะดุง  
เลย---





จั้นก็โอเคค่ะ  
จั้นจะยกให้พวกคุณเป็น  
กรณีพิเศษและจะตัดสิน  
จากหนึ่งในสองจานที่  
อร่อยกว่าค่ะ

จั้นนะ  
คาดหวังใน  
รสชาติที่  
สามารถ  
แข่งขันกับ  
อาหารใน  
ตอนนี้  
ได้อยู่ค่ะ

จั้นรู้ค่ะ  
ว่าทั้งสองคนกำลัง  
แข่งขันกันอยู่ใช่ไหม  
...?

ก็คิดไว้แล้วใช้  
มัธยมว่าจะ  
ทำอะไรนะ?

ถึงตอนนี้...  
จะดูเหมือนว่านาย  
ยังไม่ได้เริ่มทำ  
อะไรเลยแต่ว่า



อ่า?



แล้ว  
ผู้ที่แพ้ก็ต้อง  
คุกเข่า!

แจ้ว  
จั้นลงมือกัน  
เลย

นายได้ยืนนั่นแล้ว  
ใช้มัธยม ยูกิฮิระ!?



...คนนี้น่ากลัว  
มากเลย  
ค่าาา!

ถ้าเธอไม่ยอมคุกเข่า  
กันละก็ ทาโดโกโระ  
เมกุมิซัง ก็คงต้อง...  
นิ้วเธอนี้สวยจังเลยนะ

ก-ก็-ก็ได้เพีย  
เอาที่เอา...



ถ้าเกิดว่าพวกเธอได้  
ปล่อยร้านของเธอ  
มาแล้วลงชื่อในบร  
รทนั่นไปแล้วละก็  
มันจะเป็นสิ่งที่น่า  
หนักใจมากสำหรับ  
พวกเธอเลยละค่ะ

แล้วพูดว่า  
“ผมมันเป็นผู้  
แพ้ที่น่า  
สมเพช”  
สามครั้ง

เขาคนนั้นจะต้อง  
คุกเข่าลงตรง  
หน้าฝ่ายตรงข้าม





ก็ออกไปทำซะ  
เลยเซ!

ถ้านายสามารถ  
ทำอาหารที่ดีกว่า  
พวกฉันได้ละก็...



ยิ่งไปกว่านั้น  
เขานำวัตถุดิบ  
หลายชนิดมารวม  
กันซึ่งทำให้มันดี  
ขึ้นไปอีก

เขาค้นพบทาง  
เลือกที่จะใช้  
ไอคาโม

คนพวกนั้น  
ไม่ได้ยึดติด  
กับอคติใดๆ



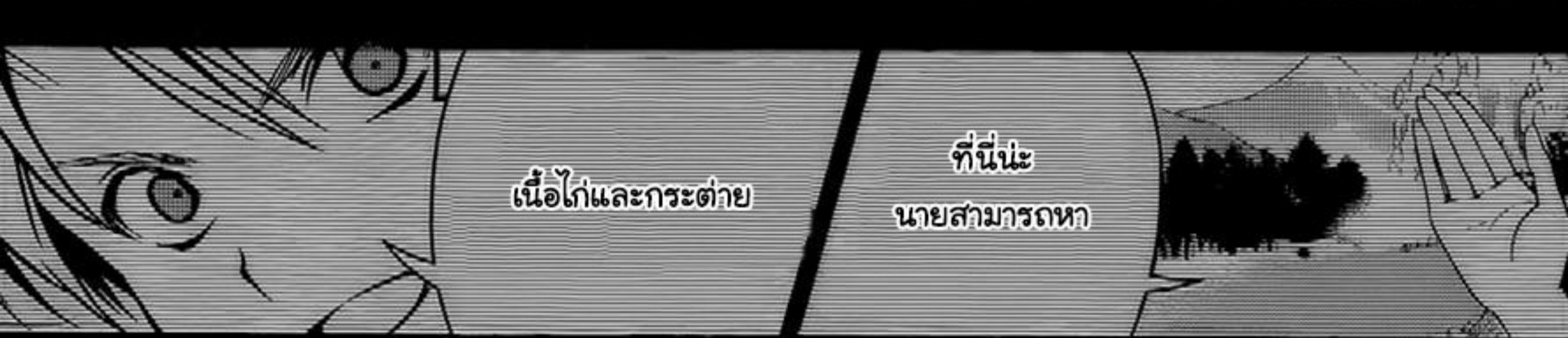
คิดสิ...



อาหารที่ดีที่สุด  
ที่ฉันทำได้คือ  
อะไรกัน---?

ที่นี่  
เดี๋ยวนี้เลย





เนื้อไก่และกระต่าย

ที่นี้ะ  
นายสามารถหา







เยี่ยมเลย...!

อืม... ใช่!  
ฉันคิดว่ามันน่าจะโอเคนะ

ฝากเธอด้วยล่ะ...  
ทาโดโกโระ!!

ฉันจะไปรวบรวมพืช  
ทั่วประเทศชนบทมาให้  
เยอะๆเลย



ทาโดโกโระ!  
!



ขั้นตอนการใช้  
วัตถุพวกนี้  
ในการทำ  
เครื่องปรุงนะ



...นายคิดว่า  
จะใช้พวกมัน  
ได้หรือ

เธอช่วย  
ไปรวบรวม  
มันมาให้ที!



โ๊ะ  
แต่ก่อนหน้านั้น



มีบางอย่างที่จะต้อง  
ค้นหาดูนะ  
ฉันจะออกไปข้างนอก  
สักหน่อย...

เธอจะทำ  
อะไรกัน  
แน่นะ  
โทมะคุง



ผมสามารถใช้  
อะไรก็ได้  
ถูกไหม?

ถ้ามันเป็น  
สิ่งที่สามารถหา  
ได้ที่นี้



รุ่นพี่อินุอิ





วัตถุดิบที่  
เป็นกุญแจ  
สำคัญ  
สำหรับ  
อาหาร  
ที่พวกเราจะ  
ทำก็คือ



ตราบโดที่มัน  
อยู่ในพื้นที่  
ที่กำหนดไว้  
ไม่ว่าอะไรก็ใช้ได้

ใช่?



อ่า...!!



นะ-

นั่นมัน  
---!?



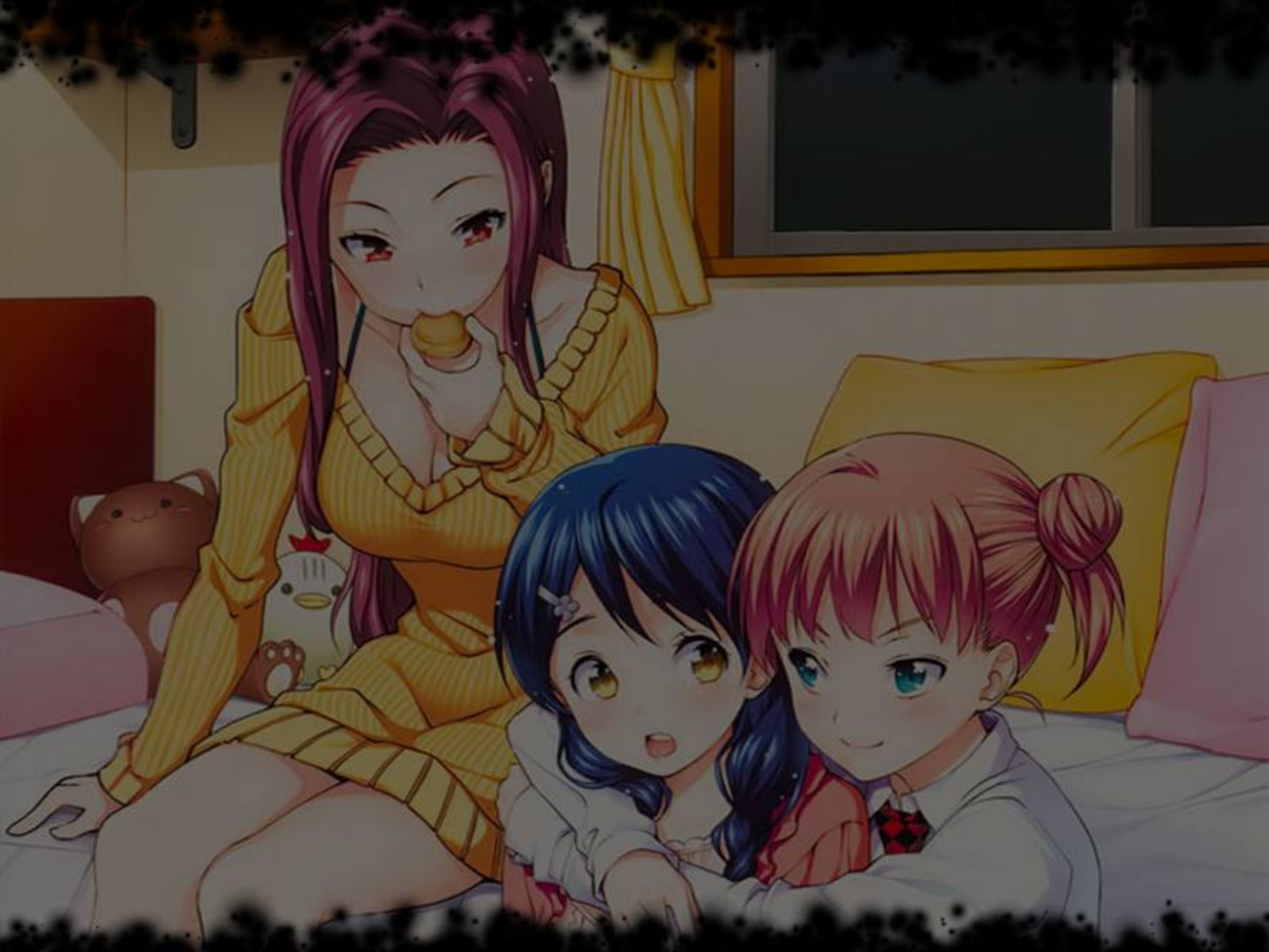
วัตถุดิบปริศนานั้น  
คืออะไรกัน---!?



เจ้านี้...  
!!







RAWS //  
TRANSLATOR //  
PROOFREADER //  
CLEANER //  
TYPESETTER //  
REDRAWER //  
QUALITY CHECK //

LUNA  
ERUI3  
DARACHU  
SALTY  
WILCOXII KURUMEGANE  
WILCOXII FINESTYLE DUCHESS  
ERUI3 FINESTYLE



งานครั้งแรก

# -Credit-



TRANSLATOR: P-Doc

CLEANER : Akito2007

TYPESETTER : Akito2007

RAWS : Casanovascans

ผลงานครั้งแรกนะครับถ้าไม่ดียังไงก็ขออภัย



มันคือ!!

สำหรับ  
อาหารจาน  
นี้คือ.....

กุญแจของ  
ส่วนผสม  
หลัก

ขนมช่างของ  
ซ้านนี่!!

KAKI  
SEEDS

KA...KAKI  
SEEDS---!?

# 食戟 の 戦

SHOKUGEKI-NO SOMA





ทำไมฉันต้อง....

เอาล่ะ, ไปกันเถอะ! ไดโคโระ

KI-KI-KI



หือาา!!?

และหาวัตถุดิบพวกนี้, โอปะะ?

อย่างที่พูดไปพวกเรา จะไปข้างนอก

ยูกิฮิระนั่นมัน.....



คิดอะไรของนายหะ?



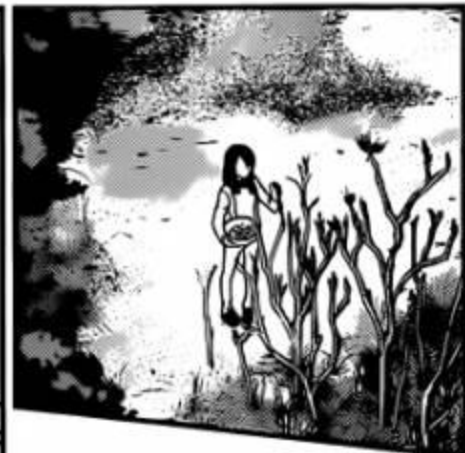
ขนมของฉัน!

