

# 食戟のソーマ

しやくひ

『玉』の世代  9



原作: 附田祐斗

作画: 佐伯 俊

協力: 森崎友紀

JUMP COMICS 

166 สิ่งที่ใส่เข้าไปในกล่องนั้น



SD: EEEEEEEEEEEH!?

อะ...!?

ข้าวนี้มัน  
อะไร—!?



กระจายอยู่  
ทั่วข้าวเลย  
!!

|| นี่คือ“โนริเบนโตะ”  
ในแบบไซมะจันเทร่อ—!?

(ไซมะก, ลูกแก้ว)  
มีเม็ดสีดำ  
...

食戟  
SHOKUGEKI-NO SOMA

!!

|| It's full of content like un-published illustrations!! The official Twitter account is → @syokugeki\_off

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



ยุดิธีระคอง...?  
นี่นาย  
ทำอะไร  
ไปกันแน่!?



บางทีนั่น...  
อาจจะเป็น  
ไช้ปลา  
คาเวียร์  
ก็ได้?

เม็ดมันไม่ใหญ่  
ไปสำหรับ  
ไช้ปลา  
คาเวียร์  
เหรอ?  
แต่นั่นคงจะไม่ใช่  
โนริเบนโตะด้วย...



...แต่มันทำให้  
เราสงสัย!!  
คงต้องกิน!!



สิ่งนี้...  
ช่างเป็น  
ปริศนา  
จริงๆ!

นี่มัน  
เป็นสิ่งที่  
กินได้  
จริงๆ  
นะเหรอ  
!?



หุคคค



อ้อ  
เป็นไง  
เป็นกัน!!





รสชาติ  
ของโนริ  
!!

มันระเบิด  
ออก  
เหมือน  
ไข่ปลา  
แชลมัน  
...!  
และสิ่ง  
ที่ไหล  
ออกมา  
คือ—



SFX: \*POP\*



ぽ  
ぽ

หยุด  
ไม่ได้เลย!!  
ชักจะติดใจ  
สิ่งนี้ขึ้นมา  
แล้ว!

อร่อย...!!  
ความเค็มที่อร่อย  
จากโนริที่ระเบิดออก  
ห่อหุ้มเมล็ดข้าว  
แต่ละเมล็ด...!



น...  
นี่มัน  
เรื่อง  
อะไร  
กัน!?

โนริ  
ชั้นเหรอ!?  
ไอ้เม็ด  
พวกนั้น  
เนี่ยนะ?





โดยการใส่  
โซเดียมอัลจิเนต  
และ  
แคลเซียมคลอไรด์  
—!



จริง  
เทคนิคนั้น  
ได้ยังไง?

...นาย



สำหรับสิ่งนี้...  
นายได้สกัดรสชาติ  
ของโนริออกมา  
และทำมันให้เป็น  
รูปร่างทรงกลม  
...



—ฉันเคย  
ทำแบบนี้



ตอนยัง  
เด็ก ๆ...



มันเป็น  
สนามแห่ง  
ความเชี่ยวชาญ  
ของนาทริ อลิซ  
!



เอ้...?  
แบบนี้  
มัน—!

เทคนิค  
การทำ  
อาหาร  
ไม่เลว  
!!



ลูกกวาดถูก ๆ!  
!?

อ๊ะ...!?  
นั่นมัน—



ไม่เคย  
ได้ยินมาก่อน

ลูกกวาด  
ถูก ๆ...?

↓ โซเดียมอัลจิเนตและแคลเซียมคลอไรด์



ฮะฮะฮะ  
น่าสนใจดี  
แต่อย่าเอามัน  
ไปเสิร์ฟ  
ให้ลูกค้าล่ะ

พ่อ ดูลี!  
ซูปมีโสะ  
แข็งตัว  
ด้วย!

และสามารถ  
ซื้อกรดอัลจินิก  
และแคลเซียม  
คลอไรด์ได้ใน  
ร้านขายยา

ตอนเด็ก  
ฉันถูกใจ  
สิ่งนี้มาก  
และพยายาม  
ทำมัน  
ทุกแบบ

Sodium Alginate  
+  
Sweet  
components

CaCl<sub>2</sub> solution

มันเป็น  
หนึ่งในสิ่ง  
ที่เรียกว่า  
ของหวาน  
ทางการ  
ศึกษา!

มันช่วย  
ให้ทดลองกับ  
การสร้าง  
ไข่ปลาเซลมอน  
เทียม

#“เนรุเนรุเนรุ”ที่โด่งดัง  
เองก็เป็นลูกกวาดแบบนี้



อยู่ตรง  
ด้านหลัง...  
ท่ามกลาง  
รายชื่อ  
วัตถุดิบ!



จริงด้วย...  
ลูกกวาดเมือวาน  
มีของหวาน  
ทางการศึกษา  
อยู่!!



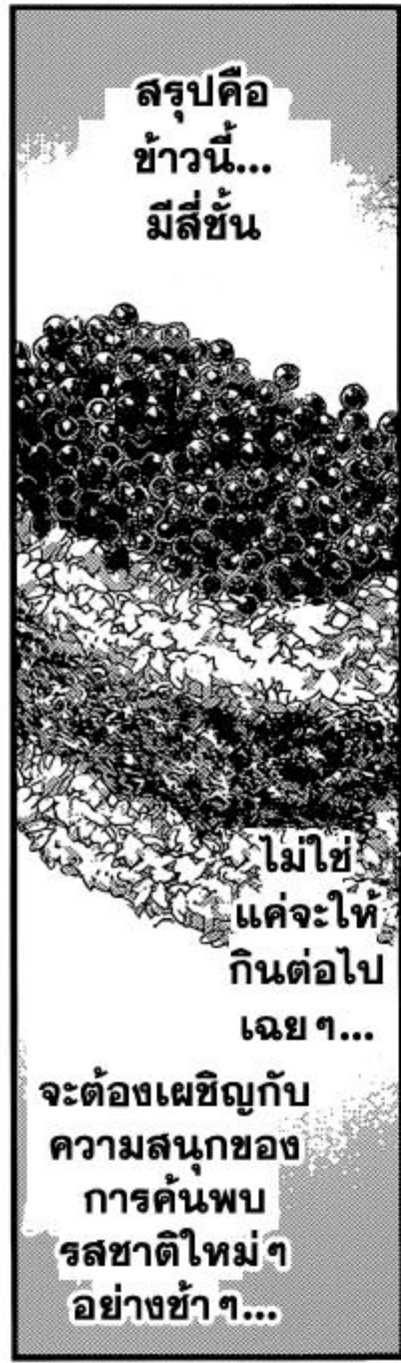
และยังคิด  
โอเค  
แบบนั้น  
ได้จาก  
ลูกกวาดถูก ๆ  
ชั้นเหรอ!?

นักเรียนใหม่  
เข้าใจถึง  
ส่วนสำคัญ  
ของอาหาร  
โมเลกุลแล้ว  
...!!



เม็ดสีดำ  
พวกนั้น  
คือการทำฉน  
ทำให้โนริ  
วิวัฒนาการ  
...

เป็นระเบิด  
รสชาติโนริ  
!



สรุปคือ  
ข้าวนี้...  
มีสี่ชั้น

ไม่ใช่  
แค่จะให้  
กินต่อไป  
เฉย ๆ...

จะต้องเผชิญกับ  
ความสนุกของ  
การค้นพบ  
รสชาติใหม่ ๆ  
อย่างช้า ๆ...



โอ้วววว...  
มันคือซึคุดานิ  
ที่ทำจาก  
ทูน่าแห้ง!!

รสชาติเองก็  
สมบูรณ์แบบ!!  
การเปลี่ยนของเนื้อ  
จากระเบิดโนริเป็นสิ่งนี้  
ช่างน่าปลาบปลื้ม!



อ้อ!?  
นี่มันอะไร  
!?



ดูเหมือน  
...จะมี  
บางอย่าง  
เหมือน  
บอนิตะแห้ง  
สับอย่างดี  
อยู่ภายในข้าว  
...?





ไนริเบนโตะนี้  
ก็เหมือนกับ  
กล่องสมบัติ!!



หาก  
อาหารของ  
นาคิริ อลิซ  
ถูกจัดเรียง  
เป็นระบบ  
เหมือน  
กล่องเครื่อง  
เพชรพลอย



ยังกับที่เรา  
กำลังประสบ  
ความตื่นเต้น  
แบบตอนนั้น  
—!

ช่วงเวลานั้น  
ที่เราเปิดฝากล่อง  
เบนโตะ...

ในสมัยเด็ก  
ของเรา...  
ตอนที่ออกไป  
เล่นด้านนอก  
และไปเที่ยว





อ๊ะ! หยุดก่อน!  
ฉันอยากให้เธอ  
เหลือข้าวไว้  
สัก 1/3



กำลังเคลื่อนไหว  
ตะเกียบอยู่จริงๆ

เทมาริ  
เบนโตะ  
ของฉันทันยังมี  
ซูชิจากซูเกะ  
ปลาซีบรีม  
ปิดท้าย

สิ่งที่ยังออกมา  
จากกรดัลจินิค  
...ท้ายที่สุด  
มันก็แค่ของพิเศษ  
ที่ไม่สำคัญสินะ  
?



.....แต่  
...ก็ยังไม่  
ใช้ไม่ได้

เบนโตะ  
ของฉันทัน  
อร่อยกว่า  
อยู่ดี!!



นี่มัน  
—?



ยังมีภาชนะ  
อยู่อีกอย่าง



ภายใต้ฝา  
ของชั้น  
ด้านนอก  
ของ  
เบนโตะ..



ซอสที่ทำโดย  
การใส่แป้งคัตซึ  
ลงไปในตัว  
ปรุงด้วยโชยุหรือ  
สิ่งคล้ายๆกันเพื่อ  
เพิ่มความเหนียว  
ให้กับดาชิ

ซอส  
คัตซึ

ในอาหารญี่ปุ่น  
มันถูกจะราดบน  
อาหารที่มีไอร้อนๆ



ซอสคัตซึ  
จืดเหลือ  
...!



ข...ของ  
แบบนั้น  
...!

ไปราด  
บนข้าวที่มี  
ไอร้อนๆ  
...!

ขอ  
ให้นำ  
ซอส—



มันน่าจะช่วย  
เพิ่มรสชาติ  
ที่บอบบาง  
ทีละอย่างในตอน  
ที่เอาเข้าไปในปาก...

ผมใส่  
ทูน่าแห้ง  
กับ  
ริซิริคลงไป  
ในซอสคัตซี  
มากกว่าปกติ  
สามเท่า



มาปิดฉาก  
กันเลย



จะต้อง

อร่อยอยู่แล้ว!!



ชิชิชิ

ทาน  
เท่าไร  
ก็ไม่พอ  
...!

มันยอดเยี่ยม  
จริง ๆ  
ในตอน  
ที่  
ผสมผสานรสชาติ  
เข้ากับรสชาติ  
ของระเบิดไนริ  
นะ...!

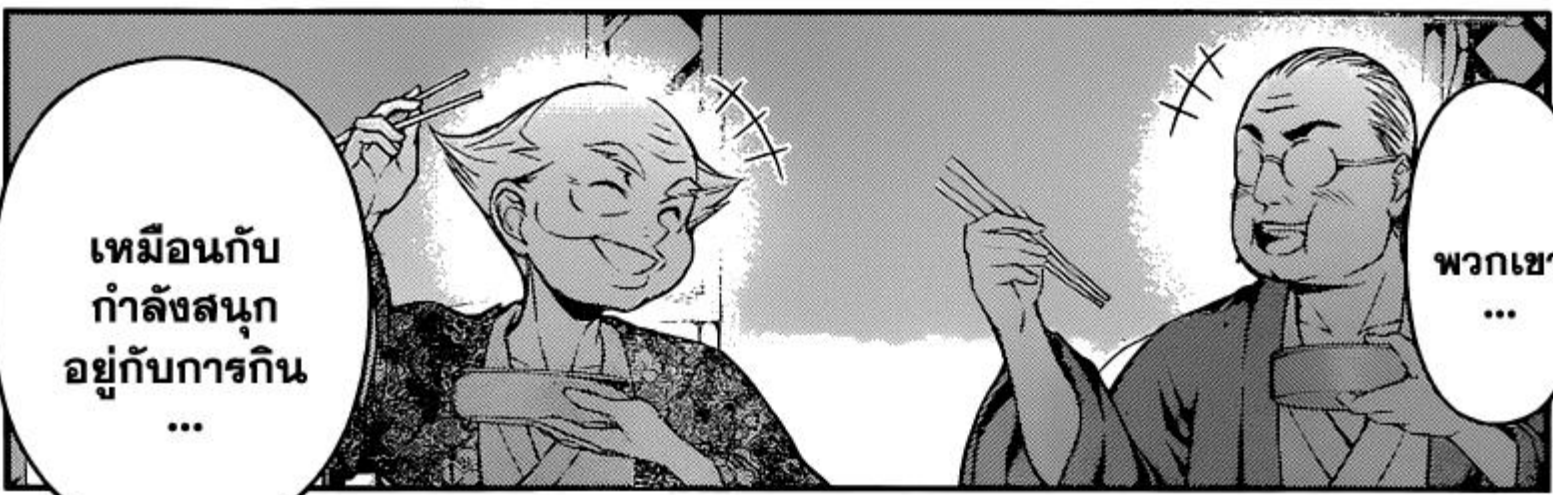
คืคืคื  
คืคืคื  
คืคืคื  
คืคื  
คืคื  
...



เปลี่ยนไป  
มากเลยนะ  
ถ้าเทียบกับตอน  
ตัดสินนาศิริ อลิซ

คืคืคื

...พวก  
กรรมการ  
...



เหมือนกับ  
กำลังสนุก  
อยู่กับการกิน  
...

พวกเขา  
...



ประเด็นคือ  
มันจะออกมา  
อร่อยหรือไม่...  
ไม่ใช่หรอ?

จะบอกว่า  
สิ่งที่เราควรใส่  
ลงในเบนโตะ  
คือ "หัวใจ"  
ของเรา?



ยูคิฮิระคุง...  
นี่คือสิ่งที่  
นายพูดถึง  
ฉันเหรอ?



คุณปู่...  
ถอดชุด  
ตั้งแต่  
เมื่อไหร่  
—!?

หมายความว่า  
ว่ายังไง  
เหรอคะ?



นี่ไม่ใช่  
ปัญหาทางจิตใจ  
หรอก...อลิซ



บอกว่าหัวใจ  
แบบนั้น  
มันเหมือนกับ  
ปัญหาทาง  
จิตใจนะ—

ไม่ใช่เลย



เพราะแบบนั้น  
เขาจึงดูไป  
ที่ตัวกล่องก่อน  
...ไปดูที่ส่วนนอก  
ของเบนโตะ

“จะสามารถ  
ทำเบนโตะที่  
คงความอุ่นไว้  
หลังจาก  
ครึ่งวัน  
ได้หรือเปล่า  
...?”

ใส่ความเพลิดเพลิน  
ลงไป  
ซึ่งใช้ความอร่อย  
ที่ได้จาก“ความอุ่น”  
ได้อย่างดี...  
นั่นแหละคือเบนโตะละ!



ยูคิฮิระ ไชมะ  
ไม่ได้ยึดติด  
กับเรื่องนั้น



อลิซ...  
เบนโตะของเธอ  
ใช้ความเย็น  
ได้อย่างดี

คะ...  
ก็เบนโตะ  
เป็นสิ่งที่  
จะเย็นลง  
เรื่อยๆ



รสชาติที่ถูก  
ถ่ายทอด  
อย่างถูกต้อง  
เพราะว่า  
นี่คือเบนโตะ

หนทาง  
การทำให้  
วัฒนธรรมเบนโตะ  
เจริญก้าวหน้า...



แน่นอนว่า  
อาหารของเธอ  
อร่อยมาก ๆ...  
แต่ในความ  
เป็นจริง

เธอแค่  
ดัดแปลง  
เทคนิคของ  
ตัวเองให้  
เหมาะสมกับ  
กล่องนั้น  
เฉย ๆ...



ในทาง  
กลับกัน

เธอก็คงจะ  
นำเสนออาหาร  
แบบนี้  
ถ้าหากนี่เป็น  
การแข่งขันซูชิ



อาหารของเธอ  
มีอะไรพวกนั้น  
รีเปล่า?

ความสนุกและ  
ความแปลกใหม่  
ของตัวเบนโตะ  
เอง



สิ่งที่สำคัญคือ  
มันจะอร่อยหรือไม่  
นั่นแหละ...  
ฉันไม่คัดค้าน  
เรื่องนั้น

แต่...  
ก็นะ

เขาพูดสิ่งที่  
เราอยากพูด  
จนหมดเลย  
แฮะ...

มันเสร็จ  
เรียบร้อยแล้ว  
...นาคิริ อลิซ  
!

แพ้มไม่ได้...



นี่พืงจะแค่  
รอบแรก

เรายัง



ท่านเอรินะ  
เป็นยังง  
บ้างครับ?



ตายจริง  
ท่านอลิซ  
เป็นยังง  
บ้างคะ?



ท่าน  
เอรินะ  
— ท่าน  
เอรินะ  
นะ—

ฝากส่ง  
กำลังใจ  
ของผมไปให้  
ท่านเอรินะ  
ด้วยนะครับ  
—

ท่าน  
คงจะยุ่งมาก  
ก็ท่านมี  
ลิ้นเทพเจ้า  
และท่าน  
เป็นคนที่  
จะ  
รับผิดชอบ  
อนาคตของ  
ตระกูลนาคิริ  
...!



พาหนู  
ไปด้วย  
เดี๋ยวนี้เลย  
...นะคะ!

ไม่เป็นไร  
หรอกค่ะ!

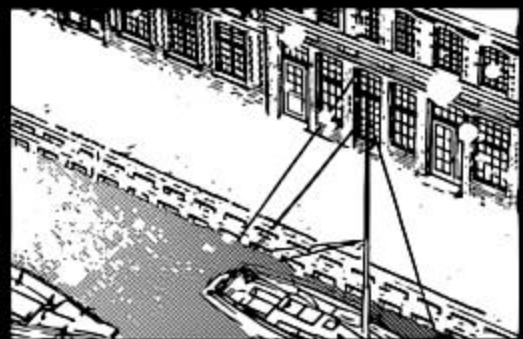
แต่...  
นั่นหมายถึง  
การให้ลูก  
ไปมีชีวิตอยู่ที่  
ต่างประเทศ

ลูกอยู่ด้วยกันกับ  
คุณแม่ของลูกที่ญี่ปุ่น  
จะดีกว่า...  
และพอโตขึ้นกว่านี้  
หน่อย—

คุณพ่อ!  
หนูอยากไป  
ที่สถาบันวิจัย  
ที่คุณพ่อสร้าง  
...ไปที่  
ยุโรปเหนือ!



สิ่งเหล่านั้น  
จะเป็น  
อาวุธส่วนตัว  
ของเรา  
ที่จะรับประกัน  
ไม่ให้เราแพ้  
เอรินะ—!



ความ  
สุดขีด

ความ  
แปลกใหม่  
และ



ฮึยฮึย  
ฮึยฮึย  
...!

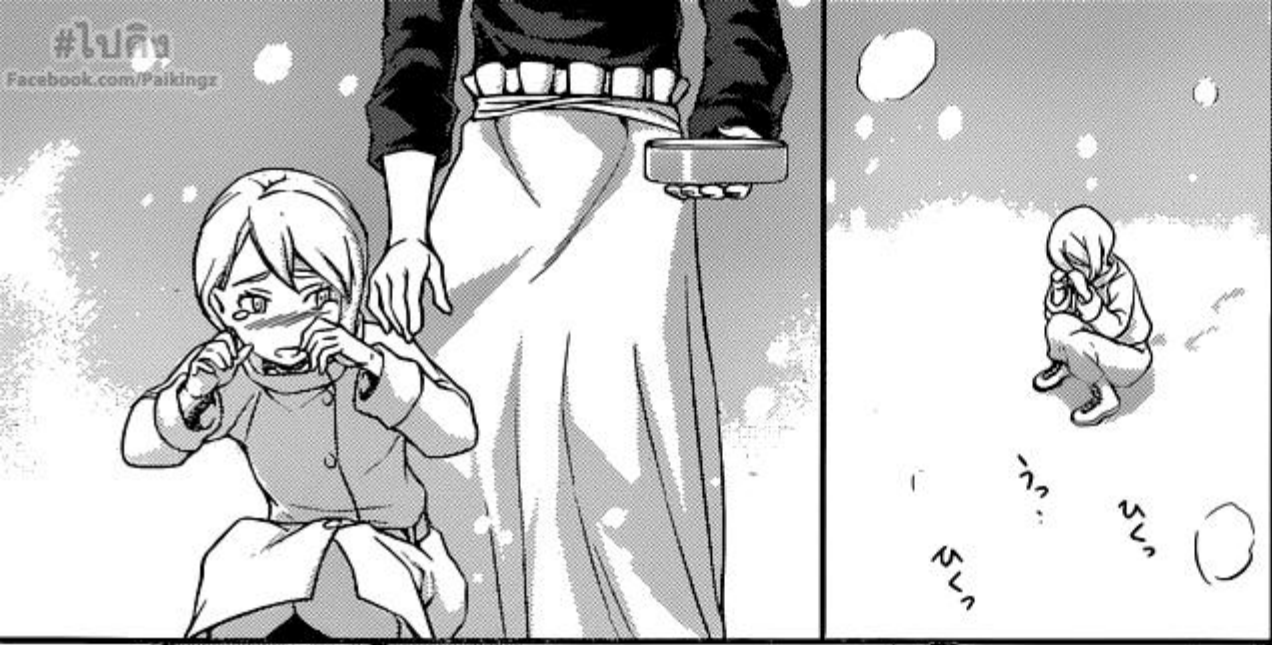


เราก็จะ  
แพ้ใคร  
ไม่ได้  
จนกว่า  
จะเอาชนะ  
เอรินะ...

ถึง  
แบบนั้น







SFX: \*WAAAAAAARM\*



#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

ของ  
รอบ  
ที่หนึ่ง  
คือ...  
ผู้ชนะของ  
การ  
แข่งแรก  
...

幸平 創真

อลิซพ่ายแพ้  
แล้ว—!!

ไม่ได้  
มากมาย  
อะไรเลย  
!!

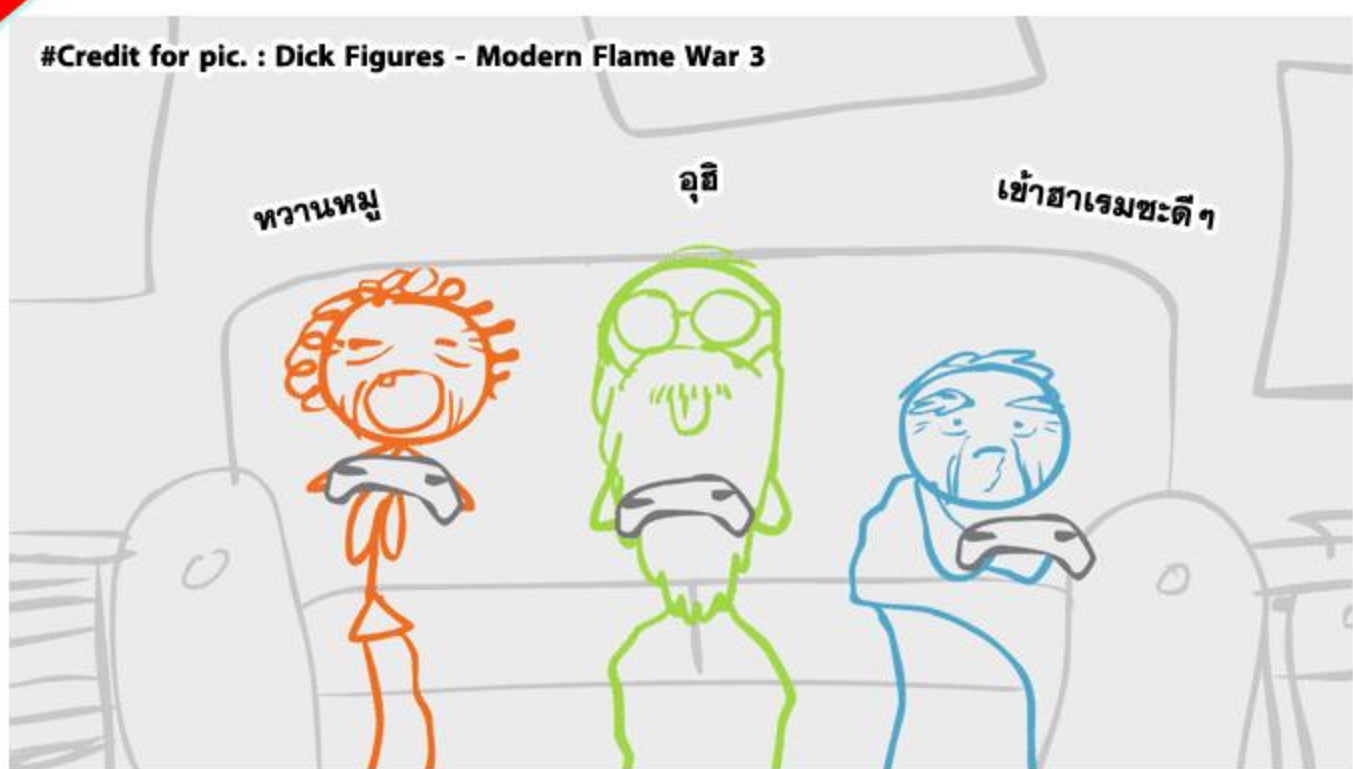
ยุติฮิระ โซมะ  
!!!

ตอนหน้า  
การปรากฏตัว  
ของทาโดโคโระจัง  
พร้อมหน้าเปิดสี่!!



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

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



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

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

fanpage

สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
“Paiking”

Center color pages for the announcement of the still-image MAD contest results!!

Spreading  
into a whole  
new world  
with the  
combination  
of "Soma  
x MAD"!!

Check the next page for the winners!!

A  
collabo-  
ration of  
talents from  
different  
worlds!

A great  
hit that  
has over  
2.9 million  
copies in  
print!! The  
newest  
JC Volume  
7 is on  
sale!!



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

167

การผสมผสานแสงสว่างกับเงามืด  
BLENDING LIGHT AND SHADOW



SFX: \*WAAAAAAAAARM\*

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

ไม่ได้  
มากมาย  
อะไร  
เลย!!

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz

#ไปคิง  
Facebook.com/Palkingz



แพ้—!?

นาศิริ  
อลิช...



ยุดิชิ  
งามา  
วา  
วา  
!

โอ้ววว  
ววว  
หมอนั้นชนะ  
แล้วววว  
!!







และรสชาติ  
อาหาร  
ของเขา  
ก็ดีกว่า  
จะพูดที่เหลือ  
!

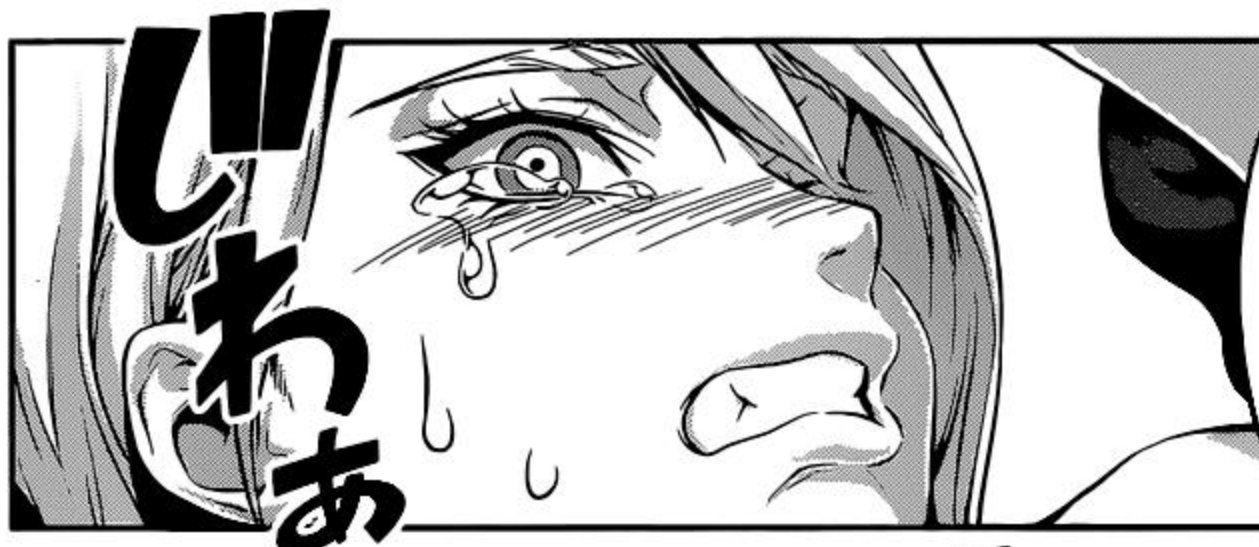
เขาก็รับมือกับ  
ธีมได้อย่างดี,  
นำเสนอ  
รูปแบบใหม่  
ของ  
โนริเบนโตะ



คงไม่คิด  
หรอกว่านี่  
จะเป็นการแข่งขัน  
ระหว่างคน  
สองคนที่อยู่  
ปีหนึ่งในแผนก  
มัธยมปลาย  
...

แต่

ให้ตายสิ...  
ยอดจริงๆ  
ที่ได้เห็น  
ผู้อำนวยการ  
"ถอดชุด"  
ถึงสองครั้ง  
ในการแข่งเดี่ยว  
แบบนี้!



!!!  
!!!  
!!!

เป็นชัยชนะ  
อย่างสมบูรณ์  
...ของ  
ยูคิฮิระ ไชมะ  
!



การต่อสู้  
เพื่อที่จะ  
ได้อยู่ใน  
รุ่นต่อไป  
ของลิบ  
หัวกะทิ  
...

...  
ขอบ  
ใจ—



เอ้า  
ลูกชิ้น  
สิ



!!!  
!!!  
ร้องไห้  
อยู่  
จริงๆ  
...

!?  
เค้ากำลัง  
ร้องไห้  
อยู่!

แง้งงงงงง  
งงงงงง...

อ๊า  
แค่เพราะ  
แพ้กัทำตัว  
เหมือนเด็ก  
ซะแล้ว



ดูเหมือน  
ฉันจะ  
เข้าใกล้ขึ้น  
อีกก้าว  
แล้วนะ



ฉันไม่ให้ใคร  
ได้จุดสูงสุด  
ของโทซึกิ  
ไปทั้งนั้น!!

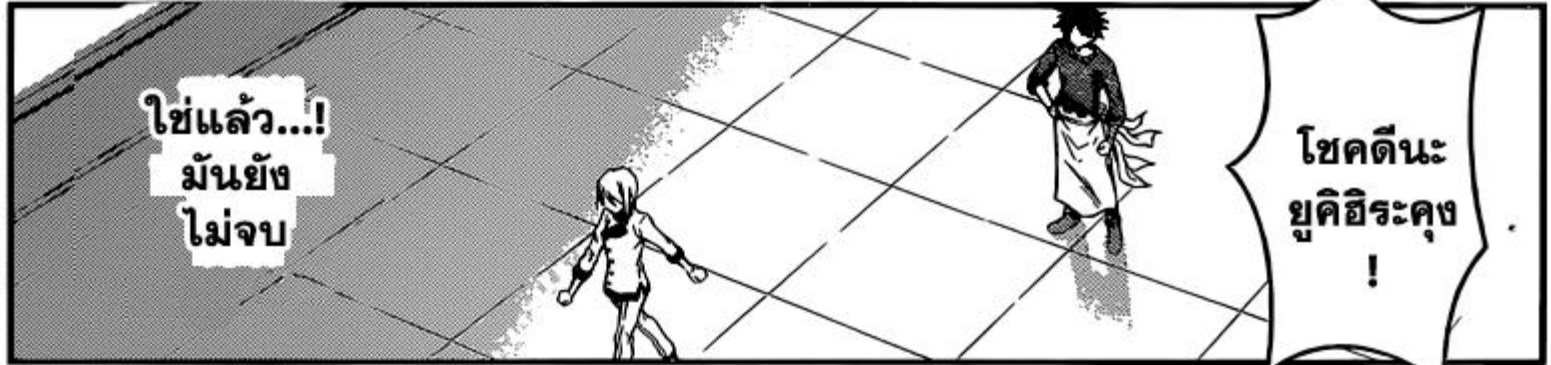
ฉันชอบบอก  
ไว้ตอนนี่  
เลยนะ!  
นี่ไม่ใช่จุดจบ  
สำหรับฉัน  
...

การขอบคุณ  
ใครสักคน  
ในระหว่างที่  
หาข้อแก้ตัวสำหรับ  
ความพ่ายแพ้  
เป็นวิธีที่ฉลาดที่จะ  
ให้เกิดความประทับใจ

อะไร  
ของ  
นาย!?  
ขอใจ!  
อย่ามา  
ทำตัวอวดดี  
กับฉัน  
แค่เพราะ  
ชนะนะ!



!!!



ใช่แล้ว...!  
มันยังไม่จบ

โชคดีนะ  
ยูคิฮิระคุง!  
!



แล้วก็—



คอย  
ก่อนเถอะ...  
ยูคิฮิระคุง!



!!!

むっか!

ดูเหมือน  
ความสามารถ  
ของเธอจะ  
ไม่ได้พิเศษ  
เลยนะ



เกิด  
อะไร  
ขึ้น?

อ๊ะ!  
ท่าน  
เอรินะ  
นี่นา

เอรินะ  
เธอไม่ใช่แค่  
อัจฉริยะใน  
การทำอาหาร  
แต่ยังเป็นอัจฉริยะ  
ในการดูถูก  
คนอื่นด้วย  
สินะ!!

อะไร  
ของ  
เธอ!?

พูดแบบนั้นมัน  
ถือว่าชม  
การทำอาหาร  
ของเค้าอยู่  
ไม่ใช่เหรอ  
...



คงดี  
น่าดูเลย  
นะ...

.....



เอรินะ  
บ้า!

