

# 食戟のソーマ しょくひき

心をのせる  8



原作: 附田祐斗  
作画: 佐伯 俊  
協力: 森崎友紀

JUMP COMICS





ทางเรามี  
เครื่องเทศคุณภาพสูง  
ที่หาจากที่ไหน  
ไม่ได้อีกแล้ว

เร่เข้ามา!

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



หมดธรรแล้ว  
ก็ไปให้พ่น!

ฉันทุงอยู่!



เอ้า  
ขอบคุณที่  
อุดหนุน!

อือ...?  
เอ้อ  
นี่มัน...?



...น่าจะเป็น  
ครั้งที่สาม  
ที่เป็นแบบนี้

ผสมสินค้าคุณภาพต่ำ  
ที่มีกลิ่นอ่อนไว้นั้น  
ด้วยสินะ?



ซี...!

ไอ้ขยะสลัม  
เอ๋ย...!

พอดีจมูกของฉัน  
พิเศษนะ



พ...พูดเรื่อง  
ไร้สาระอะไร  
ของแก...!?

ฉันบอกได้



นี่ไม่ใช่ที่ให้  
เด็กมาเที่ยวนะ

ที่นี่นะ...



เอ๋อ...  
ขอบใจนะ

เธอเป็นคนจีน  
...ไม่สิ

คนญี่ปุ่น...  
ยิ่งกว่านั้น  
ยังเป็นผู้เยาว์



เอ๋...!?

ฉันอายุ 26  
แล้ว...





และ...

เขายังใช้  
นแนน(nann)  
เป็นที่ปิด  
?



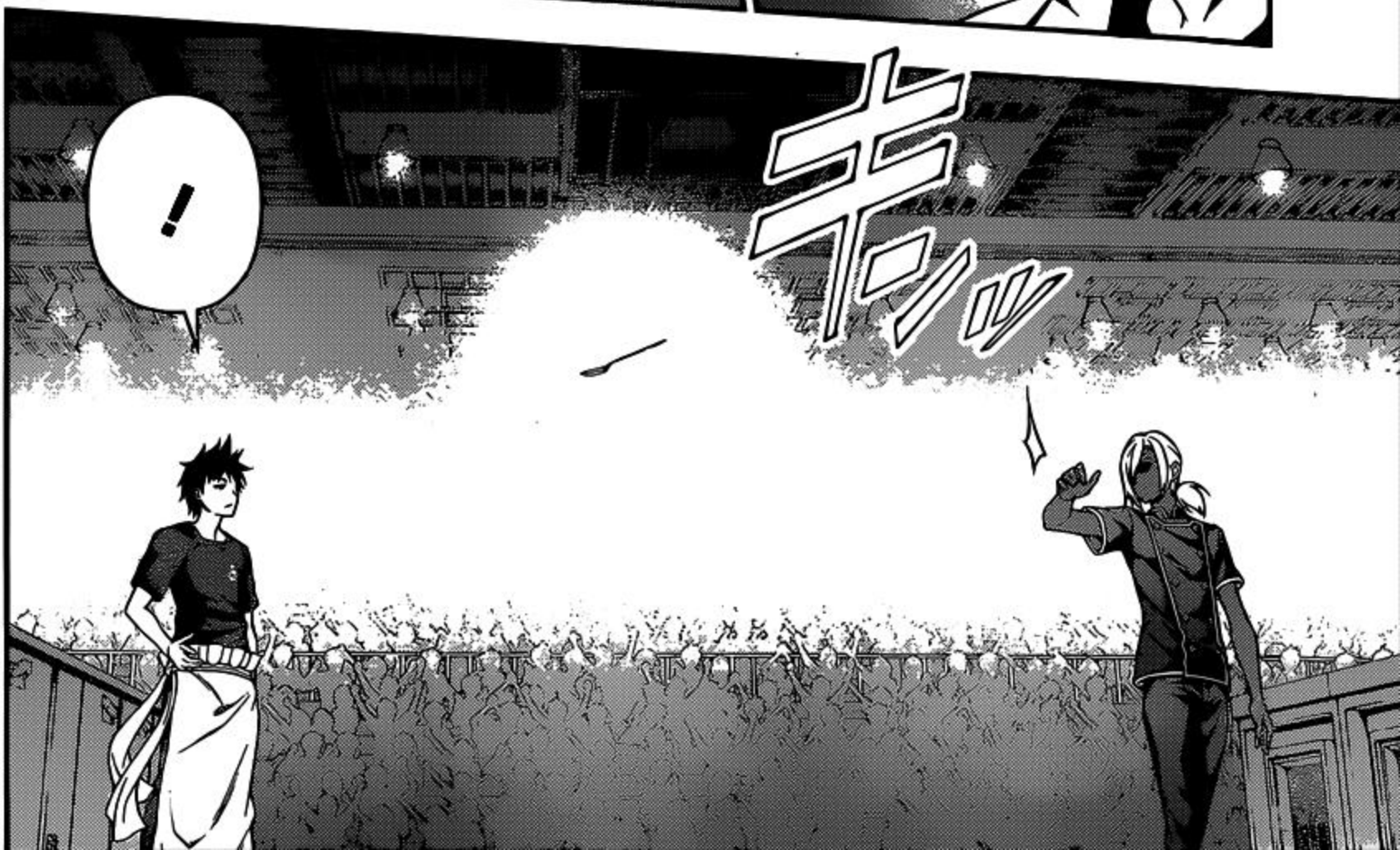
ไม่ใช่

แกงกะหรี่  
หัวปลานี่นา  
!?

อะไรเนี่ย!?  
อาหาร  
ที่เล็กสุด ๆ  
แบบนี้  
...



กินโดยการ  
กดข้อนลงไป  
บนแนน(nann)  
เพื่อให้มันจุ่มลง  
ไปในอาหาร



!

!



มันร้อน

ระวัง  
ด้วยล่ะ

SFX: CRUNCH



มันคือ  
กลิ่นหอม





โอ้วว  
ววว!?

“การระเบิด”...!!



มาถึงบนนี้  
เลยเทรอน  
เนีย...!

พลังของ  
กลืน  
สุดยอด  
สุด ๆ!!



และ  
ไต่ที่ปิด

รสชาติของหัว  
ไต่ละลายไปยัง  
แกงกะหรี่ที่  
ยอดเยี่ยม  
ที่ทำให้อร่อย  
ยิ่งกว่าเดิม...



ทั้ง ๆ ที่มัน  
แทบจะเต็มแท่ง  
ประสาทรบกลิ่น  
ของฉันทัว  
การกระตุ้น  
ที่เจ็บปวด

กลิ่นมันก็  
รู้สึก  
กลมกล่อม  
...!



ข้างดงาม



ผสม  
รุษกับนาน



และ  
ใส่  
เข้าไป  
ใน  
ปาก  
!!





และมันจะ  
ถูกปล่อยและ  
ระเบิด  
เมื่อพายแตก!!

กลิ่นของอาหาร  
อัดแน่นอยู่ใน  
ตัวพาย



“พืดพายซบ”

เทคนิคที่คิดค้น  
โดยหนึ่งใน  
เชฟฝรั่งเศส  
ที่นำขย่องที่สุด  
ของพอลโบคูเซ



เครื่องเทศคือ  
...ยี่หระ, ตะไคร้  
กับอบเชย

ไม่สิ...  
มีบางสิ่ง  
ที่ดึงทั้งหมด  
มารวมกัน...!  
อะไรกัน!?

หัวใจของ  
กลิ่นหอม  
ที่รุนแรงนี้  
คือ...



ซบ



อาวุธแห่ง  
“กลิ่นหอม”  
ของฮายามะ...  
เขาทำให้  
พวกกรรมกร

รับ  
การโจมตี  
ตรง ๆ  
จากอาหาร  
ในร่างที่  
แข็งแกร่ง  
ที่สุด!!



อายุรเวท รูปแบบของยาตามธรรมเนียมในอินเดีย

\* มันเกี่ยวข้องกับคนโช่ที่กินของที่แตกต่างอย่างเหมาะสมกับอาการ





สม  
กับเป็น  
คนจาก  
สัมมนา  
ซีโอมิ...

เจ้านั้น  
เพาะปลูก  
เครื่องเทศ  
ที่หายากสุดๆ  
ชั้นเหรอ!?



ส่วนวิธี  
เพาะปลูก  
...เป็น  
ความลับ  
สุดยอด



หมายถึง  
ผู้ที่รอบรู้  
เรื่องเครื่องเทศ  
ศาสตราจารย์  
ซีโอมิ จุน  
นะเหรอ!!

ซีโอมิ...!



บางอย่าง  
ที่เปรี้ยว...?

โยเกิร์ต  
สินะ!



ความเข้มข้นของกลิ่น  
แทบจะทำให้เราเป็น  
เซลยของมัน...!

สิ่งที่ทำให้  
เราอยากกิน  
มากขึ้นอีก  
คือ...

แต่ก็  
ไม่ใช่แค่นั้น



จึงทำให้  
มันอ่อนละมุน  
โดยการ  
ใช้โยเกิร์ต

กะเพรานะ  
ประหลาดซะจน  
อาจจะทำให้  
เครื่องเทศอื่นเสีย  
หากทำผิดพลาด  
แม้แต่ชั้นเดียว...

ถูกต้องแล้ว  
ยูคิฮิระ



ฮายามะ  
คุง...!  
ยอดเลย  
...!!

เขานึกถึง  
ผลทาง  
สารอาหาร  
ด้วย...!



ด้วยการนำมาไว้ด้วยกัน  
กับแลคติดกับบาซิลลัส  
...สรุปคือด้วยโยเกิร์ต  
เคอร์คูมินดูดซึม  
สารอาหารได้มี  
ประสิทธิภาพยิ่งกว่าเดิม

“ยิ่งกว่านั้น  
“เคอร์คูมิน”  
ที่อยู่ในเครื่องเทศ  
มีผลการขจัด  
สารพิษในตับ



อยากได้  
เงินประจำปี  
เท่าไรดี?

บอกมา  
ได้เลย...

หนึ่ง  
ร้อยล้าน?  
สอง  
ร้อยล้าน?

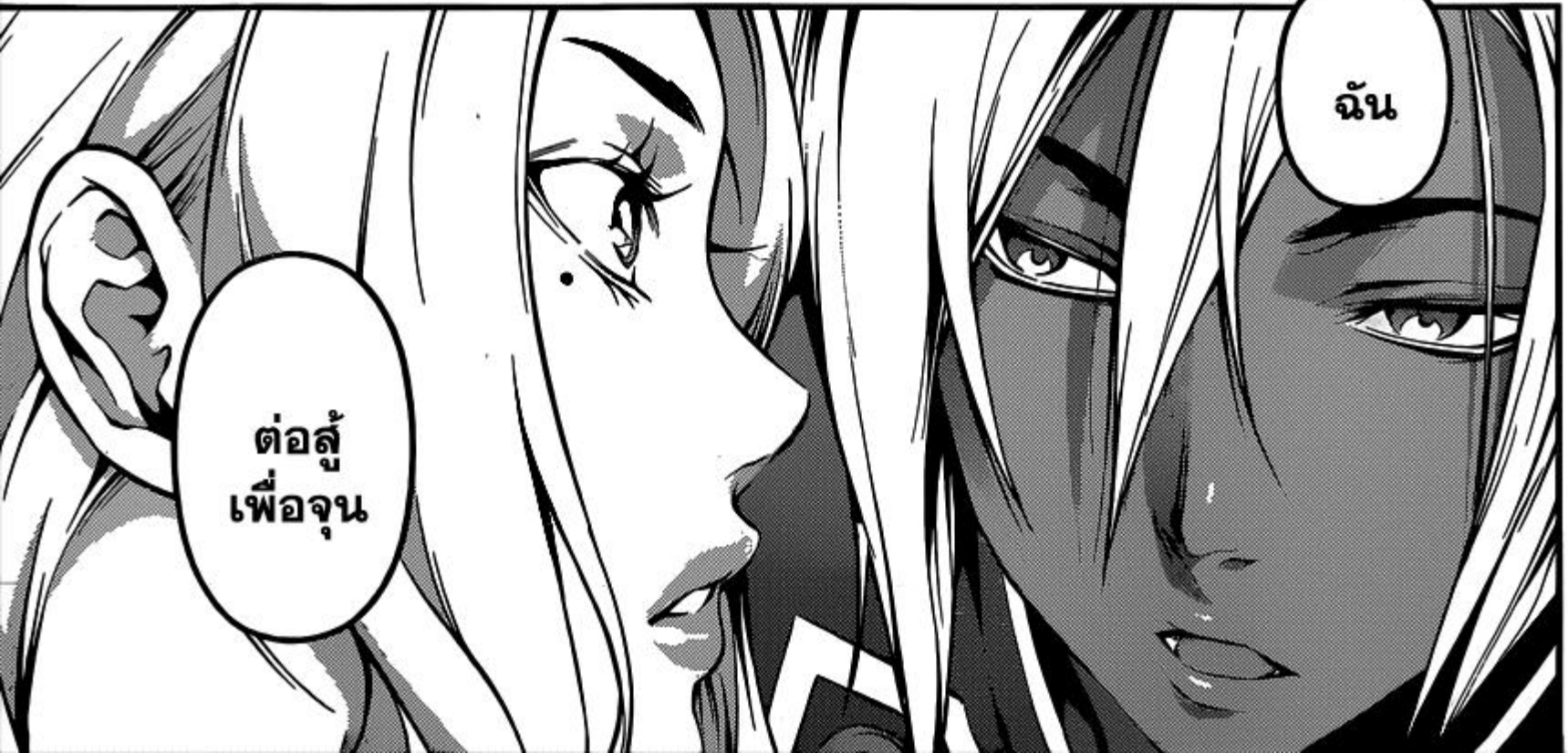


มาเป็น  
ของฉัน  
ได้  
รีเปล่า?

...  
ฮายามะ  
คุง...



ไม่นึกเลยว่าจะ  
มีกุกในประเทศนี้  
ที่ขำนาญ  
ในการใช้กะเพรา



ต่อสู้  
เพื่อจุน

ฉัน





เอาเถอะ... ค่อยไปพยายามในการแข่งขันหลัก...

ที่ 2 ชั้นเทร่อ... คุณหนูจะต้องโมโหแน่ๆ...

A RANKING		
1st	Hayama Akira	94
2nd	Kurokiba Ryou	93
	Marui Zenji	88
	usaki Shun	88
	ito Ikumi	86
	ki Ryouko	86



ออกมาแล้ววาวว 94 พอยต์ !!!

อ้าาาาาา!! ที่หนึ่ง งงงงง !!



คะแนนเพอร์เฟ็ค!

มีคนให้สองคนเลย!!



.....!

สุดดด ขอดดด ดดดดด เลยขยขย !!



คึก คึก คึก คึก





เอ้า  
ส่วนของนาย  
ฮายามะ!

.....

!!



ฮายามะ  
อากิระ  
ได้สร้าง  
ความ  
ครึกโครม  
ครั้งใหญ่  
จริงๆ!

แล้วยังได้  
คะแนน  
เพชรเฟ็ค  
!!

เขาต้อง  
เจอกับ  
ผู้หญิงที่  
จู้จี้เรื่อง  
แกงกะหรี่  
ที่สุด  
ในญี่ปุ่น



!!



กินะ...  
พอดีฉัน  
แค่คิดว่า  
ไอเดีย  
ของฉัน

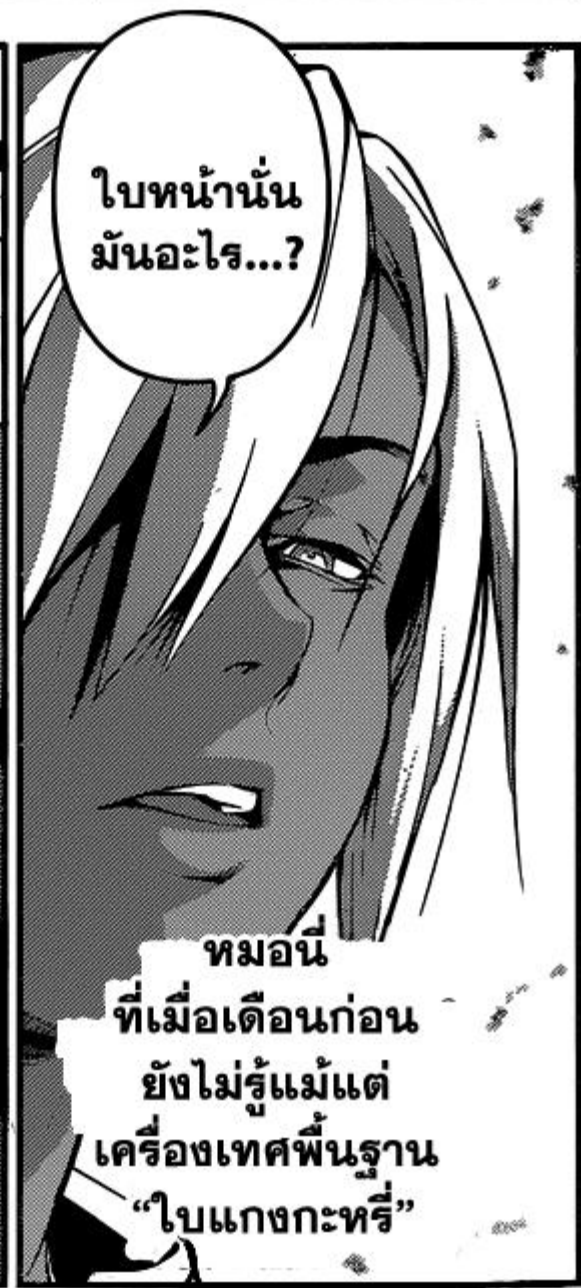
มันไม่ได้  
เลวร้ายอะไร  
ขนาดนั้น

!!



ยังยิ้ม  
อยู่ได้อีก?

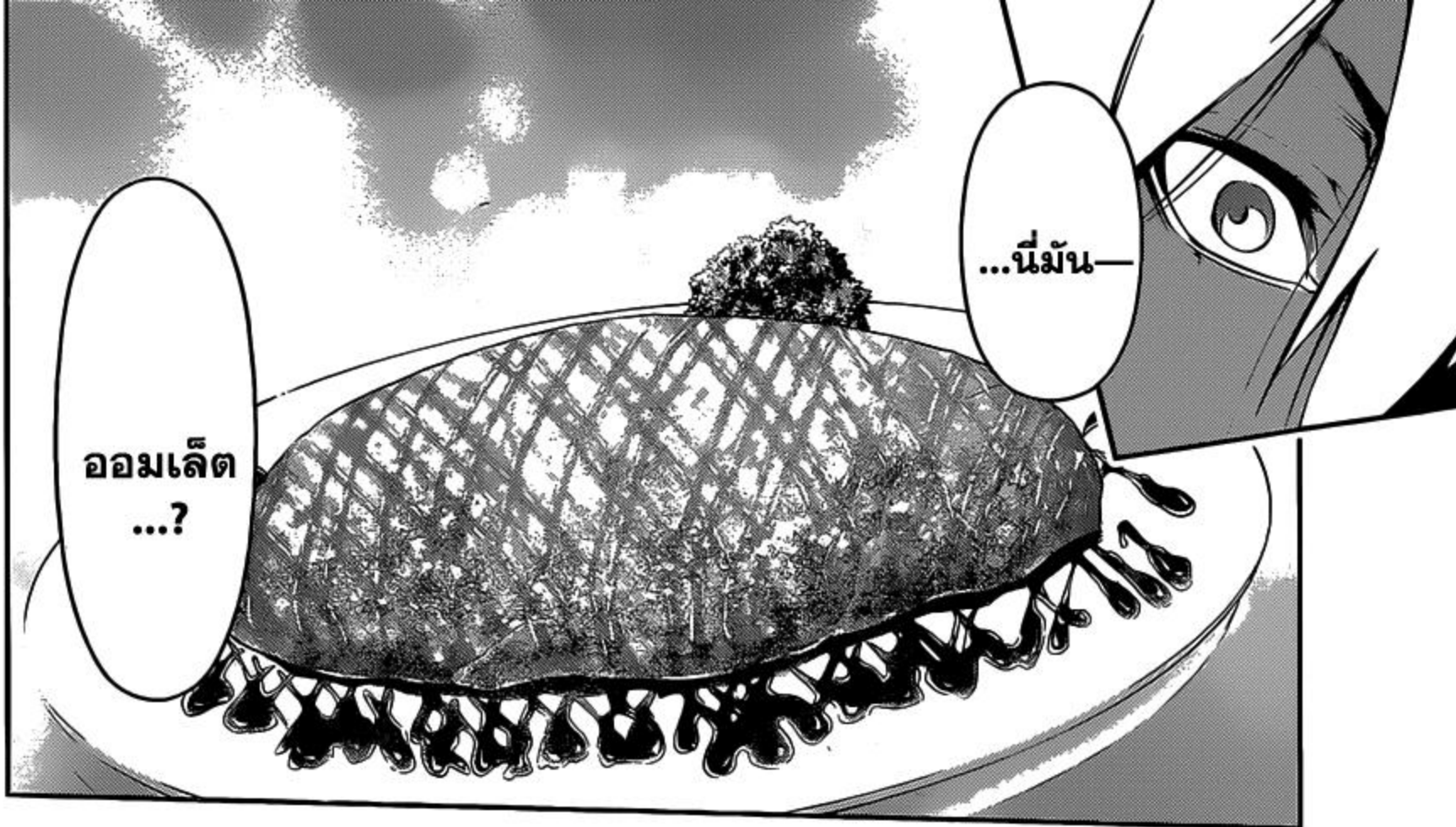
ทำไมหลังจาก  
ที่กินแกงกะหรี่  
ของเราไปแล้ว



ใบหน้านั้น  
มันอะไร...?

หมอนี่  
ที่เมื่อเดือนก่อน  
ยังไม่รู้แม้แต่  
เครื่องเทศพื้นฐาน  
“ใบแกงกะหรี่”





ออมเล็ต  
...?

...นี่มัน—



เจ้าเด็กใหม่  
ทำริชอตโต้  
ไม่ใช่เหรอ...?

เฮ้!  
อะไรเนี่ย...?  
แปลกจังนะ



ระเบิดกลิ่น  
หอม—

นี่แหละ



CRUNCH



ไอ้ว  
...!!  
ข้างใน  
ออมเล็ต—



ลูก  
ที่สอง  
!

โอเตีย  
เดียวกับ  
ของฉันทัน  
...!?

อาจจะ  
ดูเป็น  
แบบนั้น

แต่ก็  
แค่  
ตอนนั้น  
เท่านั้น  
!

เฮมิ  
แผนลับ  
จันทระอ!

คือ  
ริชอตโต้  
!!

กำลังระเบิด  
กระจายไปทั่ว!!

กลิ่นหอม  
ที่ถูกปิดไว้  
...

ปลิวไปตลอด 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 **“Paiking”**



โอ้วววว!  
หลังจาก  
อาหารของ  
ฮายามะ...

ระเบิด  
กลิ่นหอม  
อีกลูก  
ก็โจมตี  
ตรง ๆ  
อีกครั้ง!!

นี่คือ  
อาหารยุดิฮิระ  
คุณภาพสูง  
“ออมไรซ์  
ริชอตโต้  
แกงกะหรี่”

ระวัง  
ด้วยล่ะ

มันร้อน

กลิ่นของ  
การยุบง



การ  
เข้าวนที่  
เลื่อนลอย



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



แทบ  
จะขี้ม  
ไปตาม  
สัญชาต-  
ญาณ  
...!

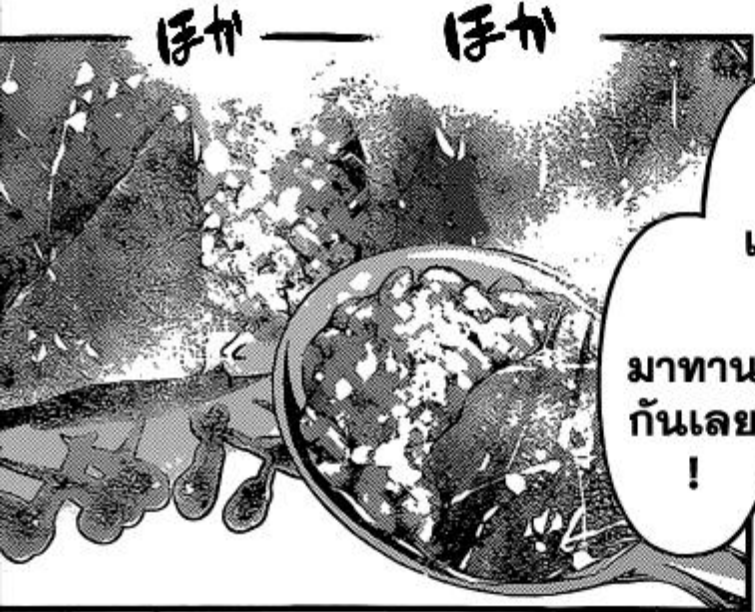
ยอดเลย...  
เป็นกลิ่นที่  
กลมกล่อม  
จริง ๆ...!!

ไฉ่วว

ข้าว  
ภายในไซ้  
เปล่งประกาย  
แวววับ

เหมือนกับ  
ดังบุริที่  
ปกคลุม  
ด้วยซอส  
ชั้นเยี่ยม...!

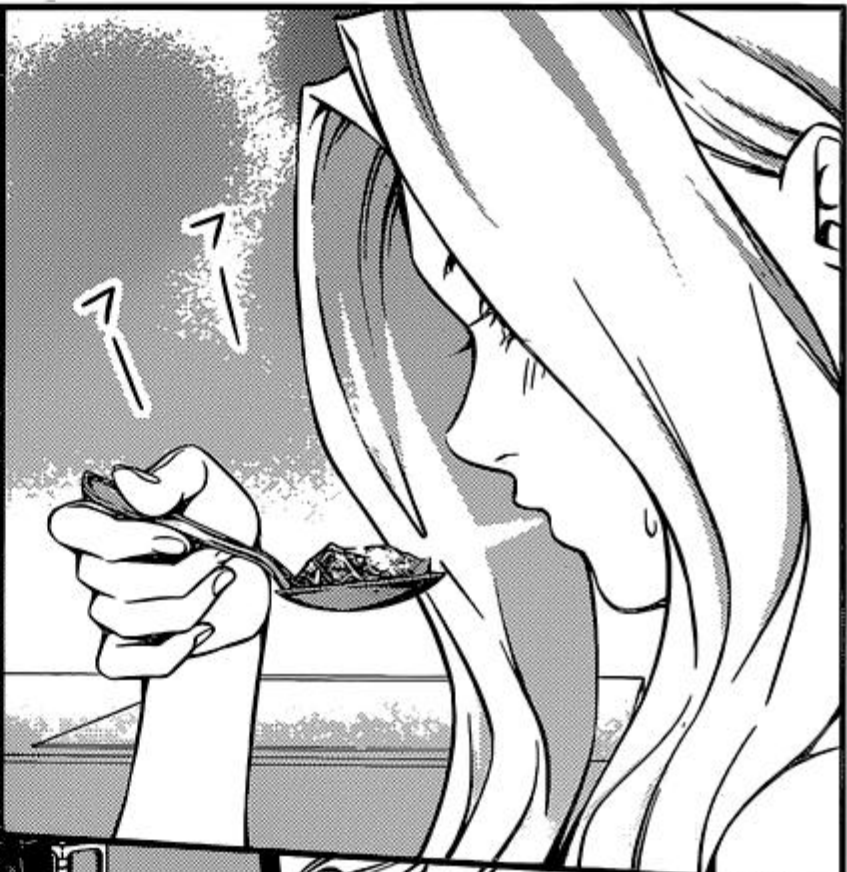
159 อารูธของแต่ละคน



เอาล่ะ...  
มาทาน  
กันเลย!  
!



ระดับของ  
ความคาดหวัง  
สูงพอ ๆ กับ  
แกงกะหรี่ของ  
ฮายามะคุง!





ช่างเข้มข้น  
เหลือเกิน!!

นี่คือ  
การระเบิด  
ของรสชาติ  
ที่รุนแรง





เนื้อวิวบด  
กับหัวหอม  
ถูกผัดด้วยเนย  
และ  
รสชาติที่อร่อย  
ของพวกมันซึม  
เข้าไปในข้าว...

น้ำแกงใส  
ของกระดูกไก่  
ที่ยอดเยียม  
กับเอ็น  
เนื้อวิว



ฉัน  
กำลังจะ  
พังทลาย  
แล้ว!!

ความเหนียว  
ของริชอตโต้  
ผสมผสาน  
เข้ากับกลิ่น  
ของไข่ผัด

แบบนี้เอง...  
แกงกะหรี่ของ  
ฮายามะคุงเป็น  
การระเบิดจาก  
สภาพไร้กลิ่น  
แต่...

เขาทำ  
รสชาติ  
สองระดับ  
ด้วยชอลัน  
และภายใน  
ริชอตโต้!!

มันมี  
ชอลฮอยนางรม  
เป็นฐานและ  
หนักแน่นด้วยน้ำผึ้ง  
...ความเปรี้ยว  
ที่อ่อนละมุนนั้น  
ยอดเยียม  
และทำได้ดี

ดูเหมือน...  
ตัวแปรตัดสิน  
คือชอลัน...!





กลิ่นหอม  
ด้านนอกและด้านใน  
ผสมกันเป็นพักๆ  
และพยายาม  
ยั่วยวนพวกเขา...!

เรียกนี้ได้ว่า  
“ระเบิดยั่วยวน  
แห่งกลิ่นหอม”!!



เรา  
ได้กลิ่นของ  
กลิ่นหอม  
แต่มันเป็น  
แค่ผิวเผิน

การกระตุ้นที่ลิ้น  
มาจากกานพลู...

กลิ่นที่หอมและ  
ความสดมัน  
มาจากคูมิน  
และกระวาน



...แต่  
ไม่ใช่แค่นั้น  
...ความลึกซึ้ง  
นี่มันอะไร?!



มันคือ  
มะม่วง



แบบนี้เอง...

ร่างที่รวมกัน  
อย่างลึกซึ้งกับ  
พวกเครื่องเทศ—



เพียงแค่นั้น  
ถึงกับสร้าง  
กลิ่นที่ลึกซึ้ง  
ถึงขนาดนี้  
ได้เลย!?

ช...ซัทนีย์  
ชั้นเหรอ!?



มะม่วง  
ซัทนีย์  
...!



มันมีอยู่หลายรูปแบบ  
ตั้งแต่แบบหวาน  
ไปถึงแบบเผ็ด  
ขึ้นอยู่กับการผสมผสาน  
ของวัตถุดิบ  
และบางที่ใช้มันห้ด้วย

มันทำโดยการ  
ผสมและกวน  
เครื่องเทศเข้ากับ  
ผักหรือผลไม้  
และจากนั้น  
ก็ต้มทุกอย่าง

ซัทนีย์  
เครื่องปรุงรส  
ในรูปแบบแบ่งเปียก  
ที่ใช้กันในหลายส่วน  
ของเอเชีย



**มะม่วง**  
กลายเป็นแกนกลาง  
ที่ผสมผสาน  
กลิ่นที่มีอยู่แล้ว  
ของเครื่องเทศต่าง ๆ  
และให้ร่างที่ลึกซึ้ง  
กับอาหาร

สรุปคือ  
มันเป็นการใช้  
เครื่องเทศ  
ทางปฏิบัติ!



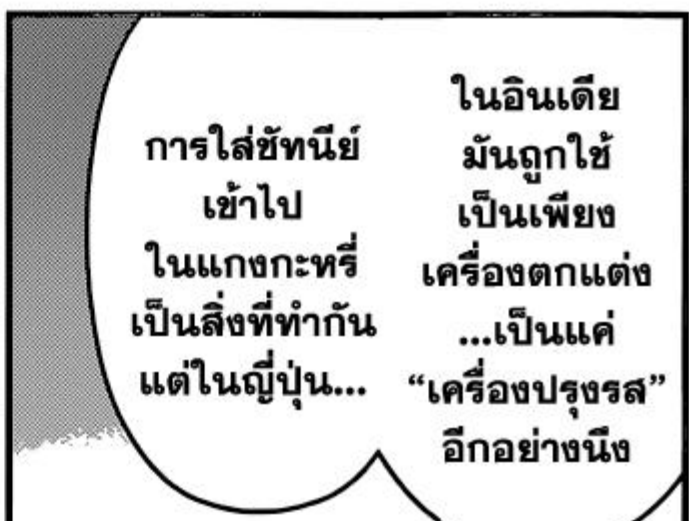
ผม  
ใส่ลงไป  
ในตอน  
ที่ปรุงข้าว

นี่เป็น  
การผสมของ  
“มะม่วง  
ซัทนีย์”  
ที่ผมทำเอง  
!



ถึงแบบนั้น  
การทำ  
แบบนี้...

จากมุมมอง  
ของคนอินเดีย  
นี่เป็น  
วิธีที่แปลก-  
ประหลาด...



การใส่ช้ทนีย  
เข้าไป  
ในแกงกะหรี่  
เป็นสิ่งที่ทำกัน  
แต่ในญี่ปุ่น...

ในอินเดีย  
มันถูกใช้  
เป็นเพียง  
เครื่องตกแต่ง  
...เป็นแค่  
“เครื่องปรุงรส”  
อีกอย่างหนึ่ง

แบบนี้  
เอง

อืม...!



โดย  
ไม่ใส่ไขมัน  
หรือวัตถุดิบ  
ที่เป็น  
สัตว์อื่น ๆ  
เข้าไปอย่าง  
มั่วซั่ว!

เขาจึงสามารถ  
ทำให้อาหาร  
อร่อยยิ่งขึ้น



ไม่นึกเลยว่าเขาจะ  
ใช้การผสมผสาน  
ของทั้งสองอย่างนั้น  
ในการแข่งครั้งนี้!



ออมเล็ต  
ที่เกือบทำให้  
เขาสอตก  
ในค่ายฝึก

และริชอตโต้  
ที่ทำให้เขา  
แพ้คุณพ่อของ  
ตัวเองอย่าง  
สมบูรณ์—



คุณพ่อ?



แต่ก็เป็น  
เจ้าชู้แพ้ว  
ที่เจ็บใจ  
แบบสุดๆ



เขาไม่ได้แพ้ว  
อย่างสูญเปล่า  
เลยสักครั้ง  
เดียว

จาก  
การแพ้ว  
มาทั้ง  
490 ครั้ง

อืมมม...  
ก็คง  
พูดแบบนั้น  
ได้ละนะ  
เรียกว่าความแค้น  
ได้เช่นกัน



เจ้านั้นไม่  
อยากปล่อย  
ให้พวกมัน  
เป็นความ  
ล้มเหลว...

เจ้ายุคิธิระ  
...เห็นนึ่ง ๆ  
แบบนี้



เท่านี้ฉันก็ได้  
“ประสบการณ์”  
ของ  
การล้มเหลว  
แล้ว



กูกนะ  
ห้ามล้มเหลวอะ!



ไม่สิ  
แต่ลึกๆ  
ก็จะรู้สึกได้  
เมื่อ  
ข้าวกับซอส  
ผสมกันอย่าง  
ยอดเยี่ยม!

แต่อาหาร  
ของ  
ฮายามะคุง  
มีกลิ่นหอม  
ที่ดีกว่า...



ทั้งๆแบบนั้น  
รสที่ค้างอยู่  
กลับสดใหม่  
อย่างน่าแปลกใจ!  
นี่เองก็เป็นฤทธิ์  
ของซัทนีย์!!

ความอร่อย  
ที่มากมาย...

ต่างฝ่าย  
ต่างก็  
มีอาวุธและ  
สไตล์  
ของตัวเอง

และพวกเขา  
โจมตีกันด้วย  
กำลังทั้งหมดที่มี  
...นี่คือ—



แกงกะหรี่นี้  
ก็โจมตีมา  
เป็นระลอก...

