



食戟のソーマ

11

朝はまた来る

原作: 附田祐斗
作画: 佐伯 俊
協力: 森崎友紀

JUMP COMICS

2号連続 ジャンプ超名場面複製原稿セット合計400名プレゼント!!

2014年9月15日発行9月1日(月)発売・第47巻第36号通巻2280号

週刊

少年

WEEKLY JUMP

http://www.shonenjump.com

255円

激戦に終止符!!
全国王者決定Cカラー!!



黒子のバスケ

特大Cカラー!!

第2回キャラクター
人気投票結果大発表

岡本喜道
BRAIN BREAKER



ジャンプNEXT!!
2014 vol.4
発売中!!

了金未来杯
第4弾特別選切Cカラー47P!!

จิตวิญญาน

การต่อสู้

ที่ไต่ปัดบัง!!

食戟

の

THE ELECTION SEMIFINALS BEGIN!

LEAD COLOR PAGES!!

No. 40

9月15日特大号



มันเหมือนกับ

การต่อสู้ชีวิต

บนสะพาน

โกโจ-โองาชิ

มีด

ที่กำไว้แน่น

เบ็งเคย์



และ

อุชิวะกามารุ

ปะทะกัน----

สิ่งที่เขา
เติมทั้นนั้นคือ
"ตัวของเขาเอง"!!

เอาชนะมิมาซากะ จอมสต็อกเกอร์
การแข่งขันคัดเลือกรอบรองชนะเลิศ
เริ่มด้วยการขึ้นหน้าปกและหน้าสีต้นเล่ม

ยอดนักปुरुง โชมะ



เข้าไป
อย่างแน่นหนา
ในการต่อสู้กับ
เบ็ญเคย์ นิมมาซากะ!!



อุชิวะกา
ไซมะ
กิระโจน!!



THE COVER OF VOLUME 9 CONNECTS WITH THE COVER OF VOLUME 10, WHICH COMES OUT IN NOVEMBER!!



OVER FOUR MILLION COPIES IN PRINT!!

The newest JC Volume 9 and the Jumpack will go on sale this Wednesday (September 4th)!!

食戟の天才

THE MANGA CONTINUES ON PAGE 35!! CHECK THE DETAILS FOR THE JUMPACK ON PAGE 53!!

※ THE COVER DESIGN MAY CHANGE.

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

เบ็ญเคย์และ
อุชิวะกามารุ
แห่งวงการ
ทำอาหารมา
พบกันแล้ว!!

ยูคิฮิระ โชมะ
ยื่นหยัดสู้
เพื่อทวง
จิตวิญญาณของ
การทำอาหาร
คืนมา

สู้กับมิมาซากะ
ซูบารุ ผู้ที่
ครอบครอง
เครื่องมือนับ
100 ชิ้น
ชั้นเทร่อ!?



การ
แข่งขัน
ที่ต้องดึง
รูนเก่า
เข้ามา
เกี่ยว
ด้วย

แต่น่าเสียดาย
จริง ๆ ที่ชั้นเลื่อน
ตารางงาน
สำหรับการ
แข่งนี้ไม่ได้

ฮ่าฮ่าฮ่า
น่าจะเป็น
การแข่งขันที่
น่าสนใจดี



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

ชั้นอยาก
จะไปชม
ด้วยตัวเอง
จริง ๆ

ไซคุเง
คือช่าง
เป็นทางการ
ของยูคิฮิระ
โชมะ....

ก่อนหน้านี้
มันเป็นแค่
ไซคุเงคิตี
ไม่เป็น
ทางการ



ชิ นายนี้ก็ทำ
ข้อแก้ตัวตลอด
เลยนะเพราะ
แบบนี้ถึง
ไม่โตซักที

ชั้นก็เป็น
"ลูกจ้างที่
น่าสงสาร"
ของโทลิก
เหมือนกัน
นะ

คุณ
โตจิมะนะ..
สรุปว่านาย
ว่างรีป่าว
ละ!?

แต่ไม่นึก
เลยว่า
หัวหน้าพ่อครัว
ของรีสอร์ต
โทลิก

นายว่า
อะไรนะ!!?
ก็ชั้นพูด
เรื่องจริง
นี่!!

อืม..โทษทีนะ
ชั้นไปช่วยไม่ได้
จริง ๆ ไหนจะ
ต้องคอยดูแล
เรื่องการบำรุง
อาหารของ
พวกเรูน้อง

จะตอบรับ
การเป็น
กรรมการ
ในการแข่ง
ครั้งนี้ได้





ชั้นฝาก
สวัสดีมิซึฮาระ
กับฮินาโกะ
ด้วยนะ



หมายความว่า
ว่ายังไงครับ
รุ่นพี่นาศิริ
...?



การที่เธอ
เอาชนะ
อลิซได้
คงเป็น
เพราะโชค
ช่วยล้วนๆ

อย่างที่
ฉันคิด
ไว้ไม่ผิด

ไม่มีทาง
เอาชนะ
ได้...?

ทำไมถึง
บอกว่าสตูว์
เนื้อของ
รุ่นพี่ยูคิฮิระ

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



ไม่ดีกว่า...
ฉันไม่มี
อะไรต้อง
บอกนายแล้ว



ถ้าจะให้ฉัน
อธิบายอาหาร
จานนี้ออกมา
เป็นคำพูด
ฉันเทร่อ.....



เอ่!!!
เดี๋ยว
สิครับ

รุ่น
พี่นาทริ
!!!

เอาละๆ..
พวกนาย
ออกไปกัน
ได้แล้ว!!



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



สำหรับ
ค่าจ้างที่ให้ชั้น
ชิมอาหาร
ของนาย
...

เดี๋ยวชั้น
จะติดต่อไป
ที่ป้อมยาม
นายแค่เอาไป
ฝากให้เขาก็
พอแล้ว

นายจะต้อง
ไปเยี่ยมการตูน
เรื่องนี้เล่ม
ต่อมาให้ชั้น

?



ชั้นไม่เข้าใจ
เลยว่าพวกคนรวย ๆ
เค้าคิดอะไรกันอยู่
...
คิดว่าชีวิตจะดีขึ้น
ถ้าได้เสกมั่งงั่งกันหรือ?



เข้าใจ
นะ?



เพราะมัน
เพิ่งถูก
เธอตำหนิ
มาซะละ

ลืมเรื่องการ
หาวิธีปรองรชชาติ
ที่อร่อยที่สุดด้วย
มิโซะสีน้ำตาล
อ่อนไปได้เลย..



นี่ไม่ใช่
เวลามา
คิดเรื่อง
ไร้สาระนะ
ครับ!

นายพูดถูก..
เธอเอาแต่
ตำหนิ
พวกเรา

ผมไม่เคยรู้
มาก่อนเลยว่า
เธอจะติอาหาร
ของรุ่นพี่ทั้งหมด
แบบนั้น



นายคิด
ขั้นเทร่อ
?

แถมเธอยัง
ไม่ได้ให้
คำใบ้หรือ
คำแนะนำ
อะไรมาเลย
!!

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



ยังคงวน
เวียนใน
หัวชั้นอยู่เลย
...

ลิ่งที่นา
คิริพูด
...

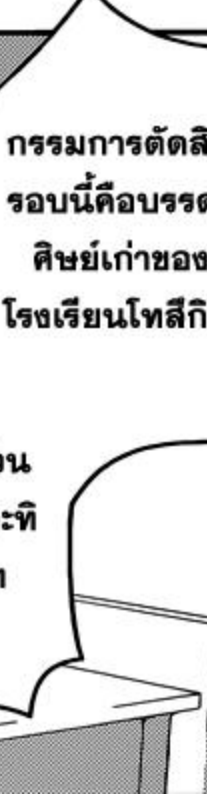
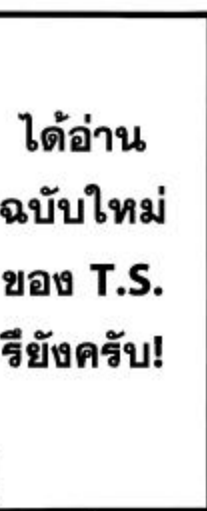
..เอ๋!?

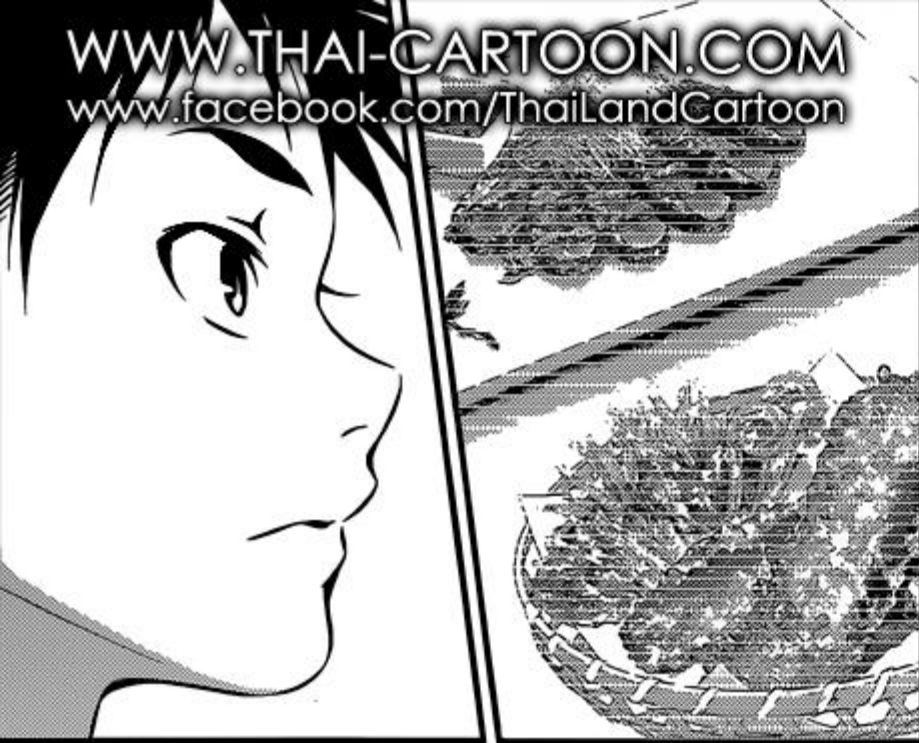


โซมะคุง..
ไม่อยู่ที่
ห้องเทร่อ
??



6 วันก่อนจะถึงการแข่งขันระดับโลก





มาคิดดูแล้ว
งานที่ได้รับ
มอบหมาย
จากรุ่นพี่
ฮินาโกะ....



โอเคคิ
อะเกะ

แล้ว
ตอนนั้น
รุ่นพี่ทำ
อะไรล่ะ
ครับ!?

รุ่นพี่ก็
ผ่านมาได้แบบ
ไม่มีปัญหา
เลยสินะ..?

โอ้ว!!
โอเค
คิอะเกะ

คล้ายๆ
กับธีมของ
การแข่งขัน
ครั้งนี้เลย
นะ

คือ
"การทำ
อาหารจาน
หลักญี่ปุ่น"



แถมผม
ก็ได้ลอง
ชิมหมด
ทุกจานด้วย
...

ทั้งที่
ทุก ๆ จาน
ที่ทำออกมา
ก็อร่อย
ทั้งนั้น

.....



ผม
สงสัยจริงๆ
ว่าอาหารของ
รุ่นพี่จุดไหน
ที่เดอมองว่า
ผิดพลาด!??

แล้วทำไมรุ่น
พี่นาคริถึง
บอกว่ารุ่นพี่
ไม่เข้าใจธีม
ของการแข่ง
ครั้งนี้ล่ะ



มีอะไร
เทร่อ!?
ทำไมถึงมา
ชะตักเลย
...

ของขวัญ



ในฐานะ
ที่เป็นสมาชิก
ของชมรม
วิจัยตั้ง!



ไม่ใช่เพราะ
ฉันอยากช่วย
นายนะ

แต่ฉันไม่
อยากเห็นคนแบบ
มีมาซากะชนะ
...



นินคุมิ!?



อีก
อย่าง
นึง
!!!

ก็บอก
แล้วไง
ว่าไม่ใช่
เพื่อนาย
!!!!



ขอบ
คุณนะ
นินคุมิ



เข้าใจนะ
ยุติฮิระ
!!!

ขั้นไม่ยกโทษ
ให้นายแנם
ถ้าหาก
นายแพ้ให้กับ
ไอ้มีมาซากะ
แล้วลาออก
จากการเป็น
พ่อครัว



มีเนื้อแปลกๆ
อยู่ด้วย
เธอเนี่ย!



แถมทั้งหมดก็
เป็นเนื้อเกรด
สูงชะด้วยสม
เนื้อสันนอก, กับเป็นนิกุมิ
เนื้อไม่มีมัน,
เนื้อตะโพก

หือ!?

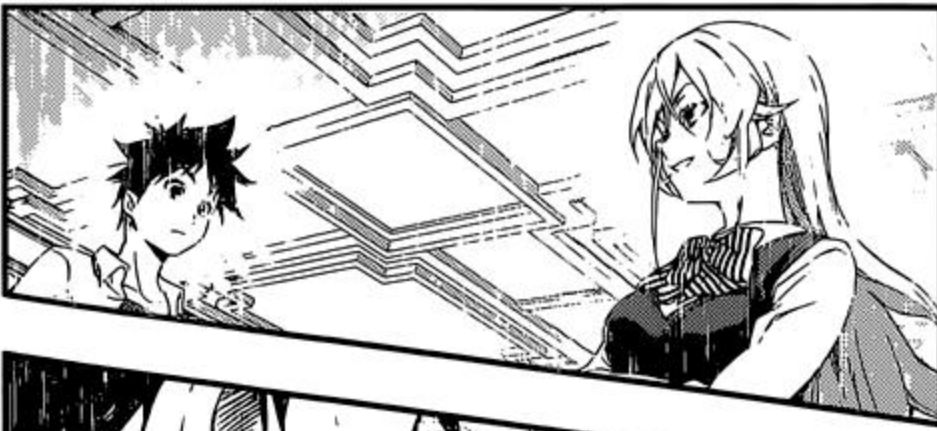
โอ้!!

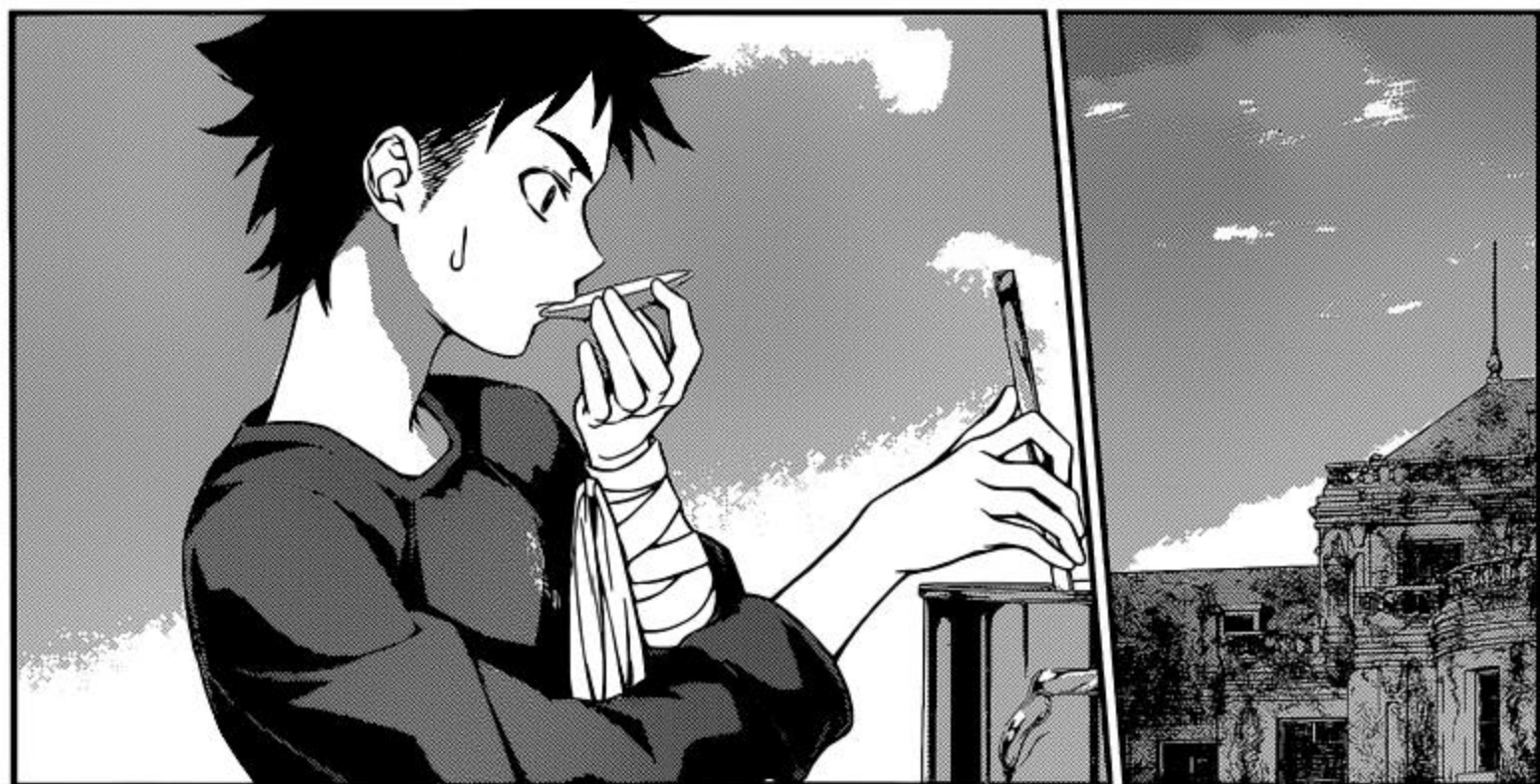
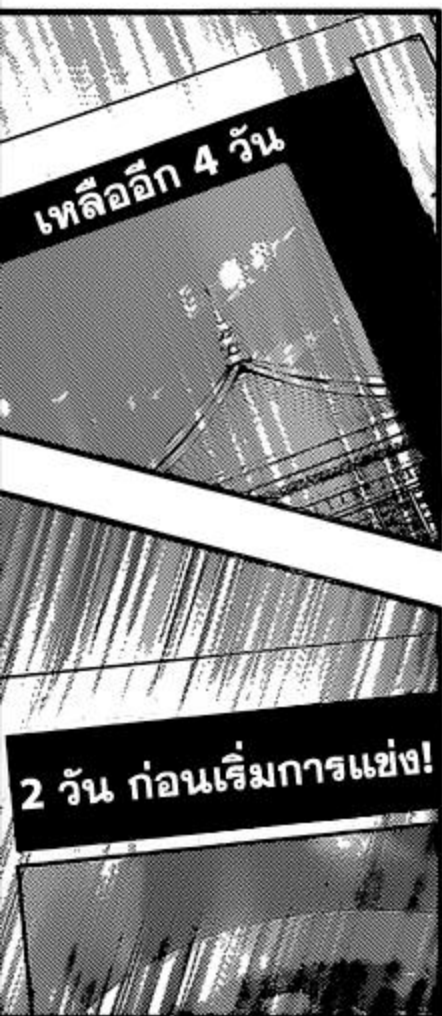
นี่มีเนื้อวัว
แบ่งไว้หลาย
ชนิดเลย
แฮะ



ถ้าเราทำ
สตูว์โดย
การใช้
เนื้อนี้

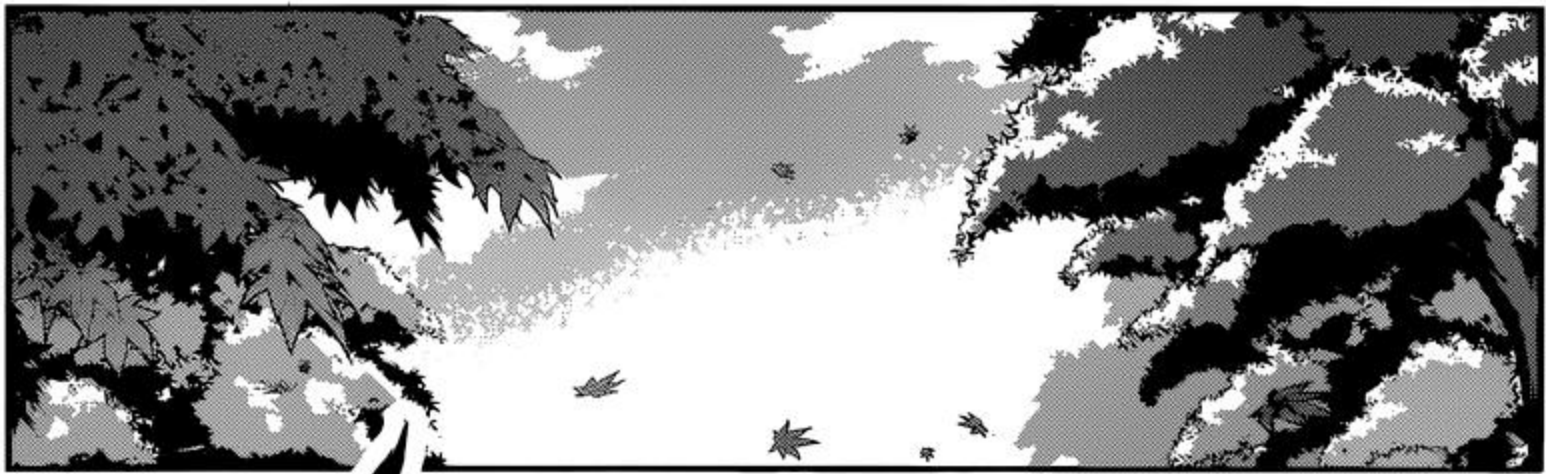
...แต่เราใช้
เนื้อส่วน
นี้ไม่ได้หรอก





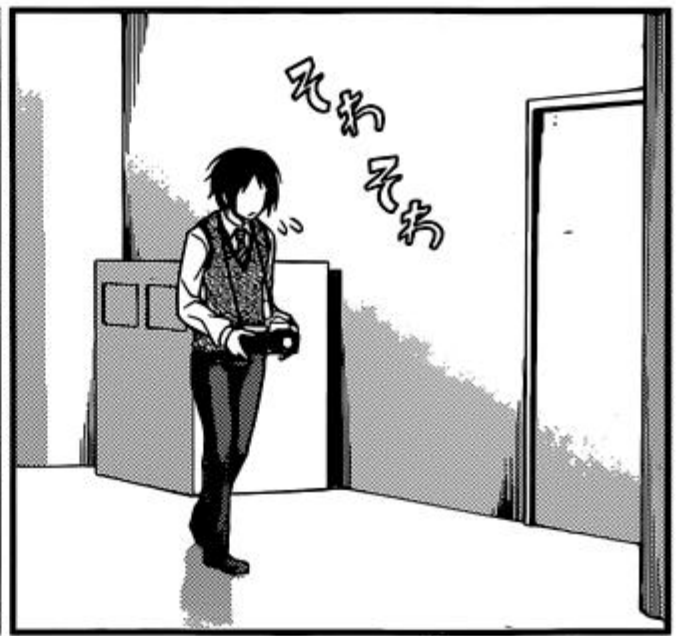
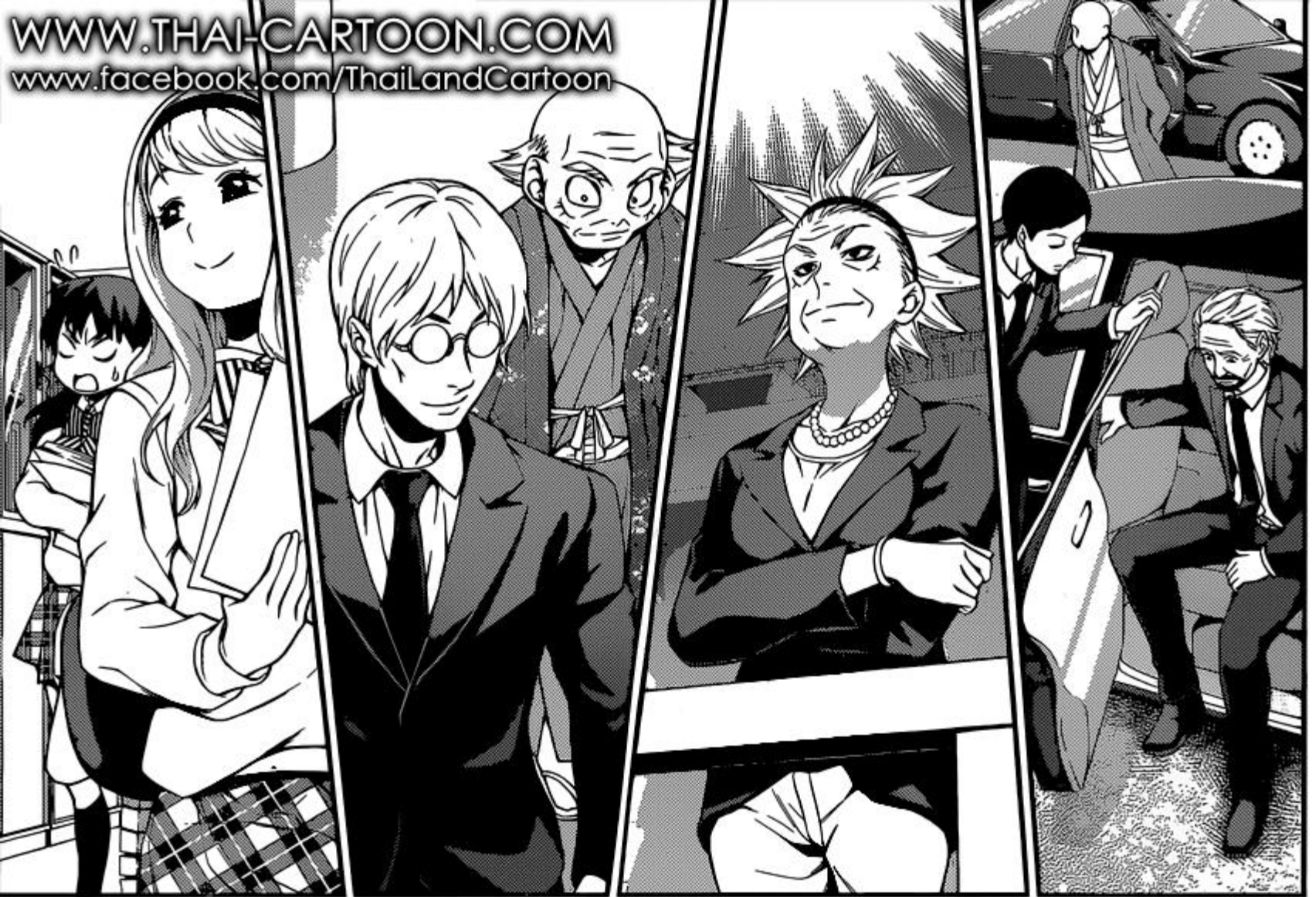


โซมะตุง
นี่คือ ซาซิวบาร์เลย์เย็นๆ
ขอเพิ่ม ได้นะถ้านายชอบ
ทาโตโตโระ เมกุมิ



วัน
แข่งขัน

การคัดเลือก
ฤดูใบไม้ผลิ
ทัวร์นาเมนต์หลัก
รอบที่สอง
(รอบรอง
ชนะเลิศ)





แล้ว
รุ่นพี่จะ
ทำยังไง
...!?

ไม่รู้
เทรอก
ครับ
!!!

ขั้นก็จะ
ทำทั้งหมด
ที่ทำได้
...



ครับ...
"ไม่รู้สิ"

อืมม...
ไม่รู้สิ



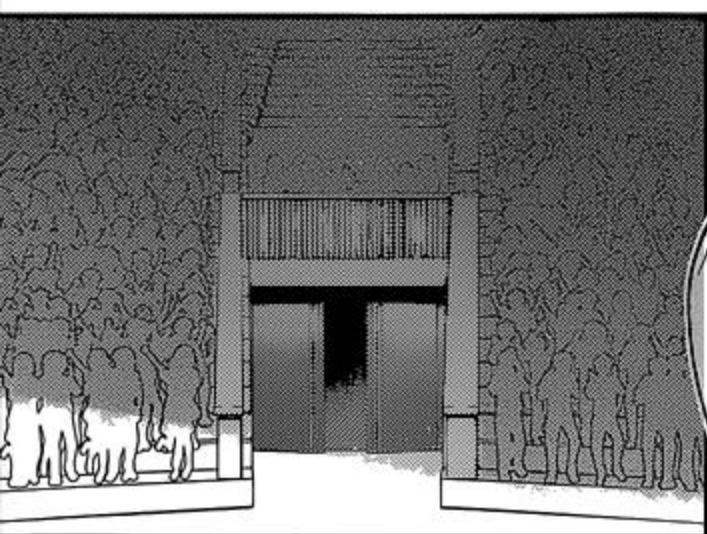
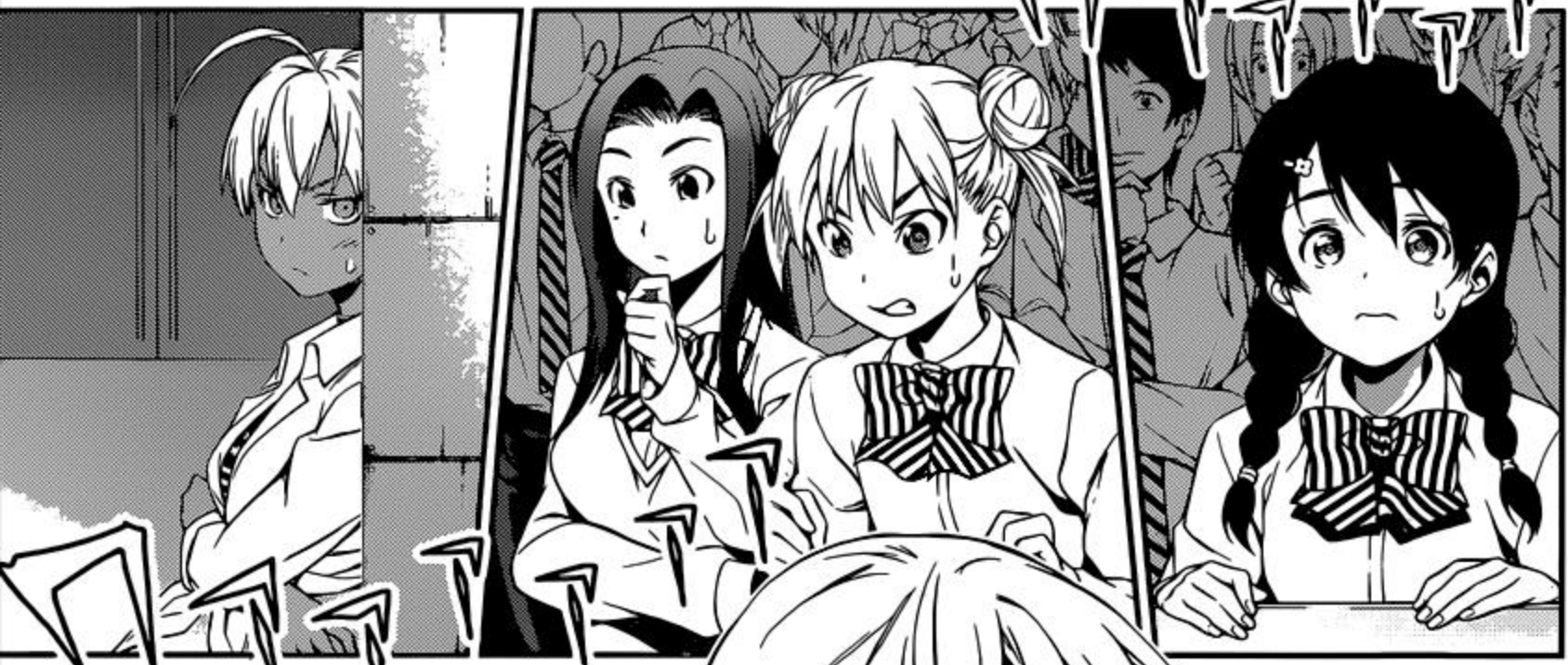
โอ้วว!!
เขาออก
มาแล้ว!!!