ฟังนะ!  
คอยจนกว่า  
ฉันจะมา  
แก้แค้น  
ก็แล้วกัน!



ร้องไห้  
อย่าง  
ไม่สนใคร  
ได้แบบนั้น

การที่  
สามารถ



ยินดี  
ด้วยนะ  
!



?

โหหะคุด!



ฉัน  
ดูอยู่จาก  
ห้อง  
เตรียมตัว  
...



เฮ้อออ  
...



ค...  
ค่าาาา !!

ผู้เข้าแข่ง  
ทาโตโคโระ!  
เตรียมตัว  
ได้แล้ว  
ครับ

และฉัน  
ไม่รู้ว่า  
จะถูกเรียก  
เมื่อไหร่  
จนกระทั่ง  
ถูกเรียกไป  
จริงๆ...

ฉันกังวล  
มากเลยล่ะ  
...พวกเขา  
เตรียมห้อง  
เตรียมตัว  
ไว้สำหรับ  
ฉัน  
โดยเฉพาะ

ทาโตโคโระ  
...ต่อไป  
เธอแข่ง  
ชั้นเหรอ!

อ้อ...

อ๊ะ จริงด้วยนะ  
ทำเอาประหม่า  
สุดๆเลย



สิ่งเดียว  
ที่ฉันคิดคือ  
การพยายาม  
อย่างเต็มที่

คือ...  
ระหว่าง  
รอบอุ่น  
เครื่อง

ตอนนั้น...  
จะว่าไงดี

ก็ คงใช่  
ละมัง  
...!

ชั้น เทรอ  
...?

...แต่ทำทาง  
...เธอดู  
ผ่อนคลายนะ

มันเป็น  
ครั้งแรก  
ที่ฉันคิด  
แบบนี้  
...

"หวังว่าฉัน  
จะได้สนุก  
กับการ  
ทำอาหาร"



อ่า...  
พอลองนึกดูแล้ว  
ฉันเหมือน  
ยัยบ้าเลยสินะ...  
น่าอายจังเลย...



เธอ  
เติบโตขึ้น  
จริงๆ  
นะเนี่ย

คงไม่มีทาง  
นึกได้ว่าเป็น  
คนเดียวกับ  
ที่จ้องหม้อ  
ที่กำลังเดือด  
อย่างกังวล  
ทั้งๆที่ปิดฝาไว้แล้วแท้ๆ

เขาจำเรื่อง  
แบบนั้น  
ได้ด้วย!?



ฉันจะคอย  
ดูอยู่จาก  
ที่นั่งคนดู

ก็...  
อย่าทำให้  
ตัวเองเครียด  
มากไปล่ะ



—ลุย  
ให้เต็มที่  
เลย!

...อ้อ!



ของ  
รอบแรก  
จะ  
มาแล้ว

ต่อไป...  
ผู้เข้าแข่ง  
สำหรับการ  
แข่งที่สอง



เมกุมิ—!!  
พยายาม  
เข้านะ!

ออกมาแล้ว!!  
ทาโดโคโระ  
นี่นา!!



เอาล่ะ!  
ทุกคน  
เอาไป!

!?

おおおお  
おおおお  
おおおお



ผู้เข้าแข่ง  
ทาโดโคโระ  
เมกุมิ—!!



SD: 0000000000H





ฮะ!  
ยูคิฮิระ  
ทางนี้!

นั่นเป็น  
ตรงเดียว  
ที่โดดเด่น  
อย่าง  
แปลกๆ  
...

อ๊า...  
เรียกเรา  
ด้วย

FAN: MEGUMI

FAN: MEGUMI



แบบนี้  
จะไม่ไป  
รบกวนเค้า  
หรอกเหรอ  
...?

ยอดเยี่ยม  
ใช้รึเปล่า?  
มาใช้พวกนี้  
เชียร์เมกุมิ  
กันเถอะ  
☆

โยชิโนะ...  
พวกเราต้องถือ  
ของพวกนี้  
จริงๆ นะเหรอ  
...?

FAN: DO YOUR BEST <3 ME GU MI

FAN: MEGUMI I LOVE YOU

FAN: MEGUMI



ยังไงก็เถอะ...  
สำเร็จแล้วนะ  
ยูคิฮิระ!  
ทำพวกเราดีใจ  
ไปด้วยเลย!

เฮ้ยๆ  
พูดเรื่อง  
อะไรนะ  
!?

เอ๋? อ้อ  
จะพยายาม  
ในรอบ  
ที่สอง



ทำไมถึง  
เขียนชื่อคน  
ไว้บนพัด  
...?

ม...มัน  
ปฏิเสธ  
ยากนะ

นิคุมิ...  
เธอยอมรับ  
ไว้ง่าย ๆ  
เลยนะ  
เนี่ย

อิซามิ  
รู้สึกเหมือน  
กำลังเจอกับ  
ปริศนา  
ของญี่ปุ่น  
ไปชั่วขณะ





—หวังว่า...เมกุมิเองก็จะชนะเหมือนกัน

เค้าพยายามเต็มที่อยู่เสมอ...ฉันรู้เรื่องนั้นดี



ใช่...เรียกได้ว่าประกาศสิทธิ์ที่จะเป็นชนะเลิศการแข่งขันนี้เลย

เค้าเป็นคนที่ได้คะแนนสูงสุดในรอบอุ่นเครื่อง!

นายเออาชนะ นาคิริ อลิช ได้เขียนนะ!

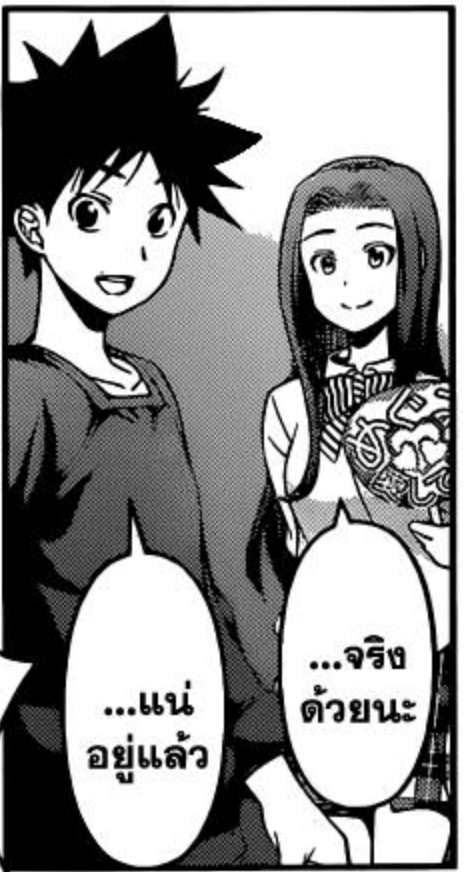
อ้อๆ! ชนะไปแบบนี้แหละ นายคือแสงแห่งความหวังของโพลาร์สตาร์!

FAN(RYOUKO): MEGUMI I LOVE YOU



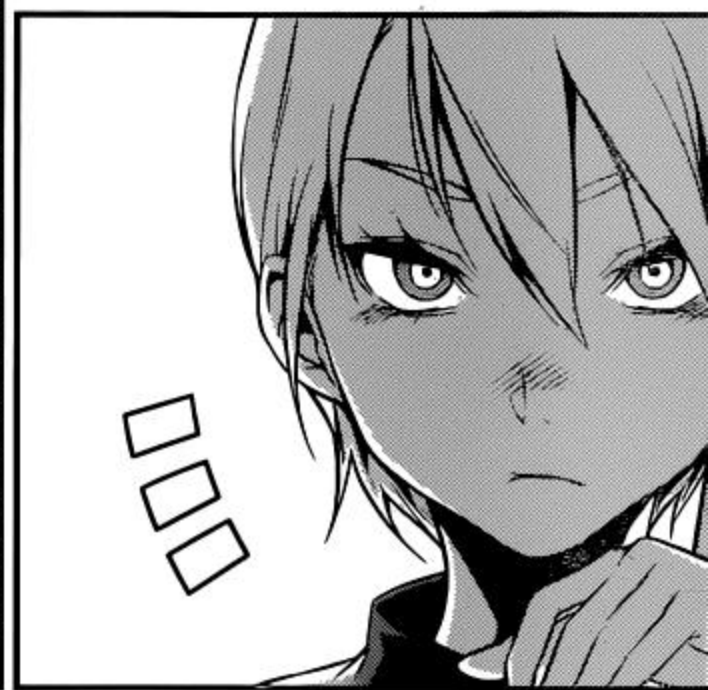
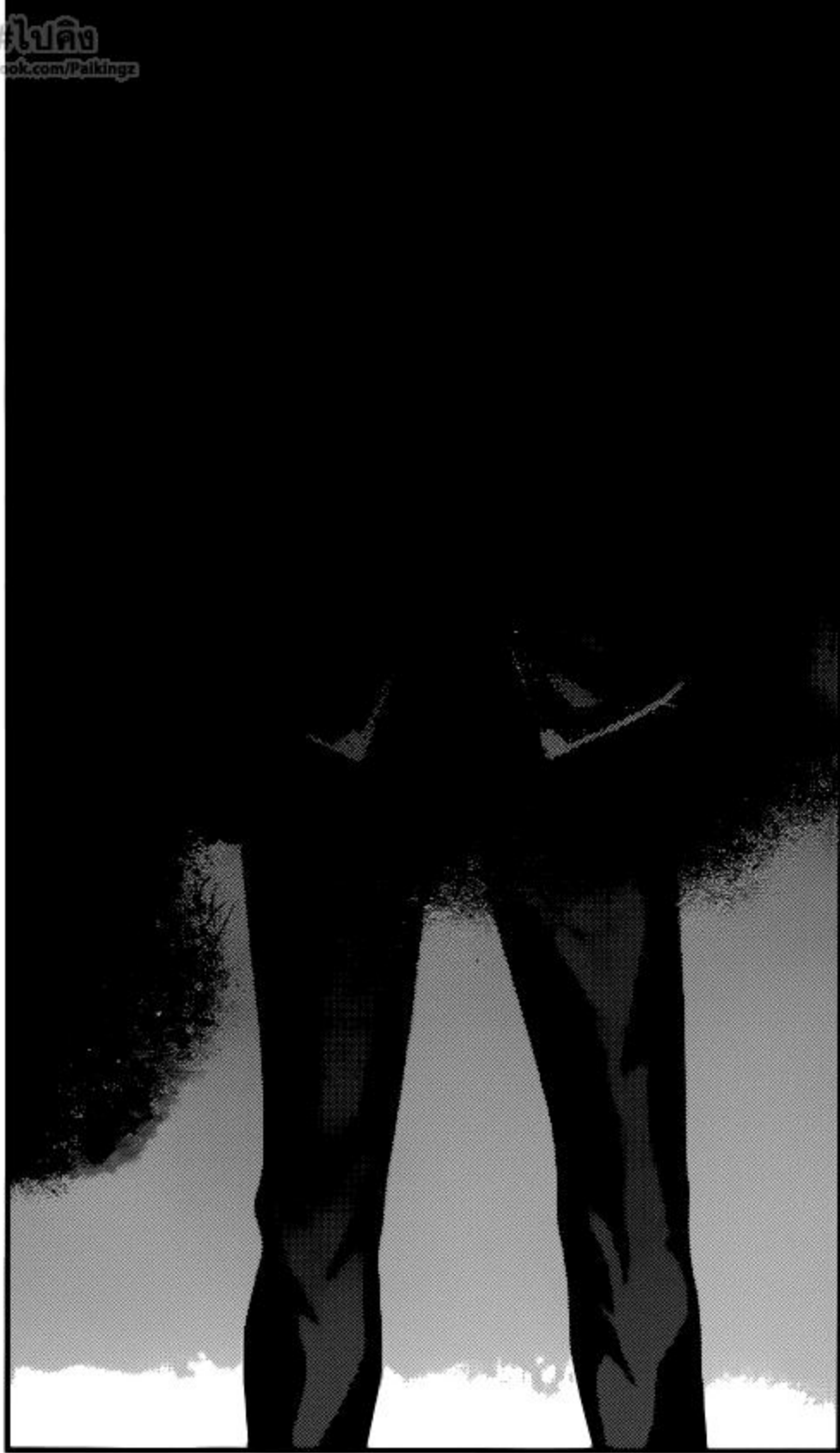
อ้าว!

ดีละ!! มาทำให้เครื่องร้อนแล้วเขียร์เค้ากันเลย!



...แน่อยู่แล้ว

...จริงด้วยนะ



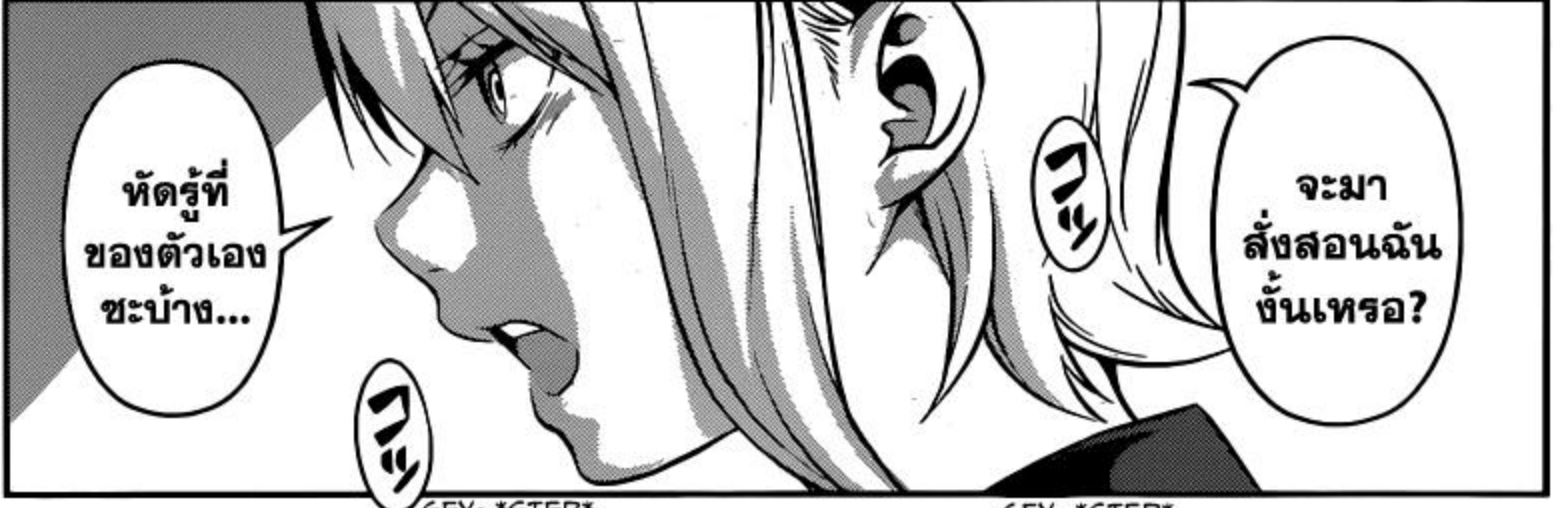


แต่  
ดูเหมือน  
จะมีกำลัง  
ที่ทำให้ศัตรู  
ยอมแพ้  
ไม่พอ

ก็ถือว่าดูดี

การทำอาหาร  
ของคุณมัน  
สละสลวยเกินไป  
...เหมือนเคย  
เลยนะครับ

๗๗๗



หัตถ์ที่  
ของตัวเอง  
ชะบ้าง...

สเต็ป

จะมา  
สั่งสอนฉัน  
ชั้นเหรอ?

SFX: \*STEP\*

SFX: \*STEP\*



ผม  
พูดแบบนี้  
โดยที่  
รู้ที่ของ  
ตัวเองดี

—แน่  
นอน  
ครับ



ค่อยมาพูด  
แบบนี้

แล้วก็  
นะครับ  
คุณหนู  
...



มีชัยชนะ  
มากกว่าผม  
ในกกร  
ทำอาหาร

หลังจาก  
ที่คุณ



คู่ต่อสู้  
ของ  
เค้าคือ

ผู้เข้าแข่ง  
คุโรคิบะ เรียว  
—!



อะไรคือ  
ธึ่มสำหรับ  
อาหาร!?



โอ้ววว  
คุโรคิยะ  
นี่นา!!

คุโรคิยะ  
มาหลังจาก  
อลิซเลย!!



ธึ่ม  
สำหรับ  
การแข่งขันนี้  
คือ...

ธึ่ม  
คืออะไร  
!?



フッ

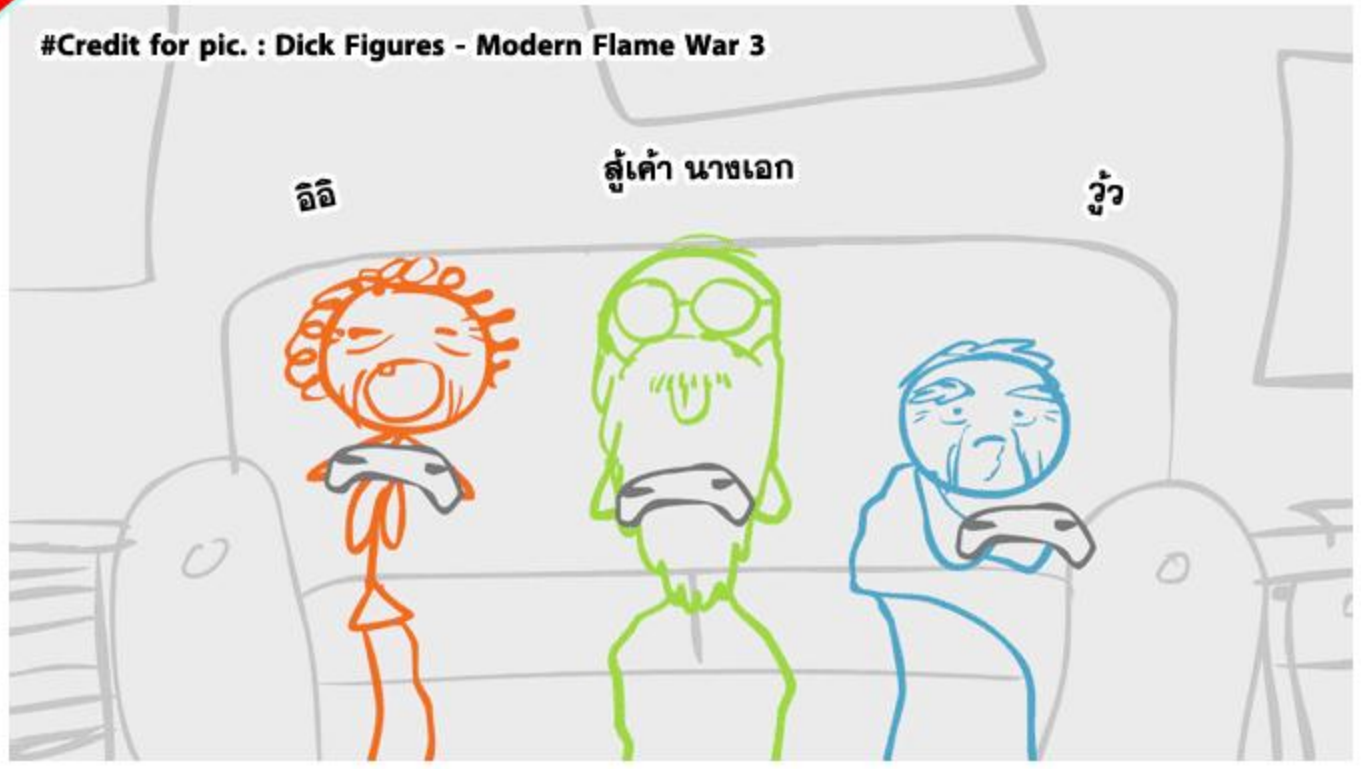
“ราเมง”  
!!

ทาโตโคโระ  
vs คุโรคิบะ  
พวกเขาเผชิญหน้ากัน  
ด้วยอาหารที่  
ประชาชนทุกคนรัก  
“ราเมง”!!



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

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scan**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



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

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

fanpage

สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
“Paiking”





เริ่ม  
ทำอาหาร  
ได้—!!

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

168 การแข่งของ "เมืองท่า"

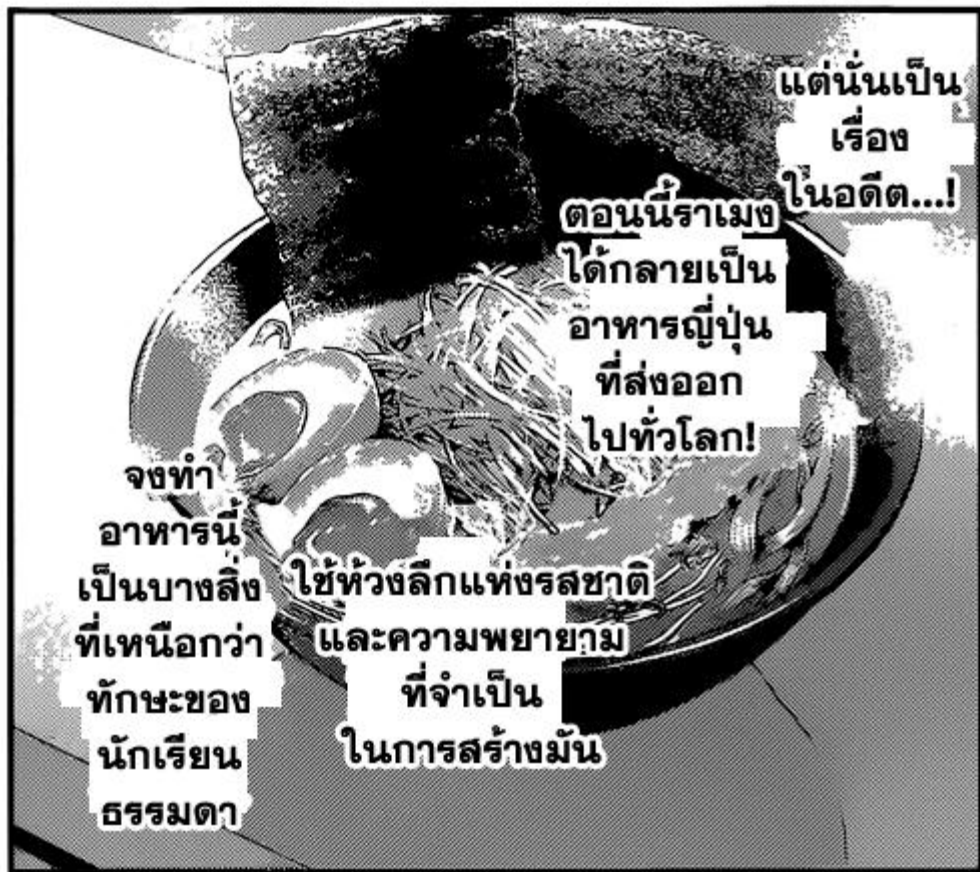
อาหารบะหมี่  
ที่สร้างโดย  
องค์ประกอบ  
เหล่านั้น...  
ฉันรี

"ราเมง"  
เส้นบะหมี่,  
ที่อบปิ้ง  
และซุบ



ไม่ใช่แค่  
ราคาถูก  
และอร่อย  
แต่ยัง  
ซื้อได้ง่ายๆ  
เพราะพวก  
ร้านข้างทาง

ราเมง  
แพร่หลาย  
อย่างมากใน  
ยุคสมัยบูรณะ  
หลังสงคราม



แต่นั้นเป็น  
เรื่อง  
ในอดีต...!

ตอนนี้ราเมง  
ได้กลายเป็น  
อาหารญี่ปุ่น  
ที่ส่งออก  
ไปทั่วโลก!

จงทำ  
อาหารนี้  
เป็นบางสิ่ง  
ที่เหนือกว่า  
ทักษะของ  
นักเรียน  
ธรรมดา

ใช้หัวใจแห่งรสชาติ  
และความพยายาม  
ที่จำเป็น  
ในการสร้างมัน



เลือก  
อาหาร  
ที่ยากอย่าง  
ไร้เหตุผล  
จริงๆ  
นะครับ

—แต่  
ลิบหัวกะทิ  
ของปีนี้



ความปรับตัว  
เข้ากับ  
สถานการณ์  
และความ  
สามารถ  
ในการคิด  
ด้วยตัวเอง!

สรุปคือ...  
การแข่งขันนี้  
ได้ทดสอบ



พวกเขา  
ถูกบอกให้  
ไปคิด  
ภายใน  
คืนเดียว

และ...  
เพื่อนำเสนอ  
มันใน  
เวทีใหญ่  
!

ด้วย  
ประสบการณ์  
ที่พวกเขา  
สั่งสมมา  
นะนะ—

ขอโทษน้อยเถอะ  
...ว่าจะใช้  
พลังกำลังของตน  
กับทีมนี้  
ได้มากแค่ไหน



ทุบ ทุบ ทุบ  
คุณคิดนะ เร็ว  
...ทำ  
แกงกะหรี่ทะเล  
ในรอบ  
อุ่นเครื่อง

ในการ  
แข่งขันหลัก  
จะนำเสนอ  
อาหาร  
แบบไหน  
กัน...?



ทุบ ทุบ ทุบ

จะทำการ  
นำวัตถุดิบ  
ที่ต้มไว้ก่อน  
เข้ามา  
ลั่นะครับ

ทื่อ  
...!?

เฮ้ ดูลิ  
ดาชิของ  
ซุพนั่น...

เขากรอง  
ดาชิกับ  
ส่วนผสม  
ของซุพ!





ปลาแมงป่อง,  
ปลาไหลทะเล...  
ฟลาวนด์อร์  
กับปลา-  
มังกรแดง

สรุปคือ  
...รากฐาน  
ของราเมงนี้  
ทำจาก  
อาหารทะเล  
!!



เป็น  
ของเหลือ  
ที่เป็นปลา  
ทั้งนั้นเลย  
ไม่ใช่หรอ  
!?



โฮะ  
โฮ้ววว  
!!

จ...  
จริงด้วย  
!!

\* เป็นของเหลือหลังจากที่เอาเนื้อปลาออก



และดูเหมือน  
เขาจะจัดการ  
ได้อย่างดี  
เพื่อที่มันจะ  
ไม่สร้างกลิ่น  
แย่งๆ...!

ผม  
ตั้งตารอ  
ที่จะตัดสิน  
อาหารนี้  
จริงๆ  
ครับ!



มีกลิ่น  
ที่แรงอยู่ใน  
อากาศเลย  
!

เขานำรสชาติ  
ที่เข้มข้นของ  
เครื่องในปลา  
กับเอมิโสะ  
ในคุณภาพที่  
ยอดเยี่ยม  
ออกมา!



และ  
สิ่งสุดท้าย

การ  
อธิบาย  
จบเท่านั้น  
แหละ...



คุโรคิเบคอง  
ใช้ชุปอาหารทะเล  
ที่เข้มข้น...!

อย่าง  
ที่คิดเลย  
...!



รู้ไหมล่ะว่า  
เส้นบะหมี่  
บางประเภท  
จะต้อง  
ใช้เวลาหมัก  
หลายชั่วโมง  
พอสมควรนะ?

อ๊ะ...  
คะ...!



เอ๋...?



ทางเรา  
จะเตรียม  
เส้นบะหมี่  
ไว้ให้



ผม...

เลือก  
หนึ่งในนี้  
และบอกให้  
ทางเรารู้ก่อน  
วันพรุ่งนี้...

นี่เป็น  
ลิสต์

ストレート麺	1.1mm 1.3mm 1.5mm 1.8mm 2.1mm
ちぢれ麺	1.3mm 1.6mm 1.9mm
平麺・細広麺	2.0mm 3.0mm 4.0mm 5.0mm 6.0mm



ใช่แล้ว!  
เพราะการแช่  
จะมีใน  
วันพรุ่งนี้...

พวกเราจึง  
ทำการหมัก  
ไว้ให้

พวกเราได้เรียน เส้นโยกหลุดน  
ในห้องเรียน จะแข็งขึ้นและ  
ว่านั่นจะช่วย ให้ส่วนประกอบ  
ขจัดกลิ่นน้ำต้าง กับเส้นบะหมี่  
ในบะหมี่จีน... ยิ่งขึ้นไปอีก



น้ำต้างเป็น  
สารละลาย  
น้ำต้างพิเศษที่ใส่  
ตอนทำบะหมี่จีน  
มันจะ  
เพิ่มส่วนประกอบ  
เฉพาะเจาะจงและสี  
ให้กับเส้นบะหมี่



ได้ครับ ...

...ให้  
เอานั่น  
เป็นการ  
ตัดสินใจ  
สุดท้าย  
เลยมั๊ย?



อยากใช้...  
เส้นบะหมี่  
กว้าง  
ประเภทนี้



SFX: \*THUD\*

ว่าอยาก  
ทำราเมง  
แบบไทย

ผมคิดไว้  
แล้ว...



...ไม่จริงนะ  
...ในทันที  
เดี๋ยวนี้นะ  
...?



มา  
บอกก่อน  
เที่ยงคืน  
ก็พอ!

หาโตโคโระ  
จัง...  
ไม่ต้องรีบ  
ก็ได้

.....



เงิน  
ส่วนใหญ่ ส่วนของราเมง  
สำหรับ ที่จะทดสอบ  
วัตถุดิบ ประเภทสัมผัส  
จะใช้ ของพวกเธอ  
กับวัตถุดิบ มากที่สุดคือ  
สำหรับซุปร ...ซุปร!  
และ—

อาจจะแปลว่า  
พวกเขา  
อยากให้พวกเรา  
สนใจในเรื่อง  
รสชาติของซุปร

การที่  
พวกผู้บริหาร  
จะเตรียม  
เส้นบะหมี่ให้



พวกเรา  
ได้เรียน  
ในห้องเรียน  
มาแล้ว...



เส้นบะหมี่  
ที่คุโรคิยะคุง  
เลือก—



เขาจะ  
ทำราเมง  
แบบไหน  
กันนะ?

เขาได้คะแนน  
เท่ากับโซมะคุง  
ในรอบอุ่นเครื่อง

คู่ต่อสู้  
ของเรา  
คือ...  
คุโรคิยะคุง



เพื่อที่จะได้กลับ  
สิ่งนั้น—

แสดงว่า...  
คุโรคิยะคุง  
คิดจะทำ  
ซุปรเข้มข้น...



เส้นบะหมี่  
แผ่นกว้าง  
ประเภทนี้มักจะ  
ประกอบด้วยซอส  
ที่มีรสชาติและ  
องค์ประกอบ  
แรง...

เป็นเส้นบะหมี่  
รูปร่างวงรี  
3 มม. x 1 มม.  
ที่มีความยืดหยุ่น



ยังเงเรา  
ก็ต้อง  
เริ่มทำ  
อาหาร  
ทดสอบ  
เดี๋ยวนี้  
เลย!!



บางที...  
เราอาจจะ  
ควรทำอาหาร  
ที่มีรสชาติ  
แรงพอที่จะ  
ไม่แพ้ให้กับ  
อาหารของ  
เขา...?

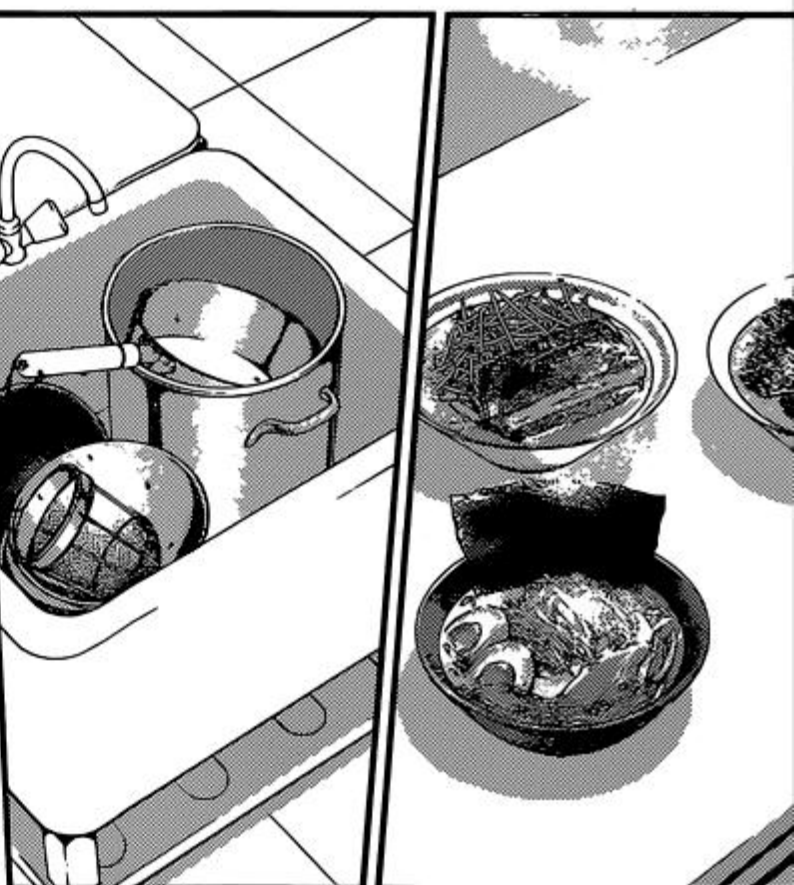


ห๊า...  
ทำโมง  
แล้ว...!



ไม่ไหว...!

พอพยายาม  
ทำซุบที่เข้มข้นที่ไร  
ก็ทำให้รสชาติ  
มันเข้าที่เข้าทาง  
ไม่ได้สักที...