การระดมโจมตี...  
ของการผสมผสาน  
แห่งรสชาติ!!

หากให้แกงกะหรี่  
ของฮายามะคุง  
เป็นทอกแหลมคม  
ที่มีกะเพรา  
เป็นแกนกลาง



เฮียๆ...  
เจ้านั้น  
ได้รับการ  
วิจารณ์ที่ดี  
สุดๆเลยนะ

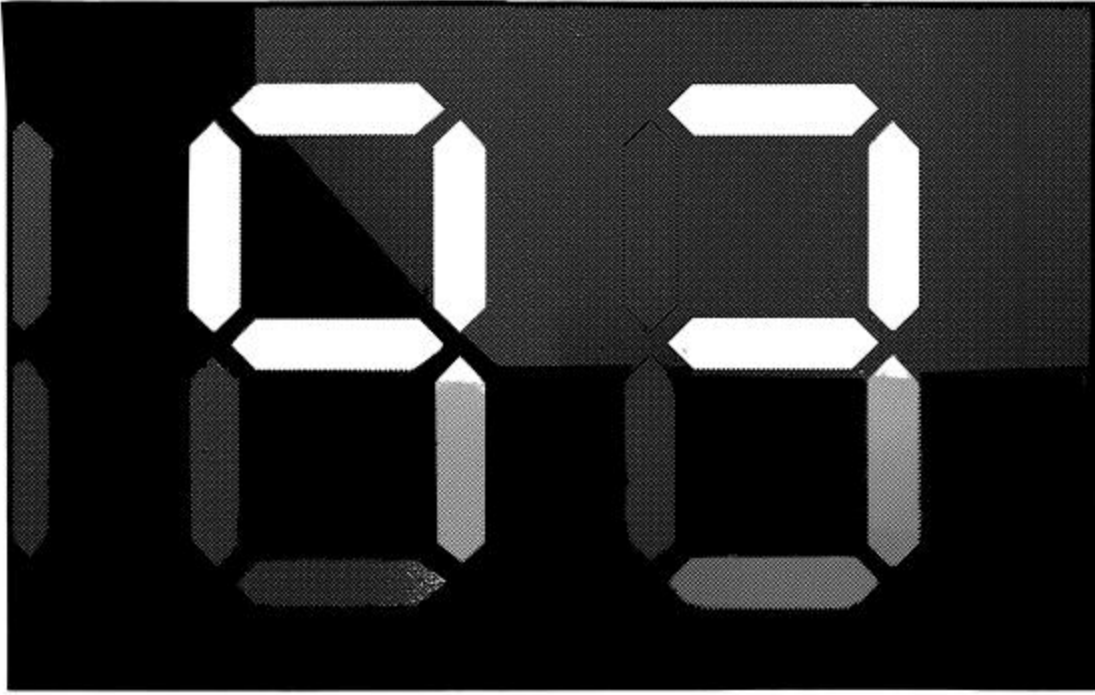
จะ  
เอาชนะ  
สยามะ  
อากิระ  
ได้...!?

อย่าบอก  
นะว่า  
เจ้า  
นักเรียน  
ใหม่นั้น



**การต่อสู้  
ระหว่างผู้คน**

**ที่มุ่งหมาย  
จุดสูงสุด  
ของเทซึกิ**



A会場 RANKING

1st	Hayama Akira	94
2nd	Yukihira Souma	93
2nd	Kurokiba Ryou	93
4th	Marui Zenji	88
4th	Ibusaki Shun	88

...อ๊ะ...  
93...

ที่สอง ...

ชั้น  
เทร่อ







ใช่...ต้องเจอกับ  
คนที่เหมือนกับ  
เป็นร่างจตุ  
ของแกงกะหรี่  
เขี้ยวนะ

ก-ก๊นนะ  
ที่หนึ่งนะ  
เป็นไป  
ไม่ได้หรอก

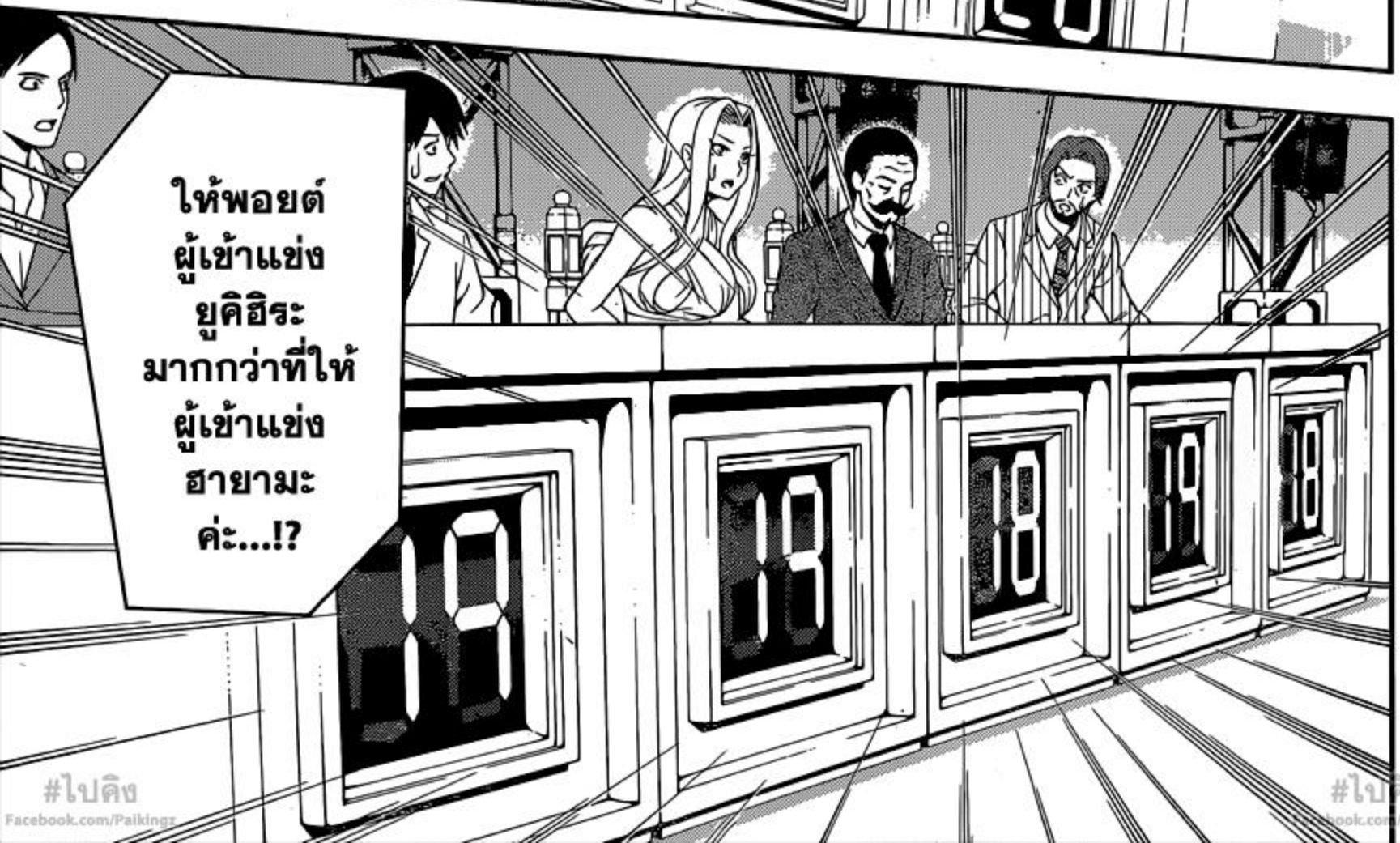
→  
ภาพนี้  
เป็น  
ตอน  
ให้  
คะแนน  
ไต่  
ดำ  
  
ภาพล่าง  
คะแนน  
ของ  
พระเอก↓



สามในห้า  
ของ  
กรรมการ...



อ้อ...!?  
อะไรกัน  
คะเนี่ย?



ให้พอยต์  
ผู้เข้าแข่ง  
ยูคิฮิระ  
มากกว่าที่ให้  
ผู้เข้าแข่ง  
ฮายามะ  
คะ...!?



อืมเงาะจง  
ว่าเป็น  
“อาหาร  
แกงกะหรี่”  
...

เทคนิคนั้น  
ที่ใช้กะเพรา  
อย่าง  
ยอดเยี่ยม  
นะ!?

ไม่เข้าใจ  
ความยอดเยี่ยม  
ของแกงกะหรี่  
ที่เหมือนศิลปะ  
นั่นรีใจครับ!?

พวก  
คุณ  
...!



แต่...อาหารที่  
ทำให้ผมอยากกิน  
มากขึ้นอีกคือ  
อาหารของ  
ผู้เข้าแข่งยูคิฮิระ  
และ—

เจียบไปชะ  
เจ้า  
ตัวประกอบ!!

ก...แกงกะหรี่  
ของฮายามะคุง  
เองก็ยอดเยี่ยม  
ในเรื่องนั้น  
นะคะ!!

พอยต์  
นี่คือ  
ความพอใจ  
ที่อาหาร  
ได้สร้าง...

พวกเรา  
ไม่ได้ตัดสิน  
กันแค่ตัวเลือก  
ของเครื่องเทศ  
ใช่ไหมล่ะ?



เอ้อ...  
หยุดเถอะ  
นะคะ...  
ใจเย็นลง  
เถอะค่ะ!

ว่าเงนะ!?  
หนอย...

งั้น  
ทำไมคุณ  
ไม่เลิกเป็น  
กรรมการ  
ไปเลยล่ะ!?

คนที่  
ไม่มีทัศนคติ  
หลากหลายนะ  
ไม่มีสิทธิ์มาพูด  
เรื่องการชิม  
อาหาร!!

อะไรเนี่ย?  
พวกเขาทะเลาะ  
กันเองแล้ว!



ใครจะ  
เป็นฝ่ายชนะ  
กันนะ...!

ในการแข่งขันหลัก  
จะมีผลลัพธ์  
เพียงสองอย่าง...  
คือชนะหรือแพ้

หาก  
พวกเขา  
ได้  
เผชิญหน้า  
กันตรงๆ



หวังว่าคราวนี้  
พวกกรรมการ  
จะไม่ทะเลาะ  
กันล่ะ

2nd	黒木場	リ
4th	丸井	善
4th	伊武崎	

ที่สี่จะถูกตัดสิน  
ด้วยการโหวต  
ครั้งสุดท้ายสินะ

—แสดง  
ว่า...



พอดี  
ฉันมอง  
ไม่เห็น  
แกว่า  
ไอ้เด็ก  
ใหม่

อะ  
โทษที

!





ตกรอบ  
ไปอย่าง  
ง่ายดาย  
—!!!

ได้มา  
พร้อมกับ  
ความสังหรณ์ใจ  
ที่ไม่นุ่มนวลนัก

ความวุ่นวาย  
ที่เกิดใน  
โรงอาหาร



อิบซากิ  
กับมารุอิ  
ก็ได้...



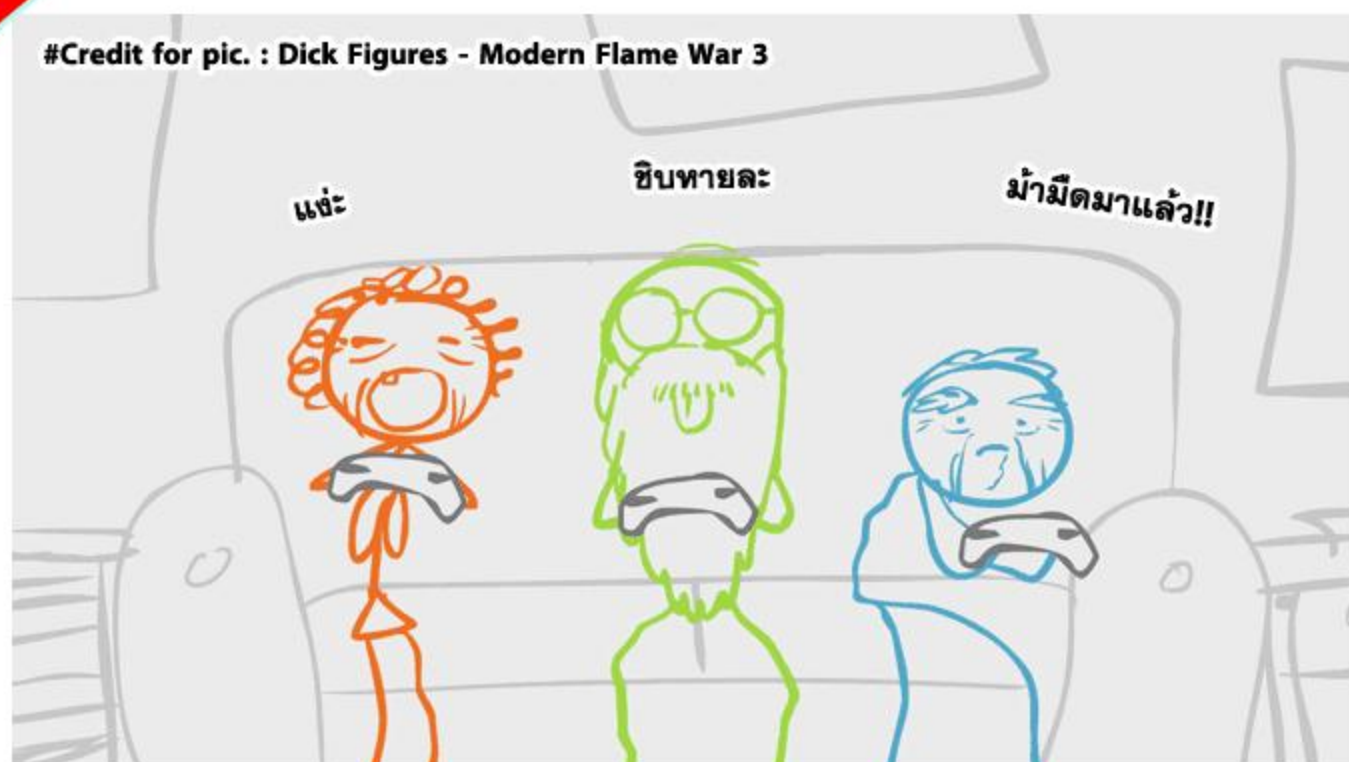
!! บทสรุปของรอบอุ่นเครื่อง!!

“การแข่งขันหลัก”  
ของงานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้ร่วง  
ได้ถูกเลือกแล้ว!!

ถูก 8 คน  
ที่จะ  
ได้ไปสู่



# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า



“Paiking”



เอ๋อ—...



『SHOKUGEKI-NO SOMA』

เฮอะละ

★ WE HAVE AN OFFICIAL TWITTER ACCOUNT => @SYOKUGEKI\_OFF



ของ  
รอบอุ้งเครื่อง  
แห่งงานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้ร่วง

เพื่อเป็น  
การระลึกถึง  
การปิดฉาก



พวกเรา  
จะมีปาร์ตี้กัน  
!

ปาร์ตี้เริ่มขึ้น  
แล้ว—!!!

# 食戟 の ソーマ

SHOKUGEKI-NO SOMA

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





MEN'S SD: YAY YAY YAY



ไม่กั  
ช่วโมง  
ก่อน  
หลังจากที่  
รอบ  
อุ่นเครื่อง  
จบลง—



ดูเหมื่อน  
ฉันจะ  
เข้าใจ  
เธอผิด

เอื้...



MEN'S SD: WAHAHAHA

ทาโด  
-โคโระ  
เมกุมิ



ขอบคุณ  
นะคะ...  
คุณโฮใจ

...อื้



ในการ  
แข่งขันหลัก  
ฉันจะคอย  
เชียร์เธอ  
ล่ะ

ถ้ามี  
ปัญหาอะไร  
ก็เรียกฉัน  
ได้เลย



ฉันจะเป็น  
เชียร์ลีดเดอร์  
ของเมกุมิเอง  
!!

ใน  
การแข่งขัน  
หลัก...



...หึหึ  
ฉันรู้อยู่แล้ว  
ว่าเมกุมิ  
เป็นคนที่  
สุดยอด

ยูกิจัง!



ยูกิเอ้ย  
...

.....

อ๊ะ ดูลิ  
พวกชาวประมง  
เรียกเธอ  
แล้วนะ!

เมกุมิ

อ...อ้อ!



คุณพุมิโอะ  
ก็มา  
ช่วยด้วย  
นะคะ!?  
แฮะแฮะ  
แฮะ

...คินนี่



จากนี้คงจะ  
ยุ่งกันแน่!  
พวกเราต้อง  
เตรียมป้ายเชียร์  
สำหรับเมกุมิ!  
☆

คุณพุมิโอะ—!!  
ขอบคุณ  
ที่คอยเชียร์  
พวกเรา นะคะ!



ทำได้  
ดีมาก  
เลยละ

อาหาร  
ของเธอ  
ยอดเยี่ยม  
มาก



ฉันจะทำ  
อาหาร  
จานโปรด  
ของเธอให้



ดีละ!!  
คืนนี้มา  
ฉลองกัน ☆  
เรียกแขกมา  
แล้วฉลองกัน  
เยอะๆเลย!



คุณ  
พุ่มิไฉ้วว  
ววว....

ถึงแบบนั้น  
พวกเขาก็ยัง  
มารวมตัวกัน  
ในห้องของ  
มารุอิ  
ตามปกติ

โห!

อ้อ!  
ฉันเห็น  
เจ้านั้น  
เป็น  
คนใหม่  
แล้ว

กลุ่มเชียร์  
ของมารุอิ  
ยอดเยี่ยม  
เลยนะ

ทิม...  
โคจิใช้แบบนี้  
สินะ  
น่าสนใจ

โห!

โ้ว!?  
สมกับ  
เป็นเธอ  
แค่มองก็รู้  
เลยสินะ!

โห!

เนื้อเป็ดนี้  
คุณภาพสูง  
จริงๆ  
นะเนี่ย!





พวกเราเป็นพวกแปลกกันหรือที่รู้สึกลำบากใจกับเรื่องนี้...?

ทำไมถึงไม่มีใครพูดอะไรเกี่ยวกับเจ้าเปลือยสวมผ้ากันเปื้อนที่เดินไปมา...?



ค...ครับขอบคุณที่เชิญพวกเรา นะครับคุณอิชซิกิ

เอ้า! พวกเธอก็กินเยอะๆได้เลย



และมีข่าวลือแยๆเกี่ยวกับเขาอยู่เยอะ...

ก็...เป็นนักเรียนที่เป็นปริศนาพอสมควร

เจ้าตัวใหญ่นั้นเป็นคนแบบไหนกันหรือ?



การประชุมที่ดีในตอนท้ายของรอบอันเครื่องนุ่งน้าแปลกใจมากเลยนะ

...ยังไงก็เถอะ



—ทิม? จะว่าไปอิบุซากิคงล่ะ?

อ๊ะ! ทมอนันคงจะซังตัวเองอยู่ในห้องแน่ๆเลย!



ไม่ใช่วัหรือหรือ?

สุดท้ายก็ไม่รู้ว่าอะไรเป็นอะไรอยู่ดี

หัตถ์พระเจ้า?



และเขาทำลายองค์กรอาชญากรรมมาแล้ว...

หนึ่งในเพื่อนของฉันบอกว่าเขามีเส้นสายกับองค์กรอันตราาย

เพื่อนของเพื่อนบอกว่าเห็นเขา

เอาชนะหมัดได้ด้วย





.....



ถึงจะไม่ได้  
แสดงท่าทาง...  
แต่ก็คงจะเจ็บใจ  
อย่างมาก

ที่มันได้ผ่าน  
เข้าการ  
แข่งขันหลัก



...การ  
แข่งขันหลัก  
จะมี  
ในอีกสอง  
อาทิตย์



อิบุซากิ  
ทำเป็นเก่ง  
แต่ก็เด็ก  
ชะจริง ๆ

เดี๋ยวฉัน  
ไปพามาเอง  
แล้วกัน  
ให้ตายสิ  
ไม่ไหวจริง ๆ  
เลย



ที่เป็นคนที่  
แข็งแกร่งที่สุด  
ซึ่งรวมถึง  
นาคริ เอรินะ

การแข่งขันนี้  
จะเป็นตัวตัดสิน  
ว่าใครใน  
ปีหนึ่งของโทซึกิ





ฉัน  
เหรอ  
...?



ท่าทาง  
แปลกๆ  
นะ

เอ๋อ...  
โซมะคุง



โซมะคุง  
...อยู่ที่นี้  
เองเหรอ

...ทิม  
มีอะไรจะ  
ทาโตโคโระ  
?



ฉันกะชนะ  
แบบจริงจัง  
เลยนะ

อืม...  
แต่มีจุดหนึ่ง  
ที่แตกต่าง  
อยู่



ฉัน  
รู้เรื่อง  
แล้วนะ  
โซมะคุง

เห็นว่าเป็น  
การแข่งขันที่สูสี  
ซะจนพวก  
กรรมการ  
เถียงกัน  
เลย!

ที่โซมะคุง  
ต่อสู้อย่างสูสี  
กับ  
ฮายามะคุง...  
ผู้เชี่ยวชาญ  
แกงกะหรี่



?

—ฮายามะ  
...



ยังงั้นก็คือ  
โซมะคุง  
คงจะจริงจัง  
ล่ะนะ

รู้สึกเหมือน  
จะได้คะแนน  
เพอร์เฟกต์  
จากกรรมการ  
ทั้งห้าคน  
เลยด้วยซ้ำ



และทำ  
อาหารที่  
สุดยอด  
ขึ้น

ฮายามะ  
ใช้เครื่องเทศ  
ที่ฉันไม่รู้จัก

อยาก  
เรียนรู้  
วิชาการทำ  
อาหารและ  
วัตถุดิบ  
ต่างๆ

ฉันเองก็  
อยากรู้  
เกี่ยวกับ  
โลกอื่นๆ

อยากได้  
อาวุธมาก  
ยิ่งขึ้น

แล้วเอา  
ทั้งหมด  
นั้น

ฉันอยาก

แข็งแกร่ง  
ยิ่งขึ้นกว่านี้

ใส่ไว้ใน  
อาหาร  
ในอนาคต  
ของฉัน—









เหมือน  
กับว่ามัน  
ช่วยอบอุ้ม  
หัวใจ

ทาโด-  
โคโตะ  
อาหาร  
ของเธอ  
สุดยอด  
มาก

ฉัน  
ชอบนะ



ไม่ทรอก  
ไม่ใช่เลย...  
เธอมีฝีมือ  
มาตั้งแต่ต้น  
อยู่แล้ว



คุยะไรกัน  
อยู่เนี่ย...?

...เด็ยวลิ  
ทำไมเรา  
ถึงต้องแอบ  
อยู่ในเงา  
...?



ขอบคุณ  
นะ...!  
ได้ยืนแบบนั้น  
แล้วทำให้ฉัน  
มีความสุข  
มากเลย...

แะะแะ  
แะะแะ  
แะะ...



พรุ่งนี้  
รุ่นพี่อิชชิกิ  
จะไปทำธุระ  
?

เอ๋?



ตายจริง?  
ดูเหมือนตรงนั้น  
จะมีบรรยากาศ  
ดี ๆ กันอยู่นะ

อ๊ะ!!?

มาตั้งแต่  
เมื่อไหร่...!



นั่นเป็น  
เพราะ

อ้อ...ฉัน  
มีบางอย่าง  
ต้องไปจัดการ  
ที่เมืองข้าง ๆ



อยากมา  
ด้วยกันมั๊ย  
โซมะคุง?

พวกเรา  
ต้อนรับคน  
ที่จะมาช่วย  
เสมอ

ฉันก็...  
ได้เลยครับ  
น่าสนุกดี



และหุ้นส่วน  
ของฉัน  
มีเรื่องอยาก  
ปรึกษาฉันนะ

ฉันเริ่ม  
ธุรกิจเล็ก ๆ  
โดยใช้ผัก  
ที่เก็บเกี่ยว  
จากไร่ของ  
โพลาร์สตาร์

ทิม...  
ไม่รู้มาก่อน  
เลยนะครับเนี่ย  
ว่าใช้ผักจากไร่  
ทำแบบนั้น





เฮ้ จะเริ่ม  
ยกสอง  
แล้วนะ!!

เอ๋อ...คะ!  
ฉันก็อยาก  
ไปคะ!

ทาโด-  
โคโระจัง  
ก็มา  
ได้นะ!

KUMKUM BEAD  
KITTY-HOUSE



ทานละนะ  
ครับ!

โอ้วว  
เนื้อนี้คุณภาพ  
สูงสุด ๆ!  
คุณพุมิโอะ  
จัดเต็ม  
เลยนะ!!

หยุดก่อน!



ไม่ ไม่ต้อง!  
พวกเรา  
ฉลองให้  
กับนายนะ  
เพราะฉันนั่ง  
อยู่เฉย ๆ!

แจ้วววว...  
ฉันเพื่อ  
สร้างสีสัน

ฉันเองก็จะ  
ทำอาหาร  
เหมือนกัน!

น้ำมันใบหน้า  
"ฉันจะทำอาหาร  
แปลกๆจานใหม่"  
นี่นา!!



ขอโทษ  
ครับ  
คุณนิกุมิ  
!

อย่ามาเรียก  
ฉันว่านิกุมิ!

นี่แก  
ตูดกเนื้อ  
ฉัน  
เหรอ!?



หากแก  
แถมจะฆ่า ใส่ชอลลงไป  
รสชาติที่ ในเนื้อวัว  
ละเอียดอ่อน ยาชีว  
ของมันเป็นนะ  
!!



อ้าว?  
เกิดอะไรขึ้น?  
ทะเลาะกัน  
หรอ?

จะให้ฉัน  
พูดอะไรกันเนี่ย  
ให้ตายสิ!!?

...  
เดี๋ยว



คนเดี๋ยว  
ที่เรียกฉันว่า  
นิคมไต้หนะ  
คือ...



สมกับเป็น  
ครอบครัว  
เดียวกัน...  
ไม่เห็นใจกัน  
เลยนะเนี่ย

พอพี่เขาพูด  
ไรสาระแบบนั้น  
ก็เมินๆไปได้  
เลยนะ

ฉันจะต้อง  
เอาชนะนาย  
ให้ได้...!

ยุดิฮิร่าาา  
ฉันจะต้อง  
...!

จะ  
ลวิตซ์  
"เลือด  
ร้อน"  
ก็เปิด



ยัง  
อีก  
ยาว  
ไกล  
!!



คินนี่

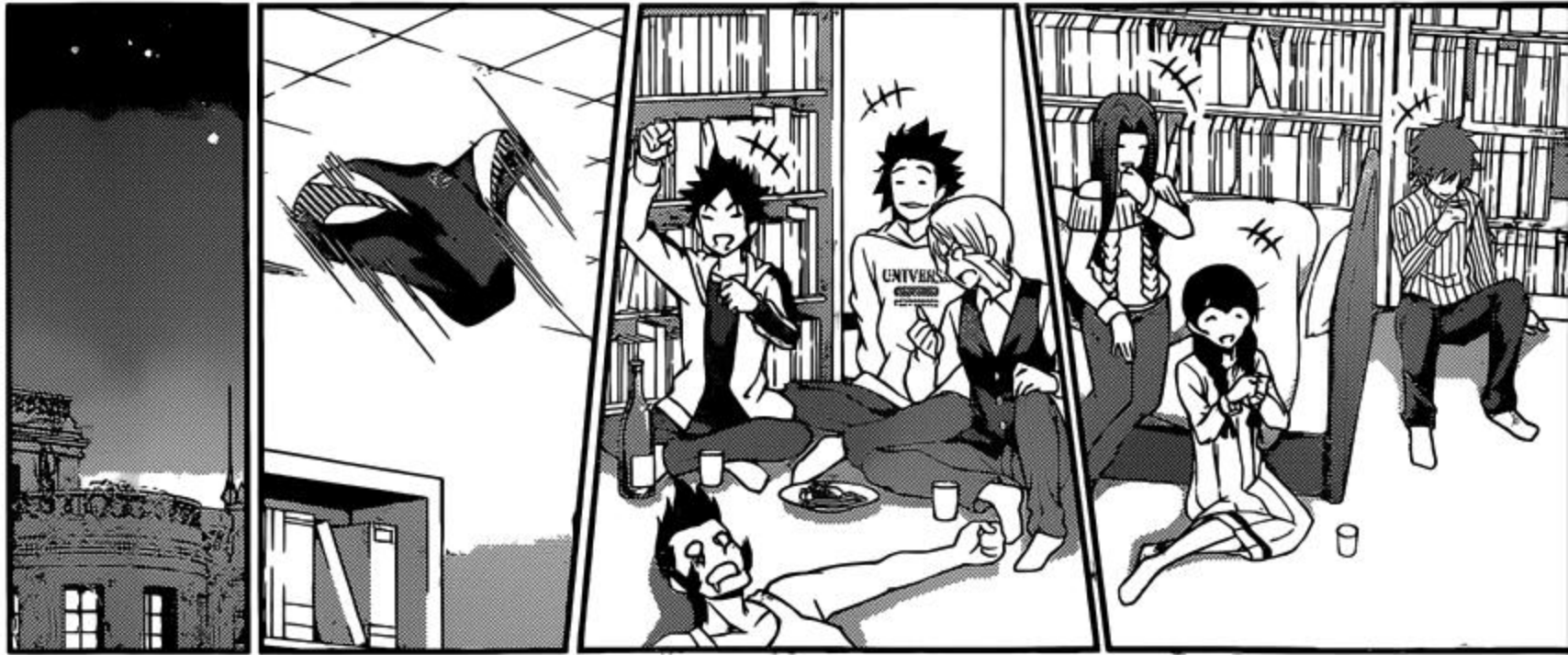
หึหึหึ...  
พูดอะไรของ  
พวกเธอ?



ฮือ

ว๊ว  
ว๊ว

โซมะคุง...  
พวกเราไปพักผ่อน  
เตรียมตัวสำหรับ  
วันพรุ่งนี้ดีมั๊ย?







รุ่นพี่  
อิชชิกิ  
เท่โคตร  
—!!

ไปกันเลย  
ตี้มัย?





ไม่เป็นไร  
หรอก!  
ฉันแต่งตัว  
แบบนี้  
เพราะยังงั้น  
ก็เป็นการคุย  
ธุรกิจ

ให้พวกเรา  
สวมเครื่องแบบ  
หรือ  
อะไรแบบนี้  
บ้างมั๊ยครับ?

สิ่ง  
ที่จำเป็น  
ในครัวจริง  
กับพวกเธอ  
!

ฝากงาน  
ที่สำคัญ  
อย่างมาก  
...

แล้ว...  
จะให้ไปให้  
คำปรึกษาเรื่อง  
อะไรเหรอครับ  
?

คือว่านะ  
...ฉัน  
อยาก

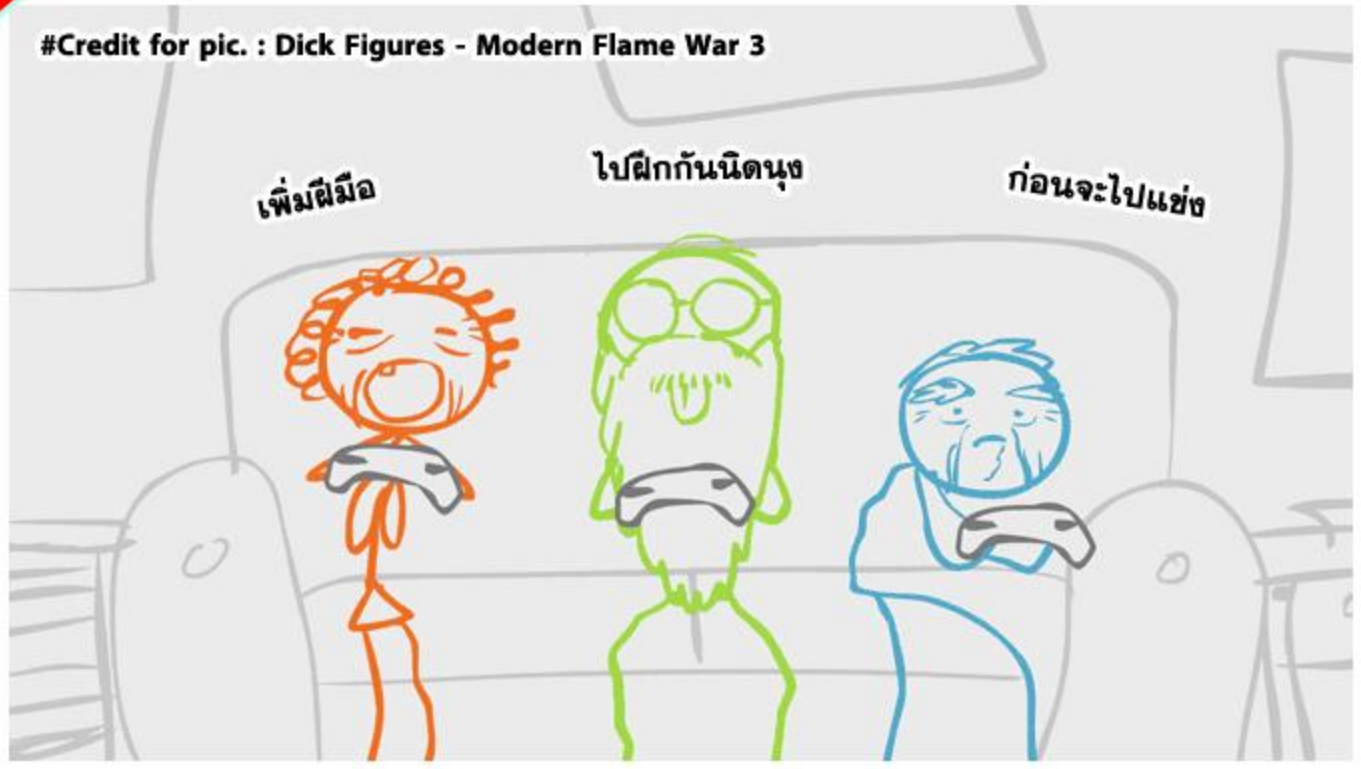
อะไรคืองาน  
ของรุ่นพี่ชิซึกิ...!?



ปลิวไปคือถอก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT

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



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleaner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า



🍴 The newest JC  
Volume 7 will go on  
sale on April 4th!!

เขาเปลี่ยน  
จากผ้าเตี่ยว  
↓

速月500  
19-47



สุดท้าย...  
ร้านที่เหมือน  
ผู้ใหญ่ที่กำลัง  
ทำงานเลย...

ขอ  
ใบเสร็จ  
ด้วย  
นะคะ

การ  
แต่งตัว  
ที่น่าอาย  
เมื่อวาน  
ยังกับเรื่อง  
โกหก

『SHOKUGEKI-NO SOMA』

!! We have the newest information and illustrations from the authors! Follow the official Twitter => @syokugeki\_off

เป็นชุดสูท,  
จะมุ่งหน้าไปที่ไหนกัน!



#DEF Kitchen  
โรงเรียน  
สอนทำอาหาร



ฮื่อ  
พวกเราอาจจะ  
ได้เรียนรู้อะไร  
จากสิ่งนี้!

แต่ธุรกิจที่ควบคุม  
โดยร้านฟิชซิกินี่  
...คงต้องเป็นอะไร  
ที่เกี่ยวกับอาหาร  
ที่สุดยอดแน่ๆ



# 食戟の戦士

SHOKUGEKI-NO SOMA

!! a 7-page special arc will be published in the Jump NEXT issue that comes out March 14th! Make sure you check it out!!