ที่เหลือ
ก็แค่...

สนุกไปกับ
การทำอาหาร
ก็แค่นั้น

นั่นยุติธรรม
โซมึาา
!!!







---เข้าสู่สนามประลอง
การต่อสู้อันดุเดือด
เริ่มขึ้นแล้ว!!!



ชั้นมีเรื่อง
อยากจะบอก
กับทาคุมิ
หน่อยนะ



"ดูการ
แข่งของ
ชั้นให้ดี"

เท่านั้น
แหละ

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



Scan : Casanova Scans
Translator : Houseki
Cleaner : firstnaruto & thunazii
Typestter : firstrnaruto & thunazii
REDRAW : cikcuk

DELAY
1 WEEK



“ยอดนักปรง โซมะ”

การแข่งขัน
คัดเลือก
รอบรอง
ชนะเลิศ
เปิดฉาก!



โห้ว
!!!

โห...



กรรมการ

...

คือพวกเรา
ทั้ง 5 คน!!



ในการ
แข่งคัดเลือก
ฤดูใบไม้ผลิ
รอบรอง
ชนะเลิศนี้...

รุ่นที่ 89
ลิปทวกะท
ลำดับ 2
คิคุชิ โซโนกะ



ภัตตาคาร
อาหารสไตล์
ตะวันตก
"ซุนกะเทย์"

รุ่นที่ 88
ลิปทวกะท
ลำดับ 2
ซีโนะซากิ ทากิ



ภัตตาคาร
อาหารสเปน
"ทากิ
อัลมาลิลโร"

รุ่นที่ 69
ลิปทวกะท
ลำดับ 1
โดจิเมะ จิน



หัวหน้าฟอคร้อ
ของโทลี้กิริสอร์ท

รุ่นที่ 79
ลิปทวกะท
ลำดับ 2
มิซึฮาระ พูยุมิ



ภัตตาคาร
อาหารอิตาลี
"ริชเตอร์อง
F"

รุ่นที่ 80
ลิปทวกะท
ลำดับ 2
อินุอิ ฮินาโกะ



ภัตตาคาร
อาหารญี่ปุ่น
"คิริ-โนะ-ยะ"

เริ่มได้!!

คู่แข่ง!
การแข่งขันระหว่าง
ยูคิฮิระ โชมะ
และมิมาซากะ
ซูบารุ

การโอบนินที่จุดประกาย...!!



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



แม้แต่เซฟ
ซีโนะซากิกับ
เซฟคิคุชิ... และ...



เอ?
ไกลขนาดนี้
เรายังสบตากัน
ได้อีกเหรอ
เนี่ย!?

เมกุมิจัง
เธอนี่
น่ารัก
ไม่เปลี่ยนแปลง
เลยนะ...



ไว้ว!
รุ่นพี่
โตจิมะ!!

เซฟอินุอิ!
กับเซฟ
มิซึฮาระ
ก็มาด้วย!

สองคนนี่คือปีศาจ
ที่สามารถแข่งขัน
กับเซฟตีตดาวมาก
ประสบการณ์ได้อย่าง
สมน้ำสมเนื้อทั้งๆ
ที่อายุยังน้อย

พวกเขา
ทั้งสองทำเรื่อง
ที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน
หลังจากจบออก
ได้เพียง2ปี พวกเขา
ก็สามารถเปิด
ภัตตาคารอาหาร
ของตัวเองได้...

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





ถึงแม้ว่า
การสอนแบบนี้
จะมีให้เห็นใน
สมัยก่อนแต่
ตอนนี้พวกเรา...

การสอน
ด้วยร่างกาย
มันไม่ถูกต้อง
นะคะ!!

รุ่นพี่
ทาหิคะ!!

นี่แหละ
คือวิธีที่
สมบูรณ์แบบ
เพื่อสั่งสอน
มัน!



แล้ว? เจ้าเด็ก
ผ้าโพกหัวนั้น
มาจากภัตตาคาร
อาหารพิเศษรายวัน
แถวนอกเมือง
ไซโคม?

ทำไมถึงกล้า
เดินสายไปสายมา
อยู่ได้ เธอเป็น
คนขี้อายไม่ใช่
หรือ!!

เขียบๆ ไปเลย
ขี้ขนมน
สัตว์ประหลาด!!



ในฐานะที่เป็น
มืออาชีพด้าน
อาหารตะวันตก
เธอก็คิดเหมือน
ชั้นไซโคมล่ะ!?

คะ...หนูคิดว่า
มันเป็นทีม
ที่ยากไป
สำหรับเขา

เขาถูกส่ง
เข้ามาเรียนที่นี่
ได้ครึ่งปีแล้วคะ
...

โชคไม่ดี
เอาซะเลย



อาหารประเภทนี้
การปรุงที่ดีที่สุดคือ
การปรุงที่สามารถ
ทำให้คนชิมรู้สึกอร่อย
ได้ในการชิม
"คำที่สาม"

คำที่สามที่เต็ม
ไปด้วยความละมุน
อ่อนนุ่ม จะทำให้
คนชิมไม่รู้สึกเบื่อ
ที่จะกินมันอีก...



รสชาติสำหรับ
อาหารพิเศษรายวัน
สามารถเรียก
ได้อีกชื่อว่า
"รสชาติแม่"



สตูว์ที่
เหมาะสม
สำหรับการ
แข่งครั้งนี้

กับสตูว์ที่ใช้
สำหรับ
อาหารพิเศษ
รายวันของ
นาย...มันคน
ละระดับกัน



สตูว์เนื้อ
ของนาย
มันยังอ่อน
เกินไป!!



แต่สำหรับ
การปรุงอาหารระดับ
"เฟิร์สคลาส"
แล้ว

ต้องทำให้มันมี
รสชาติที่รุนแรง
ให้ความรู้สึกพึงพอใจ
พร้อมความเอร็ดอร่อยใน
"คำแรก" ที่ชิม



ไม่ต้องสงสัยเลย
สิ่งที่ต้องการในครั้งนี่
คือรสชาติที่เข้มข้นเหมาะ
กับเป็นอาหารจานหลัก
... แต่ว่า

สิ่งนี้คือ
"อาหารสไตล์
ตะวันตก"



นั่นแหละคือ
ตัวการที่ทำให้นาย
ห่างออกจาก
ความจริงของธัม
ในการแข่งครั้งนี้



อย่างแรกเลย
เพราะนายไปฟัง
การใช้มิโซะสีน้ำตาล
ที่มีรสชาติอ่อนๆ



แล้วคำพูด
ขี้โมโหเมื่อกี้
คืออะไร?
หยุดทำตัว
แสบแสบ
ซะด้วยนะป้า!!

ชั้นยังไม่
สามสิบเลยนะ!!!
ชั้นแค่อายุสิบ..
ปลาย ๆ เอง!!



ด้วยการดูจาก
ข้อมูลอย่างเดียว
เนี่ยนะ...
โถ โถ!

เฮ้อ...
นี่เธอตัดสินใจ
ผลการ
แข่งขัน...



มีคนแบบนี้
อยู่ในครัว
ระดับแนวหน้า...
คงทำให้บรรยากาศ
ในนั้นเครียด
ตายแน่ๆ!

หุบปาก
ไปเลย
ขี้ป้า
สามสิบ

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



นี่ทำไมเธอ
ถึงเคารพแต่
รุ่นพี่มิซึฮาระ
ล่ะ!?

อย่าขี้น
หัวเราะอยู่ลิคะ
รีบ ๆ เข้าไปห้าม
พวกเขาหน่อย
รุ่นพี่โตจิมะ

ฮ่าฮ่า
แต่ทุกคน
เข้ากันได้ดี
จริงๆ

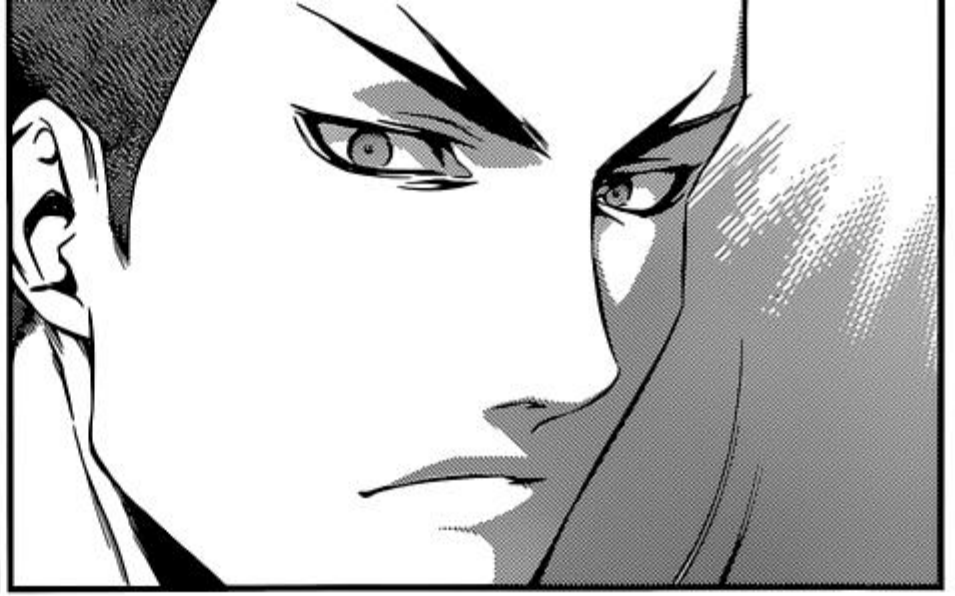
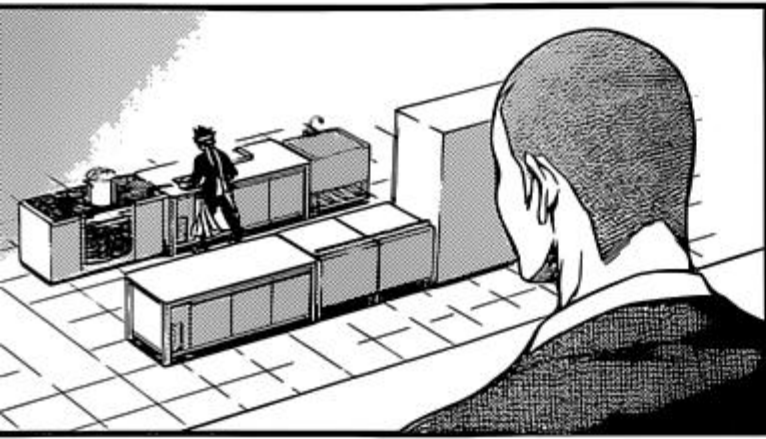
ชั้นจะเลือก
เคารพใคร
บ้างก็เรื่องของ
ชั้น!!



อย่าพูดเรื่อง
อายุต่อหน้า
รุ่นพี่แบบนี้
สิ...

รุ่นพี่มิซึฮาระ
พูดอะไร
สั่งสอนเด็กนี้
หน่อยสิ!!

ค๊า
รุ่นพี่ยูฟุมิ



คิดว่านาย
จะพาแพะ
ได้นำเอกสาร
ขนาดไหน
...

.....
?



ชั้นจะดู
การแข่งขันของนาย
อย่างตั้งใจออกตั้งใจ



ตั้งแต่วันที่นาย
มาหาชั้น...
ชั้นก็เผื่อรอให้ถึง
วันนี้เร็ว ๆ



เนื้อ
ที่ยูคิฮิระ
ใช้...

หาขั้ว
...?





หาง!!?





ยุติธระ
จะพบคำตอบ
ของตัวเอง
แล้วละนะ

ดู
เหมือน
ว่า...



ส่วนที่หา
ไม่ได้ในเนื้อวัว
นอกจาก
เนื้อส่วนหาง
...

เข้าใจแล้ว...!
ความคิด
ของนาย...
เป้าหมาย
ของนาย!!



เริ่มด้วยการใส่พริกไทย
เกลือและแบ่งสลัดไปในหางวัว
ทำการทอดให้หอมเฉพาะ
ผิววนอกจากนั้นนำไปต้ม
อย่างระมัดระวัง

และในขณะที่
เดมิกลาซอสซิม
เข้าไปในเนื้อนั้น
ส่วนประกอบ
ที่คล้ายวุ้นก็จะละลาย
ออกมาจนหมด
...



ส่วนที่มี
ส่วนประกอบ
คล้ายวุ้น
มากที่สุด
...!



นี่มัน...
วิธีเดียวกับ
ที่อิชากะ
ทำ!

นี่เป็นการเชื่อมโยง
เดมิกลาซอลกับเนื้อ
สร้างมันให้เป็นร่าง
ที่เข้ากันได้อย่าง
สมบูรณ์แบบ

เพิ่มความหนืด
ของเนื้อด้วยส่วน
ประกอบคล้ายวุ้น
ในหางวัว

วิธีนี้ทำให้นายสามารถ
สร้างความนุ่มลึกให้
เนื้อโดยที่ไม่ตัดมิโซะ
สีน้ำตาลออกไป



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



มันคือแนวคิด
เดียวกับที่อิชากะใช้
ทำเบอร์เกอร์
ตะพาน้ำ!



เราไม่เคยนึกถึง
เนื้อส่วนหางเลย...
เพราะคิดว่ารสชาติ
มันจะหนักเกินไป

สิ่งที่ต้องการไม่ใช่
รสชาติอร่อยที่ทำ
ให้รู้สึกอยากทานอีก
หลาย ๆ งาน...

แต่ปริมาณที่
ออกมาจากหางวัว
ก็พอเหมาะที่จะ
ใช้ทำสตว์...!

แน่นอนว่า
ส่วนประกอบวุ้น
นี้เทียบไม่ได้กับ
วุ้นที่ออกมาจาก
ตะพาน้ำ





คำพูดเมื่อตอนนั้น
“นายยังไม่เข้าใจ
ฝีมือการแข่งเลย
แม้แต่ชนิดเดียว?”



แต่ของขวัญ
จากนิคมช่วย
บอกไว้ให้เรา...

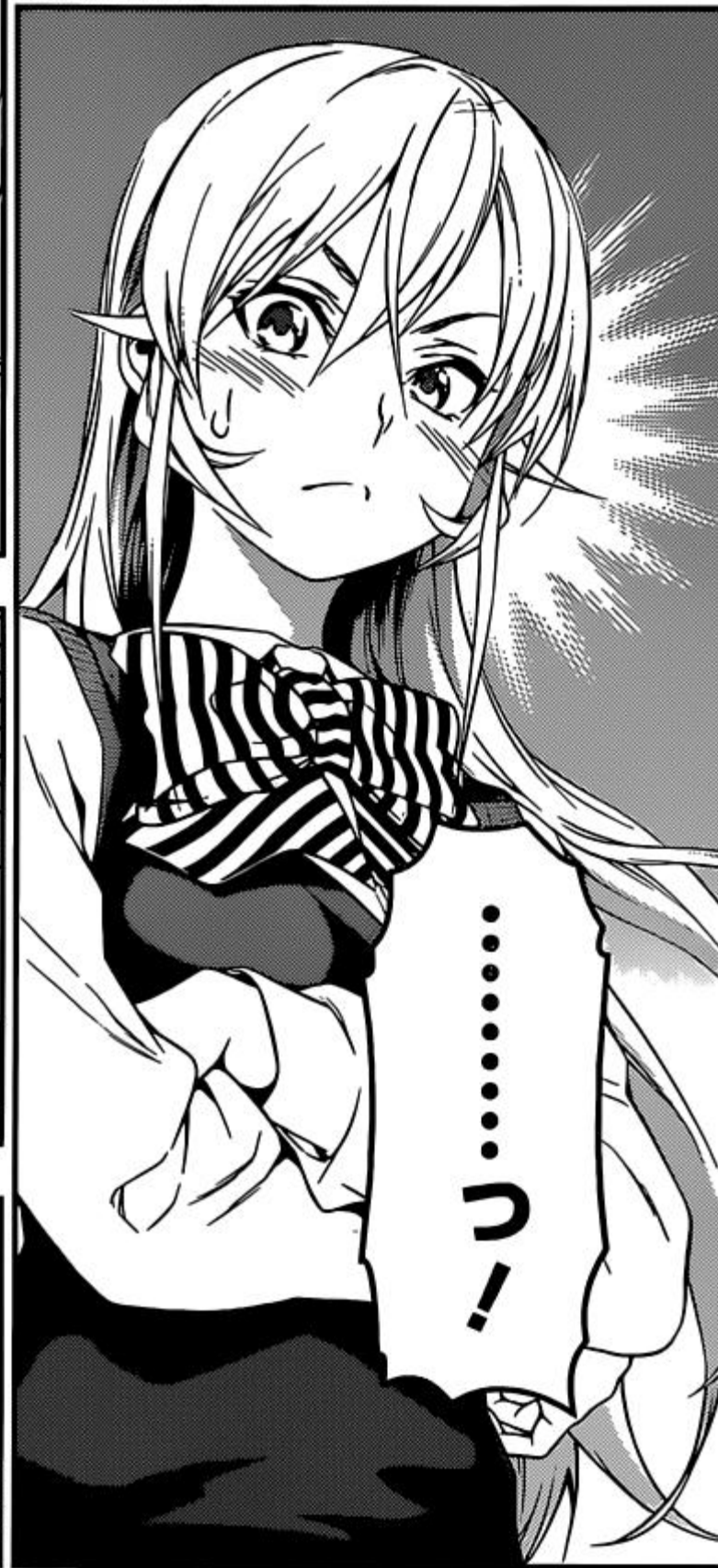
ว่าด้วยสิ่งนี้
เราสามารถสร้างรสชาติ
ที่เข้มข้นเหมาะกับ
เป็นอาหารจานหลัก



นาศิริ!!



นี่ไงล่ะ
คำตอบ
ของชั้น!



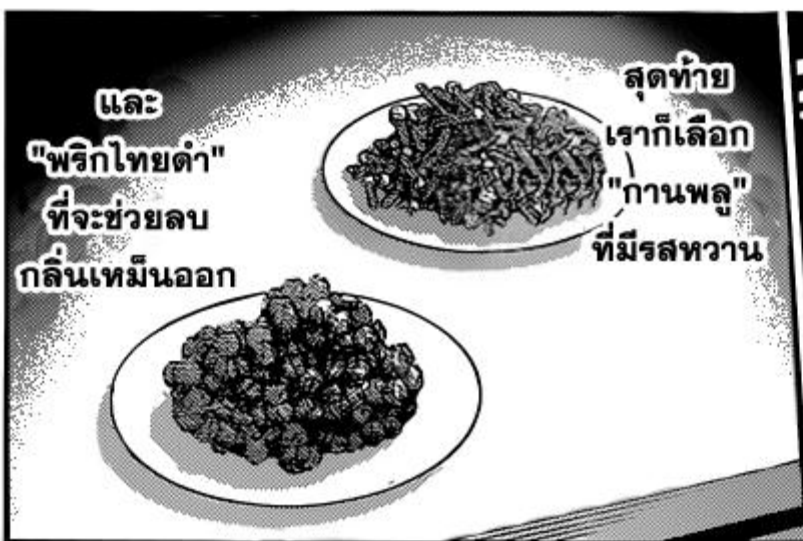
หน้าตา
แบบนี้มัน
คืออะไร!!

อย่ามองฉัน
ด้วยสายตานี้นะ
ยัยป้าอินุอิ!!!



เครื่องเทศ
ไหนกันนะ
!!?

เขาเติมกลิ่น
ให้กับทางวู
ด้วยการใช้
เครื่องเทศ!!



และ
"พริกไทยดำ"
ที่จะช่วยลบ
กลิ่นเหม็นออก

สุดท้าย
เราก็เลือก
"กานพลู"
ที่มีรสหวาน



ยี่หราบกับกระวาน...
เราทดลองแล้วว่ามัน
เข้ากันได้ดีกับพวกแกง

แต่รสจะจัด
เกินไปสำหรับ
สตูว์!!



ใช้ส่วนผสม
แบบนี้...
"มาตีญง"!!

เขามองมัน
ออกจนหมด
เปลือกจริงๆ
...!

เขาจะ
ใส่ผัก
พวกนี้ลง
ไปต้มด้วย
รีเปลา!?

เขาเริ่ม
ทำการซอยผัก
แล้วค่ะ!!



เข้าใจแล้ว...
"กานพลู" ช่วยให้
สตูว์มีรสไม่แรงเกินไป
แถมยังเข้ากันได้ดี
อีกด้วย!!



การที่ใส่เฉพาะ
พริกไทยกับเกลือ
ลงไปบนเนื้อตรงๆ
ก็ด้วย...

เพราะถ้าใส่กานพลู
ลงไปตรงๆ ทางวีว
จะมีรสชาติผิด
แปลกไปอีก!



อร่อยชนิดที่ว่า
สตูว์จานอื่นที่
นายทำเมื่ออาทิตย์
ก่อนเทียบไปได้
เลยก็ได้...



นี่สินะคือวิธี
สร้างความนุ่มลึก
โดยไม่ทิ้งรสชาติ
อ่อนๆ

สตูว์เนื้อ
จานนี้อาจจะ
...



"มาตีญง(Matignon)"

คือการนำแครอท
หัวหอม แสมและคื่นฉ่าย
มาซอยและนำไปผัด
กับเนย(บางทีอาจจะนำไป
ต้มในไวน์มาเตรร่าด้วย)

มักใช้เป็นส่วนปิดท้าย
ของอาหารหลายเมนู
ช่วยเพิ่มรสชาติอาหาร
จากความหวานของผัก



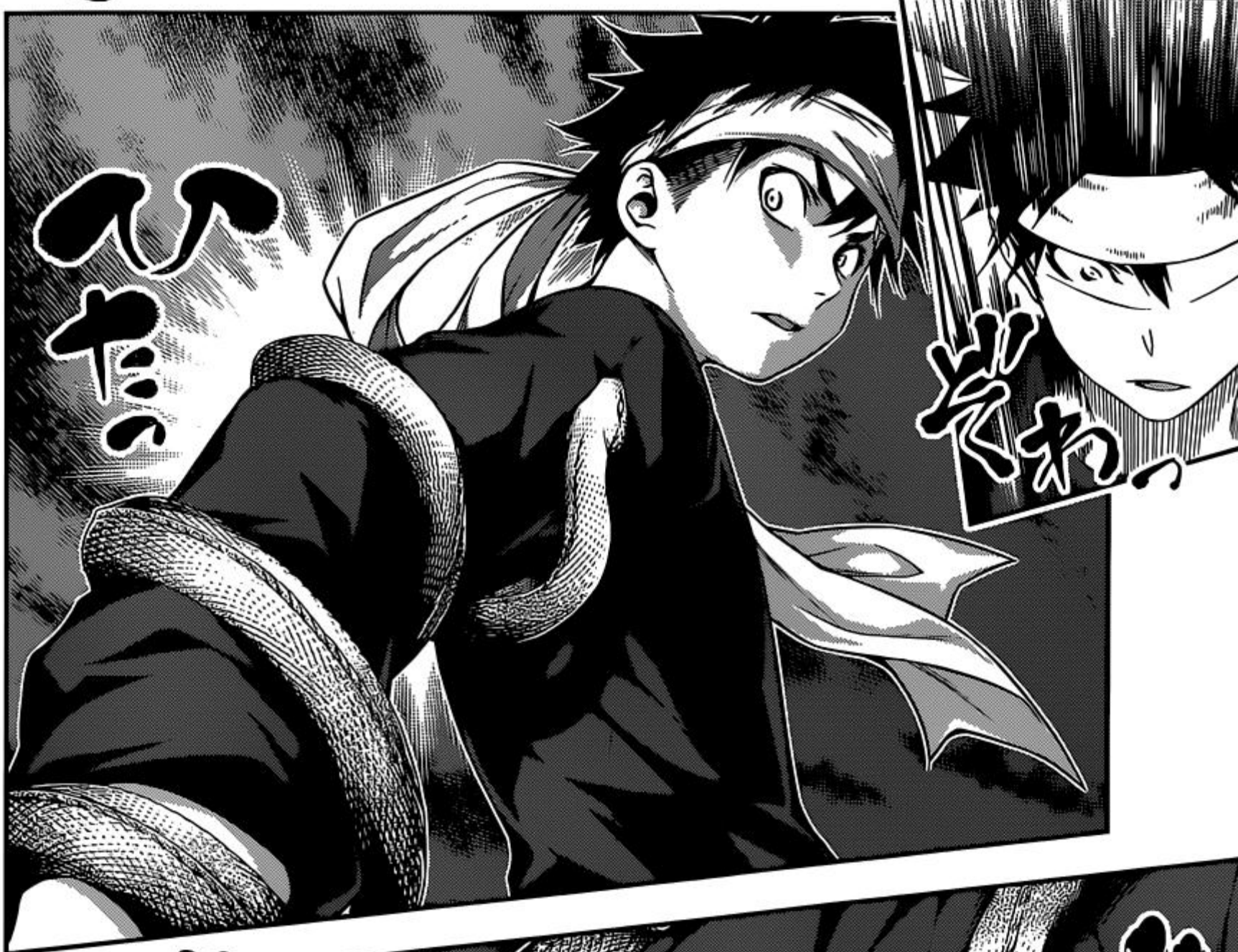
หึหึ
ฮ่าฮ่า
ฮ่า

หึหึ

รุ่นพี่
สามารถทำ
ได้ถึงขนาดนี้!!

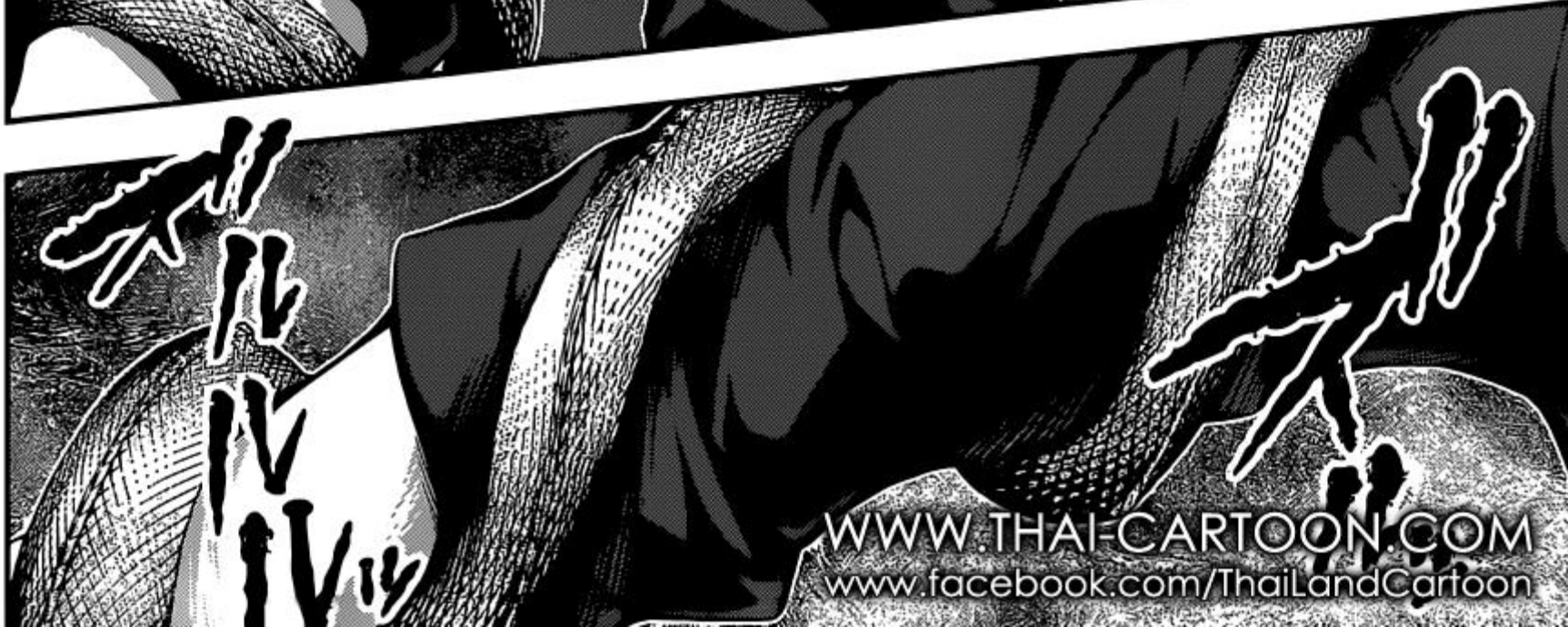
เพียง
ไม่กี่วัน
...
จากเส้น
เริ่มต้น

สุดยอด
จริง าศรับ
รุ่นพี่
ยุติฮิระ!!



ハ
ハ
ハ

ハ
ハ
ハ



ハ
ハ
ハ

ハ
ハ
ハ

ชั้นรู้หมด
ทุกอย่าง
งงง

นายซื้ออะไร
นายเจอกับใคร
นายลองอะไร
บ้าง...

ลัปดาร์ท
ที่ผ่าน
มา...

ยะฮ้าฮ้า



...ทาง

เนื้อที่
มีมาซากะ
กำลังทอด
...

อ่า
...!!



ใช้เนื้อ
ส่วนทาง
เหมือนกัน
เลยคะ!!!

มีมา-
ซากะ!!

อีกแล้ว
เทร่อ...!!

กานพลูและ
พริกไทยดำ!

เขาทำ
เหมือนยุดิธีระ
ทุกอย่างแม้แต่
ขั้นตอนใน
การทำ!!!

จากนี้ไป
...

ทำการเตรียมผัก
เพื่อใช้เป็น "มาตีญง"
ในระหว่างที่กำลัง
ต้มสตูว์!!

เนื้อที่
ถูกแขวน
ไว้ใน
อากาศ
!!!

นี่มัน
...!?

ถึงเวลา
ก้าวข้าม
นายไป
ละนะ!!!

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

นั่นมัน
เนื้ออะไร
กัน!!?

|| การปรับแต่งของมีมาซากะ...!!
จะเอาชนะโชมได้หรือไม่!!?
ตอนต่อไป..ทั้งสองฝ่ายปะทะกัน!!



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



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

DELAY
1 WEEK

ยอดนักปราง โชมะ

อย่างเสมอต้นเสมอปลาย...และอย่างไร้ดล
มิฆาจะติดตามโชมะไปทุกๆที่
ไม่ว่าเขาจะไปที่ไหนก็ตาม...!!



หลังจาก
ที่ไปที่บ้าน
ของ
นาศิริ เอรินะ
...

ดู
เหมือนว่า
เขาจะคิด
อะไรออก
แล้ว

เนื้อ
ส่วนหาง
สินะ

เข้าใจ
ล่ะ...





ถึงจะมี
รตจัดไป
แต่มัน
ทำให้ชั้น
แทบจะ
ละลาย
เลยล่ะ

นี่แหละคือ
กลิ่นเฉพาะ
ของอาหาร
รมควัน!



.....!



โฮ้วว
...!!!



เนิ่นนั้น
คือเบคอน
---!!

คึกคึกคึก

食戟

186 เครื่องประดับตกแต่ง

★ รวมเล่มใหม่สุดเล่มที่ 9
และจับแพ็ควางจำหน่ายแล้ว
พร้อมผลตอบรับอันน่าทึ่ง!!

---เรา
จะไม่เปิด
เผยตัวตน
ที่แท้จริงให้
คนอื่นเห็น
เด็ดขาด...

STORY: TSUKUDA YUUTO
ART: SAEKI SHUN
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI
WWW.THAI-CARTOON.COM
www.facebook.com/ThailandCartoon

!!
!!
!!

สุด...
สุดยอด
ไปเลย!!

เนื้อนี้
ดูหนาและ
แน่นมาก!!



แต่... เนื้อที่เขา
ใช้คือเนื้อส่วน
หางไม่ใช่เหรอ?
ถ้าเขาทำตาม
วิธีของยูคิฮิระ...