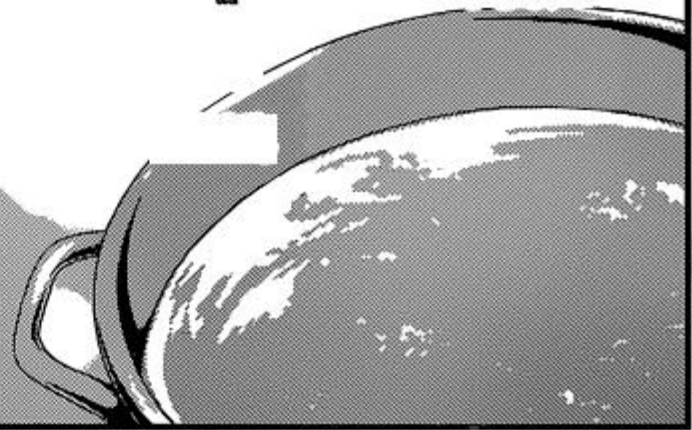


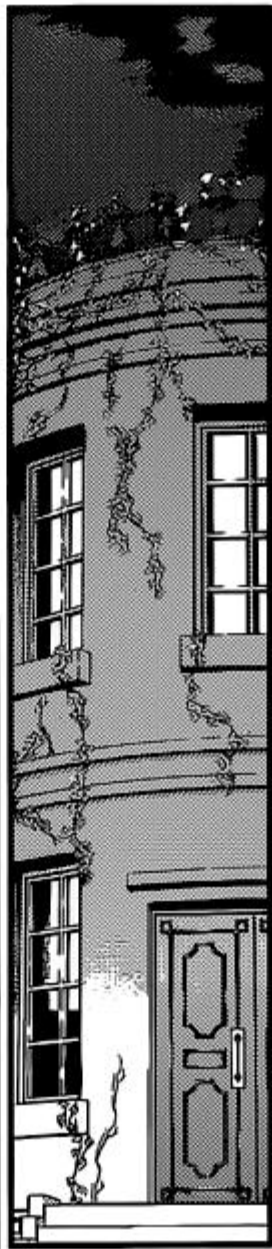
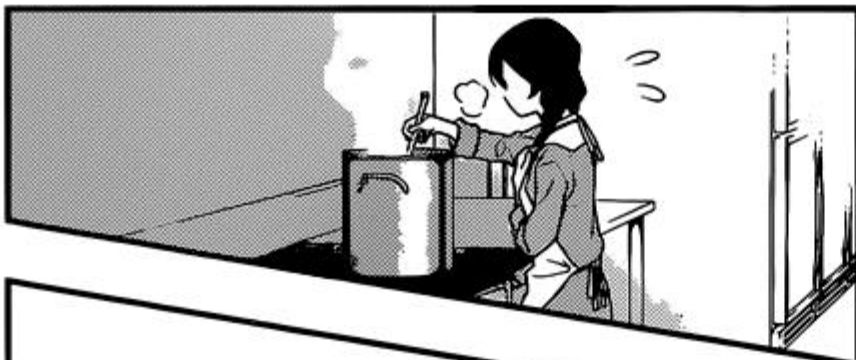
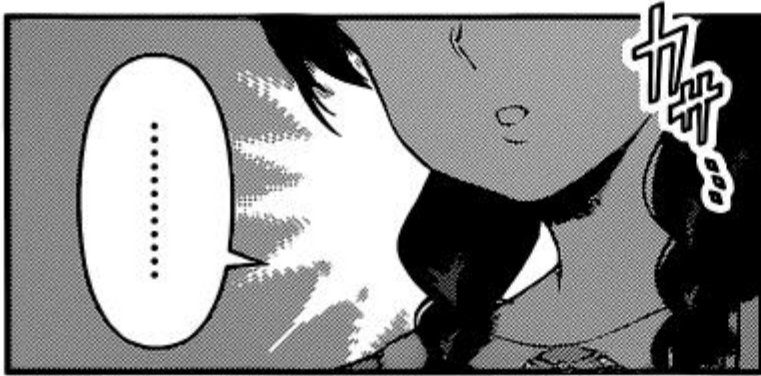
และ  
“น้ำมันรสชาติ  
หากทั้งหมดนี้  
ไม่เข้ากัน  
รสชาติก็จะ  
พังไม่เป็นท่า...”

“ซอส”  
ที่รู้จักกัน  
ในชื่อ  
“คาเอชิ”

“ดาชิ”  
ที่กลายเป็น  
รากฐาน

สามสิ่ง  
ที่ใช้ทำ  
ซุปรอง  
ราเมง







บ-ไปที่  
ร้านขายยา  
มาเทร่อ...?  
ทำไม?

ก็...  
มีเรื่อง  
พิเศษ  
นิดหน่อย  
นะ



แล้วเธอละ  
ทาโตโคโระ?  
ทดสอบอาหาร  
เป็นยังงีบ้านง  
?

ก-กิตินะ  
ฉันว่าจะ  
ไปนอน  
แล้วละ



กลับมา  
แล้ว!  
#

ไ  
ทาโตโคโระ  
!  
#

โซมะคุง  
!



ก็พวกเร  
ควรนอนเร็ว  
เพื่อเตรียมตัว  
สำหรับ  
การแข่ง...

ถ้าตื่นมา  
เข้าตู่ก็น่าจะ  
เกินพอที่จะ  
ทำสิ่งที่เหลือ

โซมะคุง  
ก็พยายาม  
เข้านะ!  
ราตรี  
สวัสดิ์!



เอ



ฮ...  
ฮ...



.....



ทืทื...  
เมกุมิ...



ดูเหมือน  
จะมีพลังใจ  
แล้วด้วยนะ



เราจะ  
ดวล...



เมกุมิ  
เลือก  
ซูป  
อะไรนะ  
...?



ด้วย  
วัตถุดิบ  
ที่คุณแม่  
ส่งมาให้  
!





!!=!!

สูดหายใจ  
ที่เราเอา  
มาจาก  
ทอยแครง...



เค้าเอาดาชิ  
มาจาก  
กล้ามเนื้อหด  
ของทอยแครง  
กระป๋อง

พวกนั้นมัน...  
ทอยแครง!!



เราจะเพิ่มซุบไฟตัน  
ที่เราปรุงมานี้  
เพื่อขจัดกลิ่นขม

ซุบไฟตัน: ซุบที่ใช้สิ่งอย่างกระดูกไก่เป็นรากฐาน  
มันจะกลายเป็นสีขาวเพราะผลสมเข้ากัน



เมกุมิเองก็  
คิดจะทำ  
ราเมง  
อาหาร  
ทะเล!

แสดง  
ว่า...

ไม่...  
มันเป็น  
ซุบอาหาร  
ทะเลด้วย  
ก็จริงแต่—



และต้ม  
อีกครั้ง

!!=!!



คุณทาโตโคโระ  
เลือกซุบ  
ที่แทบจะโปร่งใส  
อย่างขดงาม!

เทียบกับ  
ซุบที่เข้มข้น  
ของ  
คุโรคิบะ เรียว



ไม่เป็นไร...  
สงบใจไว้

นี่จะต้อง...  
ไม่เป็นไรแน่!



ใช้สิ่งนั้น  
จะสามารถ  
เทียบกับ  
อิมแพ็คของ  
ซุบที่เข้มข้น  
ของคุโรคิบะ  
ได้ชั้นเทร้อ!?

ซุบ  
หอย  
แครง  
!?



ททท...  
น่าสนใจจัง  
การที่มันจะเป็น  
“การแข่งขันระหว่าง  
คนที่เติบโต  
ในเมืองท่า”  
นะ ♪

อ้อ  
ระหว่าง  
คน  
ที่เติบโต  
ใน...



ใช่แล้ว...!  
บ้านของเมกุมิ  
เป็นเมืองท่า!

ความเข้าใจ  
เกี่ยวกับ  
ของทะเล  
ของเค้า  
ไม่เป็นสอง  
รองใคร!



แะแะแะ...  
พัตพวกนี้  
ยอดเลย  
ใช้รีเปล่า?

เธอบอกว่า...  
“การแข่งขันระหว่าง  
คนที่เติบโต  
ในเมืองท่า”  
ชั้นเหรอ?

ใช่แล้วละ  
เรียวกุงนะ  
...



โตมา  
ด้วยกัน  
กับทะเล



ตายจริง...  
ฉันมาตรงนี้  
ไม่ได้เหรอ?  
ฉันมาเพราะ  
เห็นพัต  
ที่น่าสนใจนะ

นาทริ  
อลิซ!?  
ทำไมถึง  
มาอยู่ที่นี่?

SD: WHOOOOA!?!?



จะใช้  
พวกนั้น  
สำหรับดาชิ  
ด้วย  
ชั้นเหรอ?

เปลือก...  
ของ  
ล็อบสเตอร์  
กับ  
กุ้งทางเหนือ  
?  
เยอะเลย...



อ๊ะ!?  
คุโรคิยะ  
เอา  
บางอย่าง  
ออกมา  
แล้ว!



เอ  
...!?





เขากำลัง...  
ขยับเปลือก  
เป็นชิ้นๆ!?

ทำอะไร  
นะ—!?

ห่า...!!?







พยายาม  
จะทำ  
อะไรกันแน่  
!!?



หืม...อยากลองไป  
ตุล๊กครั้งจัง

ดูเหมือนจะมี  
ร้านอาหารที่พักนี้  
คนเยอะตลอดเวลา  
อยู่ด้วยนะ

อย่าดีกว่า!  
เดี๋ยวโดน  
พวกอันธพาล  
จับลั่นของเอา!

HA HA HA



ใกล้ๆท่าเรือ  
ตกปลา...

ที่ถนนบาร์  
ที่พวกกลาสี่เรือ  
ไปรวมตัวกัน



ท่านอลิซ  
หายตัวไป!!

อย่าบอกนะว่า...  
เค้าจะไปที่ถนนบาร์  
แถวท่าเรือ...!?





เรา  
ต้องไป  
ทดลอง  
รสชาติ  
ทุกแบบ  
อย่าง  
ตะกละ

อุตส์!  
ถ่อมาจาก  
ญี่ปุ่นทั้งที

หาตัวให้เจอเร็ว!!  
หากเกิดอะไรขึ้น  
กับคุณหนูอลิซ  
ให้ห้วงเรื่องถูกไล่ออก  
ยังน้อยไปเลยล่ะ!



ฮึ

ฮึ



!!!

ฮึ

...เธอเป็นใคร?  
ลูกค้าชั้นเธอ  
...?

ตอนนี้เป็น  
เวลาว่าง  
ของพวกเรา



ที่นี่...  
รีเปล่า?



ดีละ!  
ช่วยฝาก  
ทัททาย  
เซฟให้ที  
ได้รีเปล่า?

ฮึ

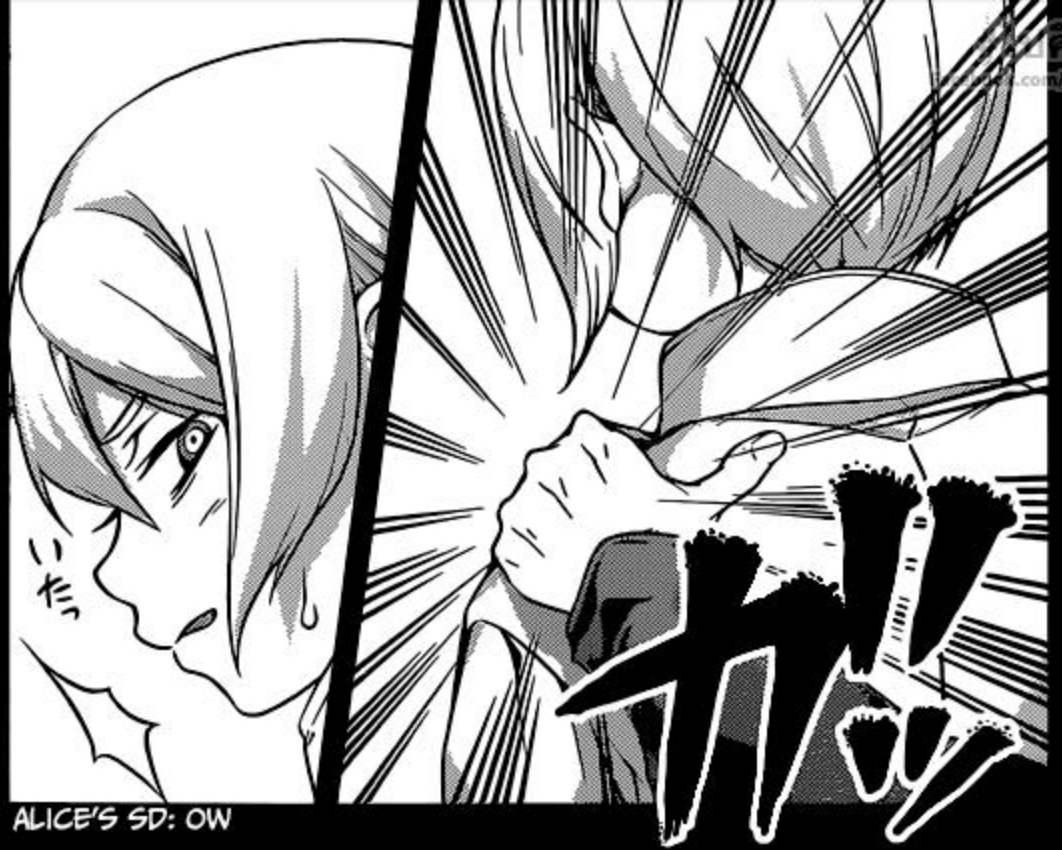
ชั้นฉันจะรอ  
อยู่ด้านใน

ไปหาอะไรกิน  
ที่อื่นเถอะ

ฮึ

ฉันไม่ยอม  
ให้เธอมาทำตัว  
ตามใจตัวเอง  
ที่นี่หรอก

เชฟของ  
ร้านอาหารนี้



ALICE'S SD: OW

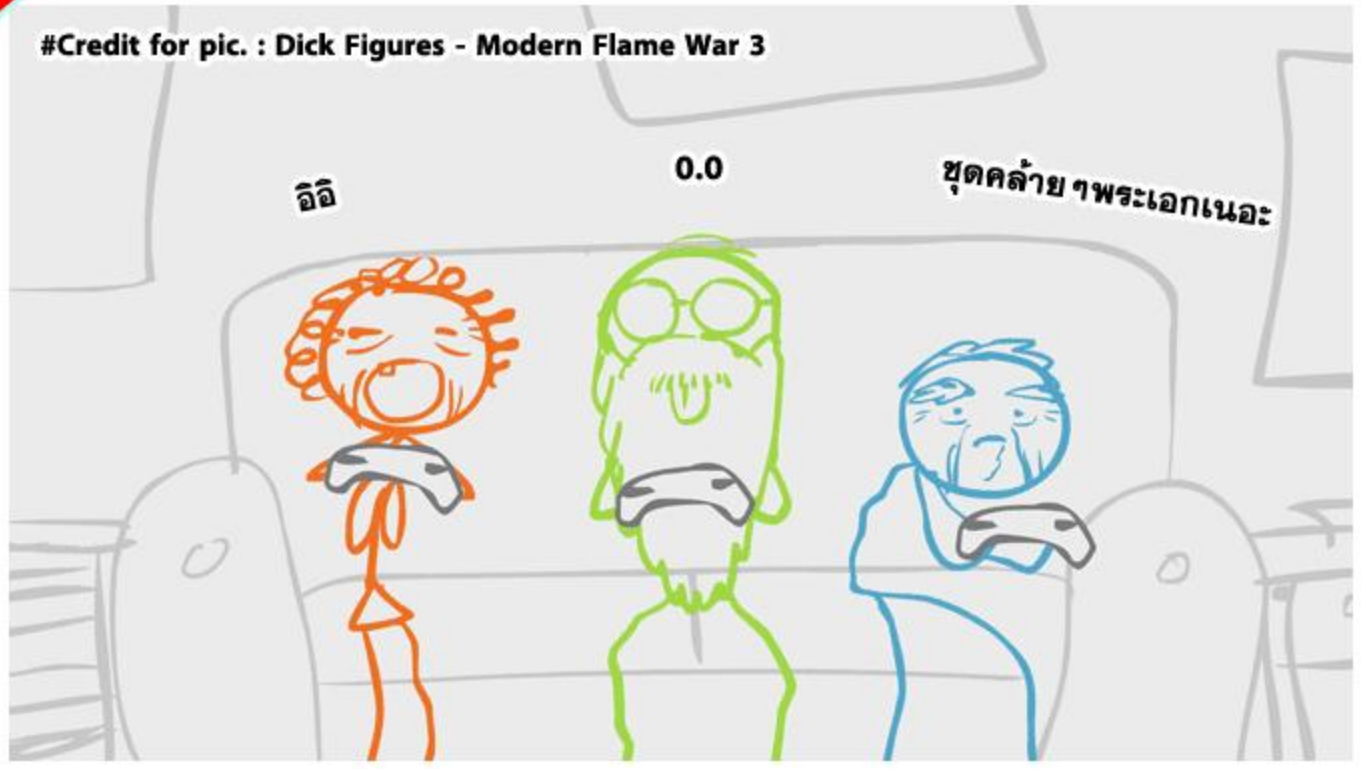


คือฉัน

!! เคยได้พบกับ "กุกเด็กหนุ่ม" ที่มีดวงตา เหลลคม ที่นั่น=!!



# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



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

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

☆ The extra story "Betsubara!" is in the issue of Jump NEXT!! on sale now!!

# 食戟 の 零

SHOKUGEKI-NO SOMA

169

ผู้เผด็จการของห้องครัว

แปล : โทคิง

สแกน : Casnova Scans

ลงคำ : ไปคิง

—ชายที่ถูกเรียกว่า  
“หมาป่า”คุโรคิยะ...!!



STORY: TSUKUDA YUUTO

ART: SAEKI SHUN

COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



ที่แถวนี้  
มาก่อน

ฉันไม่เคยเห็น  
หน้าเธอ...



ฉันมีชื่อที่ดี  
ว่าอลิซอยู่!

มัน  
เสียมารยาท  
ที่จะเรียกฉันว่า  
“เธอ”



ไปนั่งได้

ตรงนั้น  
เป็นที่ของเธอ



...คุโรคิยะ

เรียว?  
นามสกุลล่ะ?

เรียว...คุโรคิยะ?  
ชื่อฟังดูเป็นคนญี่ปุ่นนะ



แน่นอน

แล้ว...เธอ  
มีเงินจ่ายค่าอาหาร  
ใช้รีเปล่า?

ฉันก็ดี



อืมมมม...

นี่—!  
บอกชื่อนาย  
มาด้วยสิ

...เรียว



เอาเถอะ...  
มาลุยกันเลย

.....



...ลูกค้าประจำบางคน  
ของเรา มากันแล้ว

ยังพอเหลือเวลา  
นิดหน่อยก่อนที่จะ  
เปิดสำหรับช่วงเย็น  
...



เชฟของ  
ร้านอาหารนี่

คือฉัน

แต่คำพูดนั้น  
หมายความว่า  
ยังไง...?



ดูเหมือนจะเป็น  
พนักงานที่นี่

—เขาน่าจะ  
อายุพอๆกับ  
เรา



—อะไรกัน?

จู่ๆบรรยากาศ  
รอบตัวเขา—





ก็เปลี่ยนไป



ซี ฉันเบื่อเต็มทน  
ที่มีพื้นที่ใน  
ร้านอาหารน้อย

ที่นี่ไม่ใช่ที่สำหรับ  
คนอื่นนอกจาก  
กลาสีเรือ!

ถ้าเข้าใจแล้ว  
ก็ไปให้พ้น!



ท่าทางจะ  
ไม่ได้ทำงาน  
ที่ทำเรื่อนะ?

ห่าาาา?  
พวกแกเป็นใคร  
...?

อ่าาาาา!!

พ-พ-พะ...  
พ-พวกเราเอ่อ...  
ตามหา  
เด็กผู้หญิงอยู่นะ



...มีพวก  
อันธพาล  
เต็มไปหมด  
เลย...

ท่านอลิซอยู่ที่นี้  
จริง ๆ นะเหรอ?





เข้าแถว...

!??



ใครก็ตาม  
ที่ทำตามกฎหมาย  
สองข้อนี้ได้

ถือว่าเป็นลูกค้า

จ่ายค่าอาหาร  
และทำตาม  
คำสั่งของฉัน







เลิกซัดเข้าได้แล้ว ไอ้แก!  
แกก็ไปรับออเตอร์ด้วย!

อย่ามา  
ดูถูกผู้ใหญ่นะว้อย  
บัดชบเอ๊ย!!

ทนไม่ไหว  
แล้วเพี้ย!!  
ท่าทางของแก  
มันอะไรกัน!?



...!!!



ฮึ้น...

แกทำอาหาร  
ที่ดีกว่าของฉัน  
ได้รึเปล่า?



หากมีอะไรจะบ่น  
แสดงว่าพรุ่งนี้  
อยากจะทำงาน  
แทนสินะ?

เจ้าของร้าน  
ฝากฝังทุกอย่าง  
ตั้งแต่การตัดสินใจ  
วัตถุดิบ

ไปจนถึง  
การแบ่งงานในครัว  
ให้กับฉัน

หรือ...



จะให้ฉัน  
ไล่แกออก  
ด้วยเลย

!



แค่มีฉันอยู่  
ก็คงพอ

ที่จะเติมเต็ม  
ช่องว่าง  
ที่แกทิ้งไว้...!









ความสัมพันธ์  
ระหว่าง  
กุก

คือจะกิน  
หรือ  
ถูกกิน

ไม่มี  
อย่างอื่น  
อยู่



...เป็น  
อย่างนั้น  
...จริง ๆ  
เหรอคะ?



ม-ไม่ใช่ว่า  
การร่วมมือ  
...

ของ  
กันและกัน  
เองก็เป็น  
สิ่งสำคัญ  
สำหรับ  
การทำอาหาร  
เหรอคะ...?



หึา?

อ้าาาาา  
เปล่าค่ะ...  
เอ้อออออ...



แต่คนที่ถูก  
เลี้ยงดูมาใน  
สภาพแวดล้อม  
ที่อบอุ่นเอื่อยเฉื่อย  
คงไม่มีทาง  
เข้าใจหรอก

อาหารคือ  
“พลัง”

ครัวคือ  
“สนามรบ”





เข้าใจเอาไว้ซะ...  
การทำอาหาร  
ที่เธอทำ  
มาโดยตลอด

สิ่งเดียว  
ที่จำเป็นใน  
การทำอาหาร  
...คือการทำ  
ให้อีกฝ่าย  
ยอมจำนน

พวกที่  
ไม่เข้าใจสิ่งนี้

เป็นแค่  
เกมขยะ  
—...!

จะสร้าง  
ได้แค่รสชาติ  
ครึ่ง ๆ กลาง ๆ  
เท่านั้น...

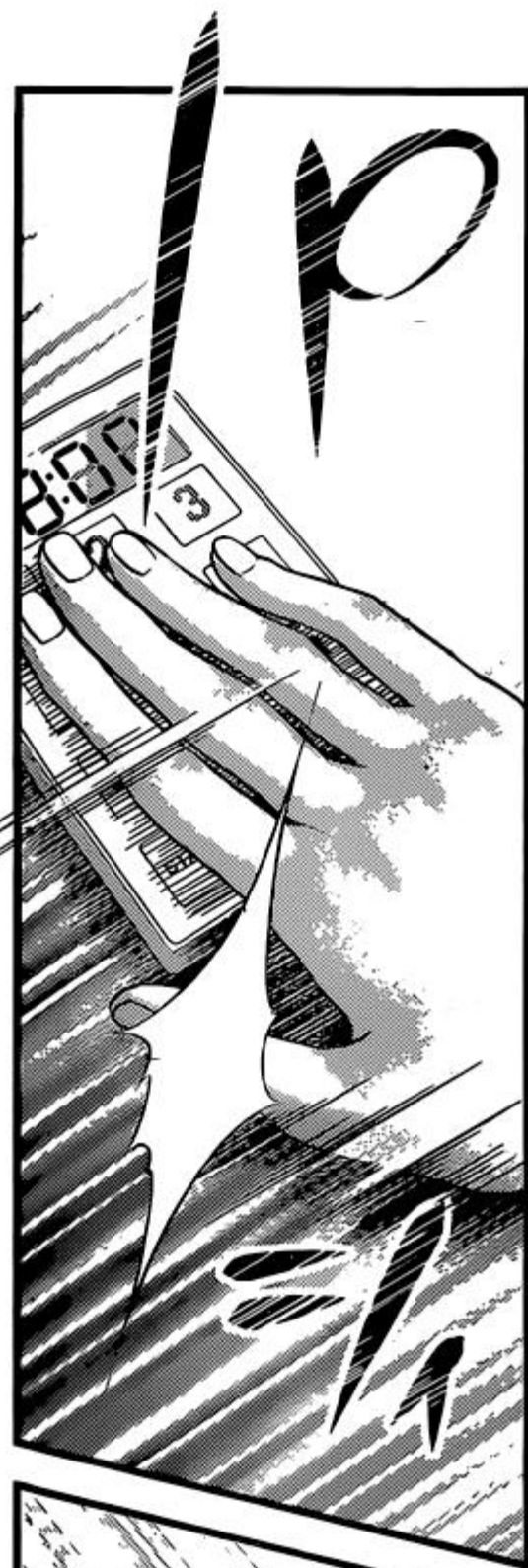
SFX: \*BEEP BEEP BEEP BEEP\*



ย...

อย่างน้อย  
สิ่งที่ฉันเห็น  
...

—ผิด  
แล้ว...



ก็ไม่ใช่  
ขยะเลย  
สักนิด  
!



ขนมปัง  
กลูเตนข้าวสาลี  
กับเห็ดหูหนูเองก็  
ซึ่มซึ่มน้ำเข้ามา  
แล้ว!

พวกผัก  
ลวกเสร็จ  
แล้ว...



เค้กกำลัง  
ผสมโยย  
สองประเภท  
และปรุงมัน!

ดูเหมือน  
ว่านั่น  
จะเป็น  
“ซอล”!



ในหม้อ  
ที่แยกจาก  
หม้อของ  
หิม...? ซุป...



เราต้องตัดให้ดี...!  
อย่างระมัดระวัง!

แล้ว  
ต่อไปก็—



.....ดีละ...



เพื่อที่จะ  
รักษารสชาติ  
ของซอสไชย



เราต้องรักษา  
อุณหภูมิไว้ประมาณ  
80 C...



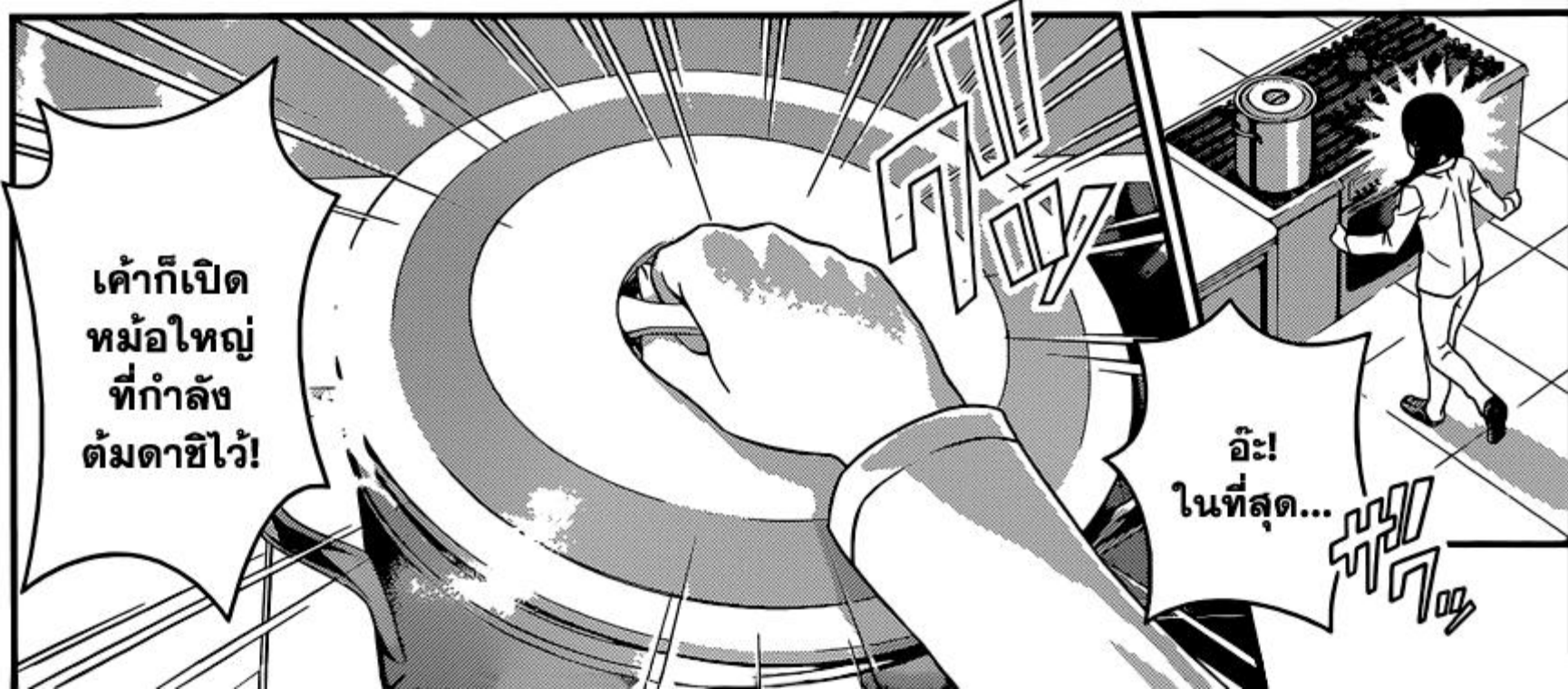
ไม่มีการ  
เคลื่อนไหว  
ที่เสียเปล่า  
เลย

กำลังทำ  
แต่ละส่วน  
อย่างตั้งใจ



ฮือ

ยอดเยี่ยม...  
เค้าใจสงบ



เค้าก็เปิด  
หม้อใหญ่  
ที่กำลัง  
ต้มดาชิไว้!

อะ!  
ในที่สุด...

!!!

เรียกได้ว่าเป็น  
ตัวตัดสินของ  
ทุกศาสนา!

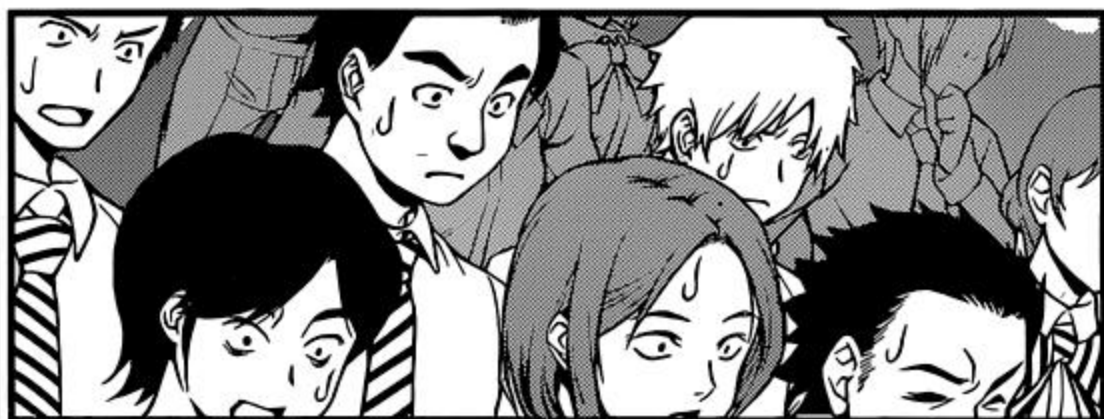
“ดาชิ”คือ  
รากฐานของ  
ซูปราเมง

ผลลัพธ์  
ที่ได้

จะขอดเยี่ยม  
แค่นั้นกัน!?

จะทำให้เกิด  
ความ  
ผิดพลาด  
ไม่ได้เลย  
แม้แต่น้อย  
!

ยิ่งกว่านั้น  
ซูปประเภท  
กลมกล่อม  
ที่เค้าเลือก



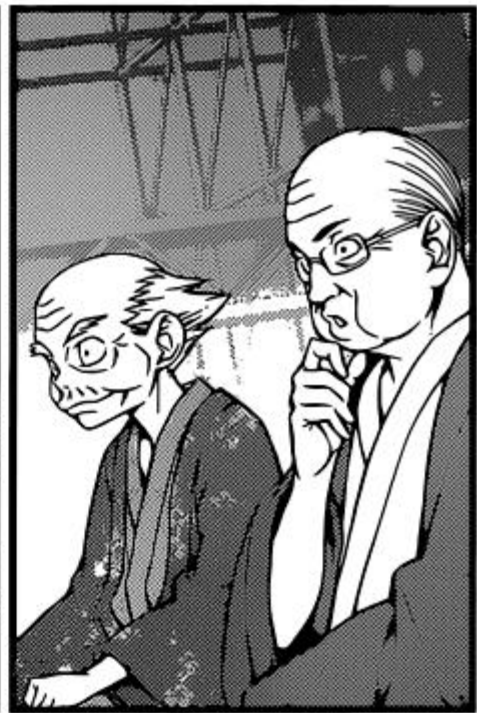


อย่างเจิดจ้า

มันกำลัง  
เปล่ง  
ประกาย



เมกุมิ  
...!



ที่ได้  
ผลักดัน  
ให้ฉัน  
ก้าวหน้า

ทุกคน



อย่ามาพูด  
ไม่ดี...

กับ  
พวกเค้า  
นะ!

おっおっ

.....  
หรืออะไร  
ทำนองนั้น  
นะคะ

★ The popularity is reaching a boiling point! Center color pages for the port town ramen battle!!

Manga volumes (1)-(7) and the novel are selling with rave reviews!! We're always tweeting the latest information! The Official Twitter account is → @syokugeki\_off

170

POLAR OPPOSITES

คนละข้าง



"Fight",  
in order to be  
yourself---!!  
"ต่อสู้" เพื่อเป็นตัวของตัวเอง---!!

# 食戟 の ソウマ

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





ทุกคนที่ได้  
ผลักดันให้ฉัน  
ก้าวหน้า

อย่ามาพูดไม่ดี...  
กับพวกเค้านะ!



อีกไม่นาน  
ราเมง...  
ก็น่าจะ  
เสร็จแล้ว  
!



เท่านั้น  
ซุ๊ปของทั้งคู  
ก็เสร็จ



ซุ๊ป  
โปร่งใส  
ของเธอ  
เพอร์เฟ็ค  
เลย!