ဟือค...



โอเค จั๊นหาได้ครบแล้ว

จั๊นต้องรีบไปหาไซมะคุง



เอ็ม, อันสุดท้ายคือ.....

เอ็มมม...!!





ไก่ข้า  
เอี้ยย

เฮียนิ,  
ไอ้...

ไอ้ว  
ไอ้ว  
ไอ้ว

ไอ้  
ยยยย  
ย!!

ตอนนี้ไก่ออก  
มาจากไข่ของ  
มันแล้ว!!

ได้มาแล้ว!!  
ไข่สดจากไก่!!

เฮียม!!  
ตุ้ได้มาแล้วอัน  
นึ่ง!!









หลังจากที่ทอดปลา  
แล้ว,รสชาติมันไม่พอดี จากการ  
รสชาติควรมีความ ประเมินทั้ง  
คล้ายกับสิ่งที่นำมาทำ หมด..ได้ว่า  
จริงๆ



ตอนนี้ฉันต้อง  
การบางสิ่งทีพอ  
เหมาะเมื่อฉันชิม  
มัน!

INUI  
HINAKO...



เซฟต่างขนานนามเธอ  
ว่าราชินีแห่งหมอกตั้ง  
แต่เข้าเรียน

รุ่นการศึกษา  
ที่80ของโทซึกิ

ฉันจะรู้ใหม่ว่า  
เธอต้อง  
การอะไรนะ!!



แม้ว่าคุณพูด..  
แบบนี้บนเขา



มันเยี่ยมไปเลยที่  
เราผ่าน,จริงไหม  
โอนิจัง



มันเป็นไปไม่ได้,  
เราไม่มีเวลา  
แล้ว!!

เซย์..รีบทำมา  
ใหม่เร็ว!!

เธอควรไปทำมาใหม่อีกหลาย  
ครั้ง,แต่มันมีความจำกัดเรื่อง  
เวลานะ รักษาเวลาด้วยล่ะ!





ชั้นต้องการชนะการแข่งขันจริง ๆ ไม่ใช่เพราะว่าชนะเพราะเจ้าหมอนั่นมิดนิตไม่ยอมมา!!

ถ้ามันหมดเวลาซะก่อน ก็  
จะกลายเป็นว่าไอ้ที่จึงชนะ  
การแข่งขันเพราะเจ้าหมอน  
นั่นมิดนิตที่มาไม่ทัน



แต่ตอนนี้สงบ  
สติอารมณ์ก่อน  
โอปะะ?

เจ้ายุกิฮิระยัง  
มันเหลือเวลาน้อย  
กว่า 20 นาทีแล้ว  
นะ, แกรู้ไหม



และสิ่งนี้เจ้าหมอนั่น  
มันเอามาให้ชั้นถือให้!



YUKIHIRA  
...!



เจ้าหมอนั่นมันมี  
แผนที่จะทำ  
อาหารอะไรกัน  
แน่นะ?!









มาเริ่มทำมันกัน  
เถอะ!! ทาโดโคโระ



ใจเย็นไว้!!  
ใจเย็นไว้!!



เตรียมพืชป่า  
ก่อนทำอาหาร..

อันดับแรกขึ้น  
ต้องตัดส่วนของ  
ลำงอกที่ต้องใช้  
ก่อน



เมื่อตัดลำงอกเสร็จ  
เธอก็ไปแยกไข่แดง  
กับไข่ขาวนะ!



แต่ปลาที่มีน้ำมาก  
มันจะไม่พอเหมาะ  
นะสิ?

บางทีเราอาจ  
จะทำ Suage!

แต่เราไม่มีธัญพืช,  
แป้ง, และสิ่งที่ต้อง  
ใช้นั้น!!

ใช่แล้ว! เราจะ  
ทอดปลาที่ได้  
มาจากแม่น้ำ  
นั้น!!?



เอ่ออ่อ!!?  
อาหารทอด!?



สิ่งที่หอมหุ่ม  
ปลายังไงล่ะ!!

แต่เรามีมัน  
แล้ว!



ฉันรู้แล้ว!!  
ยูกิฮิระ...



ไข่ไก่...!

ปลาแม่น้ำ..

และ  
เม็ล็ดkaki...!!



นายช่วยฉันไว้มาก  
เลยฮัลตินี้(กูเจ้า  
ใจระแ่ม่งช่วยไร)



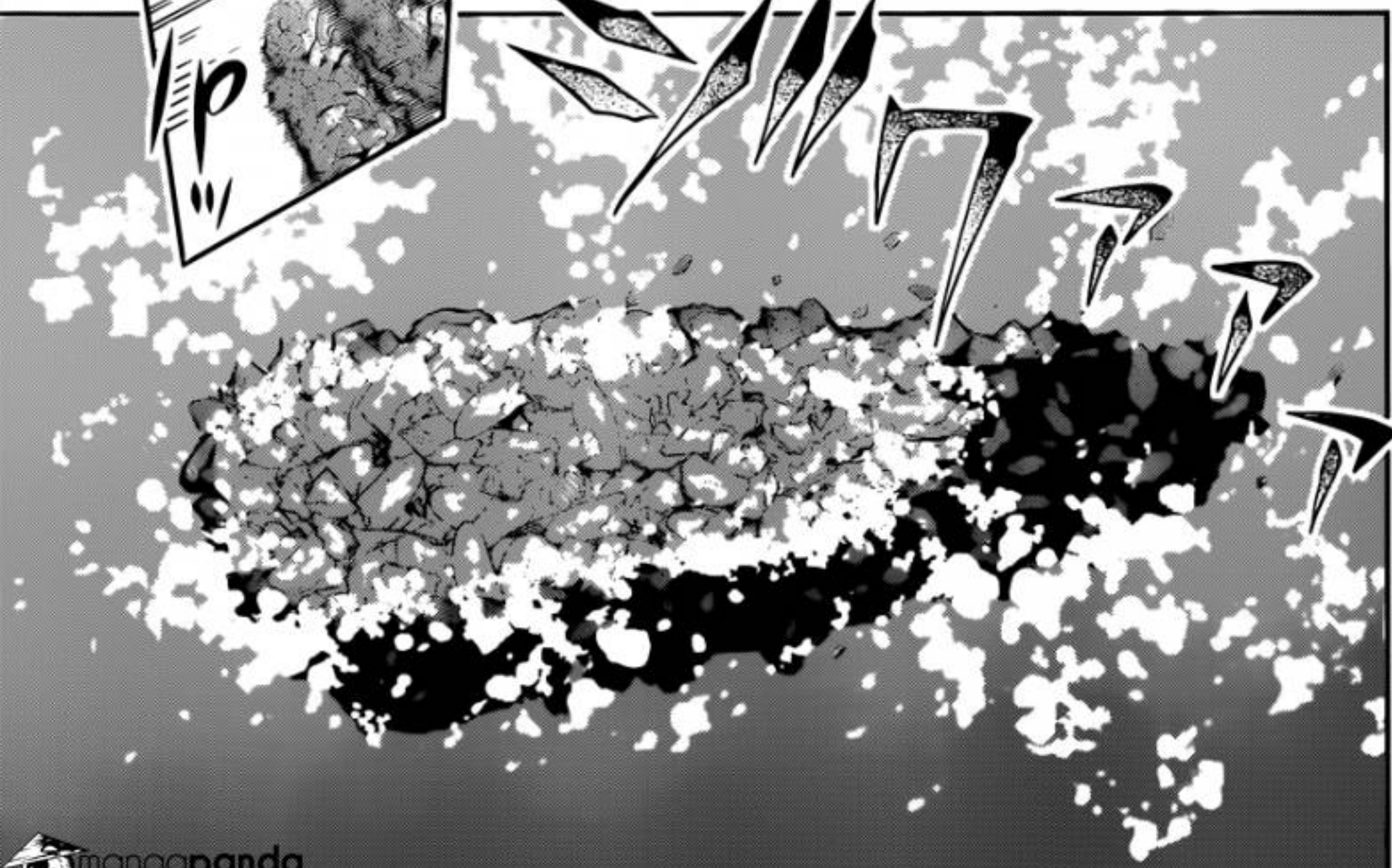


และใช้มันห่อ  
หุ้มปลาทอด!!

นายจะทูป  
เมล็ดkaki!!











ไขมันเป็นส่วนผสมใน  
การทำปลาทอดและ  
ใช้ห่อหุ้มปลา!



โอ้ว  
เมล็ด..kaki  
ของฉัน!!



ทานเลย  
ครับ!!



เชิญเลย  
ครับรุ่นพี่อูอิ

จนะที่มันยัง  
ร้อนอยู่!





ความเหมาะสมที่หน้า  
เหลือเชื่อ!!

ทำให้รู้สึกมันคงหนัก  
แน่นจากเมล็ดที่ห่อหุ้ม  
อยู่ภายนอก!!

ต้องขอบ  
คุณรสชาติ  
ของ  
เมล็ดkaki!!

ไหม้เกรียมกำลังดีมี  
กลิ่นหอมอร่อยเข้า  
กันดีกับเมล็ดkaki  
อียาา ได้รสอูมามิ!

และภายในไม่ชื้น  
จนเกินไป!!



ทำโดยการใส่น้ำสัลดและไข่  
แดงอย่างละเอียดและปั่น  
มันจนกระทั่งกลมกล่อมได้  
รสอูมามีจนคล้ายมายองเนส

และยังต้องใช้อีกหลายสิ่ง  
เป็นส่วนผสมในการทำ  
ซอสแบบนี้ขึ้นมา!!

# TAMAGO NO MOTO

และซอสนี้ก็ทำ  
มาจากพริกไทย  
และทามาโกะโนโมะ  
โตะจากตาตันไม้ และเครื่องปรุง  
คือ....

※



รสชาติของมันคล้ายกับ  
ครีมและรู้สึกอยากอาหาร  
ที่กรูบกรอบขึ้นมาเลยหละ!!



ด้วยสิ่งนั้นจึงทำให้รู้สึก  
เหมือนได้เกิดใหม่เลย  
ละ!!

โดยผสมเกลือและพริกไทยแบบ  
ละเอียดกับทามาโกะโนะโกโตะของ  
ตาตันไม้จึงให้รสชาติที่สดใหม่!!



โซมะคุง เธอได้ไอ  
เดียนี้มาจากไหนกัน  
หนะ?

ในอาหารของญี่ปุ่น  
มันมี Okakiage ไข่  
ไหมหละ!! (oka คือไร  
อะ?)



ตรงกันข้ามกับปลา  
ทอดที่ให้ความรู้สึกที่  
สดใหม่

เขาได้จัดการ การ  
ทอดได้อย่างสมบูรณ์  
ไร้ที่ติเลยหละ!!



โดยการใส่มันลงไป  
และใช้เมล็ดkaki  
เป็นตัวห่อหุ้มปลา  
เพื่อรสชาติที่แปลก  
ใหม่!!

นั่นแหละคือ  
สิ่งที่ฉันทำ!!

ฉันทำอาหาร  
แบบนี้ที่บ้าน  
บ่อยๆนะ!!

มันเป็นอาหารที่ปรุงแต่ง  
ส่วนผสมของokakiและปลา  
ทอดน้ำลึกมันมีรสชาติอาหาร  
ที่สูงกว่าและมีรสชาติที่  
อร่อยจนน่าตกใจใจหละ!!



นี่แหละคือการทำ  
อาหารสไตล์ของยู  
กิชิระหละ!!

ฉันเรียกว่า  
อาหารokakiสไตล์ยู  
กิชิระ

มันเหมาะที่จะนำมาผสมเข้า  
ด้วยกันเพราะมีความแตกต่าง  
ด้านรสชาติและกลิ่นทำให้ได้  
กลิ่นที่สดใหม่ เมื่อได้ชิมก็จะ  
ต้องพูดแบบนี้!!