แค่ชั้น
มองเฉยๆ
ก็รู้สึกหิว
แล้ว...



ว้าว...
ดูตรงรอย
ตัดนั่นสิ!
เนื้อสองสว่าง
ออกมาเลย



ถ้าเขาเลือก
ใส่เบคอนลงไป
ในสตูว์ละก็...
แสดงว่ามีอยู่
คำตอบเดียว
ก็คือ...



แล้วจะใช้
เบคอนนี้
เพื่ออะไรล่ะ?



เครื่องประดับ...

เขาวางแผน
จะใช้มันเป็น
"การประดับ
ตกแต่ง"!



แม้แต่สตูว์เนื้อ
"เบอร์กันดี" จาก
เมืองเบอร์กันดี ฝรั่งเศส
ต้นตำรับสตูว์เนื้อก็ยัง
ต้องมีการประดับ
ตกแต่งเพิ่มเติม...

วัตถุดิบของยุคิฮิระคือสิ่ง
ที่เราใส่ลงไปในสตูว์เมื่อ
ทำมันเสร็จ แต่ถ้าเราไม่ได้
ทำการตกแต่งเพิ่มเติมสิ่ง
ที่ได้ก็แค่อาหารที่มีเนื้อกับซอส
เท่านั้น... ดังนั้นการตกแต่ง
จึงเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้!!

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



หมาย
ความว่า
...



และ
เบคอน!

สิ่งที่นิยมใช้ตกแต่ง
ก็คือ "ครูดองซ์"
(เศษขนมปังทอดหรืออบ)
ซอเทเห็ด
(เห็ดผัดน้ำมันหอย)
หัวหอมเชื่อม"





เขาทำมัน
ได้อย่างรวดเร็ว
และประณีต
มาก...!!

เขาคั้น
เนื้อเบคอน
หนาๆ นี้แล้ว
นำไปทอด
กับเนยด้วย
ไฟอ่อนๆ!!



เขาใช้
"เศษไม้
ก๋วยเตี๋ยว"
แบบไหน
กันนะ!!

ว่าแต่...
ชั้นละทน
ไม่ไหวกับกลิ่น
หอมนี้จริงๆ
กลิ่นของควัน
ที่หอมกรุ่นนี้



เขาจะใส่
เบคอนฉ่ำๆ นี้
ลงในสตูว์
ของเขา
ชั้นเทร่อ!!?



เธอ
รู้จัก
เปลา?!?

เมส...
กิท?



ไม่จาก
ต้นเมสกีท
(Mesquite)
...!

---ไม่
ที่ชั้นใช้
ก็คือ



เป็นหนึ่งในไม้ก่อควัน
ที่ผู้คนในเมืองต้นกำเนิด
บาร์บิคิว "เท็กซัส"
นิยมใช้กันมาก!

เพราะมีกลิ่น
ที่หอมที่ติดจมูก
อีกทั้งยังนิยมใช้เสิร์ฟ
คู่กับเนื้อจานพิเศษ
เพื่อให้เนื้อดูเปล่ง
ประกายสีทองด้วย



อึบซาก็!

มันเป็นไม้ก่อควัน
ที่ไม่ค่อยนิยม
ใช้กันในญี่ปุ่น



มันเป็นต้นพืช
ตระกูลถั่วเป็น
ไม้พื้นเมือง
ในแถบทาง
ใต้ของสหรัฐอเมริกา



ทักษะรมควัน
ของเขาเก่ง
ไม่แพ้อึบซาก็
เลยนะเนี่ย!

อะไรกันเนี่ย!?
เจ้ามีมาซากะเองก็
มีความรู้เรื่องการ
รมควันด้วย
จั้นเทร่อ!?



ชั้นใส่น้ำตาลอ้อยกับ
เครื่องเทศพวกสะระแหน่
ลูกจันทร์เทศและใบกระวาน
ทำเครื่องหมักและใช้หมัก
เนื้อนี้อยู่นานหนึ่งสัปดาห์

นี่แหละคือวิถี
อันแสนพิเศษ
เพื่อสร้างรสชาติ!!



ไม่ใช่
แค่นั้น
...!

สำหรับ
การหมักเนื้อ
ชั้นยังใช้อาวุธลับ
นั่นก็คือ...
น้ำตาลอ้อย!



...
เจ้าบ้านนี่!!



มันต้อง
อร่อยมาก
แน่ๆเลย

นี่มัน...

....!!



พร้อมกับ
เนื้อส่วนหาง
ที่อยู่ใน
น้ำสตูว์...

ชั้นจะทำ
เบคอนหนาๆ
ที่เคี้ยวจนเดือด
แล้วส่งไปให้
พวกนาย
ได้ชิม



ซึ่งจริงๆ แล้ว
"เครื่องประดับ
ตกแต่ง" นะ
คือสิ่งสำคัญ
ที่จะขาดไม่ได้เลย
ในสตูว์เนื้อ!



บางทีเขา
อาจจะคิดว่ามัน
เป็นแค่เครื่อง
ประดับก็ได้...

แต่ดูเหมือนว่า
ยูคิฮิระคงไม่ได้
เตรียมใส่อะไร
เป็นเครื่อง
ตกแต่งสตูว์ของ
เขาเลยนะ



ที่จะเอาขนนะ
สตูว์งานนี้
ได้เลย!!

ไม่มีทาง

ยูคิฮิระ
ไซมะะ



ความ
รู้สึกแปลกๆ
ของเรานี้คือ
อะไรกัน!?



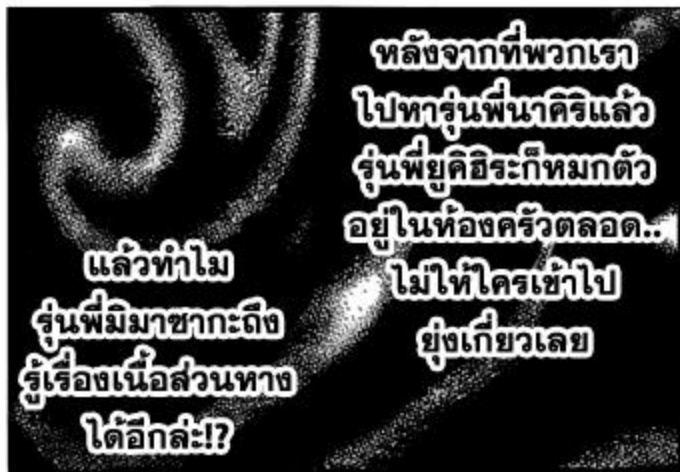
.....

ว่านาย...
ไม่พูดอะไร
หน่อยเหรอ
...!!?

.....



อย่าลืมว่า
เธอต้องตัดสินใจ
อย่างเป็น
กลางนะ!!



แล้วทำไม
รุ่นพี่มีมาซากะถึง
รู้เรื่องเนื้อส่วนทาง
ได้อีกล่ะ!?

หลังจากที่พวกเรา
ไปหารุ่นพี่นาคิแล้ว
รุ่นพี่ยูคิฮิระก็หมกตัว
อยู่ในห้องครัวตลอด...
ไม่ให้ใครเข้าไป
ยุ่งเกี่ยวเลย



!

นายควรจะใช้
รหัสผ่านที่
เดายากกว่านั้นนะ



ニヤッ

ใช้วันเกิด
เป็นรหัสผ่าน...
แบบนี้มันก็
ง่ายสิ



โอ้ว...
โซวลีตะ
มิชิรุนี้เอง!!



เรียบร้อย...
ข่าวเปิดเรื่อง

...
แค่นี้ก็

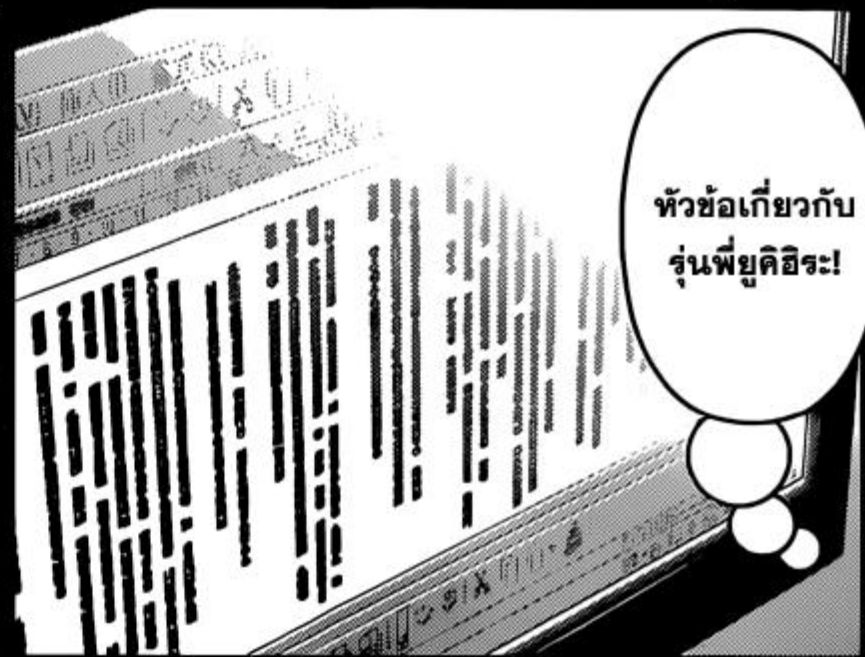


ไม่
กี่วัน
ก่อน
หน้า



แต่เราไม่มี
เวลามาพักผ่อน
แล้วตอนนี้...!

อ่า...ช่วงจังเลย...
คงเพราะเมื่อวาน
เรานอนไม่พอแถม
ยังต้องรอกอยู่ข้างนอก
หอโพลาสตาร์ด้วย



หัวข้อเกี่ยวกับ
รุ่นพี่ยุคอิสระ!



อ่า...ถึงเวลา
รุ่นพี่ไป
โรงเรียนแล้ว
นี่นา!

เรา
ต้องรีบไป
สัมภาษณ์
สตรุ่นพี่
ก่อน...



ถ้าเราสามารถ
เขียนข่าว...

บอกแนวทางชัยชนะ
ของรุ่นพี่ยุคอิสระผ่าน
หนังสือพิมพ์ของเรา
เราได้ละก็....



ใน
คอม-
พิวเตอร์
ของผม
!!!

รุ่นพี่
แอบเข้าไปดู...



แต่วิธีนี้ดู
เหมือนจะทำ
ให้งานชิ้นง่าย
ลงไปเยอะ...

ชั้น
มีหลาย
วิธีที่จะใช้
เพื่อหา
ข้อมูล



เขาอยู่
ในห้องครัว
ทั้งคืนติดต่อกัน
มา 3 วันแล้ว
ใช่ไหม?

ยูคิฮิระ
จะสบายดี
รีเปล่าเนี่ย
!?



ทั้งหมด
ต้องขอบคุณ
นายนะ...



จริงๆ แล้วเขาคงตั้งใจจะล้างหน้าแต่ทำไมมันถึงอยู่ในสภาพนี้ละ...



ยูคิฮิระ? พวกเขาเข้าไปละนะ...
ทำไมนายไม่รู้จักกลับไปพักผ่อน...
...



เจ้าน้า!
ถ้านายเกิดตายก่อนการแข่งขัน...
ทุกอย่างจะพังหมดเลยนะ!!!

เขาได้สติแล้ว...
โล่งอกไปที...
...



ตะ...ติดต่อหน่วยแพทย์ฉุกเฉิน!
เรียกรถพยาบาลเร็ว---!!

ยูคิฮิระ ---!!

อ่า..... นิคุมิ...
ทาโตโคโระ...?



การนอนไม่เพียงพอจะส่งผลเสียกับนายได้นะ...

ชั้นจะล้างตัวเอง...
นายกลับไปนอนพักผ่อนเถอะ



นิคุมิ?



อะ...อืม
ขอบคุณมาก

คุณมิโตะ!
เดี๋ยวชั้น
ช่วยอีกแรง
นะ



กะ...
กลับไปนอน
ที่ห้องเถอะ
โซมะคุง~~~

ใครบอก
ให้นาย
นอนที่นี่
!!!



ขอโทษที่
นะสาว ๆ

ชั้นจะทำ
ให้เต็มที่เลย...
ขอบคุณ
มากนะ



และมัน
ก็คือความผิด
ของเรา...!

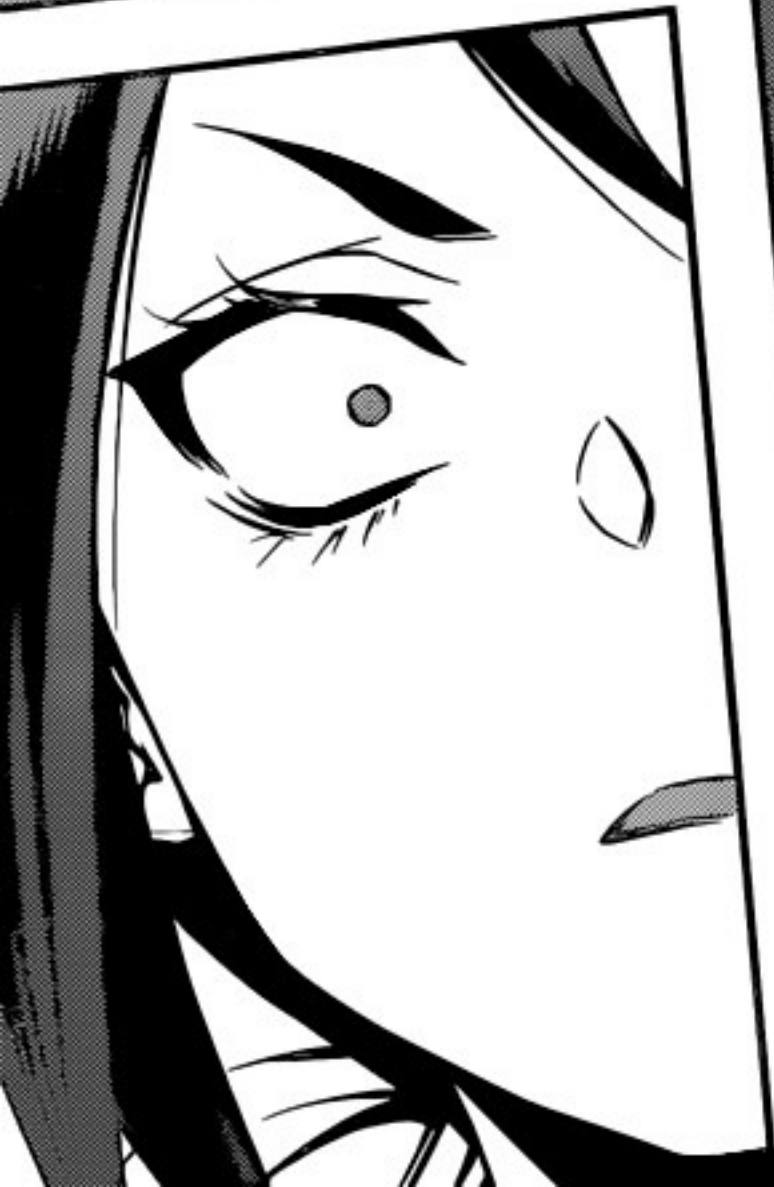
เวลาที่เขา
ใช้ไปเพื่อ
คิดค้นไอเดีย
ใหม่...

วันที่รุ่นพี่ยูคิฮิระ
เริ่มการทดลอง...

ทั้งหมด
ถูกขโมยไป
แล้ว...









เนื้อ
ไม่ติด
มัน!!

ลีนวู้
เนื้อผ้า
ซีริว!

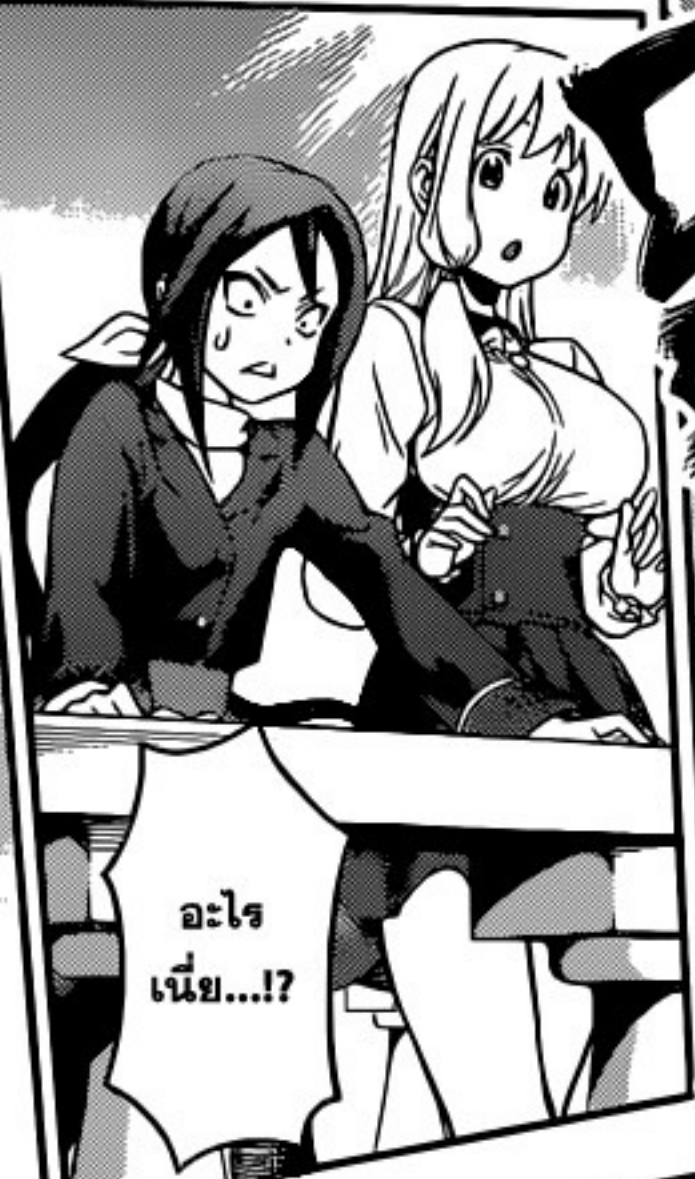
เนื้อ
ส่วนแก้ม!

แล้วก็
เริ่มปรุงมัน
อย่างช้าๆ!

เขาเอาเนื้อ
หลากหลาย
ชนิดออกมา!!



นายตั้งใจ
จะทำอะไร
กันแน่!!!



อะไร
เนี่ย...!?



กรรมการ
ที่น่ารัก...
ผมจะขอ..

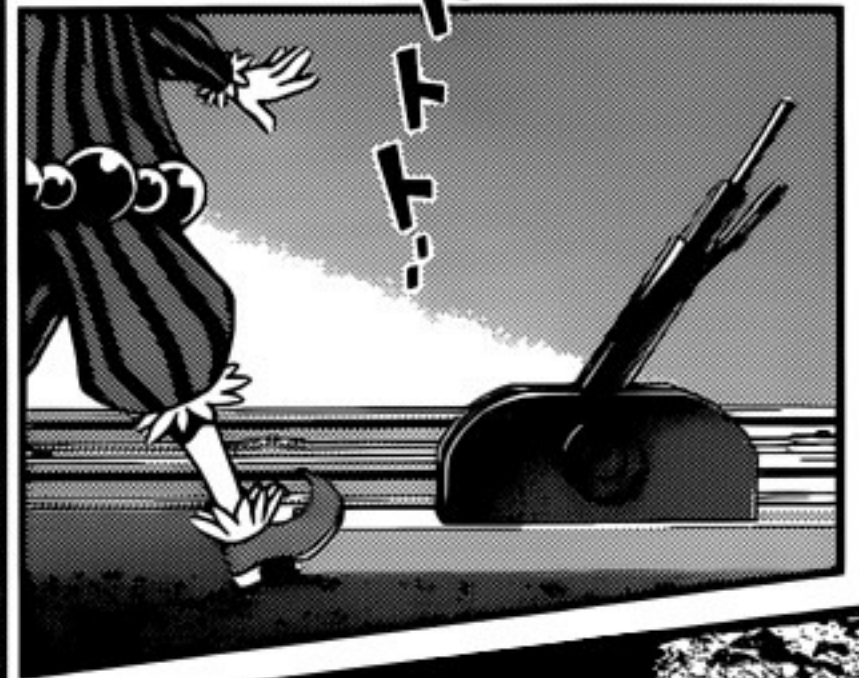
อืม...
อะแท้่ม!!





สวณสนุก
เนื่อของ
ผมครับ
...

นำ
ทุกท่าน
เข้าสู่
...



Great
เมืองมหัศจรรย์
Land

ดูเหมือนว่าทางถนนของเราจะเปลี่ยน
เป็นประตูเปิดออกสู่โลกใบใหม่...!!
ถนนต่อไป รสชาติอันสุดตะลึง!!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



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

DELAY
1 WEEK



ใช่แล้วละ
มิซึรุ



ตลอดเวลาที่เขา
ทำงานทดลอง..
เขาใช้เฉพาะ
เนื้อส่วนหาง
นี่นา!!!

นี่มัน
อะไรกัน
!!?



คือของ
ที่ชั้นเพิ่ง
จะเลือกและ
ซื้อเข้ามาเมื่อ
เช้าเอง

เนื้อ
พวกนี้..

!!?
"ยอดนักปรง ไชมะ"



คือการ
ต้นสด
!!!



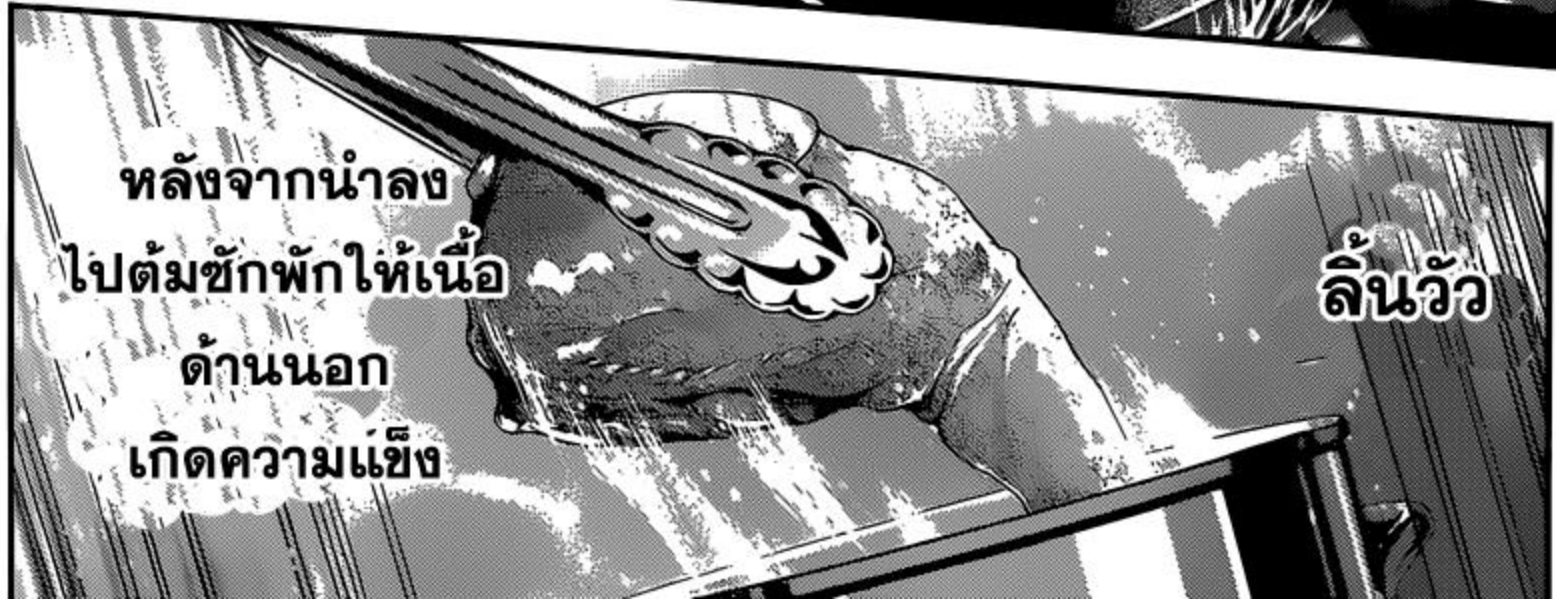
นี้จะบอกว่า...
จากนี้ไป
สิ่งที่เขาจะทำ..

เอ้!!?...
อะไรนะ
นี่มันยังไ้
กันแน่

โซว์ฝีมือการ
คิดสดทำสด
!!!

食戟 の 天

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



หลังจากนำลง
ไปต้มซักพักให้เนื้อ
ด้านนอก
เกิดความแข็ง

ลีนว้าว

11
ประตู
ของ
สวน
สนุก
เนื้อเปิด
ออก
แล้ว!!



ทำได้
คล่องแคล่ว
จัง!!



จากนั้น
ก็ลอก
หนังออก



ในการ
ทำให้
เกรียม...



จะใช้เนย
เพื่อให้รสชาติ
อ่อนนุ่ม
และ
น้ำมันมะกอก
ให้รสชาติ
สดชื่น

干干干



เนื้อ
ไม่ติดมัน
...

เราจะ
นำมัน
ไปต้ม...



จากนั้นก็ทำการปรุง
ด้วยเกลือและ
พริกไทยดำ
โรยแป้งสาลีลง
ไปนิดหน่อย
แล้วนำไปทอด

เราหมักเนื้อ
แก้มในไวน์แดง
ผักชีฝรั่งและ
ใบกะวาน.



ที่ 180 องศา
ประมาณ
1 ชั่วโมง

ในหม้อที่
ใส่ไว้ใน
ไมโครเวฟ
!!

"สเกิร์ต สเต็ก" คือ (เนื้อส่วนของกล้ามเนื้อกระบี่)

นั่นมัน
"สเกิร์ต สเต็ก"
!!



เขาเอา
เนื้อชนิด
อื่นออกมา
อีกแล้ว!!

ทำแบบนี้แล้ว..
รสชาติของ
เนื้อมันจะลง
ตัวกันได้ยังไง
!??

หือ!?
หมอนั้นจะ
ใช้วิธีทำสด ๆ
จริง ๆ เหรอ



เขาจะ
วิ่งไปไหน
!??



เอ๊ะ
!??





***การดันสด คือ การคิดค้นสด ทำสด เมื่อมีคนงงนะครับ





เรายัง
ไม่รู้หรอก
ว่าใครจะ
ชนะ..!

เขากำลัง
จะสวนกลับ
มีมาซากะ
แล้ว

นั่นแหละ...!!
ทำแบบ
ไม่ได้คิด
อะไรไว้ก่อน



แต่ยุดิธีระ..
นายเป็นตัว
อย่างที่ติของ
คนที่ไม่รู้ลึก
อะไร

พ่อครัวส่วนใหญ่จะ
แสดงอาการ
ตื่นตระหนก
และยอมแพ้ก่อนที่จะ
ได้เสิร์ฟอาหาร
ของตัวเองซะอีก

นาย
ไม่ได้เป็นพวก
เสียขวัญง่าย ๆ
แบบนี้เลย...



ชั้นก็เลย
รู้ทุกอย่าง
เกี่ยวกับ
นาย

ชั้นแค่"เชื่อ"
ในตัวนาย
เท่านั้นเอง



เอ๋อปาก
ชมชั้น
ชั้นเหรอ?!

แล้วไง!?
นายกำลัง

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



จากนั้น
ก็ไปซื้อ
เนื้อมาจำนวน
หนึ่ง...!!



รู้ว่านาย
แวะไปที่
อพาร์ทเมนต์
ของอัลดีนี่
เมื่อเช้านี้

เราจะเริ่ม
ตัดสินกัน
แล้ว!!!



เยี่ยมไปเลย
คนแรกที่เลิฟ
คือมีมาซากะ
ซูบารุ!!!



ว้าว
ว
ว
!!!



เสร็จ
เรียบร้อย
!!

น่าอร่อย
จริงๆเลย
!!!

เนื้อที่เต็ม
ไปด้วยไข
มันที่ละลาย
ออกมา...
เบคอนก็ดู
ชุ่มฉ่ำ
เอามากๆ



เครื่อง
กับขอเทหืด ตกแต่ง
และหอม คือเบคอน
แดงกลาเซ ...



โห!!
ไม่น่าเชื่อ ดูเขาอารมณ์
ว่ายูคิฮิระจะ เสียทีสตูว์
มีอารมณ์ ถูกลอกไปสิ
ด้านนี้ด้วย

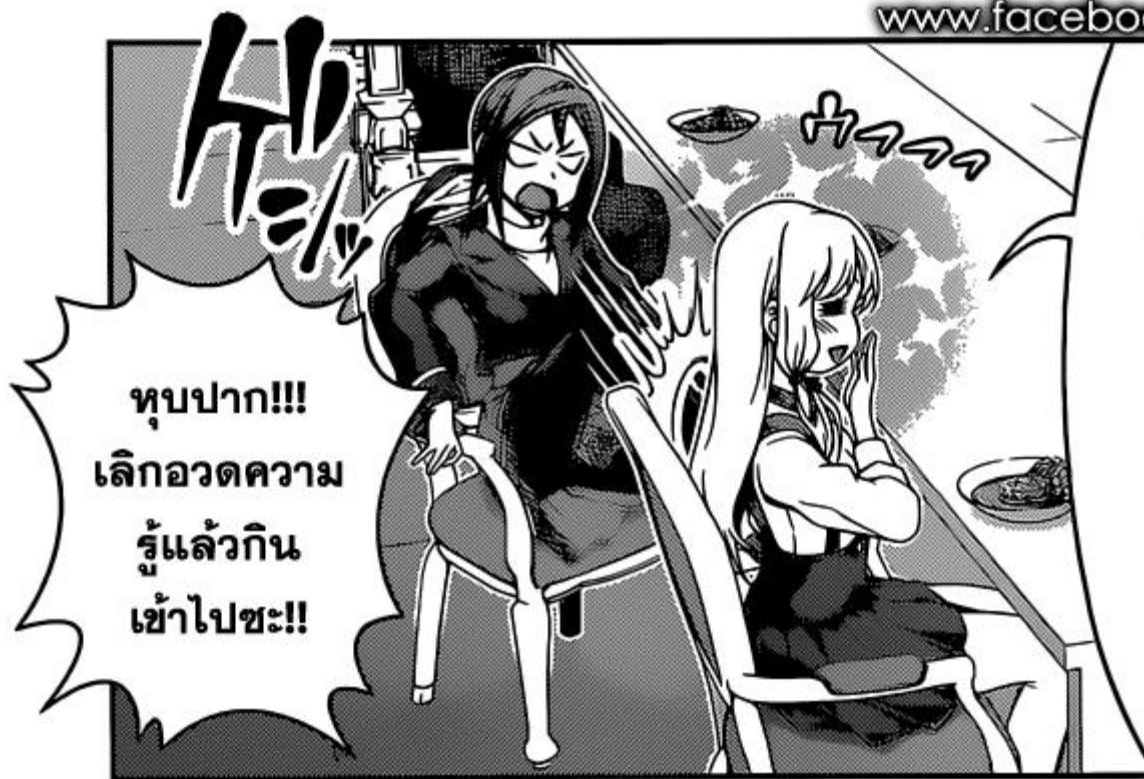
จานนั้นมัน
ของชั้นแต่ตอนนี่

แต่มันก็
ไม่ใช่เวลามา
กังวลเรื่อง
นี้อยู่นะ!!!



WWW.THAI-CARTOON.COM

www.facebook.com/ThailandCartoon



หุบปาก!!!
เลิกอวดความ
รู้แล้วกิน
เข้าไปซะ!!

ถ้าพูดถึงคำว่า
กลาเซ (glace) ในภาษา
ฝรั่งเศสจะแปลว่า การแช่แข็ง
เหมือนกับความมันวาวที่ติด
อาหารจานนี้เข้าด้วยกัน!!