ยอดเลย  
...เมกุมิ!



เอ๋!?  
อะไรกัน?

เป็นเสน่ห์  
อย่างหนึ่ง  
ของการ  
กินราเมง

ก็...การดู  
เจ้าของร้าน  
ทำงานจาก  
ตรงเคาน์เตอร์

พวก  
กรรมการ  
เข้ามาดู  
หนึ่งใน  
ผู้เข้าแข่ง  
ใกล้ๆ...?



ฉ...ฉิน  
ไม่เอาด้วย  
หรอก...

ให้  
จอมมารอาหาร  
มาดูเราทำอาหาร  
ใกล้ๆแบบนั้น  
...

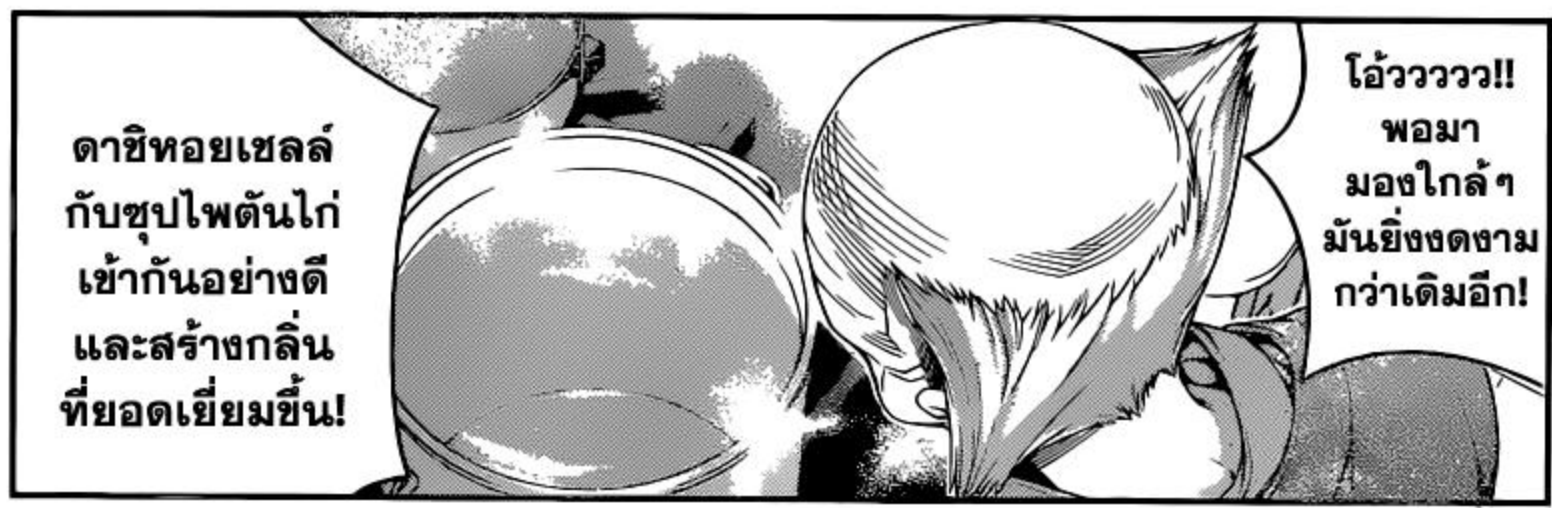
ก...การให้  
ผู้อำนวยการ  
โรงเรียน  
...



ちゅちゅ

...ไม่  
เป็นไร  
เค้า  
สงบอยู่  
!

โฮ้ยยยยย!!  
อย่ามากดดัน  
เพิ่มใส่เมกุมิ  
เซ่—!



ดาชิหอยเชลล์  
กับซุบโพนัดนไก่  
เข้ากันอย่างดี  
และสร้างกลิ่น  
ที่ยอดเยี่ยมขึ้น!

โอ้วววว!!  
พอมามองใกล้ๆ  
มันยิ่งงดงาม  
กว่าเดิมอีก!



แจ้วเลย  
เมกุมิ—!!  
ชนะไป  
แบบนี้แหละ



จาก  
อาหาร  
ที่เค้าจะ  
แสดงให้  
พวกเรา  
เห็น!

พวกเรา  
คาดหวัง  
สิ่ง  
ที่สุดยอด  
ได้



ดูเหมือนว่า  
ท็อปบิงหลัก  
จะเป็นผัก

มันมีเสน่ห์  
ต่างกับกับ  
ราเมงผักที่  
กำลังเป็นที่นิยม  
ในตอนนี้นะ...



กิจกรรมการ  
กับพวกแขก  
ท่าทางสนใจ  
กันสุด ๆ!

...บรรร-  
ยากาต  
ยอดเลย!





น...  
หนักแน่น  
จริงๆ!

ถ้าลวก  
เส้นเสร็จ  
แล้ว...



!?  
เดี๋ยวนี้...  
น้ำมัน—!



แสดงว่า  
คุโรคิยะ  
จะไป  
ก่อน!!



ม...ไม่เคย  
ได้ยินอะไร  
แบบนี้  
มาก่อนเลย

จะใช้มัน  
เป็น  
ท็อปปิ้ง  
ชั้นเทร่อ  
!?

เอ๋!  
แผ่นขนมปัง  
กรอบใน  
ราเมง  
นี่นะ!?

แผ่น  
ขนมปัง  
กรอบ  
!!



อดใจรอ  
ไม่ไหว  
จริงๆ



จะเป็นราเมง  
แบบไหน  
กันนะ...?



เร็วเข้า...  
แสดงให้  
พวกเรา  
เห็นลัทธิ  
เถอะ—!!





อ๋อ  
กินชะ

มันคือ  
“ซูปเปเตพอยซ์ชั่นราเมง”...!  
(ราเมงซูปปลา)



...อืม



เขาใช้มัน  
สำหรับ  
ราเมง  
ชั่นเหรอ  
!?

มันเป็นซูป  
จาก  
ฝรั่งเศสได้  
ที่ทำจากดาชิ  
เศษเหลือ  
ของปลากับ  
เปลือกกุ้ง

“ซูปเปเต  
พอยซ์ชั่น”  
!?



ละลาย  
อย่างเป็น  
ธรรมชาติ  
...



ฉันก็จะ  
ขอเริ่มที่ซุ๊ป  
...



แก้มของเรา  
กำลัง

อืออออ...  
ดูเหมือนกลิ่นหอม  
จะมาล้อมรอบเรา!



ส่วนประกอบ  
ที่ก่อขึ้นโดย  
มิโสะกึ่งกับ  
เครื่องในปลา  
เข้ากันอย่างดี  
...

อ๋อ ก ก ก ก ก  
ก ก ก ก —!!

เป็น  
รสชาติ  
ที่รุนแรง  
จริงๆ!!







แล้วก็  
ขนมปังกรอบ  
ที่พวกเรา  
เห็นเมื่อก่อน  
หน้านี่...!



นี่คือเทนคาซี!  
แบบนี้เอง  
นี่คือตัวแทน  
เศษขนมปัง



ขอสร  
รุษ...

ต่อไป...  
ที่อบปัง  
คือ

ซีลลับ  
อย่างดี  
สามชนิด



ขอสรุษ : ขอสรุษที่ทำการใส่พริกชี้หนู  
ไปใน"ขอสรอัลโหล"ที่ทำจากกระเทียม  
และไข่แดง ชุปเตฟอยซ์ชัน  
ต้องตกแต่งด้วยสิ่งนี้, ซีลและขนมปัง



มันช่วยเปลี่ยน  
รสชาติบนลิ้นใหม่  
หลังจากที่กิน  
ชุบเข้มข้นลิ้นะ



มันถูกทำด้วย  
เนยเอซีเรและ  
อบมาอย่างดี



กลิ่น  
หอม  
ที่เต็ม  
ไปด้วย  
ชีวิต!!

และรสชาติ  
ที่ไหลออก  
มาจากมัน  
นี่มันอะไรกัน  
!?



อะไรกันน  
นนนนน!!?



สิ่งที่เขาขยี้  
ให้เป็นชิ้นๆ

คือ  
เปลือกแห้ง  
ที่ได้  
ทวีคุณรสชาติ  
!!



มีรอยสีชมพู  
กลางๆอยู่—

อะไรกัน...?  
ในเนย  
เอซีเร

แบบนี้  
เอง...!!



ในอาหารทะเล  
ทั้งหมด  
พวกสัตว์  
ครึ่งเตเชียน  
มีสารสกัด  
มากที่สุด

สารสกัด  
รสชาติของกุ้ง  
ได้มาจาก  
องค์ประกอบ  
พวกนี้ :  
ไกลซีน,  
อัลจินีนและ  
โพรลีน



ในที่สุด  
ก็รู้ตัวสักทีนะ  
...ในราเมงนี่

จากดาชิของ  
ซุปลู่นะ...  
ทุกอย่างได้รับ  
ผงของสิ่งนี้ไป  
มากมาย...!



ไม่แปลก  
ที่อาหาร  
จะมีรสชาติ  
เข้มข้น

เขาใช้ประโยชน์  
จากผงที่ทำจาก  
เปลือกที่เติมไปด้วย  
สารสกัดพวกนั้น



ขนมปัง  
กรอบนี้...  
ถึงแม่เราจะ  
จุ่มมันลงซุบ  
จนหมดและ  
ลิ้มรสมัน...

คิ๊ง

SFX: \*CHEW\*



อ้ออ  
อ้ออ  
อ้ออ  
อ้ออ  
อ้ออ  
...

...และ  
คนพวกนี้  
คือพวกเดียว  
กับที่กินเบนโตะ  
ของยูคิฮิระ  
ด้วยกันอย่าง  
มีความสุข



คิ๊ง

ม...มัน  
ก็ยังไม่อร่อย  
จนเกินไป!!

ฮือ...  
ตอนนี้  
กลับกิน  
อาหาร  
ของตน  
อย่าตะกละ



แบบนี้เอง

รสชาติที่ดี  
จะจนเป็น  
ความรุนแรง



โดยไม่  
หันหน้าหนี  
จากอาหาร  
เลย  
แม้แต่หน่อย  
...!



เขาคง  
มีชีวิตอยู่  
มา  
แบบนั้น



บังคับ  
ให้ทุกสิ่ง  
ยอม  
จำนน—

จะ  
ทำเป็นเก่ง  
ไปถึงไหน  
...ตาแก่



คือการ  
ทะเลาะ  
วิวาท

สำหรับ  
ชายคนนี้,  
การกิน  
อาหาร



ยอมได้



นี่เป็น  
การต่อสู้  
ตัวต่อตัว







การที่ทำให้ฉัน  
ถอดชุดด้วยการ  
ใช้พลังกำลัง  
เพียงอย่างเดียว  
แบบนี้...



ฉันขอชื่นชม  
ในความกล้า







คุณโรคิยะ เรียว...!

เห็นว่าเป็น  
ผู้ช่วยของ  
ท่านนาคิริ อลิซ  
แต่...



นี่ไม่ใช่  
สิ่งที่จะ  
ได้เห็น  
ทุกวัน  
...!

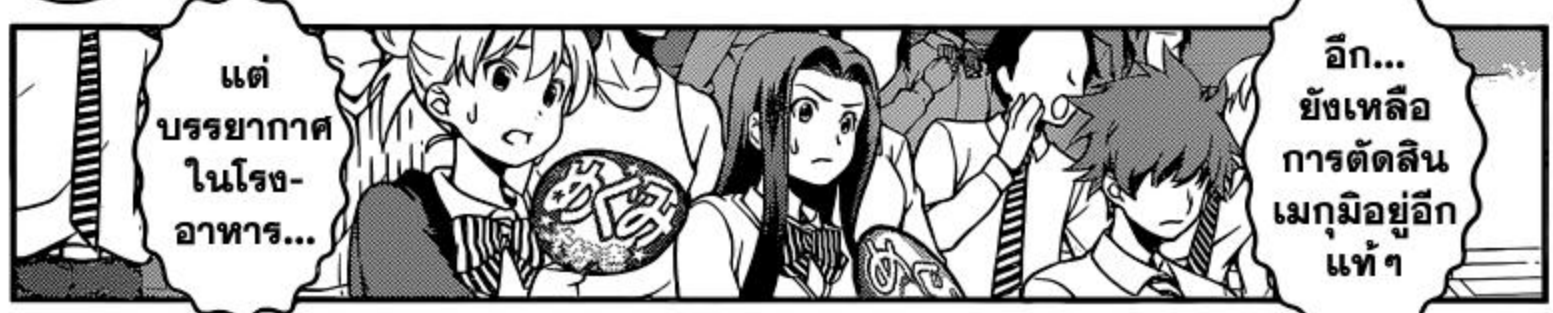
เขา  
ถอดชุด  
โดย  
ไม่ทำ  
ท่าทาง  
เลย!



เตรียมการ  
หาข้อมูล  
ของเขา—

ไป  
ตรวจสอบ  
เขา

การที่เป็น  
ก๊ากที่ขอด  
แบบนี้...!



แต่  
บรรยากาศ  
ในโรง-  
อาหาร...

อีก...  
ยังเหลือ  
การตัดสินใจ  
เมกุมิอยู่อีก  
แท้ ๆ



แต่ยังรวมไปถึง  
ความเอนเอียง  
ต่ออาหารของ  
ทาโตโคโระ  
เมกุมิ...

ความสนใจของ  
ทั้งโรงอาหาร...

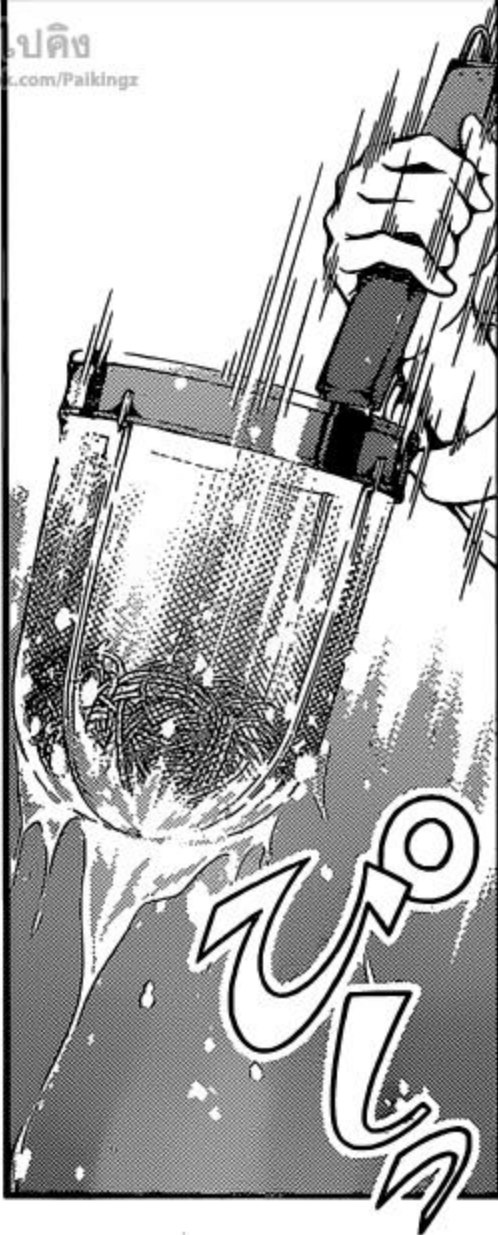
เขาเอาออก  
ทั้งหมด

และการ  
ไหลเวียน  
ของการแข่ง!



เขาไม่ได้แค่  
เอาน้ำออก

ตอนที่เขา  
“เอาน้ำร้อน  
ออก”  
ก่อน  
หน้านั้น



เหมือนกับ  
พยายาม  
ตัดความตึง  
พันธิว...

ให้เส้น  
เคลื่อน  
ออกจาก  
ตาข่าย



การที่ได้เป็น  
คนที่สอง  
คงจะเป็น  
งานที่ยาก  
พอสมควร...



เมกุมิ



...อ้อ...  
เค้าสนใจแค่การ  
ทำอาหารของ  
ตัวเอง  
เพราะ  
เหตุผล  
บาง-  
อย่าง

ดูเหมือน  
บรรยากาศจะ  
ไม่ได้ไปถึง  
เค้านะ



เค้าเหมือนกับ  
ยูคิฮิระคุงเลย



カ  
カ  
カ



...  
เขิญคะ  
!





!! The manga volumes and novel have over 3.2 million copies in print!! The newest volume 8 will go on sale July 4th!!

ทาโตโคโระจัง

ผ่องคลาย

กลมหายใจแห่ง

ความโล่งอก

ใต้ต้นไม้ที่สดชื่น

—ที่สวนของ

หอไพลาร์สตาร์

# 食戟 の 天才

SHOKUGEKI-NO SOMA

!!71 “ความกล้า” และ “ความแน่นหนา”

STORY: TSUKUDA YUUTO

ART: SAEKI SHUN

COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



เชิญค่ะ...!



...ถึง  
แบบนี้

อืมมม...  
ผลที่ออกมา  
ก็ดงามเช่นกัน  
เป็นซุปร  
กลมกล่อม  
ที่ยอดเยี่ยม  
...



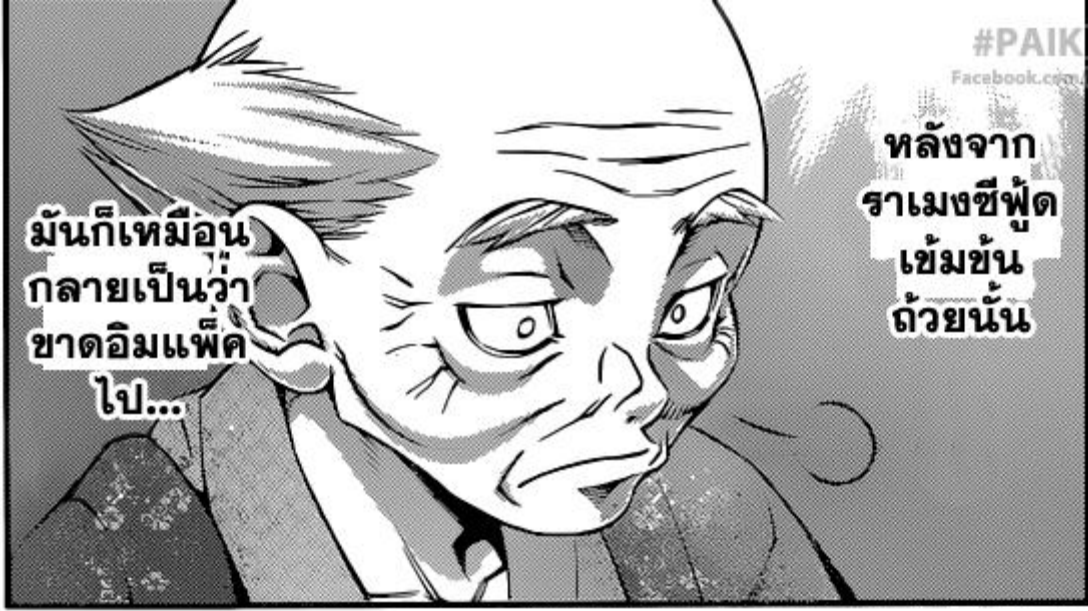
เมกุมิ  
...!

.....



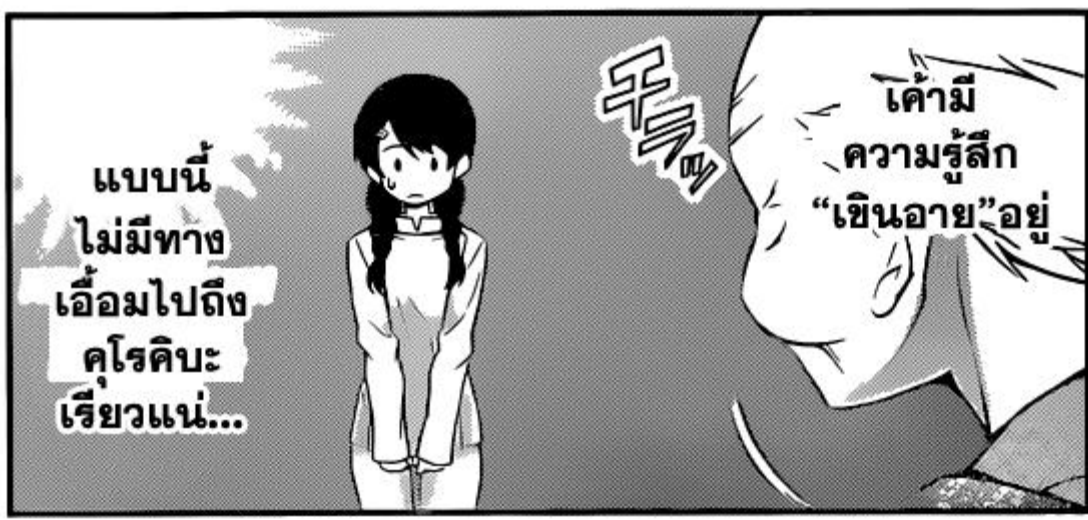
หยุดเลย...  
ราเมงของ  
คุโรคิบะ เรียว

ถ้าเอา  
ของแบบนี้  
ออกมา  
อย่างฉัน  
ไม่มีทางชนะ  
แน่...!



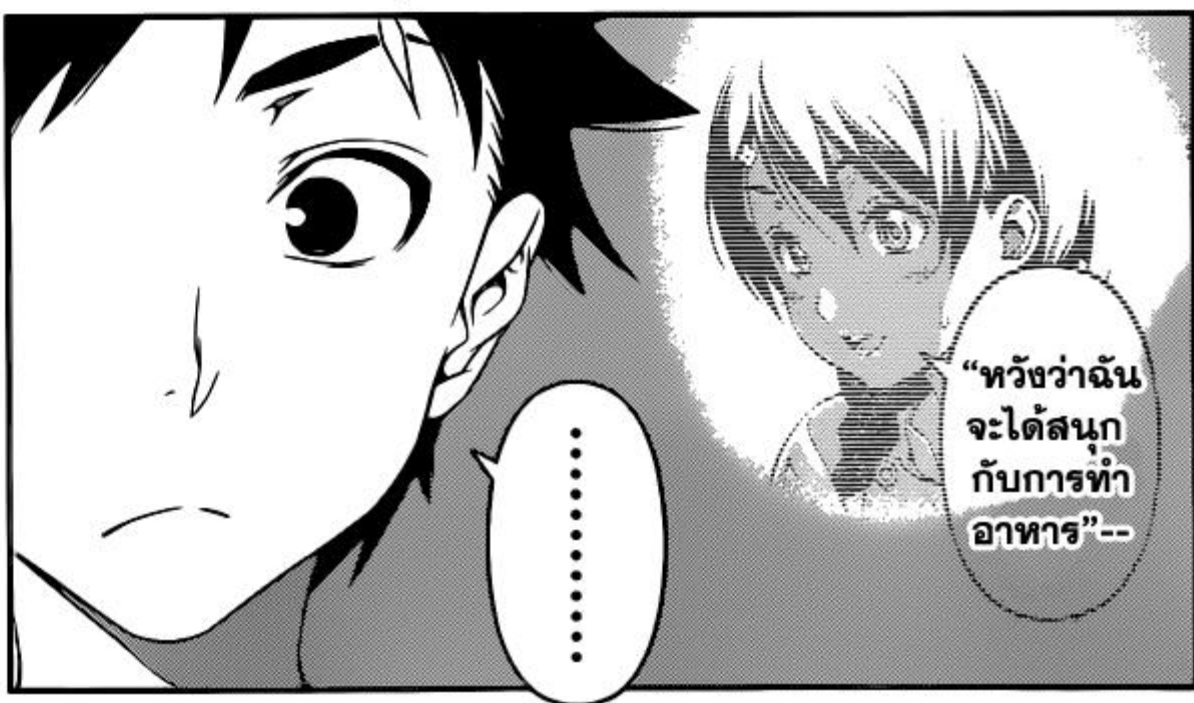
มันก็เหมือน  
กลายเป็นว่า  
ขาดอิมแพ็ค  
ไป...

หลังจาก  
ราเมงซีฟู้ด  
เข้มข้น  
ถ้วยนั้น



แบบนี้  
ไม่มีทาง  
เอื่อมไปถึง  
คุโรคิบะ  
เรียวแน่...

แต่ถ้ามี  
ความรู้สึก  
“เซินอาย”อยู่



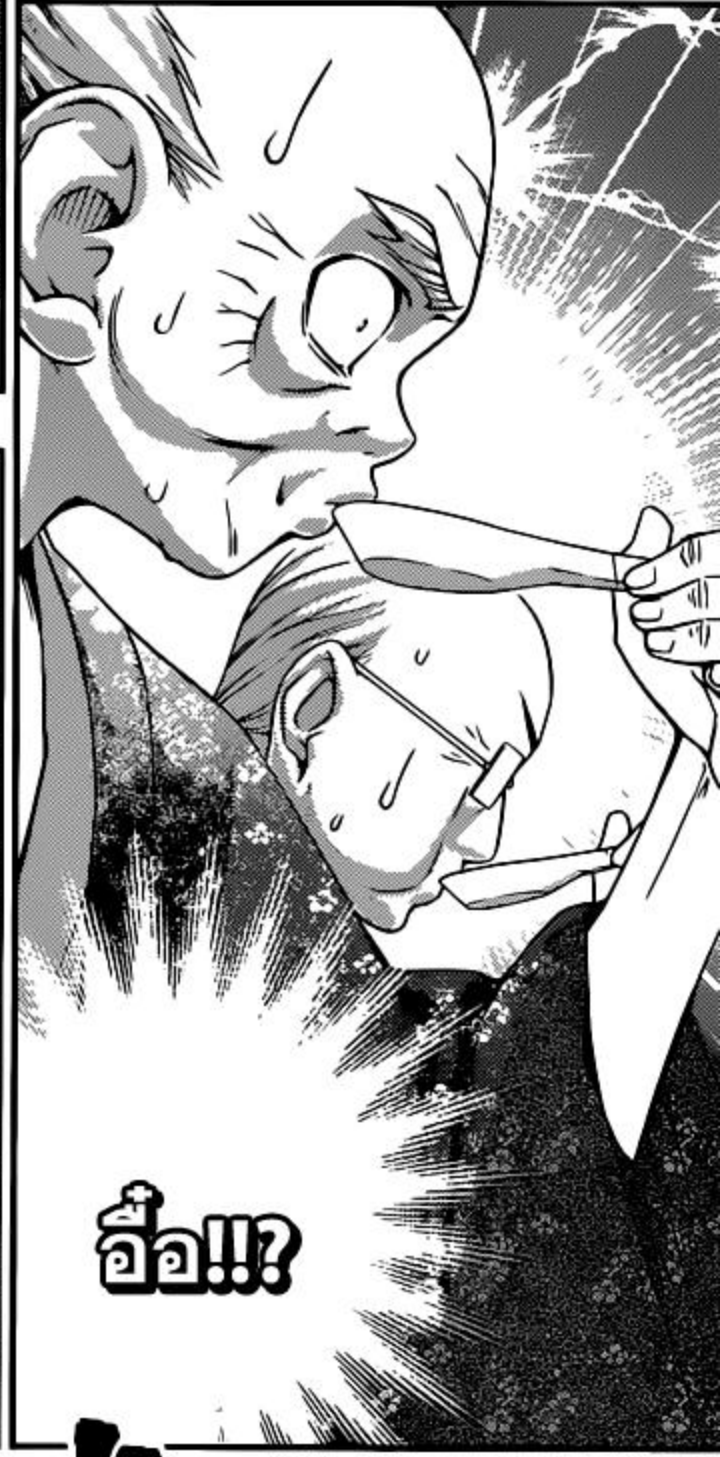
.....



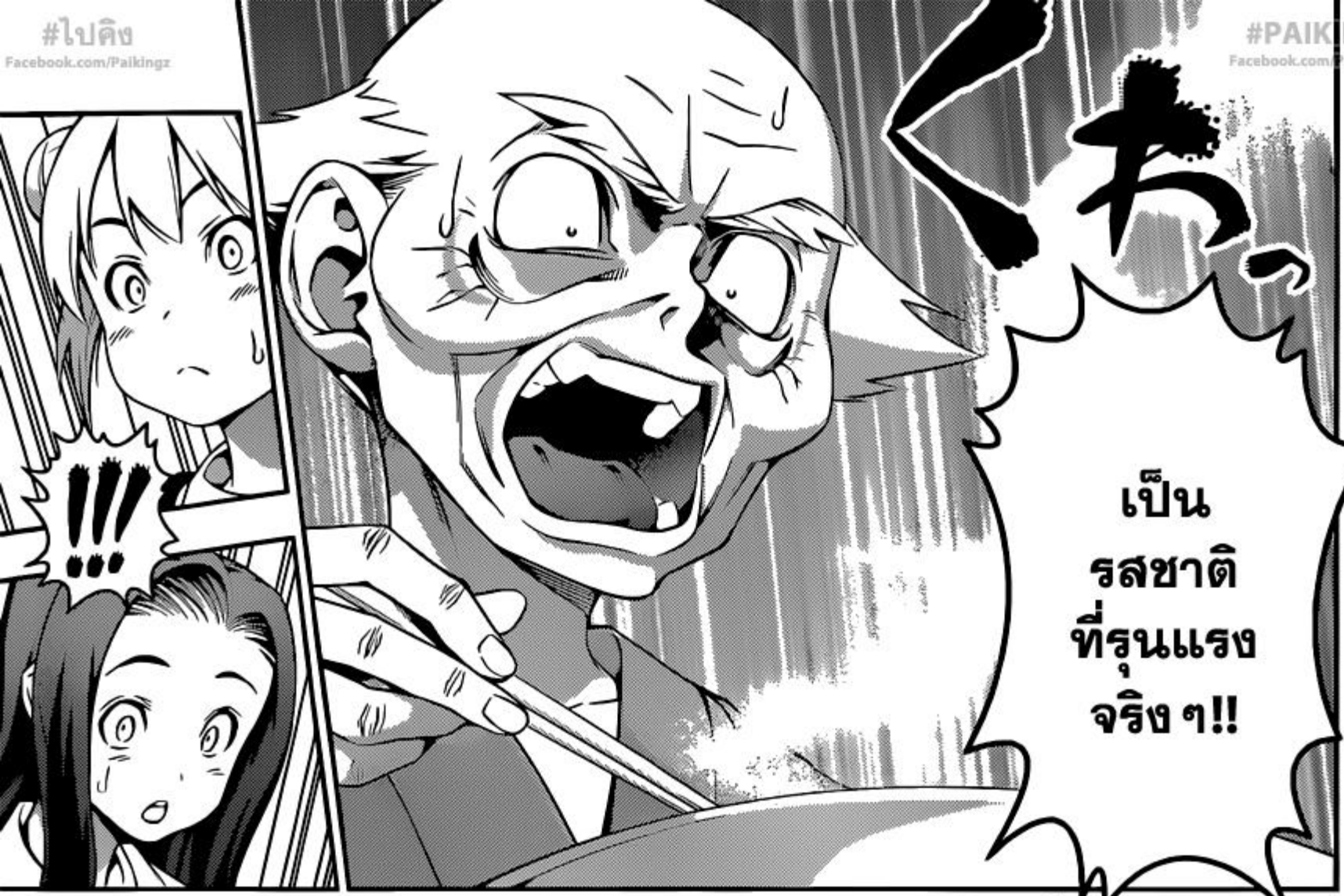
“หวังว่าฉัน  
จะได้สนุก  
กับการทำ  
อาหาร”--



ฉันก็  
มาเริ่ม  
ที่ซุ๊ป...



รูบแระง  
—...



เป็น  
รสชาติ  
ที่รุนแรง  
จริงๆ!!



อะไรกัน!  
ได้ยังไง  
...?

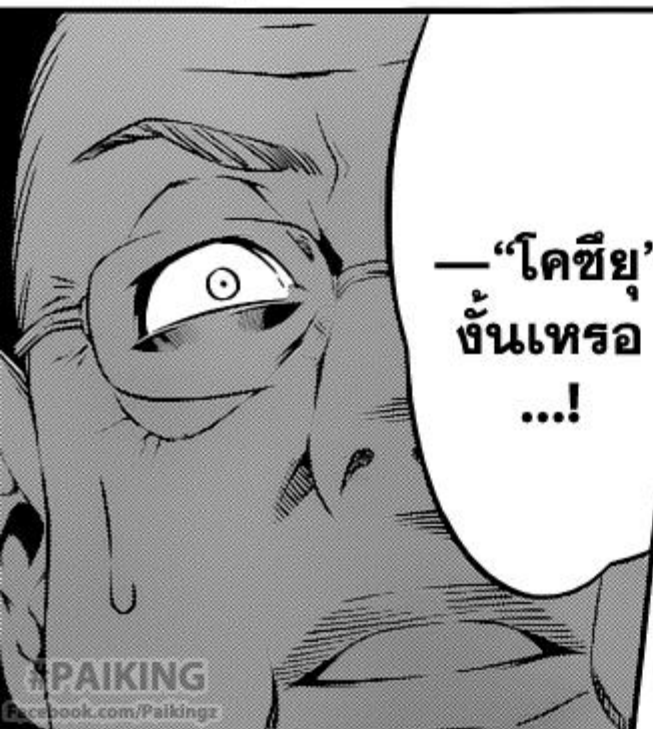
แต่มันมี  
รสหวานที่  
ไม่มีทางนึกได้  
โดยการมอง  
ภาพลักษณ์ที่  
โปร่งใสของมัน...!

ร้าน  
ชอลโยชู  
สร้าง  
รสชาติ  
ที่สดชื่น  
ก็จริง



เอ๋!  
เกิดอะไร  
ขึ้นเนี่ย  
!?

ไม่ใช่ว่าเป็น  
ชูปกลมกล่อม  
ที่สดชื่น  
หรือกหรือ?



—“โคชิยู”  
ชั้นเหรอ  
...!



อ๊ะ!

เรา  
เคยเห็น  
ที่ไหน  
มาก่อน...

การ  
ผสมผสาน  
ของ  
วัตถุดิบ...