นี่มันอะไรกันเนี่ย...?

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



แต่อาจารย์  
ที่เป็นคนคุม  
ได้รับบาดเจ็บ  
เมื่อวันก่อน  
...



โรงเรียน  
สอนทำอาหาร  
แห่งนี้  
สอนเด็ก ๆ ตั้งแต่  
ชั้นอนุบาลถึง  
ชั้นประถมศึกษา

และพวกเขา  
ใช้ผักจาก  
ไร่ของ  
โพลาร์สตาร์  
สำหรับ  
การสอน

#DEF Kitchen โรงเรียนสอนทำอาหาร



อาหาร  
จานหลัก  
วันนี้คือ

เมนูวันนี้

- ยากิเกี้ยวซ่า
- ข้าวผัดไข่แฮม
- ซุปวาคาเมะจิน

“ยากิ  
เกี้ยวซ่า”  
!



และ  
เคำขอให้ฉัน  
มาเป็นตัวแทน  
ฉุกเฉิน  
ของเคำ

สรุปแล้ว  
จำเป็นต้อง  
สวมชุดสูท  
มาด้วยเรอะ  
?

อ๊ะ...  
ผักกันเป็อน  
ลายหมี  
แบบทุกที่



นอกเหนือ  
จากนั้น...  
ข้าวผัดไข่แฮม  
กับซุปวาคาเมะจิน  
ทั้งหมด  
สามอย่าง  
สินะคะ

เกี้ยวซ่า  
น่าจะง่าย  
พอให้เด็ก ๆ  
ทำเองนะ



ได้พวกเธอ  
มาด้วยแบบนี้  
ช่วยได้มาก  
จริงๆ

ว้ายยย  
อิชชิกคุง  
หึหึ...  
อิชชิกคุง  
น่ารักเหมือน  
อย่างเคยเลย

ฉันจะไปสอน  
ห้องเรียนสำหรับ  
คุณผู้หญิง  
เหล่านั้นนะ

อิชชิก ซาโตชิ (17)  
เป็นที่ชื่นชอบของ  
เหล่าคุณผู้หญิง



ฉันก็  
ฝาก  
ที่เหลื่อ  
ด้วยล่ะ!

เอ๋? แล้ว  
รุ่นพี่อิชชิก  
จะทำอะไร  
เทรอลครับ?



มีดนี่เหมือน  
ของเล่น  
เลยแฮะ

โอ้ว...  
อะไรเนี่ย  
?



...แล้ว

จะทำ  
ยังไงดี  
ล่ะเนี่ย  
...?



หึ...

เอ๋อ...  
ฉันก็มาเริ่ม  
ทำอาหาร  
กันเถอะ  
นะจ๊ะ...



มามีมาบอกให้มาก็เลยไม่มีทางเลือก

ก็ไม่ใช่ว่าฉันอยากจะมาสักหน่อย

ทิม? แล้วมาที่โรงเรียนสอนทำอาหารทำไมล่ะ?

ไม่ใช่ว่าพวกเราจำเป็นต้องเรียนรู้วิธีทำอาหารสักหน่อย



และฉันคิดว่า เป็นความคิดที่ดีที่จะเรียนรู้วิธีทำอาหารเพื่อตอนที่คนในครอบครัวป่วยอะไรแบบนั้น

ด... แต่ในอนาคตอาจจะต้องไปอยู่คนเดียวก็ได้นะ

ถึงพวกเราจะไม่ทำเองก็มีคนทำให้อยู่แล้ว



ยัยบ้านนอก



อืมมมมม...

โซมะคุง... ทำยังไงดี? แบบนี้มีหวังคุณไม่อยู่แน่

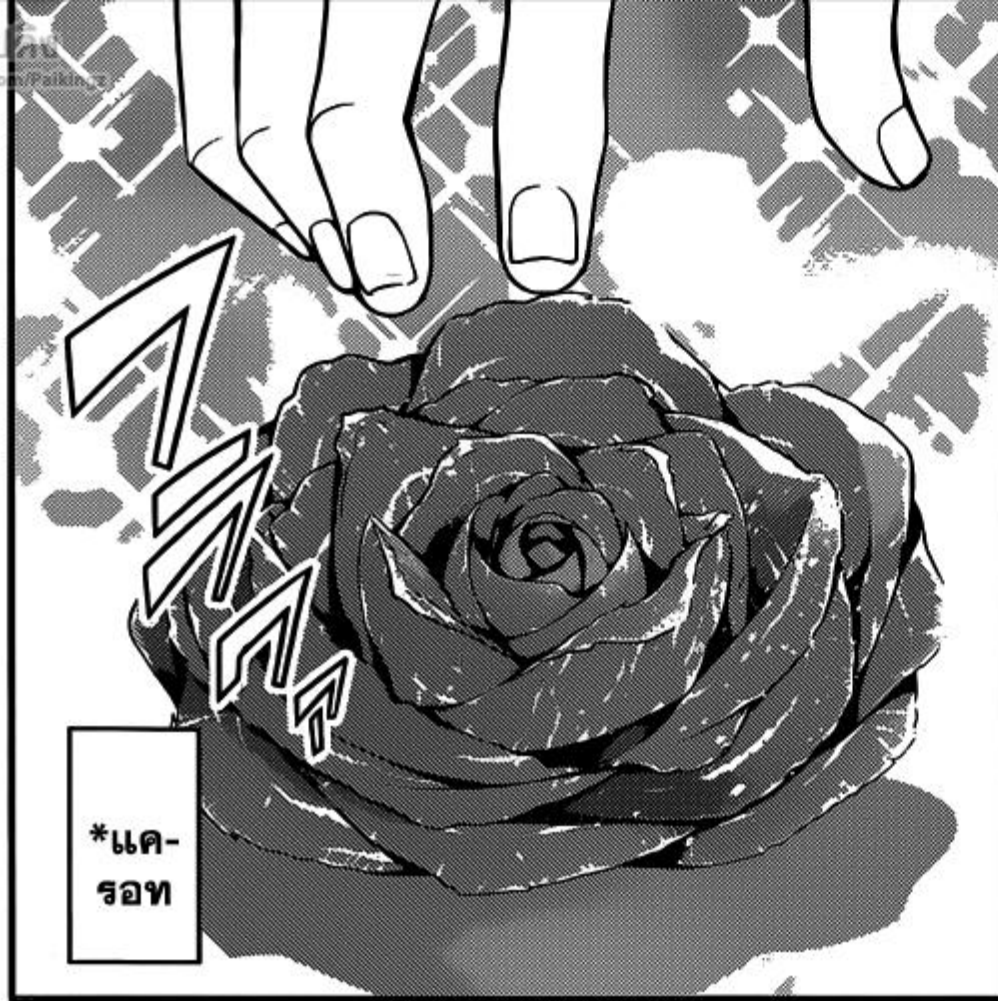


ฮะฮะ เป็นเด็กที่แกแฉฉจริง ๆ แะะ

ย...ยัยบ้านนอก...

อย่ามาสอนฉัน เหมือนกับว่าตัวเองรู้ทุกอย่างนะ!





\*แค-  
รอท



ได้เวลา  
วาดภาพ



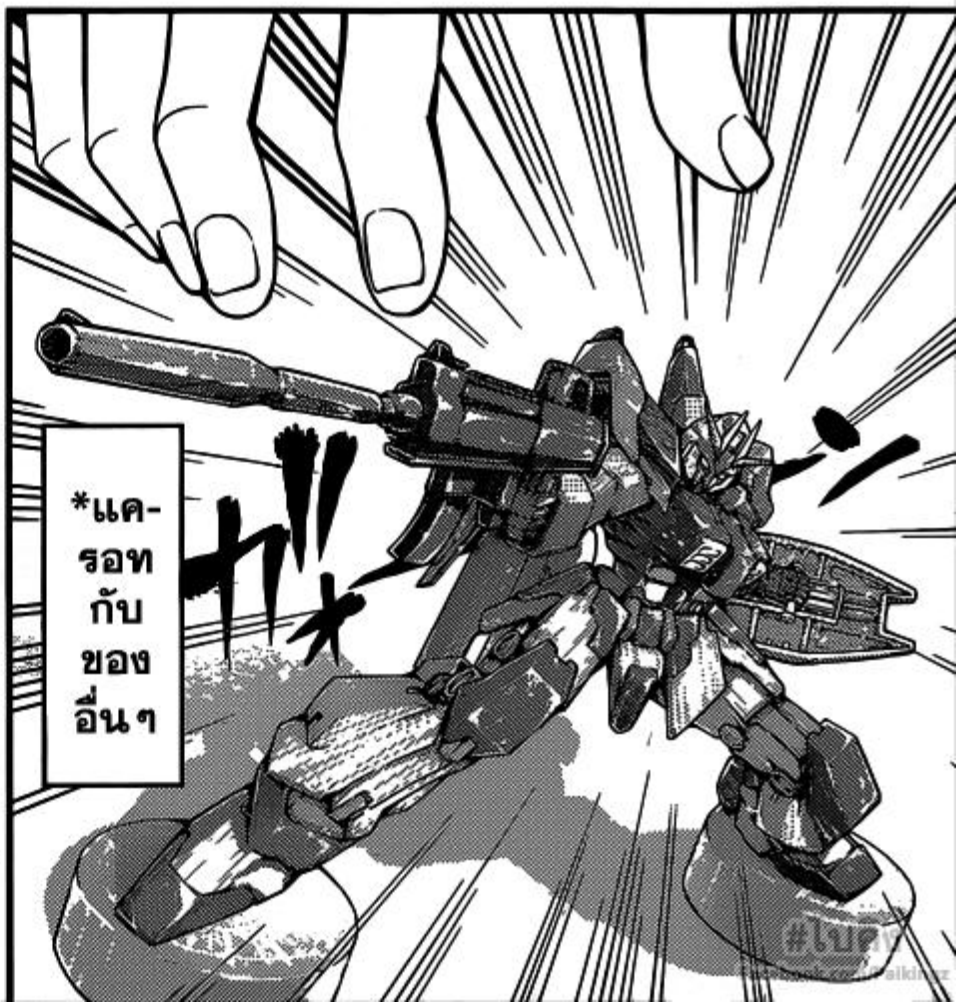
วู้म्म  
म्मม

กุหลาบ  
นี่นา!!



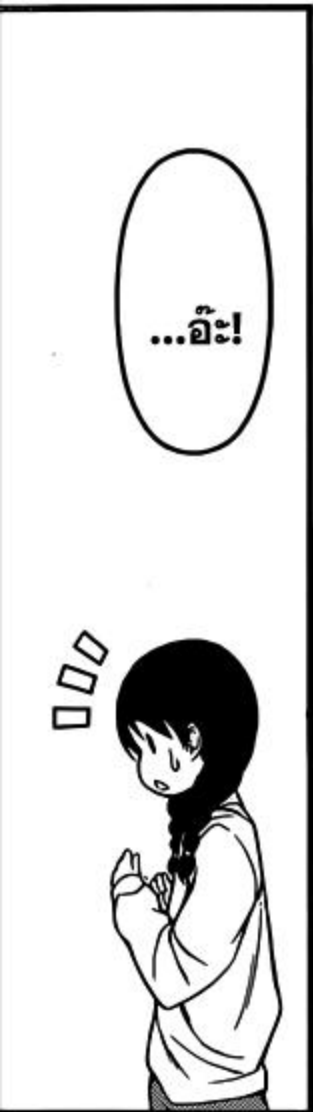
แต่นี้  
อย่าเพิ่ง  
แปลกใจ  
ไป...  
ชิ  
ชิชิ

โอ้วว  
ววว  
!!!



\*แค-  
รอท  
กับ  
ของ  
อื่นๆ





...อะ!

ถ้าทำแบบนั้น  
เด็ก ๆ ก็จะต้อง  
เชื่อฟังยิ่งขึ้นแน่

ทาโตโคโระ...  
ใช้โอกาสนี้  
แสดงฝีมือของ  
ตัวเองเลย



เอ่อ...  
อืมมมม

พวกสิ่ง  
ที่เรียนมา  
ในโทซึกิ  
นะเหรอ  
...?



!!?

พี่สาวคนนี้  
เองก็สุดยอด  
เหมือนกัน!



คุณแม่  
ขอบคุณที่  
สอนพวกนี้  
ให้หนูนะคะ  
...!!

พวกเค้า  
ชอบด้วย...  
พวกเค้า  
ชอบด้วย  
...!

อาจารย์ไซมะ  
กับ  
อาจารย์เมกุมิ  
สุดยอดสุด ๆ  
...



น่ารักจัง  
เลยยยย  
♡

ชุด  
สรรพลีตว์



เออละ...  
ทุกคน  
ไปล้างมือกัน  
ได้แล้วนะ!



ชั้นก่อนอื่น  
มาลับ  
กะหล่ำปลีจีน  
กับหอมเล็กจีน  
แล้วก็ทำ—

พวกเรา  
จะเริ่มทำ  
เกี่ยวข้าว  
กัน  
!

はい!!

.....

KIDS' SD: YEEEEEEES!



ไม่ยากเชื่อ  
เลย...!  
เกิดอะไรขึ้นที่นี่  
กันเนี่ย...!!?

はい



อาจารย์  
ที่เป็นห่วง  
ก็เลยมา  
เช็คว่า  
เป็นยังไง  
บ้าง

อีก...



ท...  
ทำได้สิ!

เป็น  
อะไรไป?  
ทำไมได้  
ชั้นเหรอ  
?

โชคชะตาก็ปกติ  
ตั้งใจทำไม่ได้และ  
มักจะเริ่มเล่นกับ  
สิ่งอื่นอยู่เสมอ

แบบนี้เอง...!  
คนงานนั้นชี้แนะ  
เขาโดยการยุบ  
!

ตอนนี้กลับ  
กำลังจดจ่อ  
กับการ  
ทำอาหาร...





อ๊ะ...  
มีอะไรเหรอ?  
ทำไมถึง  
เศร้าล่ะ?

อยากทำ  
ด้วยกันกับ  
พี่มั๊ย?

ฮ...  
ฮือออ  
...



ทุบ  
...  
ทุบ

ทุบ  
ทุบ  
ทุบ



ถ้าพวกเค้า  
อยู่ด้วยกัน  
ไม่ว่าจะเป็น  
ชายหญิงวัยไหน  
ก็เอาชนะใจได้  
!

คิด  
ไม่ผิดจริงๆ  
ที่พาพวกเค้า  
มาด้วย...!

ระวิง  
คำพูด  
หน้อย  
...

และแม้แต่  
ไอจิ้งที่ร้องไห้  
ได้ง่ายๆ  
ยังหยุดร้อง  
ในแปบเดียว  
...!!

ความเป็นแม่  
ของเธอคนนั้น  
เกินกว่าที่จะวัดได้  
...เป็นพรสวรรค์  
ที่โดดเด่นจริงๆ!



ดูนะ...  
ทำ  
แบบนี้



แต่ก็ยัง  
ไม่ดีพอ  
...!

อ๊ะ!!

!?



นี่มันมากกก  
ต่อไปขอทำบ้างง



ป๊า  
ป๊า

คาน่อนจัง  
ที่อายุมากที่สุด  
และ  
แก่แดดที่สุด...

ยังไม่  
เปิดใจรับ  
พวกเค้า  
!!



แค่ต้อง  
ทำอาหาร  
ในขณะที่นึกถึง  
คนสำคัญของ  
ตัวเอง

ถ้าทำแบบนั้น  
อาหารที่ทำ  
ก็จะอร่อยยิ่งขึ้น  
มากเลยล่ะ



อ...อะไร  
ของนาย!  
เจียบไปเลย!!

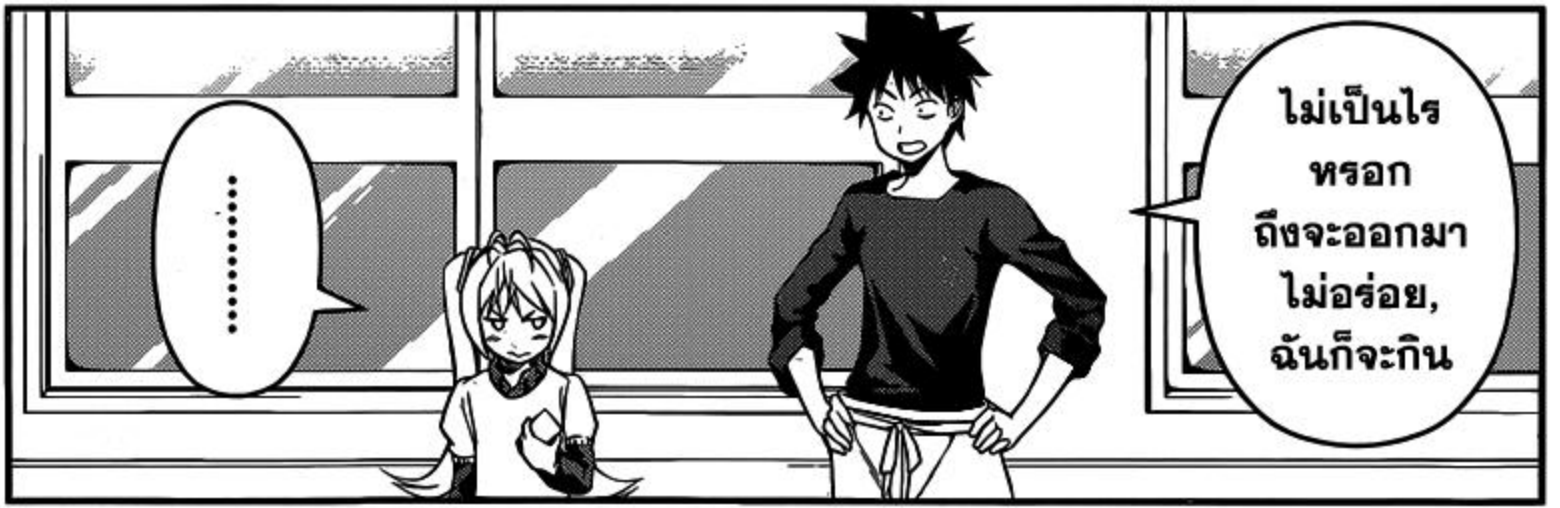
อะไรเนี่ยยย?  
คาน่อนจัง  
ไม่ไปเข้าร่วม  
ด้วยเหรอ?  
หรือว่าจะข่มขาม?



ไม่ต้อง  
ห่วง  
เรื่องนั้น  
หรอก

ยังเงนาย  
ก็คงคิดจะ  
หัวเราะ  
ถ้าฉันทำพลาด  
ใช่ไหมล่ะ!!

เปล่านะ  
ไม่ใช่เลย  
...





อ๊ะ...และโด  
มีสีแตกต่างกันด้วย

สีแดงถูกนวด  
ด้วยมะเขือเทศ,  
สีเหลือง  
ถูกนวดด้วย  
ผงแกงกะหรี่

มี  
หลายสี  
จะได้สนุก  
ไข่ม้อยล่ะ  
?



เห็ด  
คิง  
ทรัม  
เป็ต

ชีส

กิมจิ

ใบ  
มัล-  
ตาร์ด

นัต  
โตะ

กั๊งที่  
แกะ  
เปลือก  
แล้ว

อ้อ!  
วันนี้พวกเรา  
จะทำเกี้ยวซ่าในแบบ  
ของพวกเขา  
อย่างทันควัน!  
ฉันก็มาใส่อะไร  
ที่น่าอร่อยเข้าไป  
กันเลย

พวกนี้เป็น  
วัตถุดิบ  
สำหรับ  
เกี้ยวซ่า  
หมดเลย  
เหรอ?

เออ!  
อะไร  
เนี่ย!?



หลังจากนั้น  
ก็เอามาใส่  
ในโดสักพอ  
ประมาณ

เอานิคดาเนะที่  
ทำมาก่อนหน้านี้  
จากเนื้อหมูบด,  
กะหล่ำปลีจิ้นและ  
หอมเล็กจิ้นมา  
และใส่วัตถุดิบ  
ที่ชอบเข้าไป



หนู  
จะใส่ชีส  
!!

ผมจะใช้  
กั๊งกับ  
มายอง-  
เนส!!



อยาก  
ลองดู  
มั๊ย  
?

แล้วก็...  
พับจาก  
ตรงขอบ  
ในขณะที่  
ปิดตัวท้อ  
...



ทาน้ำ  
ตรงขอบนอก  
ของโด  
นี่จะช่วยทำหน้า  
เป็นกา





นี่คือ“เกี้ยวซ่า  
ไส้เซอร์ไพร์ล”  
ของ  
อาจารย์โชมะ  
กับ  
อาจารย์เมกุมิ!!  
พร้อมทานแล้ว  
!!



ร-เร็วเข้า...  
มาทานกัน  
เลยเถอะ!

ต้นเต๋นแบบสุด ๆ

น่า  
อร่อย  
สุด ๆ  
!!



สุดยอด  
หอม  
จังเลย  
...!

อ๊าา  
าาาา  
าาาา  
าาาา  
....!!





SFX: GENTLE TOUCH





อึมม  
มมมม  
มมมม  
มมมม  
มมมม  
มมม  
มม



แล้วก็จะทำ  
พุ่มนี้เข้า  
ด้วย!

คืนนี้  
หนูจะทำให้  
คุณพ่อกับ  
คุณแม่  
ที่บ้านค่ะ  
!!

นี่คือ  
เกี้ยวซ่าเห็ด  
คิงทรมเปิด  
กับซีส  
ที่หนูทำ!

ทานเกี้ยวซ่า  
ติดต่อกัน  
สามมื้อ  
มันออกจะ...



อ้ออ  
ยยย  
!!

ใบมีสตาร์ด  
ที่ปกติจะ  
ใช้เป็นเครื่องปรุง  
พอเอาไปใส่  
นินคุดาเนะก็ทำให้  
รสชาติพอดี

นัตโตะกับ  
ซีโสะเซียว  
อ้ออมากมาย  
!!



...ไว้มาก  
แล้วกันนะ

บ้ายบาย  
อาจารย์โซมะ  
อาจารย์เมกุมิ



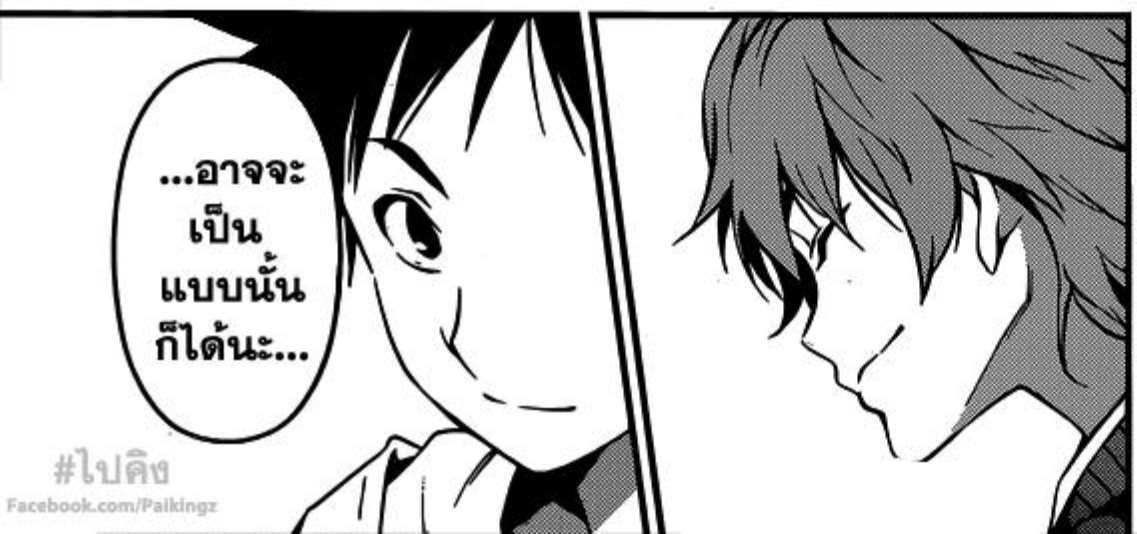
ก็เพื่อ  
ให้พวกเรา  
ผ่อนคลายก่อน  
การแข่งขัน  
หลักคะ...?

...รุ่นพี่อิชิกิ  
...หรือว่าที่ขอ  
ให้พวกเรา  
มาช่วย



เหนื่อย  
หน่อยนะ  
ทุกคน!

อาจารย์  
ดีใจมาก ๆ  
เลยล่ะ!



...อาจจะ  
เป็น  
แบบนี้  
ก็ได้นะ...



เพื่อที่จะ  
ใส่ใจลงไป  
ในการ  
ทำอาหาร

มันเป็น  
สิ่งที่ฉัน  
ได้เรียนรู้  
ในโรงเรียน  
ที่เป็นบ้าน  
ของฉันนะ



...เดี๋ยวนะ...?

จำเป็น  
ต้อง...  
นึกถึงคนที่  
สำคัญต่อ  
ตัวเอง...



ที่ว่า  
“ทำอาหาร  
ในขณะที่  
นึกถึงคนสำคัญ  
ของตัวเอง”  
นะ!

เฮ้ ทาโดโคโระ  
เมื่อกี้เธอพูดอะไร  
ที่ดีพอดูเลยนะ

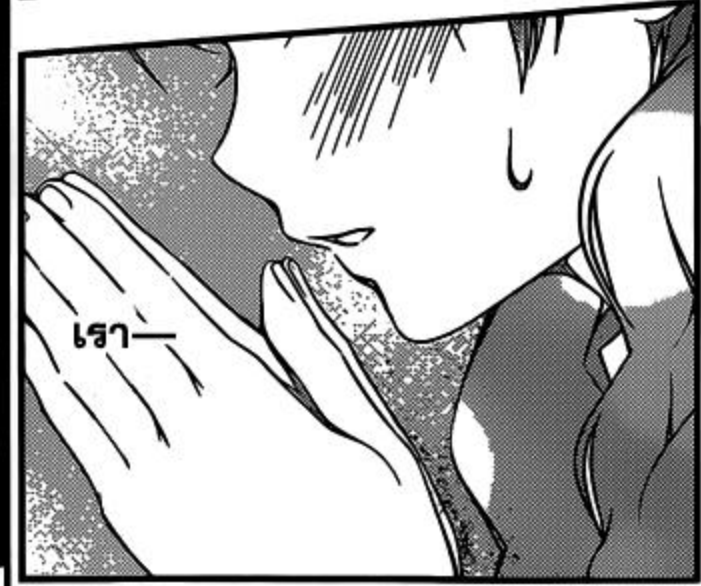
อ๊ะ...  
ฮะฮะ...  
น่าอาย  
ยังไง  
ไม่รู้นะ



—ทาโด  
-โคโระ  
?



จะว่าไปแล้ว  
ตอนนั้น



เรา—

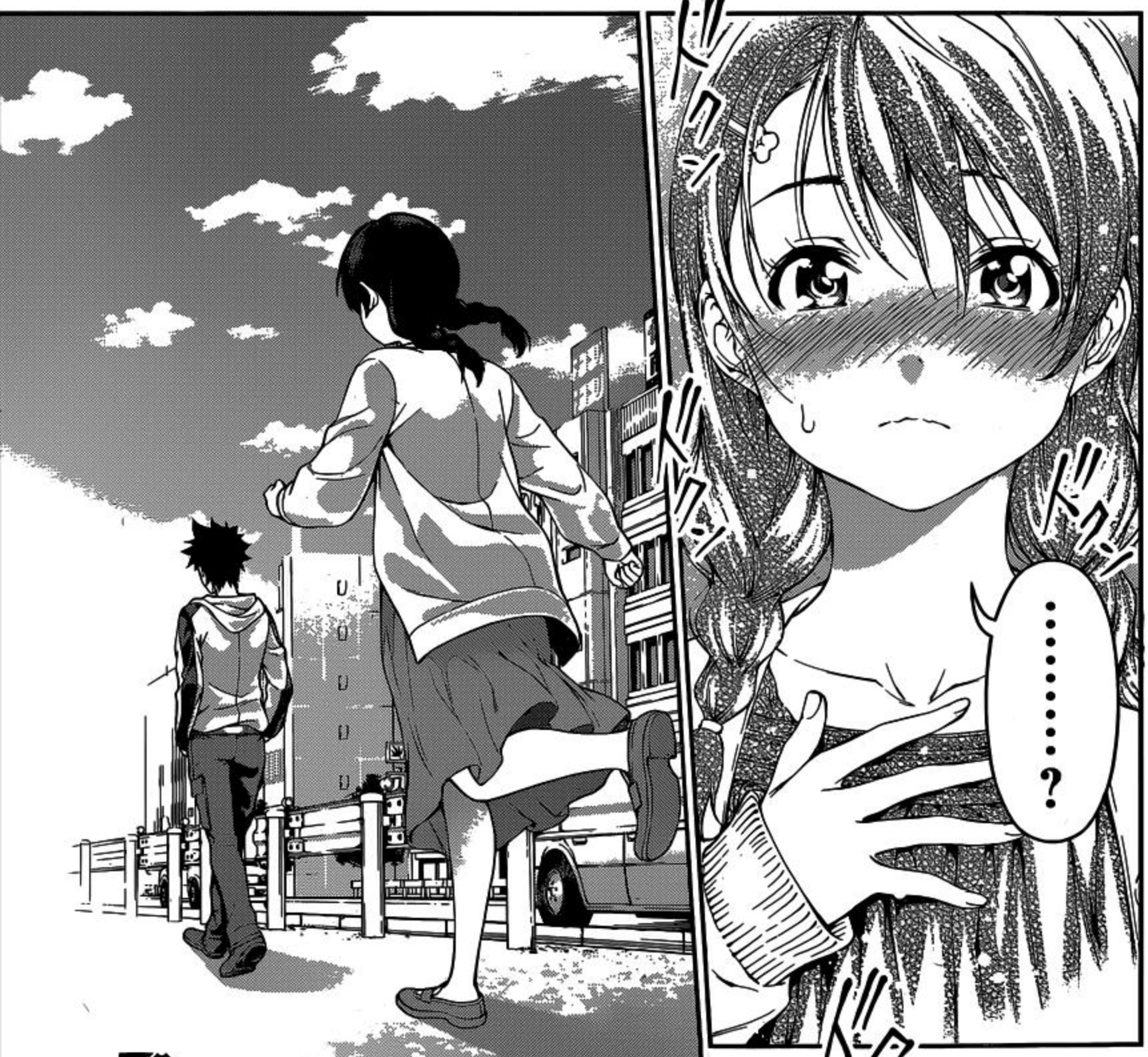
|| ความรู้สึกที่จู่ๆก็ก่อตัวขึ้นพวกนี้มัน...!!



ป-เปล่า!  
ไม่มีอะไรจะ  
...

เดี๋ยว  
ถูกทิ้งไว้  
ด้านหลัง  
นะ

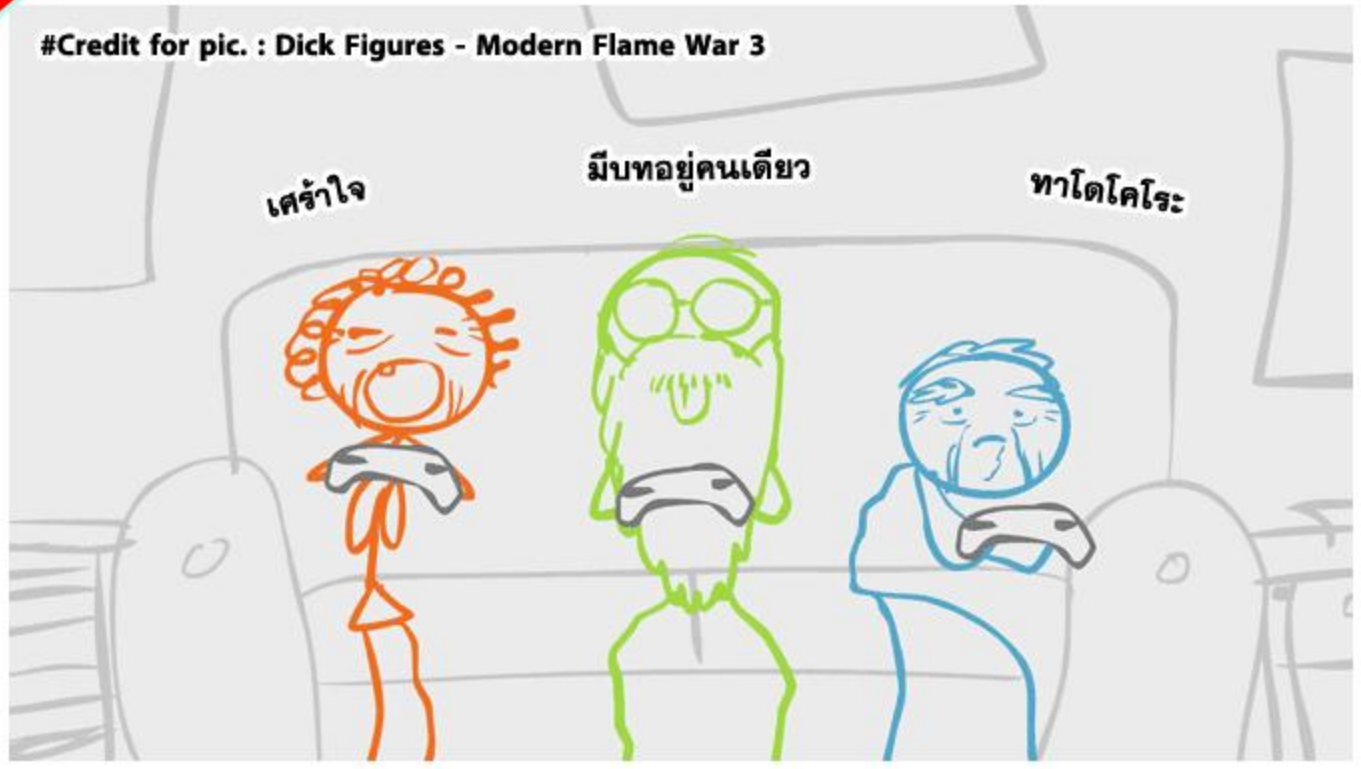
อ้อ...  
มีอะไร  
?



.....  
?



# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

สามารถไปกด Like หรือติดตามได้ในเฟซบุค โดยค้นหาคำว่า "Paiking"

The newest JC  
Volume 7 will go on  
sale on April 4th!!

AN EXTENDED  
23 PAGES!!

162

การพบปะของ  
เหล่าคนที่แข็งแกร่ง

# 食戟 の 戦

พวกเราจะมีวัตถุดิบ,  
เครื่องครัว  
และอุปกรณ์  
ครบครันไว้ให้  
ในโรงอาหาร

มา  
ตรวจสอบ  
กันให้ดี  
อีกครั้ง

สำหรับ  
รอบแรกของ  
การแข่งขัน  
หลัก

ในเหล่าผู้เข้าแข่ง  
ทั้งแปดคน  
ใครคือผู้ที่  
แข็งแกร่งที่สุด  
ในยุคสมัย  
...!?

ผู้เข้าแข่ง  
สามารถ  
นำมีดและ  
เครื่องมืออื่นๆ  
ของตัวเอง  
มาได้

การแข่งขัน  
จะถูกเลือก  
โดยการจับฉลาก  
ยึดจากผลลัพธ์  
ของรอบอุ่นเครื่อง...  
ทุก ๆ การแข่งจะ  
มีธีมที่แตกต่างกันไป  
ซึ่งจะถูกสุ่มมา

และ...