ในขณะที่โซมะคุงใช้  
เป็นแบบสไตล์การ  
สร้างสรรค์แบบ  
พิเศษ!!

เพื่อการทำอาหาร  
จานนี้ขึ้นมา!~

ฮัลตินี้คุณเป็นแบบ  
สไตล์ทุงที่กว้างใหญ่  
ซึ่งไร้ขอบเขตแบบ  
Aigamo



นี่แหละคือแก่นนำของ  
โปรเฟสชันเนอร์ตัวจริง!!

แม้เป็นตอนที่  
เวลาจำกัดแต่  
ก็ไมเกรงกลัว  
เลย!

และพยายามทำ  
อาหารเหมือนปกติ  
อย่างเรียบง่าย



ตาทำโคโรโมะกะมัน  
เป็นครั้งแรกที่ฉันเห็นนัก  
เรียนทำมัน!!

แต่มันค่อนข้างดีกว่า  
Svage!

หุหุ ฉันไม่ได้มันัก  
เรียนที่น่าสนใจที่ท่า  
ให้ฉันประหลาดใจ  
แบบนี้ซะเนนแค่นั้น  
แล้วนะ~?



อ้อ...  
ผลิตภัณฑ์kaki!



มันถูกห่อหุ้มอย่าง  
หนาแน่นรู้สึกเหมือน  
มันเป็นฤดูใหม่เลย



อ้อา...  
อีย๊าา!!

เหมือน  
ไซเรนที่  
บริสุทธิ์

ได้ถูกโอบกอด  
ในอ้อมกอดที่  
อบอุ่นน่าหลง  
ไหล!!

มันเหมือน  
กับ..!!







ในอ้อมกอดอัน

อบอุ่นของ

เมลิคkaki!!

ฉันกำลังจมน้ำ

ตาย!!



ยูกิฮิระ โชมะ  
และ  
ทาโดโคโนะ  
เมกุมิ

สอบ  
ผ่าน!!



เรื่อง  
จิบๆ  
หน้า!!



ชัยชนะแห่งประตู  
ด่านแรก.....  
แล้วใครเป็นผู้ชนะ  
ล่ะอู





อ่านแล้วช่วยกด  
โตนใจหรือเม้นท์  
หน่อยนะคะ^\_^







RAWS //  
TRANSLATOR //  
PROOFREADER //  
CLEANER //  
TYPESETTER //  
REDRAWER //  
QUALITY CHECK //

LUNA  
ERUI3  
DARACHU  
FINESTYLE  
FINESTYLE  
FINESTYLE WILCOXII DUCHESS  
ERUI3





Only you

ギヤル

I CAN PREVENT

マ  
CTO!!  
ス!!

SKILLED  
REDDRAWERS  
APPLY  
NOW!!

!!!

C SANNO A



ART: DUCHESS

TN: CTO : CHRONO TEXT OBSCURITY





ตอนนี้เวลาหมด  
แล้วนะจ้จ้า!!

ขอได้แล้ว  
จ้ทุกคน!!

しょくげき  
『食戦のソニー?』

THE CONCLUSION IS...!?



ไอ้อ..เซี่ย!

นี่นะสินะ...

เหอ..เกือบไม่  
ทันแล้วใจละ...



OK,

ผู้ชนะ คือ  
.....



เซฟอันอ๊



ผลการตัดสิน  
ละครับ??







# 食戟の戦士

SHOKUJIKI-NO-SOMA

การประลองอันดุเดือด  
ทุกสิ่งกำลังจะถูก  
ตัดสินแล้ว!!

## 119 SPARKLING SOUL

STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

☆ JC VOLUME (1), INCLUDING THE ONSHOT AND A BANGAIHEN WITH THE GIRL FROM CHAPTER ONE, IS ON SALE WITH RAVE REVIEWS!!

TN: BATTLEFIELD IS WRITTEN AS KITCHEN





อาหารของเธอมีน้ำ  
ผิวที่เรียบสวยงามตั้ง  
ถ่าน

ไม่มีใครคาดคิด  
เลย..



เธอได้สร้างความ  
แตกต่างในการ  
เลือกส่วนผสมที่  
ชัดเจน....

แม้ในสถานการณ์ที่  
คับขันเธอก็ไม่ได้มอง  
ข้ามข้อบกพร่อง AIGMO  
เลย..



!!?

ไม่...แป๊ะนะ  
ฉันกำลังคิดอยู่

โอเค.ฉันตัดสิน  
ได้แล้ว



HMM!?

RING  
RING



พอกันทำไรอยู่  
วะ...เต้านทำไมเคิล  
หรือวะ ฮ่าๆ..

ไม่...แต่จริง ๆ  
แล้ว....





เธอทำอะไรอยู่ฮิโนโกะ!!  
ตอนนี้ได้เวลาที่เธอจะต้อง  
นำกลุ่มของเธอกลับมาได้  
แล้วนะ! ฝึ้ยยย!!

はっ

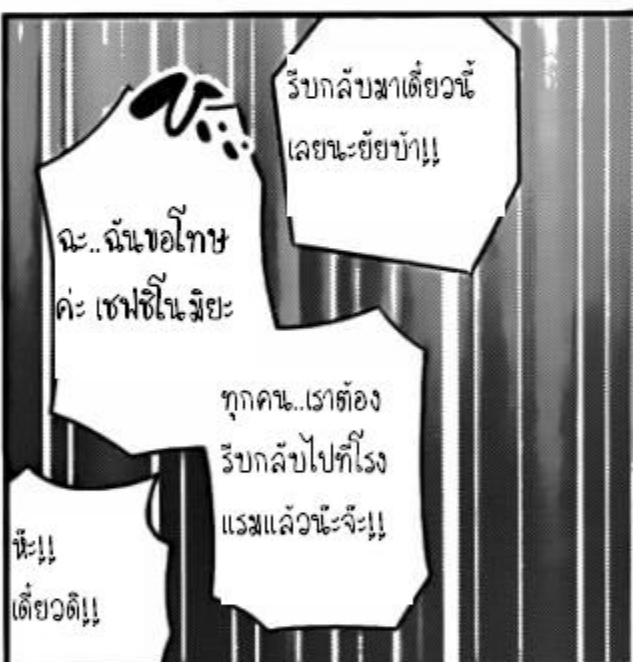


geez..เกิดอะไรขึ้น?  
..ตอนนี้ฉันกำลังตัดสิน  
ใจเรื่องที่สำคัญมากอยู่  
นะ!!?



ฉันขอประกาศ  
ว่า...

แมทการแข่งขัน  
ครั้งนี้...เสมอกัน!!



รีบกลับมาเดี๋ยวนี้  
เลยนะยัยบ้า!!  
นะ..ฉันขอโทษ  
ค่ะ เซนชิโนะมิยะ  
ทุกคน..เราต้อง  
รีบกลับไปที่โรง  
แร่มแล้วนะจ๊ะ!!  
นี่!!  
เดี๋ยวดี!!



อ้อ..ใช่จ๊ะ  
คุณมีอันอื่นครับ  
การตัดสินล่ะ  
ครับ!!





กลับไปนั่งที่นั่ง  
ของตัวเองเหมือน  
ตอนเข้ามาด้วยนะ

ตอนนี้ไปชั้นรถ  
บัสกันเถอะ!!



เซอล็อมวกรเราเล่นตลอด  
เวลาที่ผ่านไปมา...  
แถมยังไม่ให้ผลการ  
ตัดสินอีก!!



อืม... ได้สิ ชั้นโอเค  
แต่ว่าตอนนี้...

ฟังนะ... ยุกก็ฮึบ  
คราวหน้าชั้นจะชำระ  
แค้นครั้งถัดกับนายแน่..

คือ... ชั้นยอมรับ  
การตัดสินนี้ได้  
นะ...!!  
(มึงกลัวแม่สินะ?)

เอิ่ม... วิธีนี้มัน...





อย่าหนีไป  
ก่อนละ!!

นายต้อง  
ยอมรับคำ  
ทำของชั้น!!

หลังจากนั้นชั้น  
จะบดขยี้แกะ!!

ในระหว่างนั้นก็ไป  
ฝึกสปีดของแกมาละ!!

ชั้นขอทำ  
นาย!!

ในการแข่ง  
ของโซคุเงคิ  
สักวันหนึ่ง



YUKIHIRA  
SOUMA!

เราต้องได้  
เจอกันอีก  
แน่!!



แฉ่งเป็นเกย์!!!





ฉันบอกแล้วว่าอย่า  
มาพูดกับฉันไงเล่า!!



เป็นอะไรไป?  
นายไม่ต้องการบด  
ขยี้ฉันแล้วหรือ?

เซี่ยเอ๊ย!!  
แสบไม่มีใครแม่หรืออะเลย..

อะไรคือความรู้สึกของ  
ความพ่ายแพ้กัน!!



ฉันแน่ใจว่าอาหารจานนี้  
ของชั้นต้องชนะ!!

ชั้นต้องตัดเวลาควาสุรและ  
เทคนิคของชั้นอีกมากใน  
การทำอาหาร....

แต่กระนั้น มัน(ขุกิฮิระ)  
กลับทำได้ดีกว่า!!



มีใครบางคนที่อายุ  
เท่าชั้นแต่ทำได้ดี  
กว่าชั้น!!



TAKUMI...  
HUH!!



ฉันจะไม่ยอมให้  
มันเกิดขึ้น!!

สิ้วกัน ชั้นจะต้อง  
แน่นอน





นั่นก็คือนาย ยุกิ  
อีระ..

ฉันไม่เคยจะรู้เรื่อง  
พรรคนี้เลย..



...ROGER,  
GOOD JOB.



Waphu!!  
ยุกิคุง เรียวโกะจัง

อะไรที่เกี่ยวข้องกับ  
คานอัน...??

เฮลสบาย  
ดี!!..ไซใหม่?

ตอนนี้อีบุซซากิคุงกำลัง  
คองคองเฟิร์มอยู่



เมกุมิ!!

ยุกิอีระ!!





มันดีใจจังเลย <3



รอดชีวิตในวันแรกมาได้!!

哇

สมาชิกทุกคนของไมลาร์สตาร์...



ชั้นเหนื่อยจะตายแล้ว... ขยับไม่ได้เลย

นี่... แต่ทำไมหน้าเบื่อกจริงๆเลยน้า

เธอพูดอะไรนะ?? ชั้นคือเวลาตอบแทนของวัยรุ่นสาวใสต่างหากล่ะ!!



อ่า... กำหนดการของพวกเธอเหมือนกับของพวกเราเลยแฮะ...

ซารุอิ คือ... นายคิดว่ารอดตายไหม???

เขายังไม่ตาย!!

รู้สึกว่าเธอจะวิ่งรอบวงเขาตลอดเวลาเลยล่ะ!!



ชั้นจะสนุกให้สนุกเหวี่ยงไปเลย!!

มันเป็นสิ่งที่วิเศษ หรือว่าและงตงามที่สุดเลย.. อ่าห์ มีนะ... คิซูจิ... แค่คิดก็อ อ้าาก

ดันเนอร์, อาบน่า, และนั่งซิลๆที่ห้องรับแขก...



ຢາ  
ຮາ  
ໂຮໂ  
ກ້າ  
!!







พวกเธอคือกลุ่มคนที่เนาะกาย  
ที่ฝึกล้างเนื้ออันทรงพลังจาก  
สถาบันโดยเจเนาะ เพื่อใช้เป็น  
ตัวช่วยอำนวยความสะดวก  
ของพวกเธอไงล่ะ!!

พวกเธอเป็นใคร  
หนะ!!!

ใครที่ตีเนอะ  
เสร็จแล้วก็มี  
เวลาว่างเหลือ...

พวกเธอมาจากชมรม  
อเมริกันฟุตบอลและมวย  
ปล้ำชั้นนำยังไงล่ะ!!



พวกเธอแต่ละคน  
ต้องทำอาหาร50มือ  
ด้วยกัน!!

เมนูอาหารวันนี้คือสเต็กเนื้อวัว!!