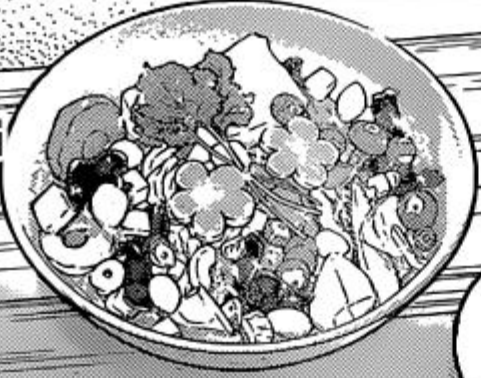


มันคือ  
“ราเมง  
ซอสโชยุ  
ไก่  
โคชิยุ”  
!!

ค๊ะ...!  
สิ่งนี้มีโคชิยุเป็นฐาน  
และปิดด้วยการใช้  
ซุบโตะตันกับซอสโชยุ



เป็นอาหาร  
ที่ทำตอนปีใหม่  
หรือตอนที่จะ  
ฉลอง  
อะไรบางอย่าง



**ซุบโตะตัน**  
รสชาติซอสโชยุ  
ทำจากดาชิ  
กล่อมเนื้อหัดของ  
หอยเชลล์แห้ง

อาหารพื้นเมือง  
ของภูมิภาคไอชิ โคชิยุ



และ  
คาเอชิ(ซอส)  
ทำขึ้นด้วย  
การผสม  
“ซอสโชยุอ่อน”  
กับ  
“ซอสโชยุขาว”  
...!



ไม่นึกเลย  
ว่าโคชิยุกับ  
ราเมง  
จะเข้ากัน  
แบบนี้!

กล่อมเนื้อหัด  
ของหอยเชลล์กับ  
ซุบโตะตันที่เป็น  
วัตถุดิบหลัก  
ช่วยสร้าง  
รากฐานกับ  
รสชาติที่มันคง



อืมมม...!  
เป็นอาหาร  
ที่ยอดจริงๆ!

มันน่าสนใจ  
ที่เค้า  
จัดเรียง  
อาหาร  
พื้นเมือง  
ไว้สำหรับ  
ราเมง!



รสชาตินี้...นั่นก็ยังไม่อธิบายทุกอย่าง! ถึงแบบนั้น...

ปัจจัยตัดสินสำหรับรสชาติ...ของอาหารนี้



ชื่อของมันมาจาก... สีที่ขาวซีดและ... ความหวานที่แรงเป็นพิเศษที่ได้จากน้ำตาลในข้าวสาลี

ซอสโชยุขาว...! มันเป็นซอสโชยุที่ทำด้วยข้าวสาลีมากมาย

ความเข้ากันกับโคชิยุเองก็ปรุงด้วยกับกับซอสโชยุได้อย่างเพอร์เฟ็ค!



“ถูกทำให้แห้ง” แล้วก็ต้ม!

ที่อบปิ้งคือ... หมูเจ้าชูใหญ่, ซิวทาเกะ, ถั่วและสิ่งอื่น ๆ ...ทั้งหมดนี้

มาจากผักคะ—

!?



และความอร่อยทั้งหมดของพวกเขาละลายเข้าไปในซุ๊ป!

กลิ่นที่เหมือนหมูของพวกผักเองก็หวานและสร้างรสชาติที่แตกต่างจากตอนใช้สด ๆ อย่างสิ้นเชิง...

แบบนี้เอง...! โดยการทำให้แห้งและขจัดน้ำออก รสชาติของพวกเขา ก็จะอัดแน่นและคุณค่าทางโภชนาการก็จะเพิ่มขึ้น



งั้นเหรอ—

เมกุมิ...ไปทำ  
ที่ดาตฟ้าของ  
ทอดลอด



นี่คือ  
ท่าพิเศษ  
ของ  
ทาโตโคโระ  
สินะ!



สุดยอดจริงๆ  
ที่ทำให้ซุบ  
ปลอดโปร่ง  
แต่ก็รุนแรง  
แบบนี้ได้!



ความหวาน  
อ่อนๆ  
ที่เป็น  
ลักษณะ  
-เฉพาะ  
ของผัก...!





เอ่อ...  
ฉันคิดว่ามัน  
น่าจะสนุก  
ที่จะมีความ  
หลากหลาย  
ในรสชาติ...

น...นี่ไม่ใช่แค่  
ความหลากหลาย!



สำหรับสิ่งนี้  
ฉันขุดเนื้อจาก  
กระดุกไก่ไอซุ  
ที่ฉันใช้สำหรับ  
ซุปรโหดัน

และปรุงมัน  
ด้วยการผสม  
ของซีรางะเนงิ,  
เพริลล่า...และ  
ลูกปลัมแห้ง  
!



เป็นไอเดี่ย  
ที่ยอดเยี่ยม  
ที่ทำให้ลูกคำ  
ที่ยิ่งกว่าเดิม!

การใส่  
ลูกปลัมแห้ง  
ไปในราเมง  
เองก็เป็น  
สิ่งที่แปลกใหม่  
...!



มันยังทำให้  
ความหวานของผัก  
เด่นชัดยิ่งขึ้น!!

ในขณะที่  
เข้าได้อย่างดี  
กับรสชาติ  
ละเอียดอ่อน  
ของโคชิยุ



ค...  
ค้ำา  
...!

ขอฉันกิน  
ด้วยคนซี  
!!



เฮ้ย...!  
ราเมงนั้น



แต่เขาก็  
นำรสชาติแบบนี้  
ออกมาได้โดยการ  
ใช้คนละวิธีกับ  
ซุบเปเตพอยซ์ซัน  
ของ  
โครคิบะ เรียว...!!

น่าแปลกใจ  
จริงๆ...!  
ถึงมันจะเป็น  
ราเมงซีฟู้ด  
อีกถ้วย



!



—ฉัน  
ในตอนนี่...  
สร้างรสชาติ  
ที่รุนแรงเหมือน  
ราเมงกระดูกหมู  
หรือราเมงซีฟู้ด  
เข้มข้นไม่ได้

เพราะทุกอย่าง  
ตั้งแต่การขจัดกลิ่น  
ไปสู่การปรับรสชาติ  
จำเป็นต้อง  
ใช้ฝีมือระดับ  
สุดยอด



.....



ฉันก็  
สามารถ  
หลีกเลียง  
อาหารที่  
ไม่สมดุล

ถ้าฉันใช้โคชิยุ  
เป็นฐานและ  
บีบรสชาติของ  
หอยเชลล์กับ  
ผักออกมา

แต่

ก็เลยคิดจะ  
ปะทะด้วย  
อาหารนั้น  
สินะ...

—เธอ  
รู้ว่าฉัน  
จะทำ  
ราเมง  
ประเภท  
เข้มข้น

น่าสนุกนี่...!!

ทาโตโคโร  
เมกุมิ...!



และ  
สร้างราเมง  
ที่รุนแรงได้,  
อย่างน้อย  
นั่นคือ  
สิ่งที่ฉันคิด  
ค่ะ—!



ลึกลงไป  
ในร่างกาย  
ของบาง  
ของเค้า

ได้เผาผลาญ  
ไปด้วย  
จิตวิญญาณ  
การต่อสู้ที่  
เจียบจั้น...



เราคงต้อง  
ประเมินเค้า  
ดูใหม่...



เค้า  
ไม่กลัวศัตรู  
และไป  
เผชิญหน้า  
ตรงๆ







เค็ก  
ขาดอล  
อีกฝ่าย  
สู่การแข่ง  
รสชาติ  
ที่จริงจัง  
!!



เธอเองก็  
ลองดูชะลิ  
...!

ราเมงของ  
ฉันนะ!!

7oy



การที่เขา...  
ทำราเมง  
แบบนี้  
ได้เนี่ย...

กลิ่นและ  
รสชาติที่เค็ม  
ช่างสุดยอด  
จริงๆ...  
สะโพกแทบจะ  
หมดแรง...!



ฮึ  
ฮึ

ฮึ  
ฮึ  
ฮึ  
ฮึ

!!!



เรา  
ไม่อยาก  
แพ้...!!

แต่...