พ่อครัวในตำนาน
อิสโคฟี สนับสนุนการ
ใช้เครื่องตกแต่งใน
อาหารอย่างมาก...





ลั่นเรา
เหมือนจะ
ละลายไป
กับเนื้อ!!

กลมกล่อม
อะไรอย่างนี้
!!

นี่มัน
อร่อย
สุดยอด
จริงๆ

รสชาติดีมาก..
เกือบจะ แต่มกลืนจาก
ร่องไห้ ออก ตันมีสก็ทยัง
มาแนะะ ติดแน่นไม่
หายไปเลย!!

อือ
อออ
!!!



ขั้นได้
คิดค้น
เบคอน
พิเศษนี้
ขึ้นมา
!!!



ขั้นเรียน
รู้การคิด
ของนาย
มาอย่าง
ดี...

และ
นั่น
ทำให้
...



.....
!



นอกจากจะไม่
บันทึกรสชาติ
ของเนื้อหลัก
แล้วมันยังยก
ระดับอาหาร
จานนี้
ให้เพิ่มขึ้นด้วย

แน่นอนว่า
เจ้านี้คือ
รสชาติที่สร้าง
ขึ้นอย่างละ
เอียดอ่อน



หลังจากที่ทุ่มเท
ทำแบบนี้
อย่างหนัก
รสชาติอันแสน
อร่อยก็จะ
ออกมา!!

ขั้นทำการบ่ม
และหมักมันนานถึง
5 วันจากนั้นทำการ
ตากไว้กลางแจ้ง
ให้แห้ง 1 วัน
และนำมารม
ควัน5ชั่วโมง

สตูว์จานนี้..เราจะค้นพบกับ
ความแข็งแกร่ง
ที่แสดงให้เห็นว่า
มันตรงกัน
ข้ามกับจานอาหาร
ที่ดันสดอย่างสิ้นเชิง!!!



พลังของ
การทุ่มเท
และเวลา
ที่เสียไป!!



แต่มันก็
เหมือนกับการ
"ลาออก
โดยเจตนา"

นายก็แค่
"หยุดคิด
ไปซะ"



นายมัน
ประมาท
เกินไป
ยูคิฮิระ
!!!

จะสร้าง
อาหารที่ออกมา
จากความคิด
ของตัวเอง
ณ ตอนนั้นมัน
เทร่อ?!!
ก็ฟังดูดีนะ



ก็อยู่ในการ
คาดคะเน
ของเขา
แล้วเหมือน
กัน!?

นี่จะบอกว่า..
การคิดสด
ทำสดของ
ยูคิฮิระคุง...



ทุก
อย่างล้วน
อยู่ใน
แผนการ
ของเขา!!

นี่มัน
เหมือน
กับตอน
แข่งของ
ทาคุมิคุง
เลย



มันคือ
วันสุดท้าย
ในชีวิต
ของนาย..

ที่จะเสิร์ฟ
อาหารให้
คนอื่นกิน
!!!



ในการ
ทำอาหาร

ผู้ที่สามารถ
ใส่ใจไป
ถึงตัวของตัวฉัน
คนนั้นแหละ
คือผู้ชนะ!!!



มันก็ไร้
ประโยชน์
แล้ว!!

ไม่ว่านาย
จะใช้แผน
อะไรตอนนี้

ทุกอย่าง
ของนาย
มันหมด
ประโยชน์!!!



และก็..
นายควรจะ
จำวันนี้
เอาไว้นะ



นี่มัน...
เหมือนกับ...



กลิ่นที่
ยอดเยี่ยม
จากการ
ผสมระหว่าง
เครื่องเทศและ
ไขมันหวานๆ
จากเนื้อ!!

เนื้อไม่
แฉะเกินไป
มันดูหวาน
หอมดีมาก...



ส่งผ่านแรง
กระตุ้นเข้า
ไปสู่สังเวียน
!!!

ความร้อน
ที่ปะทะกัน
ของก้อนเนื้อ
!!!

คคคค



เอาทำ
พิเศษนี้
ไปกิน
ซะน่าา
!!!



การประสาน
พลังระหว่าง
เนื้อวัวและ
เนื้อหมู!!

อย่างนะ..ชั้นรับ
ท่อนแขน
นั้นไม่ไหว
หรอก!!

นี่มันคือรสชาติแบบ
"เดิร์ดเนื้อ คลาส"
ที่ตั้งกองอยู่ใน
ร่างกายเรา!!



เอาละนะ..
ชั้นจะปิด
ฉากรั้วเอง!!

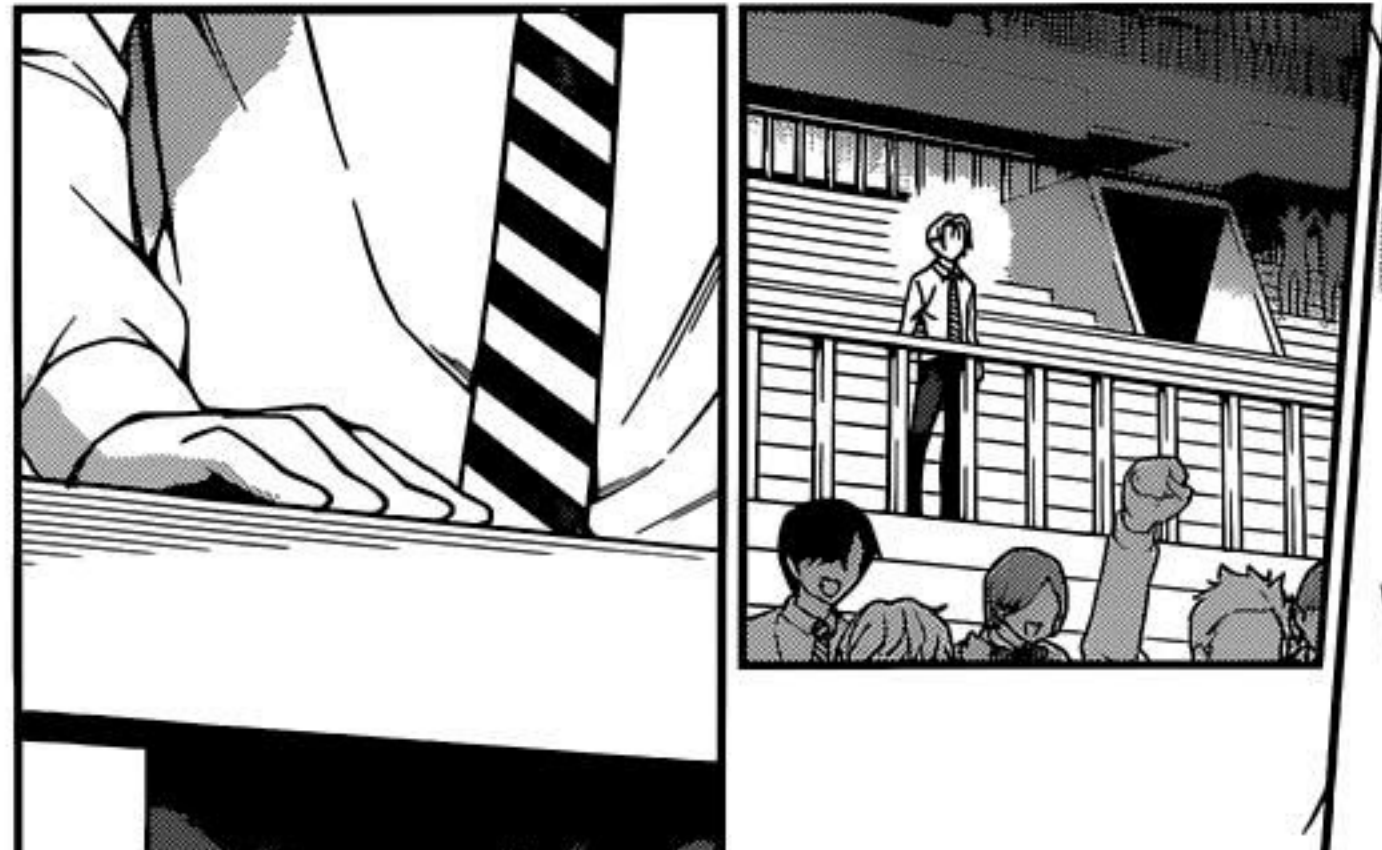
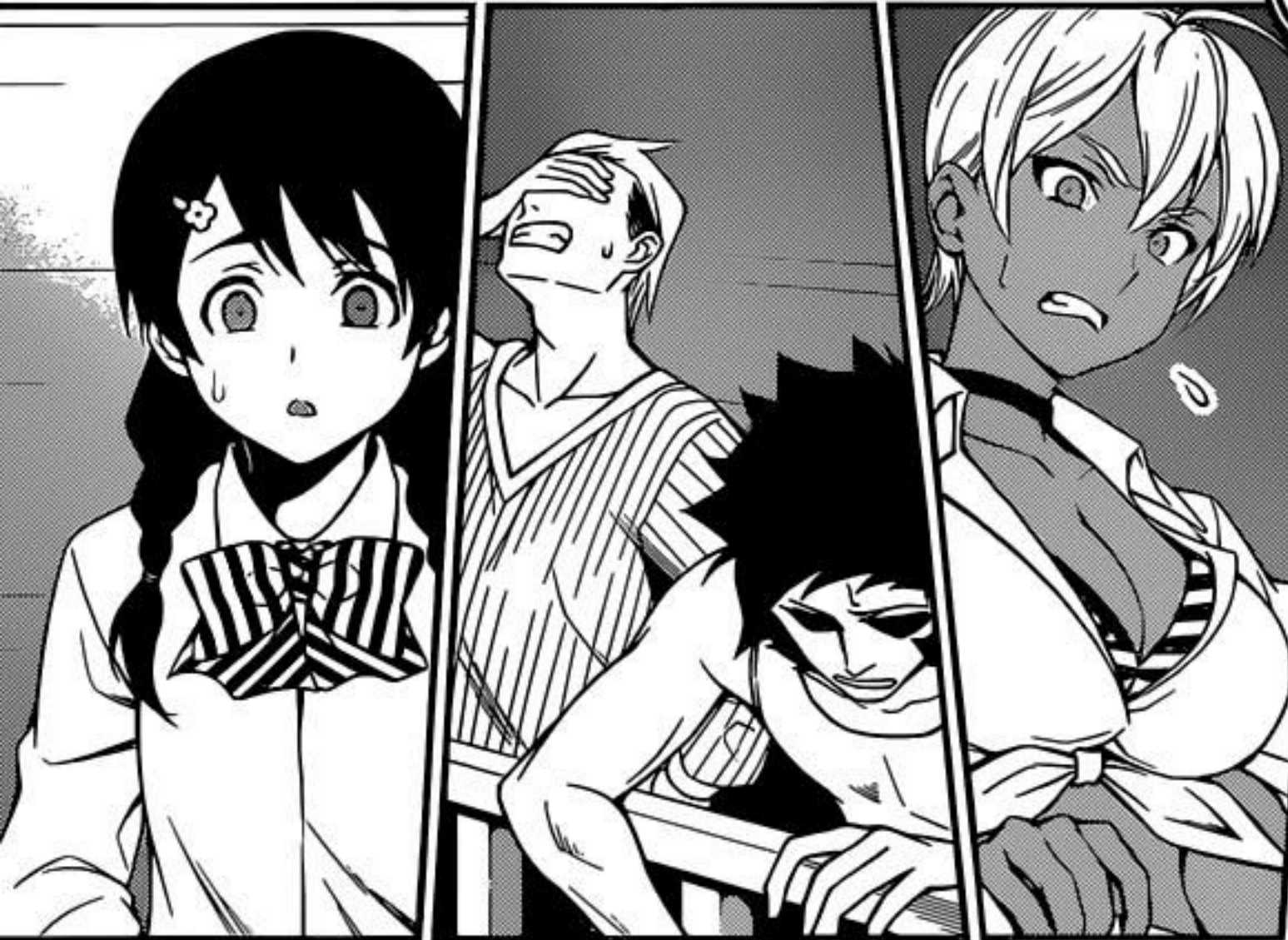
พวก
เขาชอบ
มันด้วย
!!!

หัวหน้า
พ่อครัวถึง
กับคราง
ออกมาเลย
!!!

ครอส

อิมแพ็ค

!!!





ชั้นก็ทำมัน
แล้วนะ

เชื่อมั่นใน
คู่ต่อสู้
ชั้นเหรอ
??



อย่าทำหน้าที่
แบบนี้สิ
มีมาซากะ

ว่าไงนะ
!?

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



ก็ใช้เวลา
ทั้งสัปดาห์ในการ
คิดเกี่ยวกับ
นายเหมือนกัน

ไม่รู้เหรอ?
ว่าชั้นเอง...



แตก
แตก

หว่า
ควั่นนี่มัน
!!





สิ่งที่เขาคิด
จะทำทุกอย่าง
ต้องอยู่ในการ
วิเคราะห์ของเรา

หมด
แล้วนี่!!?



เหงื่อ??



นี่เรา
กำลังกลัว
อยู่หรือ??



อะไรกัน
?

ในที่สุด
เวลาของ
การชำระ
แค้นก็มา
ถึง....

เออละ..
เชิญได้เลย

ตอนต่อไป : ติดตามได้ที่ www.thai-cartoon.com

เสร็จ
เรียบร้อยแล้ว
!!



CREDIT

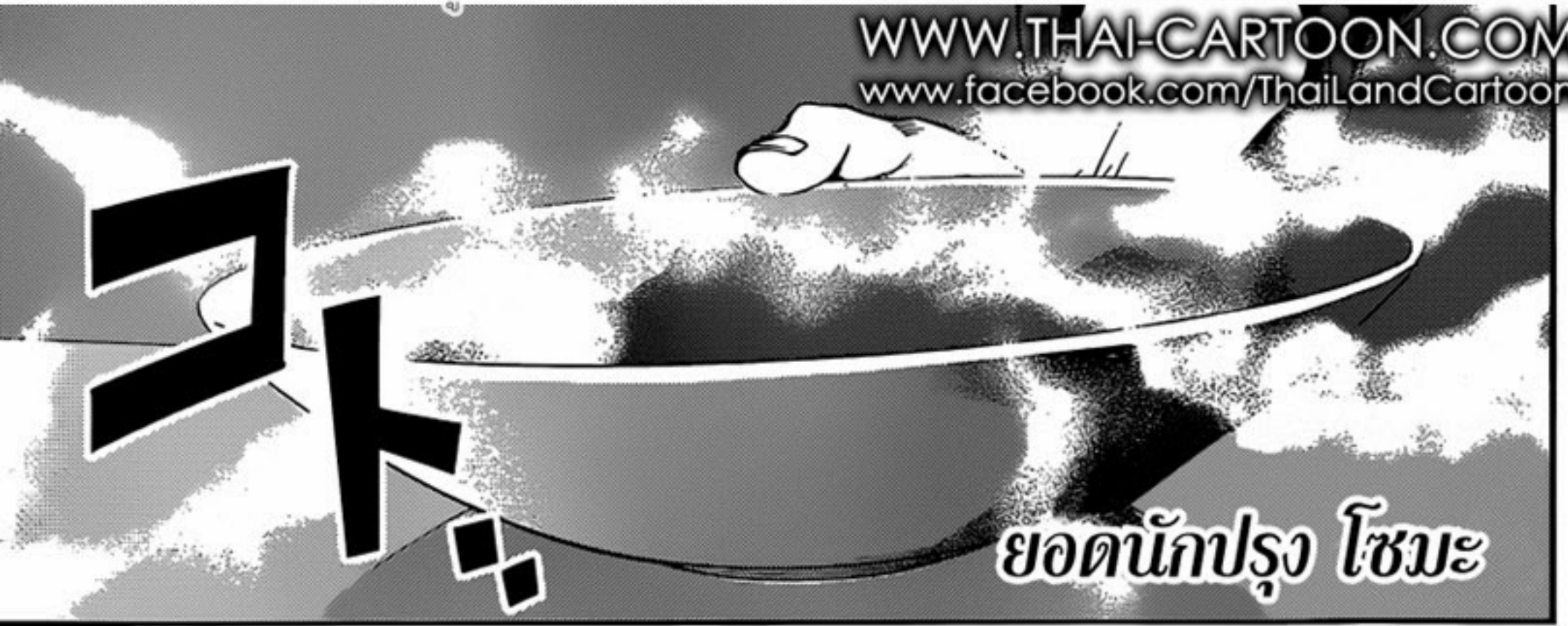
WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ป.ล.ต้นสด นะครับ ไม่ใช่ต้นสด

Scan : Casanova Scans
Translator : Houseki
Cleaner : Firstnaruto
Typestter : Firstnaruto

DELAY
1 WEEK



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

食戟

!!88~ ดริ่มแลนด์ ~

เนื้อ
เนื้อ เนื้อ
และ
ก็เนื้อ!!!

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



ชั้นหวังว่า
นายคง
ไม่ได้กะจะปั่น
หัวพวก
เราใช่ไหม
!?

เหมือน
กับ
"ซากินุคิ"
เลย!!

ใช้เนื้อส่วน
กระบังลม
กับผักที่เขาช่าง
กับเตาอย่างเนื้อ
เป็นเครื่อง
โรยหน้า!!

เนื้อแต่ละ
ส่วนถูก
เอามาใส่
รวม ๆ กัน!!!

นั่น
มัน
อะไร
กัน!?



ว่าไ
นะ?!



เนื้อส่วน
อื่นๆ ทั้งหมด
คือเครื่อง
เคียง



อะไรกัน!?
นี่นะ
สตูว์เนื้อ
ของแท้
เลยนะ

เพราะ
ฉันไม่เคย
เห็นสตูว์เนื้อ
แบบนี้มา
ก่อน!!!



ช่างเป็น
จานที่เลอะ
เทอะและ
ไร้สาระจริงๆ

หมอนี้แค่เอา
เนื้อวัตถุดิบ
หลายๆแบบมา
กองรวมกัน



เขาทำเป็น
เล่นเกินไป
รีป่าวมันจะ
ไม่เป็นอะไรแน่
เทรอ!!?

แต่ว่าเนื้อส่วน
กระบังลมมันมันเป็น
เครื่องในนะ...
จะเอามาใช้ทำ
สตูว์เนื้อมัน
ไม่ดู...

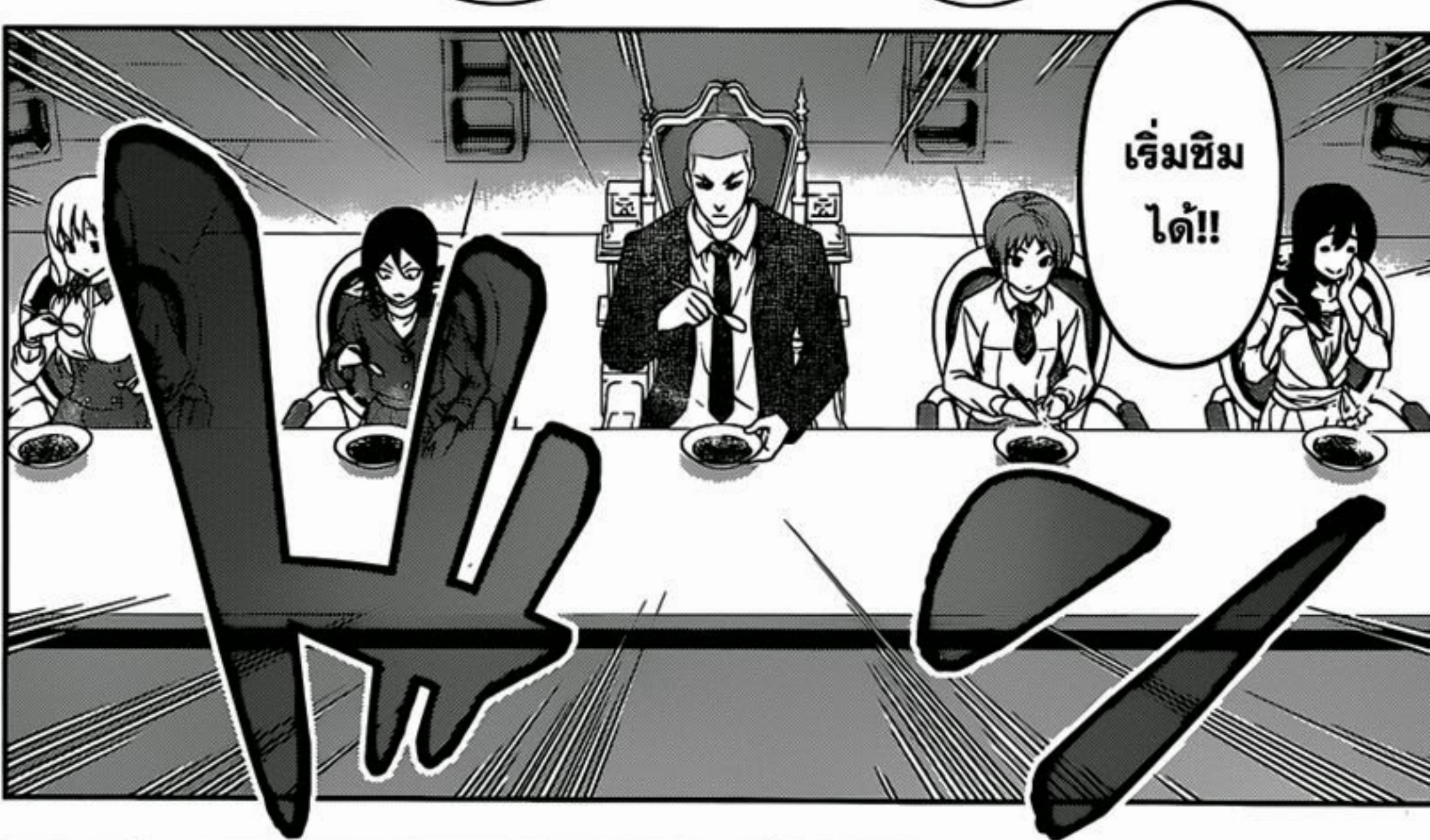


รสชาติ
ที่เข้มข้นๆ
พอกพูน
มันขึ้นมา

เนื้อเบคอนทำ
พิเศษที่ชั้น
สร้างขึ้นพร้อม
กับกลิ่นหอมอัน
เย้ายวนใจของ
"มีสกีท"!!



ยังไขมันก็
เทียบไม่ได้กับ
เครื่องเคียงของ
ชั้นหรอก!!





WWW.THAI-CARTOON.COM

www.facebook.com/ThailandCartoon



WWW.THAI-CARTOON.COM

www.facebook.com/ThailandCartoon



เหวอออ!!!..

แล้วก็ดีลังกา

!!!



เนื้อแก้มที่มี
รสหวานรู้สึก
ถึงความนุ่ม
ในทุก ๆ คำที่กัด

ลื่นวาวและผ้าชีรัวร์
ก็เข้ากันดีได้มาก
รสชาติแต่ละอัน
ออกมาได้สอดคล้องกัน!!

เหมือนกับ คล่องกัน!!
กำลังนั่งอยู่
บนรถ
ไฟทะเลเลย!!



!!?



อร่อย
อ้าา
!!!



ปกติแล้วจะ
เสิร์ฟแบบหั่น
เป็นชิ้นบาง ๆ

อีกอย่างเขา
ยังบากรอย
ไว้บนเนื้อด้วย

แต่การที่ตัดเสิร์ฟเป็น
ชิ้นหนา ๆ จะทำให้
มีน้ำจากในเนื้อออก
มามากกว่าปกติ

เนื้อกระบังลม
ที่เขาอย่าง
กับถ่านนั้น
ยอดเยี่ยม
ไปเลย



อะไรกัน
เนี่ย!!?



เป็นไปไม่ได้..ทำไม
อาหารที่คิดสด
ทำสดถึงส่งผลต่อ
กรรมการขนาดนี้!?



แต่เนื้อทั้งหมดนี้
คือการปรุงอย่าง
เหมาะสมเพื่อสร้าง
แรงดึงดูดใจได้
อย่างแม่นยำ!!

มันคืองาน
ที่สมบูรณ์แบบ
แบบอย่าง
แท้จริง!!



อาหารที่ทำการ
ย่างด้วยถ่าน
จะได้เนื้อที่นุ่ม
และยืดหยุ่น

ใช่..



นำมาใส่ใน
สตูว์แล้วยัง
ทำให้โดดเด่น
ขึ้นมาอย่าง
ชัดเจน



ถึงมันจะ
ทำให้รู้สึก
ตะหงิด ๆ ในการ
มองครั้งแรก



แต่ถ้าทำแบบนั้น...

ชั้นก็จะไม่ได้รสชาติในแบบที่ชั้นหวังไว้...

การเสริมสร้างความแข็งแกร่งของรสชาติด้วยการใช้เครื่องเคียงที่รุนแรงอย่างเบคอนรมควัน

มีมาซากะ...

ชั้นเองก็คิดได้เหมือนนายนะ...

อาหารของชั้นไม่ใช่รูปแบบนั้น....

จะมีรสชาติที่เจ็บคมอย่างเดียวไม่ได้...



ทั้งหมดถูกจัดไว้อยู่ด้านบนของจาน...

นี่ละ... มันต้องแบบนี้

รสชาติหลากหลายของวัตถุดิบ...





วิธีการของเขา
ในการสร้าง
รสชาติหลายๆ
แบบให้กับ
สตูว์เนื้อ

อย่างกับ
สตูว์ดั้งเดิม
เลย...!!



.....
?

ผมใช้อาหาร
บางอย่าง
เป็นโมเดล
ของเมนู
จานนี้ครับ

อ่า..
จริงๆ
แล้ว

นายไปได้ไอเดีย
เรื่องการรวม
เนื้อนี้มาจาก
ไหนเหรอ!?



มันคือ
"ชิคุเซ็นนิ"



เขา
บอกว่า...
โมเดล?

และผม
ก็เพิ่งจะได้
ไอเดียนั้น
มาเมื่อเข้า
นี่เอง...

มันเป็น
อาหาร
แบบไหน
กันนะ!?







ชั้นนะค่อยๆ
สร้างมันขึ้นมา
จนถึงเวลา
แข่ง...ไม่สิ

ชั้นไม่เคย
บอกเลย
นะว่าชั้นจะ
ต้นสด

ก่อนแข่งก็ทำ
เป็นหัวว่างเปล่า
ไม่ได้มีแผนการ
อะไรหรอกเธอ
!??

นี่นายไม่ได้
คิดสดทำสด
ทำทุกอย่างตาม
ที่ตัวเองนึกออก
!!



ชั้นสร้าง
มันตลอด
เวลา

หลังจากชั้น
เริ่มทำอาหาร
แล้วก็ด้วย...



ทั้งหมดมัน
อยู่ในใจชั้น

ชั้นสร้างความคิด
เหล่านี้อยู่
เรื่อยๆจาก
ประสบการณ์และ
ความรู้ที่เก็บ
เกี่ยวมาตลอด

เส้นทาง
ที่ชั้นเดิน
ผ่านมา...
รสชาติห่วย
แตกมากมาย
ที่ชั้นได้
ทดลอง...



และสร้าง
อาหารจานใหม่
ที่ก้าวหน้า
ไปหนึ่งก้าว...

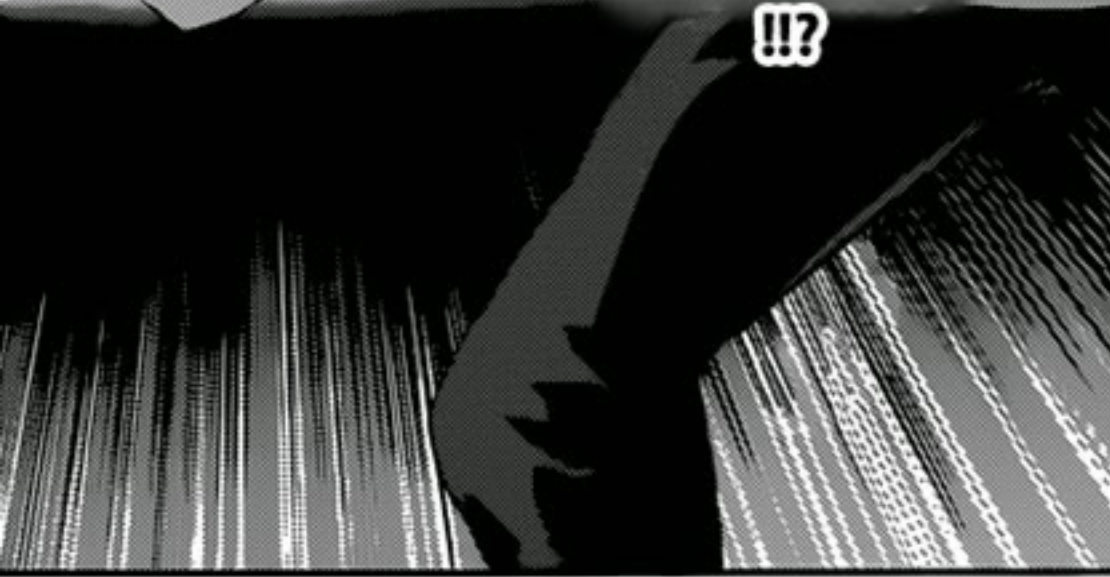
สำหรับนาย..
คนที่เอาแต่ลอก
เลียนแบบ
อาหารของ
คู่แข่ง



ยังมีที่ที่ทักษะ
การแกะรอย
ของเราไปไม่ถึง
!!!



ชั้นมอง
ออกว่า
ความสามารถ
ของนายเลียน
แบบวิธีของ
ชั้นไม่ได้



เป็น
ไปได้
ยังไง
!!!

光



นี่แหละคือการ
ใช้ชีวิตใน
ฐานะพ่อครัว
!!

ประสบการณ์
ที่สะสมนับไม่ถ้วน
จากการค้นหา
อย่างต่อเนื่องด้วย
การทำอาหาร
ของเขา...



คนที่ไม่เคย
หยุดคิด

ดูเหมือนว่า
ยคิฮิระจะเป็น



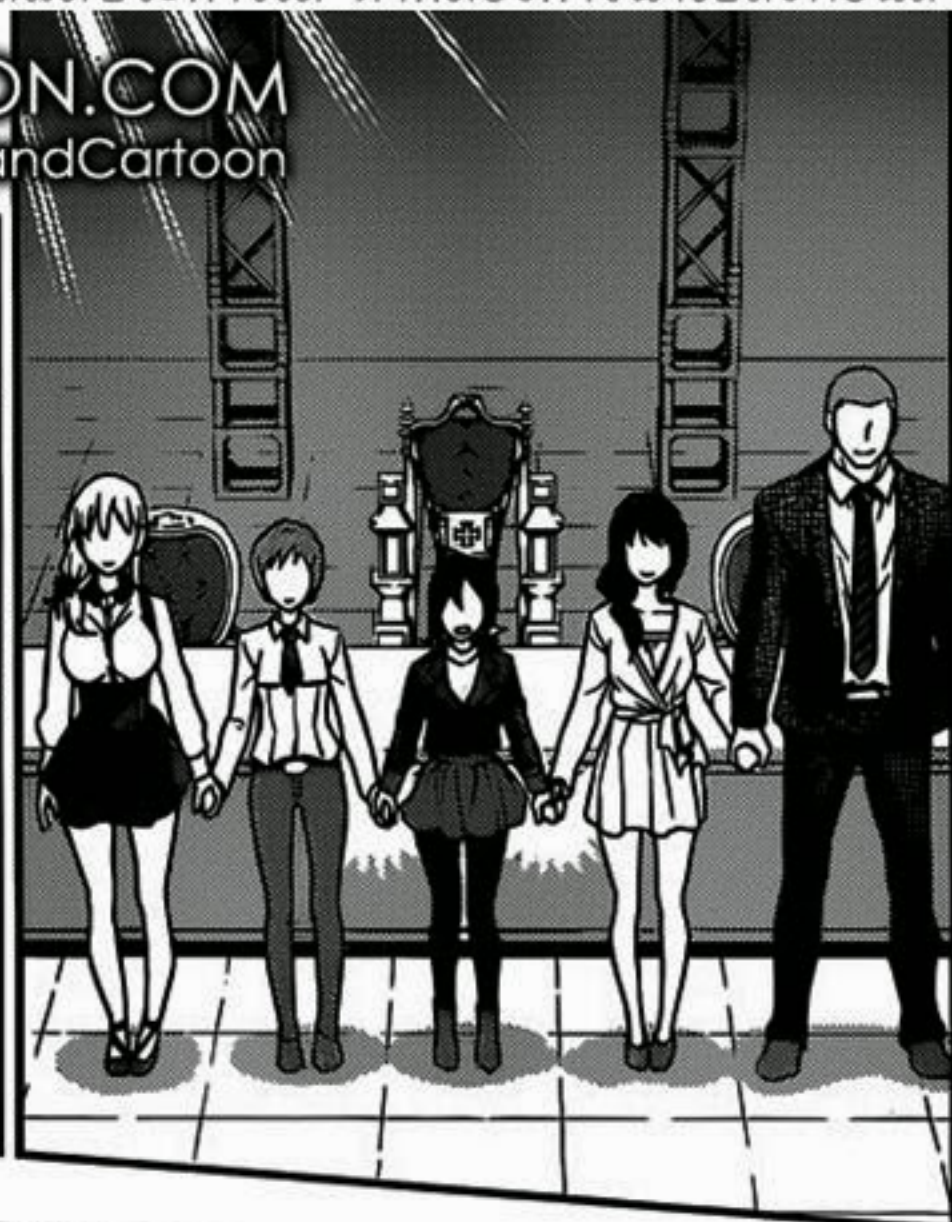
ดริมแลนด์ ดินแดน
แห่งความฝันที่ใครๆ
ปรารถนาอยากเข้า
ไปอยู่ตลอดชีวิต

สวรรค์ที่แต่งแต้ม
ด้วยแสงแวววับ
และความเอร็ดอร่อย
ของเนื้อวัว!!