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

หนึ่งวันก่อน  
รอบแรก—

พวกเราจะ  
แจ้งผู้เข้าแข่ง  
ถึงคู่แข่งของ  
พวกเขา  
และทีม



แต่จะส่ง  
รถมารับนาย  
เพื่อพาไปที่  
ศูนย์ใหญ่  
การบริหาร  
เพื่อแจ้งให้ทราบ  
เป็นการส่วนตัว

อ้อ!  
เขาไม่ได้ส่ง  
ข้อมูลใส่ของ  
มาให้เหมือน  
รอบอุ่นเครื่อง



หืมมม!

รถที่จะมา  
ที่หอในวันนี้  
เพื่อมารับฉัน  
เลย  
จั้นหรือ?



อ้อ!  
ขอบใจ



พวกเราจะ  
ใส่ใจลงไป  
ในการ  
เชียร์นาย  
เต็มที่แล้ว  
☆

การ  
แข่งขั้นหลัก  
จะเริ่มใน  
วันพรุ่งนี้แล้ว  
สินะ...

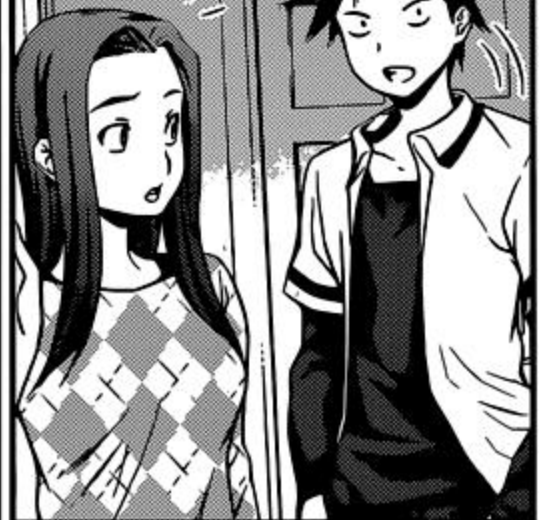


ทาโตโคโระ...  
ทำทางจริงจัง  
สุดๆเลยแฮะ

อ้อ...  
แต่.....

...เราใส่  
มิดเล็ก  
ลงไป  
รึยังนะ?

ใช่



ซึค  
ซึค  
ซึค

อยู่  
นี่เอง  
...

เราใส่  
เครื่อง  
จับเวลา  
ลงไป  
รึยัง...?

ใช่



วันนี้  
แค่จะไป  
สำหรับ  
การอธิบาย  
เฉยๆ,  
ไม่ต้องเอา  
เครื่องมือ  
ไปก็ได้

อะ...!  
ชั้นเทร่อ

ไม่รู้เลย  
ว่าเค้า  
ประหม่า  
หรือ  
ใจเย็น  
...

รถมา  
แล้วนะ!  
เร็วเข้า!







ธีมของ  
เธอคือ

จากผลของ  
การจับฉลาก  
โซมะคุงจะได้  
เข้าแข่งในการ  
แข่งแรก...



แปลกหน่อยๆ  
นะครับเนี่ย  
ที่เห็นรุ่นพี่  
อยู่นอกห้อง

ขอโทษที่ต้อง  
ให้มาถึงที่นี่นะ  
โซมะคุง

ทืทื...  
นั่นสินะ



ใช่  
แล้ว  
ล่ะ

เบนโตะ  
ที่ว่าเนี่ย...  
ข้าวกล่อง  
เหรอครับ  
?



“เบนโตะ”  
(ข้าวกล่อง, บินโด)



การที่ทีมคือ  
“เบนโตะ”แบบนี้  
...โรงเรียนนี้  
มีด้านธรรมดาๆ  
ที่น่าแปลกใจ  
อยู่นะเนี่ย

เอ่อ...  
ผมงง  
นิด  
หน่อย

...มี  
คำถาม  
อะไรมั๊ย  
?



และ  
เข้าแข่ง  
ในการแข่ง  
วันพรุ่งนี้  
!

เธอจะเตรียม  
ทุกอย่างที่  
ต้องการ  
ในคืนนี้



...ที!  
พูดอะไร  
ของนาย  
?



เบนโตะได้ถูก  
จัดทำด้วย  
วัตถุดิบระดับสูง  
จากทั้งสี่ฤดู  
และถูกรักใคร่  
โดยนักชิม

เขาผู้นำ  
ชาวต่างชาติ  
ยังสนใจมันและ  
ยังมีคำว่า“เบนโตะ”  
ในพจนานุกรม  
ฝรั่งเศสด้วย



ความรู้  
ของนาย  
นี้มันจะตื่น  
ไปถึงไหน  
...!

เรียกได้ว่าเป็น  
สนามที่ประเทศ  
ของพวกเรา  
เป็นผู้นำ  
ของทั่วโลก

เบนโตะเป็น  
วัฒนธรรมพิเศษ  
ที่เจริญก้าวหน้า  
ในญี่ปุ่น



ฉัน  
รับมือ  
กับเธอ  
ไม่ไหว  
จริงๆ

ชะ  
ชะ  
ชะ

!!?

มันเป็น  
สิ่งที่แตกต่างกับ  
อาหารทยาบๆ  
ระดับ B ที่นาย  
ภูมิไฉนักหนา  
อย่างสิ้นเชิง!!

อืมนี้  
เหมาะสม  
กับงาน  
เทศกาล  
อาหาร...



วัน  
ก่อน

วันก่อน  
เราก็มี  
บรรยากาศ  
น่าอึดอัด

ห่า  
...!?

แต่นาตริ  
เธอนี้  
แตกต่างไป  
จริงๆ

ฉันคิดว่า  
ตัวฉันเอง  
เก่งเรื่องการ  
เริ่มพูดคุย  
กับคนอื่น  
ไปได้เรื่อยๆ

แต่มัน  
น่า  
หงุดหงิด  
ยิ่งงៃไม่รู้  
...!

อ...อะไร  
ของนาย!!?  
พูดอะไรอยู่  
กันเนี่ย!



ว๊ว



ฉันไป  
ก่อนละ

ดูเหมือน  
ผู้เข้าแข่ง  
คนอื่นๆ  
จะมาถึง  
แล้ว



การที่  
นาตริคุง  
ขึ้นเสียง  
แบบนี้

หืมมม...  
แปลกจัง

...โอ๊ะ

.....

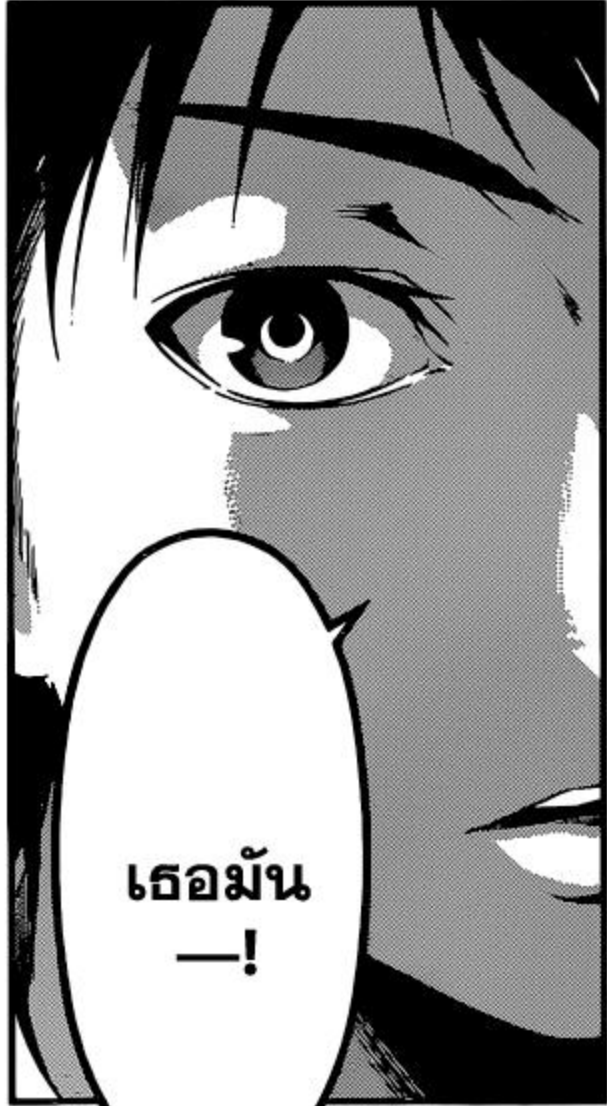


ไม่อย่างนั้น  
ก็คง  
ไม่สนุก  
กันพอดี



ก็เท่านั้น  
แหละ  
ยุดิธีระ  
โซมะ

พยายาม  
ให้เต็มที่แหละ  
พยายามชนะ  
ขึ้นมา  
ให้ได้ละ

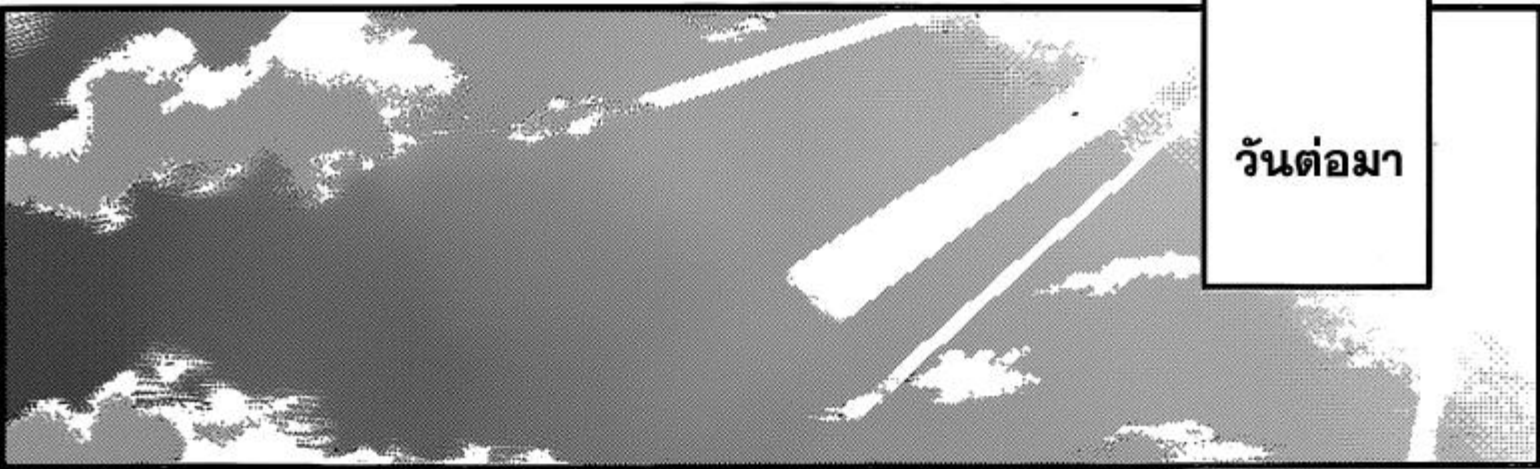


เธอมัน  
—!



...แล้ว...  
ใครคือ  
คู่แข่ง  
ของผม  
?

อ๊ะ...เดี๋ยว  
คู่แข่งของเธอ  
ก็จะมาถึง  
แล้วละ—



วันต่อมา



ห้อง  
จานดรา



โรงพยาบาล  
ค่อยๆ  
เต็มไปด้วย  
ความตื่นเต้น  
ที่เงียบงัน—

หวังที่จะ  
ได้สนุกกับ  
การดู  
หนุ่มสาวที่มี  
ความสามารถ  
ต่อสู้กัน



พยายาม  
เข้านะ  
เมกุมิ—!!

เมื่อไหร่  
จะถึงตาพี่  
นะ?

ไม่เป็นไร  
หรอกก

ฉันไม่ใช่  
คนในทอ  
สักหน่อย  
ห...ให้ฉัน  
มาอยู่ที่นี่  
จะดีเหรอ?



ของ  
การแข่งขันหลัก  
แห่งงานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้ร่วง  
จะ  
เริ่มขึ้นแล้ว  
!!

การแข่งขันแรก  
ของรอบแรก



ขอโทษที่  
ให้คอย  
กันนาน  
เออละ





ราชาปีศาจ  
อาหารจะมา  
ตัดสินอาหาร  
ด้วยตัวเอง!  
สมกับเป็น  
การแข่งขัน  
หลัก!

สุดยอด...  
ความรู้สึก  
ดั่งเครียดของ  
รอบอู่เครื่อง  
เทียบกับรอบนี้  
ไม่ได้เลย...!

ดูตรง  
ที่นั่น  
กรรมการ  
ลิ...

นาศิริ  
เซนซาเอม่อน  
...!!



โอ้ว!  
มาแล้ว!

ผู้ที่  
ออกมา  
คนแรก





ยูคิฮิระ  
มาแล้ว  
—!!



.....

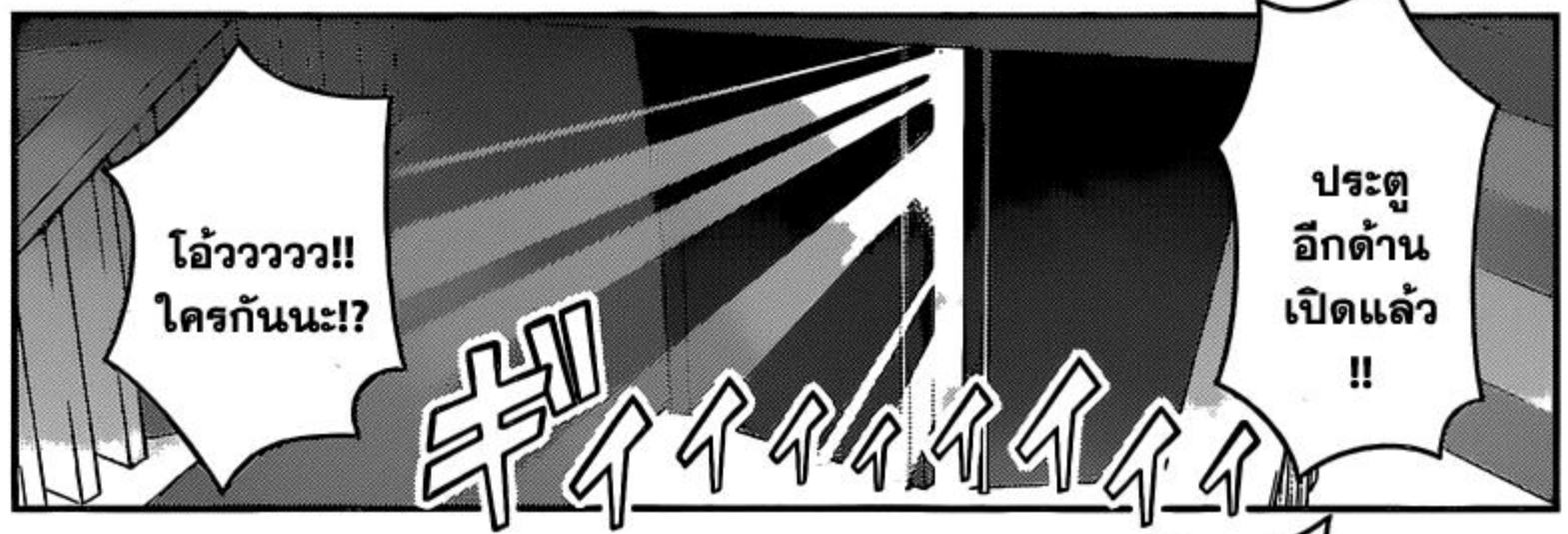
ขออย่าเป็น  
อาราโตะ  
อิซาโกะ  
ในทันที  
ก็แล้วกัน

เอาล่ะ...  
ใครคือคู่แข่ง  
ของหมอนั้น  
?

๊ะ เฮ้ย  
ตุล!

อ้อ...  
เขาถูกรับรู้  
มากยิ่งขึ้น  
หลังจาก  
รอบอุ่นเครื่อง

เจ้ายูคิฮิระ  
...กำลังเพิ่ม  
การคาดหวัง  
อยู่นะเนี่ย



โอ้วววว!!  
ใครกันนะ!?

!!!

ประตู  
อีกด้าน  
เปิดแล้ว  
!!

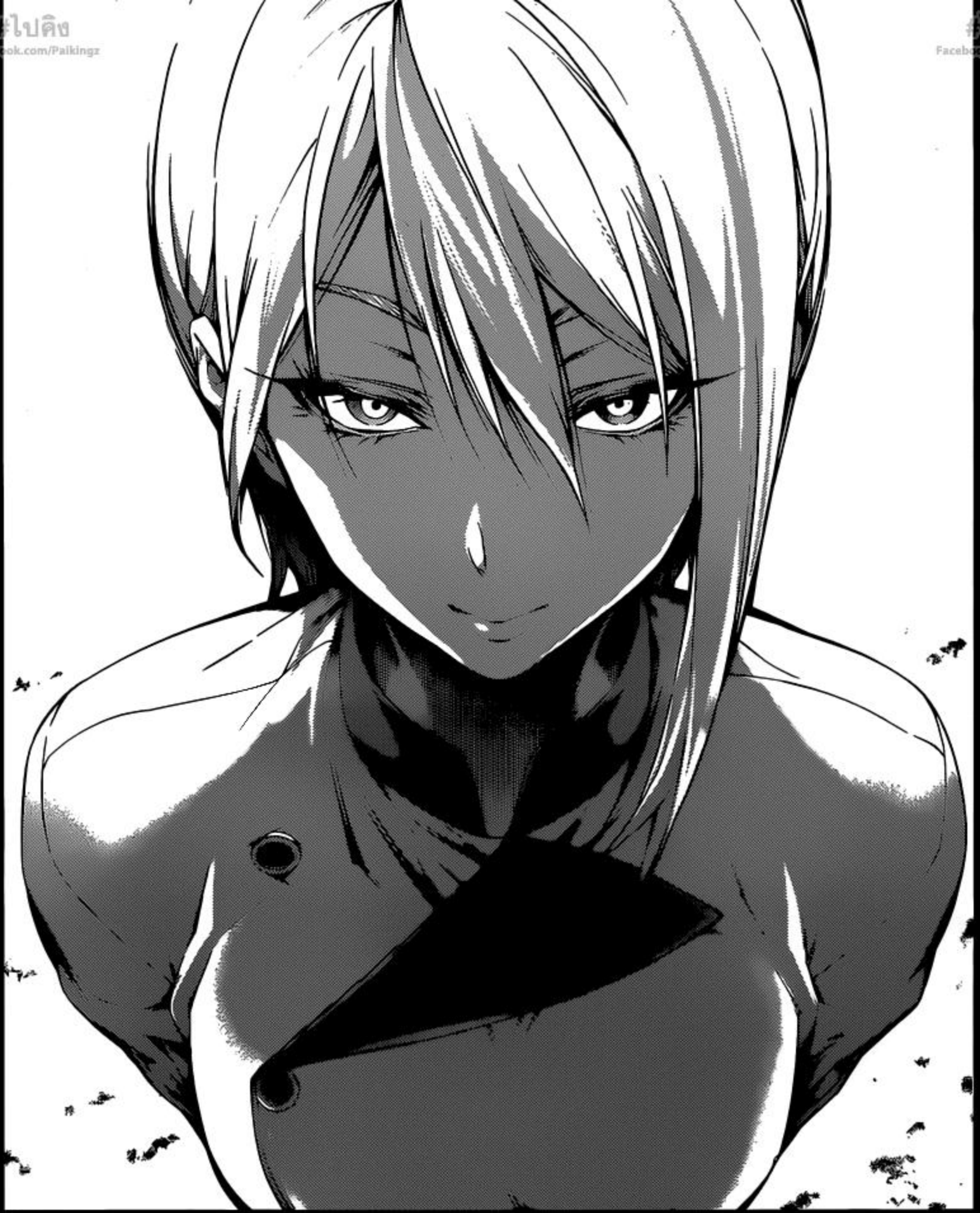


.....  
!!



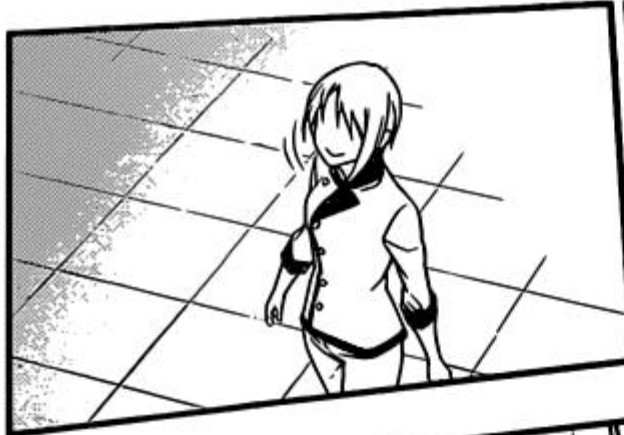
ยูคิฮิระ  
...

คู่แข่ง  
ของ



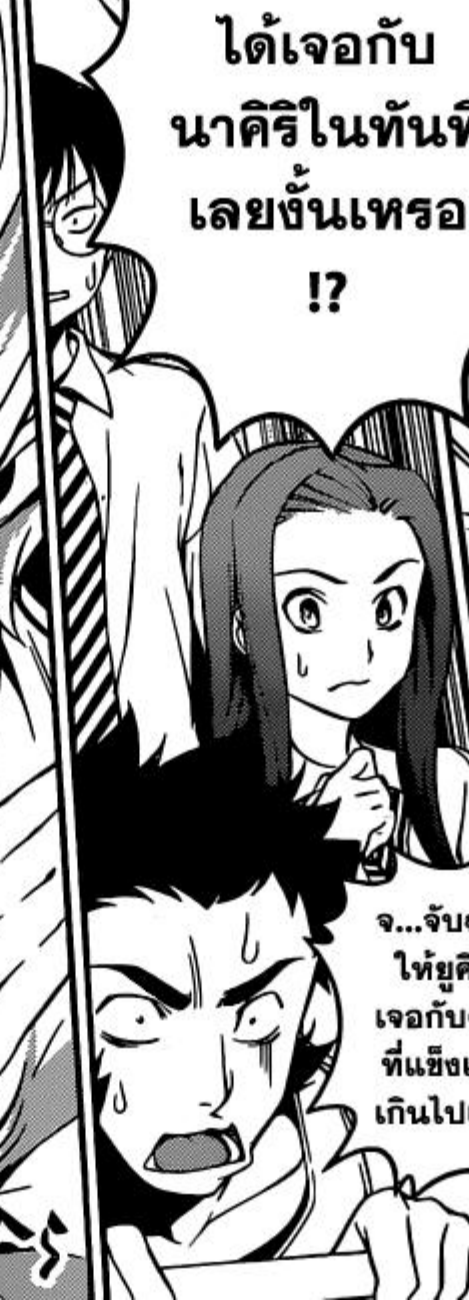


นาศิริ  
อลิซซซซซซ  
——!!!



ไม่จริงน่า  
าาาาาาา  
าาาาาา  
!!

ได้เจอกับ  
นาศิริในทันที  
เลยชั้นเทร่อ  
!?



จ...จับฉลาก  
ให้ยุติระ  
เจอกับคู่แข่ง  
ที่แข็งแกร่ง  
เกินไปแล้ว!!





ผมคงจะ  
ไม่ลืมได้ซักๆ...  
เหตุการณ์ มันเมื่อ 7 ปีก่อน  
ที่น่า ที่ยุโรปเหนือ  
ประหลาดใจ ลึน่ะครับ?  
นั่น...



มีสาวน้อย  
ยืนอยู่!

การทำอาหารคือ  
ศิลปะของตัวเอง

มันเป็นสิ่งที่จะ  
เปล่งประกาย  
อย่างงดงามยิ่งขึ้น  
เมื่อขัดเกลามัน



ที่การประกวดระดับชาติ  
ที่มีอิทธิพลที่สุด  
ในเรื่องการทำอาหาร  
ระดับโมเลกุล

ท่ามกลาง  
ผู้ชนะรางวัล  
ที่แตกต่าง  
กันไป

เค้าเป็นเด็กแห่ง  
การทำอาหาร  
ระดับโมเลกุล  
ที่สวรรค์ส่งมา!  
อัจฉริยะที่แท้จริง  
!!



เค้าเป็นนักเรียน  
ที่เหมาะสมที่สุด  
สำหรับลำดับ  
ในลิบหัวกะทิ  
อย่างไม่ต้องสงสัย!!

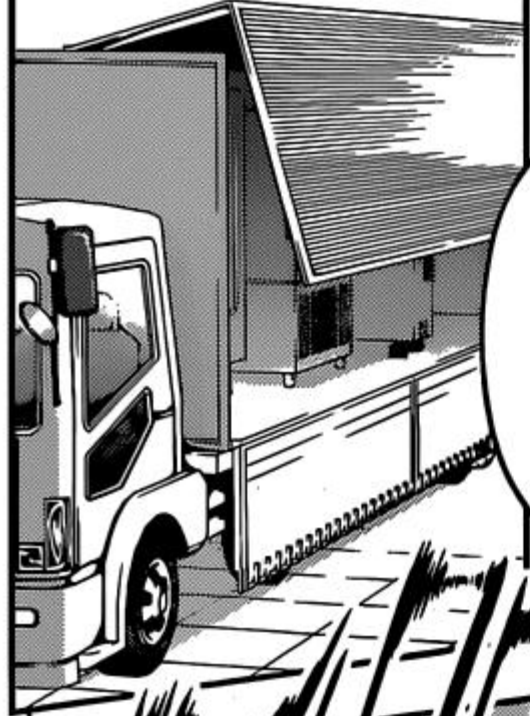


จากนี้ไป  
ดิฉันจะแสดงให้เห็นถึงโลก  
ที่น่าอัศจรรย์ ♪

หลังจากนั้น  
เค้าก็ชนะรางวัล  
ทุกประเภท  
อย่าง  
ล้นหลาม  
และตอน  
ที่อายุ 10 ปี

เค้าก็ได้รับสิทธิบัตร 45 ใบ  
และสนธิสัญญาสำหรับ  
การพัฒนาอาหารจานใหม่  
กับภัตตาคาร 20 แห่ง!!!

# คิง



ฉันจะ  
ทำให้นาย  
หลงเสน่ห์  
ด้วยอาหาร  
ของฉัน ♪



ยูคิฮิระ  
คุง  
วันนี้







บ...แบบนี้  
ถูกกฎ  
ด้วยเหรอ  
!?

มีเครื่อง  
ทำอาหาร  
เต็ม  
ไปหมด  
เลย!!

รถพ่วงนั้น  
มันอะไรกัน  
นะ!!?



นี่นาย  
ต้องเจอกับ  
แรงกดดัน  
มากแค่ไหน  
กันแน่—?



ม...ไม่มีทาง  
ชนะได้หรอก!!  
หมอนั้นจะ  
ทำยังไงเนี่ย!?

ทั้งวิชาและ  
การใช้อุปกรณ์...  
ทำทางหมดหวัง  
สุดๆเลยนะเนี่ย  
...



การ  
ได้เผชิญหน้า  
กับนาตริ อลิซ  
ท่ามกลาง  
ความรู้สึก  
ตึงเครียด  
แบบนี้...

แม้แต่คนดู...  
ยังชนลูกเลย



ยูคิฮิระ...



จะเผชิญหน้า  
กับฉัน  
คงต้องลำบาก  
หน่อย—



และ  
พอรู้ตัว  
อีกทีก็  
เกือบเข้า  
ชะแล้ว

คือ...  
ฉันว่าจะ  
ลองบางอย่าง  
ก็เลยกะจะ  
นอนดึก

เมื่อคืน  
ได้นอน  
รีเปล่า?

ตายจริง?  
ดูไม่ตลก  
เท่าไร  
เลยนะ



สำหรับฉัน  
ความรู้สึกนี้  
ก็เหมือนกับ  
วันอื่นๆ

แต่ไม่ต้อง  
เป็นห่วง



ถ้าจะมีอะไร  
ที่แตกต่าง  
ก็คงเป็น  
พวกนั้น

และกอง  
วัตถุดิบ

แสงแวววับ  
ของมิดที่คม  
...

พวกเรา  
มีลูกค้า  
ที่เจาะจงกับ  
อาหารของตน  
อย่างมาก...



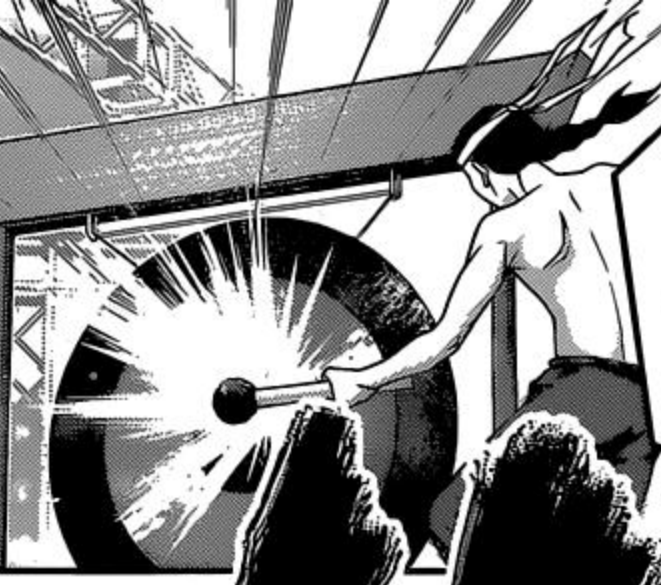
วันนี้...ฉันจะ  
เอาชนะเธอ

ช่วงชิง  
ทุกสิ่งที่ได้  
จากมัน



และใช้มัน  
เพื่อ  
แข็งแกร่งขึ้น  
ก่อนที่จะไป

เวลาจำกัด  
คือ 2 ชั่วโมง  
!



การแข่งขันแรก!  
ทีมคือ“เบนโตะ”!!  
(ข้าวกล่อง, ปั่นโต)



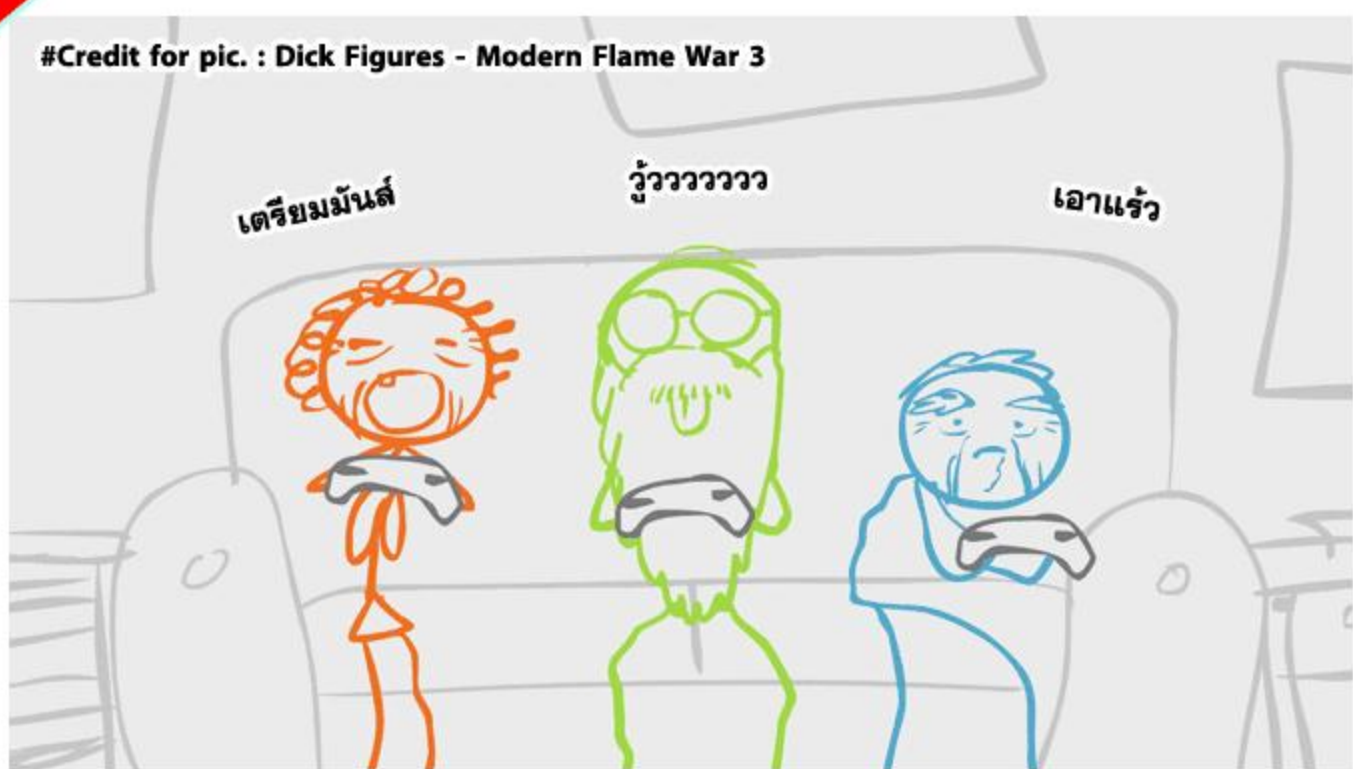
เริ่ม...

การทำ  
อาหารได้  
!!

!!  
มั่งคั่ง  
จุดสูงสุด  
—!!

ปลิวไปตีก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**

สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 “Paiking”



นางทริ อลิซ  
—!

ก็แหม...  
พวกเราอยู่  
คนละบล็อกกัน  
ในรอบอุ่นเครื่อง  
ใช่มั้ยละ?

คู่แข่ง  
ของฉัน  
ในรอบแรก  
คือนายเอง  
ฉันเทรื่อยุติสิระคุง  
อยากเห็น  
อาหารของ  
นายจริงๆ

น่าเสียดาย  
จริงๆ...  
มันเป็น  
เวลาใหญ่  
ที่รอมานาน  
แท้ๆ

オオオオ

ฉัน  
กลับจะได้เห็น  
อาหารของนาย  
เพียงแค่อ่างเดียว  
♪

รู้ความกลัว!!



แบบนี้  
คงเป็นไป  
ไม่ได้  
หรอก

ในรอบสอง  
เธอก็ยังเห็น  
ได้จาก  
ที่นั่งคนดู  
ไม่ใช่สิง?

# 食戟 の 戦

SHOKUGEKI-NO-SOMA

163 แผน

โซมะ VS  
เทคนิคสมัยใหม่  
เขาจะมีโอกาส  
อยู่ชั้นเหรอ—!?

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



วิชาฝีมือที่พึ่ง  
การลงมือทำ  
ด้วยตัวเองและ  
ความคิดเก่า ๆ

ไม่พอที่จะ  
เหนือกว่า  
ปัญญาของ  
อาหารที่อร่อย  
ได้หรอก—





ฉันรู้ไม่ถึงครึ่ง  
เลยด้วยซ้ำว่า  
พวกนั้น  
คืออะไร...

พวกนั้น  
มันอะไร  
นะ...!?

เอากาซนะ  
ที่จะเห็นได้ใน  
ห้องทดลอง  
ออกมา  
เต็มเลย...!



ม...  
มารู้อธิบาย  
ทีสิ!

นี่มัน...อยู่  
นอกเหนือ  
ขอบเขต  
ความรู้  
ของฉัน



น...น่า  
ละอายใจ  
จริงๆ...

หึาาา!?  
แวนพวกนั้น  
มีไวโซว์  
เฉยๆรีเง!



เหมือน  
การทดลอง  
ทางเคมี  
เลยนะ...!



เอาล่ะ...  
...



DNA  
คนญี่ปุ่น  
ของเรา  
นี่  
นายอินดี้  
จริงๆ

อืมมม  
...



か  
は  
っ



โอ้ววว  
แม่นยำสุด ๆ!  
เป็นเทคนิค  
การใช้มีด  
ที่สุดยอดจริงๆ  
!!