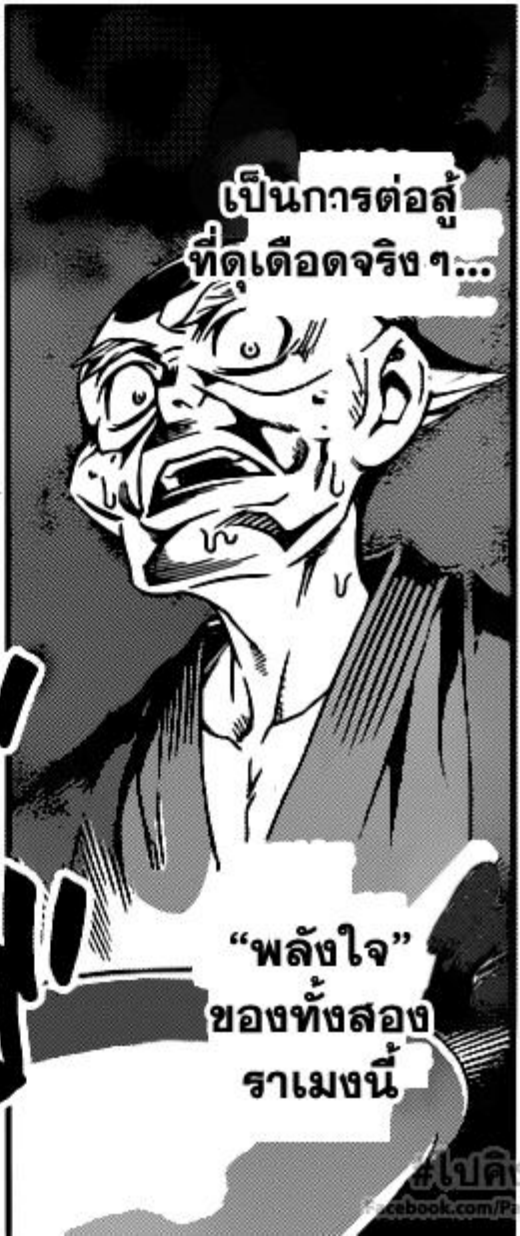


จงไป  
จัดการ  
ยัยนั้น  
ให้ละ  
~~~!



กำลัง  
กลายเป็น  
ความอร่อย

และกำลัง  
ปรากฏ  
เป็นรูปร่าง  
ขึ้น—!!



เป็นการต่อสู้  
ที่เดือดจริงๆ...

“พลังใจ”  
ของทั้งสอง  
ราเมงนี้



“H&P”ของฉัน  
(ไฮดาเตะ [หอยเชลล์]  
& ไฟตัน [ซูปโก])

มี  
“ความแน่น”  
ที่จะยืนหยัดต่อ  
คู่ต่อสู้ทุกคน  
ไม่ว่าพวกเขา  
จะแข็งแกร่ง  
แค่ไหน!



(ซูปปลา)  
“ซูปปปป  
ปปเปเต  
พอยซ์  
ชันนน”  
!!

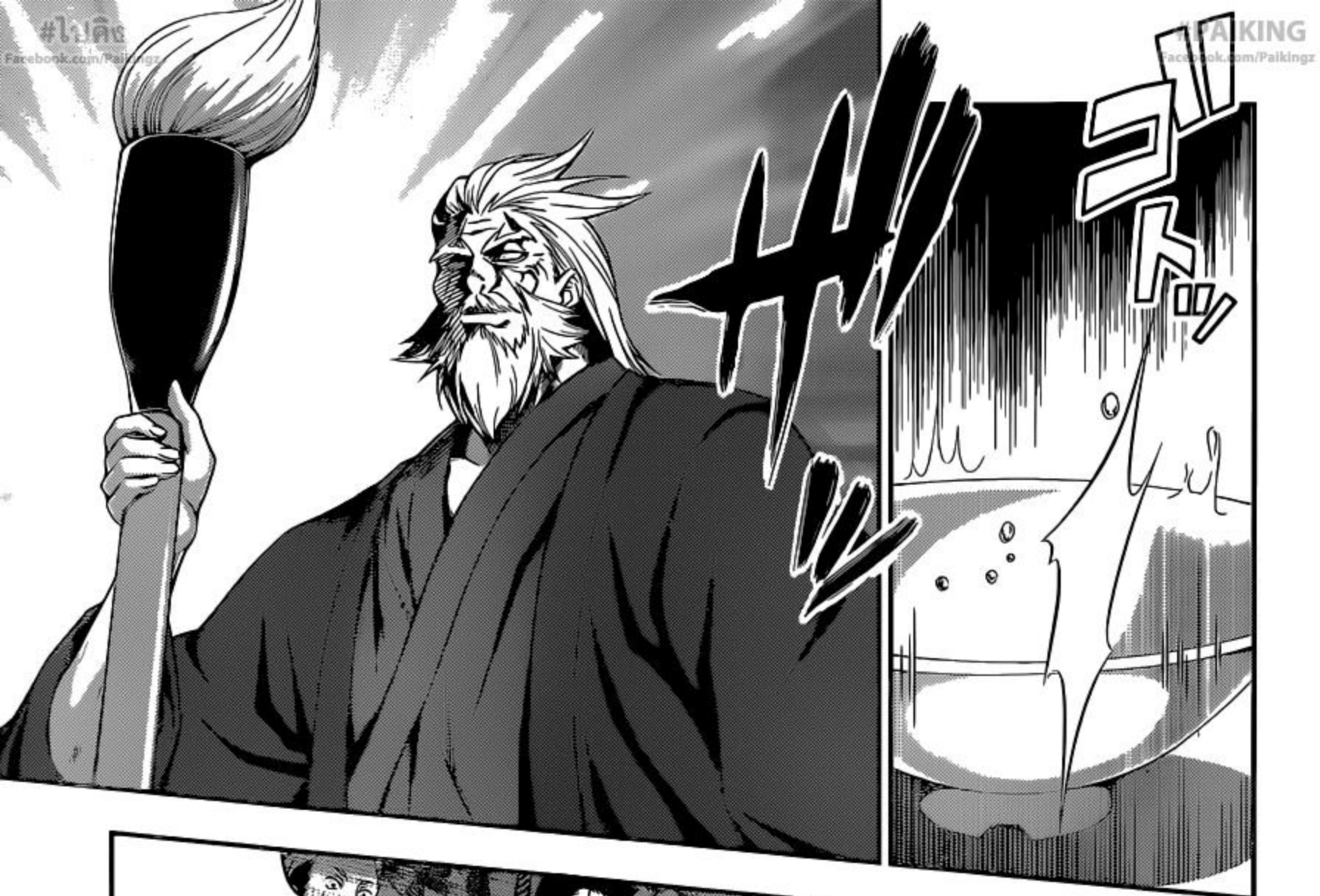


เอบี เอบี  
เอบี เอบี เอบี  
เอบี—!!

(เอบี = กุ้ง)

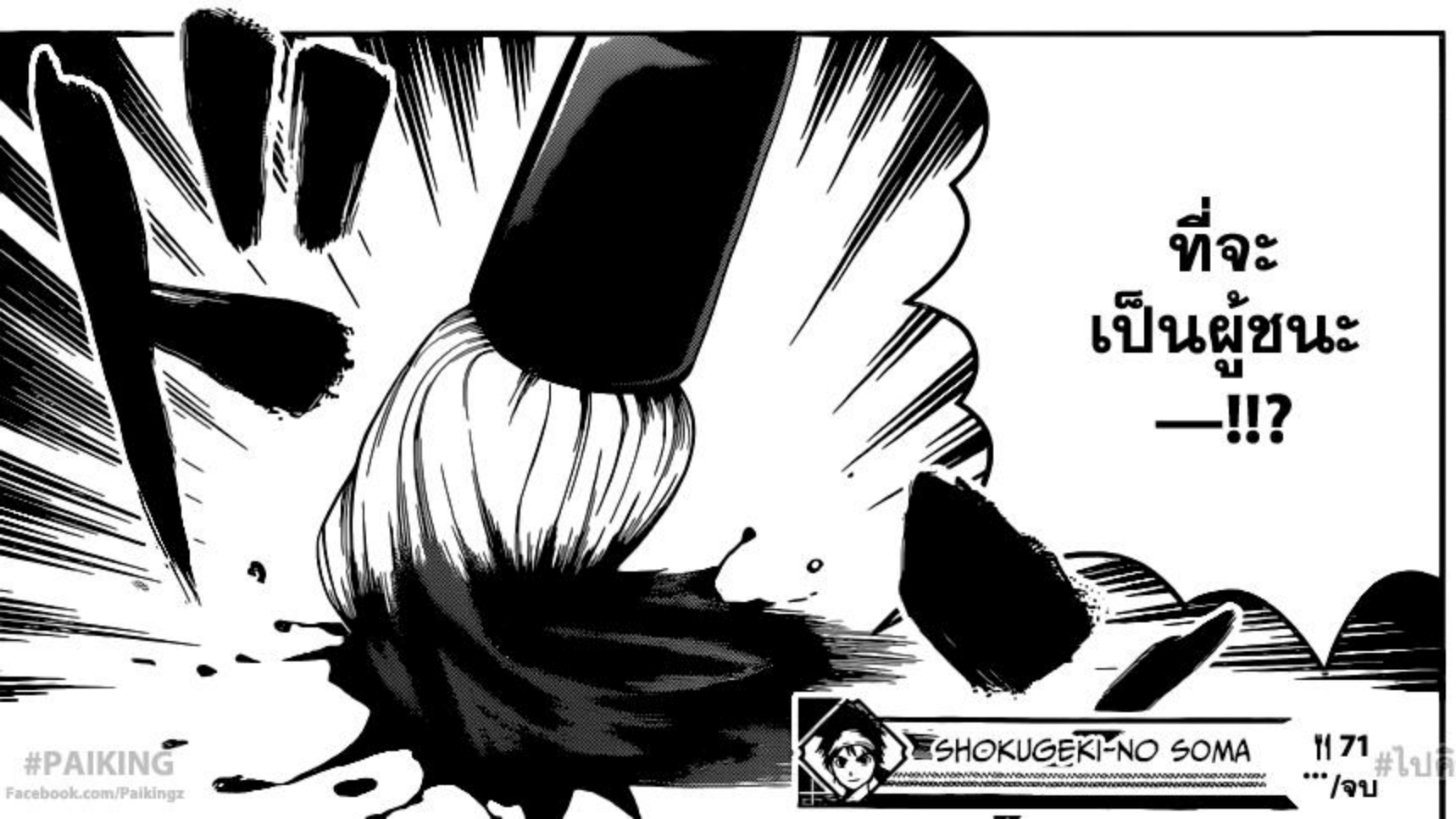
ไฮต้า  
ไฮต้า ไฮต้า  
ไฮต้า ไฮต้า  
ไฮต้า ไฮต้า  
ไฮต้า

(ไฮต้า = มาจากไฮตาตะ  
ที่แปลว่าหอยเชลล์)



ใครกัน  
...

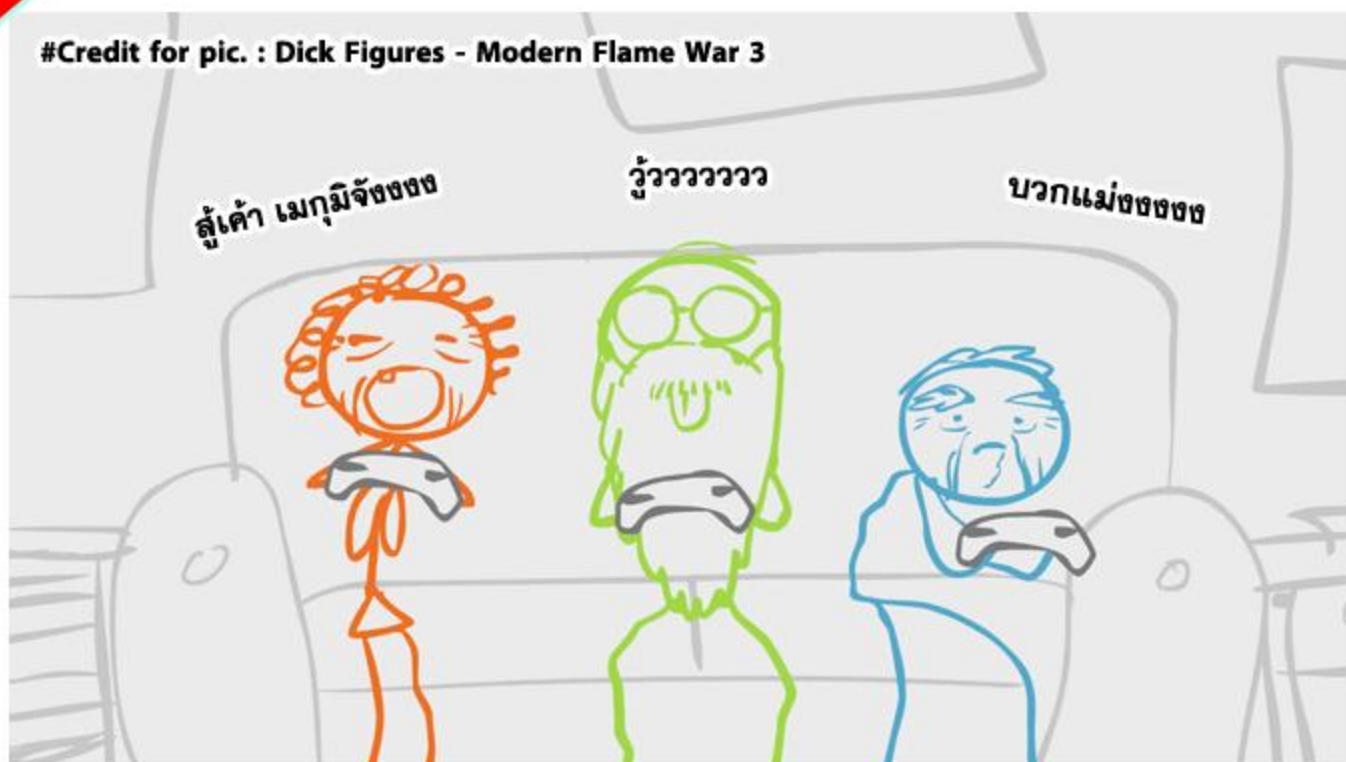
ผู้อำนวยการ  
เอาพวกมันมา  
แล้ว...



ที่จะ  
เป็นผู้ชนะ  
—!!?

# CREDIT

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



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



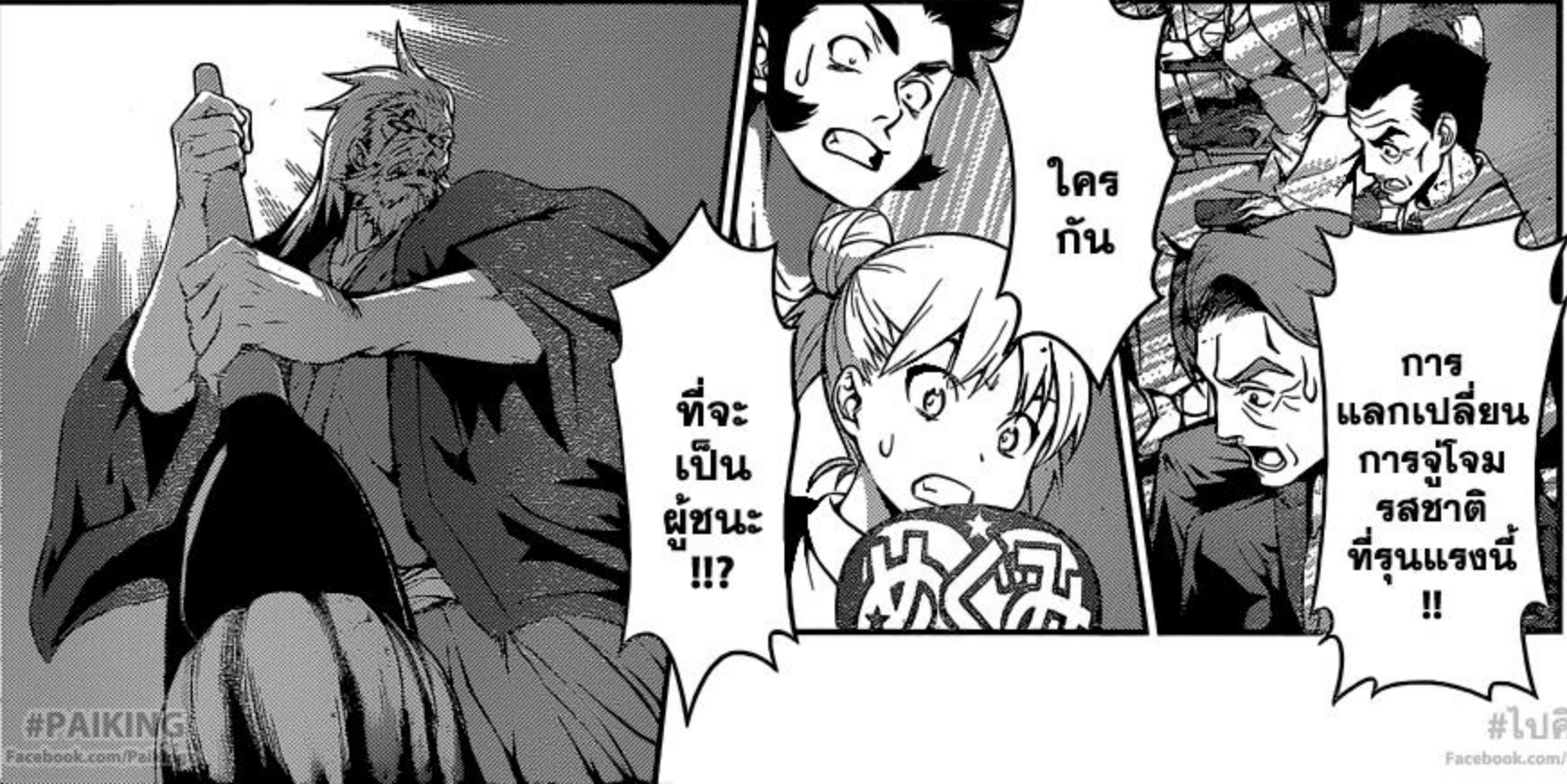


ใครจะเป็นผู้ชนะ  
การแข่งขันราเมง  
เมืองท่า—!?

Who won  
the port city  
nemen show—  
down—!?

# SHOKUGEKI-NO SOMA

MANY THANKS FOR YOUR SUPPORT! THE MANGA VOLUMES AND NOVEL HAVE OVER 3.2 MILLION COPIES IN PRINT!!



ที่จะ  
เป็น  
ผู้ชนะ  
!!?

ใคร  
กัน

การ  
แลกเปลี่ยน  
การจู่โจม  
รสชาติ  
ที่รุนแรงนี้  
!!



\*คุโรคิบะ



คุโรคิบะ—!!!

ผู้ชนะของ  
การแข่งขัน  
ที่สอง

คือ  
คุโรคิบะ  
เรียววาวว  
วาววาว  
!!

172  
ยุคสมัย  
“อัญมณี”

# 食戟 の 覇

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



ฮึก

โปรต  
เดินทาง  
กลับอย่าง  
ปลอดภัย—

การ  
แข่งขัน  
ที่สาม  
กับทีลี  
จะจัด  
ในวัน  
พรุ่งนี้

ถึงผู้เข้าชม  
ทุกท่าน...  
ตารางการแข่ง  
ของวันนี้  
จบลงเท่านี้

ฮึก

เขาก็กำจัดราเมง  
ของอีกฝ่าย  
ได้อย่างสมบูรณ์!!

ฮึก

ฮึก

นั่นสินะ...  
อ๊ะ!  
ยูก็ไปแล้ว

...เออละ  
ไปหา  
ทาโต  
-โคโร  
กันเถอะ

ฮึก

น่ากลัว  
มาก  
เลย...

...  
คุโรคิบะ  
คุง

พยายาม  
อย่าง  
หนัก  
เลย  
สินะ!!

เมกุมิ  
—!!

!?



YUUKI'S SD: KYAH KYAH



ฉัน  
กลัว  
สุด ๆ !!

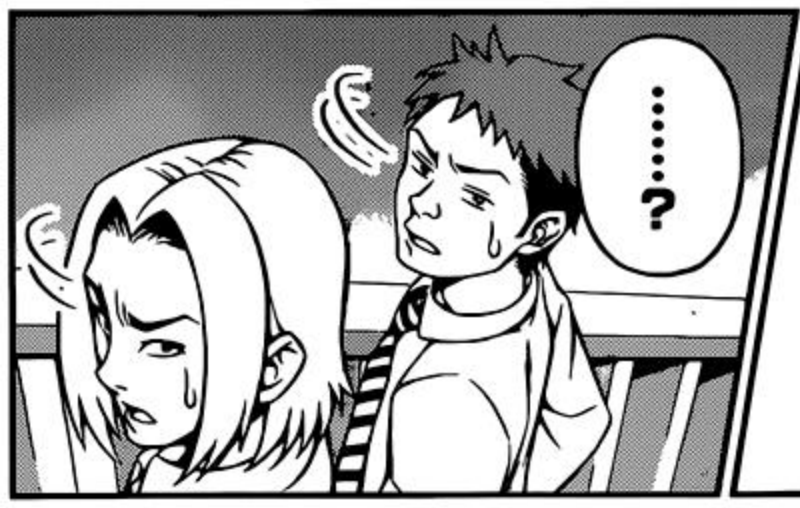
โธ่ เมกุมิ  
เธอเหมือน  
กระต่ายที่ถูก  
หมาจรจัด  
ทำร้าย  
มาเลย!

อ้อ อ้อ!  
ฉันเข้าใจ  
!!

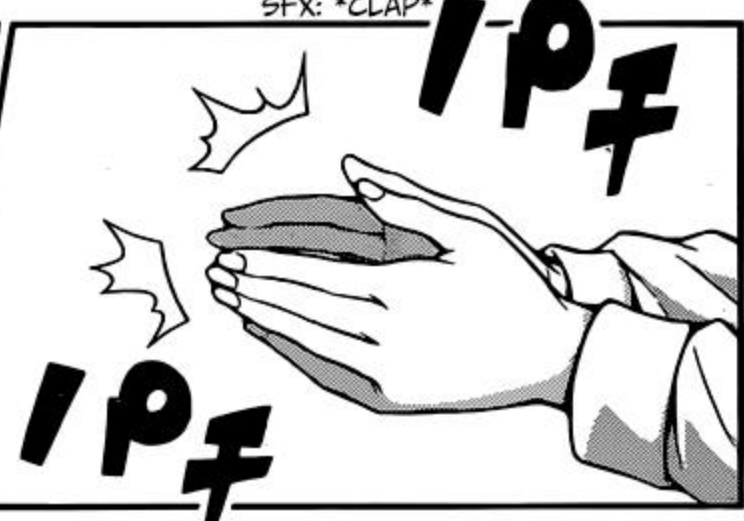


มัน  
แปลกนะ...  
ที่ยัยยนั้น  
ผ่านรอบ  
อุนเครื่อง  
มาได้นะ

ดูเซ!  
เทียบไม่ได้  
เลยนี่หว่า



.....  
?



SFX: \*CLAP\*



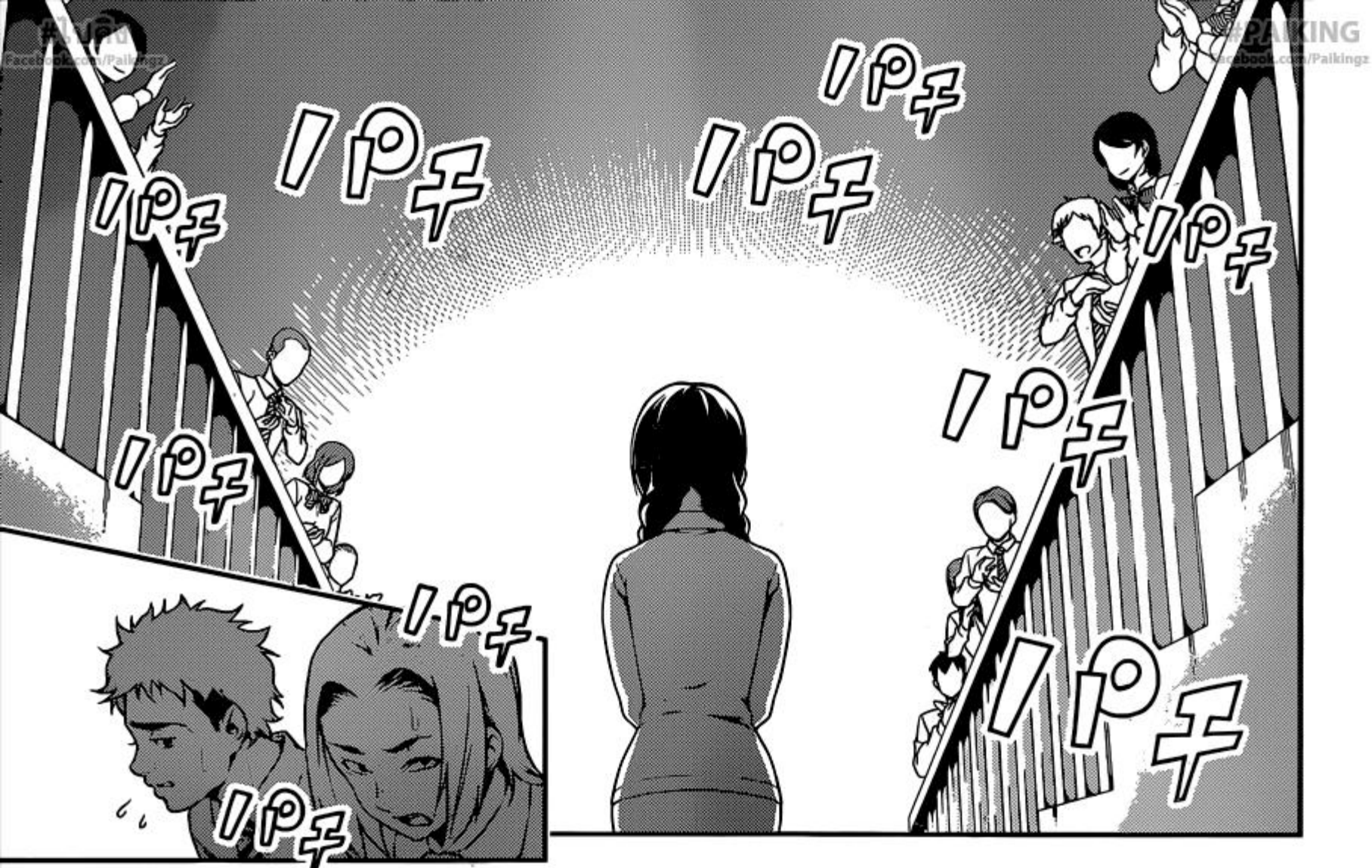
ไม่ใช่  
เพราะฟลุก  
จริง ๆ  
ด้วย—

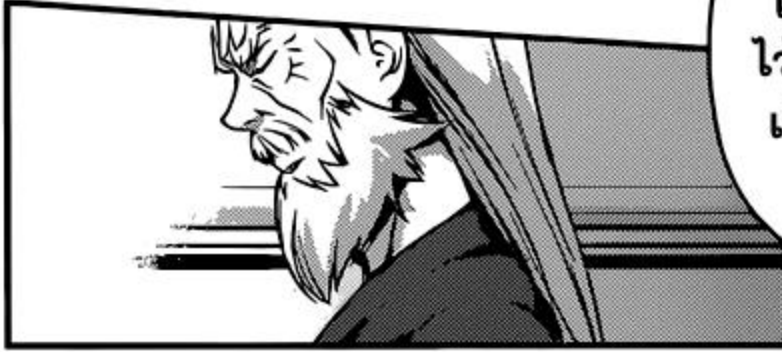
การที่เค้า  
ผ่านรอบ  
อุนเครื่อง

คุณทาโด-  
โคโระ...  
สุดยอดเลย

อ้อ  
เค้าแข่ง  
กับ  
คุโรทิบะ  
ได้ยอด  
จริง ๆ

สู้ได้ดี





พวกเรา  
เตรียมรถ  
ไว้ให้แล้ว...  
เชิญทางนี้  
เลยคะ

ทกท่าน...  
วันนี้ทำหน้าที่  
ในฐานะ  
กรรมการ  
ได้ดีมาก  
เลยคะ



ฉัน  
ขอไป  
ห้องน้ำ  
สัก  
เดี๋ยวนะ

คุณปู่?  
มีอะไร  
เหรอคะ  
...?

เปล่า...  
ไม่มีอะไร

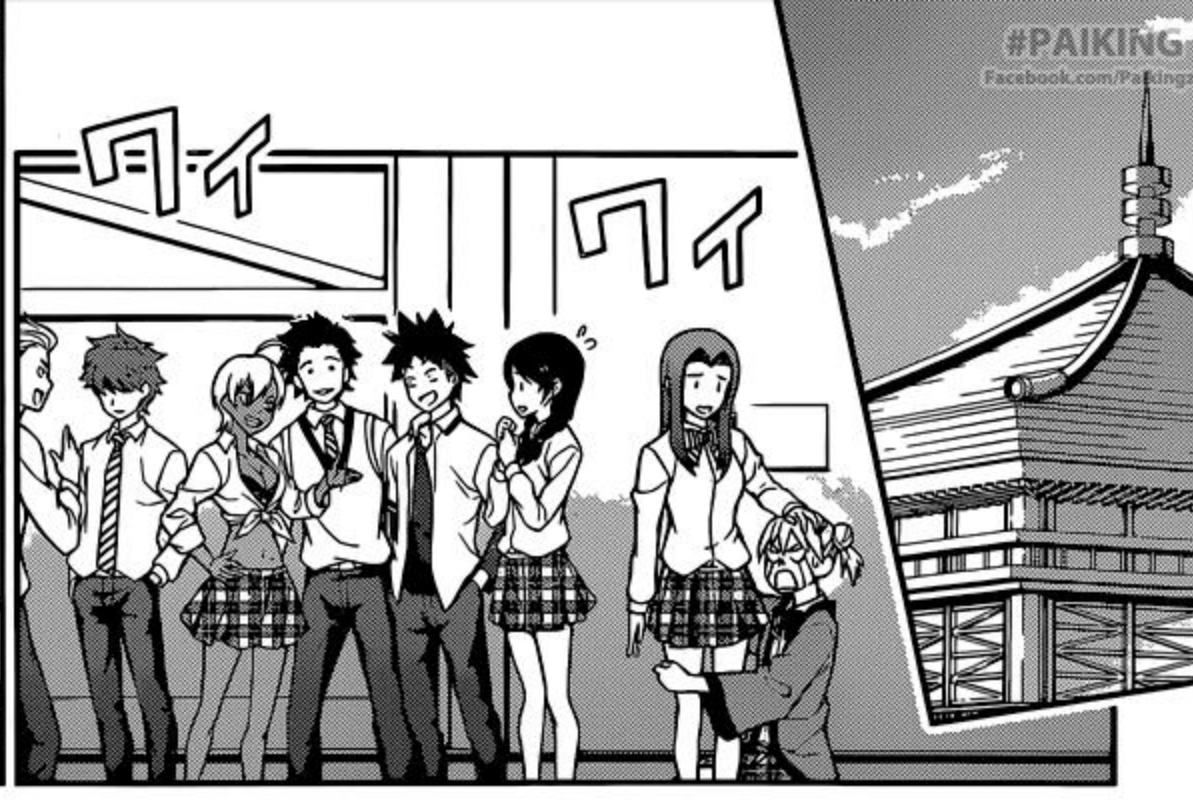


...





ดูเหมือน  
ว่า  
นายชนะ  
ยูคิฮิระ มาสินะ  
!



อ้อ?  
เดี๋ยวนะ  
...ถ้าจะมี  
การแข่งขันของ  
ทาคุมิใน  
วันพรุ่งนี้...

ยังไงก็  
ตั้งตารอ  
ได้เลย...



ทาคุมิ...



จะไม่รู้  
คู่ต่อสู้หรือทีม  
จนกระทั่ง  
ก่อนการแข่งขัน  
...สรุปคือ

มันจะถูก  
ตัดสินโดย  
การจับฉลาก  
เหมือน  
รอบแรก

shuffle



ในรอบสอง  
จะมีการสุม

เปล่า...  
ก็ไม่ใช่  
แบบนั้น  
ซะทีเดียว

ฉันฉัน  
ก็จะได้  
เจอกับนาย  
จนกระทั่ง  
รอบชิง  
นะสิ?







อ้อ...  
เป็น  
อาหารที่  
ยอดเยี่ยม

ยังไงก็เถอะ...  
เหนื่อยหน่อยนะ  
ทาโตโคโร!  
เธอพยายาม  
หนักมากเลย  
สินะเนี่ย!

ฮะฮะฮะ...  
แต่ฉัน  
เหนื่อยสุด ๆ  
เลย  
ล่ะจ๊ะ...



ทั้งสองคน  
อยากไปรอบชิง  
ไว ๆ สินะ...

พอดีหัวฉัน  
เต็มไปด้วย  
เรื่องเกี่ยวกับ  
เบนโตะนะ

แต่เดี๋ยวนะ  
มันเขียนไว้  
ในกฎหมาย  
แล้วนี่



มีอีก  
หลายสิ่ง  
ที่ฉันอยาก  
ลองจนฉัน  
คุมตัวเองไว้  
ไม่ได้...!

มันก็แปลก  
ดีนะ...?  
ฉันเพิ่ง  
แพ้มาแท้ ๆ

แต่ฉันกลับ  
ตั้งหน้าตั้งรอ  
ที่จะได้ทำ  
อาหารอีก



—...  
มันเป็น  
ครั้งแรก

ที่ฉัน  
ได้ทำ  
อาหาร  
ด้วยความ  
ตั้งใจที่จะ  
ชนะ...



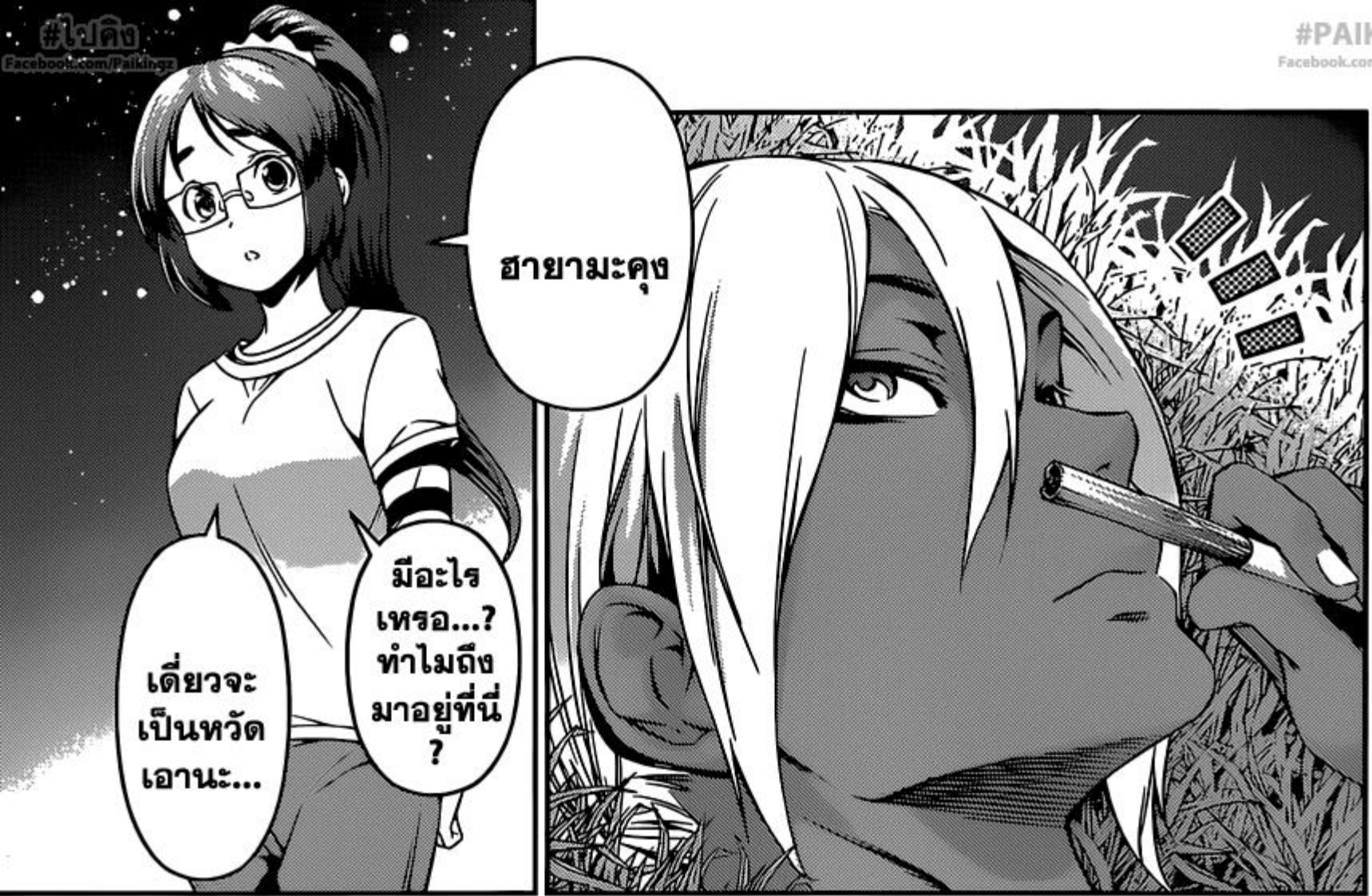
ภายใต้  
ชุดของฉัน  
มันได้ถูกถอด

ก่อนที่ฉัน  
จะรู้ตัวซะอีก...



ทาโตโคโร  
เมกุมิ...  
คือชื่อของเค้า?  
สินะ





ฮายาเมะคุง

เดี๋ยวจะ  
เป็นหวัด  
เอานะ...

มีอะไร  
เทร่อ...?  
ทำไมถึง  
มาอยู่ที่นี่?



จูนเองก็เดอะ  
อย่าออกมา  
โดยที่สวม  
ชุดบาง าสี

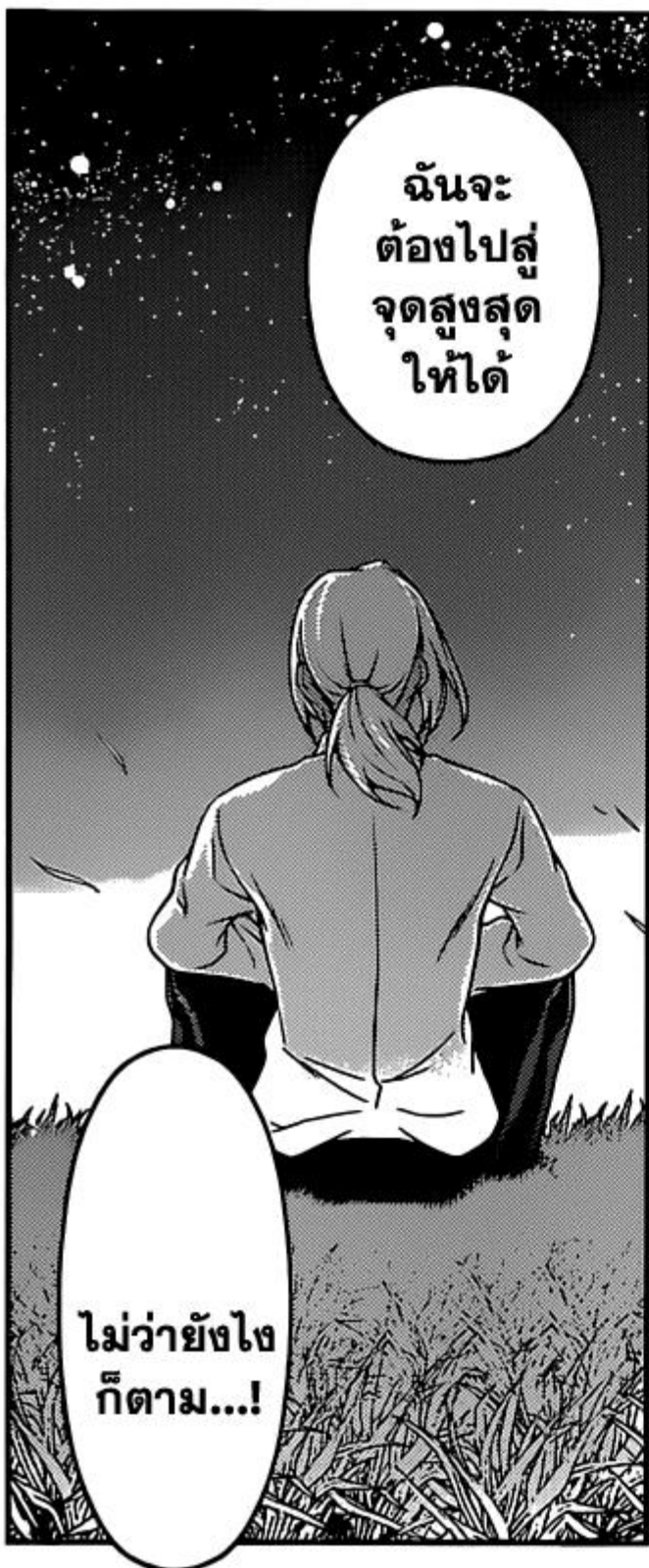
ก็เปล่า...  
ฉันแค่อยาก  
รับสายลม  
ยามดึกนะ



อย่าตื่นเต้น  
เกินไปกับ  
ความคิดที่ว่า  
“ต้องชนะ”  
นะ



.....นี่...  
ฮายาเมะ  
คุง



ฉันจะ  
ต้องไปสู่  
จุดสูงสุด  
ให้ได้

ไม่ว่ายังไง  
ก็ตาม...!



ก็ทำให้ฉัน  
ภูมิใจในตัวเธอ  
แล้วละ

การที่เธอ  
ผ่านรอบ  
อุ่นเครื่อง  
มาได้



\*\*\*



เมื่อได้มาอยู่  
บนเวทีใหญ่  
แบบนี้  
ก็สนุกไปกับ  
มันเถอะ!

\*\*\*



ฉัน  
ก็ต้อง  
ลุยอย่าง  
จริงจัง  
นะสิ...

ถ้าเธอยิ้ม  
ให้ฉัน  
แบบนี้

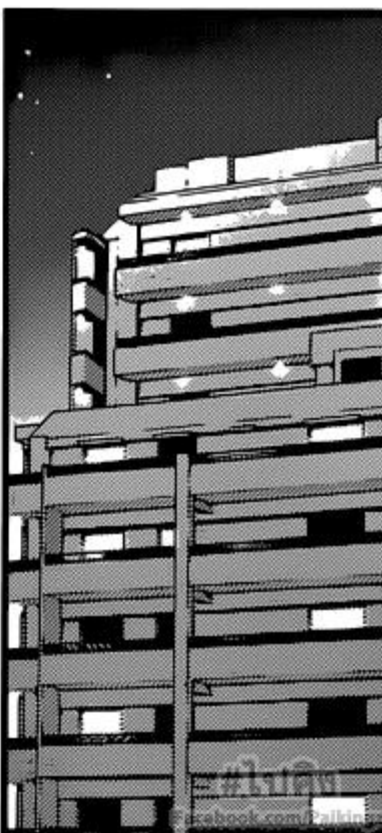


...พวก  
อยู่นะ



อะ  
พวกเครื่องราง  
ที่จะทำให้ชนะ  
แน่นอน  
ที่ฉันให้ไป  
อยู่ริเปล่า?

เมื่อไหร่จะถึง  
ตาของพี่เธอ?  
ในการแข่ง  
ที่สาม? ที่สี่?





พี่จะสามารถ  
ลุดอย่าง  
เต็มที่  
ได้—

ฉันกำลัง  
ภาวนา...  
เพื่อที่  
วันพรุ่งนี้

ไม่นึกเลยว่า  
จะเป็นอิสลาม  
ที่ลุกลึกลอน  
ก่อน  
งานใหญ่!

เดี๋ยว  
ฉันจุด  
เทียนหอม  
ไว้ด้วย  
จะได้  
ผ่อนคลาย  
ได้

นี่เป็น  
หอม  
นอนเจ็บ  
ที่ฉันซื้อ  
มา  
เมื่อวาน



อาหารอิตาลี  
ของพวกเรา  
ไม่มีวันแพ้นะ



ไม่ต้อง  
ห่วงหรอก  
ไอ้น้องชาย



เพื่อที่จะชนะ  
การรีแมตช์  
ของฉันกับ  
ยูคิฮิระ  
ฉันได้ขจัดเกลา  
ฝีมือมาแล้ว

เพื่อที่จะ  
ชนะการ  
แข่งขัน  
หลัก—



ดูฉันไว้  
ให้ดีละ  
อิสลาม



ดิฉัน  
จะต้อง  
เอาชัยชนะ  
มาให้ได้ค่ะ  
!

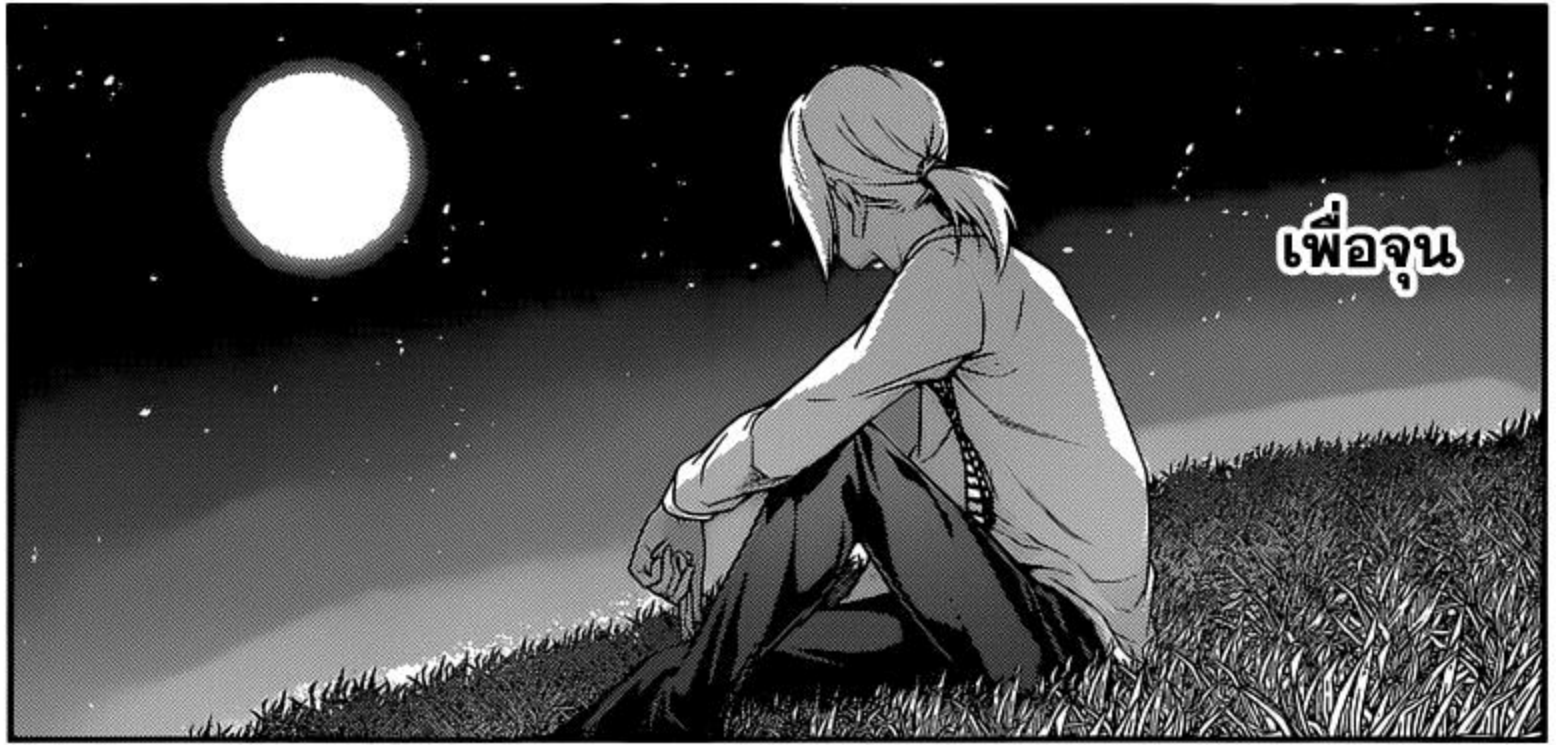


มองดู  
ดิฉันไว้  
ให้ดีนะคะ  
ท่านเอรินะ

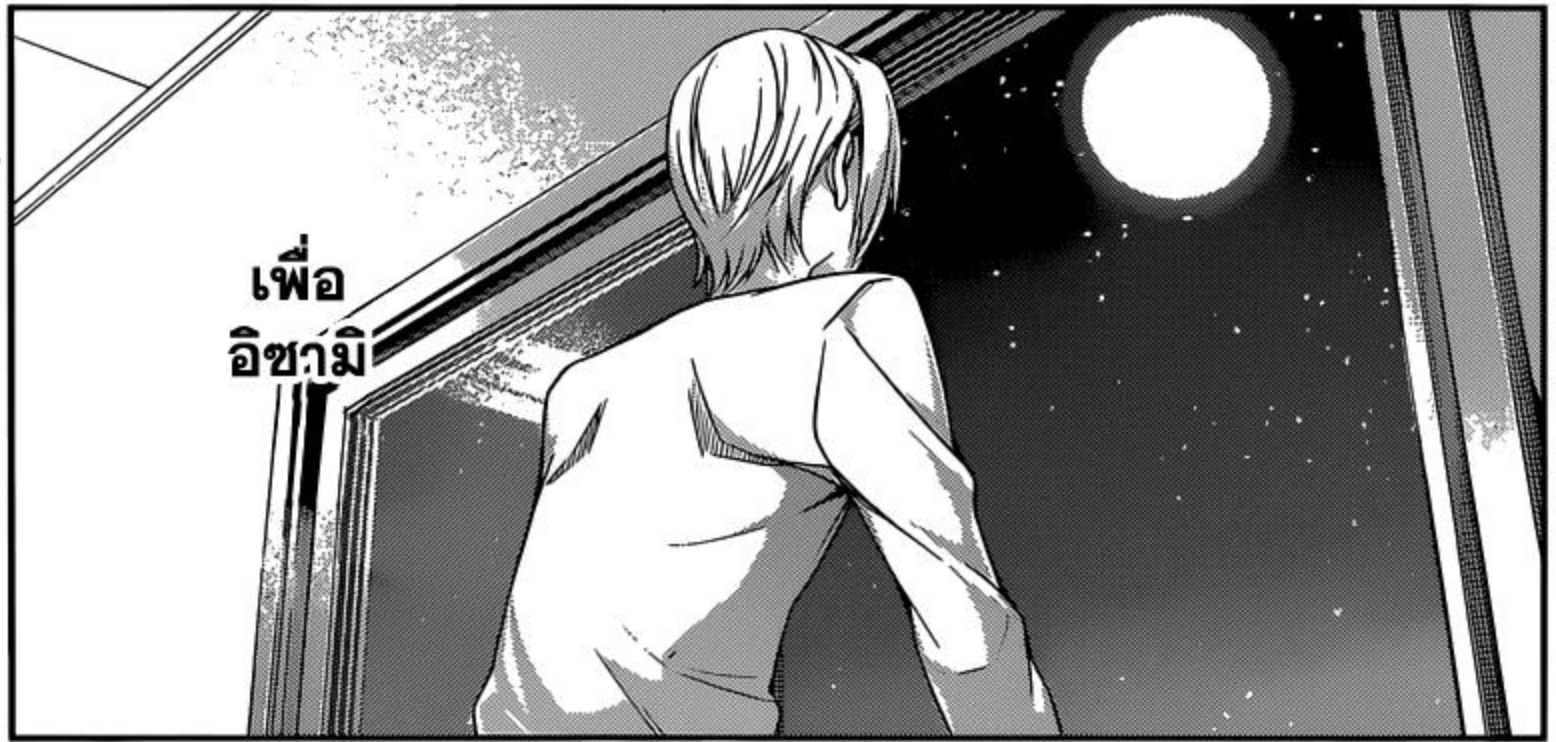


เธอเป็น  
เด็กดีจริงๆ  
เลยนะ...  
อีซาโกะ

ฉัน  
คาดหวัง  
สิ่ง  
ยอดเยี่ยม  
จากเธอ  
อยู่ล่ะ



เพื่อจุน

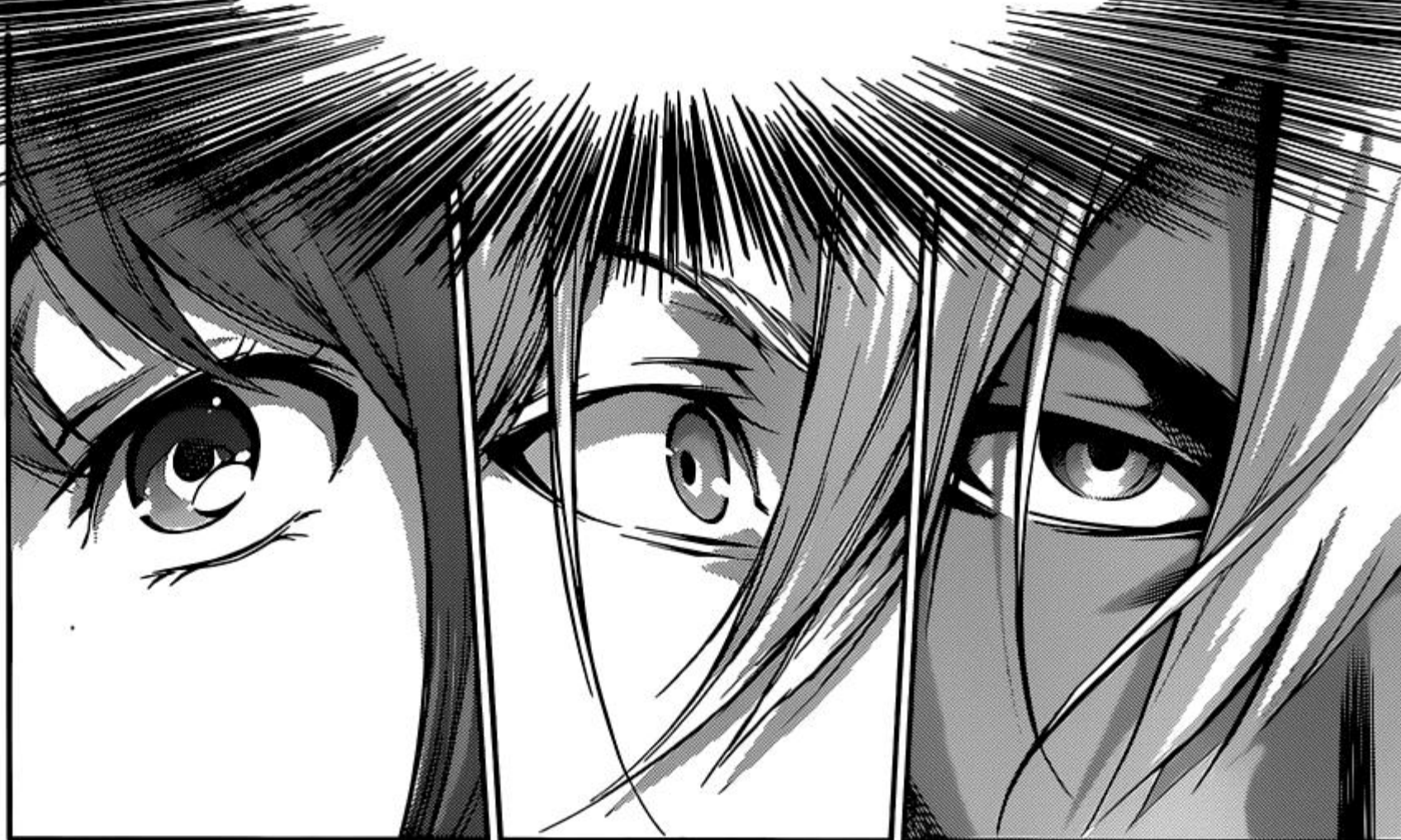


เพื่อ  
อิซามิ



เพื่อ  
ท่าน  
เอรินะ

เราจะแพ้ไม่ได้เด็ดขาด!!!





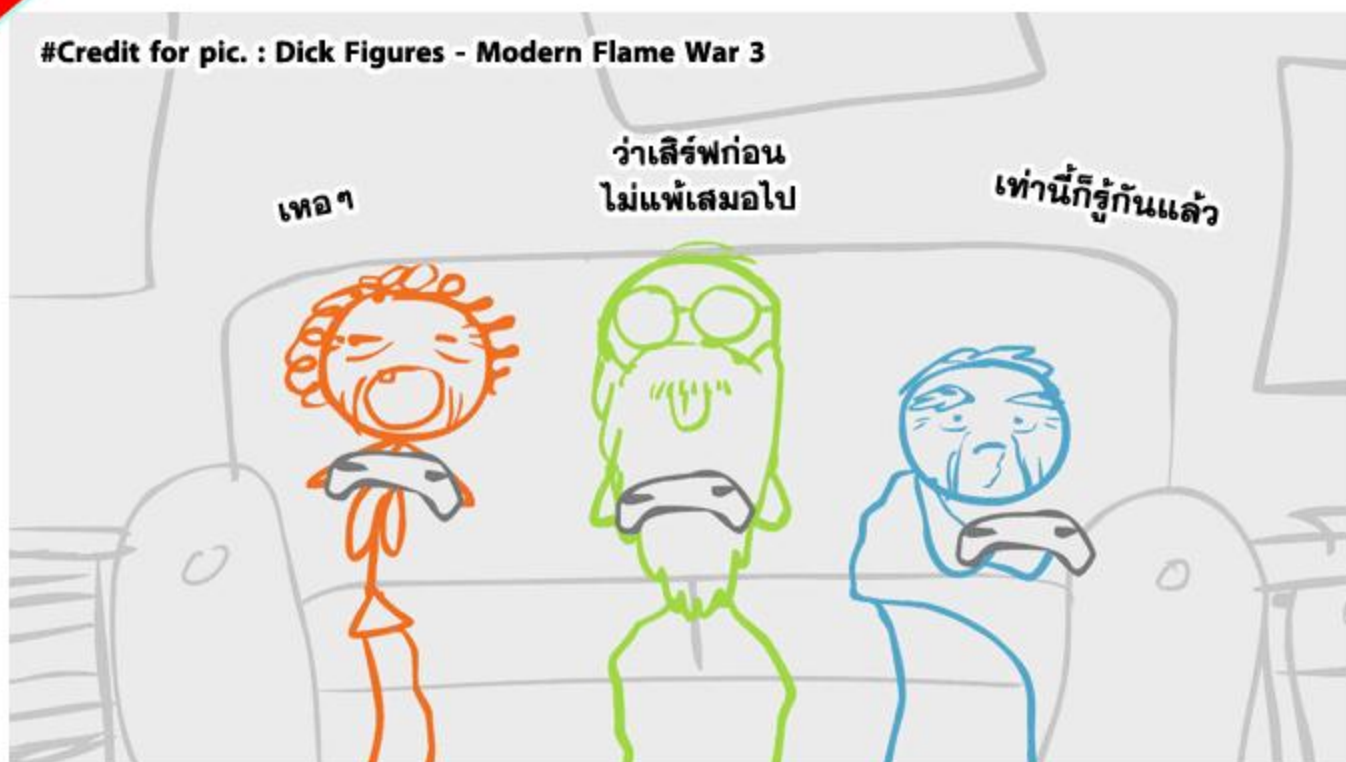


ยุดิชิระ  
โซมะ—...



# CREDIT

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



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Cleanner : โทโก้**

**Typesetter : ไบคิง**



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



วันที่  
สอง

ทัวร์นาเมนต์  
หลักการคัด  
เลือกรอบ  
ฤดูใบไม้ผลิ

www.thai-cartoon.com

www.facebook.com/ThailandCartoon



# 食戟

ชายร่าง  
ยักษ์ที่มอง  
มานี้คือ  
ใครกัน!?

หมอนี่  
คือคน  
ในตอน  
นั้น...

ผู้เข้ารอบ  
คนที่แปด!!



เอ๋!  
อืม

ก็ได้  
นะ

ชั้นแค่จะถาม  
ว่าจะเข้าไป  
ข้างในด้วย  
กันไหม!

เฮ้ๆ อย่า  
จ้องชั้น  
แบบนั้นสิ  
ยุดิธีระ  
โซมะ



นั่นมันรถ  
แบบ  
ไหนกัน...

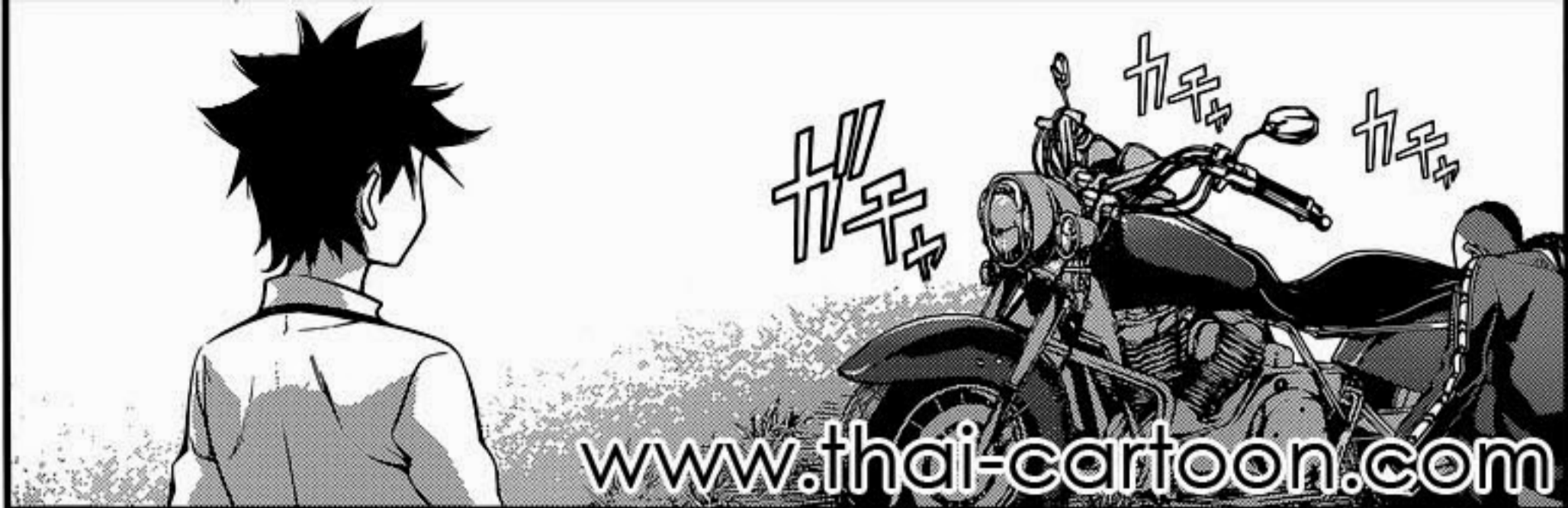
มองแล้วรู้สึกเลย  
ว่าต้องเป็น  
พวก"เถื่อนๆ"



ดีเลย  
ชั้นรอ  
เดี๋ยว  
นะ...

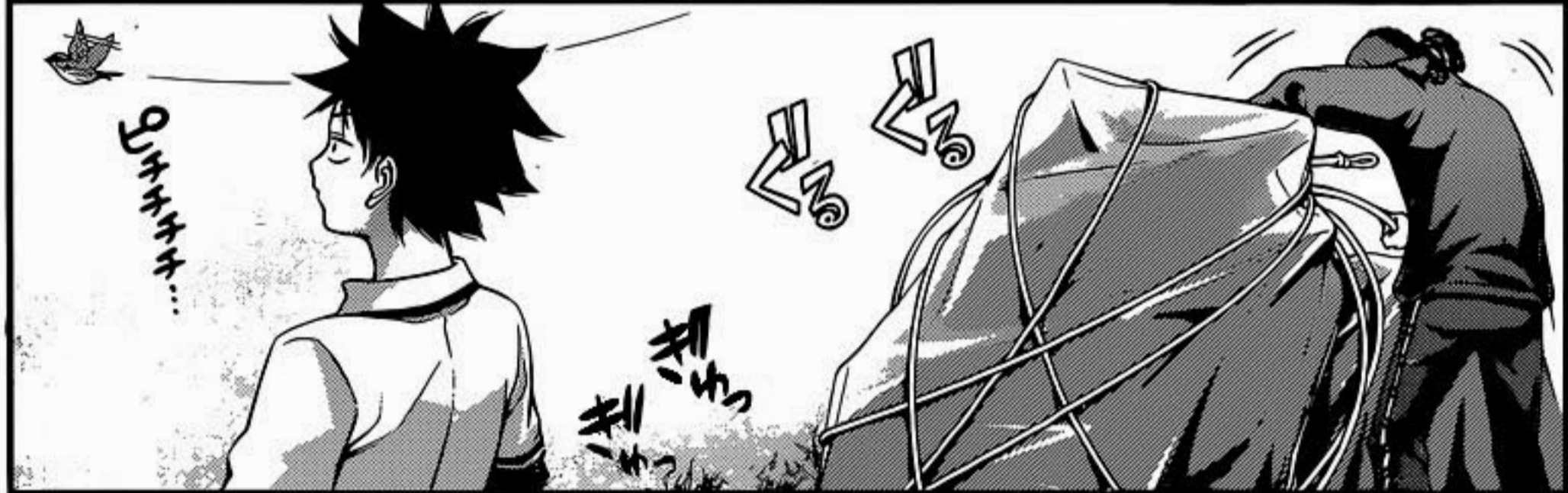
[www.thai-cartoon.com](http://www.thai-cartoon.com)  
[www.facebook.com/ThailandCartoon](http://www.facebook.com/ThailandCartoon)





www.thai-cartoon.com

www.facebook.com/ThailandCartoon



ถึงมันจะ  
โดนขโมยไป  
ชั้นก็รู้อยู่ที่  
กว่ามัน  
อยู่ที่ไหน...