และสิ่ง
ที่เขาสร้าง
ขึ้นมา
คือ...



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





PAPER: YUKIHIRA SOUMA



PAPER: YUKIHIRA SOUMA [HINAKO]



PAPER: YUKIHIRA SOUMA [GIN]



PAPER: YUKIHIRA SOUMA



ชิ!



ไม่ได้

มากมาย

อะไรเลย

!!

การต่อสู้
อันดุเดือดจบลง
แล้ว ผู้ชนะคือ
ไซมะ!!

PAPER: YUKIHIRA SOU



ยูคิฮิระ
ไซมะ

ยูคิฮิระ
ไซมะ...

ได้เข้าสู่รอบ
ต่อไปครับ!!!

ติดตามตอนต่อไปได้ที่ : www.thai-cartoon.com



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma

เห็นไหมครับ แคลงคำผิดความหมายก็เปลี่ยน ---แผ่น



Scan : Casanova Scans
Translator : Houseki
Cleaner : ProMlseS
Typestter : Firstnaruto

DELAY
1 WEEK

www.thai-cartoon.com | www.facebook.com/ThailandCartoon

เขา
ชนะแล้ว!!

เขาจัดการ
มิมาซากะ
ซูบารุ
สำเร็จ!!!

ยูคิฮิระ
ได้เข้าสู่รอบ
ชิงชนะเลิศ
!!!

ชัยชนะ
อันสมบูรณ์แบบ
ของโซมะ!!

食戟 の 覇者

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



แต่ระดับ
ลายนิ้วมือลงไป
ชีวิตพ่อครัว
ของเขาก็จะ
จบลงทันที
....

ทั้งสอง
ใบนี้มีลาย
เซ็นของ
ท่านประธาน
แล้ว

และใบ
ยินยอมให้
ไล่ออกจาก
โรงเรียน
โทลิก

นี่คือ
สัญญา
ที่เขียนไว้ว่า
ยุติระ โชมะ
จะเลิกเป็น
พ่อครัว



เป็นไป
ไม่ได้...!!

เป็น...



ที่นายจะ
เล็ดลอดจาก
การแกะรอย
ของชั้น!!!

ไม่มีทาง
ที่การทำ
อาหารของ
มิมาซากะ
ซูบารุจะ
พ่ายแพ้!!!





ฉันก็
ลองชิมนี้
ดูก่อนสิ

ถ้านาย
ไม่เห็นด้วย
กับการ
ตัดสินใจ....



คุณหนู
ซูบารุ่นนี้ใช่
นิวแก๊งจริง ๆ
เลยนะคะ!



มันทำให้คนที่
ทานรู้สึกกลับไป
เป็นเด็กอีกครั้ง...

ความทรงจำเมื่อ
ตอนที่เราเริ่มทำ
อาหารครั้งแรก
กำลังจะกลับมา----



นี่คือ...
"ยูคิฮิระแลนด์"
สินะ

บ้าเอ๊ย!!
ความรู้สึก
สนุกสนาน
นี่มัน...



ถ้าผมเอา
ไปให้
ท่านพ่อดู
เขาจะชม
ผมรีเปล่านะ?



อย่าชม
กันแบบนี้สิ...
ผมเขินนะ

ผมก็แค่
ทำมันด้วย
การเลียนแบบ

มีมาซากะ
ซูบารุ
(12 ปี)



เขาสามารถสร้าง
อาหารได้โดย
การมองแค่สูตร
หรือรูปเท่านั้น!

สมกับ
เป็นลูกชาย
ของนายท่าน
จริง ๆ ค่ะ มี
ความสามารถที่
ไม่น่าเชื่อเลย

อย่ามาทำเป็น
ภูมิใจในผลงาน
ที่เลียนแบบมั่ว ๆ
ขึ้นมา!



อย่าเรียก
ขึ้นมาดูเรื่องโช่ง
แบบนี้อีก
เข้าใจมั๊ย!?



แกต้อง
มีความเป็น
ต้นฉบับของ
ตัวเอง!!

เพื่อเป็น
เซพระดับ
แนวหน้า
...

มีมาซากะ
ของเราไม่
ต้องการ
อาหารที่ขาด
ความเชื่อ
มั่น!!



ก็แค่
อยากจะให้
ท่านพ่อ
ยอมรับ...



เราเองไม่ได้
คิดทำอะไร
เลวร้ายเลย...



ไม่ก็วัน
ต่อมา...
มีการคิดค้น
เมนูใหม่ขึ้น โดย
ที่มีลูกค้าคนสำคัญ
ของเราเท่านั้น
ที่ได้รับเชิญมา



เราจึงถูกส่ง
มาอยู่ที่โรงเรียน
โทลีก็
และเพื่อที่จะ
กำจัดสิ่งกวนใจ
ของเขา
ของเข

ท่านพ่อ
.....
เราถูก
ขับไล่ออกมา..
ไม่มี



เราจึงใช้เมนูจาน
พิเศษของท่านพ่อ
มันจบลงด้วยการ
รวมกับการปรับ
ที่เราเอาชนะ
แต่งสุดพิเศษ
เมนูของพ่อได้...
ของเราเอง

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



การ
ทำอาหาร
มันง่าย
นิดเดียว
...

กำลังวิ่ง
หนีเราต่าง
หากละ
โอ้ว...
เข้าใจ
แล้ว

WINNER
美作 昂



เรามีความสามารถ
เรื่องนี้อยู่แล้ว!!

เราแค่ทำ
อาหารให้น่า
คู่แข่งไป
หนึ่งกัว

เพียง
แค้กัว
เดียว...

ป้าย: ผู้ชนะ มิมาซากะ ชูบารุ



พวกแกก็แค่
กลุ่มพ่อครัว
ที่ไร้น้ำยา!!!

โหนละมีอาชีพ!!?
โหนละความมั่นใจ!!?



พวกหัวกะทิของ
โรงเรียนทำอาหาร
ที่ดีที่สุดในญี่ปุ่น
พ่ายแพ้อย่าง
หมดรูป!!

ดูนั่นสิ!!



เอามัน
เข้ามา
ได้!!

ครับ!

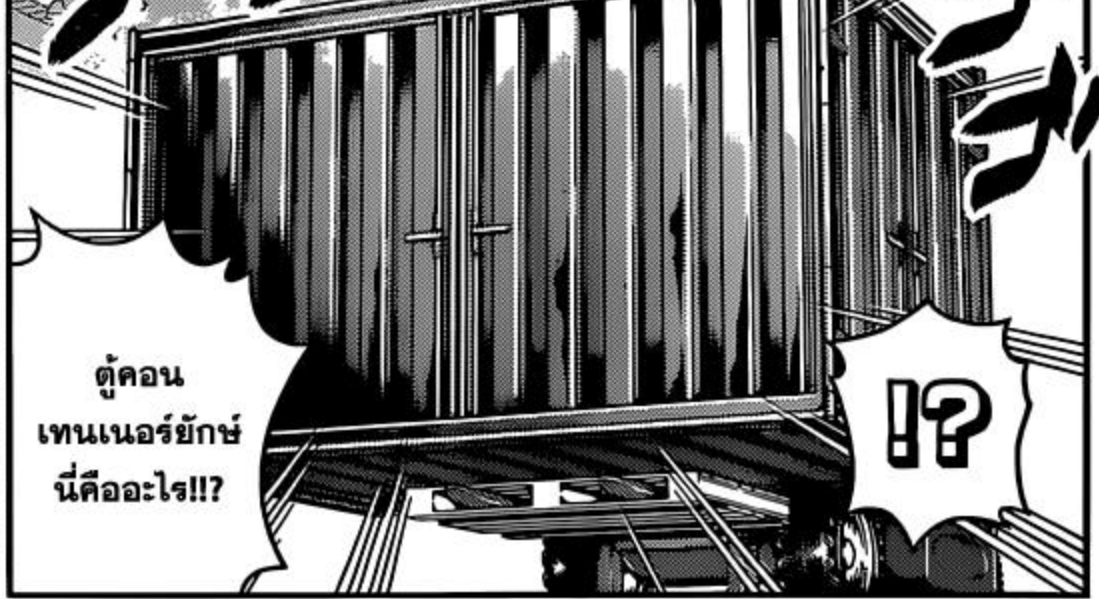


ฉันจะให้
นายได้
อลาवाद
อย่างเต็มที่
เลย!!

คอย
รับใช้ฉัน



มิมาซากะ
ชูบารุ...
นายนี้มี
ประโยชน์
จริง ๆ

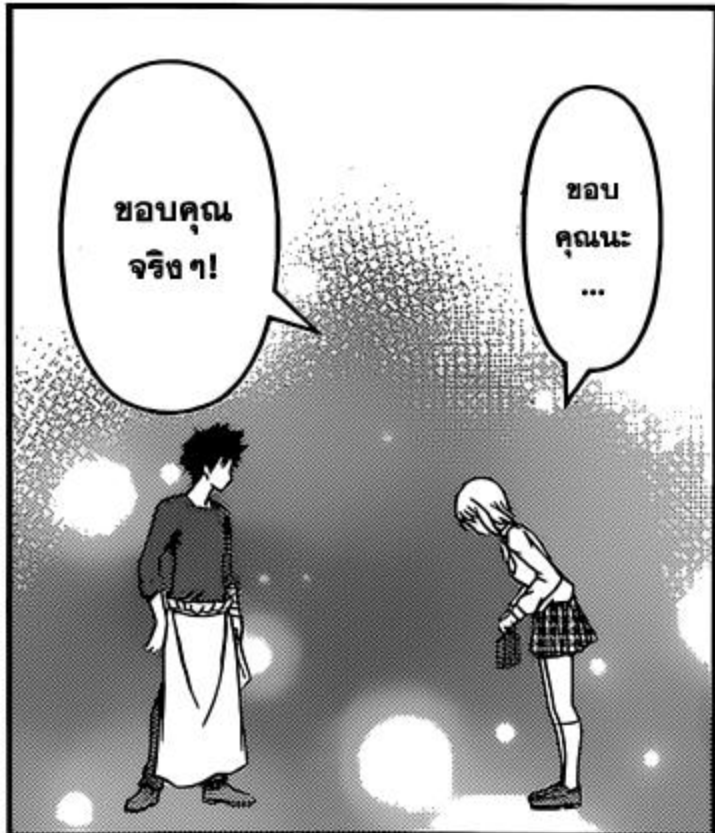




โอ้วว...
มิดทั้งร้อย
เล่ม



กลับคืน
สู่เจ้าของ
แล้ว!!



ขอบคุณ
จริงๆ!

ขอบ
คุณนะ
...



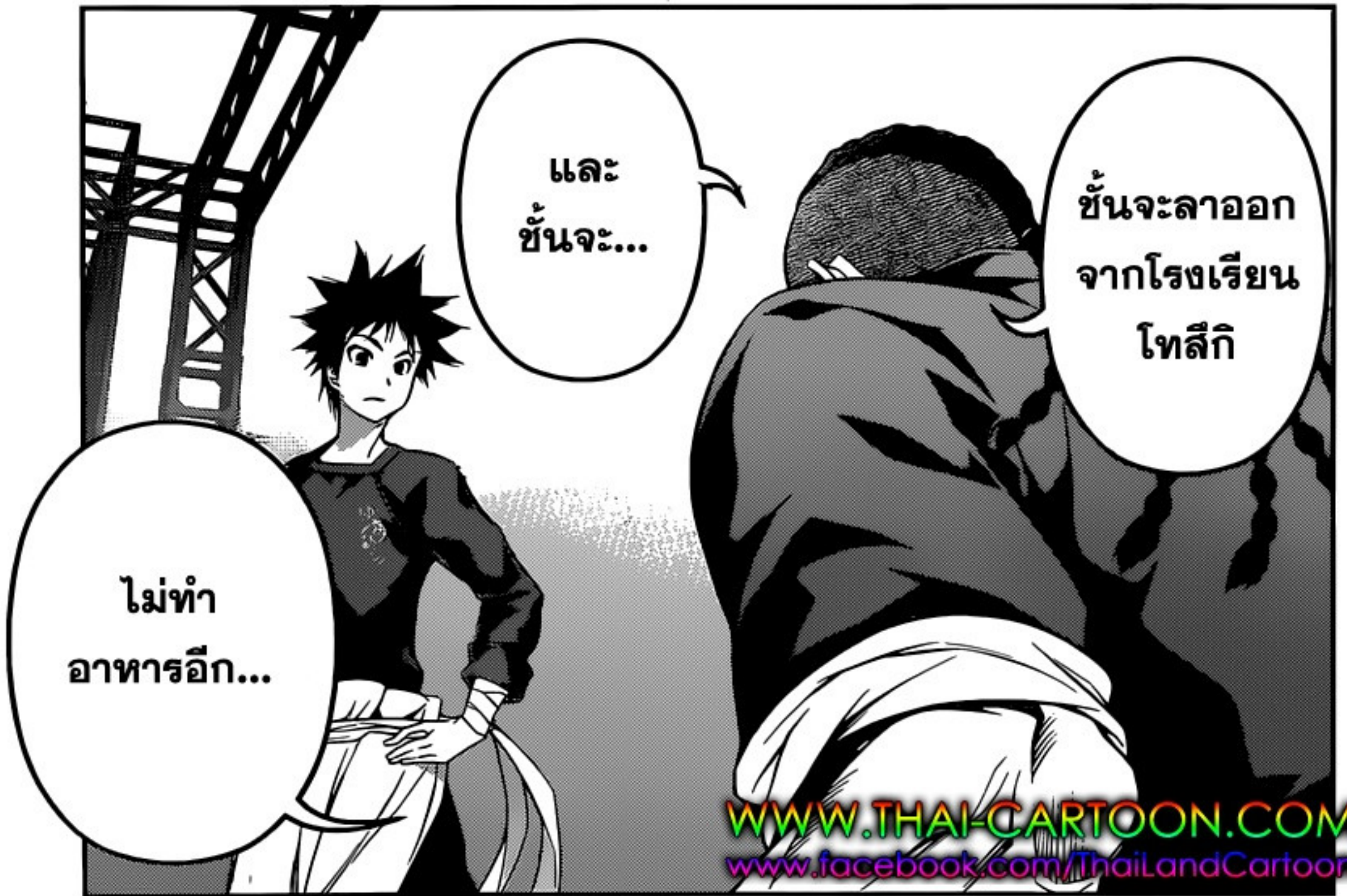
นี่คือสิ่งที่
แม่ทิ้งไว้ให้ชั้น
ก่อนจากไป..

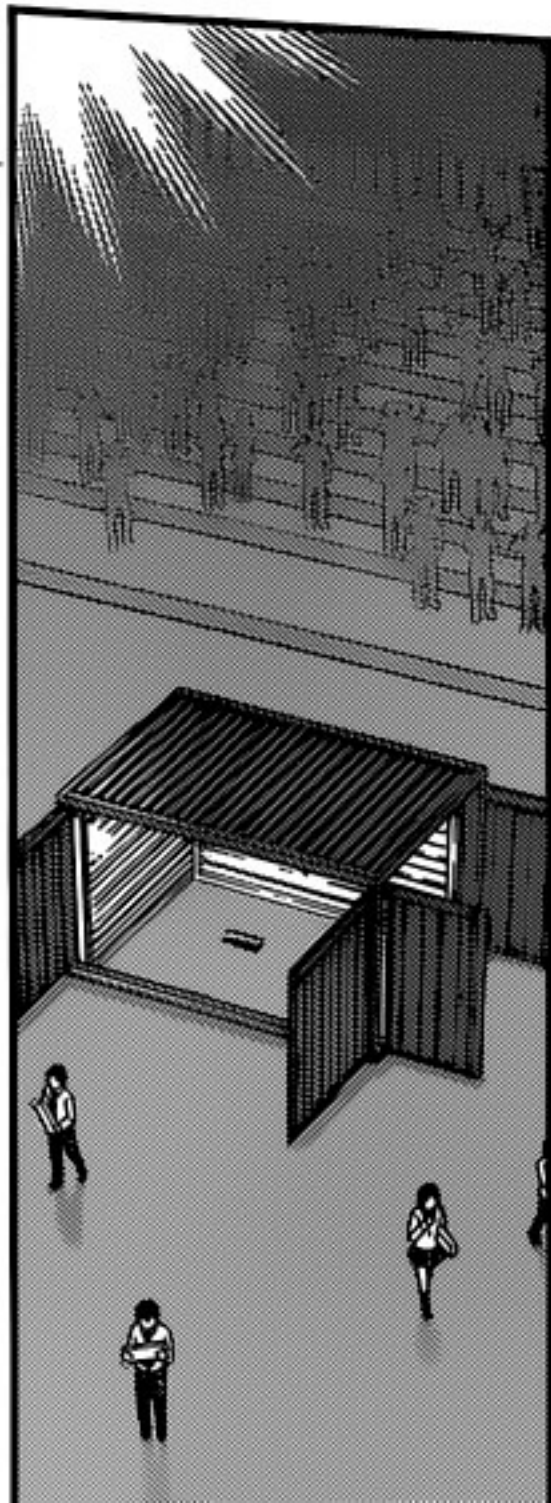
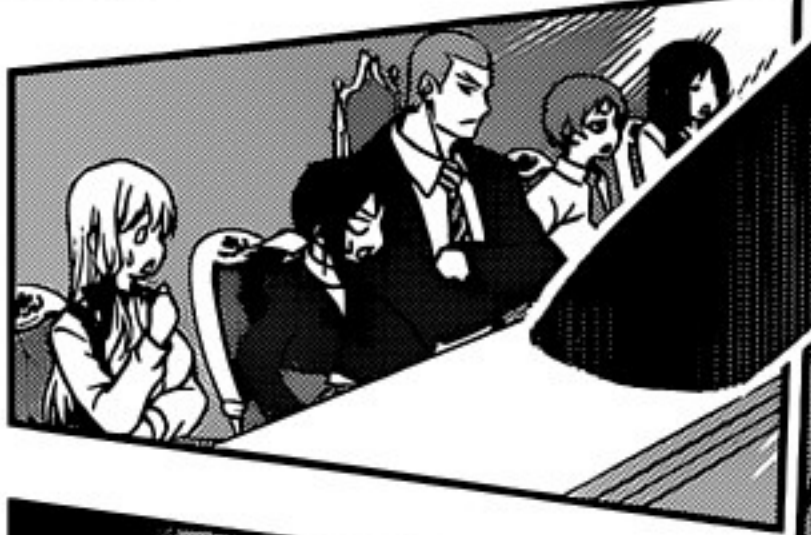
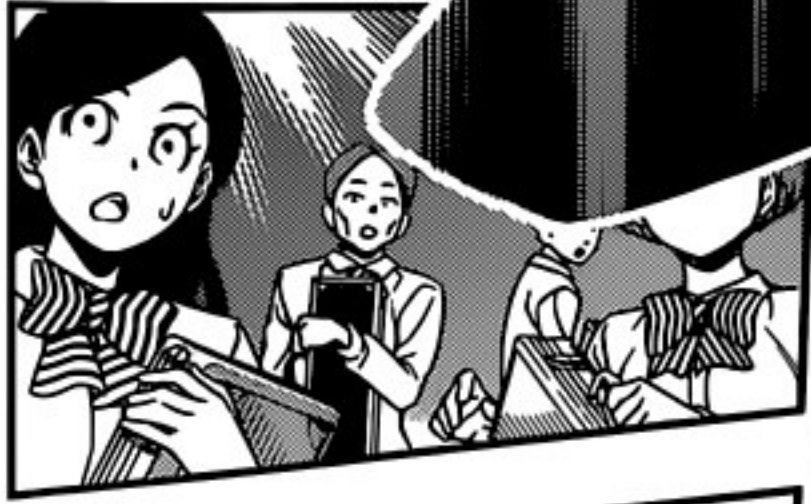
มันคือ
ของสำคัญ
มากสำหรับ
ชั้น...

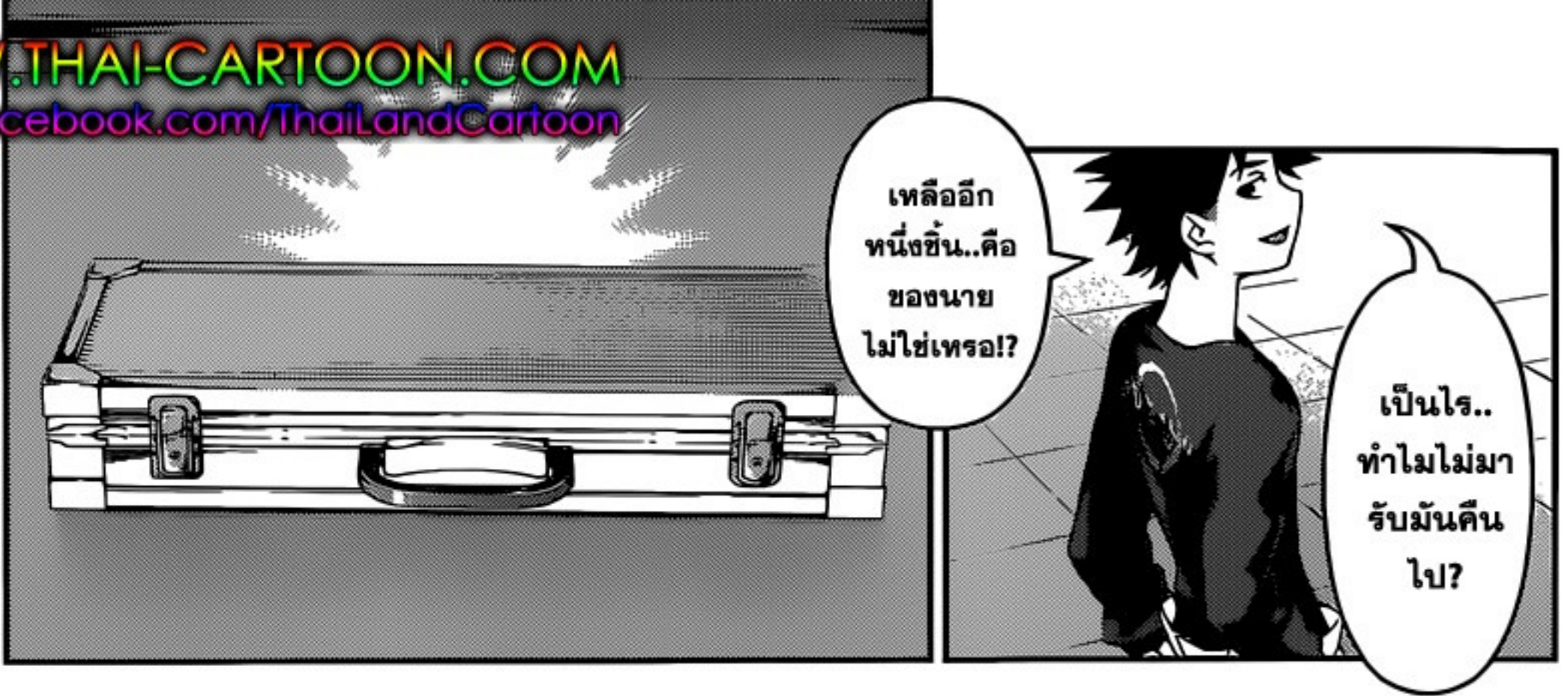


เออ...
ยุติอิระ
คุง

?





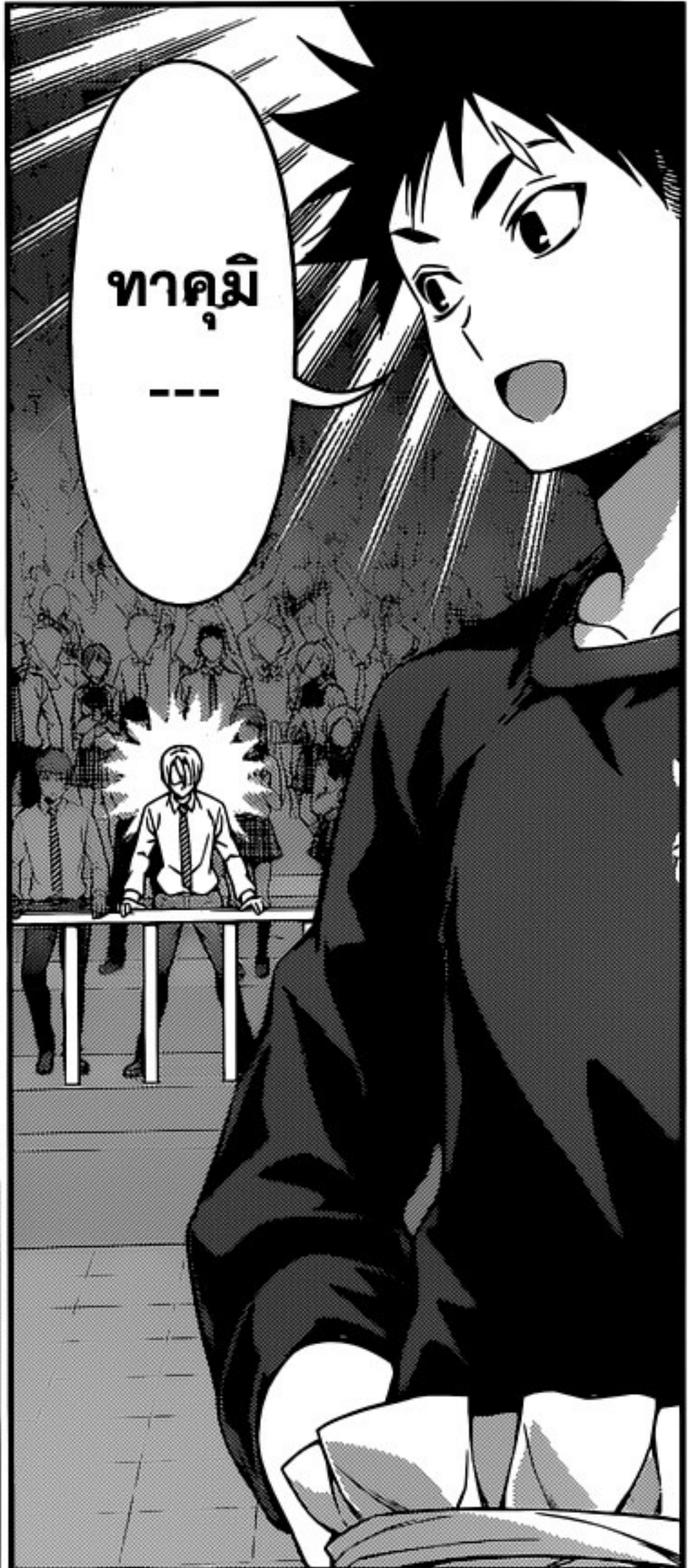


เหลืออีก
หนึ่งชิ้น..คือ
ของนาย
ไม่ใช่เหรอ?

เป็นไร..
ทำไมไม่มา
รับมันคืน
ไป?



อัลตินี่
.....!!



ทาคุมิ



และชั้น
ก็ยอมรับ
ได้...!!

มันเป็น
ของนาย
แล้ว



เป็นการ
พ่ายแพ้
แบบขาด
ลอย...

ชั้นแพ้
ให้กับ
นาย



มีมา
ซากะ
ซูบารุ

แต่
ครั้งแรก
ชั้นจะ
ไม่แพ้
อีกแน่
!!!!

เข้าใจไหม
มีมาซากะ!!!