โอ้ว...  
ในที่สุดก็  
ทำอาหาร  
แบบปกติ  
แล้ว

นั่นมัน...  
บอนิตะ  
หั่น?



แน่  
อยู่แล้ว  
นี่มันก็แค่  
พื้นฐาน

ก็...เธอบอกว่า  
ยุคสมัยของ  
วิชาฝีมือ  
พอสมควร  
มันจบลงแล้ว  
เลยนะ

มีอะไร  
?



หืม  
...



ผลลัพ์  
มันก็เห็นๆ  
กันอยู่แล้ว  
...



รู้สึกจะมี  
ใครบางคน  
จ้องฉัน  
เหมือนกัน  
นา...  
รู้สึกไม่ถูกใจไม่รู้

หยาบ  
-คาย  
จริง ๆ  
เลย

ให้ตายสิ...  
มาจ้องคนอื่น  
แบบนี้

\* จากเล่ม 4



อ้อ...ได้เจอกับ  
คุณนาศิริ อลิช...  
หลานสาวของ  
ผู้อำนวยการ  
ของโรงเรียน  
ในทันทีแบบนี้

ยังงี้ก็เถอะ  
ยูคิฮิระ ไชมะ  
...เจ้านั้น  
โชคไม่ดี  
เอาชะเลย



.....

ใช้แค่  
อาหารมั่วซั่ว  
ชนะ  
ไม่ได้หรอก!

หนอยแน่  
ยูคิฮิระ...  
หวังว่านาย  
จะมีแผนอะไร  
สักอย่างอยู่นะ



—หนึ่งวัน  
ก่อน,  
ณ  
หอพัลาร์  
สตาร์





ย่านการค้า  
ที่บ้านเกิดของเรา  
มี“โทมิตายะ”  
ดูว่าจะ  
เป็นยังไงบ้างนะ

และ  
ลูกค้าประจำ  
บางคน  
ของยูคิฮิระ  
สั่งเบนโตะ  
เป็นบางครั้ง  
เราก็เลย  
รู้วิธีทำ



อืมมม...  
เบนโตะ...

เบนโตะ  
เทรอ...



เบนโตะ  
ที่มีหน้าตา  
เองก็  
เป็นที่นิยม  
ในช่วงนี้  
เหมือนกัน

จะทำอะไรดี...  
มีมาคุโนะอูจิเบนโตะ,  
ปลาแซลมอนเบนโตะ,  
หมูทอดเบนโตะ...



หรือเบนโตะ  
ที่ซื้อไว้  
กินทีหลัง  
สำหรับ  
อาหารเที่ยง  
กันแน่

สรุปว่า...  
เราควรจะนึกถึง  
เบนโตะที่ให้  
ความสดใหม่  
กับลูกค้า  
ในเวลา  
ที่กำหนด

.....



“ความกว้างยาว  
ของกล่องเบนโตะ  
ต้องไม่เกิน 30 ซม.”

การชิมจะถูก  
ตัดสิน  
ในทันที  
แต่อาหาร  
จำเป็นต้อง  
เก็บไว้ได้  
ครึ่งวัน”

“อาหารที่ทำ  
ต้องใส่ใน  
ภาชนะที่มีฝาปิด  
ซึ่งก็คือ  
กล่องเบนโตะ”

...นี่คือกฎ  
ที่พวกเขา  
ให้มา



อึ้ง รั

!?

SFX: \*MUMBLE\*

SFX: \*MUMBLE\*



คง  
ต้องเป็น  
ไอ้นั้น  
!

—อ้อ  
สำหรับเรา,  
เบนโตะ...



จริงด้วย...  
ยัยนั้นกำลัง  
ทำสายตา  
“กระต่ายป่า  
เจ้ากระโดดแห่ง  
โทโฮคุ”

เป็น  
จิตวิญญาณ  
แบบเดียวกันกับ  
ตอนกำลังจะ  
เล่นบิงปองเลย



เมกุมิ  
ตั้งใจอย่าง  
หนัก  
จริงๆเลย  
นะเนี่ย...

ยูคิฮิระคง  
กำลัง  
ทำอาหาร  
ทดลอง  
อยู่เหรอ?



ส่วน  
ยูคิกำลัง  
ทำสิ่งของ  
ไว้สำหรับ  
เชียร์เมกุมิ



อ้าาา  
ทำอะไร  
ดี...?

เมกุมิ...  
แข็งแกร่งขึ้น  
เรื่อย ๆ  
เลยจริงๆ



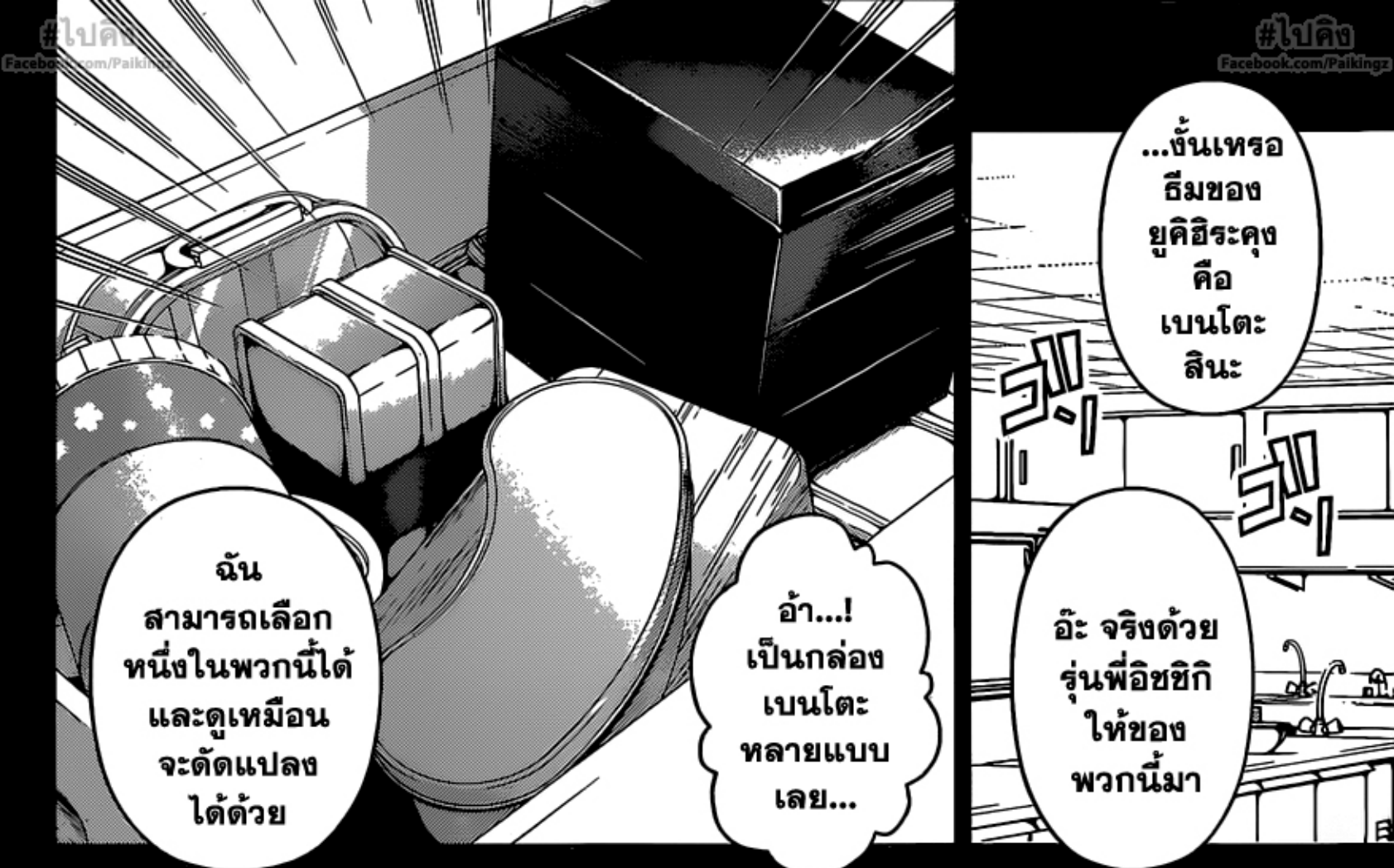
คงจะแพ้  
ให้กับเค้า  
ไม่ได้!

.....  
ดีละ...



ถึงจะยัง  
พูดว่า  
“อ้าาา”อยู่  
ก็เถอะ...

โทวีเปด้า?



ฉัน  
สามารถเลือก  
หนึ่งในพวกนี้ได้  
และดูเหมือน  
จะตัดแปลง  
ได้ด้วย

อ้อ...!  
เป็นกล่อง  
เบนโตะ  
หลายแบบ  
เลย...

...จั้นเทร  
อิมของ  
ยูคิอิระคอง  
คือ  
เบนโตะ  
สินะ

อ๊ะ จริงด้วย  
รุ่นพี่อิชชิกิ  
ให้ของ  
พวกนี้มา



อ้อ...  
นาทริ อลิช  
ก็คงจะมาพร้อม  
กับแผน  
บางอย่าง

วิธีการ  
ใช้กล่อง  
เองก็สำคัญ  
สินะ...

จั้นเทร!  
ใช้แบบนี้  
ได้ด้วย  
เทรเนี่ย...



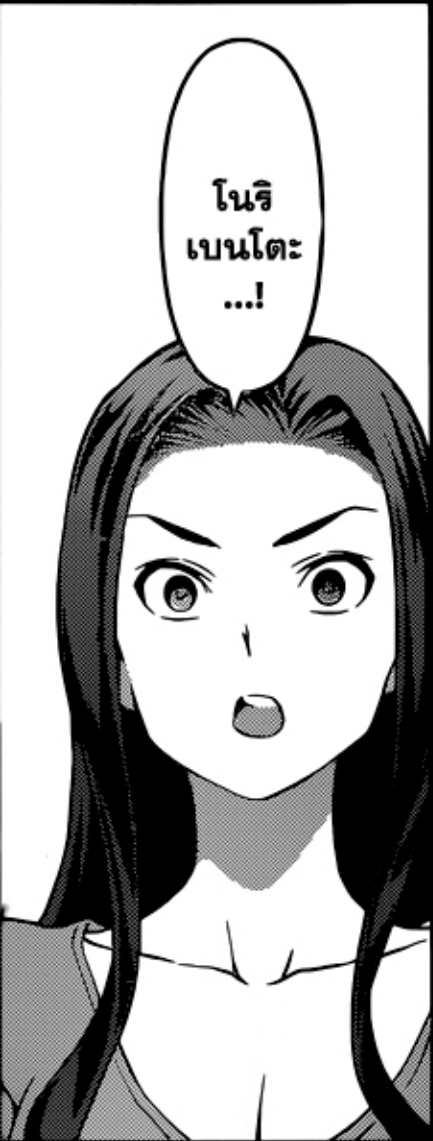
แต่การ  
ได้เห็น  
ซากากิ  
ตกใจแบบนี้  
แปลกดี  
จริงๆ

ล...แล้ว  
ตอนนี้  
คิดเบนโตะ  
อะไรไว้?  
นี่ไม่ใช่  
เวลามา  
หัวเราะ  
นะ!!



ช...โชค  
สำหรับ  
นายจะต้อง  
เจอกับ  
นาทริ อลิช  
จั้นเทร  
!!?

สุดท้าย  
ยังงี้ก็ต้อง  
ได้เจออยู่แล้ว  
เพราะจั้น  
ได้เจอกันใน  
รอบแรกแบบนี้  
ดีแล้วละ



โนริ  
เบนโตะ  
...!



(โนริ  
สาทร่าย)  
โนริ  
เบนโตะ  
!

เบนโตะที่โนริจะให้รสชาติของโนริกับข้าวที่แพร่กระจายไปทั่วข้าว  
ประกอบไปด้วยเครื่องเคียงสามอย่างดังต่อไปนี้  
1.) ปลาเนื้อขาวทอด  
2.) อิโซเบอาเกะแห่งจิคูระ // อิโซเบอาเกะ: อาหารทอดท่อนโนริ,  
จิคูระ: ก้อนแป้งเปียกปลารูปทรงหลอด  
3.) คินปิระ โทโบ // หญิงเจ้าของทอดอ่อนสโตล์คินปิระ  
เบนโตะนี้สามารถซื้อได้ในราคา 300 เยน ซึ่งเป็นหนึ่งในเมนูของมิน



ไม่จำเป็นต้อง  
ทำเบนโตะถูก ๆ  
ในขณะที่ยังมี  
ตัวเลือกอื่น  
อยู่เยอะนะ...

เฮ้...

จะไม่ให้  
หมดแรง  
ได้ยังไง!?  
ท...ทำไม  
ถึงเป็น  
โนริเบนโตะ!?



เป็นเบนโตะ  
ที่เหมือนกับ  
ยูคิฮิระคุง  
จริงๆ...

อ้อ?  
ทำไมถึงดู  
หมดแรงละ  
ซาคากิ?



ถ้าจะพูด  
ถึงขนาดนั้น  
ทำไมไม่มา  
ลองชิมดูล่ะ  
?



じゃん

“โนริเบนโตะ  
สโตล์ยูกิฮิระ  
(รุ่นตัวอย่าง)”  
!



สีน้ำตาล  
อ่อนดีจริงๆ...  
ทอดได้ดีมาก

ก่อนอื่นก็  
ปลาเนื้อ  
ขาว...



ทำไม!  
ทำไมมันถึง  
นุ่มขนาดนี้  
...?

!! ...เป็น  
องค์ประกอบ  
ที่อ่อนจริงๆ  
!

เรื่องนั้น  
...







มัน  
ไม่ติดกระทะ  
และ  
การทอดปลา  
ได้ให้  
องค์ประกอบ  
ที่อ่อนกับมัน!

เพราะ  
มันระเหย  
ได้เร็วกว่าน้ำ  
ในตอน  
ที่เอาไปทอด

แบบนี้เอง...!  
มันเป็นเพราะ  
คุณสมบัติ  
ของสุราสินะ!

เพราะฉัน  
ทอด  
ด้วยเบียร์  
ไงล่ะ!



รสชาติที่ดีอย่างมาก  
กำลังทะลักออกมา...!  
และขอสนี้...

มันไม่ใช่...  
มันไม่ใช่  
ขอสตาร์ตาร์  
ธรรมดา!

“อิโซเบอาเกะ”  
นี่ทำจากปลา  
ในประเทศ  
จิคุวะก็ด้วย...



มันช่วย  
ทำให้รสชาติ  
กลมกล่อม  
ยิ่งขึ้นเพื่อ  
ให้เข้ากับข้าว

ฉันทำสิ่งนี้จาก  
“ต้นหอมญี่ปุ่น”  
และ“ชิบาซุเกะ”

ใช่แล้ว!  
ปกติจะใช้  
ของดอง  
สำหรับ  
ขอสตาร์ตาร์  
แต่...



เราจะ  
กินข้าว  
เข้าไป  
...



ในขณะที่  
รสชาตินี้  
ยังอยู่  
ในปาก

อ้อ...  
สุดยอด  
...



กลิ่นหอม  
ของ  
ชายทะเล  
(อิโซ)

※  
เขาคือ  
“อิโซ”นี่

ยอดมาก

กำลังห่อหุ้ม  
ร่างของฉัน  
~เดโซโร



กลิ่นของทะเล  
ที่สลับกับ  
กลิ่นอ่อนละมุน

คงความสดชื่น  
ของเบนโตะ  
เอาไว้!



นี่คือสิ่งที่  
ตอบสนอง  
อย่างอ่อน ๆ  
และรวม  
วัตถุดิบอื่น ๆ  
ไว้ด้วยกัน...!!

โนริที่มีรสชาติ  
หอมหวาน!!



ค...  
โดนนะ!?



โนริเบนโตะ  
มีสัมผัสรสชาติ  
ที่รุนแรง  
ซึ่งทำให้เข้ากัน...  
มีพลังการรวบรวม  
ที่ยอดเยี่ยม

มันเป็น  
ราชาแห่ง  
เบนโตะ  
ที่แท้จริง  
...!!

และเพราะ  
แบบนี้  
มันจึงกุม  
ความ  
เป็นไปได้  
นับไม่ถ้วน  
เอาไว้—

โนริกลายเป็น  
ตัวชั้นกลาง  
ที่กันไม่ให้รสชาติ  
ของเครื่องเคียง  
ข่มลงไปในข้าว



และถ้า  
วางเครื่องเคียง  
ไว้บนข้าว,  
มันก็จะไม่เย็นลง  
ได้ง่าย ๆ



ดูวิดีโอของ  
รอบอุนเครื่อง  
อีกสักรอบ  
แล้วกัน



.....

เราจะทำให้  
มันพัฒนา  
ไปอีกขั้น  
และหา  
หนทาง  
เอาชนะ  
นาศิริ  
อลิซ...

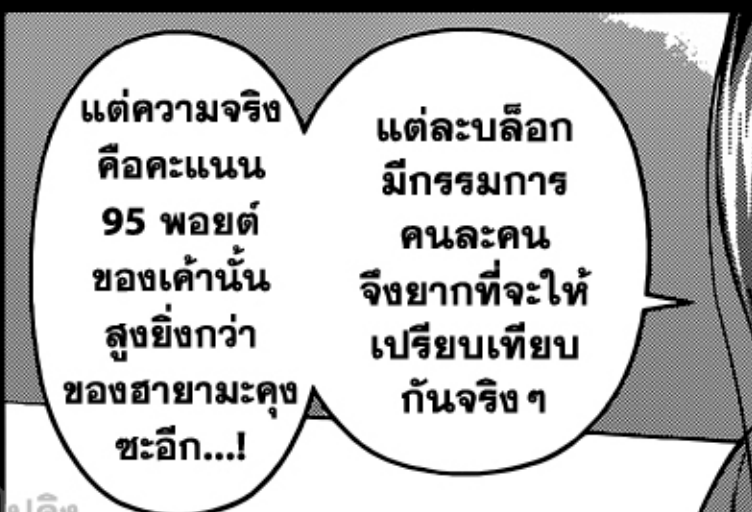


นั่นคือ  
อาหาร  
แกงกะหรี่  
ชั้นเหรอ  
?

.....



สุดยอด  
จริง ๆ เลย  
แฮะ...



แต่ความจริง  
คือคะแนน  
95 พอยต์  
ของค่านั้น  
สูงยิ่งกว่า  
ของฮายามะคุง  
ซะอีก...!

แต่ละบล็อก  
มีกรรมการ  
คนละคน  
จึงยากที่จะให้  
เปรียบเทียบ  
กันจริงๆ



นี่เป็นอาหาร  
ที่ทำให้เค้า  
ได้รับคะแนน  
สูงที่สุดของ  
รอบอุนเครื่อง  
...



ดูสิ...แม้แต่  
ภักตคารดั่ง ๆ  
ยังพยายาม  
ใช้เทคนิคพวกนั้น  
เพื่อนำเสนออาหาร  
ที่แตกต่าง  
มากมายเลย

...ฉันคิดว่า  
จุดแข็งที่  
ยิ่งใหญ่ที่สุด  
ของ  
อาหารโมเลกุล  
อยู่ใน  
แรงกระทบ  
ของมัน



ต้องต่อสู้กับเค้า  
ในวันพรุ่งนี้แท้ๆ  
ไม่มีความกังวล  
เลยจริงๆ...

ยัยนั่น  
จะยอม  
ทำให้มันนะ  
ถ้าฉันไปขอ  
...?



เค้า  
คงจะ  
ทำให้  
อยู่



นาคิริ อลิซ  
คงเล็งเรื่องนั้น  
ไว้อยู่แน่ๆ...



จะเพิ่ม  
ความคาดหวัง  
ต่อรสชาติ  
ที่ไม่ว่าจะชอบ  
หรือไม่...

การนำเสนอ  
ที่ยึดคุณสมบัติ  
ทางเคมีเป็นหลัก  
ซึ่งเต็มไปด้วย  
ความประหลาดใจ



.....  
ก็จริงนะ  
...

ยัยนั่น  
ดูไม่เหมือน  
คู่แข่งที่ฉันจะ  
เอาชนะได้ด้วย  
การนำเสนอ  
อย่างเดียว

แต่ถ้าฉัน  
ไม่เอาชนะ  
ยัยนั่นด้วย  
รสชาติ  
มันก็ได้  
ความหมาย

อิม  
นั่นน่าจะ  
เป็น  
ความคิด  
ที่ดี

บางสิ่งที่จะ  
ดึงดูดสายตา  
ของ  
กรรมการ...

—ทำไม  
ไม่เพิ่ม  
การนำเสนอ  
ไปใน  
โนริเบนโตะ  
ล่ะ?



อ้าว...?  
ไปได้ของพวกเขา  
มาได้ยังไงเนี่ย  
?  
ลูกกวาดเยอะจัง

ฉันได้มา  
ตอนที่ไปช่วย  
คลาส  
สอนทำอาหาร  
เมื่อวันก่อนนะ



อยากกิน  
อะไรหวานๆ  
มั๊ย?

อ้า...  
ปวดหัว  
จังเลย  
...



ยูคิฮิระคง  
ไม่ว่าจะไปที่ไหน  
ผู้คนก็เปิดใจรับนาย  
หมดเลยนะ...



อาจารย์โซมึมาก  
พวกเรา  
ให้พวกนี้

เดี๋ยวนะ

เด็ก ๆ ให้ฉัน  
ตอนที่พวกเรา  
กำลังจะกลับ



ที่เป็น  
ความตื่นเต้น  
ปริศนาอยู่

โซมึมั๊ยล่ะ!?  
ลูกกวาดแบบนี้  
มีบางอย่าง...



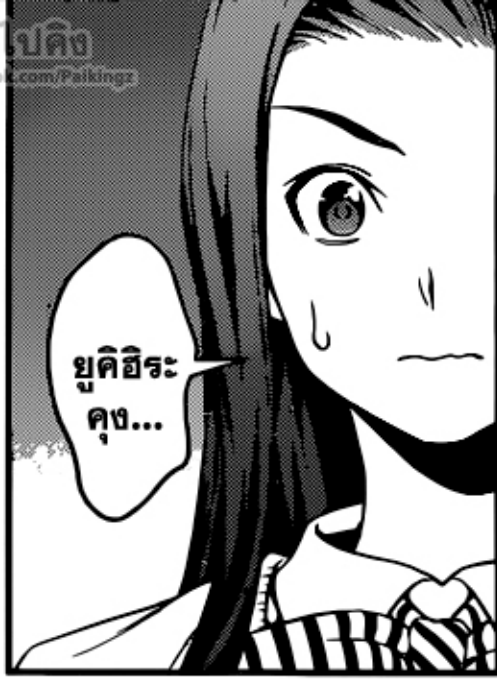
ไอ้ที่ที่อยู่ใน  
ร้านลูกกวาด  
และ  
ที่ฉันชอบ

อ้า...  
น่า  
คิดถึงจัง



SFX: \*EVIL GRIN\*





ยูคิฮิระ  
คุง...



ฉันขอออกไป  
ข้างนอก  
สักหน่อย!  
ขอบคุณสำหรับ  
ทุกอย่างนะ  
ซาดากิ!

ไม่เป็นไร  
ไม่เป็นไร!

ยูคิฮิระคุง!!  
ฉันกังวลกับเรื่องนี้  
ยังใจไม่รู้...!  
(ส่วนมากจะกังวลเรื่อง  
สุขภาพของกรรมการ  
ในการแข่งวันพรุ่งนี้)



จะทำ  
อาหาร  
แบบไหน  
กันแน่  
...?



...นาทริ  
อลิซ  
ปิดฉาก  
แล้วนะ!

วางแผน  
จะนำเสนอ  
อาหาร  
แบบไหน  
กันเนี่ย...?



นาทริ  
อลิซ...!  
ขยันหนักหนือ  
กว่าสิ่งที่  
พวกเราคาดไว้  
ได้ขำๆเลย!



เอ  
...!?

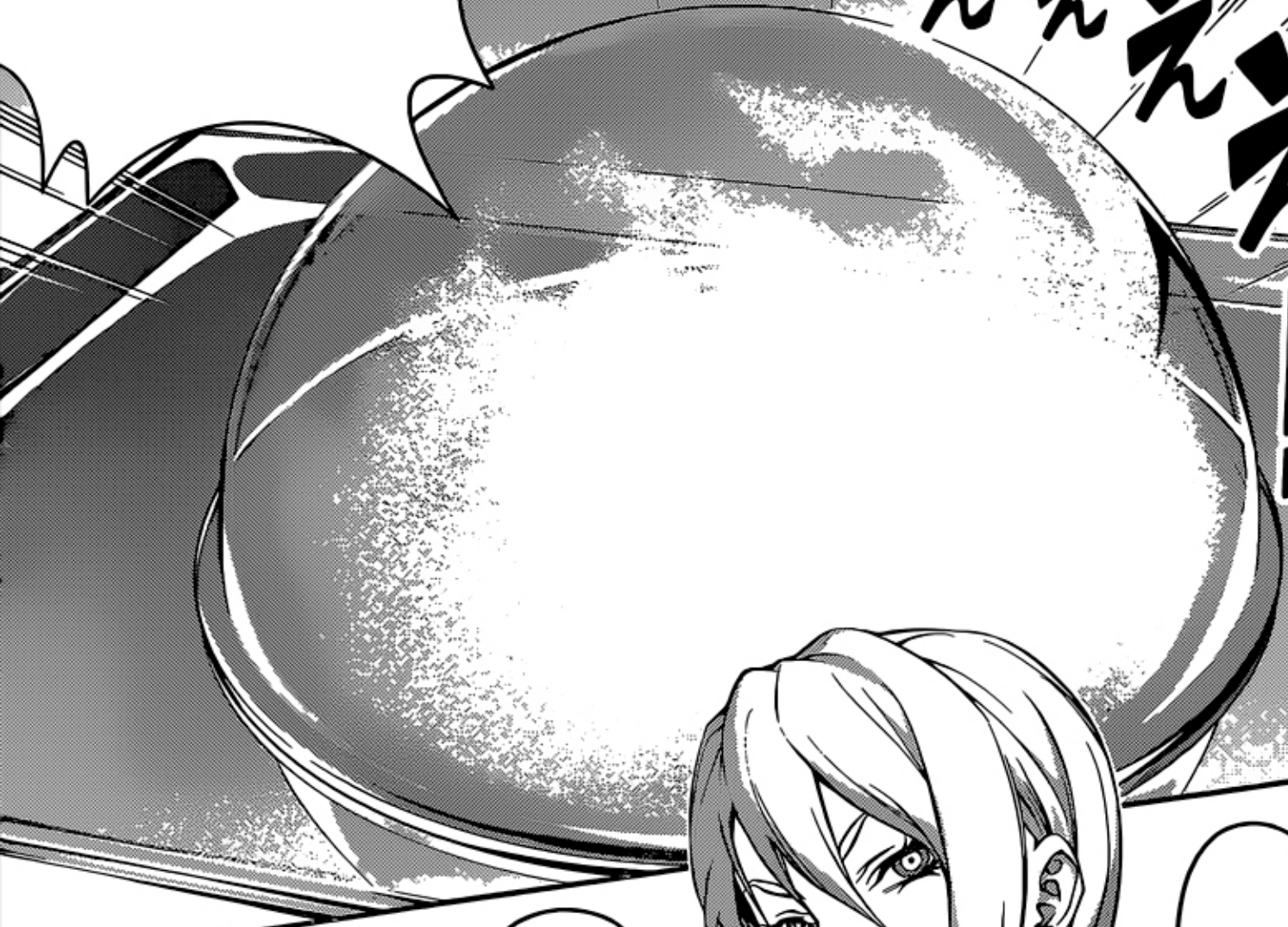
อ...  
อะไรนะ  
!?





มีหมอกอยู่  
!!?

**光**  
ภายใน  
ฝาดรอบ  
โปร่งใส  
พวกนั้น  
...



!!!?



เอาล่ะ  
...

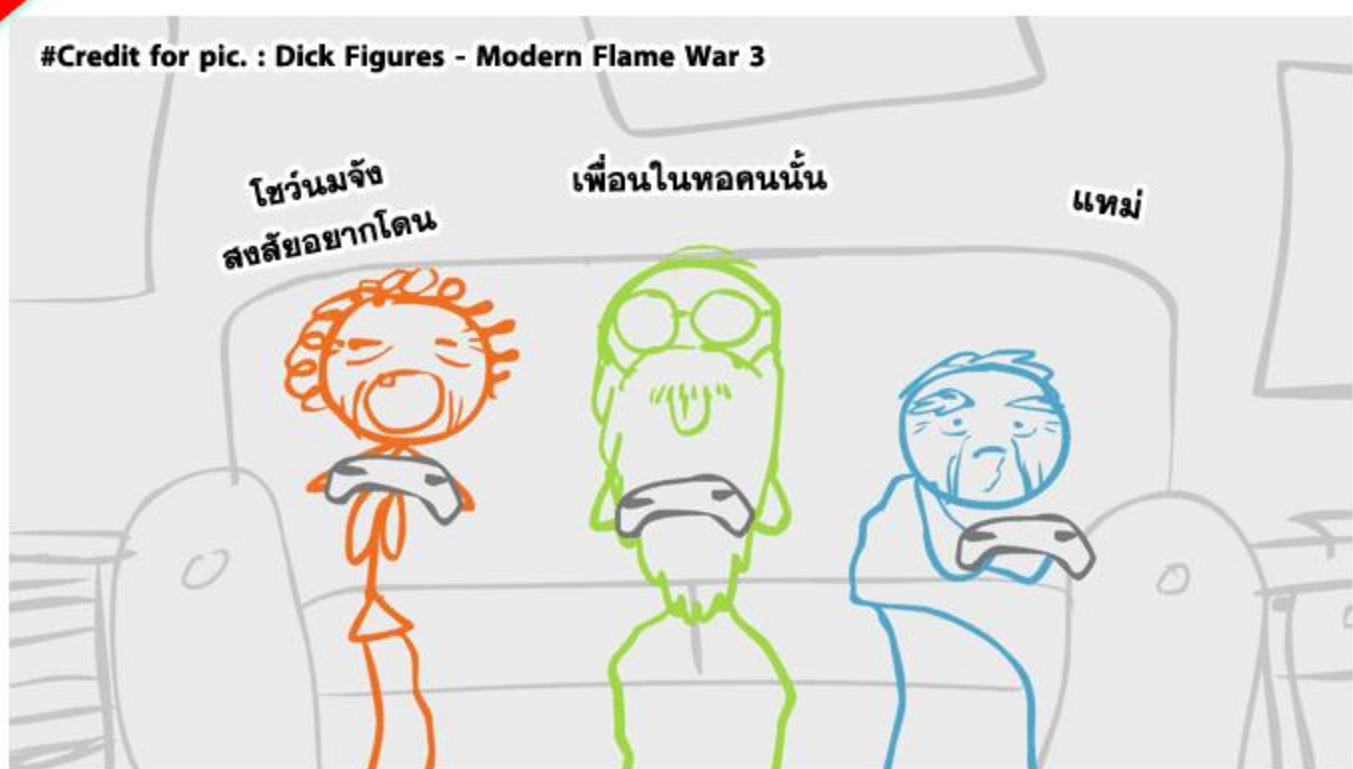
มาทาน  
อาหารเที่ยง  
กันเลย

!! อาหารที่ถูกครอบคลุมใน“หมอก”!!  
ด้านในของมันเองก็ไม่อาจคาดคิดได้...!?



ปลิวไปตีก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>  
เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 **"Paiking"**

Center color pages to commemorate the first readers' choice recipe championship results and the soon release of JC volume 7!!

# 食戟のソーマ

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

A gathering of delicious curries!! JC volume 7 will go on sale this Friday (April 4th)!! Hayama Akira is on the cover!



**IT'S DONE!!**  
MORISAKI-SENSEI SELECTED IT! THIS IS THE GLORIOUS WINNING DONBURI!

**THE WINNER OF THE FIRST READERS' CHOICE RECIPE CHAMPIONSHIP IS DECIDED!!**

**RECIPE FROM NAKAZAWA GAKU-SAN (HOKKAIDO)**

~NAKAZAWA STYLE~  
BROILED FATTY SALMON BELLY DON  
- GARNISHED WITH SESAME SEED RICE CRACKERS -

THIS DONBURI'S RECIPE AND THE OTHER WINNING RECIPES ARE ON PAGE 312!! MORISAKI-SENSEI AND TSUKUDA-SENSEI'S COMMENTS AND THE RECIPE TSUKUDA-SENSEI DREW ARE THERE TOO!!

IT HAS LOTS OF BEHIND-THE-SCENES INFORMATION LIKE UNSEEN CUTS!  
THE OFFICIAL TWITTER ACCOUNT IS => @SYOKUGEKI\_OFF

ตอนที่  
นาทริ  
อลิซ  
อายุ  
14—

2 ปี  
ก่อน

ผมคง  
กำลัง  
ถูกดูถูก  
อยู่สินะ  
...

แถมยังบอก  
ให้ผม  
มอบชมรมให้  
ถ้าหาก  
ผมแพ้...

เด็กผู้หญิง  
จาก  
แผนกม.ต้น  
กลับมาขอ  
ทำควิลโซคุงะคิ  
ชั้นเทร่อ  
...!?

ผมเป็นถึง  
หัวหน้าของ  
สมาคม  
วิจัยอาหาร  
สมัยใหม่

แผนกม.ปลาย ปี 2  
มาคิเมะ เคียวอิจิ

สุดท้าย  
เค้าก็มาจาก  
ตระกูลสาขา

หิ...  
ไม่ต้อง  
กังวลไป

ห...  
หัวหน้า  
จะดีเทร่อ  
ครับ?  
เค้าเป็น  
ลูกพี่ลูกน้อง  
ของนาทริ  
เอรินะ

สิ่งที่สะดวก  
แบบนั้น  
ไม่มีทาง  
เกิดขึ้น  
หรอก...!

การที่นักเรียน  
ที่อายุน้อย  
กว่าฉันสี่ปี  
จะได้ทั้งหมดนี้  
แค่เพราะชนะ

พวกเรา  
มีเครื่อง  
ที่ไม่ขาย  
ในประเทศ  
ด้วยซ้ำ

ดูเครื่อง  
ที่เป็นศิลปะ  
หลากหลาย  
พวกนั้นสิ...!



เป็น  
คนที่โลก  
อย่างนี้  
ไม่ถึงจริงๆ  
...

หัวหน้า  
...

ดีจริง ๆ  
ที่ซื้อตอน  
มันลด  
ราคา...!

พวกเรา  
ยังมีเครื่อง  
ที่หมุน  
อย่างช้า ๆ  
รุ่นล่าสุด!!

เครื่อง  
ของแท้  
หนึ่ง  
ในเครื่อง  
พวกนั้น  
ก็ราคา  
ทึทึทึ  
กว่า  
ล้านเยน  
หนึ่ง  
สองสาม...  
จะต้อง  
ใช้  
ของ  
พวก  
เรา  
เท่าไร  
ถึง  
จะ  
ซื้อ  
ได้  
กัน  
นะ  
...!?

นาศิริ  
อลิซ  
ชนะ  
อย่าง  
ท่วม  
ท้น  
5-0—!

WINNER!!

LOSER

นำ  
ความ  
รุ่ง  
โรจน์  
ที่  
ก้าว  
ไกล  
มา  
สู่  
สมา  
คม  
วิ  
จัย  
ของ  
พวก  
เรา  
เอง

คอย  
ดู  
ไว้  
เถอะ  
สุ  
ภา  
พ  
บุ  
ร  
ษ  
ท  
ัง  
ท  
ล  
าย!

ผม  
จะ



ฉันยอม  
มอบห้อง  
ชมรมให้!  
แต่  
อุปกรณ์  
...

ด...  
เดี๋ยวสิ!

ครับ ๆ  
...