ที่จริงรถชั้น  
ลงทะเบียนไว้  
กับระบบ GPS  
เรียบร้อยแล้ว

ที่พูดว่า  
นายมี  
ใบขับขี่  
รึป่าว!?

ก็ต้อง  
ระมัดระวัง  
ไว้ก่อนไง..

ไม่คิดว่านายจะ  
ต้องคลุมรถ  
แล้วเอาเชือก  
คล้องมันด้วย

เออรรอ  
โคตร  
นานเลย!!

ขอโทษที่  
รอนาน  
ไหม...



ชั้นยังไม่ได้  
แนะนำ  
ตัวเลข  
สี่นะ...

ชั้น  
ชื่อว่า...

777



"ลงรายละเอียด  
แม้กระทั่งตัว  
ของตัวรีน"คือคติ  
ประจำตัวชั้น  
ในทุก ๆ เรื่องรวม  
ถึงการทำ  
อาหารด้วย

เป็นคนที่  
สามารถ  
ทำสิ่งละเอียดอ่อน  
ได้แม้รูปร่าง  
หน้าตาจะ  
ไม่ให้อึดตาม

อะ..อืมม  
หมอนี่เป็นคน  
ที่น่าขกของ  
อย่าคาด  
ไม่ถึงจริงๆ

"ลงรายละเอียดแม้กระทั่งตัวของตัวรีน  
"หมายถึงใส่ใจในทุก ๆ รายละเอียด

(ซูบารุ แปลว่า ดาวลูกไก่ มิมาซากะ แปลว่า เส้นทางขึงตาคม)



หมอนี่เป็น  
คนพิลึก  
น่าดู

ชั้นนับ  
ถือนาย  
จริงๆ



หืม?อ้อ  
ไม่เป็น  
ไรหรอก

แล้วนาย  
ไม่ต้องรีบ  
เข้าไป  
เทรอล?

---ทางเราจะ  
ประกาศทีม  
หลักของการ  
แข่งขันคู่3  
แล้วนะครับ



มิมาซากะ  
ซูบารุ  
จำไว้  
ให้ดีๆ ละ

เดี๋ยวนะ!!  
ตัวอักษรที่ปัก  
อย่าง  
ประณีตนั้น..  
อย่าบอก  
นะว่า..

เฮ้ย!!ทำไม  
ชื่อน่ารัก  
จังวะ!!

สุดยอด  
!!!

ใช่แล้ว  
ชั้นเป็น  
คนปัก  
เองแหละ

อิมหลัก  
ในวันนี้ก็คือ  
แฮมเบอร์  
เกอร์!!



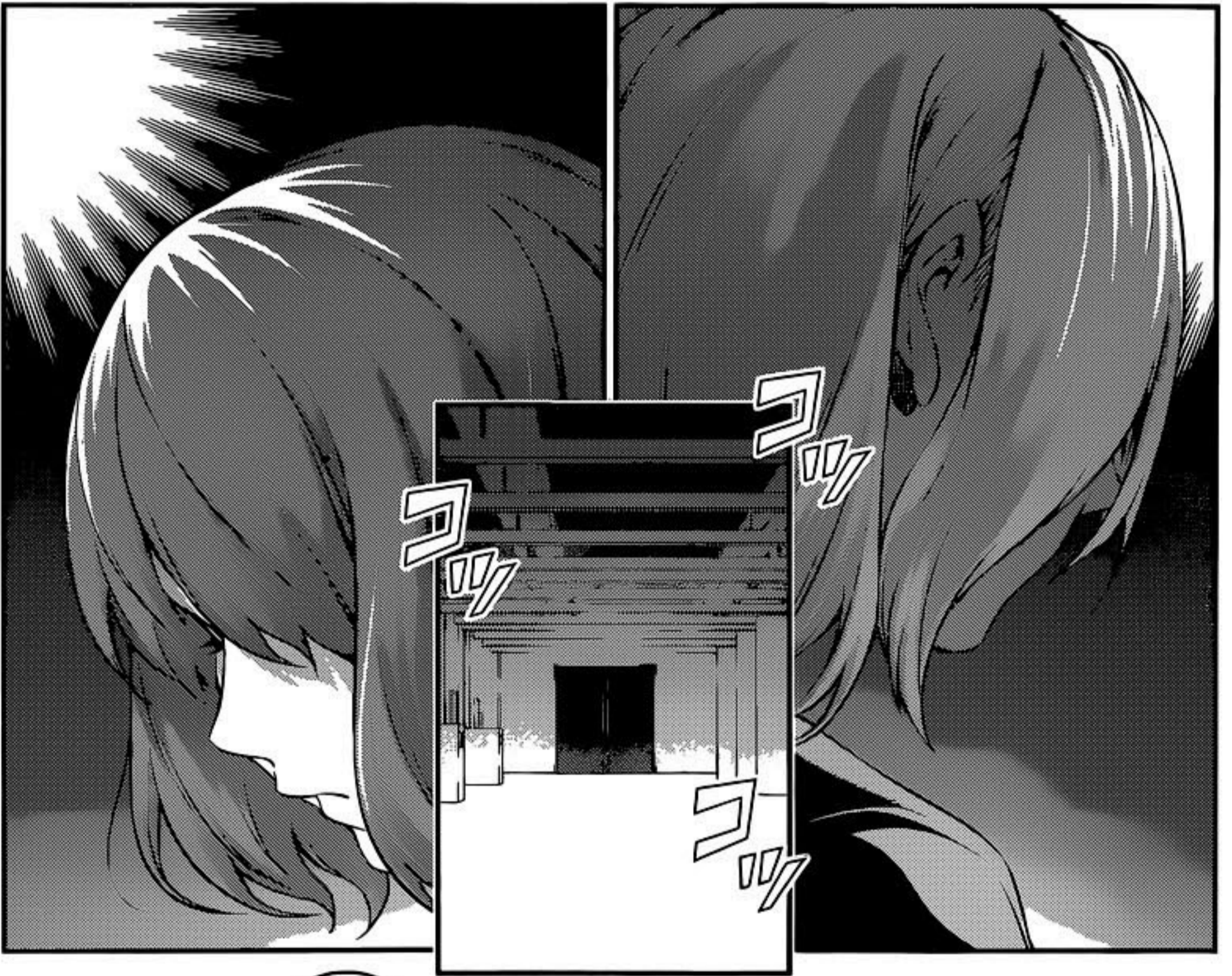




ขอโทษที่  
ให้รอนะ  
ครับ...

เชิญเข้า  
ไปได้เลย  
ครับ!!

เราจะประกาศ  
รายชื่อผู้แข่งขัน  
ทั้งสองคน  
แล้วนะครับ...



ช่วยไปบอก  
หัวหน้า  
ของเธอ  
ด้วยนะ...

นี่...





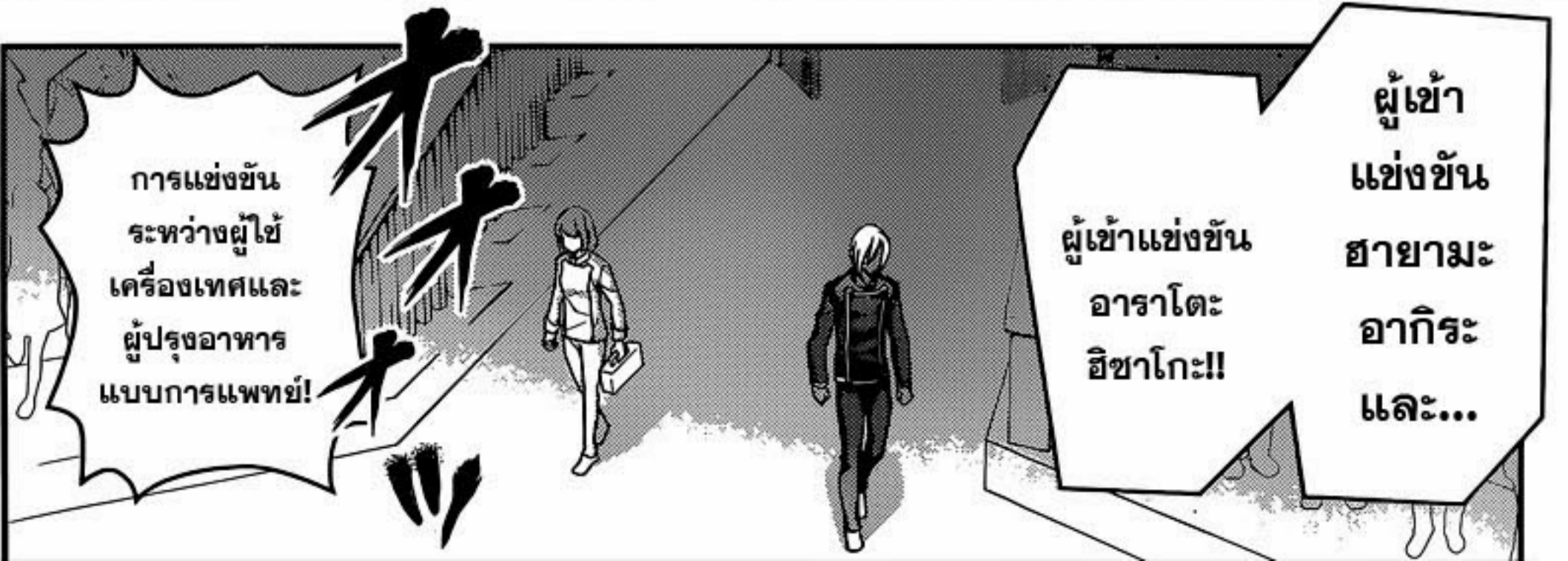
รวมถึง  
ตำแหน่ง  
ที่อบของ  
โหลี่อีกด้วย....

ว่าฉันจะเป็น  
คนซึ่งตำแหน่ง  
ลิบหัวกะทิของ  
เธอมาเอง

เก็บ  
มุขตลกๆ  
ของนาย  
ไว้เถอะ

คนที่จะได้เป็น  
ลิบหัวกะทิ  
ต่อจากท่าน  
เอรินะ

ก็คือฉัน  
คนนี่!!



การแข่งขัน  
ระหว่างผู้ใช้  
เครื่องเทศและ  
ผู้ปรุงอาหาร  
แบบการแพทย์!

ผู้เข้า  
แข่งขัน  
ชยามะ  
อากิระ  
และ...

ผู้เข้าแข่งขัน  
อาราโตะ  
อิซาโกะ!!

เริ่มทำ  
อาหารได้  
!!!

การแข่งขัน  
คู่ที่สามใน  
รอบแรก



แล้วครั้งนี้  
ก็ต้องมาทำ  
"อเมริกัน  
แฮม  
เบอร์เกอร์"

ความถนัดของ  
2 สองคนนั้น  
เหมือนกัน  
"ลิฟ  
คอนเทส"  
หรืออะไร  
ซักอย่าง  
แต่มีรูปแบบ  
คล้ายๆ  
กันสินะ



ชั้นอยากจริงๆ  
ว่าจะได้เห็นมันจะ  
ออกมาในรูปแบบ  
ไหนกัน!?!?

เดี๋ยว  
จะออกไปดูข้าง  
นอก  
นะคะ!!

เริ่มแล้ว  
วววนะ!!  
ยูคิฮิระ!!

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

แล้วก็เอามา  
ช้อนกันครับ!!!

อาเกะ  
เริ่มก่อน  
แล้ว..

นั่นมัน!!  
เขาเอาเนื้อ  
สไลด์อย่าง  
ดีออก  
มาครับ!!





เขากำลังทำ  
"ดอนเนอร์  
กะบับ"

กะบับ  
!!!

นี่มัน...  
!!



เป็นการทำให้  
เนื้อค่อยๆสุกโดยการหมุน  
และย่างไปเรื่อยๆ



ดอนเนอร์ ก็คือ  
การหมุน ส่วนกะบับ  
ก็คือการย่าง



หลังจากเนื้อสุก  
แล้วจะถูกหัน  
ออกด้วยมีด

อาหารชิ้น  
ชื่อของตุรกี  
เป็นก้อนเนื้อ  
กองใหญ่ที่เสียบ  
และหมุน  
ด้วยแท่งเหล็ก

ดอน  
เนอร์  
กะบับ

จะละลายรสชาติ  
ของไขมันและ  
เครื่องเทศเข้าด้วย  
กันได้อย่างดี!!

เนื้อที่  
ผ่านกรรม  
วิธีนี้



เมื่อกี้เขาพูด  
ว่าฮิโซโกะ  
รีป่าว!!!

แล้วทาง  
ฮิโซโกะเป็น  
ยังไงบ้าง!!



ดูน่ากิน  
สุดๆ  
เลย!!!

โอ้ว  
กลิ่นของ  
ไขมันที่ลอย  
มาใน  
อากาศ...

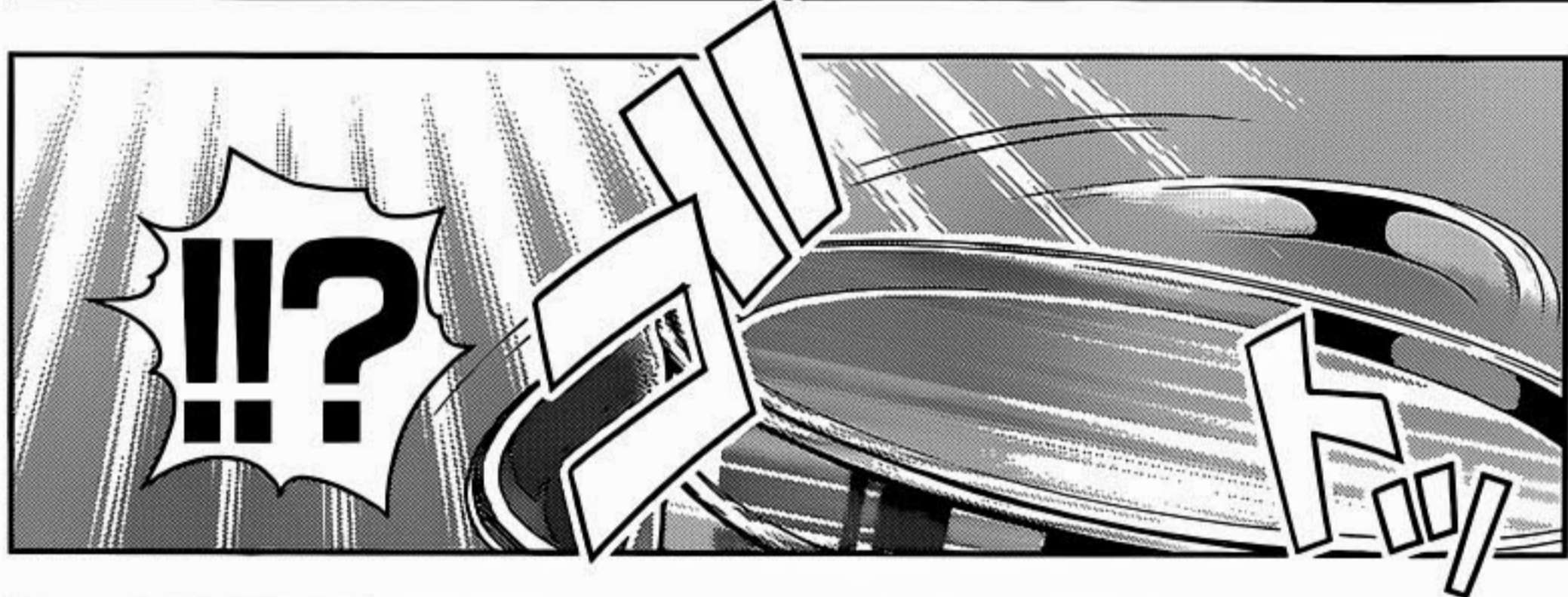


จะเป็น  
เครื่องปรุง  
รสรีป่าว  
นะ...!!!

เธอใส่  
อะไรไว้ใน  
ถึงน้ำ  
นั้นนะ!!

ซึกจะอยากรู้  
แล้วว่าเขาจะ  
ใช้มันทำเป็น  
แฮมเบอร์เกอร์  
แบบไหน

ดูเหมือนว่า  
กลิ่นจะรุนแรง  
สูสีกับ  
ราเม็งของ  
คุโรกิยะ  
เลยนะ



แสดงว่า  
ฮิโซโกะ  
เบอร์เกอร์ จะทำ...  
ตะพาน  
ครับ!!!

มันคือ...  
ตะพาน  
น้ำครับ!!!

SD: WHAT THE HELL IS THAT!!?

เพราะแบบนี้  
โง่ละ เรา  
ถึงละลาย  
ตาจากการ  
แข่งขัน  
ไม่ได้เลย!!

วะซ่า  
ซ่า  
ซ่า!!

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

[www.facebook.com/ThailandCartoon](http://www.facebook.com/ThailandCartoon)

ก่อนอื่น...  
เดอต้อง...  
วิธี"โยชิโอะโรชิ"  
คือวิธี  
การเตรียม  
ตะพานน้ำ...

รสชาติ  
มันจะ  
เป็นยัง  
ไงนะ!!?

เราเองก็ยัง  
ไม่เคยได้ชิม  
หรือได้  
ชิมอาหาร  
จานนี้มาก่อน

※ หรือเรียกว่า"โยชิโอะโดกิ"ก็ได้



แล้วเธอก็เท  
เลือดมัน  
ออก!!!



หืม!? เธอเท  
อะไรลง  
ในคอกนะ..  
แล้วก็เทเลือด  
ออกมาอีก!?

สาเก  
รีเปล่า  
!!!



แสดงว่า  
เธอดังใจจะ  
ใช้เลือด  
นั้นเป็น  
ส่วนผสม  
แน่ๆ!

ใช้สาเกหรือไวน์  
ผสมลงไปเพื่อ  
ไม่ให้  
เลือดแข็งตัว



เขียงนั้น  
เป็นสีแดง  
ในทันที  
เลย!!

เธอทำการถ่าย  
เลือดออก  
เรียบร้อยแล้ว!  
ตอนนี้กลับ  
มาฆ่าแพะ  
ตะพานอีกครั้ง!!

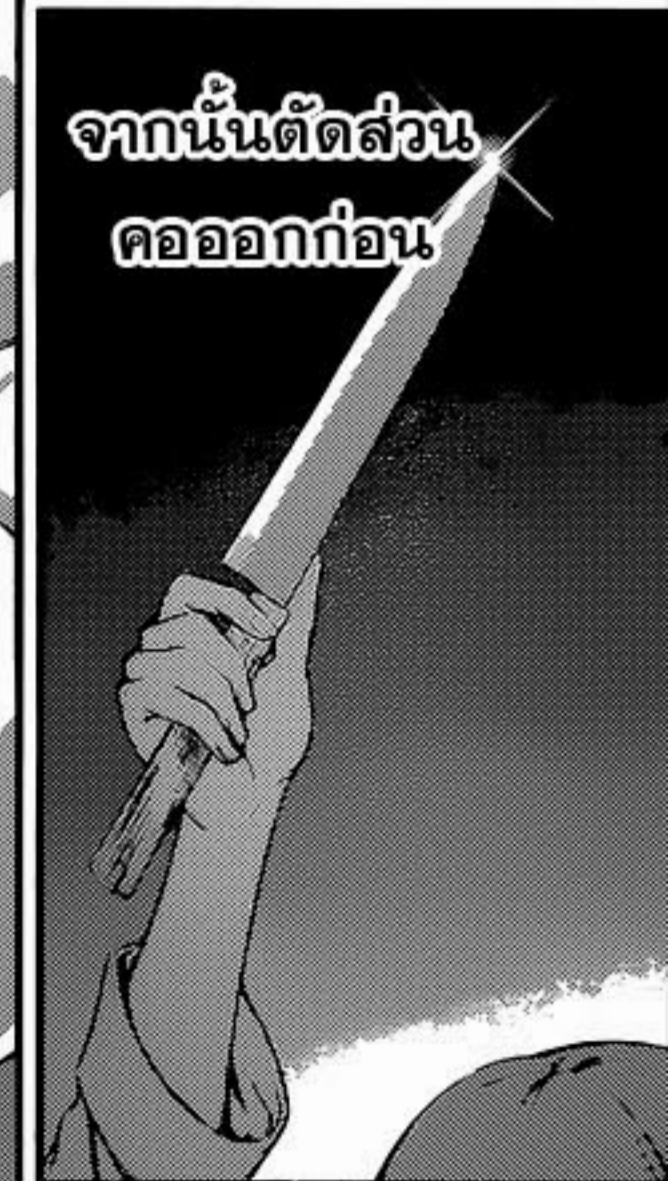
เธอตัดหัว  
มันโดยไม่  
ลังเลเลย!!!



ตอนตัด  
เมื่อกี้  
เธอไม่  
กระพริบ  
ตาด้วย  
ซ้ำ...!!!

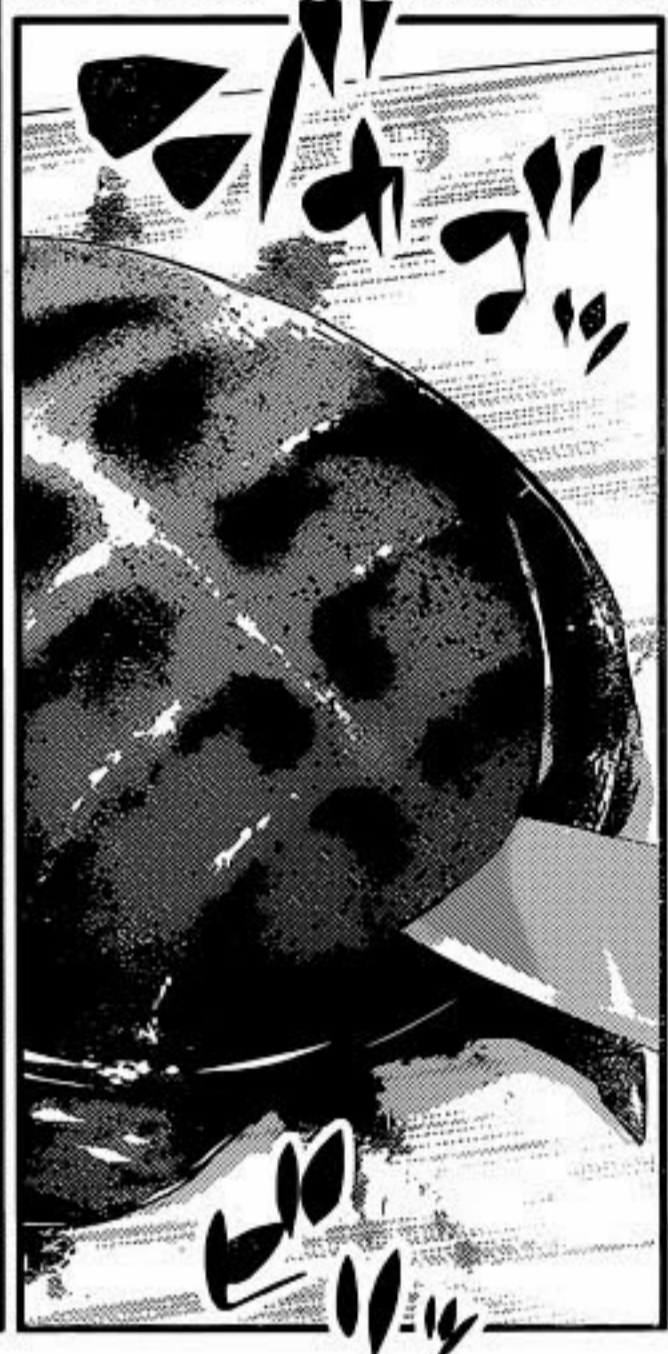


จับมันนอนหงาย  
ท้องเพื่อไม่  
ให้มันขยับได้



จากนั้นตัดส่วน  
คอกออกก่อน





แต่เธอก็  
ยังคงทำที่ที่  
ส่งางาม  
เอาไว้...

แม้จะเปราะ  
เป็อนไปด้วย  
คราบเลือด





โซมะคุง  
งง!!!  
เร็ว ๆ หน่อย



ชั้นก็  
ไม่รู้...

NAO'S SD: UFUFUFU

ซาตาซึเกะ นาโอะ..  
คือคนที่คอย  
แอบตามท่าน  
เอรินะรีเปลา?



น่ารัก  
จริง ๆ  
เลย...

ท่านพี่  
ฮิชโกะ!!

www.thai-cartoon.com

www.facebook.com/ThailandCartoon



ช่วยรีบ ๆ  
หน่อยได้ไหม  
โซมะคุง!!!

ฉันแสดงว่าคุณ  
สุดท้ายก็คือ  
ทาคุมิกับมิม่า  
ซากะสินะ..  
ขอให้โซคตินะ  
ทาคุมิ..!!



ซายามะคุง  
กับคุณ  
อาราโตะ  
คะ!!

ใครคือ  
อาราโตะ?

ก็ผู้ช่วย  
ของคุณ  
นาทริ  
เอรินะเง  
ละคะ!!

โทษที  
โทษที ๆ ว่า  
แต่รอบนี้ใคร  
แข่งกันล่ะ?

พวกเค้าเริ่ม  
ทำอาหารกัน  
แล้วนะ!



รู้อยู่แล้วหรือว่า  
ใครจะแข่งกัน?

ทมอนั้น...

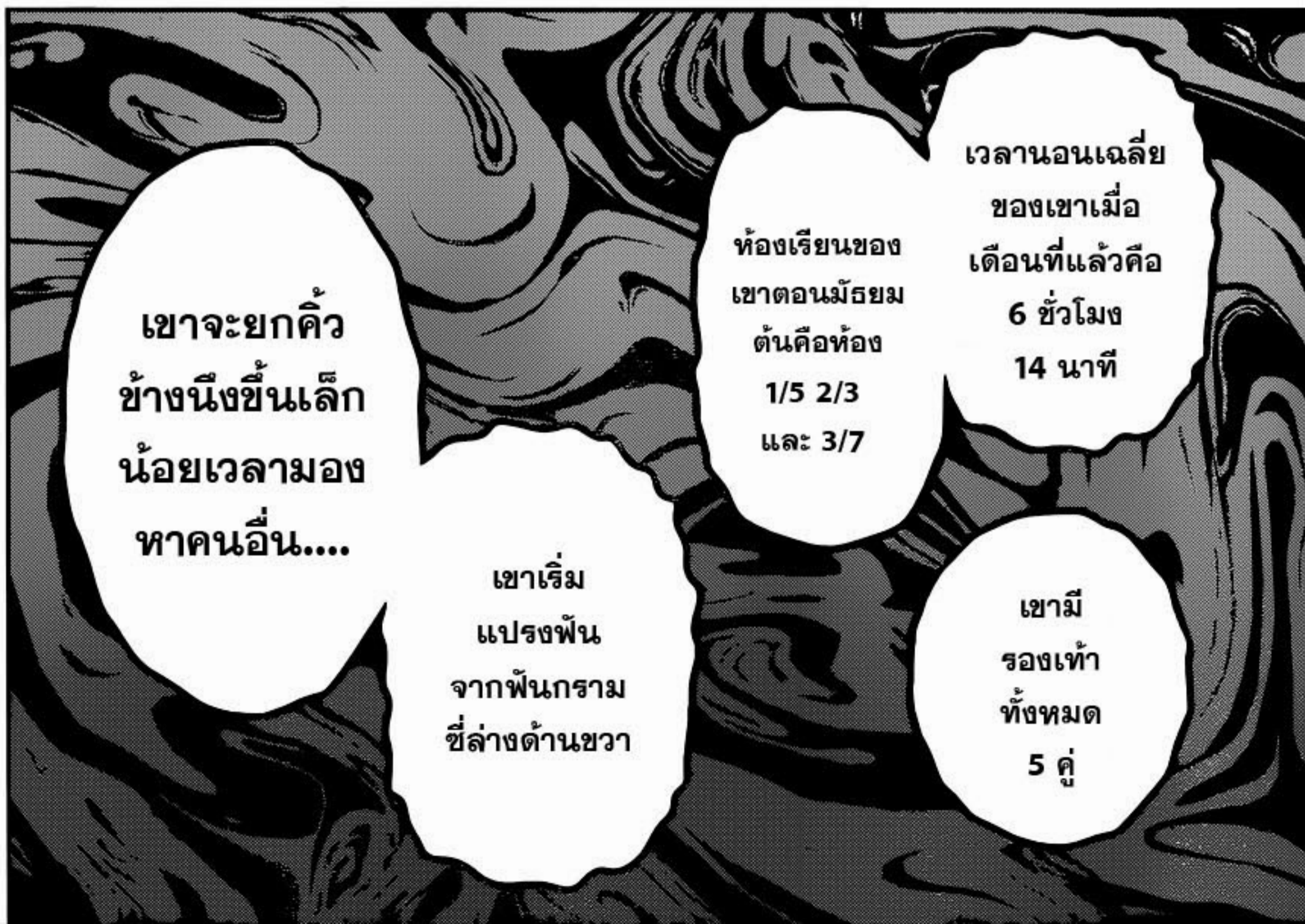
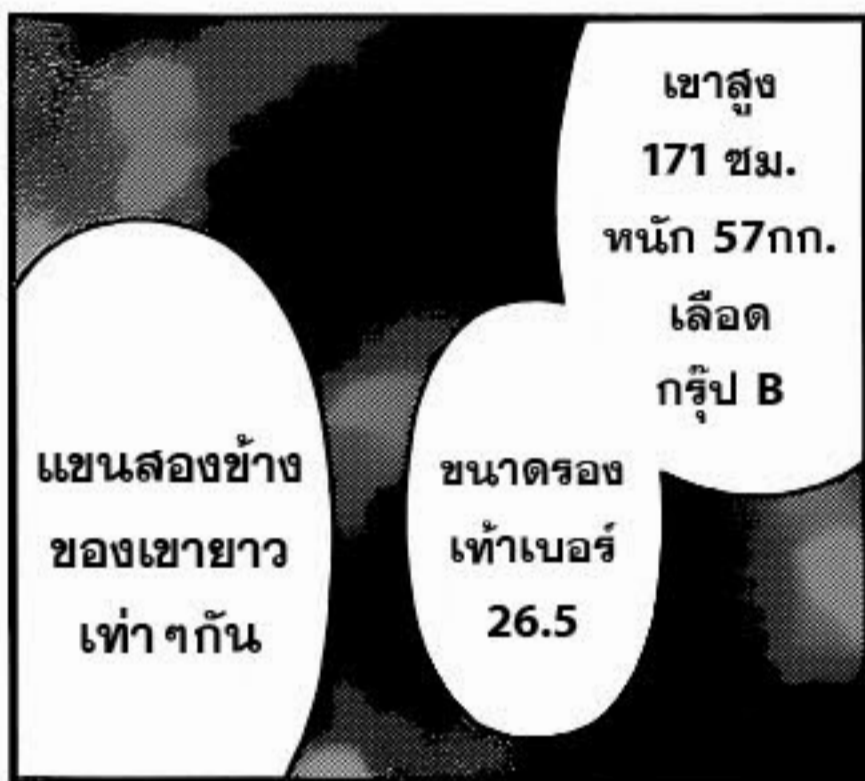


ทิม? อ้อ  
ไม่เป็น  
ไรหรอก

แล้วนาย  
ไม่ต้องรีบ  
เข้าไป  
เทร่อ!?



ทิมม!!?





ต้อง  
ใส่ใจใน  
ทุก ๆ  
รายละเอียด

ผู้บุกรุกที่  
คาดเดา  
ไม่ได้  
"มิ  
มาซากะ  
ซูบารุ"  
กำลัง  
เลี้ยง  
เป่า  
หมาย  
มาที่  
ทาคุมิ  
..!!!

ทาคุมิ อัลดีนี่ เราเป็นทายาทของตระกูลแพทโรเรียในแถบทัสคานันน์ พ่อเป็นคนญี่ปุ่น ส่วนแม่เป็นคนอิตาลี สูง168ซม.หนัก54กก.เลือดกรุป A เป็นคนที่มองยูคิฮิระ โชมะเป็นคู่แข่งอย่างจริงจังจึงเขาพักอยู่กับน้องชายของเขา อามี เขาโทรกลับไปหาที่บ้าน2ครั้งต่อเดือน เขามีกลุ่มแฟนคลับที่โรงเรียนโทลิกก็เป็นคนกลัว ความสูงเราเริ่มสนใจการทำอาหารญี่ปุ่น เขาจะตั้งนาฬิกาปลุก2ตัวก่อนนอน เขามีไฟที่ไหลด้านซ้าย เวลาถามว่าชอบอาบน้ำแบบไหน เขาจะตอบว่าชอบอาบน้ำฝักบัว เขาเล่นไฟได้แย่มาก ๆ ลายกางเกงในส่วนใหญ่ที่เขาชอบใส่คือตาหมากรุก...



# เครดิต

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

[www.facebook.com/ThailandCartoon](https://www.facebook.com/ThailandCartoon)



ดูรู่ขนาดนี้ไป  
สมัครเป็นเมีย  
โซมะเลยดี  
กว่ามะ ?

แปลโดย : *Houseki*

ประทับใจอักษร : *Firstnaruto*

ล้างสะอาด : *Firstnaruto*

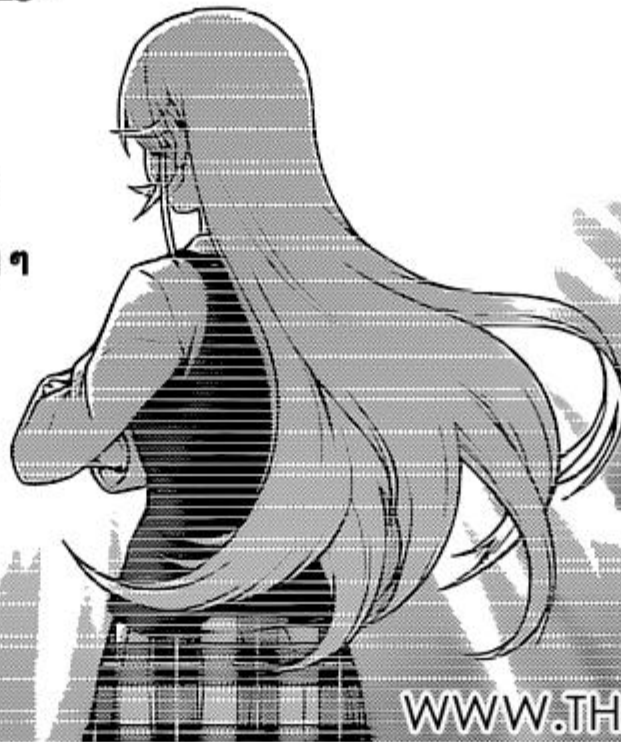
สแกน : *mangapark*

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

# “ยอดนักปรุง ไช้มะ”

เพื่อที่จะได้  
เดินไปพร้อมๆ  
กัน ...

เราต้อง  
พยายาม  
อย่างหนัก!!



“ผู้ที่มี  
ล้นของ  
พระเจ้า”

เพื่อที่จะได้  
อยู่ข้างๆ  
เธอคนนั้น...

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



!! The bento match between Souma and Alice!!  
JC Volume (8) will go on sale July 4th!!

นี่แหละ  
อาหารที่เรา  
จะแสดงให้เห็น  
ในวันนี้

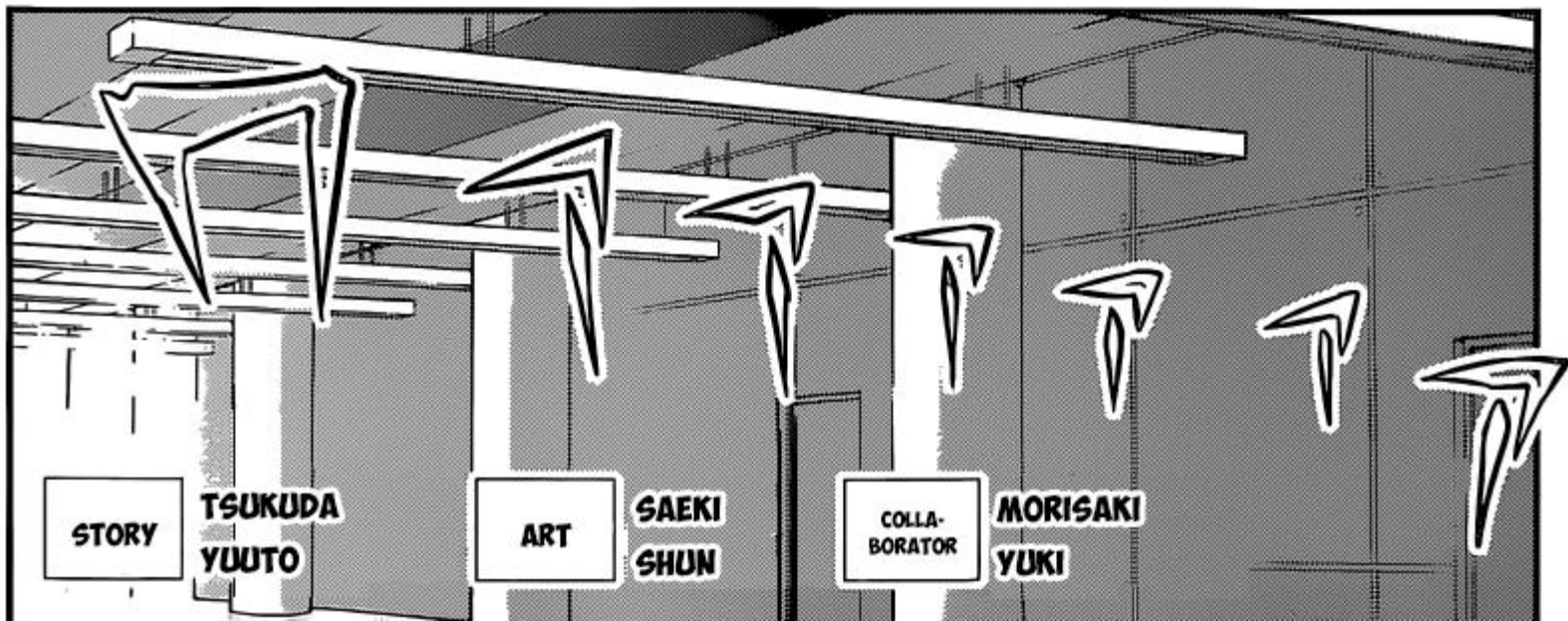
แฮมเบอร์เกอร์  
อันร้อนแรงที่  
สามารถเขย่า  
สัญชาตญาณ  
ของมนุษย์  
ออกมาได้

!! "ฮิโตะ" แสดงพลัง  
ของเธอออกมา...!!

食戟  
の  
天  
才  
L.A.C.I.P.S

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon

!!74!! สัตว์ประหลาดผู้อ่อนไหว



STORY

TSUKUDA  
YUUTO

ART

SAEKI  
SHUN

COLLA-  
BORATOR

MORISAKI  
YUKI



เสียง  
เชียร์ดัง  
มาแต่ไกล  
เลย

ว้าว...



เฮ้!!  
พวกเธอ  
ตรงนั้นนะ!



สนาม

สองคนนี้  
หลงทาง

เออ  
อืม..  
ตอนนี้เรา  
อยู่ตรงนี้  
แล้ว...

ขอโทษなあ  
โซมะคุง!!  
เป็นความผิด  
ของชั้นเอง!!

ชั้นว่าเราเดิน  
ลงบันไดนั้น  
ไปก่อนดีกว่านะ

アリスニキ

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



ถ้า  
อย่าง  
นั้น...



อืมมม ค้าา!!  
พวกเราแค่  
จะเข้าไป  
ข้างใน  
เพื่อดูการ  
แข่งนะค่ะ!!

ทิม...  
พวกเธอ...  
คนที่เข้า  
แข่งเมื่อ  
วานนี้?



เอ้---  
ขอโทษด้วยคะ  
มันเป็นความผิด  
ของชั้นเอง!!

เข้ามาทำอะไร  
แถวนี้ ที่นี้มัน  
สำหรับเจ้าหน้าที่  
เท่านั้นนะ





ยูกิฮิระ...  
คุณโทโด-  
โคโระด้วย



ทาคุมิ!!



อยู่ใกล้ๆ  
นี่เอง...

พวกเธอก็เข้า  
มานั่งดูจาก  
จอมิตอร์ใน  
ห้องเตรียมตัว  
ของชั้นลิ

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon

ป้าย : ห้องรับรองสำหรับผู้เข้าแข่งขัน



ถึงอัลตินี่คู่แข่ง  
กับมีมาซากะคุง  
จะแข่งกัน  
รอบหน้าก็เถอะ...

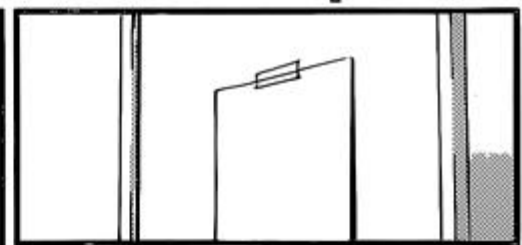
ชักจะไป  
กันใหญ่  
แล้วสิ...

ให้ตายสิ!  
นี่นายหลักยาว  
จนลืมเวลาเทร่อ...  
เรื่องแบบนี้เป็นสิ่ง  
ที่พ่อครัวไม่ควรทำนะ  
แย่จริงๆเลย!

แต่ต้องมา  
นั่งดูการแข่งขัน  
กับพวกเขานี้  
มันรู้สึก  
เกเริงๆ ...

あわわわ

โทซึกิ  
โทซึกิ



วัตถุดิบที่ชั้น  
สั่งมาเพิ่งมาถึงนะ  
ก็เลยต้องตรวจเช็ค  
มันก่อน



เชิญเลือก  
ขนมที่ชอบ  
ได้เลยครับ  
...

ฉันไม่รู้...  
ไม่ต้อง  
มาถามนะ  
...

ผ้า  
กันเปื้อน  
นั้น ...

โอ๊ะ!!  
ไม่เป็นไร  
ค่ะ!



แล้ว... ทำไม  
ฉันต้องอยู่  
ที่นี่ด้วยเนี่ย?

อ้าว ก็นาย  
ตรวจวัตถุดิบ  
เสร็จแล้วไม่ใช่  
เหรอ!?

เอานี้ พัก  
ดื่มชาซัก  
หน่อย...

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



เพราะฉัน  
ไม่เคยเห็น  
อิซากาโตะ  
ทำอาหาร  
มาก่อน  
ด้วย

ฉันก็  
ยังบอก  
ไม่ได้นะ



แล้วนาย  
คิดว่าการ  
แข่งรอบนี้  
เป็นยังไง  
บ้าง?



มันเป็นอาหาร  
ที่เข้ากันได้ดี  
กับเครื่องเทศ  
ซึ่งเป็นของถนัด  
ของฮายามะคุง  
อยู่แล้วด้วย ...

อิม  
ของวันนี้  
ก็คือแฮม-  
เบอร์เกอร์



เออออ...  
ค่ะ!!?

เธอคิดว่า  
ยังไงบ้าง  
โทโตโคโระ?



ดูเหมือนว่าคนที่ควร  
จะเสิร์ฟอาหาร  
ก่อน ...

อาจจะดูไม่  
เข้ากับธีม  
แฮมเบอร์เกอร์  
นี้เท่าไร

ความถนัดของ  
เธอคือ ... "การทำ  
อาหารแบบ  
การแพทย์" ที่เน้น  
เรื่องการบำรุง

คุณอาราโตะ ...  
เองก็มีฝีมือเพราะ  
เป็นถึงผู้ช่วย  
ของคุณนาทริ



ก็คือ  
อาราโตะ  
ฮิซาโกะ  
สินะ!!

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



จากนั้นเธอ  
ก็ทอดด้วย  
"เพรย์เปิล"  
แล้วนำลง  
ไปทอด!

※ Crepine(เพรย์เปิล) เป็นแผ่นไขมันส่วนพียงผัดที่มีในสัตว์พวกวัวหรือหมู  
ใช้สำหรับทอดอาหารเพื่อป้องกันเนื้อแตกออกจากกัน



เธอใช้เนื้อ  
ตะพาบที่มีอยู่  
น้อยนิดผสม  
กับเครื่องใน  
ของมันแล้ว  
นวดรวมกับ  
หมูสับละเอียด

ปรุงรสด้วย  
เกลือและ  
พริกไทยดำ ...



เธอใช้เนย  
ทาบาง ๆ บน  
แป้งขนมปัง  
ที่อบเสร็จแล้ว



นี่คือ

...

.....



และก็นำเนื้อ  
ที่ทอดเสร็จร้อนๆ  
มาใส่ตรงกลาง

สุดท้ายใช้  
ผักกาดหอม

เกาหลี... และซิง  
ซอยเป็นฝัก  
เพิ่มรสชาติ!

NEEDLE GINGER: GINGER CUT  
INTO REALLY THIN STRIPS.



แฮม-  
เบอร์เกอร์  
ตะพาบ...!!

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



เอาล่ะ ...  
จะลองทาน  
ดูละนะ



อืม!  
ชั้นว่าถ้าใช้  
กระดองมัน  
มาตกแต่งจาน  
ด้วยจะดูน่าสนใจ  
กว่านั้นนะ ...

แบบนี้มี  
หวังโดนหัก  
คะแนนแน่ๆ

นั่นสิ ...  
การนำเสนอ  
เรียบง่ายจน  
น่าตกใจ

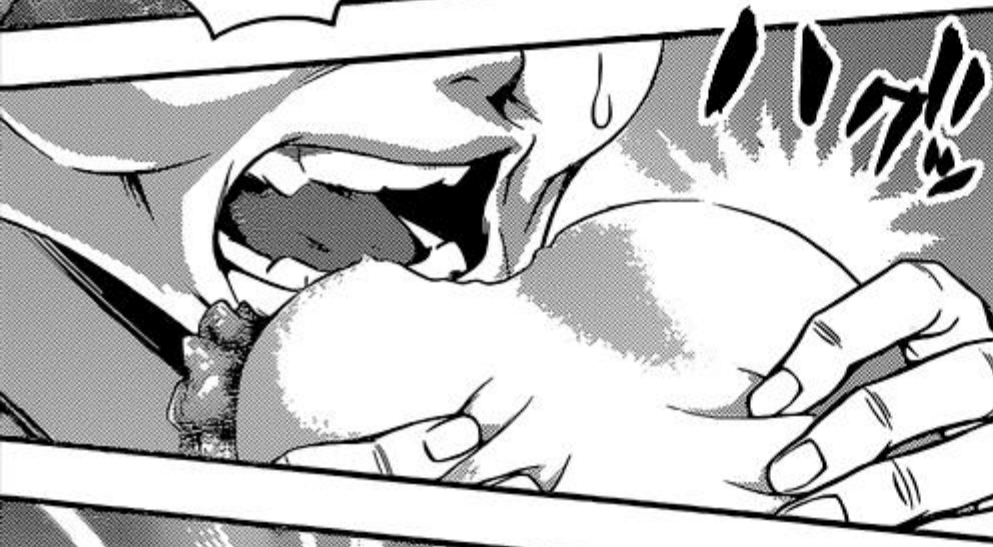
มันดู ...  
ธรรมดากว่า  
ที่คิดไว้จะเนี่ย





บนตัว  
กำลังตั้ง  
ขึ้น!!

บน  
บนตัว



รู้สึก  
เหมือนตัว  
เรากำลัง  
ลุกเป็นไฟ!





ฝีมือของ  
กรรมการของ  
เราแควววิบ  
เลยครับ...  
ดูไม่ออกเลย  
ว่าพวกกเขา  
แก่แค่ไหน!

นี่คือ  
พลังของ  
ตะพานน้ำ  
ครับ!!!

โอ้วว

!!!

ว๊ากว๊ากว๊าก



เป็นเนื้อ  
ที่แน่นและ  
น้ำหนักไหล  
มาก...!

รสชาติ  
ของตะพานน้ำ  
มันกำลังเออ  
ล้นในปาก  
ของเรา!!

わんわん



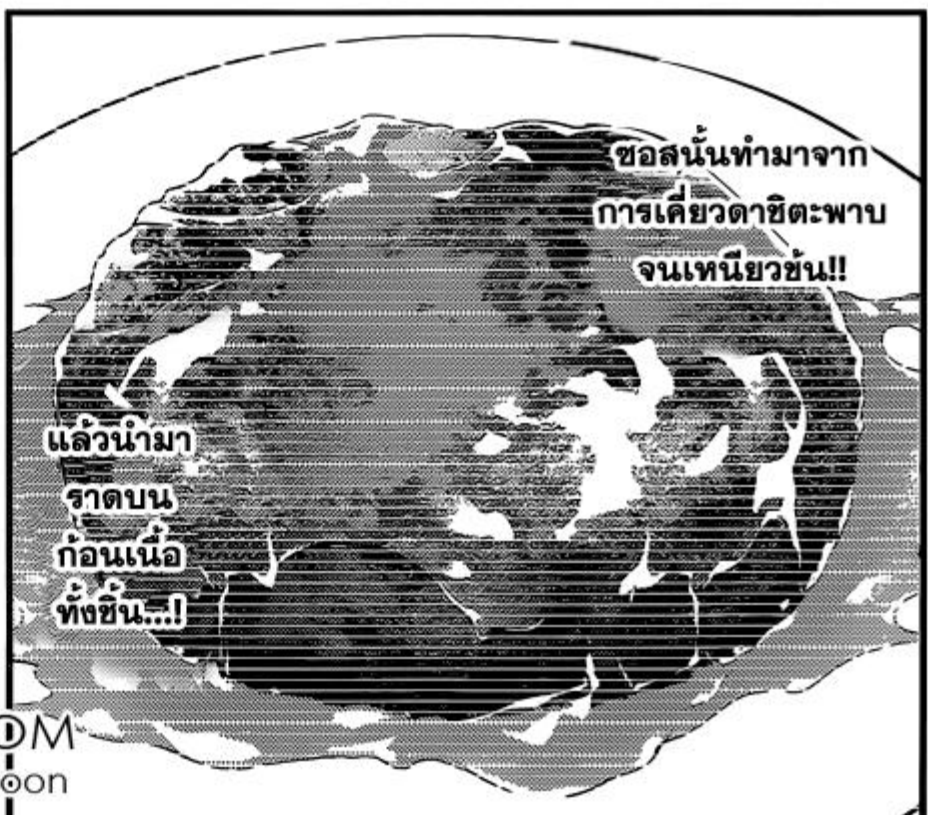
わんわん

わんわん



และ...

เลือดสด ๆ  
ที่ใส่ลงในเนื้อ  
จะช่วยอุ้มเนื้อ  
จากข้างใน  
ด้วย



ซอสนั้นทำมาจาก  
การเคี้ยวดาชิตะพาน  
จนเหนียวข้น!!

แล้วนำมา  
ราดบน  
ก้อนเนื้อ  
ทั้งชิ้น...!



ทั้งขอล  
ราดและ  
เนื่อนั้น  
ปรั่งขึ้น  
มาจาก  
ตะพาบ  
ทั้งตัวคะ!!

ผงนั้นทำมา  
จากกระดองตะพาบ  
ตากแห้ง ...  
ผงนี้ยังใช้เป็น  
ยาบำรุงทางการ  
แพทย์ของจีนด้วย



หนูก็ผสม  
“ผงบดจาก  
กระดองตะพาบ”  
ลงไปเนื่อ  
นั้นด้วย



ไม่ใช่...



เพราะเธอทำ  
แฮมเบอร์เกอร์  
ที่น่าเหลือเชื่อ  
โงะ!!

ชั้นรู้แล้ว  
ว่าทำไมพวก  
กรรมการถึง  
ดูชอบใจกันมาก



คน  
ที่ลองกิน  
เท่านั้นถึง  
จะเข้าใจ

จุดเด่น  
ของอาหาร  
จานนี้

เอ๋...!?





ใช่แล้ว



ความ...

ความเหนียว!?



ส่วนที่เหนียวหนืดคล้ายกาวที่ออกมาจากตัวของตะพาบ ...

คำตอบ  
นั้นอยู่ที่  
ความ  
เหนียว  
ของมัน!!



แถมเนื่อกี้  
ได้ความเหนียวหนืด  
เช่นกันจากการ  
ต้มรวมกับ  
ดาขีตะพาบ ...

ขอสข้นเหนียว  
ร้อนๆคล้ายยาง  
หนืดนั้นมีผล  
ต่ออาหารจาน  
นี้มาก ...



ฉิวฉาน  
ในบริเวณ  
GRAMDAN  
บนเป็น ...

ปิ๋วของเพดาน  
ปากที่นุ่มที่สุด!!

เป็นอีก  
ส่วนหนึ่งของ  
ร่างกายมนุษย์  
ที่อ่อนไหวต่อ  
สิ่งเร้าภายนอก!

หรือก็คือ  
อาหารจานนี้  
ไม่ได้กระตุ้น  
ต่อมรับรส

แต่มันไป  
กระตุ้นต่อมการ  
สัมผัสของมนุษย์  
อย่างรุนแรง  
ต่างหาก...

ความเหนียว  
ของซอส  
ที่สัมผัส  
ได้ในทุกๆ  
คำที่กัด

เจอเข้ากับ  
กับส่วนที่  
อ่อนไหวและ  
ลื่นของเรา

ชวนให้หลง  
เสน่ห์และเคลิบเคลิ้ม...

WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon

มาเผชิญ  
หน้ากับ  
เราละก็---!!

ถ้าหากว่า  
การกระตุ้น  
ที่นำกลัวของ  
ตะพานน้ำ

เข้ากันได้  
อย่างดีกับ  
แป้งอบไอน้ำ  
นุ่มๆ!!

ก้อนเนื้อที่  
เหนียวหนืด





**ความโหด  
ของมันอยู่ใน  
ระดับเหนือใคร  
ตัวนี้ขลังละ!!**

พ. กวิศ



เรา  
เปลวไปหลง  
กับรสชาติ  
ของมัน  
ซะแล้ว...!!



อ๊ะ!!



.....

ถ้าหากเรา  
เป็นคู่แข่งของ  
เธอในรอบนี้ละก็  
ความรู้ก็คือ  
ฝันร้ายเลยล่ะ



อาราโตะ  
อิซาโกะ ใช้ความ  
ถนัดของเธอ  
ได้อย่างยอดเยี่ยม  
จริงๆ ะ

ความ  
เหนียวจาก  
ยางหนืดใน  
ตัวตะพาบ  
ชั้นเหรอ?



สุด-  
ยอด  
เลย!!

เธอ  
สามารถใช้  
เทคนิคพิเศษ  
ของเธอปรุง  
อาหารอย่าง  
แฮมเบอร์เกอร์  
ได้ร่อย  
ขนาดนี้!



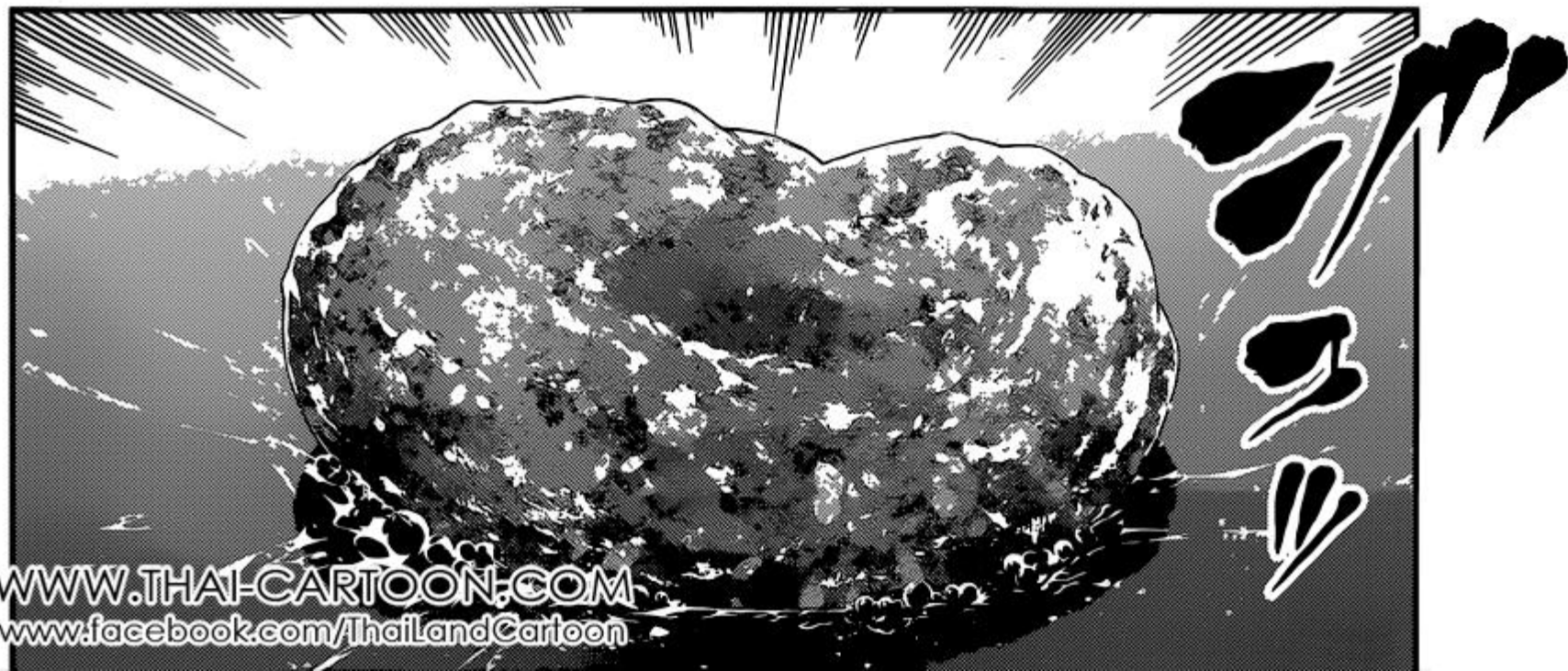
แต่  
สุดท้าย  
แล้ว...



เอ๋ ...?

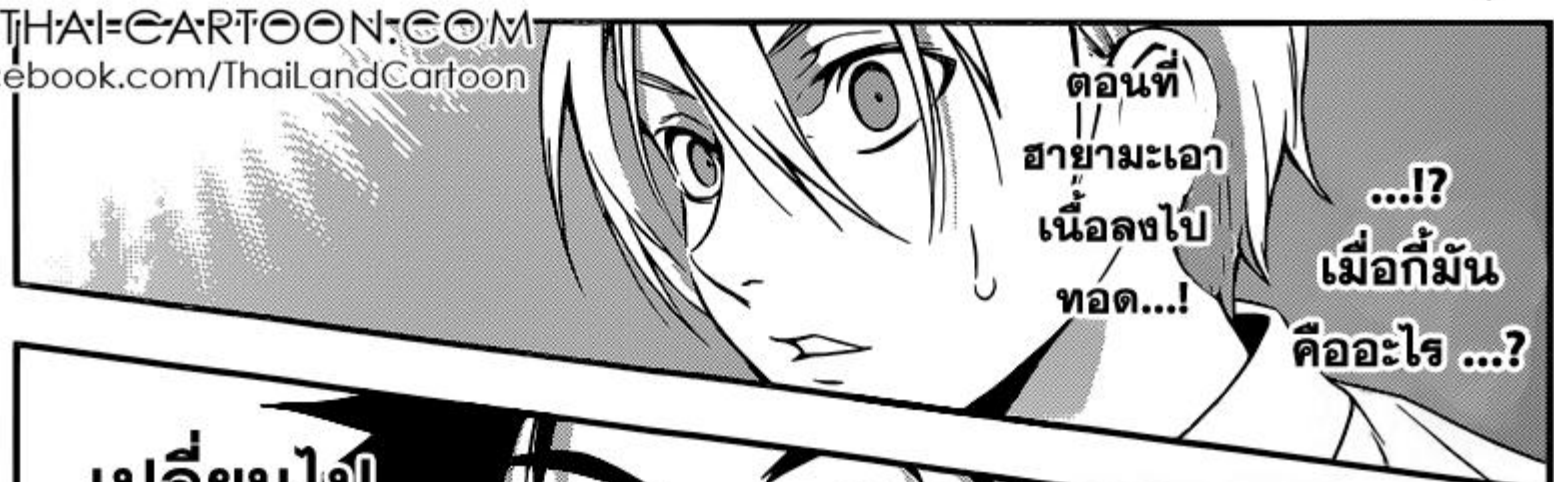


ในการ  
แข่งรอบนี้  
ฮายามะ อากิระ  
เป็นฝ่ายที่  
เหนือกว่า  
แน่นอน





WWW.THAI-CARTOON.COM  
www.facebook.com/ThailandCartoon



ตอนที่  
พยายามเอา  
เน็อลงไป  
ทอด...!  
...!?  
เมื่อกี้มัน  
คืออะไร...?



เปลี่ยนไป  
ในทันทีเลย!!!  
สีหน้า  
ของผู้ชม



การล้ม  
ผีตายใน  
ปากฉันเธอ ...  
มันไม่ใช่  
ทุกอย่าง  
...



กลิ่น  
ของเนื้อ  
โซยมา  
แรงมาก  
ครับ ผม  
แทบจะล้าลัก  
เลย ...

โอ้วว

!!!

トッ...

การปะทะอย่างเต็มกำลังด้วย  
สายตาค้นแนวแน่ของซังลอส!!  
ตอนต่อไป ตึกแฮมเบอร์เกอร์  
ถึงบทสรุปแล้ว!!

ในโลกของ  
รสชาติ  
ทรอกนะ ...





# เครดิต

www.thai-cartoon.com

www.facebook.com/ThailandCartoon



Scan : Casanova  
Translator : Houseki  
Cleaner : thunazii  
Typestter : thunazii

ติดตามตอนใหม่  
ก่อนใครได้ที่

www.thai-cartoon.com

www.facebook.com/ThailandCartoon