พวกเธอต้อง  
ทำมันด้วยตัว  
เองหรือ?

ใครที่ทำอาหารครบ50  
มือได้ก่อนก็ควรจะได้  
สิทธิในการทำอาหาร  
ของตัวเอง

ไม่เห็นจะแปลก  
ตรงไหนเลย!!



หึ่ค่าภาษา!!  
อาหารเย็นของพวก  
เราเกี่ยวกับไรอะ?

50มือ!!  
ตอนนี่เนี่ยนะ!  
แสงจ้าป่าวอะ?



ก็จะถูกไล่ออก



ถ้าทำล้มเหลว  
ใน 60 นาทีไม่ได้ และสุดท้าย..  
ละก็....

อ่า... ขึ้นได้ยิบ  
เสียงหัวใจที่กำลัง  
จะแตกสลายของยูกิ..

อีกอย่างคือพวกเธอ  
ต้องทำอาหารเข้าและ  
อาหารเย็นกันเองนะ



เริ่มได้!!





มันเพราะว่านายเข้าไปเร็วๆ ทำเร็วๆสิ ภูเขา move สิเพียชย!!

อ่า... มริ่งทำผิดแล้วเชียว!!



เพลืออีกตั้ง30จาน กูทำไม่ไหวแล้ว แอ๊กๆๆๆๆ

สก็ลทู่ไม่ได้ดี ขึ้นเลย T^T



จำนวนมันยังไม่พอไปทำใหม่ละ!! นี่...นี่...และนี่...



mequ: Waaaaaah



ค่ายฝึกนี้มัน...

เหมือนกับ นรกจริงๆ.



คา'คา'คา'คา'



เฮ้... มารู้อีกเขาไหวมัช?





นี่ คือ  
นรกจริงๆ!!



แต่...ยูกิฮิระ...  
อาหารชั้นทองได้  
รสอูมาอีกกว่าแก  
แน่นอน

เซี่ย...  
ชั้นแม่อีกแล้ว.  
โฮ่เว๊ย!!

เฮ้!! แกหะ  
อย่ายื่นเงินๆสิ  
เมีย!!

จานที่ 45 ....



เซี่ย..เร็วสี่!!

ยูกิฮิระ โห้ละเสร็จ  
ครบ50จานแล้ว!!

มันไม่ได้สกากเกิน  
ไปเลย!!





SIGN: BATH (←LARGE PUBLIC BATH - FAMILY BATH)











||  
AH

AH.



Ow  
Ow.



อ่านแล้วช่วยกด  
โตนใจหรือเม้นท์  
หน่อยนะคะ^\_^







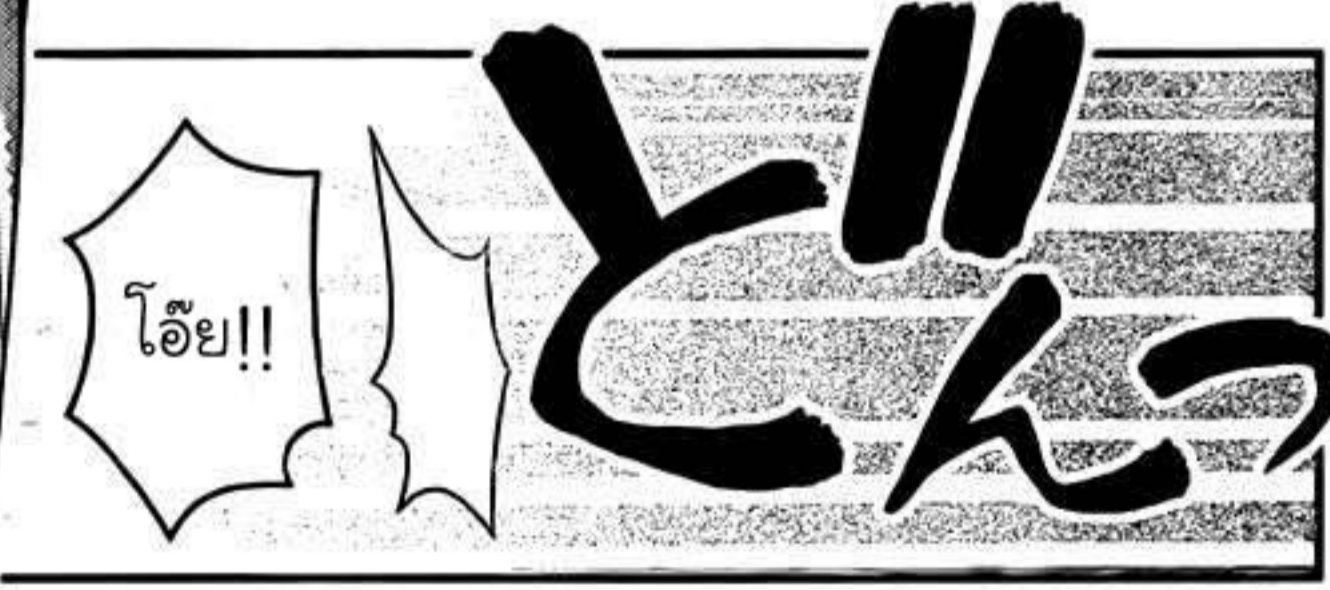
TAN  
TAN  
TAN

HUM  
HUM  
HUM  
HUM



HUM  
HUM  
HUM  
HUM  
TARA  
RARA  
RAN

A MERRY  
ERINA-SAMA  
AND...



...



||  
THEIR  
FIRST MEETING  
IN A WHILE  
....!!

ยูกิฮิระ

โซมะ!



STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

★ THERE WAS AN ADDITIONAL  
PRINTING OF JC VOLUME (1)!!





\*ฮานาฟุดะ-ไฟแบบญี่ปุ่น











อย่าพูด  
จะไปไหนให้เธอ  
-นก็ไป  
เลยไป!

-เข้าใจ  
ผิดสิ!

ฮา!?  
อะไรนะ!!

ฉันกำลังกด  
ดันเธออยู่  
นะ



!?  
ยะ

มาทำอะไรที่  
นี้ยะ

ยูกิฮิระ  
โซมะ!



ที่แผนกต้อนรับ  
รับเขาให้ยิ้ม

สำหรับไฟท์กับ  
UNO!มานะ

ไม่มีปัญ

เธอรีบอาบ  
-น้ำเถอะ

-ฮา

เธอไม่เป็นไร  
แน่นะ

อ๊ะ!..มีข่าวดี  
มาบอก



ฉันไม่เล่นอ  
-ะไรทั้ง  
นั้น!ขอให้  
โชคดีนะ

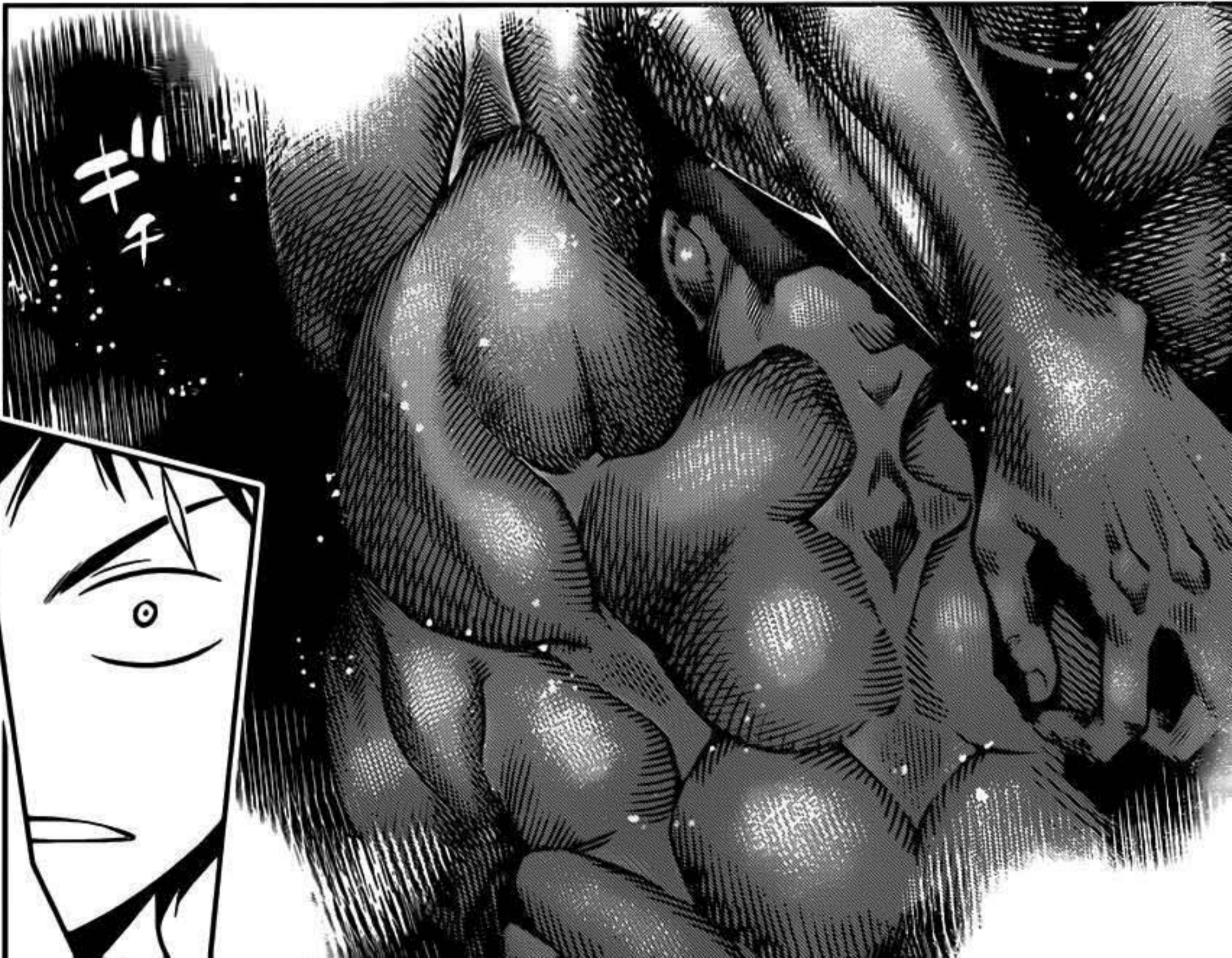
เอ๋?..เกิด  
อะไรขึ้น  
นะ?

เอ๋?..แต่เมื่อกี้เธอ  
ยังบอกว่า

ไม่มีอะไร!

ฉันไม่เล่น!









มีคนมาแล้ว  
หรือ

หืม

หัวหน้าเซฟ รีสอร์ท โทลี้กิ และเป็นคณะกรรมการการสอบ

โด้วจิมา กิณ'

มันเป็นกิจวัตรประจำ  
วันเพื่อบำรุงร่างกาย  
ตอนอาบน้ำนะ

โทษนะ





ยังไงนายก็เป็นนักเรียนคนแรกที่มาที่นี่นะไม่ต้องคิดมากหรอก

ฮ่า ฮ่า โทษทีนะ

ฉันตื่นเต้นเพราะนี่ก็ว่าฉันจะมาคนแรกซะอีกพลาดไปนะเนี่ย

แต่มันก็แค่แปบเดียวเท่านั้นแหละ



จากส่วนลึกของหัวใจ

นากลัว!!

ในวินาทีนั้น โสมะก็รู้สึกทันที



และฉันต้องอาบน้ำให้เสร็จก่อนก่อนพวกนักเรียนจะมา

การสอบอาหาร 50 ที่ที่เสร็จเร็วที่สุดครับ

แต่ปีที่ผ่านมานี้ก็มีคนที่ทำอาหาร 50 ที่เสร็จเร็วเหมือนกัน



รู้สึกว่าจะมีนักเรียนเก่งๆอยู่นะ

"ปีที่ผ่านมา"?

ยังไงก็เถอะปีนี้กับปีที่ผ่านมาก็เหมือนกัน



ฉันว่าฉันรู้จักเขา



เขาก็คืออันดับที่ 7 ใน 10 หัวกระหิตอนนี้





เดี๋ยวนะ

งั้นก็แปลว่า



อืม..อย่างที  
คาดไว้จริงๆ  
รุ่นพี่อิชิก

เขาเป็นคน  
แข็งแรงมาก  
เลยนะ---



เธอ..

ทำอาหาร 50  
ที่เสร็จไวกว่าฉัน  
นะสิ

นาคิริ เอรินะ..  
ลูกสาวของ  
ผอ.โรงเรียนนี้

ฉันได้ยิน  
ข่าวลือ  
เกี่ยวกับ  
เธอนะ







โดยไม่มีการ  
สนับสนุน  
ใดๆ

ยังไงก็ตามความ  
สามารถของเธอ  
ทำให้เธอเป็นใน  
10  
หัวกระทิด้วยอายุ  
เพียงนิดเดียว

และเธอสามารถ  
รู้ถึงเกลือ 8  
ชนิดด้วยการชิม  
แบบปิดตาด้วย

ว่าอาหาร  
ตอนเด็กของ  
เธอมาจาก  
อาจารย์ระดับ  
อาวุโส



อย่างนั้น  
จริงๆละ  
ก็....

เธอเลยได้ฉายาว่า  
'สิ้นพระเจ้า' ถ้านาย  
ไปมีเรื่องเล็กน้อย  
กับเธอมันจะไม่จบ  
ง่ายๆแน่



ตั้งแต่  
โรงเรียนเคย  
มีมา

เธอจะเป็น  
สุดยอดนัก-  
เรียน



นั่นแหละ  
คือ โทสิ๊ก

รังของปีศาจ  
ที่มาพร้อมกัน  
และล่ากัน  
....



ยังไงก็เหอะ  
เธอก็ยังเป็น  
เหมือนเนื้อ  
ดิบอยู่ดี





รับทราบ!



ユキイラ

ยูกิอิร่าาา!  
อยู่ไหม!?

ฉันมาจ้า  
ไปหน่อ-



ฝึกฝนเอาไว้  
ซะเจ้าหนู

โรงเรียนนี้  
ยังมีอะไร  
อีกมาก



ยังไงก็เถอะ  
ค่ายฝึกเพิ่ง  
เริ่มต้น

ควรรักษา  
ร่างกายให้ดี  
ละ

SFX: DUMFOUND...



あせ

ขอบคุณนะ  
รุ่งพีโดจิ-  
มา

ทำให้ดีที่  
สุดนะจาก  
พรุ่งนี้เป็น  
ต้นไป



เชฟโดจิมา!?

หืม..ฉันอยู่นา  
-นไปแล้วฉัน  
ว่าฉันไปดีกว่า





เหมือนเคยได้ยิน  
ชื่อนี้มาก่อนนะ

ยูกิฮิระ....?



รู้สิ,  
รุ่นพี่โดจิมา  
ไง

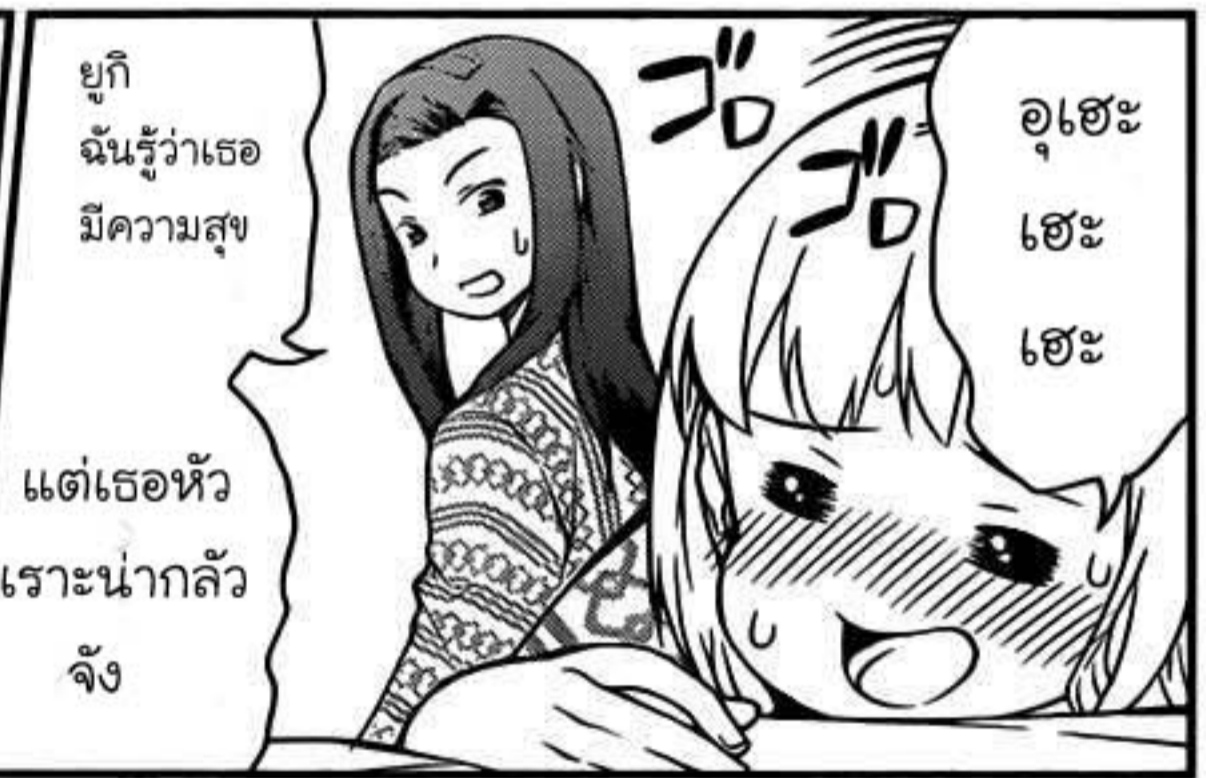
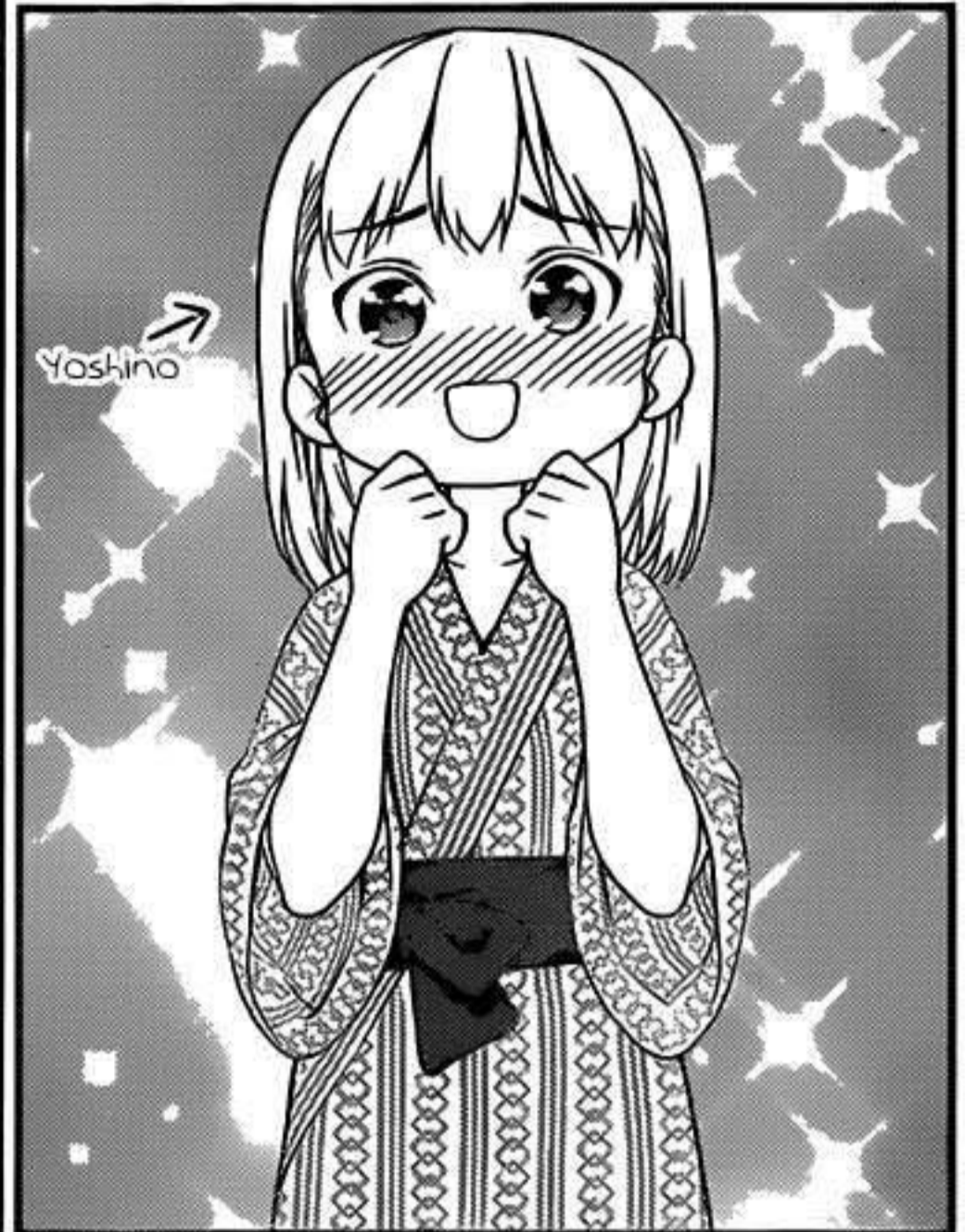
ยูกิฮิระ  
นายรู้ไหมว่า  
เขาเป็นใคร  
นะ!?

นั่นก็ใช่  
แต่ว่า

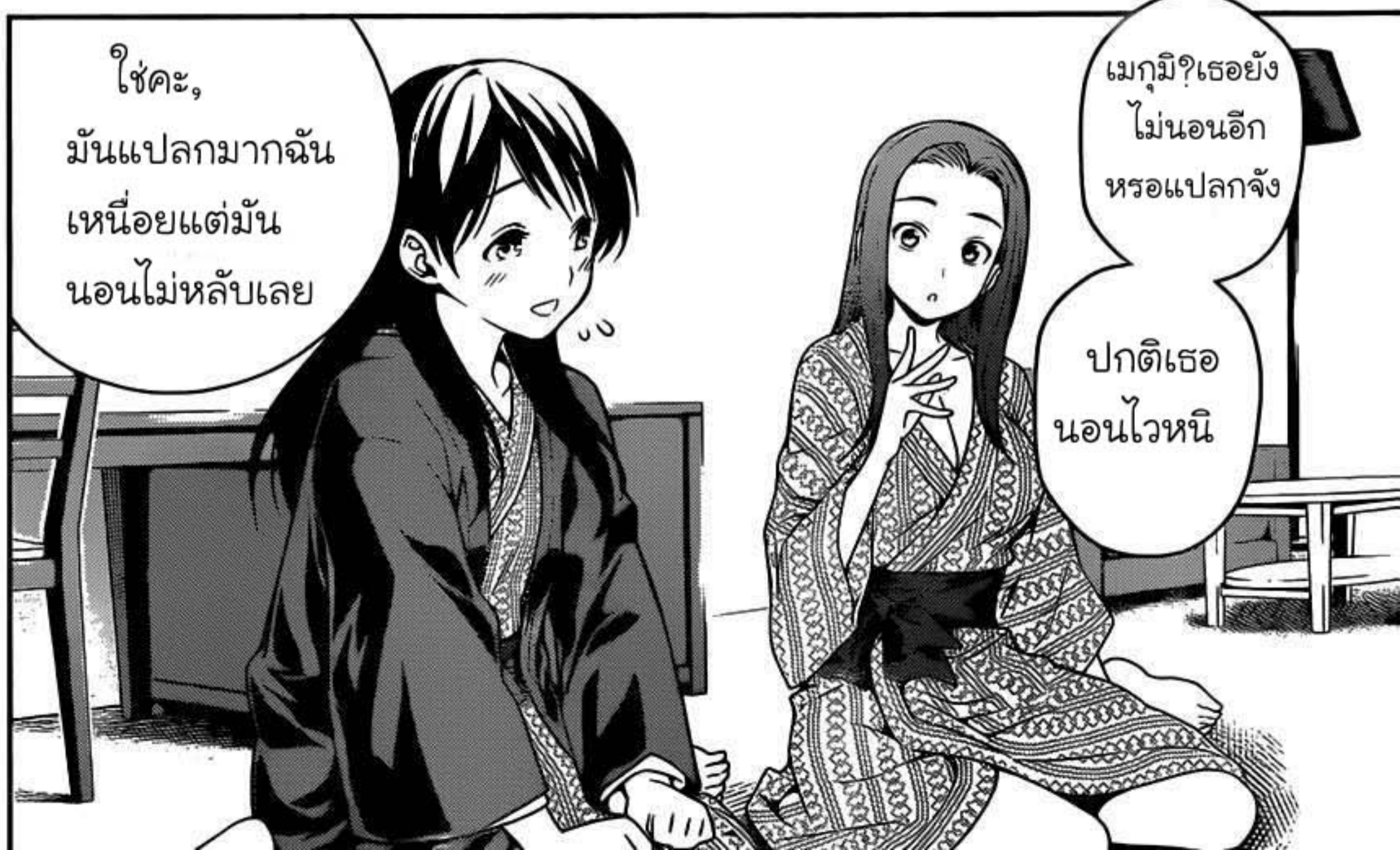
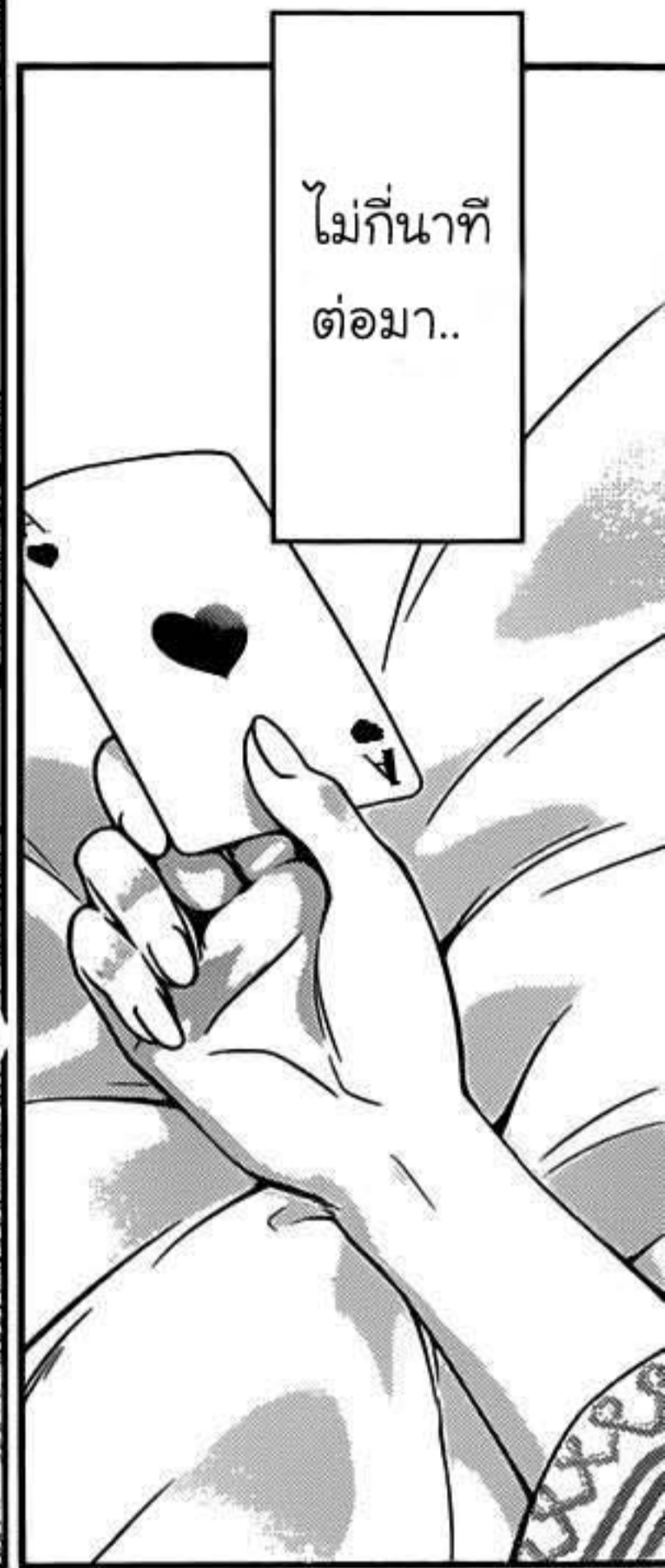
ทำไมถึง  
สนิทกัน  
ได้ล่ะ



















และเธอก็ทำ  
ออกมาได้ดี  
ด้วย

ถ้าเธอไม่เอาวัต  
- ฤติบมาฉันคง  
ทำงานนั้นไม่ได้  
หรอก



นั่นไม่จริง  
หรอก

ต้องขอบคุณโชมะคุง  
ที่ให้คำแนะนำฉัน  
จริงๆฉันไม่เก่งอะไร  
หรอก

จะทำให้ดี  
ที่สุด!!



ฉัน....



มีความมัน  
ใจหน่อยสิ

ใช้แล้วเมกุมิ  
ไม่ลองไม่รู้  
หรอก

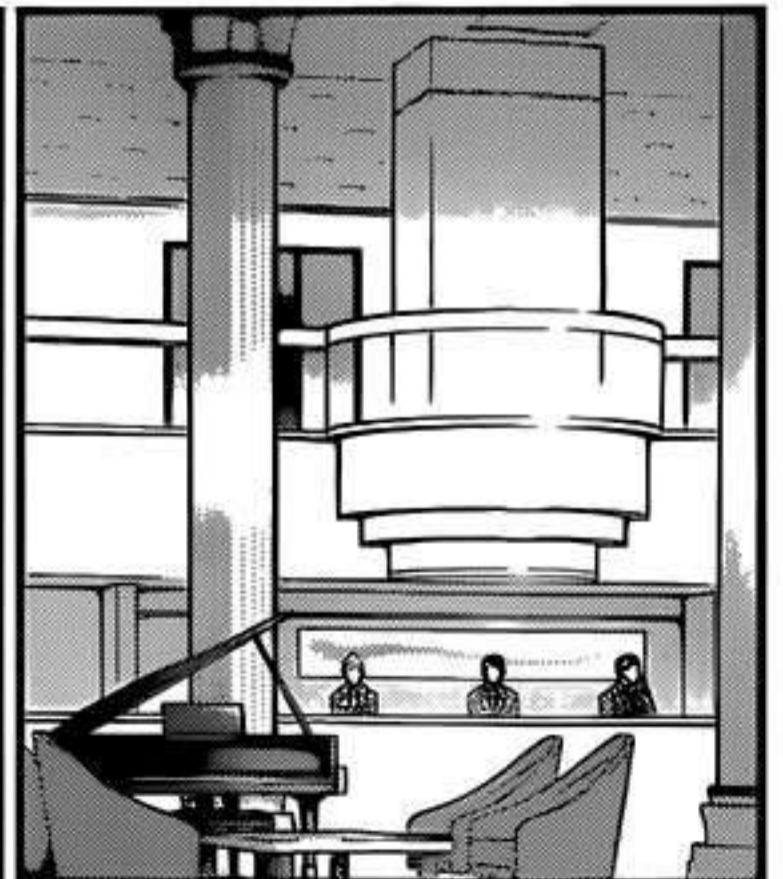
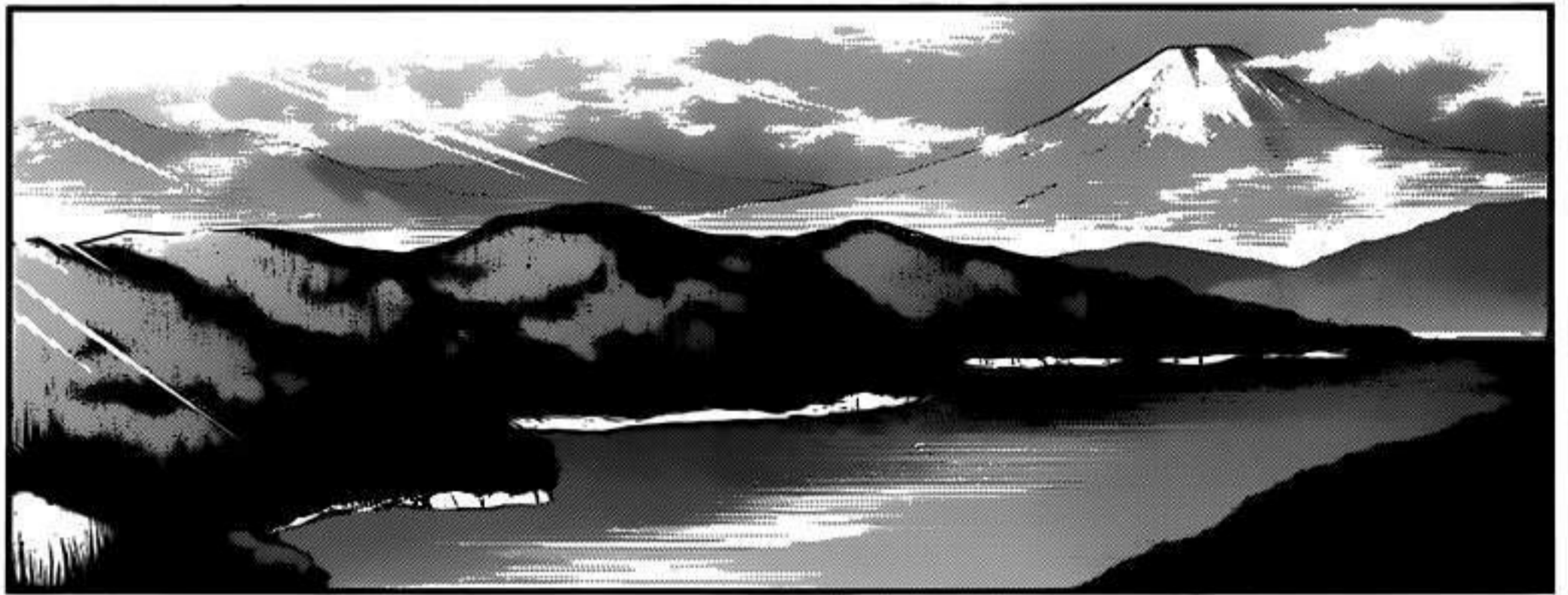
โอเค?



ฉันอยากทำ  
อาหารให้เก่งขึ้น

ฉันอยากอยู่  
กับทุกคนอีก













!!  
A CRUEL  
VERDICT...  
JUST WHY...!?

เธอโดนไล่ออก!







RAWS //  
TRANSLATOR //  
PROOFREADER //  
CLEANER //  
TYPESETTER //  
REDRAWER //  
QUALITY CHECK //

LUNA  
ERUI3  
DARACHU  
SALITY AZEVEDO FINESTYLE POWERTRIP  
FINESTYLE  
DUCHESS FINESTYLE TRAMART  
ERUI3





S  
H  
O  
K  
U  
G  
E  
K  
I  
の  
S  
O  
M  
A

แปลคนเดียวเลย Gelatoes-scans.blogspot.com

# CREDIT ;

Raw : CasanovaScans

Clean : Gelato-kung

Typesetter : Gelato-kung

QC ; Gelato-kung

**\*\*ผลงานแรกนะครับผิดพลาดยังไงก็ขอโทษด้วย\*\***



# 食戟の王者

SHOKUGEKI-NO SOMA

★ WE'RE SORRY FOR THE TROUBLE WE CAUSED TO ALL THE STORES THAT SOLD OUT OF JC VOLUME (1). WE NOW HAVE A SUPER LARGE SECOND SERVING!!

การสอบในวันที่สองคือ...!?

วันที่ 2 ของแคมป์ฝึก  
เวลา 9 โมง

## สูตรอาหาร

TN: RECETTE IS "RECIPE" IN FRENCH

หะ นีมันร  
THE POINT...  
เซฟจิโนมิยะนี่

ในการสอบนี้  
ฉันจะให้พวกนาย  
ทำอาหารที่ฉัน  
กำหนด

มีใครผ่านการสอบ  
เมื่อวานมาแล้ว  
มั๊งนะ?

สวัสดี

ฉันจิโนมิยะ  
เป็นศิษย์เก่า  
โทสึกิรุ่นที่ 79

เมื่อวาน  
เขาไล่นักเรียน  
ออกไป 30 คน  
แล้วนะ

STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



แต่ผัก 9 ชนิดนั้น  
ต้องมีการเตรียม  
ในอุณหภูมิที่  
ไม่เหมือนกัน

เป็นงานที่มีสีสัน  
โดดเด่นและ  
สวยงาม

FRENCH HORS  
D'OEUVRE  
"4" เทอรินผัก 3LE  
TE "9" ชนิด "E"

ยิ่งไปกว่านั้น  
TC...  
นั้นมันสูตรที่  
เทพในมียะ A  
...  
ทำขึ้นมานะ

และการผสม  
รสชาติ  
นั้นเป็นสิ่ง  
ที่ยากที่สุด

จะไม่มีวันตกติบไต  
ที่รสชาติโดดเด่น  
มากเกินไป



\* เทอริน - อาหารฝรั่งเศสที่เอาเนื้อหรือผักบด ต่าง ๆ ปรงรส แล้วนำไปใส่ในภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า



พวกนาย  
จะต้อง  
ทำให้เสร็จ  
คนเดียว

ห้ามมีคำแนะนำ-  
ใดๆทั้งสิ้น  
ถ้ามีจะผิดกฎ



อยากให้  
มันยากกว่า  
นี้ไหมล่ะ?

ฉันเลือก  
สูตรที่ง่ายๆ  
มาให้แล้ว

ฉันละอยาก  
จะฆ่ามัน  
จริงๆ

โถ่เอ๊ย!

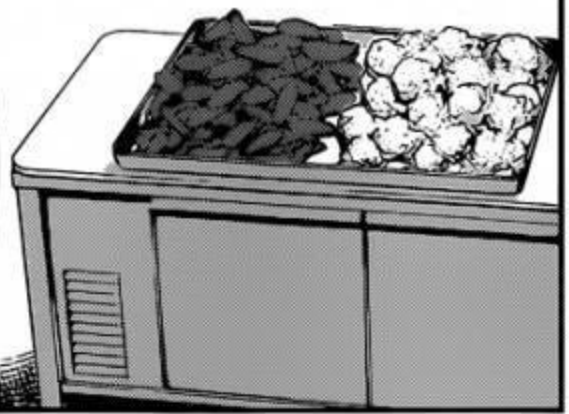


และจะไม่มีทีม  
ในการทดสอบนี้



ฉันจะให้  
ข้อเสนอ  
อย่างนึงนะ..

พวกนายจะเลือก  
วัตถุดิบใดก็ได้  
ข้างหลังนั้น



มีเวลาให้  
3 ชั่วโมง

งั้นก็...



.....?



มันจะดีกว่าถ้า  
คิดว่าทุกคนคือ  
ศัตรูกัน



เริ่มได้!









ถ้าไม่อย่าง  
งั้นฉันจะ  
แพ้!!



เอาหละ  
อันนี้สินะ



!?



แต่ตอนนี้  
ฉันต้องการแค่  
\*ดอกกระหล่ำ



คนอื่น ๆ ต่างก็  
เริ่มทำกันแล้ว

ถ้าไม่โดน  
คนอื่นผลัก  
IM คงไม่เข้า AND  
START หรือก

\*น่าจะเป็นบรอกโคลีนะ





มันเริ่มค่อยๆทำปฏิกิริยา  
\*ออกซิเดชั่นและสี  
ของมันเริ่มจางลง

อันที่เหลือ  
ก็เป็นเหมือน-  
กัน



อันนี้ก็..  
อันนี้ก็ด้วย

ไม่จริง!

\*ประมาณว่าเริ่มเสีย



โซมะ-  
คุง-



ถ้าฉันใช้วัตถุดิบนี้  
เสีของอาหารที่  
ออกมาจะไม่สวย

อะ..ฉันจะทำ  
ยังไงดี!!

และยังความ  
สวยงาม  
เป็นสิ่งสำคัญ  
ของเทอร์ริน  
อีกด้วย!!





ฉันจะ  
ต้องทำ  
มันได้

ด้วยตัว  
ของตัวเอง



ไม่ได้!!



ฉันต้องไม่พึ่ง  
ใครซักคน  
แต่ใช้มะดุง

ใจเย็นสิ



รู้แล้ว!!



เพื่อที่จะรักษาสีของ  
มันต้องใช้..





อืม..นายผ่าน



อะไร..!

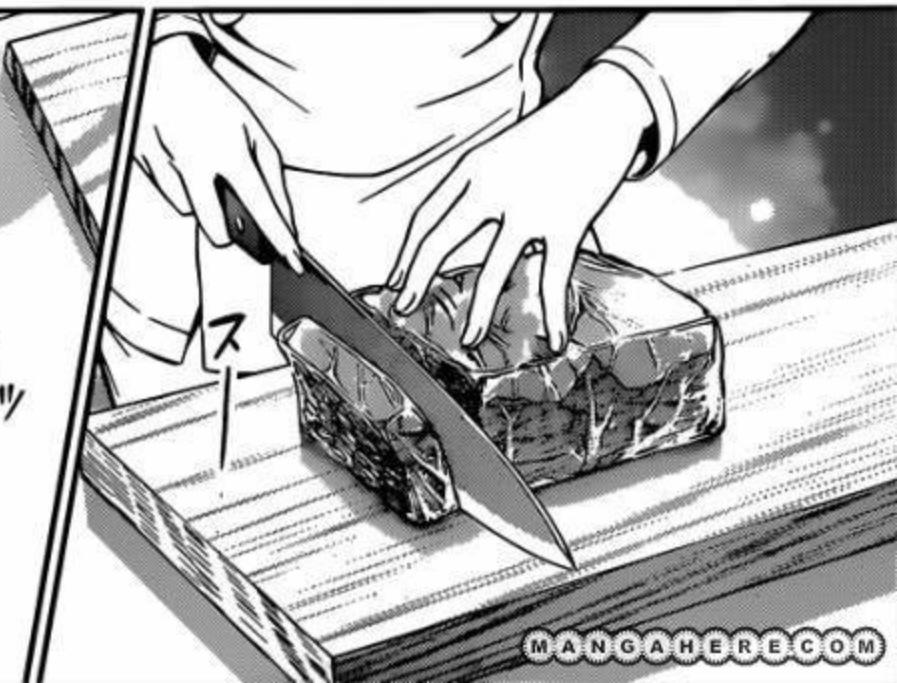
นายสอบ  
ไม่ผ่าน!!



ชิม



スッ



ス









TN: FIRED IS WRITTEN AS EXPELLED.



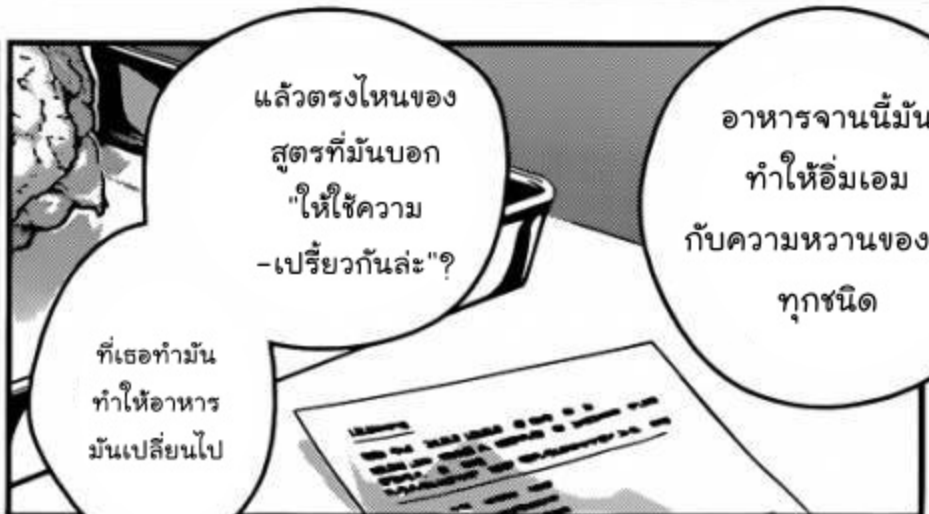




ใครสั่งให้เธอ  
เปลี่ยนสูตร  
อาหารล่ะ?



ถ้าเธอทำอาหาร  
ตามสูตรที่ฉัน  
บอกก็คงไม่เป็น  
แบบนี้หรอก  
เข้าใจรี  
-ยังล่ะ?



แล้วตรงไหนของ  
สูตรที่มันบอก  
"ให้ใช้ความ  
-เปรี้ยวกันล่ะ"?

ที่เธอทำมัน  
ทำให้อาหาร  
มันเปลี่ยนไป

อาหารจานนี้มัน  
ทำให้อึดอ้อม  
กับความหวานของผัก  
ทุกชนิด



ก็มัน  
ช่วยไม่ได้นี่

ในเมื่อมัน  
มีวัตถุดิบที่ไม่ดี  
อยู่ในนั้นด้วยหนิ



ผมไม่เห็นด้วย  
กับผลแบบนั้น!!





แก...!!

คิดว่านาย  
กำลังพูดกับ  
ใครอยู่!!!

ฮะ?!



ในเมื่อที่นี่  
รุ่นพี่ใหญ่สุด  
ถ้างั้นคุณภาพ  
ของวัตถุดิบ  
ทั้งหมดมันก็  
ขึ้นอยู่กับรุ่นพี่  
ด้วย

ตั้งแต่เริ่มพวกเรา  
ได้แต่ทำตามคำสั่ง



ไม่ใช่ความ  
ผิดพลาดของ  
"เซฟ" หรือ?

หรือว่า  
นั่นมัน..

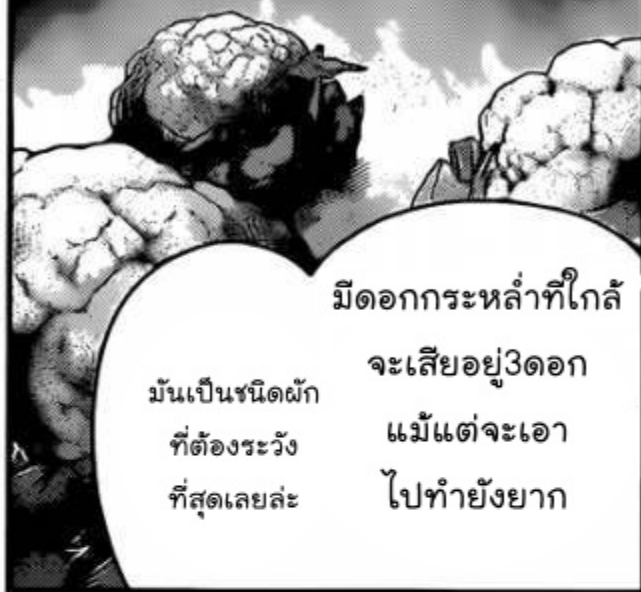


เพราะฉันตั้งใจ  
ที่จะคัตนักเรียน  
ออกยังไงล่ะ

ที่มันมีดอก  
กระหล่ำเสียบ  
อยู่นะ..