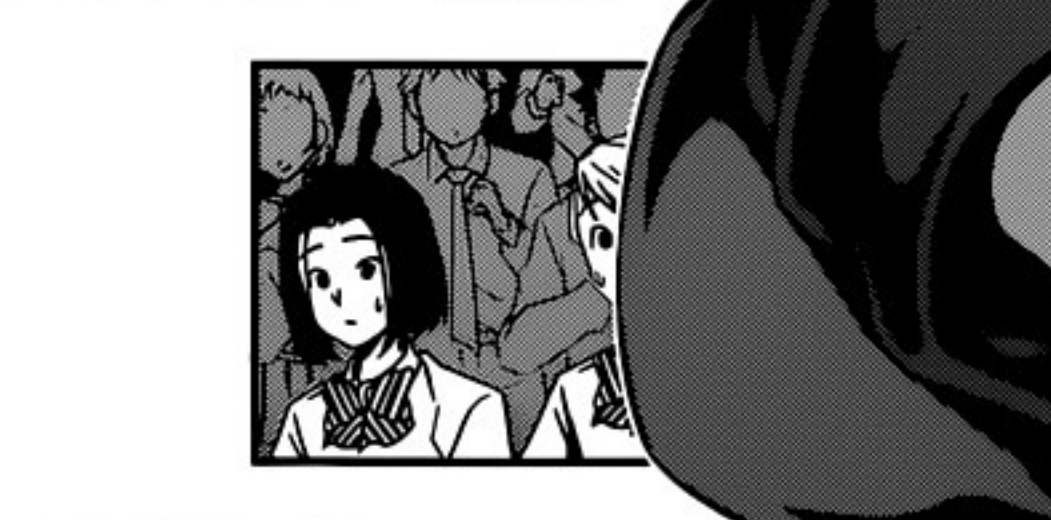
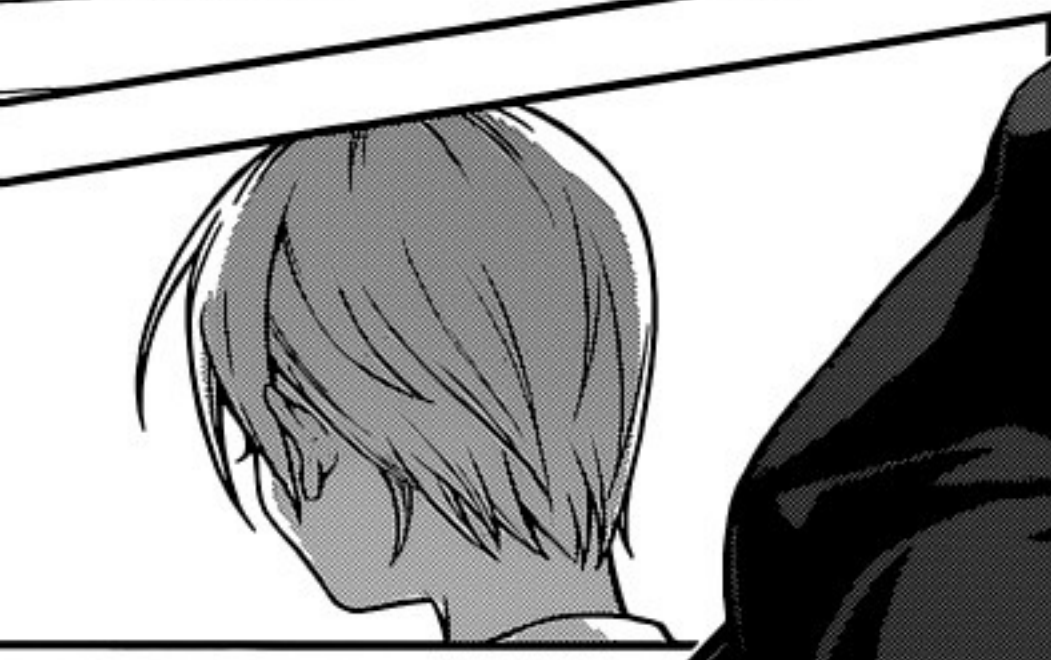
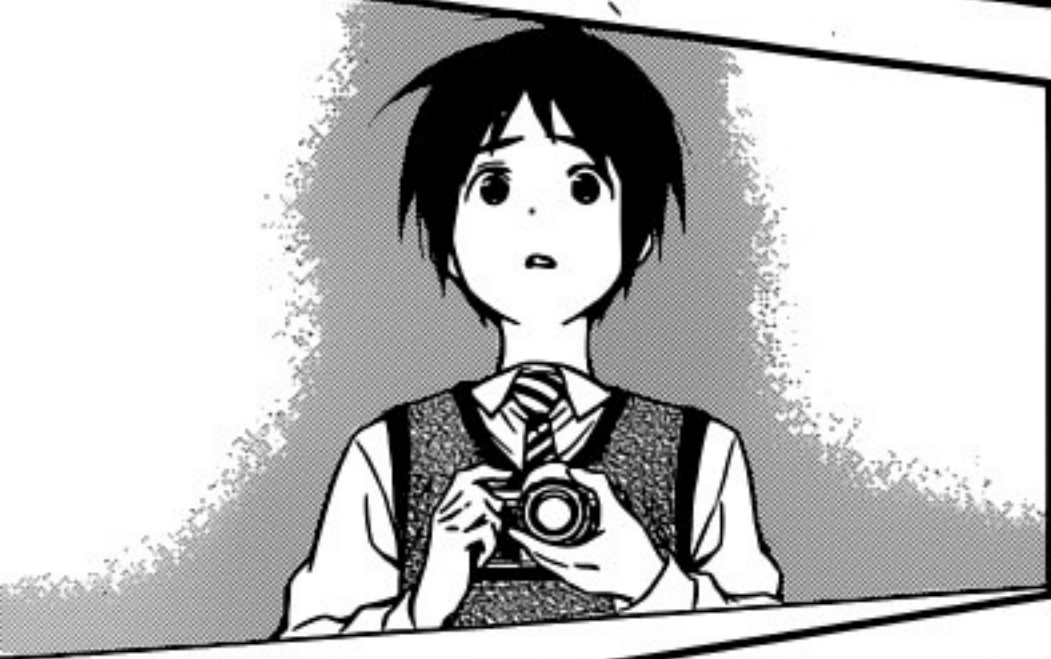
ชั้นจะให้นาย
ชดใช้กับความ
อับยศที่นายทำ
ไว้กับชั้น... ชั้น
ไม่ยอมให้นาย
มาจบแค่นี้
หรอก!!!

ถ้านายจะก้าวเลย
ไปหนึ่งก้าว!! ชั้น
จะก้าวนำไปสอง..
ไม่สิ!

ชั้นจะ
ต้องนำ
ไป10
หรือ
100ก้าว
!!!

นายก็
เหมือนกัน
ยุดิธีระ...





นี่แหละ
คือการเป็น
พ่อครัว



ถึงแม้ว่า
นายจะตกอยู่ใน
เส้นทางที่สูญเสีย
ความมั่นใจและ
ความทรงจำที่
ดีเยี่ยมมา..
แม้ว่านาย
จะรู้สึกน่าสมเพช
จนไม่กล้าที่จะ
ยืนขึ้นอีก



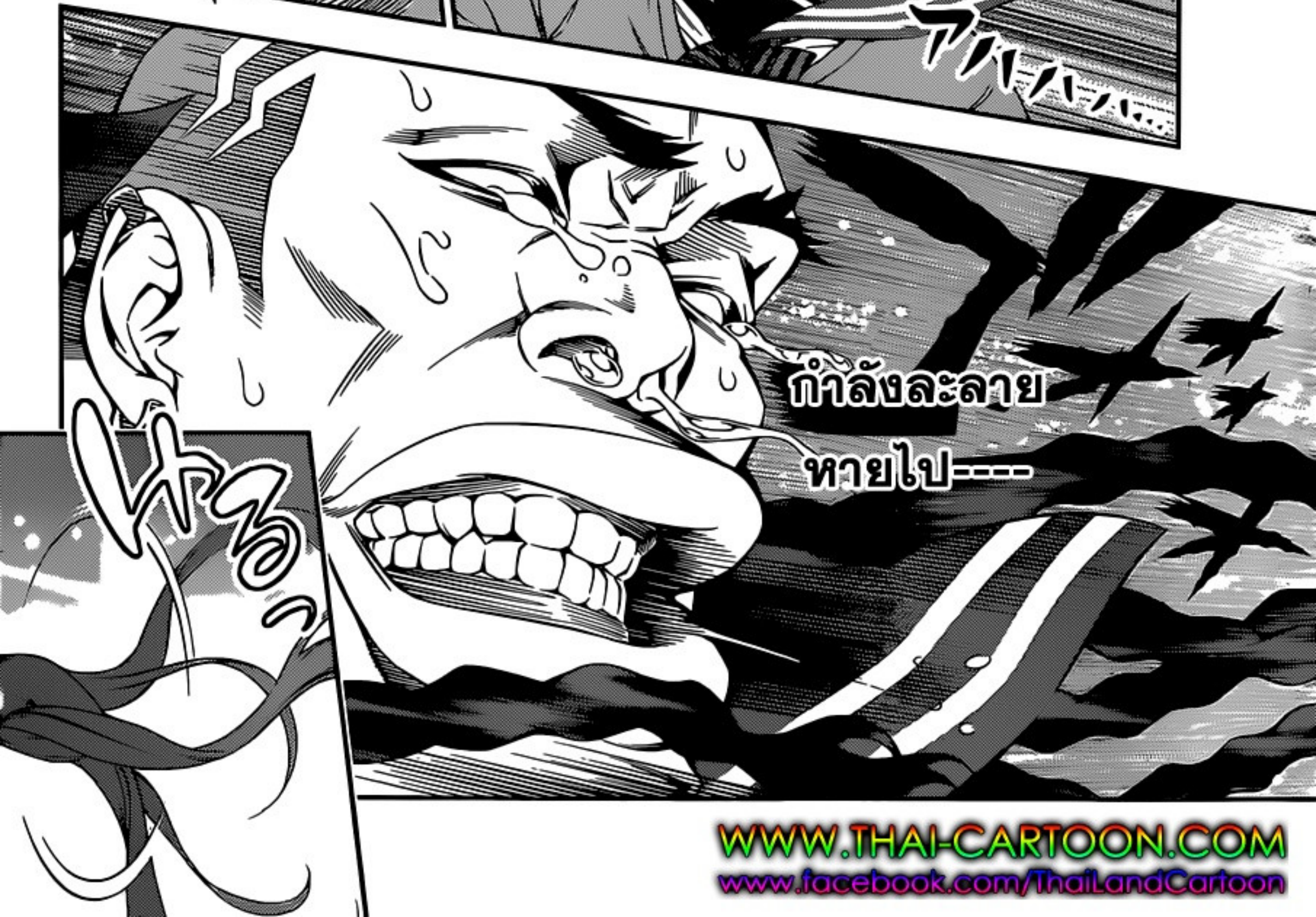
แต่ไม่ว่ายังไง
ในเช้าวันพรุ่งนี้..
นายก็ต้องลุก
ขึ้นมาเปิด
ภัตตาคาร..!!



และนาย
กำลังบอกให้ซึ้น..
ทำอาหารต่อไป
ซึ้นเหรอ?



หัวใจ
อันแข็งแกร่งต่าง
ของเรา...



กำลังละลาย
หายไป---



มันล่อนออก
จนกลายเป็น
หัวใจของสาวน้อย!!



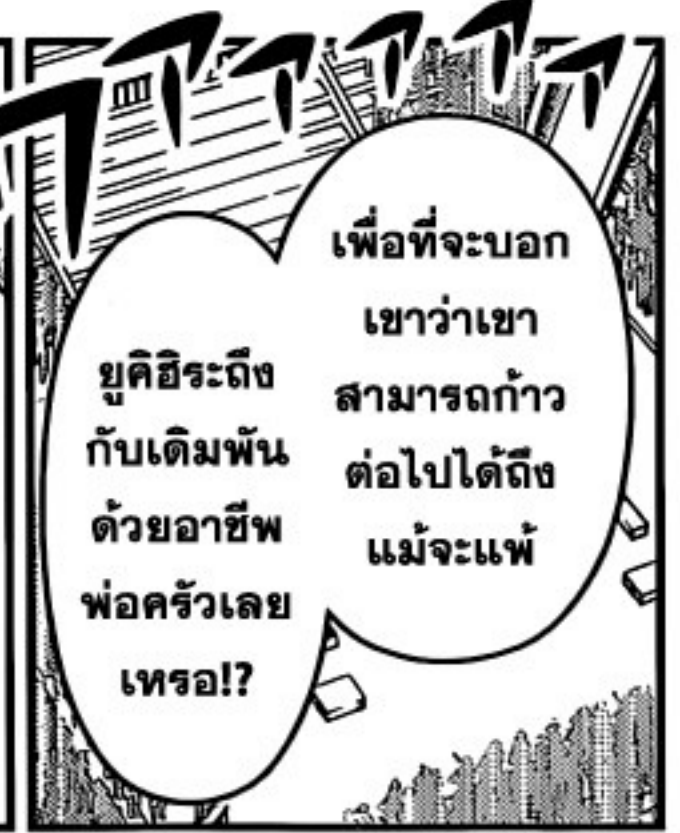
แต่นี้แหละ
คือโซมะคุง



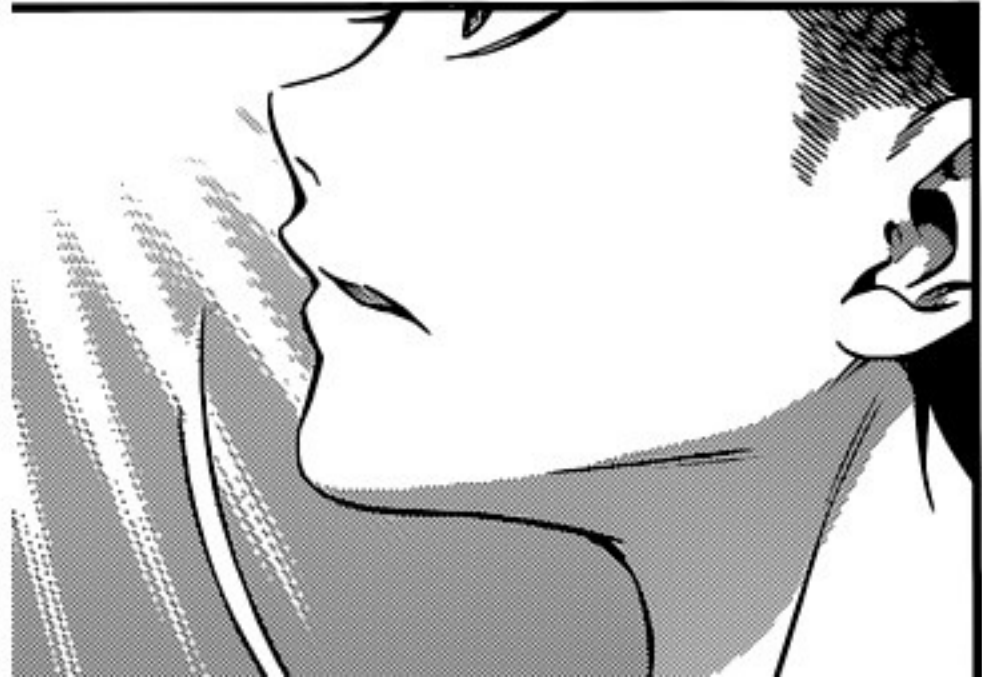
ฮ่าฮ่า..
คุณพูดถูก
เลยคะ



ชั้นรู้สึก
ว่ามัน
ขัดแย้ง
ยังไงไม่
รู้นะ



เพื่อที่จะบอก
เขาว่าเขา
สามารถก้าว
ต่อไปได้ถึง
แม้จะแพ้
ยูคิฮิระถึง
กับเดิมพัน
ด้วยอาชีพ
พ่อครัวเลย
เทร่อ!?





การปะทะ
ที่ลุกโชนขึ้น
---!!!

ผู้เข้า
แข่งขันใน
รอบรอง
ชนะเลิศคู่
ที่สองออก
มาทันแล้ว
!!!!

ฮายามะ
อากิระ
ก็ด้วย!!!!

นั่นคือ
คุโรกิยะ
!!!!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



เซอร์วิสเซา ๆ หายไปไหนหมดดดดด !! หึหึ !!?

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

DELAY
1 WEEK

Center color and an extended 23 pages for the clash between "Strong Arm" Kurokiba and "Aroma Genius" Hayama for the Election's Semifinals!!

90

เจตจำนงเหล็ก, หัวใจเหล็กกล้า



A CLASH BETWEEN "PROMINENT TALENTS" ...!!

การปะทะกัน
ของผู้ที่มี
ความสามารถ
อันโดดเด่น
...!!

食戟
の
サ
ー
マ

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

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

ข่าวด่วน! ฉบับรวมเล่มที่ 10 และ Novel เล่มที่ 2
"Shokugeki no Soma: A la Carte 2"
วางจำหน่ายในวันที่ 4 พฤศจิกายนนี้



ฮายามะ
ถูกมัดไว้กับเก้าอี้..
เพื่ออะไร...??

!?

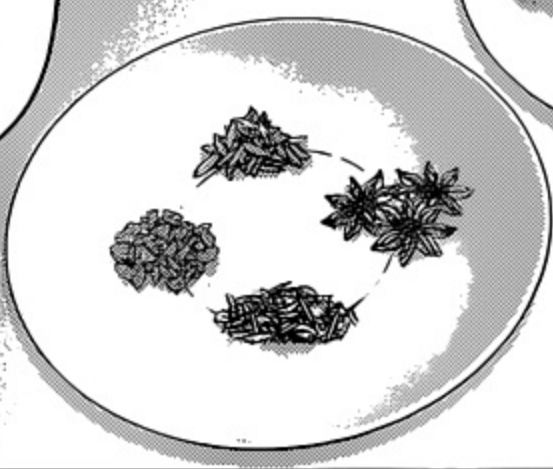




ขมิ้น
พริกแดง
ยี่หระ ผักชี
กานพลู



...



จาน
ด้านซ้ายมี
โปยก็ก
เม็ดยี่หระ

กลอย
น้ำมัน
มะนาว




จานถัดไป
ทางขวา
 आमचुर
(ผงมะม่วง)
กระวาน

ผักชีฝรั่ง
ใบกระวาน
ชาโวรี้

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

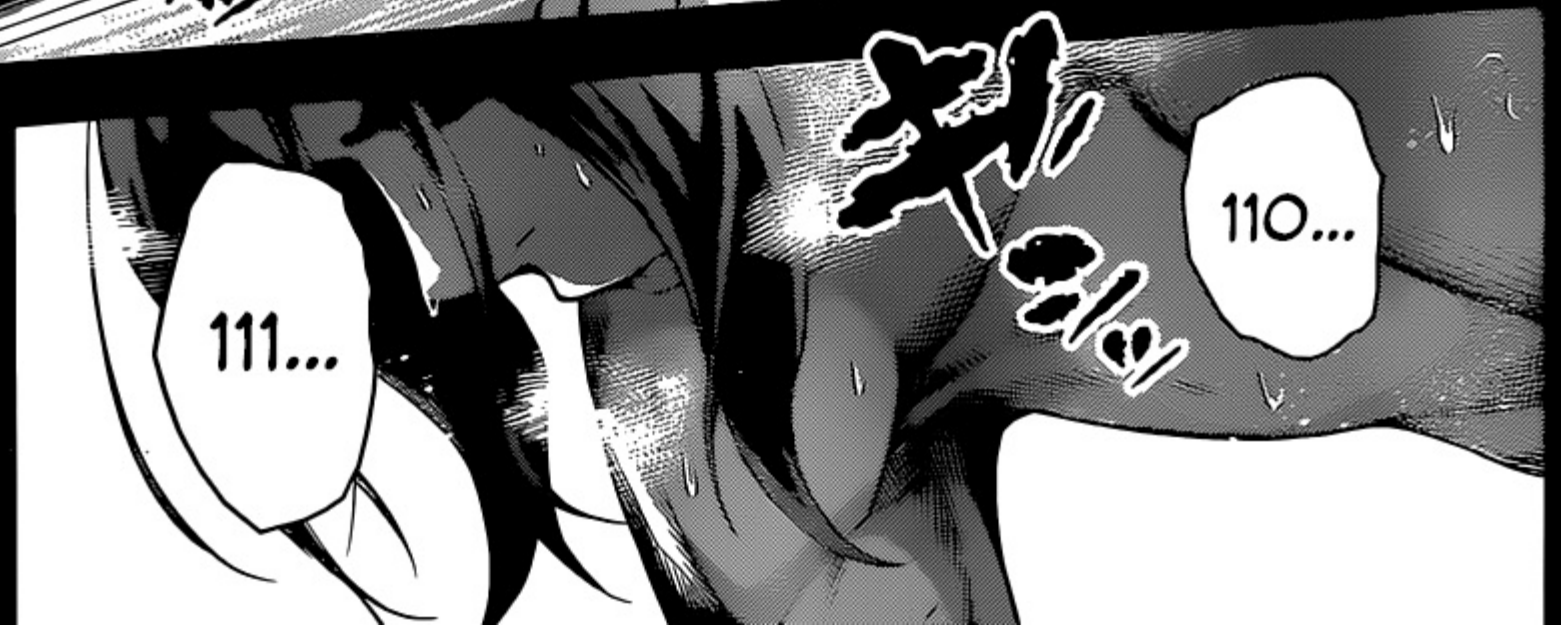


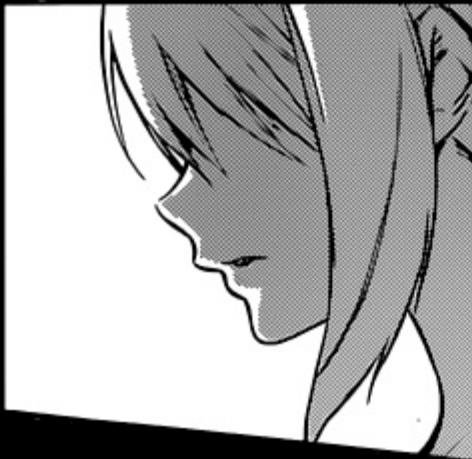
ขั้น
เตรียมพร้อม
ได้สมบูรณ์แบบ
แล้ว



....เอาละ ทำได้
แม่นยำ 100% โดย
ที่ปิดกั้นการสัมผัส
และการมองเห็น







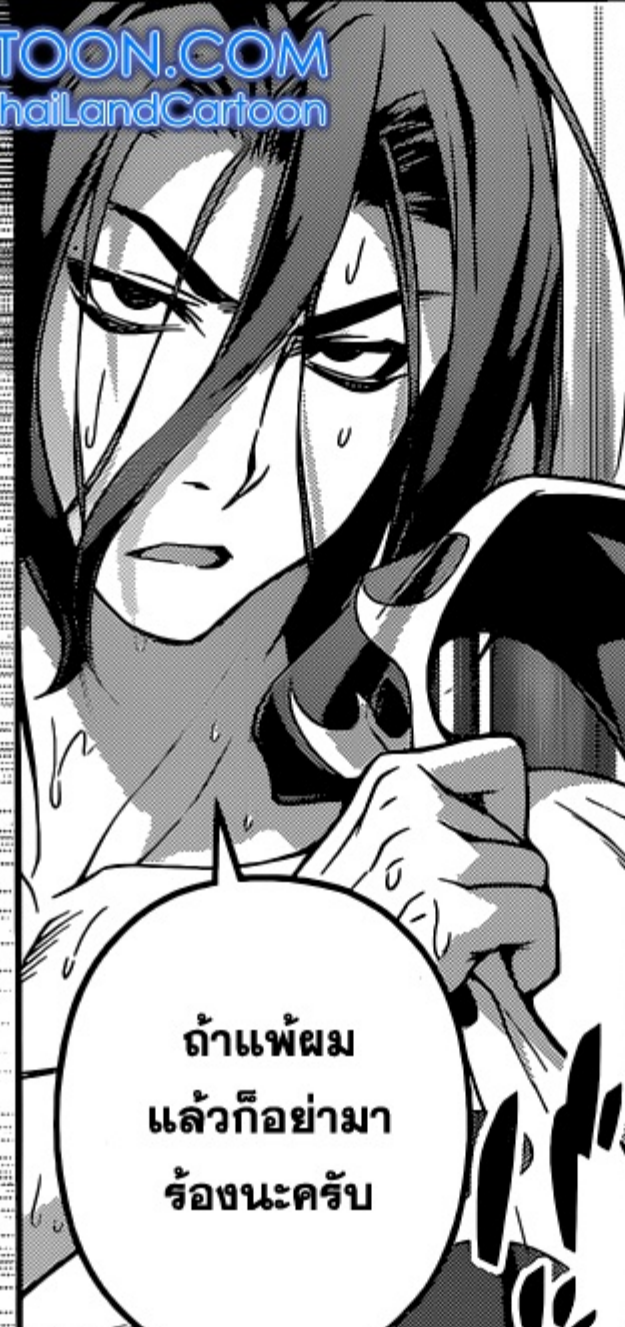
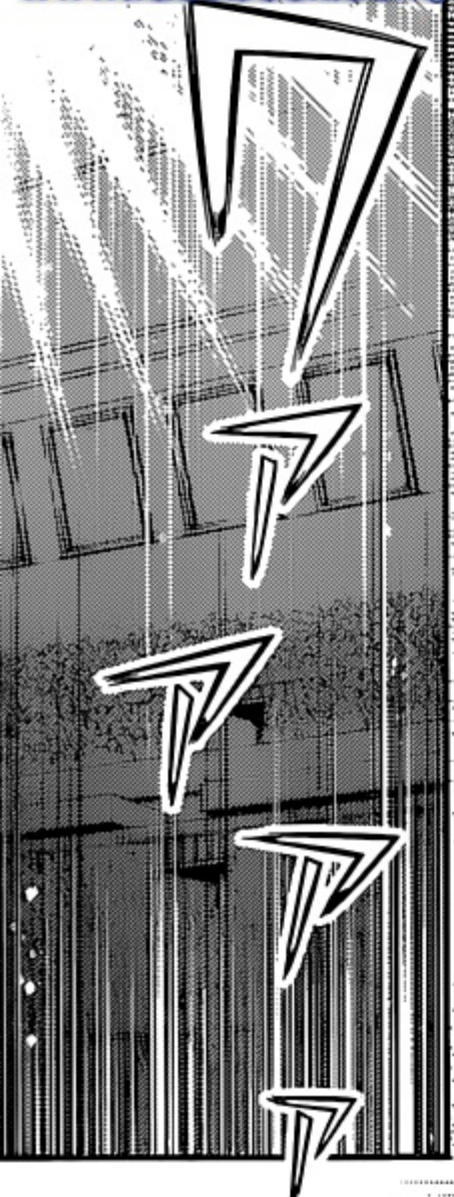
เป็นการช่วยผู้ที่
กระจอก
จริง ๆ



ท่านแพ้ว
ให้กับยูคิฮิระ โชมะ
มา.. แต่ตอนนี้
กลับดูอารมณ์ดี

เพราะแบบนี้
แหละทำให้ท่าน
แพ้วตั้งแต่
รอบแรก

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



ถ้าแพ้วผม
แล้วก็อย่ามา
ร้องนะครับ



ฉันจะเป็น
คู่มือให้นาย
เอง!!





โอ้วว!!
ชายนะนำ
วัตถุดิบออก
มาแล้วคะ!!

.....
.....

โซมะคุง
นั่งอยู่กับ
คุณเอรินะ



หือ!?

อ่า..



อืม...
เปิดเป็นเนื้อ
ที่มีรสชาติเฉพาะ
ตัวมาก

เขาจะใช้
มันได้ดีแค่ไหน
นั่นมีผลต่อการ
ตัดสินใจอย่าง
มากเลยล่ะ



เขาจะทำ
อาหาร
โดยใช้
เปิด!!!

เปิดคะ!!

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



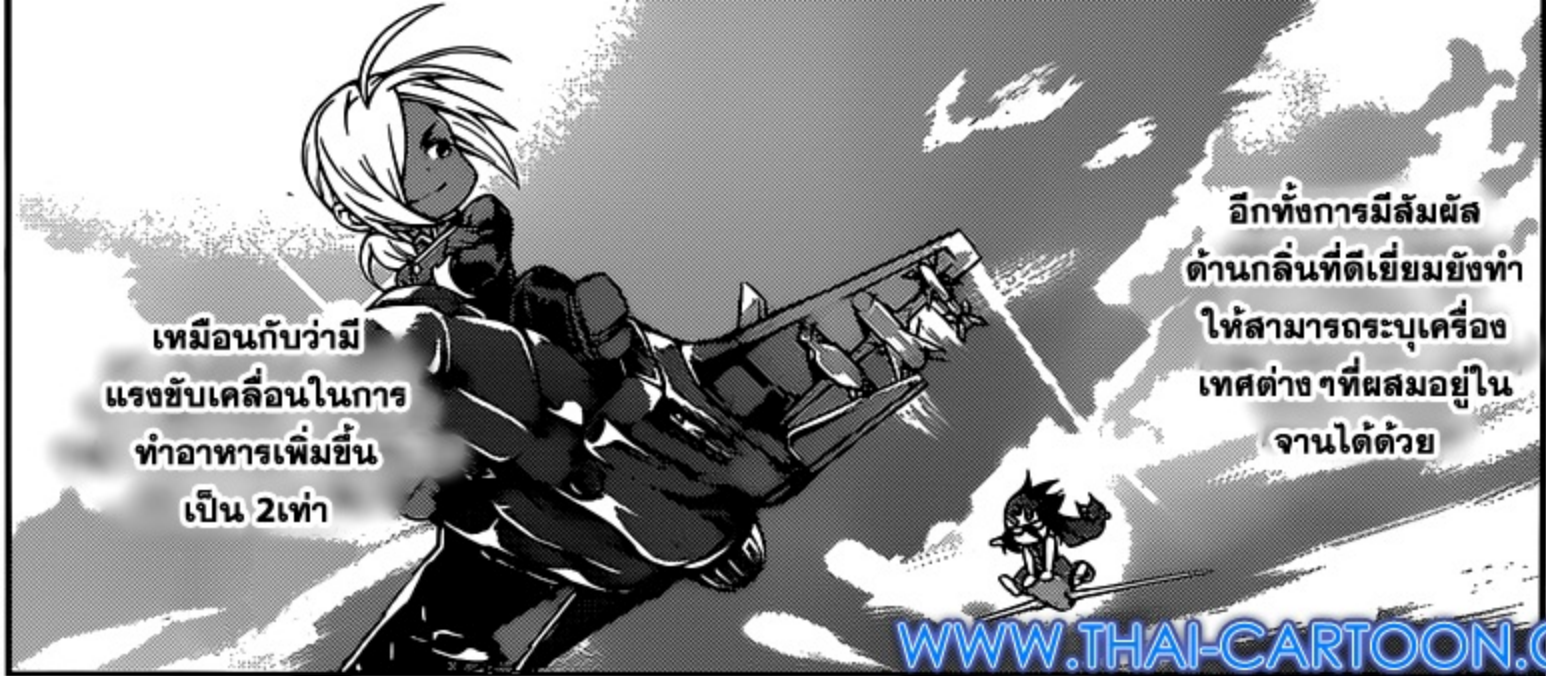
สร้างขึ้นมาจาก
การฝึกฝนและสะสม
รสชาติต่าง ๆ มากมาย
จากการทดลอง
ที่ผ่านมา...

การรับรู้รส
จากการทำ
อาหาร



เขาคงจะรู้จัก
จุดแข็งของตัวเอง
เป็นอย่างดี..

อัจฉริยะ
ด้านกลิ่น
ชายนะ อากิระ
สินะ?



เหมือนกับว่ามีแรงขับเคลื่อนในการทำอาหารเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่า

อีกทั้งการมีสัมผัสด้านกลิ่นที่ตีเขี่ยมยังทำให้สามารถระบุเครื่องเทศต่างๆ ที่ผสมอยู่ในจานได้ด้วย

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



ถ้าแข่งกัน 10 รอบ สายยามะคงจะชนะ 8-9 ครั้งเลยล่ะ

การแข่งขันรอบนี้...

อืม..



ความต่างของฝีมือของทั้งสองคนก็เห็นได้ตั้งแต่ตอนนั้นแล้วล่ะ

ในรอบคัดเลือกคุโรกิบะก็เข้ามาในอันดับที่สอง



เธอคิดว่าไฉนบ้างนาทริ?

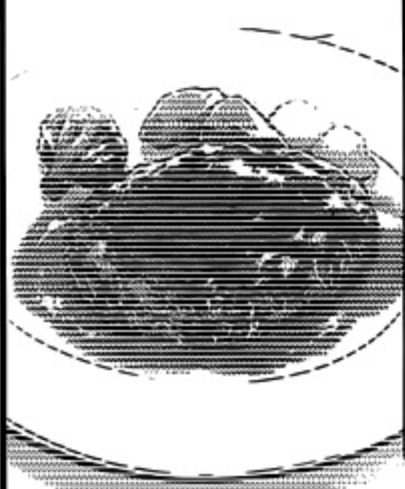
อืมมม



หวัะทึซึนยอด สายยามะ อากิระ

ด้วยความสามารถด้านการสัมผัสกลิ่นแต่กำเนิดทำให้เขาได้เข้าศึกษาในโรงเรียนโทลีสึกิตั้งแต่มัธยมปีที่ 1

ชายผู้ว่ากันว่าจะได้เป็นหนึ่งในสิบหวัะทึคนต่อไป ถัดจาก นาทริ เอรินะ....



แน่นอน
ว่าอาหารจาน
นั้นก็อยู่ในระดับ
ที่ไม่เลวตก

แต่รู้สึกว่
เขาไม่ได้ตั้งใจทำ
มันอย่างเต็มที่

เหมือนกับว่
เขาแค่ทำาไปพอ
ให้ลอบผ่าน...



อาหารที่
คุณโรกิเบคองทำ
ตอนนั้น...
มันไม่ได้เรียกว่า
อาหารชั้นเยี่ยม
เลย

ชั้นเคย
เข้าเรียนกับ
เขาครั้งนึ่ง
...



โทษทีนะ ๆ



อลิช!?



นั่นแหละทำให้ฉันตกใจ
เหมือนกันเมื่อได้เห็นอาหาร
ที่เขาทำในรอบคัดเลือก

เฮ้อ..
เพราะแบบนี้ไงละ
เธอดึงไม่เอาไหน
เอรินะ!