เอาล่ะ เร็วคุณ  
เอาข้าวของ  
ของฉัน  
เข้ามาได้เลย

และเอา  
อุปกรณ์ทำอาหาร  
ที่อยู่ที่นี่อยู่แล้ว  
ไว้ตรงมุมห้อง  
...



ทุกเครื่องที่นี่  
เกินกว่า  
ที่ฉันมีรุ่นหนึ่ง  
แต่ก็จะทน  
ก็แล้วกัน

มาขอ  
คะ!

ขอยินดี  
รับไว้เลย  
♪

อุปกรณ์  
ทำอาหาร  
ที่พวกเรา  
รวบรวมมา  
ทีละเครื่องทุกปี  
ช่วยอย่า  
เอาไปเลย!!



อ้าาาาา  
ตระกูลนาศิริ  
นี่มันอะไร  
ก๊านน—!!?

สิ...

สมาคม  
วิจัยของ  
ผม...





เรียนคุณ  
ทิว  
รีเปล่า  
?

จากนี้ไป  
ตารางที่ฉัน  
ทำอะไรกับห้องนี้  
ได้ตามใจชอบ  
ฉันก็จะ  
ไม่บ่นอะไร

ฉันไม่หัวรั้น  
เหมือนเอรินะ  
หรอกค่ะ



....ผมต้อง  
เตรียม  
สินะครับ?  
...ครับ ๆ

มาตีมหา  
กันเถอะ

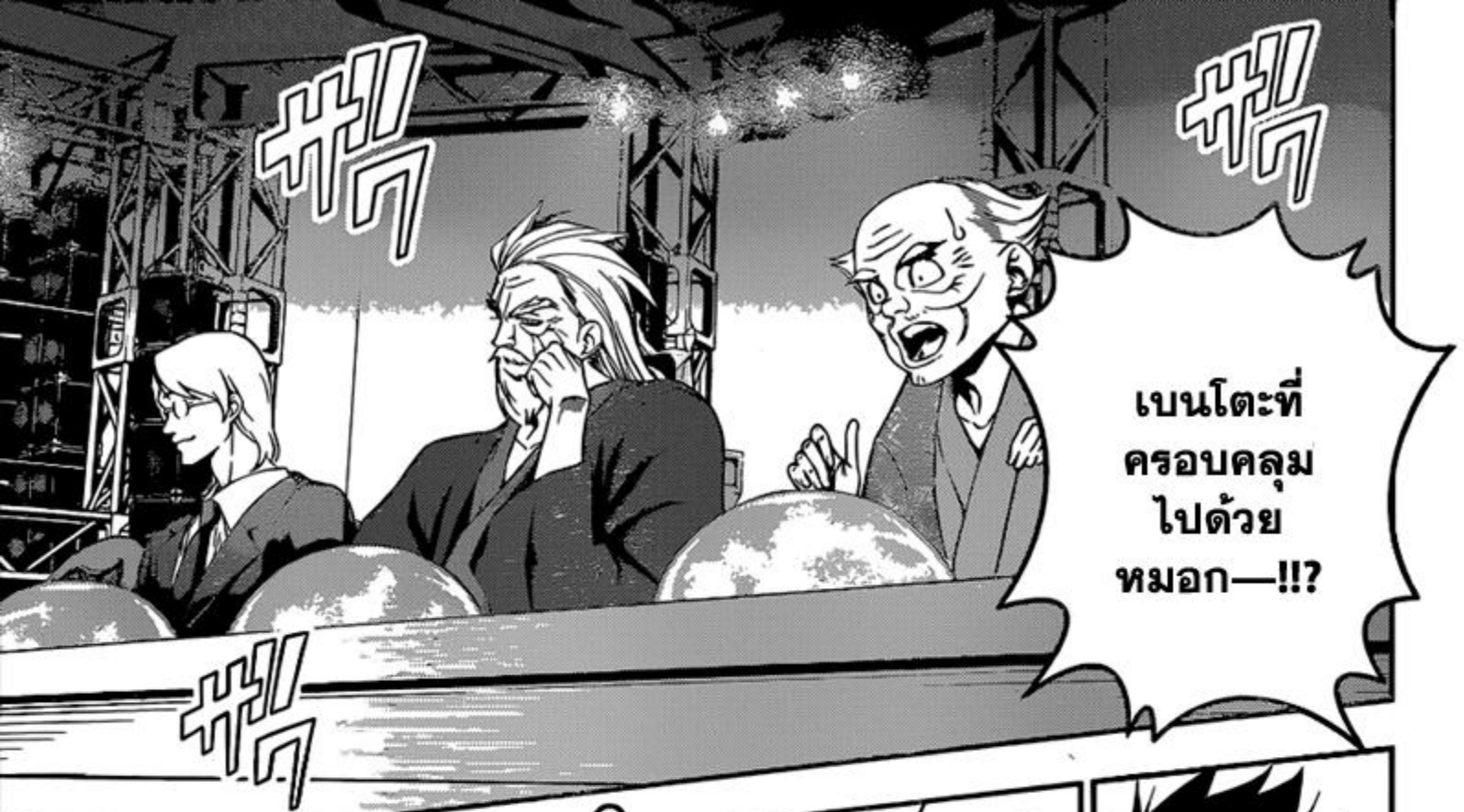


อะ...

นั่นมัน  
อะไรกัน  
นะ...!?







เบนโตะที่  
ครอบคลุม  
ไปด้วย  
หมอก—!!?



นับเป็น  
ประโยชน์  
ของ  
เทศกาล  
อาหาร...

การ  
นำเสนอ  
ที่ยอดเยี่ยม  
ที่ช่วยเพิ่ม  
ความสนใจ  
ในอาหาร  
...!

เธอทำ  
ของ  
แปลกๆ  
อีกแล้ว  
นะเนี่ย

หยาบคาย!  
ไม่แปลก  
สักหน่อย

หืมมม  
...



สิ่งที่  
ออกมา  
คือ—

หมอกเริ่ม  
จางหาย  
ไปแล้ว...

ทีป!



อะ...!



เทมาริชูชิ  
ชั้นเรอะ

มัน  
เหมือนกับ  
กล่องอัญมณี  
ที่ออกแบบ  
มาอย่าง  
ประณีต  
เลย...!



ชด  
งาม  
จริงๆ  
...!!



.....  
ชิ...



มันเป็นคือ  
“เทมาริเบนโตะ”  
ที่อัดแน่นไปด้วย  
สุดยอดเทคนิค  
ของฉัน

ค่ะ

เทมาริชูชิ : ประเภทของซูชิที่ใช้  
หือปิ้งและข้าวซูชินำมาหือขนาดพอดีคำ  
โดยการหืออาหารหือและสิ่งคล้าย ๆ กัน  
หือสำหรับโคเซคิ เรียวริด้วยเช่นกัน



หืมมมม...  
ไม่ได้มีไว้โชว์เฉยๆ  
หรือ เหรอเนี่ย



ก็ใช้เป็นกลไก แบบนี้  
ที่ช่วยควบคุม เอง...!  
อุณหภูมิ จัน  
ของซูชิสินะ หมอก  
นั้น



“ไนโตรเจน  
เหลว”  
ที่ใส่ไว้ใน  
ภาชนะ  
สินะ

ดูเหมือน  
หมอกคือ



มีเคล็ดลับ  
อะไรซ่อน  
อยู่กันแน่  
...?

มีเอสบูมา(ฟอง)  
อยู่บนซูชิด้วย  
...!



แต่นั้น  
ดูไม่ธรรมดา  
เลยนะ

เทมาริซูชิ...  
อาหารที่  
ค่อนข้าง  
ธรรมดา  
ที่ทำ  
ที่บ้านได้



ก่อนอื่นคือ  
หอยเป่าเชื่อมกับ  
เม่นทะเล...  
อาหารทะเล  
จันเธอ!



หืม  
...?

เชิญทาน  
เบนโตะ  
ตามลำดับ  
เริ่มจากมุม  
ซ้ายบนสุด  
เลยนะคะ

ถ้า  
ยังงี้



รสชาติที่  
ละเอียดอ่อน  
ค่อยๆ ซึม  
เข้าไปในลิ้น  
...!

เข้าใจแล้ว  
เอสปูมานี่...  
มันเป็น  
คงบุดาชิที่ทำ  
เป็นฟอง!



นั่นช่วยนำความชื้น  
ในปริมาณพอดีๆ  
ออกมาและทำให้  
มันเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น  
...เป็นวิธีการทำอาหาร  
ที่เหมาะสมสำหรับ  
เบนโตะ

ที่อบปิ้งคือ  
“สิ่งที่อยู่  
ระหว่าง  
แผ่นของ  
คงบู”



เป็นรสชาติที่  
โดดเด่นจริงๆ  
...!!



ต่อไปคือ  
...บอนโตะ  
ชั้นเหรอ!



ยิ่งกว่านั้น  
บอนิโตะยังถูก  
ถนอมอาหาร  
ในอุณหภูมิที่ต่ำ  
ถึงสองวัน

นั่นคือ  
เหตุผลที่  
รสชาติ  
ที่ลึกซึ้ง  
ถือกำเนิด  
...

กรตกลูทามิก  
ของคางบุนและ  
กรตอีโนซีน  
ของบอนิโตะ  
สร้างผลที่  
ประสานกัน...

.....

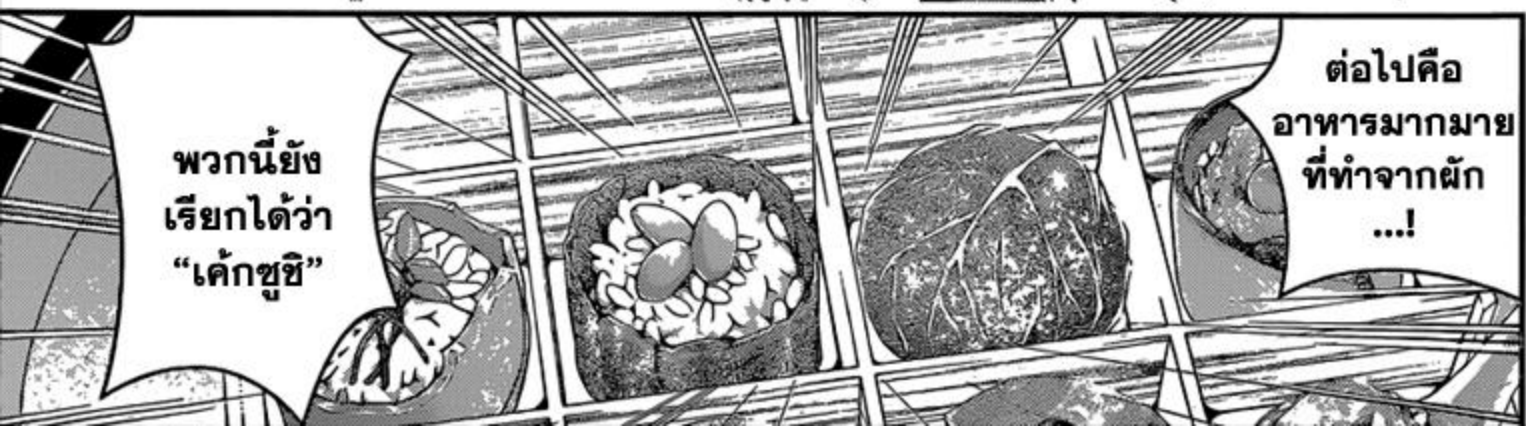
นี่เป็นผลลัพธ์  
ของการผสมผสาน  
องค์ประกอบของ  
หลายรสชาติ!!



ด้วยทุก ๆ อาหาร  
ที่กินตามลำดับ

สรุปคือ  
เบนโตะนี้  
จะยิ่งเข้าสู่ระดับ  
ความสมบูรณ์  
ยิ่งขึ้น  
ภายในปาก

!!!  
とよよ



พวกนี้ยัง  
เรียกได้ว่า  
“เค้กซูชิ”

ต่อไปคือ  
อาหารมากมาย  
ที่ทำจากผัก  
...!



ซูชิที่  
ทำจาก  
แผ่น  
เนื้อวัว  
ที่ถนอมมา  
ใน  
อุณหภูมิต่ำ  
!

และ  
ดูเหมือน  
พวกเราจะ  
มาถึง  
อาหาร  
จานหลัก  
แล้ว...

ซึน ซึน



ผัก  
ทอง

กลับ  
ท่อในผัก  
ที่ตัดบางๆ  
เหมือน  
กระดาษ  
แทน

และ  
ไม่มีอันไหน  
ใช้ไนริเลย  
...

ผัก  
บิ๊ท

นั่น  
เป็นเพราะ  
สีที่เข้ม  
ไม่เหมาะกับ  
เบนโตะนี้

ซัจ  
จินิ



แต่กรด  
กลูตามิค  
มา  
จากไหน  
...?

ก็รู้ว่ากรด  
อโนซีนิก  
มาจาก  
ซูชิเนื้อ

หิม?  
ถึง-  
แบบนั้น  
...เดี๋ยว  
นะ...



SD: GWOOOOOOOH

ม...  
มาอีกครั้ง  
แล้วว!



มะเขือเทศ...?  
แต่ไม่เห็นจะมี  
มะเขือเทศ  
เลยนี่นา...

มันมาจาก  
"มะเขือ-  
เทศ" ค่ะ



รสชาติ  
ที่เป็นรูปร่าง...  
องค์ประกอบของ  
สองรสชาติกำลัง  
กระจายไปใน  
ปาก....!!

ซึน ซึน ซึน ซึน



และหยุด  
ใส่ในเค้กซูชิ  
หลายหยุด

จากนั้น  
ฉันก็กรองจูล  
เพื่อทำให้มัน  
สะอาด  
ยิ่งกว่าเดิม



ด้วย  
การใช้มัน  
ฉันได้แยก  
“สีย้อม”,  
“เส้นใย”  
และ“จูล(น้ำ)”  
ออกมา

ฉันใช้  
“เครื่อง  
เหวี่ยง”  
ค่ะ



มีเซฟมืออาชีพ  
เพียงไม่กี่คน  
ที่นำเครื่องพวกนี้  
มาใช้ได้อย่าง  
มีประสิทธิภาพ  
ยอดเยี่ยมๆที่มี  
นักเรียนที่สามารถ  
ใช้พวกมันอย่าง  
ชำนาญได้...!

เครื่องเหวี่ยงกับ  
เครื่องบดของแช่แข็ง  
...เดิมทีเครื่องพวกนี้  
ถูกทำขึ้นเพื่อใช้ใน  
สนามการแพทย์



ม...มัน  
อะไรกัน  
นะ!!?



กับลูกแก้ว  
สีชมพู...?

ซูชิ  
ปลาซีบรีม  
ด้านบน  
ของ  
ดอกบัว



แล้ว  
อาหาร  
สุดท้าย  
คืออะไร  
...?

การที่  
ไม่เหลือ  
ร่องรอยของ  
วัตถุดิบ  
ตั้งเต็มไว้  
...!

ยัยนั่นทำ  
แบบนั้น  
ได้ด้วย!



อาหารนี้สมบูรณ์  
บนลิน...

ลูกแก้วนี้...!  
มันคือดาชิ  
ที่จับตัว  
เป็นก้อน!  
มันแยกออก  
และผสมเข้ากับ  
ซูชิปลาซีบรีม  
...



SD: 000000H!?

สุดท้าย  
ยังมี  
จาซูเกะ  
ด้วยเหรอ  
—!?

อ...  
อะไรนะ  
!?

ใน  
กล่องเดี๋ยวนี  
มีอะไรเยอะ  
จริง ๆ...!



มันคือ  
“จาซูเกะ  
ปลาซีบรีม”  
—!!



เค้ายังคงดึงดูด  
ความสนใจของ  
ผู้ที่ชิมอาหารของตน  
ได้ต่อไป...  
ความรู้สึก  
พึงพอใจ  
ที่เค้าสร้าง

ด้วยพลังเทคนิค  
ที่ไม่ทำให้เขื่อนั้น  
ต้องอับอาย

“เด็กแห่ง  
อาหาร  
ไม่เลกุล  
ที่สวรรค์  
ส่งมา” —





—หิม

たっ  
たっ



อะ!?  
จะมาแล้ว  
ฉันเหรอ!

เตรียมตัวไว้  
นะครับ!!



ปัญญาของ  
อาหารที่อร่อย  
จากเบนโตะ  
กลองนั้นน



เป็น  
เหมือนกับ  
งานเลี้ยง  
ร้านอาหาร  
ญี่ปุ่น  
ที่ดงาม



ช่าง  
ท่วมท้น  
จริงๆ  
!!!

**OVERFLOWING!!!**



นี่คือพลัง  
ที่แท้จริงของ  
นาคริ อลิซ  
...



ถอดชุด  
แล้ว!!

ยอดเยี่ยมมาก

ผู้อำนวยการ  
“ถอดชุด”แล้ว  
!!



จนกว่าจะเรียนจบ  
พวกเราจะต้องแข่งกับ  
อัจฉริยะคนนี้รึเปล่า?



เค้านาย  
เท่า  
พวกเรา  
...?



ลิโอเล่น  
ไข่ม้อย



ในช่วงชีวิตนี้  
พวกเราไม่มีทาง  
ตามเค้าทัน  
หรอก—

เป็นสิ่ง  
ที่มีผลกับ  
การกระทำ  
จริง ๆ



พรสวรรค์ที่  
แข็งแกร่งได้นำ  
พาเขามาด้วยกัน  
กับแสงที่ปล่อย  
ออกมา...

ทั้ง ๆ  
แบบนั้น  
พวกเขากลับ  
กลัวหวาด  
กัน...



นักเรียน  
ทั้งหมดที่นี่  
ควรจะเป็น  
กุกชั้นยอด



และ



ดูชะลึ



นี่คือ  
โรงเรียน  
โทซึกิ

พวกเรา  
ไม่ต้องการ  
พวกขี้ขลาด  
...!





เบนโตะ  
สำหรับทำคน  
เสร็จเรียบร้อย  
แล้ว



ที่ไม่กลัว  
หัวหดไป  
นะ—

อย่างน้อย  
ก็ยังมี  
กูกอยู่คนนึง

ปลิวไปตีก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 “Paiking”



อะไร  
นี่!!!

เขาทำให้  
ทั้งโรงอาหาร  
อลหม่านจริงๆ

โนริ  
เบนโตะ  
ชั้นเทร่อ  
อออ!?

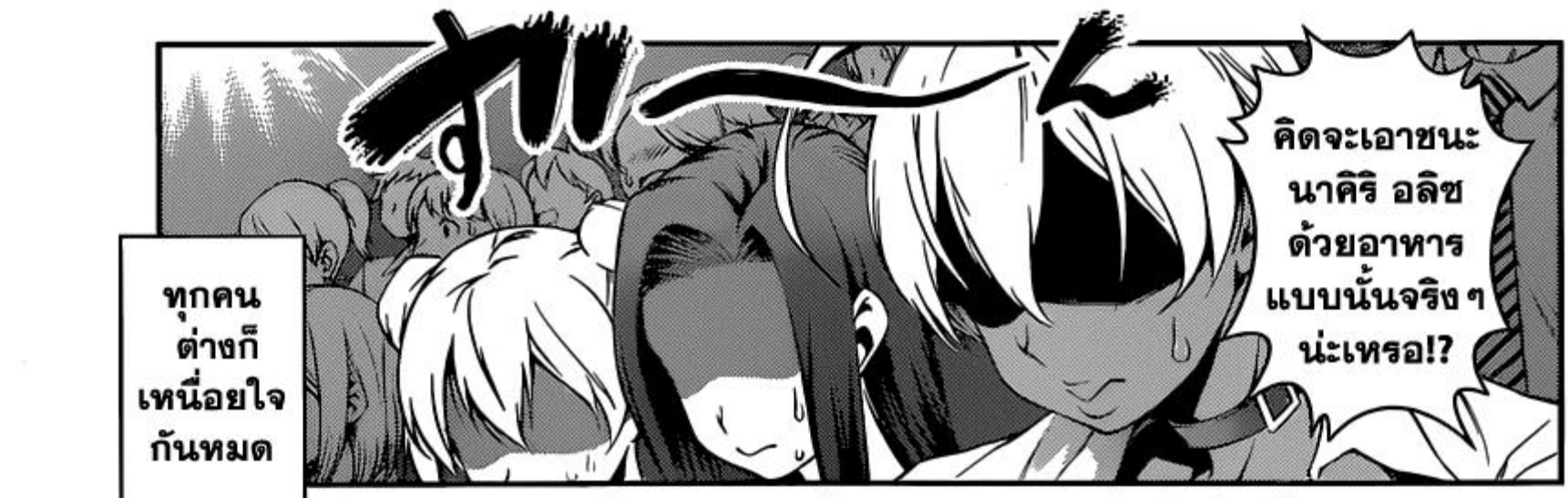
โนริ  
เบนโตะ  
ครับ

『SHOKUGEKI-NO SOMA』



ยูคิฮิระ ไชม่  
...

อาหาร  
ของเธอ  
คืออะไร  
?



ทุกคน  
ต่างก็  
เหนื่อยใจ  
กันหมด

คิดจะเอาชนะ  
นาทริ อลิซ  
ด้วยอาหาร  
แบบนี้จริงๆ  
นะเทร่อ!?

!! We're trying many different projects on the Twitter account => @syokugeki\_off



ยูคิฮิระ  
คิง...



มันเป็น  
“โนริเบนโตะที่  
วิวัฒนาการแล้ว  
ในแบบยุคฮีโร่”



?

แต่...  
มันไม่ใช่  
โนริเบนโตะ  
ธรรมดา ๆ  
หรอก

เอ้? ไม่เคย  
ได้ยินหรอ?  
เดี๋ยวทำให้กิน  
ทีหลังมั๊ย?

มันคืออะไร  
ชั้นหรอ?  
โนริเบนโตะ  
ที่ว่าเนี่ย?



เชิญทานได้เลย  
มันเสร็จ  
เรียบร้อยแล้ว!

165 ทฤษฎีแห่งการวิวัฒนาการ  
ของเบนโตะ



食戟のソーマ  
SHOKUGEKI-NO SOMA

|| นี่คือนอร์เบนโตะ!?

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



เครื่องเคี้ยว

ข้าว

น้ำซุป

แยก  
ความร้อน  
ภายนอก

สามารถใช้มัน  
เพื่อรักษา  
ความร้อนของ  
ข้าวกับน้ำซุป  
ในภาชนะ  
แยกความร้อน  
สแตนเลส...!

และนี่ยังถูก  
เรียกว่า  
“หม้อเทียง”

ไม่นึกเลยว่าจะ  
เอากล่องเบนโตะ  
ที่มีชั้นออกมา!  
แปลกใหม่  
ดีจริงๆ

หืม...!

ตอน  
บอกว่าเป็น  
โนริเบนโตะ  
ก็นึกว่าจะ  
เป็นภาชนะ  
สี่เหลี่ยม  
แบนราบ  
ชะอีก

ตายจริง...  
สร้างสรรค์  
ดีจัง

หมอนั้น  
ไม่ตึงเครียด  
เลยสักนิด...

ถ้าวางข้าว  
ต่อจาก  
น้ำซุปร้อนๆ  
ก็สามารถ  
เก็บความร้อน  
ของข้าวได้นาน  
ยิ่งขึ้นด้วย

รุ่นใหม่ล่าสุด  
สามารถ  
เก็บรักษา  
ความร้อน  
ได้ครึ่งวัน  
เลยละ

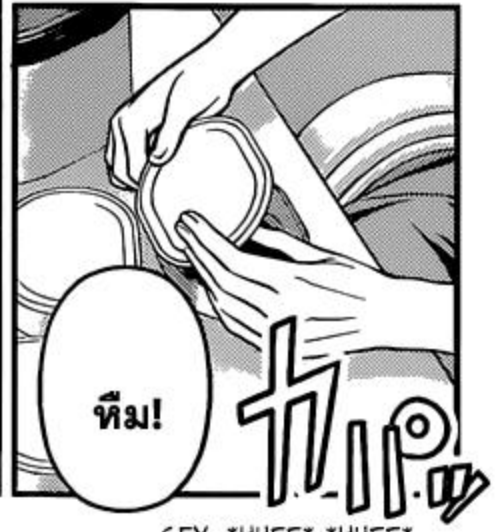
หืมมม  
กล่องเบนโตะ  
ของญี่ปุ่น  
พัฒนา  
จริงๆ นะเนี่ย

แต่ก็ไม่ได้คิด  
เลยสักนิดว่า  
ตัวเองจะแพ้  
...!

ถึงจะ  
กำลังยิ้ม

ทั้งๆ ที่อยู่  
ระหว่างการแข่ง  
เค้าก็ยังทำตัว  
สนิทสนมกับ  
หมอนั้น

...ยัยนั้น  
กำลังถูก  
ยูกิฮิระ  
อยู่นะสิ!



SFX: \*HUFF\* \*HUFF\*





แต่...  
ภาพลักษณ์มัน  
ธรรมดา  
แบบสุดๆ!

โอ้วว  
พวกเขา  
ชอบด้วย

อ้อ...  
มันไม่มี  
การนำเสนอ  
ที่โดดเด่น  
แบบอาหารของ  
นาทริ อลิซ...

ผลงานของเขา  
แสดงให้เห็นถึง  
ความละเอียดอ่อน  
มากมายต่อ  
รายละเอียด  
เล็กๆ!

และดู  
ความนุ่ม  
ของ  
คินปิระโกโบ  
นี่สิ!!

เขาใส่มายองเนส  
และน้ำส้มบอลแซม  
ลงไปเล็กน้อย  
เพื่อให้มัน  
มีร่างที่ลึกซึ้ง...!



ほわ

ほわ

มันเป็น  
ปลาทอด  
ทอด!

โอ้ว!  
ใช้  
ตะเกียบตัด  
ได้ง่ายๆ  
เลย!

เอาล่ะ...  
ต่อไปก็  
ปลาทอด  
...



ทำให้มันมีเนื้อ  
ที่อ่อนนุ่ม...

นี่คงจะทอด  
หลังจากต้มด้วย  
ดาชิกับเครื่องเทศ  
บางอย่าง



มันเหมือนกับ  
ลิมเยินอ่อนๆ อ...อะไรกันนน  
ที่พัดผ่าน นนนนนนน!?  
ที่ราบสูงใน  
ฤดูใบไม้ผลิ! นี่เป็นรสชาติ  
ที่อ่อนละมุน!!  
ไม่ขมเลยสักนิด...



ไม่มีทางคาดคิด  
อะไรแบบนี้  
ได้จากอาหาร  
ระดับ B ทรอก  
...เป็นรสชาติ  
ที่แท้จริง!!



.....  
?





นี่เป็นดาชิ  
ที่ทำจาก  
“ทუნ่าแห้ง”  
!



เกิด  
อะไรขึ้น  
กันแน่!?

คำตอบ...  
ทำทางจะอยู่ใน  
“ดาชิ”



ไม่ใช่  
บอนิตะ  
แห้ง  
หรือ  
เหรอ!?

!!  
!!?  
ท...  
ทუნ่า  
แห้ง  
!?



ดาชิที่ผมใช้  
ต้มกับปลาสด  
ทำจาก  
“ทუნ่าแห้ง”...  
และ“ริชิริคงบุ”

ใช่แล้ว  
ครับ...



รสชาติของมัน  
อ่อนกว่าดาชิ  
ที่ทำจากบอนิโตะ  
แต่มีรสชาติที่ดีและ  
ละเอียดอ่อน  
อย่างมากอยู่

หนึ่งในปลาแห้ง  
หลากหลายแบบ  
ที่ทำจากปลาทูน่า  
ทางเหนือ

ทูน่าแห้ง



เป็น  
อาหาร  
ที่เบา  
จริง ๆ!



ปลาคอด  
มีรสชาติ  
ประหลาด  
สลับๆที่ใ้  
ความดีดุด  
อย่างดีกับ  
ทูน่าแห้ง

และที่เคลือบ  
ถูกทอดด้วย  
เบียร์  
จึงไม่ชุ่ม  
น้ำมัน...



และถ้า  
ปรุงรชยาบๆ,  
ความ  
ละเอียดอ่อน  
ก็จะทำให้  
รสชาติเสีย...



ซุซมิโสะ  
เบค่อน  
กับหัวหอม  
จั้นเทร่อ!



—ต่อไป  
คือซุซ!

おお  
おお  
おお  
おお



ยังกับว่า  
มันกำลังท้อหุ้ม  
ร่างทั้งร่าง  
อยู่เลย—...!

MAN'S SD: 0000000H

は  
は  
は  
は



MAN'S SD: UFUFUFU

กลิ่นหอมหวาน  
ที่แทรกซึมรูมุก  
นับเป็น  
ลักษณะพิเศษ  
ของดาชิทูน่า

わ  
わ  
わ



โอ้วววววว!!  
นี่เองก็มี  
เหมือนกัน  
...!

ความหวาน  
ที่หนาของหัวหอม  
กลายเป็นสิ่งเชื่อมต่อ  
ของทั้งหมด...

และดาชิเบคอน  
ก็เข้ากับมิโสะ  
ได้อย่างนึกไม่ถึง!!

りりりりり

MAN'S SD: UFU MAN'S SD: AHAHAHAHA MAN'S SD: LALALALAAAA

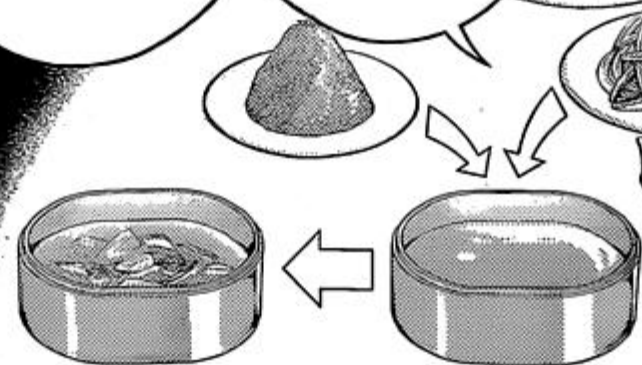
หิมมม...  
แบบนี้  
สะดวก  
ดีนะ

แต่นี้มัน  
จะถูกกินในทันที  
ฉันก็เลยปรุง  
ทุกอย่างไว้แล้ว

หลังจาก  
ไม่กี่ชั่วโมง  
ผักจะถูกปรุง  
อย่างดี  
และซุปรวม  
รสหวาน

โดยการใส่ดาชิ,  
พวกวัตถุดิบและ  
เครื่องเทศลงไป  
ในภาชนะ  
แยกความร้อน  
และถือไปมา

ยังงี้ก็เถอะ...  
มีเคล็ดลับที่ใช่กับ  
น้ำซุปรวมเพื่อให้ใช่  
คุณสมบัติของ  
กล่องเบนโตะนี้  
ได้อย่างเต็มที่อยู่





กินะ  
ที่ภัตตาคาร  
สเปเชียล  
ประจำวัน  
ของพวกเขา,  
บางครั้งฉัน  
ก็ได้ทำ  
เบนโตะนะ

นายนี้รอบรู้  
เกี่ยวกับ  
เบนโตะ  
จริง ๆ นะ

แต่  
แบบนี้  
มันไม่ดีนะ  
ยูคิฮิระคุง

?



เหมือนอย่าง  
เทมาริเบนโตะ  
ของฉัน

ถึงจะ  
เป็นเบนโตะ  
ก็ต้อง  
เป็นเบนโตะ  
ที่เต็มไปด้วย  
ความ  
ประหลาดใจ  
ที่ยอดเยี่ยม

แผนการ  
ของนาย  
ทั้งหมด  
มันธรรมดา  
เกินไป



...แต่ว่า  
อาหาร  
ของเธอ



ทืท  
แน่นอน  
โอเคเลย  
♥

ไว้ขอฉัน  
กินบ้างนะ

ฉันยอมรับว่า  
อาหารของเธอ  
ทำทาง  
น่าอร่อย





—ว่าไฉนนะ  
...?



มันสุดยอด  
ในฐานะเบนโตะ  
จริง ๆ ณะเหรอ  
?



ฉันพูดถึง  
เรื่องนั้น  
ไฉนล่ะ—

“พวกเราควรจะ  
ใส่อะไรลงไป  
ในกล่องพวกนี้?”



อ๊ะ!  
คุณยาย!

สวัสดีจ้า  
...โซมะจัง



ยินดี  
ต้อนรับ  
ครับ!

ยูคิฮิระ โซมะ  
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4



ทีทีที...  
ขอบใจนะ

และ  
สเปเชียล  
ประจำวัน  
ของคุณยาย  
ของวันนี้  
เร็ว ๆ ลีครับ  
รับนัง!

ท้าว

วันนี้  
พวกเรา  
มีมะเขือดี ๆ  
ด้วย  
นะครับ!

ผม  
เป็นคน  
เตรียม  
เอง!

ท้าว

ท้าว



และ  
โซมะไม่รู้จัก  
คุณยายจริง ๆ  
ของตัวเอง...



ฮื่อ...เค้าเล่น  
กับเจ้านั้นบ่อย ๆ  
มาตั้งแต่ตอน  
เจ้านั้น  
ยังเด็ก ๆ แล้ว

โซมะจึงเนีย  
...ติดคุณคิโยะ  
จริง ๆ เลยนะ



ฮื่อ...  
เห็นบอกว่า  
พักนี้  
ปวดเอว  
มาก

เอ๋? วันนี้  
คุณยายไม่มา  
?



เจ้านั้น  
ก็เลยรักเค้า  
เหมือนเป็น  
คุณยายจริง ๆ  
ละมั้ง



ดูเหมือน  
การเดินทาง  
ยุคอิระจะ  
ลำบาก  
สำหรับ  
เค้าเนะ

บ้านของเค้า  
อยู่อีกฟากนึง  
ของย่าน  
การค้า...



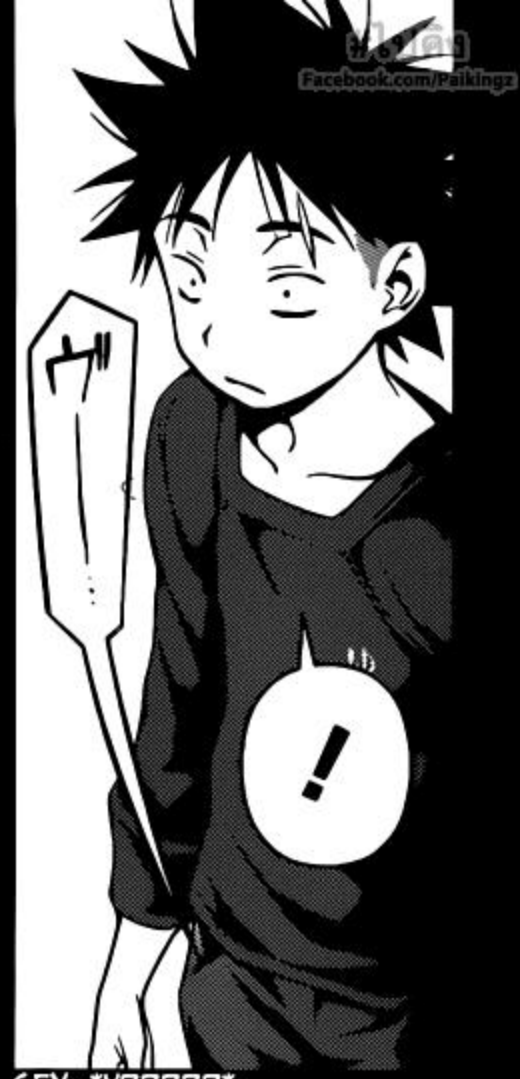


ไปก่อนนะครับ คุณยาย!

ข... เข้าใจแล้ว กำลังกลับไปเดี๋ยวนี้แหละ!