ดูเหมือนว่า  
นายจะไม่เข้าใจ  
ละสินะ





มีดอกกระหล่ำที่ใกล้  
มันเป็นชนิดผัก  
ที่ต้องระวัง  
ที่สุดเลยละ

จะเสียวอยู่3ดอก  
แม้แต่จะเอา  
ไปทำยังยาก



ผมกำลังบอกว่า..  
ทาโดโคโรเซา  
แก้ไขปัญหาได้ด้วย  
ตัวเองที่เขาเข้า  
ไว้ยังงีละ

มันก็เหมือนกับ  
พวกที่ชักช้าและไม่มี  
ของดีเหลือให้  
ยังงีละ

ฉันจะไล่พวกที่โง่  
และไม่สามารถ  
สงบสติตัดสิน  
-ใจได้



ฉันคือ  
เซฟ!

จะมา  
เปลี่ยน  
สูตร E  
TH...  
ของฉันได้

และ  
ไม่มีทาง  
ที่พวกแก





จะไล่ นาย ออก ด้วย  
ดี ไหม นะ

ด้วย  
อำนาจ  
ของ เซฟ  
ไจ ล่ะ!

ถ้า นาย คิด  
จะ ทำ ทาย  
ฉัน ล่ะ ก็



ไม่ จัง เธ่ ก็ จะ โดน  
ด้วย หนิ,  
พอ ได้ แล้ ล่ะ...

โชมะ คุง  
ไม่ เป็น ไร  
ห ร อ ก

ว่า ไง  
นะ!!

อะไร นะ!  
มัน ใ ช้ เวลา ที่ จะ พุด  
แบบ หนั น ไหม เนี่ย!

ไม่ เป็น ไร  
ห ร อ ก...

ไม่ เป็น ไร  
จัน นะ จัน...





ฉันไม่เป็นไร  
Aแล้วละ!

โห่เฮ่













คุณจะ  
พิจารณา  
การไล่-

โทโดโคระออก  
อีกได้ไหม?

ถ้าผมทำให้  
คุณแพ้ในโซคุงะคิได้

!!  
A CHALLENGE TO  
AN "ALUMNUS"....!!







RAWS //

TRANSLATOR //

PROOFREADER //

CLEANER //

TYPESETTER //

REDRAWER //

QUALITY CHECK //

LUNA

ERUI3

DARACHU

SALITY AZEVEDO FINESTYLE POWERTRIP

FINESTYLE

DUCHESS FINESTYLE TRAMART

ERUI3





S  
H  
O  
K  
U  
G  
E  
K  
I  
の  
S  
O  
M  
A

แปลคนเดียวเลย Gelatoes-scans.blogspot.com

## CREDIT:

Scans : Casanovascans

Clean : Gelato-Kung

Translate & Typesetter : Gelato-Kung

QC: Gelato-Kung





ตอนพิเศษ

# CUOCO IN ITALIA

クオコインイタリア



ทาคุมิ

อยากรู้เรื่องดีดี  
บ้างไหมจ๊ะ?



ไปเที่ยว  
กับพี่เถอะ

วันนี้ก็น่ารักนะ  
ทาคุมิ



ทาคุมิ  
คือว่า..

ไปเดทกับชั้น  
ไหมจ๊ะ?

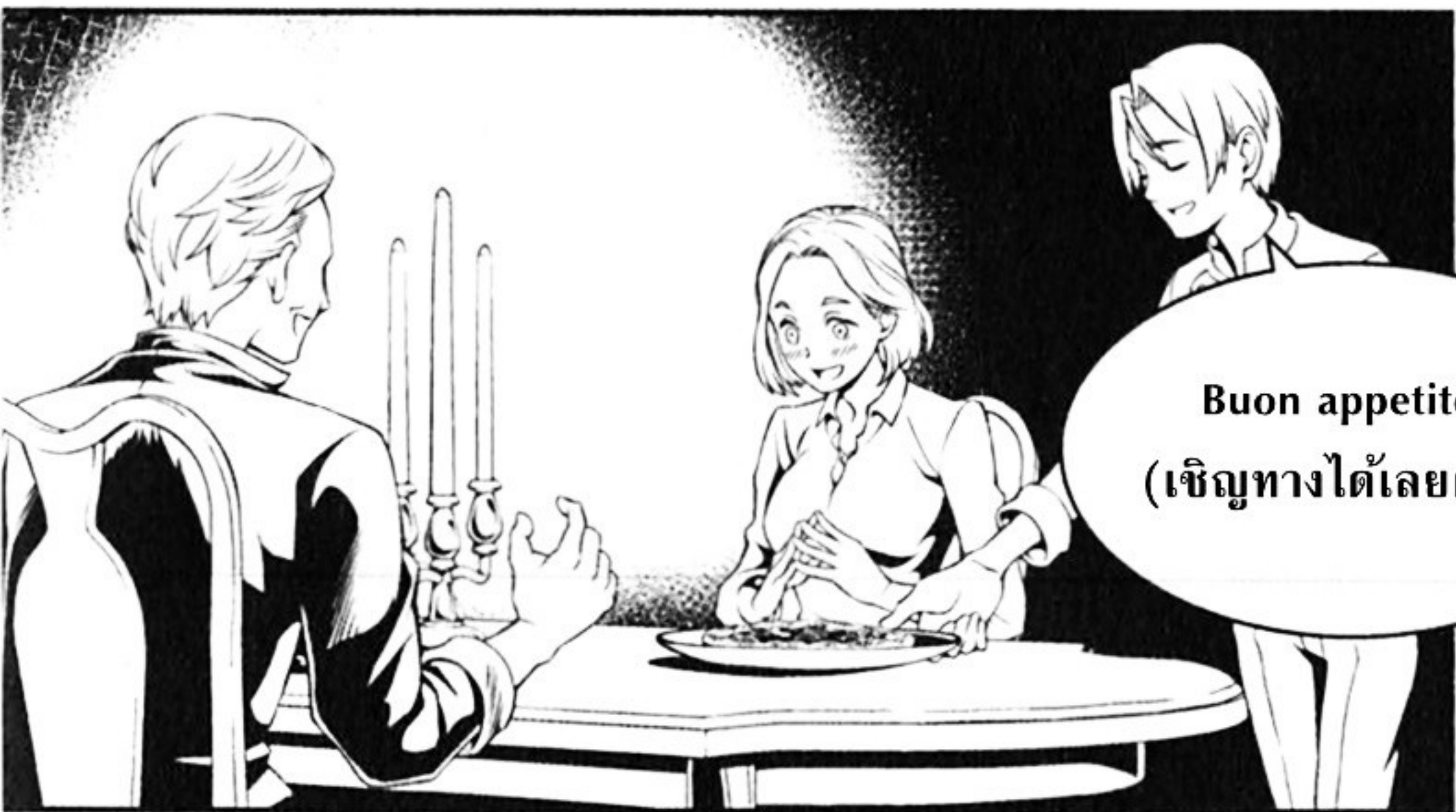




แต่ว่าผมมีงาน  
ที่ต้องทำอยู่

Si grazia  
(ขอบคุณ)

ดีใจ  
กับความรู้สึก  
ของคุณนะครับ



Buon appetito!  
(เชิญทางได้เลยครับ)



ขอโทษ  
ที่ให้รอนาน  
ครับ

ゴト...



แบบนี้อัลดีนี่  
คงปลอดภัยแล้วสินะ  
เชฟ?

ฝีมือดีขั้นนะ  
ทาคุมิ

อิซามิ  
ก็อยู่ด้วย





เด็กคนนั้น  
กำลังดับมอบ  
อยู่ตรงไหน  
สักแห่งในใจ

นั่นสินะ..  
แม้แต่คนเป็นพ่อ  
อย่างผม  
ยังมองว่าทั้งสองคน  
เป็น Cuoco (เชฟ)  
ที่เก่งกาจ



แต่ว่า  
ทาคุมิ



คู่แข่ง  
ที่จับขั้วเดียวกัน



แล้วก็แสวงหา  
เป้าหมายข้างหน้า  
ต่อไปไม่พบ

สิ่งจำเป็น  
ต่อทาคุมิ  
ก็คือ..



อีกไม่กี่ปี  
ก็คงแข่งหน้า  
ผม





นั่นสินะ  
อิซามิ

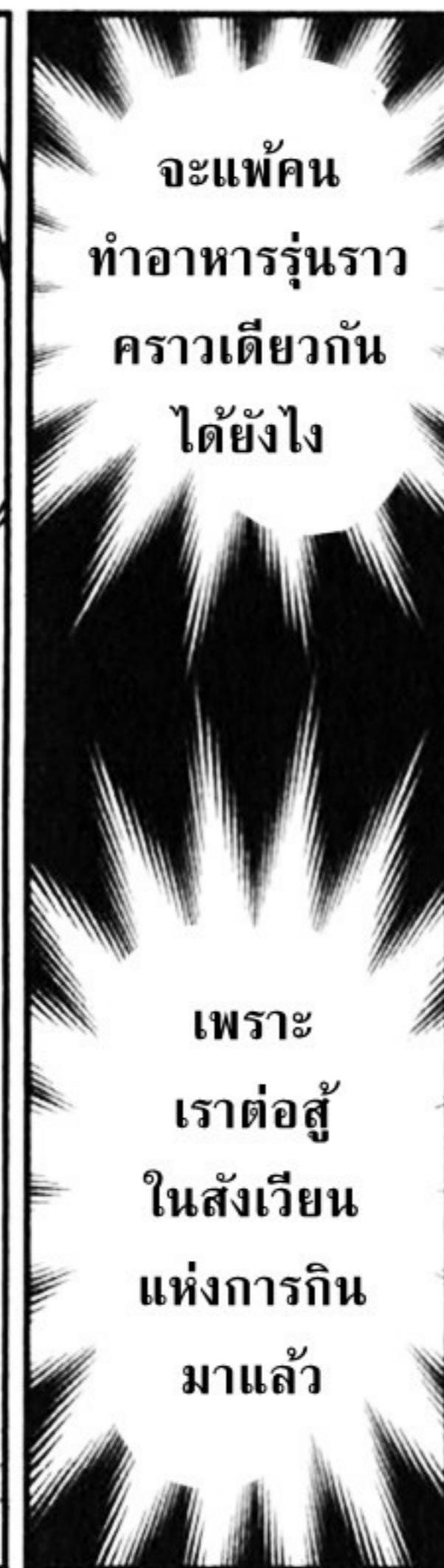
เป็นโรงเรียน  
ที่เจ๋งชะมัด  
เลยนะพี่

ฮิ ฮิ ฮิ  
ตัวหมาก  
ใช้แล้วทิ้ง  
นะ!



เรา  
คือ

พ่อครัว  
[มืออาชีพ]



จะแพ้คน  
ทำอาหารรุ่มราว  
คราวเดียวกัน  
ได้อย่างไร

เพราะ  
เราต่อสู้  
ในสังเวียน  
แห่งการกิน  
มาแล้ว



ขอแนะนำ  
นักเรียน 1 คน  
ที่จะเข้าใหม่  
ในแผนก  
ม.ปลาย

เอ่อ  
สุดท้าย  
นี่



# ยอดนักปรุง โซมะ

# Shokugeki no Soma

ยอดนักปรุงโซมะ ตอนพิเศษ

Presented by Blazer-Scans

Translator: Blazer

Cleaner: Loscop

Textsetter: Blazer

ติดตามตอนพิเศษแปลไทยได้ที่

[Blazer-Scans.blogspot.com](http://Blazer-Scans.blogspot.com)

[FB.com/blazer-scans](http://FB.com/blazer-scans)

[Nipponanime.net](http://Nipponanime.net)

ติดตามซีรี่ย์หลักแปลไทยได้ที่

[www.thai-cartoon.com](http://www.thai-cartoon.com)



อย่าลืม

อุดหนุนลิขสิทธิ์

ด้วยนะครับ ><

เล่ม 1-5 วางแผง

แล้ววันนี้!!