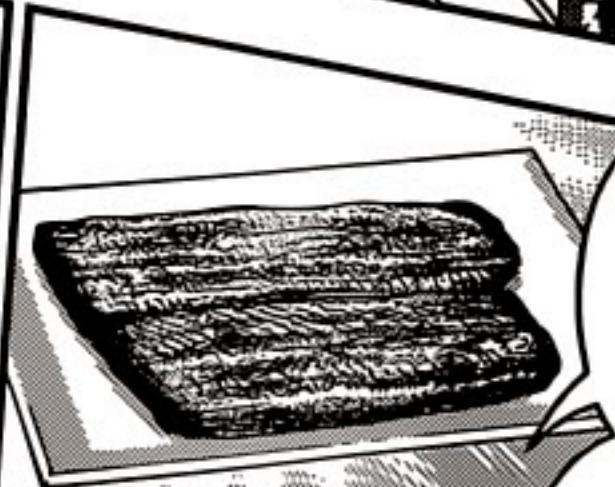


ความแข็งแกร่งของ
เรียวคองนะ ใช้ตรรกะ
ทั่วไปวัดไม่ได้หรอกนะ



จริงหรอเนี่ย..?
ซันก็ได้ยินมาว่า
เขาย่านาญเรื่อง
อาหารทะเล

แต่หมอนี่
เป็นคนชอบทำ
เรื่องไม่คาดฝัน
จริง ๆ



ปลาไหล!

ไม่หรอก...
คาบยาภิมันไม่ใช่
อาหารตะวันตกนะ



หรือว่าเขา
กำลังจะทำ
คาบยาภิอะไร
ทำนองนั้น
รีปาร์..!?

ไหลลลล
!!!!



!!!



ว่าแต่...
 เมื่อกี้ฉัน
 ได้ยินอลิซพูด
 ถึงเรื่องเหนือ
 ธรรมชาติ
 ด้วยนะ



ปลาไหล...
 บางทีเมนู
 ที่เขาจะทำ
 อาจจะเป็น...

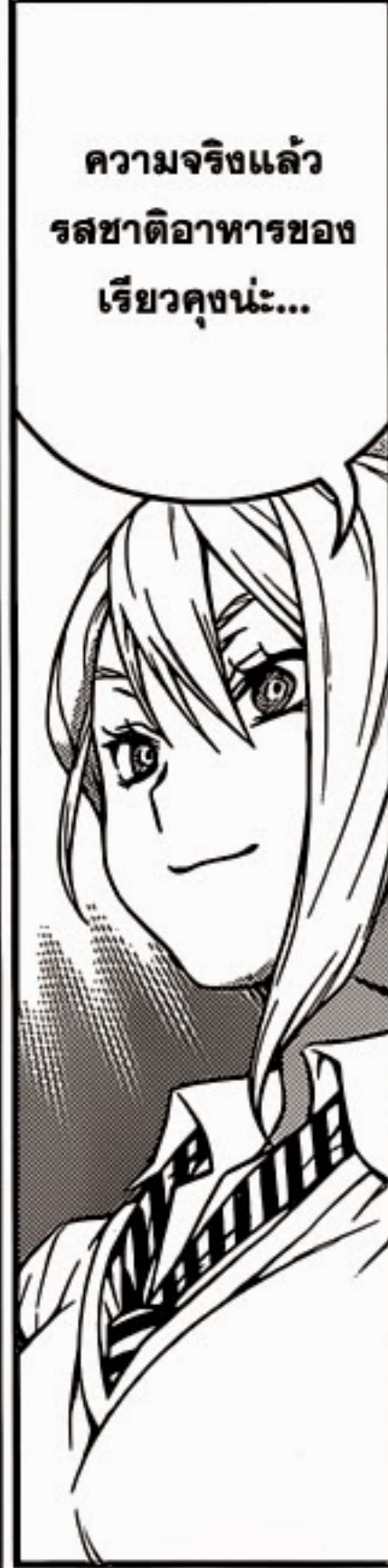


ในภัตตาคาร
 ฝรั่งเศสและภัตตาคาร
 ต่างประเทศอื่น ๆ
 ก็มีเมนูที่ใช้ปลาไหล
 ด้วยเหมือนกัน
 มันไม่ได้เป็น
 วัตถุดิบพิเศษที่
 นิยมแต่ในญี่ปุ่น
 หรอกนะ

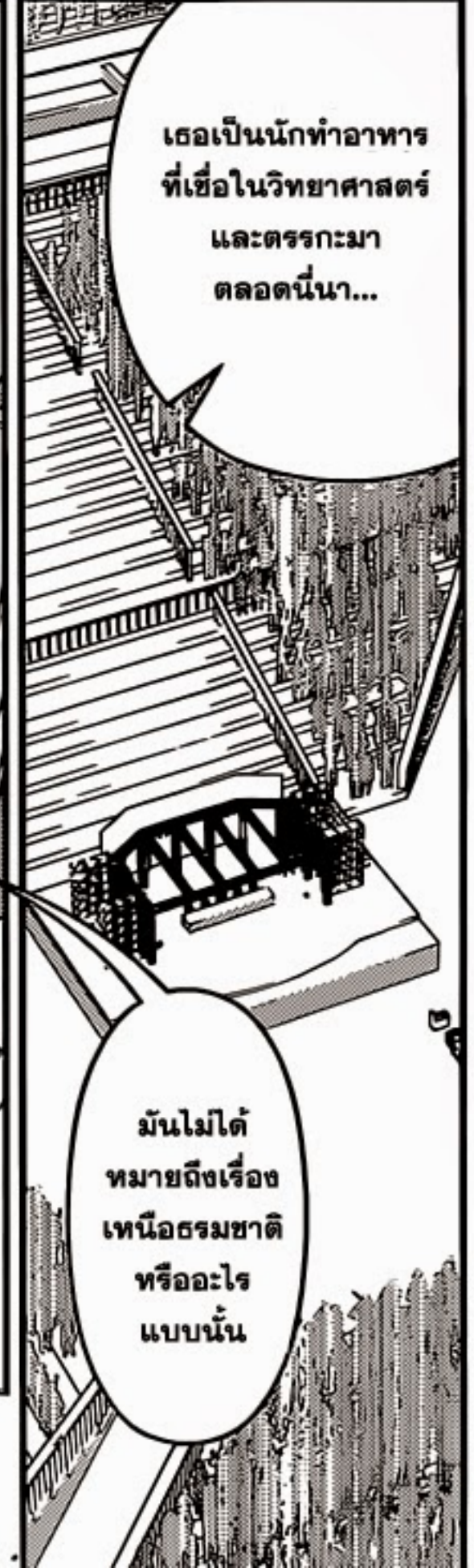
WWW.THAI-CARTOON.COM
 www.facebook.com/ThailandCartoon



มีบางอย่างที่
 ก้าวข้ามตรรกะ
 ทั้งหมดไปเรียบร้อยแล้ว



ความจริงแล้ว
 รสชาติอาหารของ
 เรียวคุงนะ...



เธอเป็นนักทำอาหาร
 ที่เชื่อในวิทยาศาสตร์
 และตรรกะมา
 ตลอดนี้มา...

มันไม่ได้
 หมายถึงเรื่อง
 เหนือธรรมชาติ
 หรืออะไร
 แบบนั้น



เราก็
จะไม่มีที่

ให้อยู่อีกต่อไป



ถ้าเรา
ไม่ชนะ
เรา
ต้องชนะ



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



พวกเธอ
รู้ไหม..
เร็วคุณ
นะ

เติบโตมาใน
ห้องครัวที่เหมือน
กับนรก
พ่อครัวที่ไม่ได้เรื่อง
จะถูกกำจัดออกไปทันที!!



เราก็
ต้องตาย!!



ถ้าเรา
เอาชนะไม่ได้...



การมีสมาธิและ
ใส่ใจในรสชาติ

และจิตวิญญาณของ
การต่อสู้ที่ทำให้ร่าง
ของเขาเผาไหม้ไป
ด้วยอารมณ์

นั่นแหละคือสิ่ง
ที่เรียวคุงต้องการเพื่อ
ที่จะมีชีวิตรอดต่อไป
...



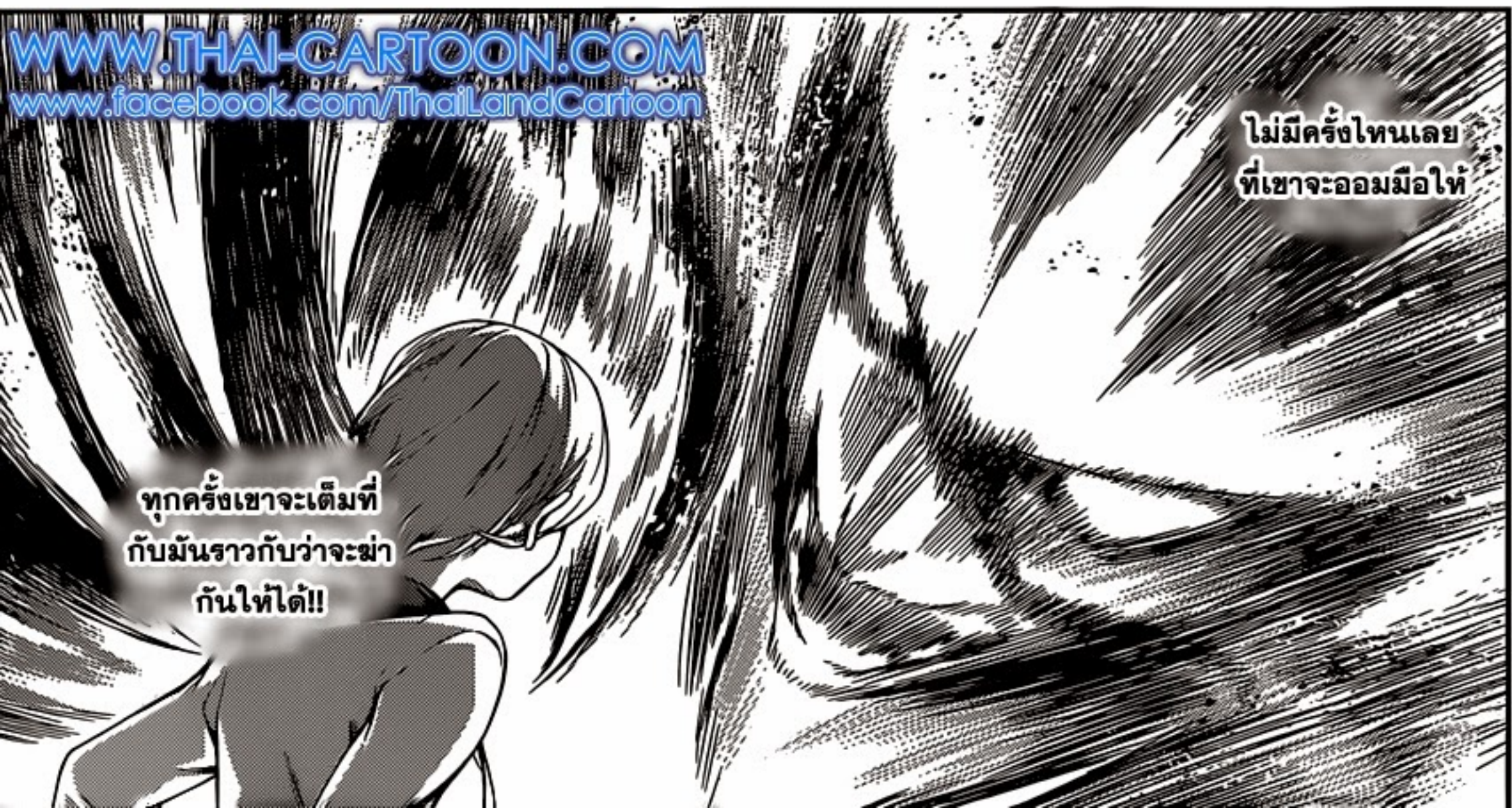
ในสภาพ
แวดล้อมแบบนี้
สิ่งที่เชื่อมั่นได้เพียง
อย่างเดียวก็คือ
ความสามารถ
ของตัวเอง

ตลอดเวลา
หลายปีจนกระทั่ง
เขาโตพอที่จะ
เข้าโรงเรียนได้



ฉันนะทำแข่ง
ทำอาหารกับ
เรียวคุงทุกวัน
...

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

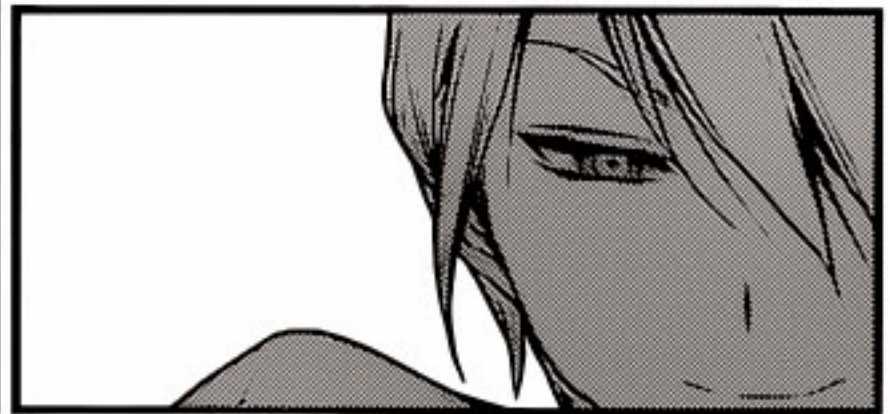


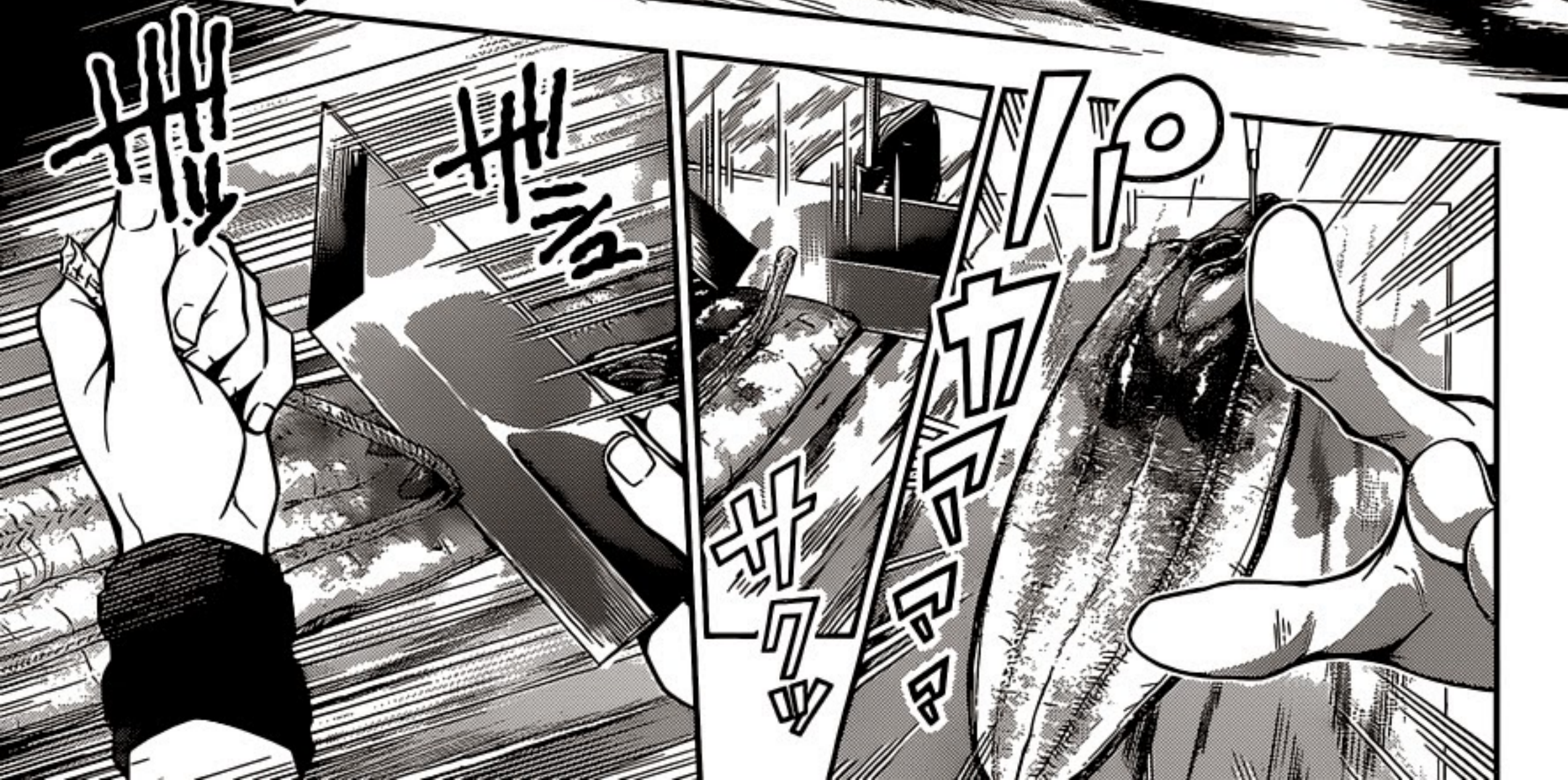
ไม่มีครั้งไหนเลย
ที่เขาจะอ้อมมือให้

ทุกครั้งเขาจะเต็มที
กับมันราวกับว่าจะฆ่า
กันให้ได้!!

ลาวาที่เป็นเหมือน
กับแรงยึดเหนี่ยว
ต่อสู้กับคู่แข่ง!!

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







และมีด
เล่มนั้น...



เร็วจริงๆ

แสดงว่าเขาเอง
ก็มีฝีมือและเทคนิค
ของอาหารญี่ปุ่น
อยู่พอตัวเหมือนกัน

มีดปลาไหล...มีดพิเศษ
ที่มีไว้แค่เนื้อปลาไหล
โดยเฉพาะ



ทุกๆการ
เคลื่อนไหวของ
เขาไม่มีความ
ลังเลแม้แต่
น้อย

อย่างที่คิดไว้..
การเตรียม
อาหารทะเลของ
เขาสมบูรณ์แบบ



พวกเขา
คงเป็นเหมือน
อินทรีทะเลที่
บินโฉบเหนือท้องฟ้า

ถ้าเรา
ต้องจินตนาการ
ฉากของการ
แข่งครั้งนั้น...

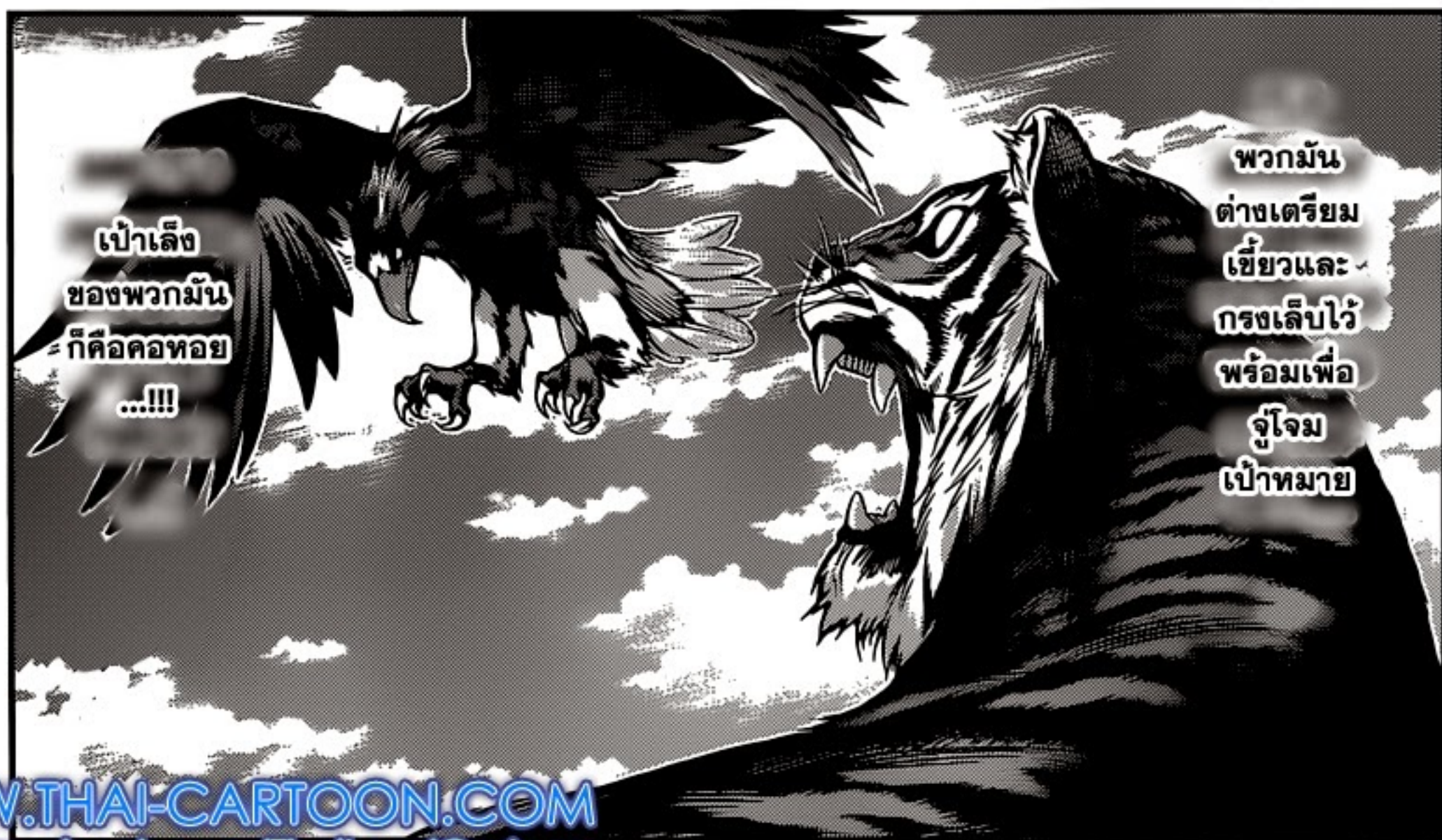


คุโรกิปะ ..

เรียว
เทร่อ!?



กับ
เสือโคร่งร้ายที่พร้อม
จะกัดและกัดทุกสิ่ง
ให้จมลงกับพื้น



เป่าเสียง
ของพวกมัน
ก็คือคอคอย
...!!!

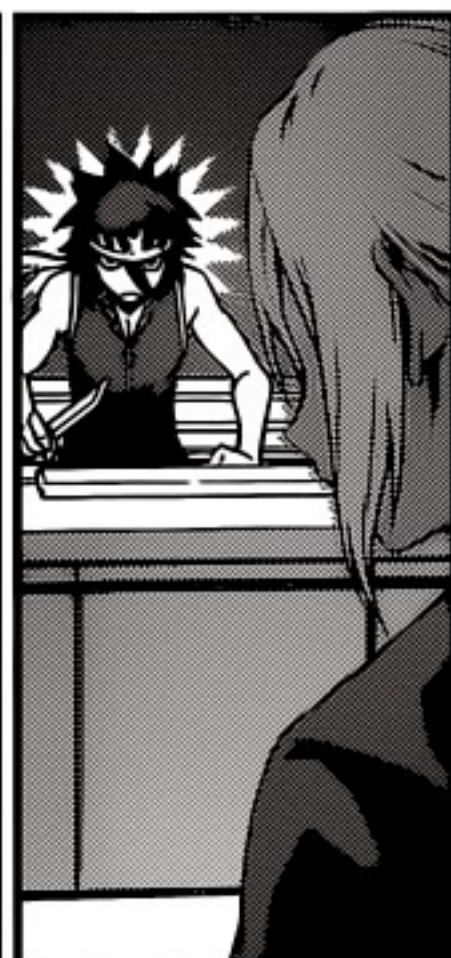
พวกมัน
ต่างเตรียม
เขี้ยวและ
กรงเล็บไว้
พร้อมเพื่อ
จู่โจม
เป้าหมาย

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



นายมันไม่มี
ความเข่าร้อน
ในการแข่ง
เอาซะเลย!!!

ชั้นล่ะ
เพื่อนาย
จริงๆ





คนที่ไม่มี
ความกระหาย
ในชัยชนะก็
ควรตายๆไปซะ!!!

นี่มันคือ
สนามรบนะ
!!!



"เจตจำนง
เพื่อที่จะเอาชนะ"
ของชั้นมัน
อ่อนกว่านาย
...

นาย
พูดถูก
..



ชิชิชิ



แต่
เหตุผลก็
ง่ายนิด
เดียว..

ตราบไต
ที่ชั้นยังมี
จมูกน้อยอยู่
...

อะไร
กันวะ
!!?

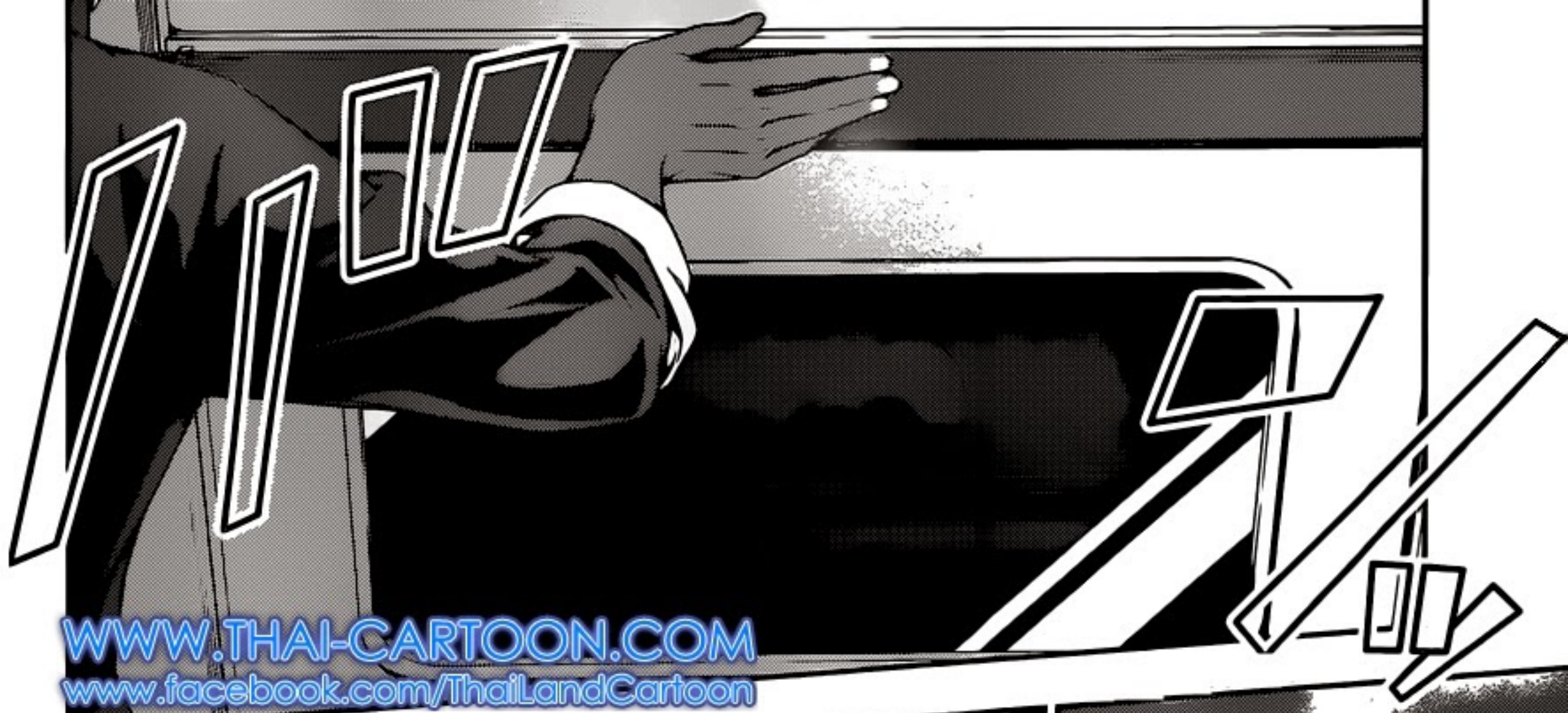
มันก็ทำให้ชั้น
เหนียวยากที่จะแพ้
ให้กับนาย
เหมือนกัน

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



เขากำลัง
เอาเปิด
เข้าตูด
แล้ว!!!

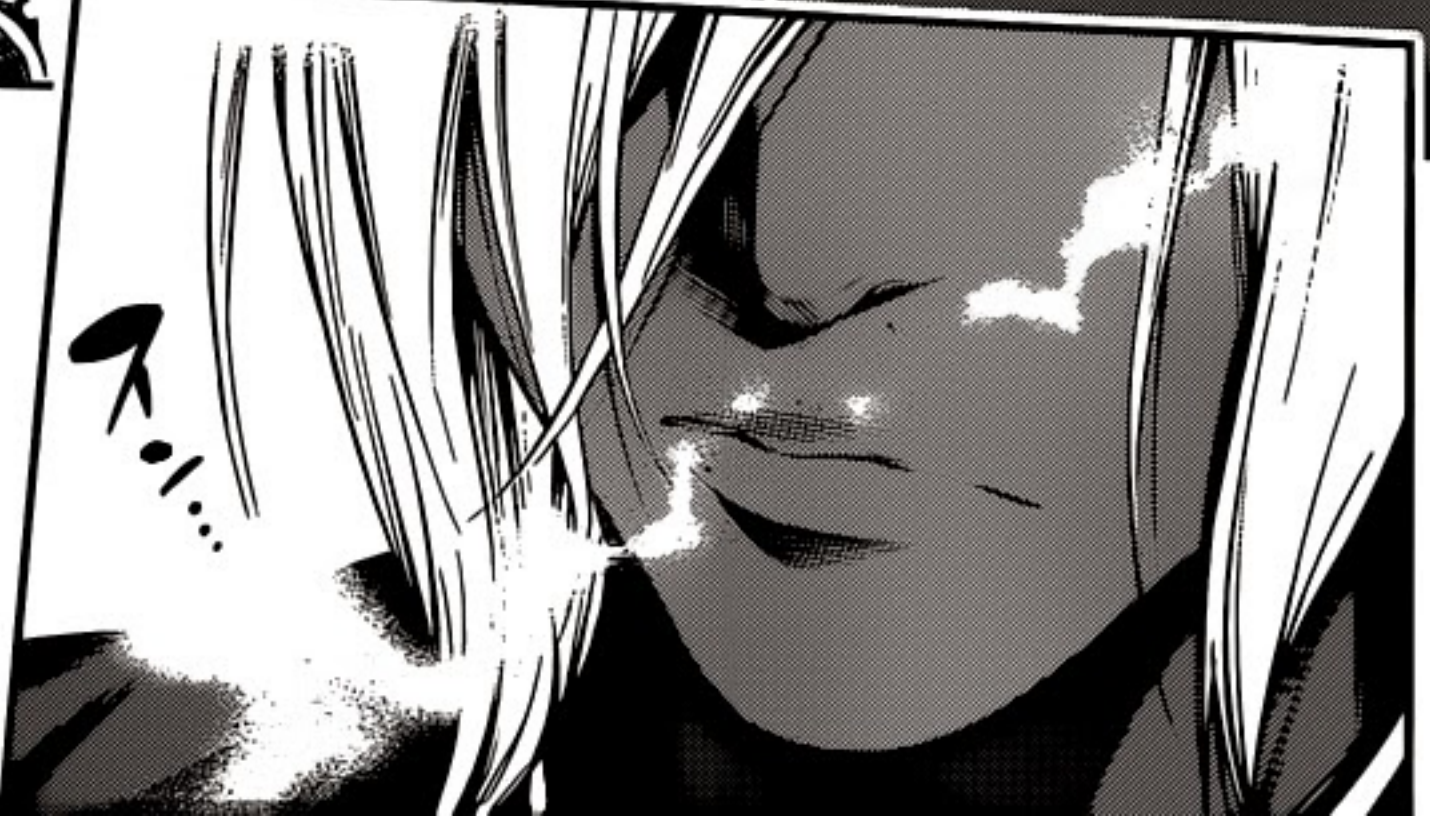




WWW.THAI-CARTOON.COM
www.facebook.com/ThailandCartoon



ขอด
เย็บ
มาก
...