โฮมะ! เวลาพักของแกหมดแล้วนะ อยู่ที่ไหน?

โอ้ย!!



SFX: \*VRRRRR\*



อย่ามาล้อเล่นนะ ไมโหว่หรอก!!

มีเวลาให้ลิบวิฯ หนึ่งซอง ...



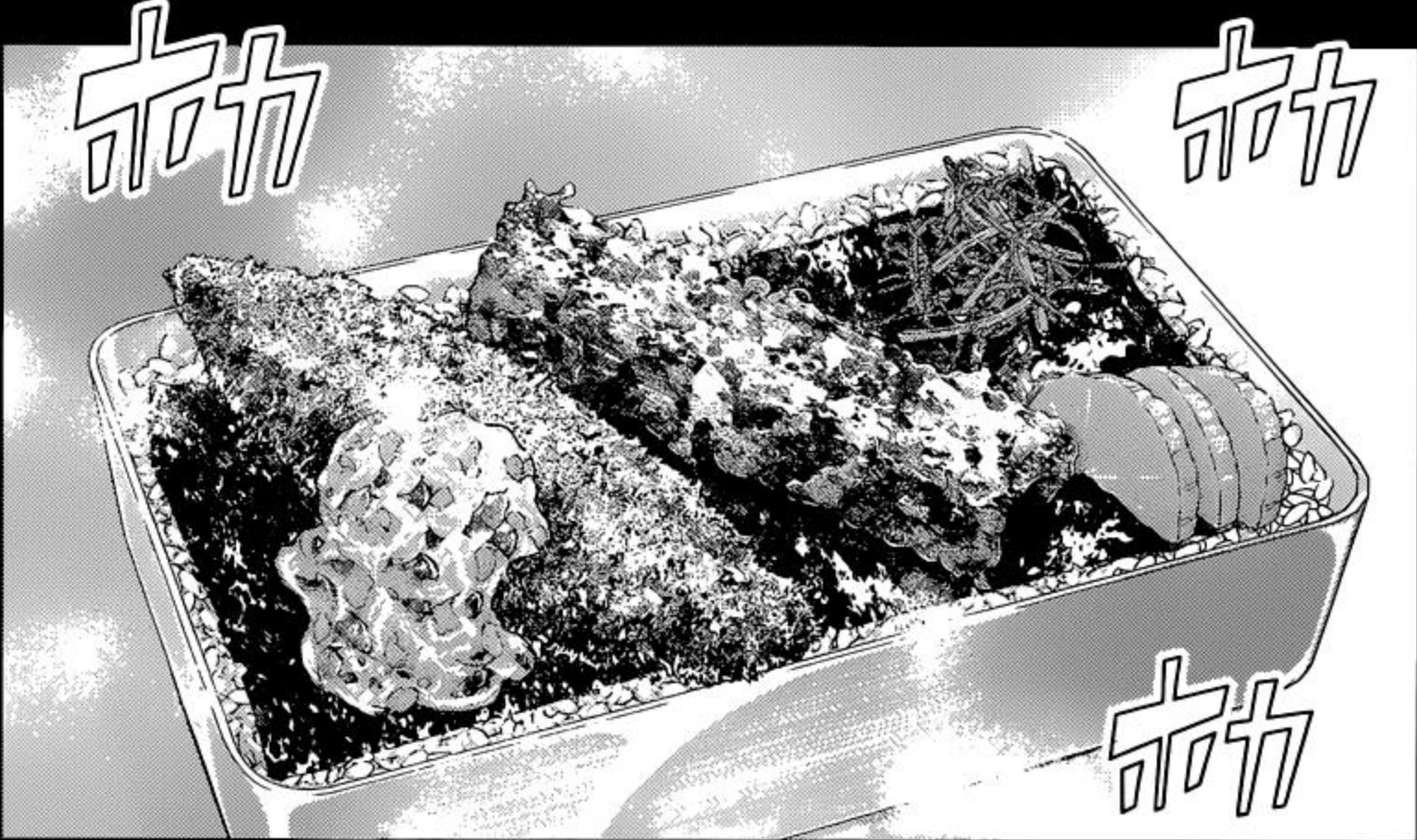
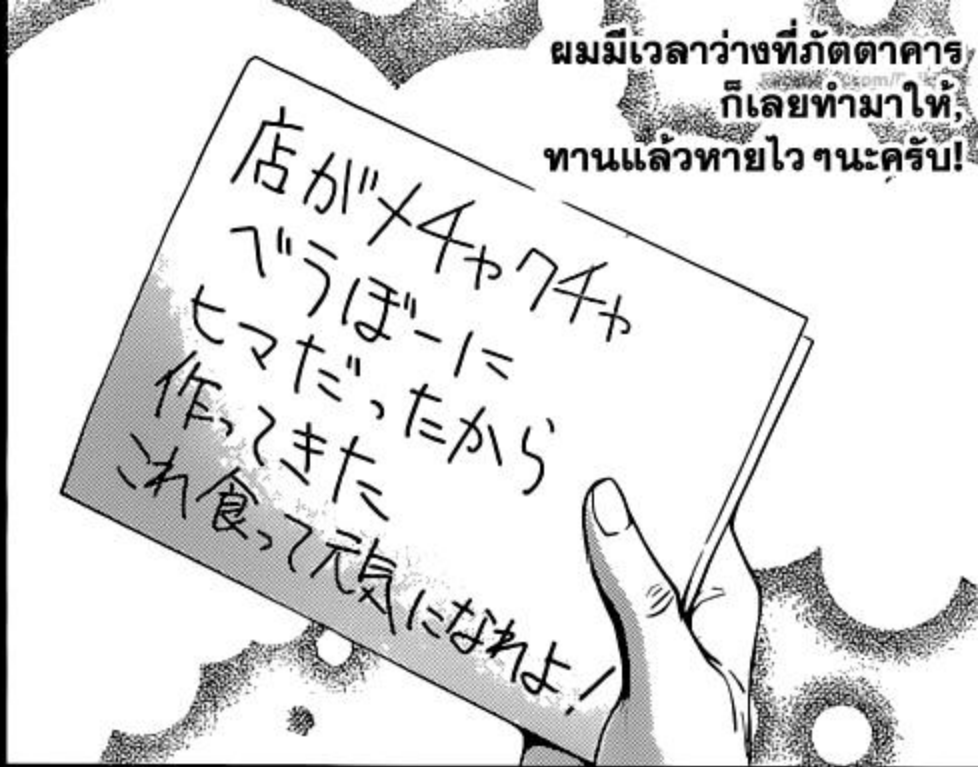
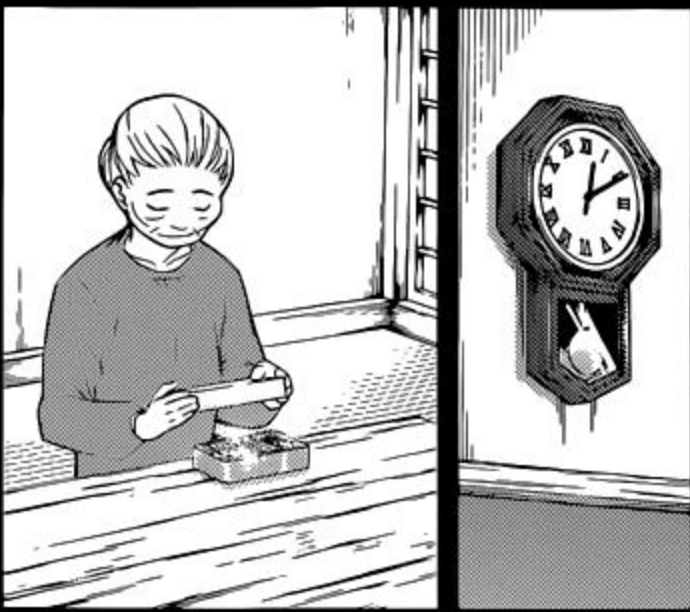
...ส่งของเสร็จแล้ว ไชรีเปล่า?

อืม...โอเค งั้นก็รีบกลับมา

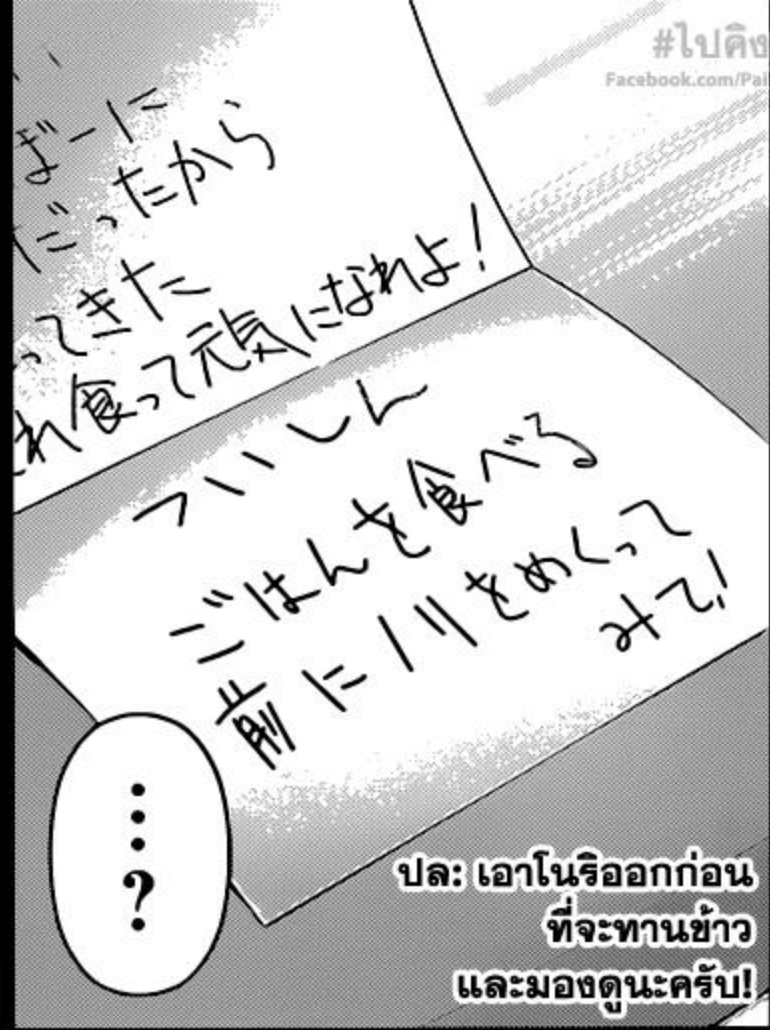
เอ๋... อ๊ะ อ้อ



ผมมีเวลาว่างที่ภักตาคาร  
ก็เลยทำมาให้  
ทานแล้วหายไว นะครับ!



SFX: \*HUFF\*



ปล: เอาโนริออกก่อน  
ที่จะทานข้าว  
และมองดูนะครับ!





—สิ่งที่เรา

พยายาม  
นำไปส่ง  
ในตอนนั้น  
ด้วยกันกับ  
กล่องเบนโตะ  
...

ขอบคุณ...



ขอบคุณ  
นะจ๊ะ  
โซมะจัง  
...



หรือแค่  
โนริย่าง...

นี่เป็นตรง  
ที่จะแสดง  
ให้เห็นถึง  
นิสัยของกุก!

ปรุงมัน  
ด้วยโชยุ  
หรือมิริน



ยังไง  
นักแสดงหลัก  
ของโนริเบนโตะ  
ก็คือข้าวกับโนริ  
ด้านบนละนะ!

เอาล่ะ...  
แล้วข้าว  
เป็นยังไง



—หืมมม  
มมมมมม!?



เป็น  
แบบ  
ไหน  
กันน้อ  
—?





จะบอกว่า  
นี่คือ  
โนริเบนโตะ  
จั้นเทร่อ!?

อ๊ะ...!?

นี่มัน  
...

เธอเองก็  
ลอมซิม  
ด้วยเถอะ,  
ความอ่อย  
ของมัน

และสิ่งที่  
อยู่เหนือ  
กว่านั้น  
นะ—!!

||  
อะไรคือสิ่งที่  
“วิวัฒนาการ”  
—!?

ปลิวไปตอก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleaner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

fanpage

สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
“Paiking”



Shokugeki no SOMA Extra Story

# 夏休みのエリナ

NATSUYASUMI NO ERINA

☆ A summer vacation arc that couldn't be included in the main story!! As thanks for the great popularity and in commemoration of the novel's release date being decided, we have a center color page and a super extended 31-page extra story!!



(As she's not participating in the election, she has free time)

**Erina challenges things for the "first time" this summer vacation"----!!**

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

The first novel "Shokugeki-no SOMA ~a la carte~" will be go on sale February 4th (Tue)!! For more information, go to page 356!!

เสียงของ  
นักเรียน  
ดังก้องไปทั่ว  
พื้นที่ที่มี  
คนน้อย  
กว่าปกติ

สิงหาคม—  
โรงเรียน  
สอนทำอาหาร  
และพิธิชา  
โทชิกิ  
ในท่ามกลาง  
ฤดูร้อน

☆ We have a Twitter account => @syokugeki\_off





SFX: \*WANDER AROUND\*



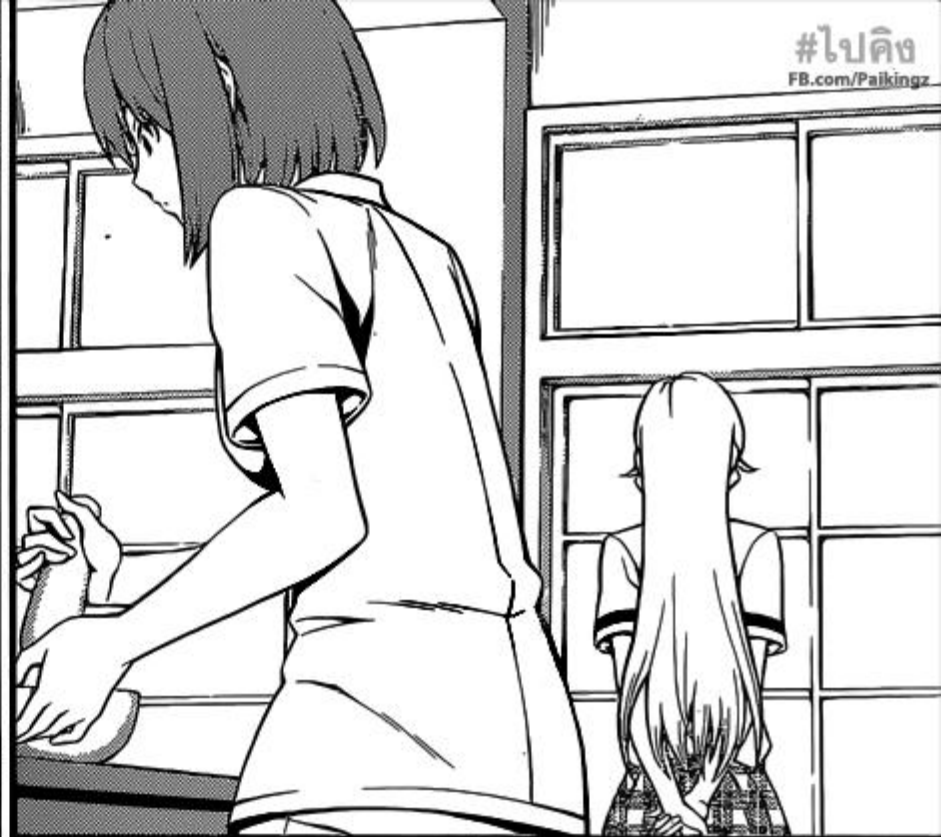
To commemorate the release of JC volume (5), the "J Fresh Power Campaign" is underway!! Check Jump's Homepage => [www.shonenjump.com](http://www.shonenjump.com)



...อ-เอ๋อ  
คือ...

?

ฉันขอเป็น  
คนชิมให้  
ได้รีเปล่า?



...หึหึ...  
สมแล้ว

เลขาของฉัน  
ควรจะมี  
อุปนิสัยแบบนั้น  
แหละ!



แต่...  
ฉันอยากดวล  
กับคนอื่น ๆ  
ด้วยสิ่งที่  
ตัวเองมีค่ะ!

ถ้าฉัน  
ขอชิมความรู้  
ของท่านเอรินะ  
ฉันก็คงผ่าน  
รอบอ่อนเครื่อง  
ได้ง่าย ๆ

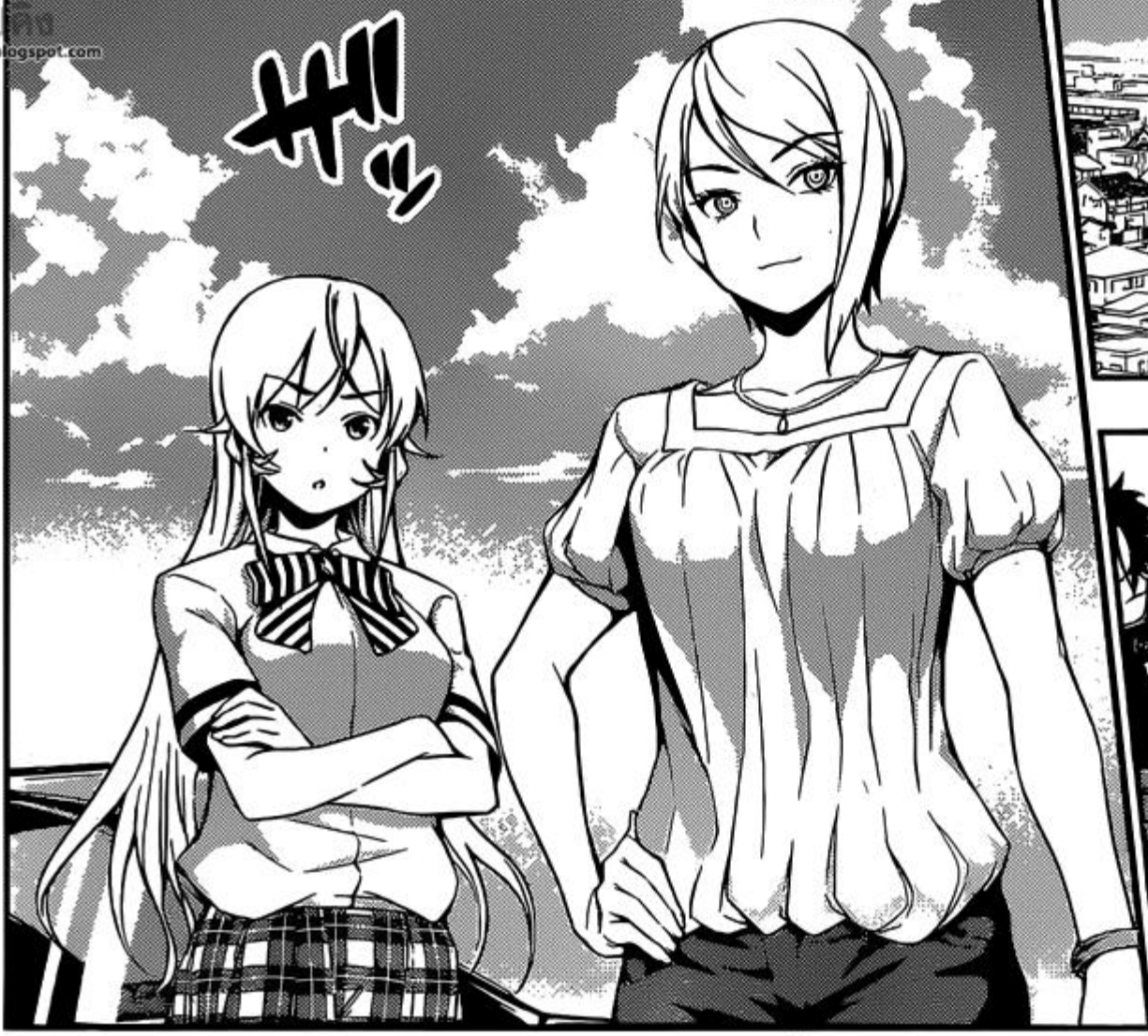


ขอบคุณ  
มากค่ะ  
ท่านเอรินะ

พยายาม  
เข้าล่ะ







#สระว่ายน้ำสาธารณะ



ที่นี่มันอะไรเนี่ย?

ก็เพราะเธอบอกให้รีบมานั้นแหละ!!

แล้วทำไมเธอถึงอยู่ในเครื่องแบบเนี่ย เอรินะ?

สระว่ายน้ำสาธารณะนี่ไม่รู้จักหรือ?



พวกเราค่อนข้างจะไม่คุ้นเคยกับสิ่งที่ผู้คนเรียกว่าสามัญสำนึก

ฟังนะ เอรินะ

ก็ฉันนึกว่าพวกเราจะไปสระว่ายน้ำส่วนตัวที่เป็นของนาทริ...

ฉันกำลังจะไปที่สระว่ายน้ำ... อยากมาด้วยกันมั๊ย?

สวีสติ ตอนบ่าย



คนเค้า  
อุตส่าห์ชวนมา  
เพราะรู้ว่าเธอ  
ว่างแท้ๆ

โถ  
บ่นนู่นบ่นนี่  
ซะจริงเลย!

ปกติฉันยัง  
อยู่กับงาน  
ชิมอาหาร  
และมือเย็น!

แค่  
บั้งเอิญ  
ว่างวันนี้  
เฉยๆอะ!!



จั้น...ทำไมถึง  
ต้องมาที่นี่?

พวกเรา  
ต้องเจอกับ  
หลายๆสิ่ง

แบบนี้  
เป็นก๊กที่  
ขอดเยี่ยม  
ไม่ได้หรอก



สำหรับคนที่  
ไม่รู้ว่  
วิถีของโลก  
เป็นยังไงอย่าง  
เอรินะ

เอาเถอะ...  
มันก็คง  
มากเกินไป  
นั่นแหละ



จั้น  
กลับละ

โถ!  
ซี้ขลาด  
จริงๆ  
เลยนะ



ในขณะที่  
เดี๋ยวกันที่  
หอโพลาร์  
สตาร์—



...จั้น  
เทรอ  
ครับ?

ยังไงอะ?  
พวกเรา  
เหมือน  
หมากับแมว  
ต่างหาก

คุณหนูอลิซ  
กับคุณหนู  
เอรินะสนิท  
กันดีจังเลย  
นะครับ

ไปก็ได้!!  
แค่ไปก็พอ  
ใช้มั๊ย!?



แต่... อากาศมัน ร้อน จริง ๆ เลย

ใช่มั๊ย? ...ลินของฉัน ก็จะถูกเผาด้วย เครื่องเทศ ทั้งหมด เหมือนกันนะเนี่ย



ม... เมกุมิ! ตรงนั้น ไม่มีหม้อ อยู่สักหน่อย !



เอ้อ... ที่เหลือก็ต้ม จนกว่าจะ นุ่มนวลขึ้นและ ปล่อยให้รสชาติ เข้ากันอย่าง ทัวถึง



...อย่าบอกนะว่า...

จริงด้วย! เรามีไอ้ นั้นอยู่นี่นา!



อยากเปลี่ยนบรรยากาศจัง...



เท่านี้ก็รู้สึกเหมือนวันหยุดได้!

แล้วยังมีเก้าอี้สระว่ายนํ้าด้วย!

อืมมม... จะจริงรีเปลา นะ...



สระว่ายนํ้าเปาลม!



ดูสิ เมกุมิ ถึงขีดจำกัดแล้วนะ!

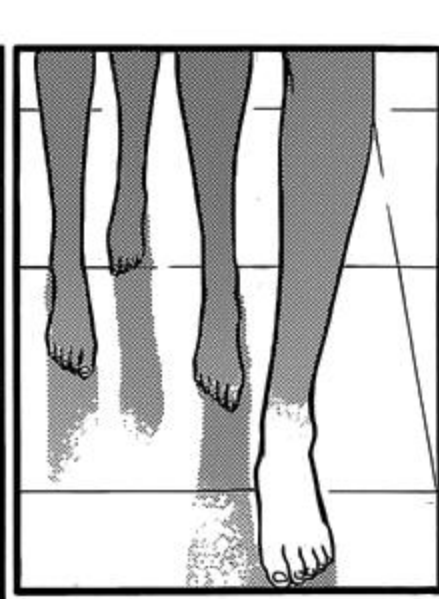
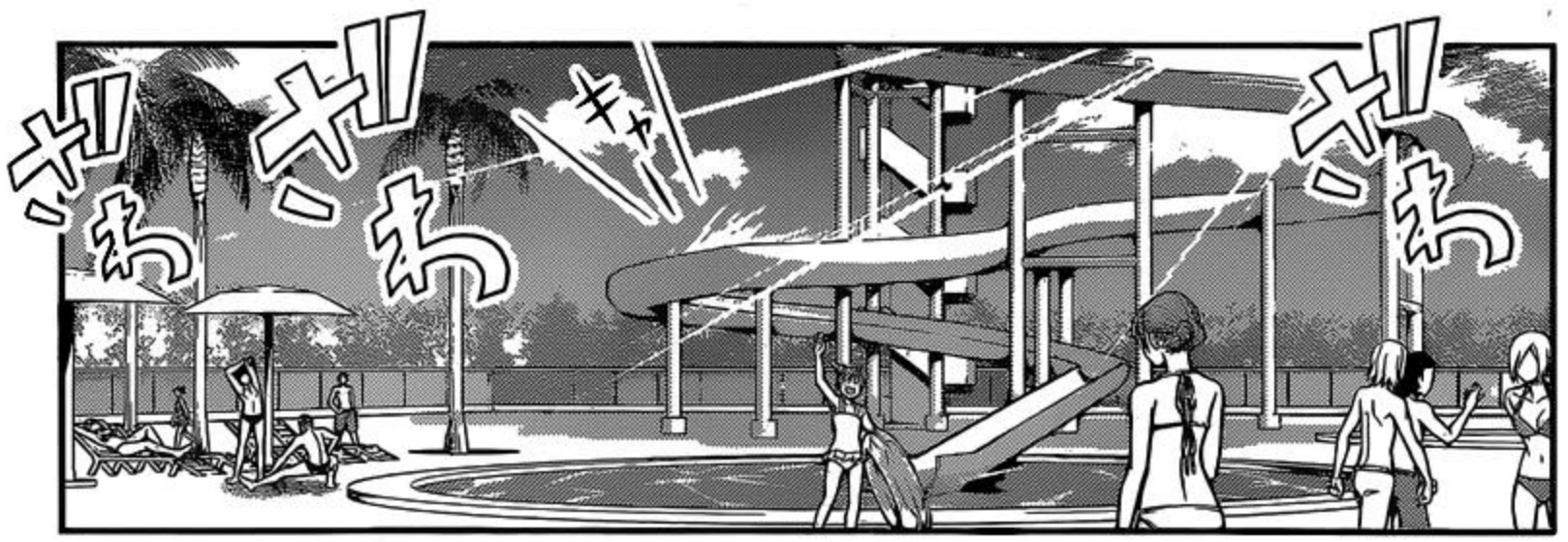
โอเค... สำหรับตอนนี้ เก็บไม้พายนั้นไปก่อนเถอะ

ต-แต่... พวกเราจะอยู่ก่อนที่งานคัดเลือกจะมาไม่ได้นะ



#ห้องล็อกเกอร์ของผู้หญิง









เอรินะ!  
จะสวม  
แจ็คเก็ต  
ไปถึง  
เมื่อไหร่?

ว่ายน้  
ในสภาพ  
แบบนี้  
ไม่ได้นะ

ครับ  
ครับ  
...



ที่นี่จะเป็น  
ฐานสำหรับ  
พวกเรา  
ในวันนี้

เอาล่ะ  
วางร่ม  
กันแดด  
ได้เลย!



.....



ริ...  
รู้แล้ว  
นะ...

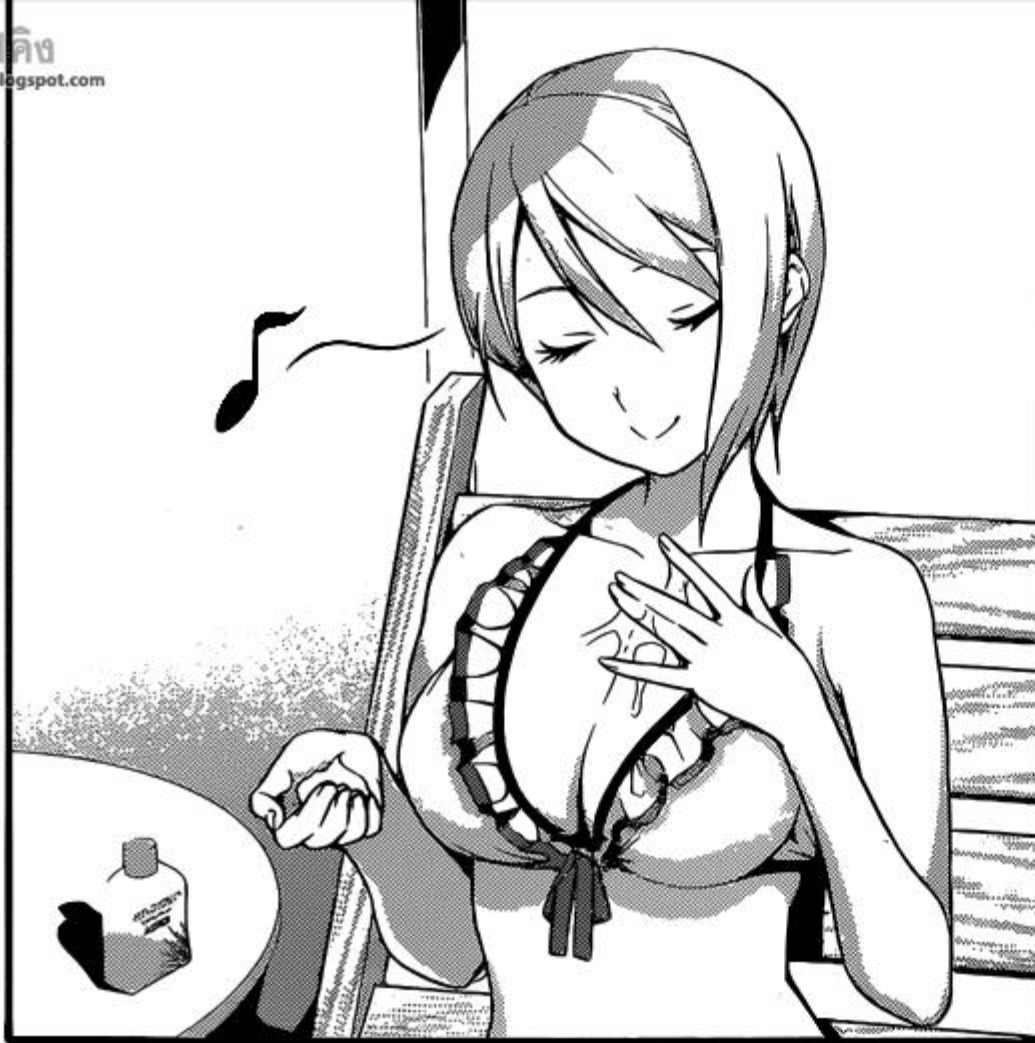


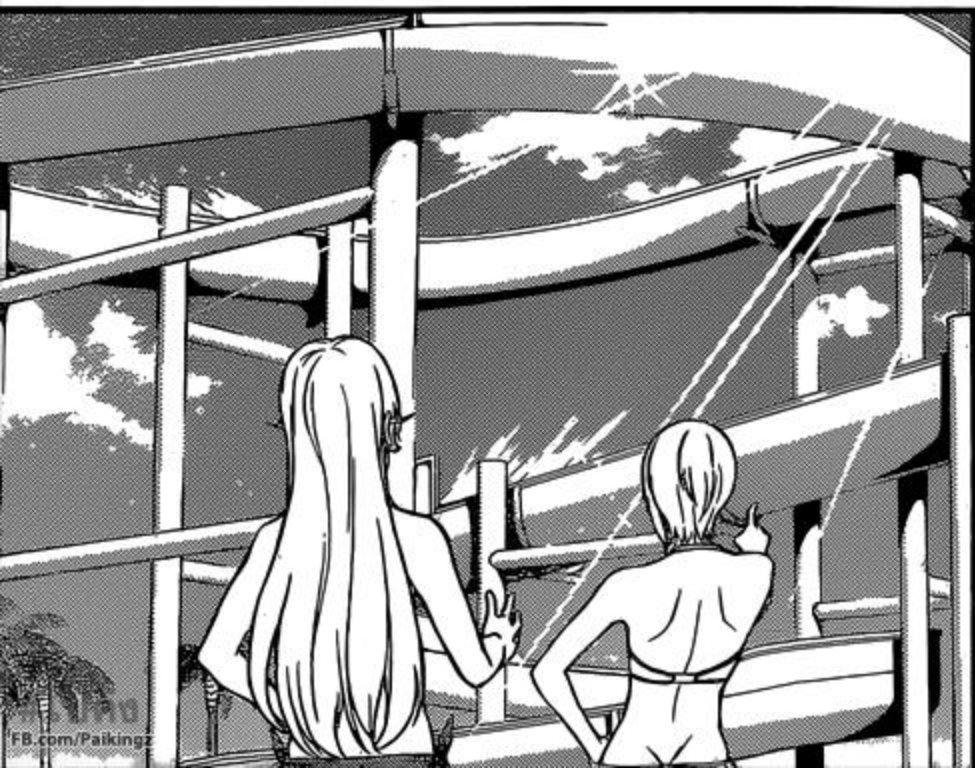
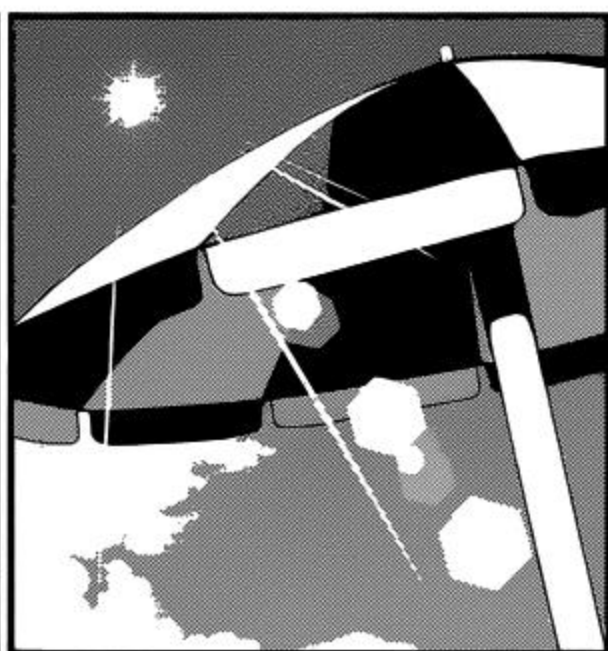
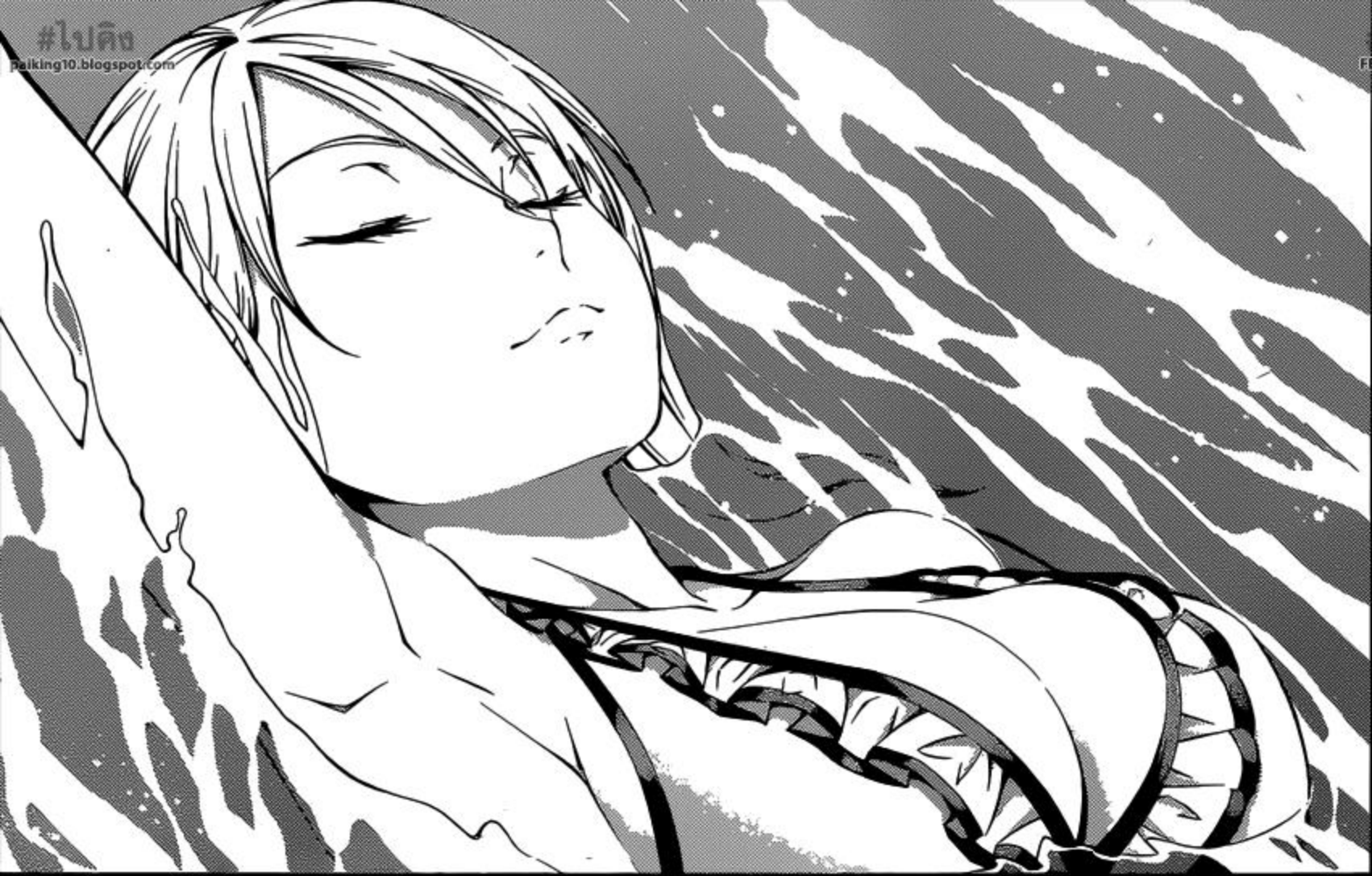
มันเคยรู้สึกแปลกๆ  
พอได้สวมชุดว่ายน้  
ในที่ที่มีคนเยอะ  
แบบนี้...



เราเคยว่ายน้  
แต่ที่ชายหาด  
ส่วนตัว









เขินและ  
รู้สึกดีจัง  
...

หึหึ...



\*WHISPER  
WHISPER\*

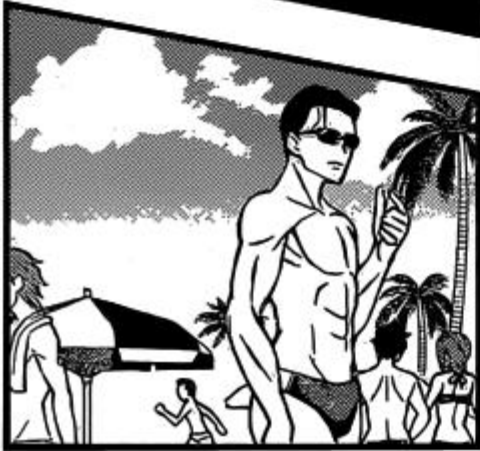
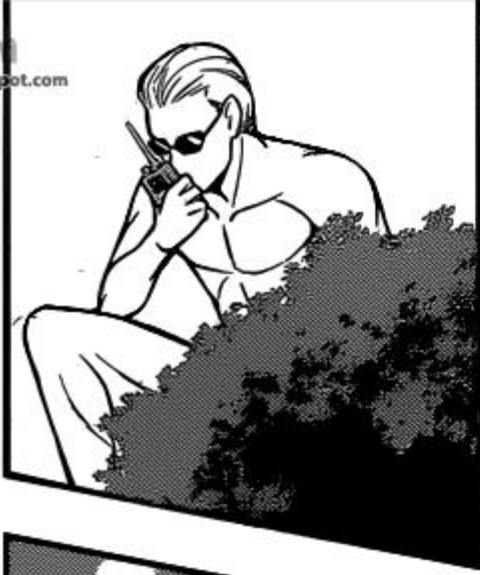
ใครจะไป  
ทำแบบนั้น  
กันล่ะ

เอรินะ  
อย่าไปกับ  
พวกเขาละ  
เข้าใจมั๊ย  
?



สิ่งทีเรียกว่า  
“จิบหญิง”  
เกิดขึ้น  
ในสถานที่  
อย่าง  
สระว่ายน้

อ๊ะ  
จริงด้วย  
ลืมบอก  
ไปเลย



ไม่มีทาง...!! อย่างพวกเขาไม่ฟังฉันหรอก!  
แล้ว ก็...

เฮ้... ไปสิ!  
น่ารักสุดๆ ทั้งคู่เลยนะ!



ฉันรู้สึกว่าจะมีเรื่องไม่ดีเกิดขึ้นถ้าไปทักพวกเค้า...

หน้าตาอันตราย

ท่าทางวันนี้คงจะเป็นวันที่ผู้ชายทั้งหมดที่นี่เป็นสัตว์กินพืชละมัง

อีกอย่างมันไม่เห็นจะเกิดขึ้นเลย

บอดี้การ์ด

บอดี้การ์ด



เด็ก  
จริง ๆ  
เลยนะ  
เนี่ย!

เธออยู่  
ม.ปลายแล้ว  
แต่ยังไม่เคย  
ชอบใครเลย  
ชั้นเหรอ?

อีก...



อะ?  
เอรินะ...  
นี่หรือว่า

พวก  
ผู้ชายนะ  
เด็กกัน  
ทั้งนั้น

จะยังไงฉันก็  
ไม่สนใจเรื่อง  
หยาบคาบกับ  
อารมณ์รักใคร่  
แบบนั้นหรอก



พอคิดถึง  
เค้าแล้ว  
หัวใจสั่นไหว  
รีเปล่า...?

ใคร  
ชั้นเหรอ?

ว๊ว<

ว๊ว<

น...แน่  
อยู่แล้ว!



ก็มีคน  
ที่ชื่นชม

ม-แม่แต่  
ฉัน...



นี่!  
ไอ้เครื่อง  
บันทึกนั้น  
มันอะไรนะ  
!?

ฉันแค่คิดว่า  
มันเป็นโอกาส  
เหมาะที่จะบันทึก  
หนึ่งในจุดอ่อน  
ของเธอ...

เอาไป  
เก็บ  
เลยนะ



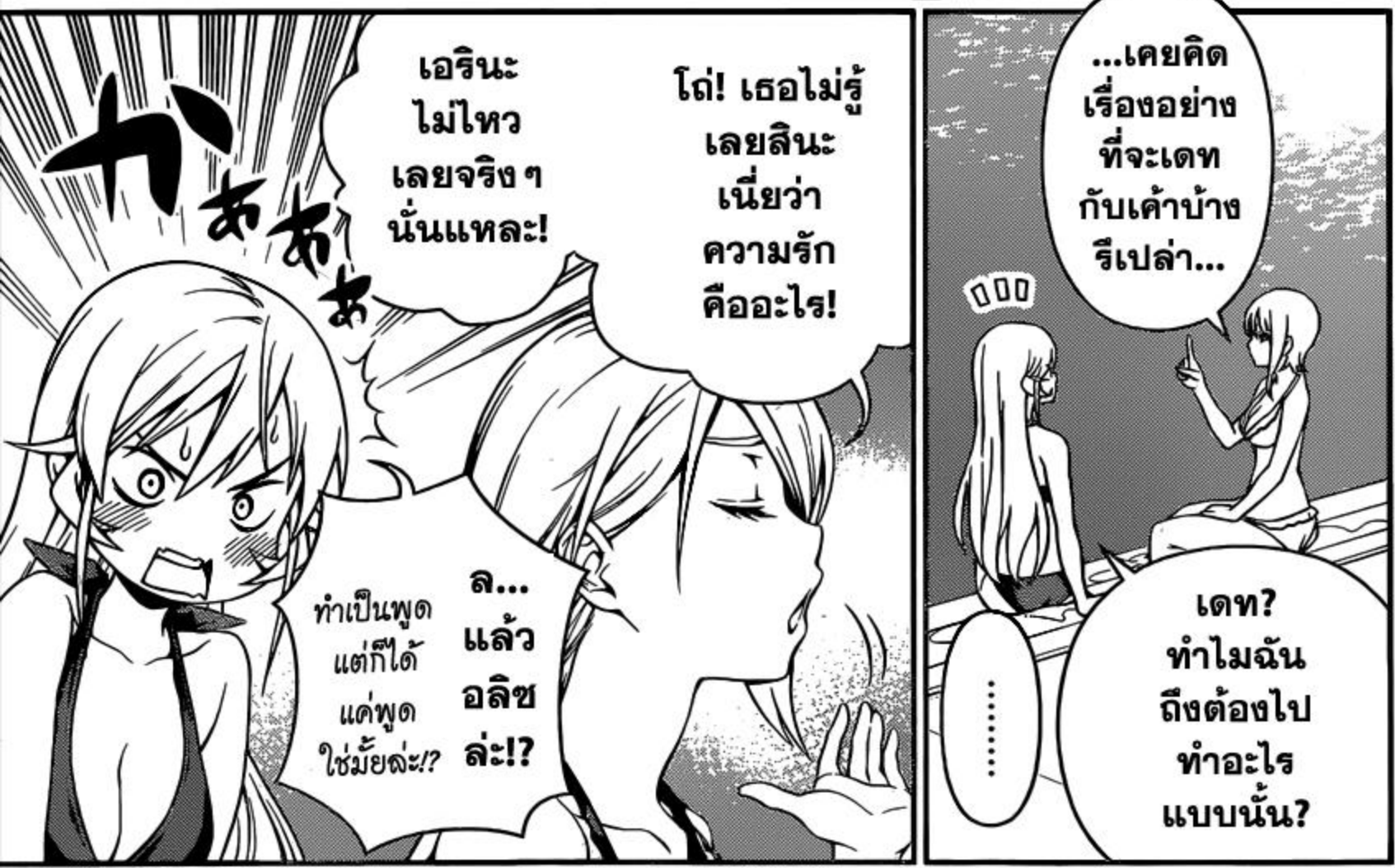
เขาเป็นก๊กแบบที่ฉันอยากเป็น!

พอได้คิดถึงหัวใจของฉันก็เต้นระรัวเลยละ

อาหารของเขาใกล้เคียงกับการทำอาหารในอุดมคติของฉันมาก

ทั้งการใช้มีดและเครื่องเทศที่สมบูรณ์แบบ...

.....



เอรินะ ไม่ใช่เลยจริงๆ นั่นแหละ!

โถ้! เธอไม่รู้เลยสินะเนี่ยว่าความรักคืออะไร!

ทำเป็นพูดแต่ก็ได้แต่พูดใช้มัยวะ? ล... แล้วอลิชล่ะ!?

...เคยคิดเรื่องอย่างที่จะเดทกับเค้าบ้างรึเปล่า...

เดท? ทำไมฉันถึงต้องไปทำอะไรแบบนั้น?

ooo

.....



แถมยังหลับไปกลางคันอีกต่างหาก...

เค้าก็แค่ดูหนังโรแมนติคเยอะๆ...

ง... ฉันทรอ...?

ฉันเตรียม-การมาอย่างดี

ฉันศึกษาเกี่ยวกับความรักมาเรียบร้อยแล้วด้วย



ด...เดี๋ยวจะ  
ไปรยน้ำ  
ใส่แล้วกัน!

ร้อนจัง  
...

ร้อนจัง  
...

か!!



ถ้าเรา  
ทำแบบนั้น  
อากาศก็จะเย็น  
และดีขึ้น...



เหวอ!!  
น้ำระเหย  
ในทันทีและ  
คราวนี้เป็น  
เหมือน  
อบเซารุ่นา  
เลย!

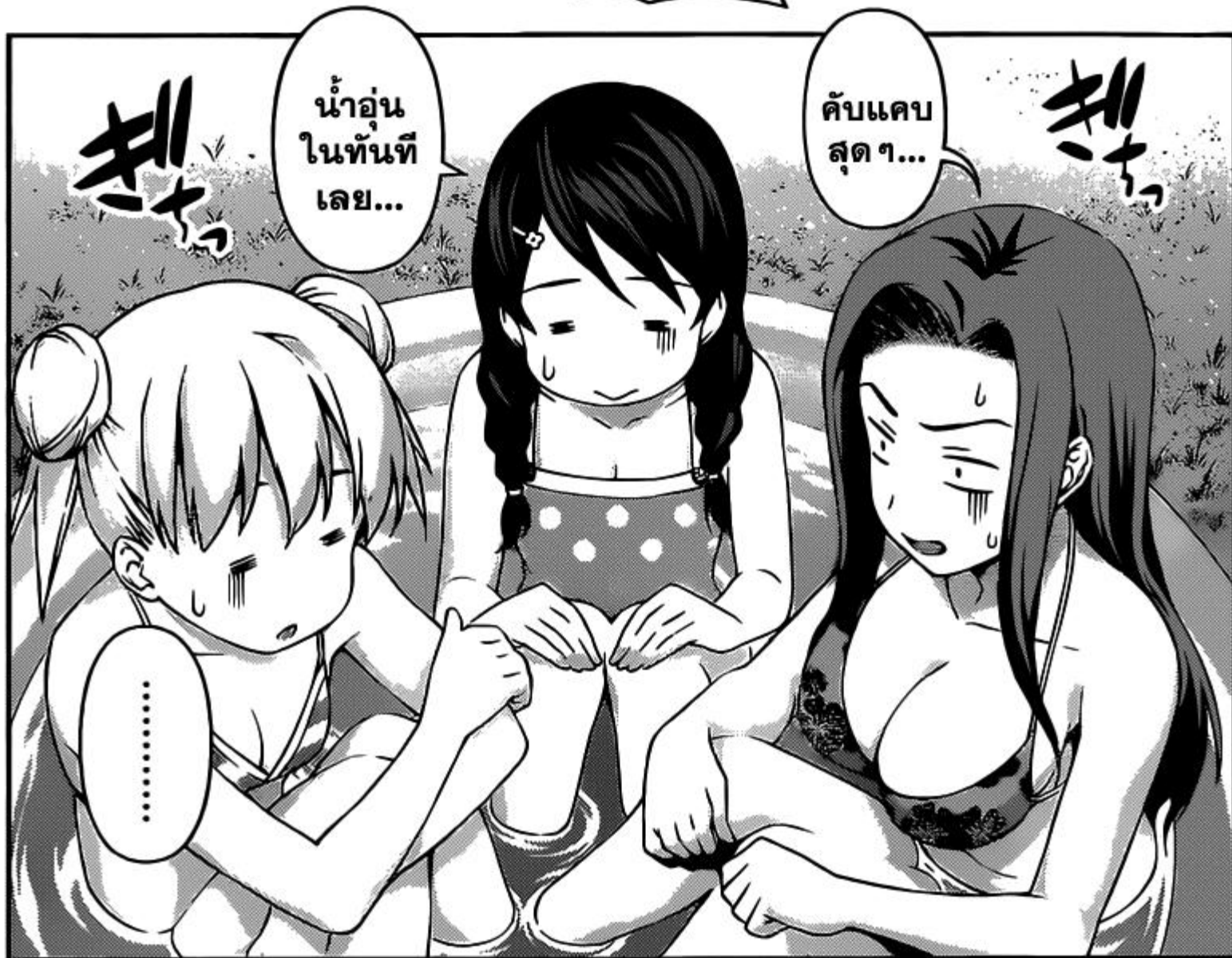
ทำทาง  
อัดอัด  
ยิ่งกว่า  
เดิม!!



ส...  
สระว่ายนํ้า!  
ไปที่  
สระเป่าลม  
กันเถอะ!

อ่า...  
สระว่ายนํ้า  
ท่าทาง  
รู้สึกดีจัง...

เมกุมิ! ตรงนั้น  
มันพุ่มไม้ละ!



น้ำอุ่น  
ในทันที  
เลย...

คับแคบ  
สุด ๆ...



ใจเย็น!!

หึ!? ทั้งหมด  
เป็นเพราะ  
หน้าอกของ  
เรียวโกะกินพื้นที่  
เยอะนั่นแหละ!!



ฉันรู้สึก  
อยู่แล้วว่า  
มันต้องเป็น  
แบบนี้...

ป...แปลก  
จังเลยนะ  
มันต่างจาก  
ที่ฉันคิดไว้  
ยังไงไม่รู้?





เป็น  
วันหยุด  
ที่สั้น  
จริง ๆ...

ฉันก็จะทุ่ม  
ความไม่โท  
โสในการ  
ทำอาหาร  
ให้หมด  
เลย!!



อีก...!  
ถ้าเป็น  
แบบนี้...



นางฟ้า...

มีนางฟ้า  
อยู่ที่นี้ด้วย



ยูกิจัง!!



เอ๋อ...  
ขอบคุณนะ!  
ฉันว่ามันเป็น  
การผ่อนคลาย  
ที่ดีมากเลย...

รู้สึกเหมือน  
ว่าจะพยายาม  
อย่างเต็มที่  
จากวันพรุ่งนี้  
เป็นต้นไป



เย่赫赫  
!!

และ  
พยายาม  
อย่างเต็มที่  
สำหรับ  
งาน  
คัดเลือก  
!



แฮะๆ...  
ฉันก็มาต่อ  
กันเลย...

อ้อ!



ให้ตายสิ...  
การที่ไม่มี  
เครื่องเป่าผม  
แบบนี้

ไม่ยาก  
เชื่อนี่  
เลยจริงๆ





เป็นวันหยุดที่แย่มาก

ชั้นเทร้อ?

ฉันว่าสนุกดีออก



เอ๋!?  
อย่าบอกนะ  
ว่าที่โทรเรียก  
ฉันมาก็เพื่อ  
ที่เธอจะทำ  
แบบนั้นได้!

!!!

ก็แหม  
ได้เห็นเอรินะ  
หน้าทำบึ้งๆ  
โดยที่มีผ้าขนหนู  
พันรอบ



อ้อ  
พวกเรา  
เปลี่ยนชุด  
เสร็จ  
แล้วละ

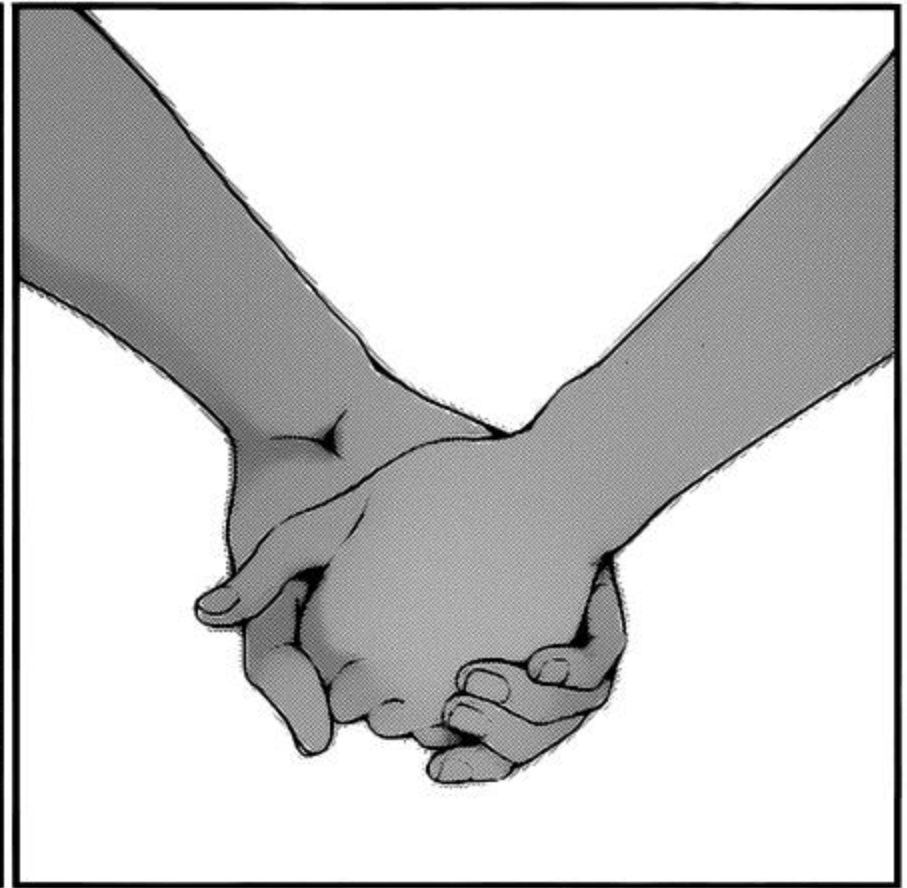
นี่ฉัน  
เอง

เราไม่เข้าใจ  
สิ่งที่อลิซ  
คิดเหมือน  
เคยเลย...

น้ารด  
มาได้เลย

!!!

!!!





กับ  
คุณหนูอลิซ!?

ไปที่  
สระว่ายนํ้า  
สาธารณะ  
เหรอกะ!?

ม...  
ไม่เป็นไร!  
ฉัน  
ปลอดภัย  
ดีนะ

เค้า  
ดูถูกท่าน  
อย่าง  
ไรเหตุผล  
รีเปล่าคะ!?

เป็นอะไร  
รีเปล่าคะ!?  
ไม่มีใคร  
ทำอะไร  
ท่าน  
ใช่รีเปล่า!?

※  
-ถึงเค้า  
จะถูก  
หน้อยๆ  
ก็เถอะ



และ  
ในตอนบ่าย  
ต้องไปงานเลี้ยง  
เปิดภัตตาคาร  
แห่งใหม่

ม...ไม่ค่ะ  
ท่านต้องไป  
ชิมอาหาร  
และสอน  
การทำอาหารที่  
ภัตตาคารใน  
ชิโรกาเนะ

ไม่มีการ  
เปลี่ยนแปลง  
สำหรับงาน  
วันพรุ่งนี้  
ใช่ไหม?

วันนี้ฉัน  
ขอตัวไป  
พักผ่อน  
ก่อน

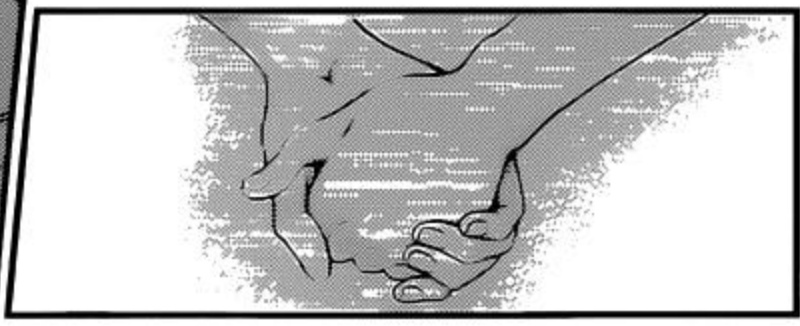
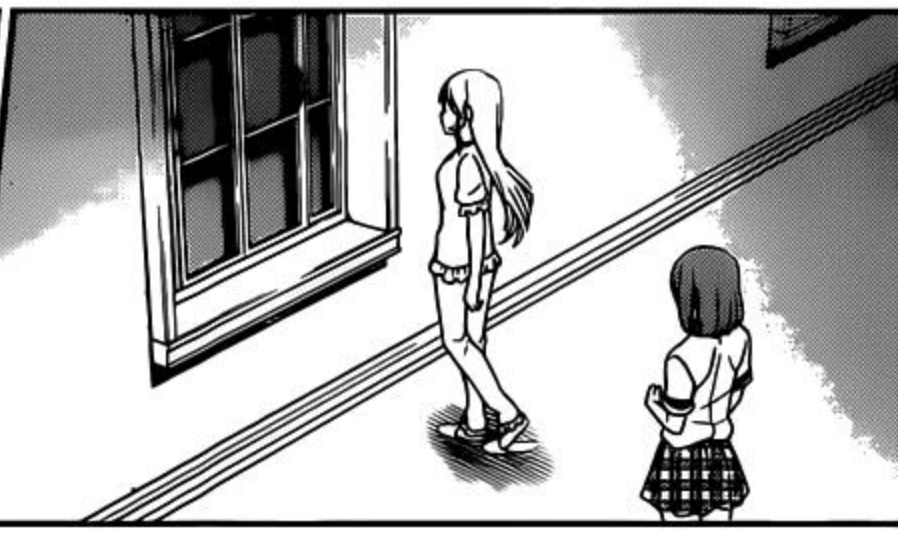


ฉันจะ  
ทำงาน  
ของตัวเอง  
ทั้งหมด

ไม่นะ!  
ไม่มีปัญหา  
เลยสักนิด

แต่...  
ท่านเอรินะ  
ไม่เหนื่อย  
หรอกคะ?

ไปพักยาวๆ  
ไม่ดีกว่า  
หรอกคะ...?



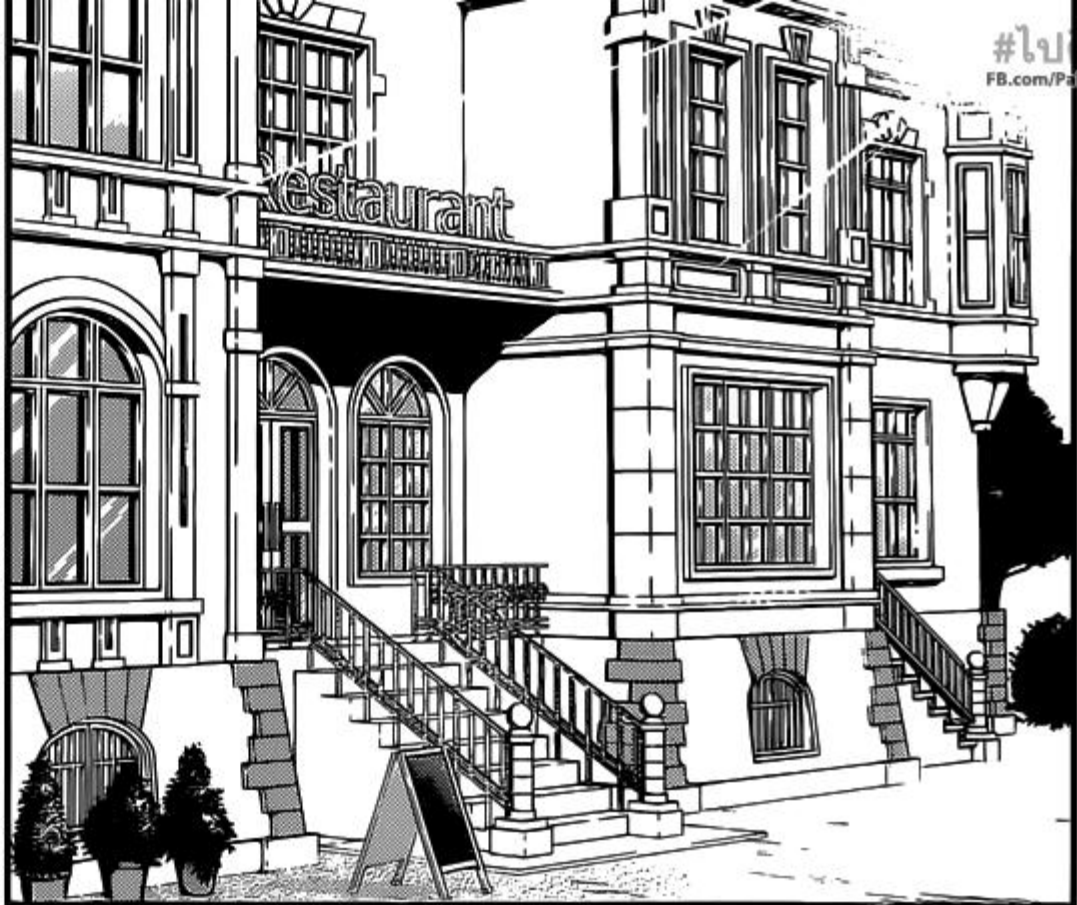
เราจะต้อง  
ไต่ขึ้นไปสู่  
จุดสูงสุด!



เราไม่มีเวลา  
มาทิตตน  
ให้กับสิ่งอื่น  
นอกจาก  
การทำอาหาร

นาทรี  
เอรินะ

16 ปี



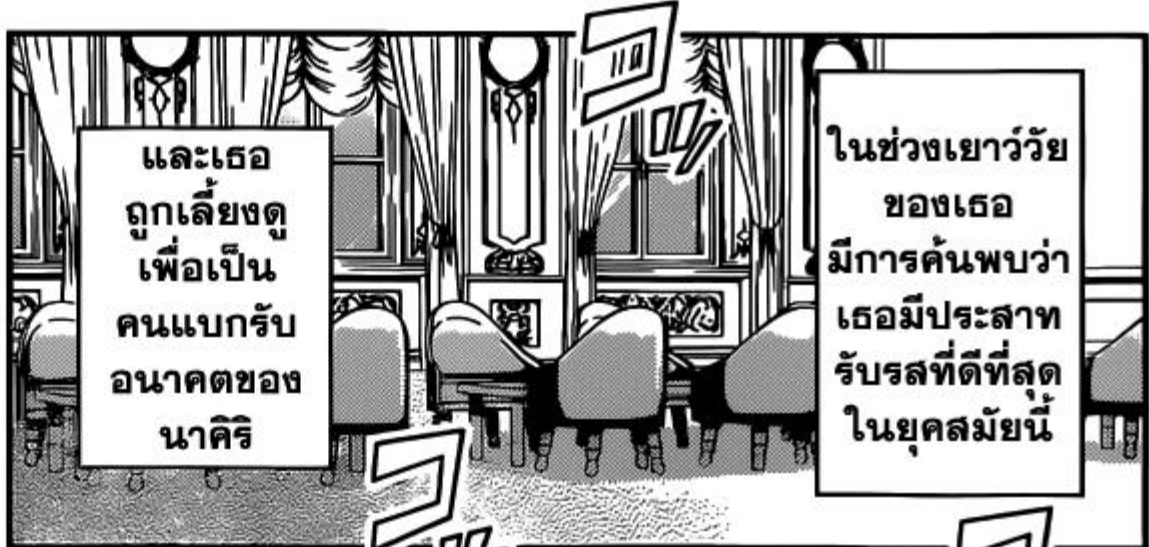
อรุณ  
สวัสดิ์  
ครับ!

เชิญ  
ทางนี้  
เลย  
ครับ

คุณหนู!  
อรุณสวัสดิ์  
ครับ!



เธอเกิดใน  
ตระกูลนาทรี  
ตระกูลที่ทุกคน  
ในโลก  
การทำอาหาร  
รู้จัก



และเธอ  
ถูกเลี้ยงดู  
เพื่อเป็น  
คนแบกรับ  
อนาคตของ  
นาทรี

ในช่วงเยาว์วัย  
ของเธอ  
มีการค้นพบว่า  
เธอมีประสาท  
รับรสที่ดีที่สุด  
ในยุคสมัยนี้



—เฮาล่ะ



มาเริ่มกันเลย





ในขณะที่  
เธอมีลิ้น  
ของ  
เทพเจ้า

—เมื่อไหร่ราชนิ  
ทม์ลิ้นของเทพเจ้า  
จะรู้ถึง  
“รสชาตินั้น”  
กันนะ...!?

เธอก็ยัง  
ไม่รู้รสชาติ  
ของความรัก  
เลยแม้แต่  
นิดเดียว—

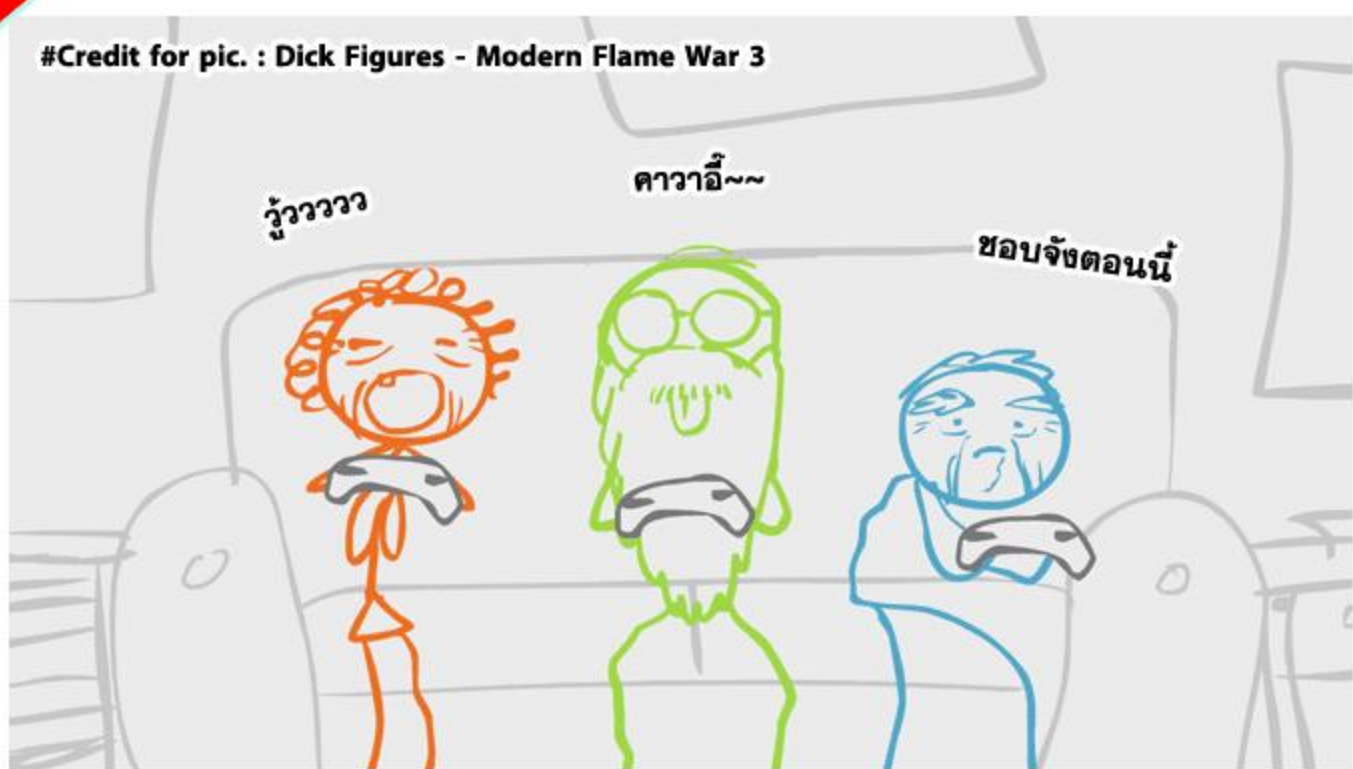


NATSUYASUMI NO ERINA

จบ

ปลิวไปตก 10~  
<http://paiking10.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Clenner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paiking10.blogspot.com>  
เฟซบุ๊ก : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 **"Paiking"**