เออละ...

ได้เวลาเอา
กลิ่นหอมนี้
ให้พวกเขา
ดมกันแล้ว
...!!!

|| ทุกสิ่งต่างต้องหมอบ
ลงกับพื้นเมื่ออยู่ต่อหน้า
กลิ่นหอมนี้...!!!



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ด่วน ...

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

DELAY
1 WEEK

กลิ่นหอม
ชั้นเยี่ยม
โชยออกมา
ผ่าน
เครื่องเทศ
หลากหลาย
ชนิด!!!

อัจฉริยะ
ผู้ควบคุมกลิ่นหอม
อายามะ อากิระ---!!!

食戟
の
戦

STORY: TSUKUDA YUUTO

ART: SAEKI SHUN

COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



เนื้อ
เปิดกับ
เครื่องเทศ
ผสมผสาน
กันอย่าง
ลงตัว!!!

ชั้นทน
ไม่ไหวแล้ว
จริงๆ



เครื่องเทศที่ใช้กินน่าจะ
จะมีผักชี เม็ดยี่หระ
ออริกานา ...

เอ๋ม.. แล้วก็ ...



เงี๊ยงงง!!!

มันมีทั้งกลิ่นจัดจ้าน กลมกล่อม นุ่มนวลหอม กรุ่นและหอมหวาน

เขาทำยังไงถึงสร้างกลิ่นหอม ชั้นเลิศแบบนี้ได้นะ!!!



ว่าแต่ฮายามะคุง เขาตุนิ่งมากเลยนะ...

ไฉ้ยย กลิ่นมัน ชับซ้อนมาก!! ชั้นแยกไม่ออกเลย



ชั้นว่าหอมนี้เป็นคนที่มีความมั่นใจ แข็งกล้ามากเลยละ

เหมือนกับตอนที่อยู่ในค่ายฝึกเลย เขาจะไม่ยอมให้ตัวเองถูกสถานกาด์บับ บังคับเด็ดขาด



ใช่แล้ว

เป็นคนที่ดีใจเอาความสามารถทั้งหมดออกมาใช้ได้อย่างสมบูรณ์



เขาตั้งใจเป็นและไม่ใช่ใจสั่งรอบข้างสนใจแต่การทำอาหาร

คิดว่าเขาคงจะไร้ความกังวลแม้จะออกเวทีใหญ่ล่ะนะ...



เห็นได้
จากตอน
นี้...

สงคราม
ของราชันย์



ขั้นรับรู้ถึง
ความมีสง่า
ราศีของเขา
ด้วยนะ

ความ
มั่นใจชั้น
เทรอ...
ต้องมีอะไร
มากกว่า
นี้สิ



เขากำลังปกครอง
บรรยากาศใน
การแข่งอยู่



นี่แหละ
สมกับ
เป็น
สยามะ

ไม่มีทาง
ที่กลิ่น
เลือดนี้
จะฟ่ายแพ้
เด็ดขาด
!!!



เห็นตัวเองที่
กำลังแข่งขันอยู่
ในรอบชิงชนะเลิศ

บางทีเขา
อาจจะเห็น
แล้ว...



เขาจะกลัว
หัวหดเมื่อได้ยิน
เสียงเชียร์ของ
ฝ่ายคู่แข่งรี
เปล่า!!!

อะไรนะ...
ท่าทีของเจ้า
หนุ่มผ้า
โพกหัวจะเป็น
ยังไงนะ!??



ซึ่งทั้งหมด
สามารถรับรู้ได้
จากการจ้อง
มองกระทะ
เท่านั้น!!!



เขาไม่ได้
ยินเสียง
อะไรทั้งนั้น
แหละ



ตอนนี้
ประสาทสัมผัส
ทั้งหมดของ
เรียวคุง



กำลังสนใจ
เฉพาะสีเกรียมๆ
ของวัตถุดิบ เสียง
และกลิ่นของไขมัน
ที่ไหลออกมาและ
น้ำหนักของ
ปลาไหล!!



เนื้อปลาไหล อ้วนๆ หนาๆ ถูกปรุงอย่างดี...!!

และเขากำลังต้มมันในไวน์แดงและบุเก้กานี



...อย่างที่คุณคิดเอาไว้เลยคุณโรกิบะคุง...



การทอดเสร็จสมบูรณ์!!!

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

มาเตโลต์ปลาไหล

มาเตโลต์"จำเป็นต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการต้มปลาด้วยไวน์

เมนูที่ใช้ปลาไหลต้มรวมกับไวน์แดงหรือบรันดี

กำลังทำ "มาเตโลต์ (Mate-lote)"



ไขมันจาก
ครีพินจะซึมเข้าไป
ในเนื้อช่วยเพิ่ม
รสชาติ..งานนี้
ช่างเป็นเมนูที่
เหมาะสมกับ
เขาจริงๆ

เขาทอด
เนื้อปลาไหล
หลังจากปิตมัน
กลับเป็นทรง
เดิมโดยใช่
ครีพิน

แต่ทำไม
ตอนนี้ถึง
ปิตมัน
กลับแล้ว
ล่ะ!?

อิม เดียวนะ?
..ตอนแรกเขา
ผ่าปลาไหล
ออกนี่นา??

ไม่มีอะไรให้
วิจารณ์เกี่ยวกับ
การเลือกเมนู
ของเขาเลย

เข้าใจละ
ความทรงพลัง
ในอาหารของเขา

สร้างขึ้นมาก
ด้วยวิธีแบบ
นี่นี่เอง

เขาใช้
การ์ดในมือ
ของเขาทุกใบ
อย่างต่อเนื่อง

บตมันฝรั่งแห้ง
กับขนมปังบริโอช

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

อาหาร
ของคนๆนี้
ไม่มีทาง
แพ้ด้าน
พลังแน่ๆ

พวกเขา
เองก็บอก
ไม่ได้เลยว่า
ใครจะเป็น
ผู้ชนะ

ราวกับว่าพวกเขา
กำลังประลองเกมล์
การ์ดกันอยู่!!

เขาถล่มคู่แข่งโดย
อาศัยการ์ดจำนวนมาก
ตามแต่ที่เขาจะพอใจ



ไม่ว่า
นายจะสร้าง
บรรยากาศ
ด้วยกลิ่นหอม
ได้ดีแค่ไหน
...

ฉันจะกลิ่น
กินมันให้หมด!!!

ฉันไม่
สนใจมัน
ซักนิด!!!



เธอจะสามารถ
สร้างความแตกต่าง
จากรอบคัดเลือก
ได้ไหม?
คุโรกิเบะ เจียว!!!



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





เขาถูกดึง
เข้าไปในเกมส์
ของใครก็ปะ
ชั้นเทรอล?

ไม่ใช่
ฮายามะ
คนเดิม
....

เหมือนกับ
ว่าเขากลาย
เป็นอีกคน

ทำทาง
แบบนี้มัน
อะไรกัน!??

!!





เขาถึงได้
ส่ายขี้ม
แบบนั้น
ใจละ



ในที่สุด
เขาก็ได้กาง
กรงเล็บที่ไม่เคย
คิดว่าต้องใช้
ออกมาแล้ว
!!!



ไม่ใช่
ทรอก
...

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



ไม่ว่าเขาจะ
มีการ์ดใบมื่อ
เท่าไร....

แต่ถ้าใช้มัน
ไม่เหมาะสม
มันก็จะไม่มี
ประโยชน์



เขากำลัง
เทเครื่องเทศ
แต่ละชนิด
ลงไปคะ!!!

....

ยังใส่ลง
ไปเรื่อย ๆ
เหมือนกับ
หยุดไม่ได้
เลยคะ



อะไร
...



เมนูจานนี้
ถูกคิดค้นและนิยม
ในศตวรรษที่ 17
โดยพ่อครัวชาวโรมัน
อาบิเซียส



รูปแบบพิเศษของ
มันคือการหาคาราเมล
เคลือบบนหนังเป็ด

นี่คือ
"คานาร์ด
อาบิเซียส"



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



จะเกิดอะไร
ขึ้นกับเรานะ...!?



แค่ได้ดมกลิ่นชั้น
ก็รู้สึกเหมือนกับ
ละลายแล้ว..
แล้วถ้าใส่เข้าปากล่ะ



แถม
เครื่องเทศ
ที่ทาอีก
ด้านของ
ตัวเป็ดก็
หอมเอา
มาก ๆ

ดูสิ!!!
คาราเมล
น้ำผึ้งชุ่มฉ่ำ
ไปหมด...!!!



12/13

おおお





SFX: *MUNCH*





กรงเล็บ
อินทรีรี่!!!





อัจฉริยะด้านกลิ่น..
ที่เหมือนจะเป็น
ความแข็งแกร่ง
พันๆ

สามารถสร้าง
อาหารได้น่ากลัว
ขนาดนี้...!!!

ก็ไม่สามารถ
โจมตีมาถึง
ตัวฉันได้!!!

ไม่ว่านาย
จะมีการ์ดที่ใบ..
การ์ดของนาย

จากนี้ไป
กลิ่นหอมพวกนี้
จะปกคลุมการ
ดวลครั้งนี้ไว้



ดวงตา
ของคุณ
คืออะไร!!?



อาหาร
แบบไหนกันที่
สามารถต่อกร
กับมันได้!!!?



พวกมัน
..

!



ズ!!!

ยังไม่
ตาย..

สัตว์ร้าย
ยังมีชีวิต---!!!

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

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ดับ ...

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

DELAY
1 WEEK



ฮายามะ
อาภิระ
ในที่สุด

☆
คุโรบะ
ก็รับ!

เพราะท่านาย
ไม่เป็นแบบนี้
ก็ไม่มีค่าให้ชั้น
จัดการนะสิ

ชั้นก็รู้สึก
ถึงความ
เศร้ารอนใน
ตัวของนาย
!!!

ยอดนักปรง โซมะ



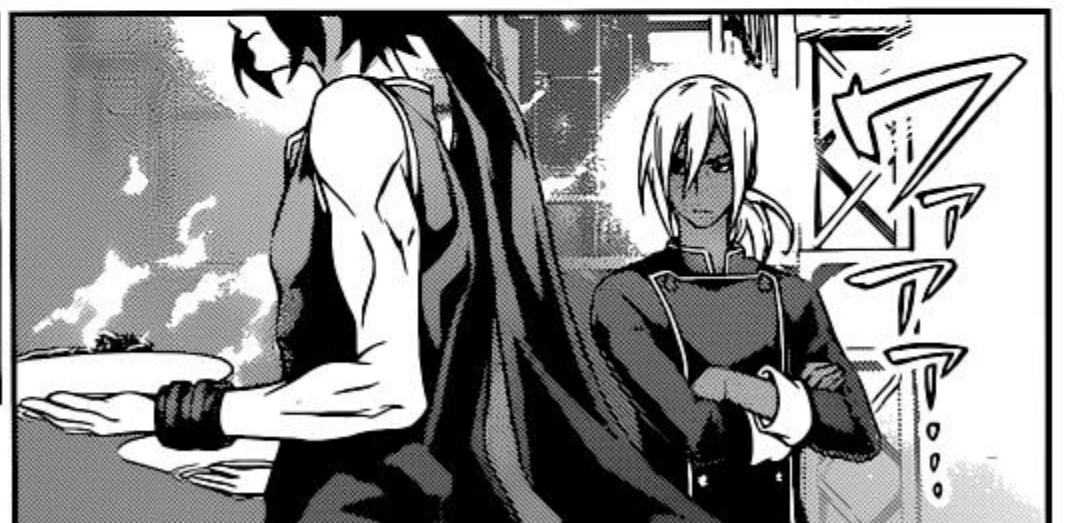
ผลที่เป็น
ไปได้เองเดี๋ยวนั้น
ก็คือฮายามะ
ได้เข้ารอบชิง
ชนะเลิศ!!?

ตัดสินใจ
ได้แล้ว
ใช่ไหม
!!?

!!92 ตัวจุดไฟ



ทินชะ!!



食戟 の 戟

STORY: TSUKUDA YUUTO

ART: SAEKI SHUN

COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

มาเตโล็ด

ปลาไหล

!!!

🍴
นี่คือจาน
ของคุณโรกิยะ
ที่พร้อมรับมือ
กับความท้าทาย
ในศึกครั้งนี้!!!

คนที่ใช้แต่
พลังกำลัง
สร้างอาหารดี ๆ
ออกมาไม่ได้
หรอก---

เล็ก
บ่นซะที



แต่เรื่อง
กลิ่นยังห่าง
ชั้นกันมาก
...



ฮืมม...

ผลของ
การใช้ครีพิน
ท่อไว้... ทำให้
ตัวเนื้อปลาไหล
ดูชุ่มฉ่ำน่ากิน
มากขึ้น

โอ้
ว้าว!!!...
ก่อนเนื้อ
ใหญ่ยาว
ขึ้นนี้



พอเจอ...
ชิมกัน
ดีกว่า!

++ ++ ++



หาก--?



เดี๋ยว
มันจะเย็น
หมด

รีบ ๆ ไล่
เข้าปาก
ไปซะ



รุ่นพี่ทากิ!!
ใจเย็น ๆ
ก่อนนะคะ!

อะไรของมันวะ!? นี่ขึ้นต้อง
สอนมารยาทให้อีหอนี่ด้วยใช่ไหม?
ถ้าแกคิดว่าความผิดของแก
ควรให้อภัยเพราะแกยังเป็นนักเรียน
อยู่งั้นเดี๋ยวขึ้นจะเป็นครูสอน
บทโหดให้ตอนนี่เดี๋ยวนี้เลย!!!!



นายแช่เนื้อ
ปลาไหลกับอบเชย
และไวน์แดงก่อน
นำไปปรุงสินะ
ทำให้เพิ่มรส
ชาติได้มากขึ้น



โอ้ววว...
เนื้อถูกต้มมา
อย่างดีและก็
ไม่แห้งจน
เกินไป...!

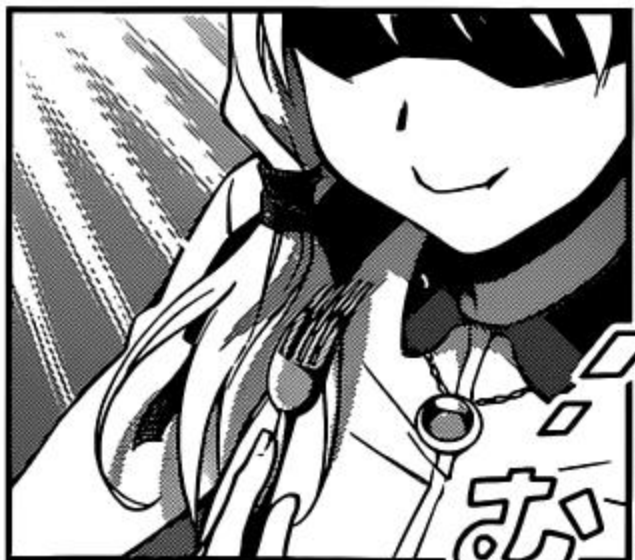


เพื่อเป็น
ตัวจุดไฟ
อย่างดี

ไว้สำหรับ
ระเบิดนาย
ให้กระจุย
โงละ...!



ชั้นใส่
ผงดินปืน
ลงใน
ปลาไหล
นั้น





อะไรกัน!?!

อ้อ
อ้ออ
อ้อ!!



ความรู้สึก
สดชื่นที่ไหล
ผ่านปากของ
เรา...!



เจ้านี่
ทำเรา
ทิ้งไป
เลย
...!



ภายใน
ปลาไหล

คุโรกิบะ
ใส่อะไรเอา
ไว้----





ปลาไหล
กับลูกพลัม
ญี่ปุ่น...?

พลัมที่เธอ
พูดถึง...
คือลูกพลัม
ญี่ปุ่นชั้น
เหรอ!!!?



ไอมัน
จากเนื้อปลาและ
ความเปรี้ยวจาก
ลูกพลัมแตก
เต็มอยู่ในปาก
ของเรา...



แบบนี้
นี่เอง...

เขาใส่
พลัมที่เปียก
ชุ่มในเนื้อ
ปลาไหลแล้ว
ห่อด้วย
ครีพิน!



มันคือ
"ลูกพลัม"
!!!!



นี่คือสิ่ง
ที่นายจะสื่อ
สินะ...



เรากำลัง...
ซาไปทั้งตัว
...<3

ความอร่อย
ของมันทะลุ
ผ่านขึ้นไปถึง
หัวของเรา
เลย...

はあ...

ズン



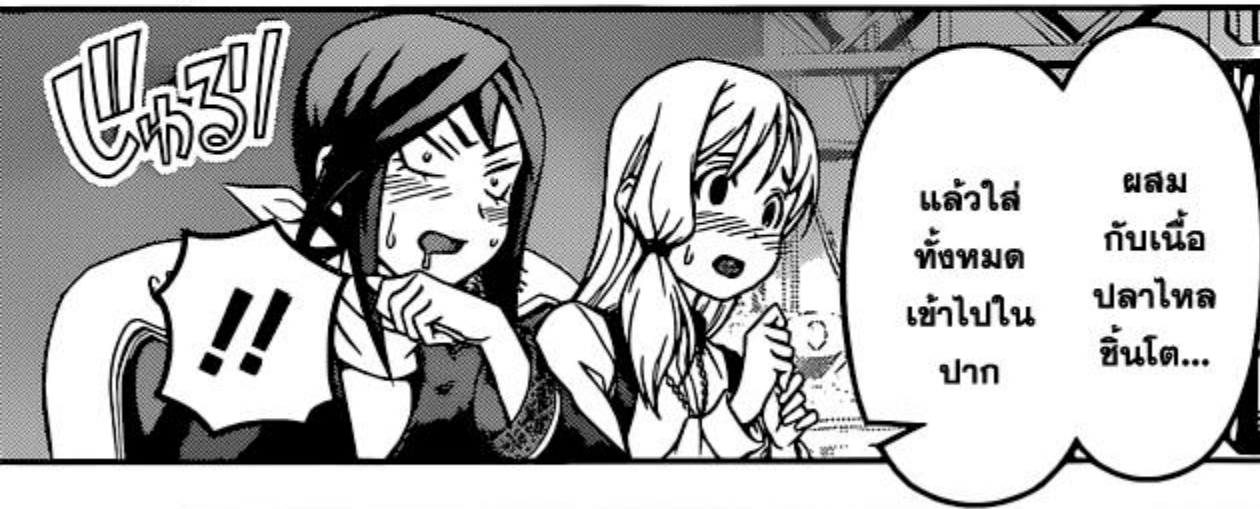
ลอง
ราดมันด้วย
ซอสที่เติม
ไปด้วยรส
ของปลาไหล
ต้ม...

ต่อไปก็
เครื่องเคียงที่ใช้
บริโอชและมันฝรั่ง
บด... กินดูซะ!!



หุบปาก
แล้วดูซะ

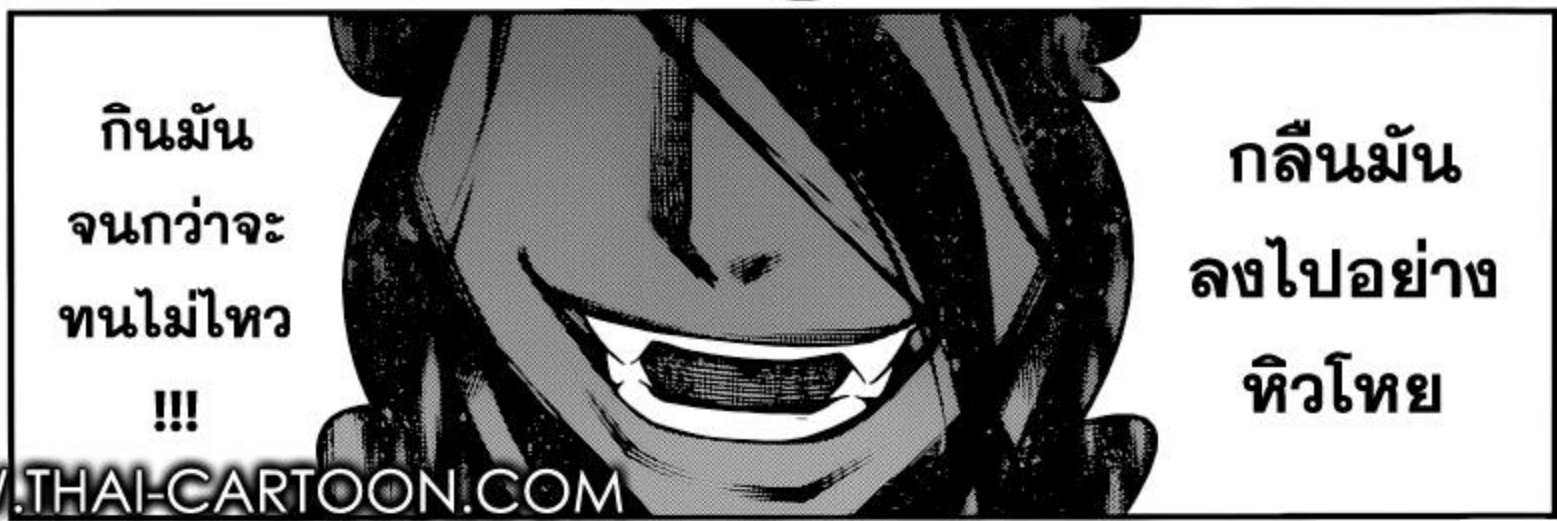
การระเบิด
ความเปรี้ยว
ของลูกพลัม



!!

แล้วใส่
ทั้งหมด
เข้าไปใน
ปาก

ผสม
กับเนื้อ
ปลาไหล
ชิ้นโต...



กินมัน
จนกว่าจะ
ทนไม่ไหว
!!!

กลืนมัน
ลงไปอย่าง
ทิวโหย

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



จังหวัด
ที่ดินปืน
ข้างในจะ
ระเบิดของ
จริง



ปล่อยให้
พวกเรา
กินเอง
เถอะ!!!

บ้าเอ๊ย...
นี่มันคือ
เทศกาล
อาหาร
ของ
โทลีนิกะ!!?

แต่...



ก็คือ
ตอนนี้
ต่างหาก
ล่ะ!!!

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



ความหวานของ
ไขมันปลาไหลและ
ความเปรี้ยวของ
พลัม ทุกอย่าง
ปั่นป่วนไป
หมด...!!

ทั้งเนื้อของ
มันฝรั่งแน่น ๆ
เนียนนุ่มของ
ขนมปังบริโอช



ซึก
ซึก

ทุก ๆ
รสชาติ
ผสานกันได้
ยอดเยี่ยม
มาก!!!

!?



ไม่ไหวแล้ว...!
เฮาทนไม่
ไหวแล้ว....

อยู่ต่อหน้ามัน...
เรากลายเป็น---



แต่จานนี้เน้น
การระเบิดออกมา
จากจุดเดียว รสชาติ
ของมันทำให้เหยื่อ
ที่กินยอมจำนน
อย่างสมบูรณ์แบบ!

จานนี้ ต่างจาก
ของสยามะ อากิระ
ที่เน้นรสชาติ
นำหลงใหลให้
ผู้ชิมขึ้นไปถึง
สวรรค์ ~~~



ชั้นรู้ว่า
นายคิดว่าตัวเอง
ชนะไปแล้ว



อะไร
ไม่ได้
นอกจาก
เหยื่อ
ของเขา
...!!!



จับได้แล้ว...!!!



และ
เขียนชื่อ
ลงไปได้
เลยค่ะ!!!

เลือกงาน
ที่คิดว่าอรรถ
ที่สุด



หมด
เวลาค่ะ
!!!

หลังจาก
ที่กรรมการ
ทุกคนทาน
เสร็จ เราจะ
เริ่มทำการ
ตัดสินกันค่ะ



ในคู่ที่แล้ว
พวกเขา
ตัดสินใจได้
อย่างรวดเร็ว
แท้ๆ แต่...

...ศิษย์เก่า
ผู้มาก
ประสบการณ์
เหล่านี้



กรรมการ
นั่งกันหมด
เลยคะ!!!!



ในที่สุด
มันก็จะจบ
แล้ว!!!

!?



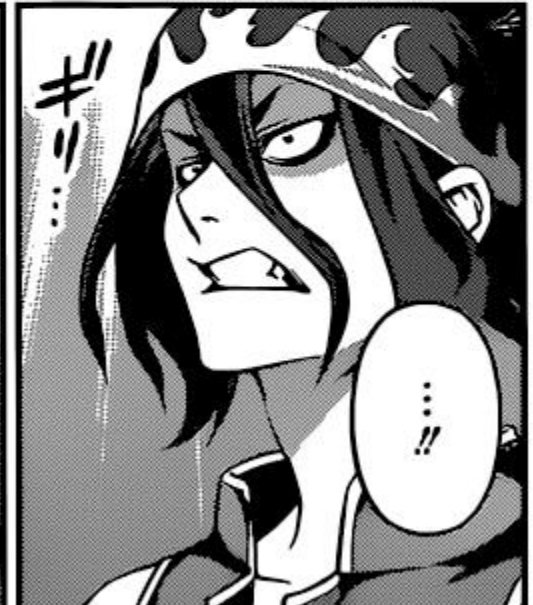
กำลังลำบากใจ
ในการตัดสินใจ...!?



ชั้น
เลือกได้
แล้ว!!!



!



!!

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



เหมือน
กัน

ชั้นเลือก
ฮายามะ
อากิระ

ชั้นลง
คะแนนให้
ฮายามะคุง
!!!



เซฟโตจิมะ
...?



!?

โอ้วว
พวกเขาเลือก
ฮายามะจริงๆ
ด้วย!!!



อดีตสิบ
ห้วงกะทิ
อันดับ 1
เลือก
คุโรกิยะ
...!!

จริงหรอเนี่ย!!?
เดาไม่ออกเลย
ว่าจะเป็นอย่าง
ไรต่อ!!



เลือก
คุโรกิยะ
ค่ะ!!?



ฉันจะเลือก
งานที่คู่ควร
แก่การยกย่อง
ที่สุดสำหรับ
การแข่งขันคัด
เลือก!

ฉันล้มผิด
ถึงความสง่างาม
ในพลังทำลาย
ล้างของชาย
คนนี้



รสชาติ
ที่ล้ำลึก
จากการใช้
อาหาร
ทะเล...

เฮ้ย!
ทำไมนายทำ
แบบนี้เนี่ย!?



โธ่
เว้ยข
!!!!

สร้าง
ความประทับใจ
ได้มากที่สุด
ก็คือ---



พวกเขาต่างก็
สร้างอาหารที่
แสดงถึงพลังของ
ตนเองออกมาได้
อย่างเต็มที่...!

คนเดียวที่...

ใครดี?
เราจะเลือก
ใครดีนะ
.....!?



ยังเหลือ
อีกคน เซฟ
คิคุชิ โซโนกะ
คะ...



ดูโรกิยะ เรียว

黒尖場
リョウ

พวกเขา
เสมอกันแล้ว
ค่าา!!!!





อย่ามา
ตลกกับกู
นะโว้ยยย
!!!!



ชั้นบอก
ไม่ได้ว่า
งานไหน
ดีกว่า
...!

ทั้งสอง
งาน
ยอดเยี่ยม
มาก



ชั้น
เลือกไม่ได้
...



หยุด
เดี๋ยวนี้
นะเรียวคง
!!!

แย้
แล้ว!!

แง้!!



พวก
กรรมการ
คิดจะทำ
อะไร!!!

ใช่
แล้ว!!
ตัดสินชะ
!!!



นี่คือ
"การ
แข่งชั้น"
!!!!

มัน
จะจบไม่ได้
หากไม่มีผู้ชนะ!!!
รีบๆ ตัดสิน
สิวะ!!!



ตอบ
พวกเรา
มาสิ
!!!

เธอจะ
มาเล่น
อะไรใน
การแข่งขัน
แบบนี้!?

ละทิ้ง
คำตัดสิน
...

หว่า...
เริ่มจะวุ่นวาย
แล้ว



ผมเข้าใจ
ความคิดของ
ไซโนกะดี
ครับ



คณะกรรมการ
การจัดการ
แข่งขัน
...



ว่าการเปรียบเทียบ
ความสามารถ
ของสองคนนี้
เป็นยังไง...



ช่วยฟัง
หน่อยจะได้
จีเปล่า!?

ชั้นมี
ข้อเสนอ
นิดหน่อย

ว่าไงครับ
เชฟโตจิมะ?

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



ใช่แล้ว
ครับ

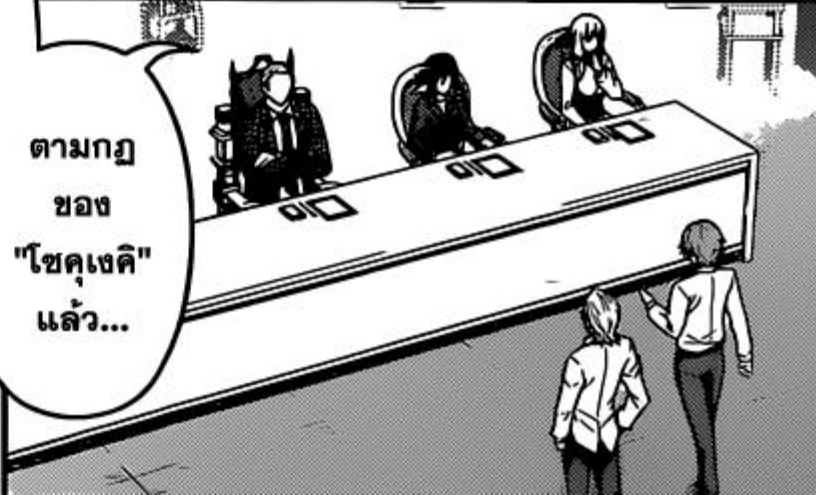
การแข่งขัน
จะต้องจัดขึ้น
ใหม่ให้เร็ว
ที่สุด ถูกไหม
!?

ถ้า
การแข่งขัน
ตัดสินใจ
ไม่ได้...
จะถือว่าเป็น
โมฆะ



-ไม่รู้ตัว-

เอื้...
ตั้งแต่
เมื่อไหร่...



ตามกฎหมาย
ของ
"โซคูงะคิ"
แล้ว...



จะเลื่อน
การแข่งขัน
ไปวันอื่น
นั้น

เป็นไปไม่ได้เลย...
แถมจะทำให้เรา
เสียหน้าด้วยครับ



..แน่นอน
ว่ากรรมการ
ก็เช่น
เดียวกัน

หลายๆ คน
ไม่ค่อยจะว่าง

แต่ว่าครั้งนี้เป็น
การแข่งขันคัดเลือก
ฤดูใบไม้ผลิ...
พวกเรามีแขก VIP
หลายท่านเข้ามา
ชมการแข่งขัน



.....
?

เป็นข้อเสนอเดียว
ที่จะทำให้เราผ่าน
สถานการณ์ยุ่งยาก
ทั้งหมดไปได้

เพราะ
แบบนี้แหละ
ขั้นถึงมีข้อเสนอ
ใจ...



ครั้งแรกใน
ประวัติศาสตร์
ของการแข่ง
คัดเลือกฤดู
ใบไม้ผลิ...

ให้เข้ารอบ
ไปทั้งสองคน
เลย



"ศึกสามทาง
 ในรอบ
 ชิงชนะเลิศ"
 นี่แหละสิ่งที่
 ชื่นอยาก
 เล่นอ!!!



!!
 ช้อ
 เล่นออะ
 ก็คงไม่ถึง
 ...!!

การคัดเลือกดูไม่ผิดสิในรอบชิงชนะเลิศอันนี้ไปภาคใหม่!!
 ศึกสามทาง? ตอนต่อไป...ได้ขึ้นปกและหน้าสีเต็มแล้ว
 เพื่อฉลองครบรอบสองปี!!!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ยังจัดอวยสมกับเป็นเรื่องนี้หน่อยยย (-///-)

Scan : Casanova Scans
Translator : Houseki
Cleaner : FikONg
Typestter : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK