

食戟の ノーマ

しよくび



魔術師再びー!!

14

原作：附田祐斗

作画：佐伯俊

協力：森崎友紀

JUMP COMICS



『ยอดนักปราง โซมะ』

๒๒
ต่อไปนี่
การฝึก
อบรม
สุดท้าย
...



แต่นึกไม่ถึง
จริงๆ ว่าจะเป็น
นาย ยูคิฮิระ

อย่างน้อย
ต้องเป็นเด็ก
ที่ได้เข้ารอบ
สุดท้ายในการ
แข่งขันฤดู
ใบไม้ร่วง

ชั้นบอก
ฝ่ายบริหารไป
ว่าถ้าหากส่ง
นักเรียนมา
ละก็...

ของ
โชคชะตา
และ
ซีโนมิยะ
--!!



แต่ไม่
ว่ายังไง
...

ผมเองก็
แปลกใจสุด ๆ
เหมือนกัน



...

ชั้นบอกพวกเขา
ไปแล้วว่าหากเด็ก
ที่ส่งมาไร้ประโยชน์
ชั้นจะขอไล่ออก
ทันที

เราคงต้องทำอะไรที่ใหญ่กว่าผลสำเร็จเป็นขั้นเป็นอัน

นอกจากนี้ถ้าอยากจะผ่านการทดสอบของสปีดดาห์สตาแอนด์...

ถึงยังไงเราก็จะพยายามอย่างสุดความสามารถ

แต่มันคงจะยากน่าดู...

ก่อนอื่น...



เราได้เข้ามาทำงานในห้องครัวของชิโนมิยะ โคจิโร่





และ
การตกแต่ง
ภายในร้านซะ

จัดการ
เรื่องงานบ้าน
งานไม้



พวกเขาจะ
ต้องทำให้
เสร็จภายใน
สองสามวัน
นี่นะ!

เฮ้ย!
ทำให้เร็ว
กว่านี้หน่อย
สิวะ!

食戟 の ソーマ

โซมะ
และ
การ
ทำงาน
ที่
ท้าทาย
กับ
อำนาจ
-- !!

เนื้อเรื่อง : สึคุตะ ยูโตะ
วาดภาพประกอบ : ซาเอคิ ชุน
ร่วมให้ข้อมูล : โมริซากิ ยูกิ



แล้วงานแบบน้ำมันสำหรับนักออกแบบภายในมีอาชีพอะไรที่ไหนเล่า?

ขึ้นคำนวณเงินทุนดูแล้วเราจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนอะไรนิดหน่อย



ถูกต้อง

หัวหน้าเซฟซีโนมิยะคะ... รู้อยู่ไหมคะว่าเรายังเหลือการออกแบบเมนูอีกอย่างหนึ่ง



นี่ร้านยังทำไม่เสร็จอีกเหรอเนี่ย!?

มีปัญหาเหรอ? กลับไปทำงานซะหรืออยากจะได้โบนัสออก



ในร้านเจ้าของรางวัลเหรียญพลัสพลอดไม่ใช่เหรอคะ?

แต่หัวหน้าเซฟซีโนมิยะคะ... คุณสามารถร้องขอค่าสπόνเซอร์เท่าไรก็ได้ที่ต้องการ

ถ้าเรื่องไหนที่สามารถจัดการเองได้เราก็ต้องทำ

ทั้งโต๊ะ เก้าอี้ โทนจะพวกเครื่องแก้ว เครื่องครัวและทีวีมันขึ้นคิดสรรพวกนี้มาอย่างพิถีพิถัน



ขึ้นทำไมคุณไม่กู้เงินที่ญี่ปุ่นก่อนล่ะ...?

นายจะต้องร่อแร่กลับมาภายในหก... ไม่สิ...! ภายในหนึ่งเดือน!

ซีโนมิยะอย่าไปจากชั้นนะ!

ในช่วงที่เรากำลังไปได้ดีทำไมนายถึงอยากเปิดสาขาใหม่ล่ะ? นายกำลังคิดอะไรอยู่?

คนพวกนั้นนะคัดค้านไม่ให้ชั้นเปิดสาขาใหม่ทำไมชั้นต้องไปขอพวกมันล่ะ





ใช่แล้ว!
ตอนนี้เรามา
ช่วยจัดการดูแล
ร้านใหม่ที่
กำลังจะเปิด!

ยินดี
ที่เราคือ
พนักงาน
ของร้าน
ซีโนะ
สาขาปารีส



เพราะทริ
ของตัวเอง
สินะ ...

มันจะทำให้
ภาพลักษณ์
ความสำเร็จ
ของชั้นที่
ฝรั่งเศส
เสียหาย

เปิด
ร้านใหม่
นี่ก็ยาก
เหมือนกัน
แฮะ



...
?

แต่ผมก็ถือว่า
โชคดีนะที่ได้มา
ทำงานที่ร้านใหม่
ของรุ่นพี่...



.....

มือขวาของ
หัวหน้าเซฟ
ซีโนะมิยะ



และ
คนนี่
ก็คือ...

รองเซฟ
จากสาขาปารีส



เด็กนั้น
เป็นใคร
กัน?

ทำไมถึงทำ
ตัวสบายๆ กับ
เชฟซีโนมิยะ
จังเลยวะ!?



ฮืมม!



เช่นกัน...
ขอให้
โชคดีนะ

ยูคิฮิระ
มานี่
หน่อย

ยินดีที่
ได้รู้จักครับ



ครับ

นายจับ
ตานั่น
ไว้นะ...



ชั้นไม่มีวัน
ลืมเลย... วันที่
เชฟซีโนมิยะ
ชวนชั้นออกไป
ดื่มครั้งแรก!

รู้ไหมว่านานแค่ไหน
ชั้นถึงทำลายแผ่นกัน
ความไม่คุ้นเคยกับ
เชฟซีโนมิยะได้

※ อ่านได้ที่มังงะเล่มที่ 4 และโนเวลเล่มที่ 1



เป็น
เพราะ
อะไรกัน
น้า?

แต่หัวหน้า
เชฟซีโนมิยะ
ก็ดูนุ่มนวล
ขึ้นนะ

มันเป็น
ช่วงเวลา
ที่มีค่ามาก
ที่สุดในชีวิต
ของชั้น!

และหลัง
จากนั้น... เขาก็
แต่งตั้งให้ชั้น
เป็นหัวหน้าเชฟ
ประจำสาขา
โตเกียว



และหลังจาก
กลับมา เขา
ก็ดูใจดีขึ้น
ผิดปกตินมาก

อาจจะใช่!
เขายกกว่าไป
เป็นกรรมการ
ตัดสินอะไร
ค่ายอะไรซักอย่าง
นี่แหละ

เขากลายเป็น
คนแบบนี้หลังจาก
กลับจากญี่ปุ่น
ในช่วงฤดูใบไม้ผลิ



แล้ว
กลับไป
ทำงาน
ซะ

หุบ
ปาก



ใช่--ใช่
ถึงแม้ว่าจะ
ขี้บ่นตลอด
เวลาแต่เขาก็
เต็มใจอธิบาย
เธอจนหมด!

อืม!
ตอนที่ขึ้นตาม
เขาเรื่องการ
ทำอาหาร เขา
ก็ยอมอธิบาย
อย่างดีเลยนะ

บางทีนิสัย
ที่แท้จริงของ
หัวหน้าชิโนมิยะ
อาจจะไม่ใช่
คนดูหรือน่ากลัว
แต่เป็นคน
ที่ห่วงใยคนอื่น
มากๆ ต่างหาก
ล่ะ





ผมก็แค่
สงสัยนะครับ
ทั้งๆ ที่คุณควร
จะมุ่งความสนใจ
ไปที่สาขาใหญ่ที่
ปารีสมากกว่าไม่ใช่
เหรอครับ?



ชั้นเองก็
สงสัยนาย
เหมือนกัน
ที่บอกว่ารู้สึก
โชคดีที่ได้มา
ฝึกงานที่
ร้านชั้น



เลิกบ่นและ
ทำงานไปซะ

พาดหัวข่าว
หนังสือพิมพ์เขา
บอกว่า การเปิด
สาขาเพิ่มยิ่งทำให้
โอกาสการได้เป็น
เซฟสามดาวยากขึ้น
นี่ครับ?

คิดยังไง
ถึงเปิดสาขาใหม่
ที่ญี่ปุ่นครับ?

ถามหน่อย
สิครับรุ่นพี่
...



เพื่อ
ที่จะสร้าง
"ความ
สามารถ
พิเศษ"
ของตัวเอง
นะครับ



มัน
หมายความว่า
ว่ายังไง?

ถ้านายต้องการ
ผ่านการฝึกแบบง่าย ๆ
การได้ไปร้านอื่น
มันถือว่าโชคดีกว่ามา
ร้านชั้นมาก ๆ
เลยไม่ใช่ซีใจ?



อะหะ...
เสร็จเรียบร้อยแล้ว

และสร้าง
แนวการทำ
อาหารของ
ตัวเองให้
เปล่งประกาย



คนเรานะ
จะย้ายอยู่
กับที่ไม่ได้
ใช่ไหมครับ?

ผมก็
อยากจะทำ
เดินไปสู่
สถานที่ใหม่
โลกใบใหม่



เหตุผล
ที่ขึ้นมา
เปิดสาขา
ที่ญี่ปุ่น...



ขั้นตอนการ
พัฒนาฝีมือ
ขึ้นไปอีกขั้น

ก็เพราะ
ว่า...
ตอนนี้



ถึงเวลา
พักแล้ว!



เดี๋ยวชั้น
ทำอะไรให้
ทานเอง

แต่ก็
เกือบจะเสร็จ
แล้วละ

อาหาร
มือเทียง
ว่าไง?

เหนื่อยจัง
เลยย!



เอ๋!?



!

ชั้น
จัดการ
เอง



หัวหน้าเซฟ
จะลงมือทำ
อาหารเอง!?

เกิด
อะไร
ขึ้นเนี่ย
!?



ไปเตรียมโต๊ะ
ให้เรียบร้อย



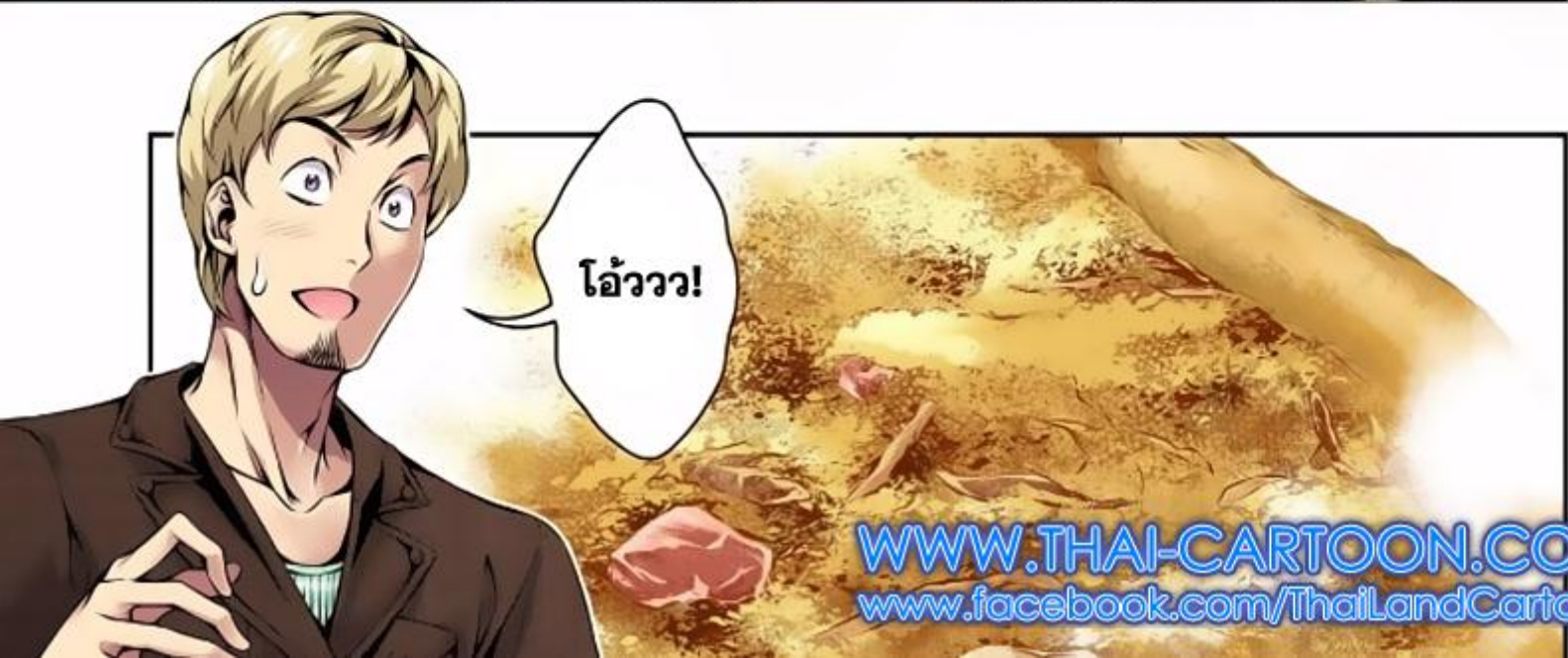
ผมจะได้กิน
อาหารฝีมือ
เซฟซิโนมิยะ
ริเนี่ย!



จัดวางตัวพวย
(คริสต์)ลงในจาน

ผสม
กับเห็ดต่างๆ
สามชนิดที่ผัด
อ่อนๆในเนย

อกไก่
สับละเอียด









.....
ราก
ของหญ้า
เบอร์ดีอก



哇!!

มัน
สุดยอด
มาก ๆ!

ใจดี

ตัวเนื้อที่
กรอบอร่อยนี่
มาจากไหน
กันนะ!?

*หญ้าเบอร์ดีอกหรือหญ้าเจ้าชู้



มันเข้ากัน
อย่างสวยงามกับ
เนื้อไก่ชุ่มฉ่ำ
ที่หมักใน
พริกไทยดำ!

รากหญ้า
เบอร์ดีอกที่นฝอย
ทอดด้วยซีลที่
หนานุ่ม!



เอ๋! อะไรคือ
จากหญ้า
เบอร์ดีอก?

มันเป็นผัก
ที่ทางตะวันตก
ไม่ค่อยนำ
มาทำอาหาร

เธอไม่รู้
ก็คงไม่
แปลก
หรอก



มันช่าง
ชดชามและ
ดูน่าเกรงขาม



แต่เขาสราง
รสชาติที่โดดเด่น
แบบนี้ได้ยังไง
ทั้ง ๆ ที่ไม่ได้ใช้
บูร์ยง(น้ำซุบเนื้อ)

จากนั้นก็
เสริมด้วยรส
กลมกล่อมของ
เนื้อไก่แน่น ๆ
และซีล

หญ้าเบอร์ดีอก
เออนั้นมีทั้ง
ความขมและความ
หวานอยู่แล้ว เขา
ดึงรสชาติทั้งสอง
ออกมาได้อย่าง
ลงตัว ...

เพราะว่า
เขาใช้ประโยชน์
จากข้อดีทั้งหมด
ของรากหญ้า
เบอร์ดีอก
ยังไงล่ะ

...เพื่อถ่ายเวทย์
ใส่ลงในอาหาร
ดั้งเดิมของฝรั่งเศส
ลอเรน คีซ!

เขาใช้รากหญ้า
เบอร์ต็อกซึ่งเป็น
ผักที่แทบจะไม่มีใคร
จักกันในวงการ
อาหารฝรั่งเศส...



พอมด
แห่งเลกวม
ทำสำเร็จ
อีกแล้ว!

เราน่าจะ
ใส่เจ้านี่
ลงใน
เมนูของ
ร้านซีโนะ
เลยนะ!

ไม่น่าเชื่อเลย
ว่าผักของญี่ปุ่น
จะเข้ากันได้ดี
กับอาหารฝรั่งเศส
จานนี้!



มันยัง
ไม่ดีพอ
...





เหอเน่า!
ชั้นอุตส่าห์ทำ
อาหารนะถ้าไม่ได้
ทานคู่กับไวน์ดี ๆ
มันก็เปล่า
ประโยชน์นะสิ

อะไรวะ!?
แต่เงินเรา
ยังไม่ค่อย
มีอยู่นะ!

เฮอะ
มาเปิดไวน์
กันดีกว่า!

มาแล้วครับ
ไวน์ชั้นดี!



ฮาฮาฮา

ค..ครับ
ขอโทษครับ

เขาสราง
อาหารที่
น่าที่งออก
มาได้...

.....

ไม่ใช่ขวดนี้
เจ้าชั่ง!
ไปเอาขวดที่
เก่ากว่านี้มา!



ภายในหนึ่งสัปดาห์
ที่ฝึกงานกับชั้น
ชั้นรับรองเลยว่านาย
จะเข้าใจคำว่า
"ความสามารถพิเศษ"
ได้แน่

ยูคิฮิระ...



แต่กลับ
คิดว่ามันยัง...
ไม่ดีพอ?



ถ้าหากว่า...

นายสามารถ
ไล่ตามขั้นทัน

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

พร้อมรียัง
เมอซีเออร์
ยูคิฮิระ?

พร้อม
ทุกเมื่อ
!!!

!!
สิ่งที่
ต้อง
การ!!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



เซอร์วิสเซ่ก็รักชอบเป็นไรไป ป.ล.ติดถึงคุณเลขห้า T^T

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

Special Thanks
KaYz Sincere'

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

||| อาหารแบบฟลูคอร์ส



ทดลอง
เปิดร้าน
...?

เราจะเริ่ม
"การทดลอง
เปิดร้าน"
(Trial Run)
ของชิโนะ
สาขาโตเกียว

ตั้งแต่วัน
พรุ่งนี้ ...

ขอบคุณ
ทุกคน
ที่ทำงาน
อย่างหนัก
ช่วยตกแต่ง
และจัดร้าน

การ
ต่อสู้
ของ
จริง

ณ
ร้าน
ชิโนะ

เริ่ม
ต้น
ขึ้น
แล้ว
!!!

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

SHINO'S TOKYO

食戟
の
戦
場

เนื้อเรื่อง : ลีคุตะ ยูโตะ
วาดภาพประกอบ : ซาเอคิ ชุน
ร่วมให้ข้อมูล : เมริซากิ ยูกิ

★ทีวี อนิเมะเริ่มออกอากาศ
วันที่ 3 เมษายนนี้ (วันศุกร์)!!



เก๋ เทว๋ย
หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ
ร้านซีโนะสาขาปารีส

เชฟจะเชิญ
เพื่อนสนิท
ครอบครัวหรือ
ลูกค้าประจำมา
เป็นลูกค้าของร้าน
เพื่อให้พวกเขา
ลองชิมแต่ละ
จาน

การทดลอง
เปิดร้านก็เหมือน
กับ "ตอนนำร่อง"
(Pilot Episode)
ของภาพยนตร์
นั้นแหละ



ครับ
ผมจะพยายาม
เต็มที่เลย

ถ้านาย
ทำงานได้ดี
อาจจะได้เป็น
ลูกมือของ
รองเชฟด้วย
เลย



ยูกิฮิระ
มาเป็นผู้ช่วย
ชั้นก่อนก็ได้นะ

ลูซี่ ฮิวโก้
เชฟอาหารจานเนื้อ
ร้านซีโนะสาขาปารีส



ถ้าหากเกิด
ข้อผิดพลาด
ซักรุ่นเดียว
ละก็... ข่าวลือ
ไม่ดีคงแพร่
ออกไปอย่าง
กับไฟลาม
ทุ่งแน่ๆ

เพราะว่ามัน
เป็นร้านที่บริหาร
โดยชั้น ทุกคนจึง
อยากเห็นว่าผล
มันจะออกมายังไง

แม้ว่าจะเป็
นแค่ช่วงทดลอง
ถ้าในวันสุดท้าย
จะมีนักข่าวหลาย
สำนักมาที่
ร้านเรา...





จากนั้นก็
ลงแข่งขัน
การออกแบบ
เมนูใน
วันสุดท้าย!

ดีละ! ก่อนอื่น
เราต้องทำงาน
ตำแหน่งผู้ช่วยแบบ
ไรท์ดีและทำให้
พวกเขายอมรับ
ให้ได้



ถ้าพวกเขาเลือก
ใช้ไอเดียของเรา
ไม่เพียงแต่ฝึกฝน
สำเร็จจนได้
"งานเป็นชิ้นเป็นอัน"
เท่านั้น

การฝึกงานภาคปฏิบัติ

[ข้อกำหนดเพื่อสอบผ่าน]
แสดงผลสำเร็จที่เป็น
ชิ้นเป็นอัน
[ระยะเวลา]

แต่...



ยังเป็นโอกาส
ที่ดีที่เราจะได้
เข้าใจและได้
เรียนรู้ทักษะที่
ไม่เคยมีมา
ก่อนด้วย



.....



วันต่อมา



หมายความว่า
ว่าไงครับ
"ไม่น่าเชื่อ"

ให้ตายสิ เลือเชฟ
นี้มันดูเข้ากับนาย
อย่างไม่น่าเชื่อจริงๆ

ตอนแรกฉันกะจะ
มาหัวเราะนายเต็มทีเลยเนี่ย

ทำงาน
ที่ชั้นล่างไว้
เรียบร้อย
แล้วยัง?

บองซูว์
ยุดิฮิระ!



เขี่ยม
มาก!

และหมัก
ปลาหมึกกับ
หัวไชเท้า
ไว้ได้ครึ่งวัน
แล้วครับ

ครับ ผม
ปอกทุกอย่างไว้
เรียบร้อย กำลัง
เคี้ยวซูบกุ้ง
แดงกุดทึนอยู่



ฟลูคอร์ส
ชุดที่ราคาสูงขึ้น
จะมีการเปลี่ยน
อาหารจานหลัก
เพิ่มของหวานและ
พวกของล้างปากสินะ

การทดลอง
เปิดร้านนี้
มีฟลูคอร์ส
ทั้งหมดสามชุด







ทวุย เชฟ!(ครับ/ค่ะ เชฟ)

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

**คนแปลไม่มีพื้นฐานภาษาฝรั่งเศส ไม่นึกว่าออกเสียงถูกบ้าง Oui มันอ่านว่า ทวี/ทวุย/ซูวี/วี หรือยังไง ถ้าออกเสียงผิดก็ขอภัยด้วยครับ



ห้ามส่งเสียงที่ไม่จำเป็นออกมา



และเสียงของมิตบนเยียงเท่านั้น เราได้ยินแค่เสียงหม้อต้มเดือด



ไม่มีเสียงเลย! เร็วมาก แต่...



เข้าใจล่ะ!

เป็น
เพราะว่าต้อง
ตั้งใจฟังเสียง
ของอาหาร
ที่กำลังปรุง
สินะ



ถ้ายังทำอีก
ชั้นจะไล่นาย
ออกไป



อามูส บุช
โต๊ะที่หนึ่ง!

เราไม่เคย
เห็นการทำงาน
ในครัวแบบนี้
มาก่อนเลย!

ทวุย!(ครับ)

*อามูส บุช (Amuse-bouch) เป็นของว่างขนาดพอดีคำ



毛



コ

อระอัยจั้ง---!!!



เป็นรสชาติที่
เยี่ยมยอดสมกับ
เป็นพ่อมดจริง ๆ



ทำไม
งานมันหนัก
อย่างนี้!

ครับ!

ซู่ซู่



เร็วๆ
หน่อย

กรองพู่เม
เตอ บัวของ
(น้ำซุบปลา)
นั้นได้แล้ว

ยูคิฮิระ
อย่าชักช้าสิ



โหนดจะต้องเตรียม
งานเนื้อในขณะที่ทำ
อาหารเรียกน้ำย่อยไปด้วย
นี่สินะคืออาหาร
แบบฟลูคอร์ส!

แค่ขั้นตอน
การทำแต่ละอย่าง
ก็มากกว่าเมนู
จานเดียวหลาย
เท่าแล้ว!



ครับ!

เดี๋ยวพอ
โต๊ะที่สาม
ทานอาหาร
เรียกน้ำย่อยเสร็จ
ก็ทำมีปัวร์
ต่อเลยนะ

มีปัวร์ นี่มัน
บ้างจริง คือ... เอ่อ แครอท
หัวเราตอแน่ หัวหอมและผักชี
คิดอะไรก็ ฝรั่งเศสสินะ
เข้าไปหมด



นี่ครับ!

อ้อ!
กุ่มนั่น
สินะ



เอา
แลงกุสทิน
มาให้
หน่อย
...



เอ๋?
แลงกุสทิน?
อ้อ...



?



แต่ยังไง
เราก็ต้อง
ตามให้
ทัน...

หลังจาก
เสร็จเจ้านี้.. เอ่อ
ก็เตรียมงาน
ปลาของโต๊ะ
ที่หนึ่ง



ยุติสิระ
!!!
มีบัว
อยู่ไหน
!!?



ขอโทษครับ
ยังไม่เสร็จ
ครับ!

เวรเอ๊ย!



แต่
อาหารแบบ
ฟลูคอร์ส
นั้นต่าง
ออกไป

กฎสำคัญก็คือ!
เมื่อทุกคนในโตะ
ทานอาหารหมด
แล้ว จานต่อไปจะ
ต้องเสิร์ฟทันที!

พวกเราต้อง
คำนวณเวลาใน
การนำอาหาร
ออกไปเสิร์ฟให้
กับลูกค้าตาม
โตะต่างๆ



ไม่ว่าจะเป็น
ร้านยูคิฮิระหรือ
ร้านมิตะมุระ
เราจะเริ่มทำอาหาร
ก็ต่อเมื่อลูกค้าสั่ง
เมนูนั้นๆ



โตะอื่นๆ
ก็ต้องการ
อาหารเช่น
เดียวกัน!

ในขณะที่
เรากำลัง
เตรียมอาหาร
ให้โตะหนึ่ง

แม้แต่ในโตะ
เดียวกัน แต่ละ
คนก็ทานอาหาร
ด้วยความเร็ว
ต่างกัน

นี่ยังไม่รวมถึง
ทุกๆ โตะที่เข้า
มานั่งในเวลา
ต่างกันด้วย



ทวูย!

เลื่อนอาหาร
ของโต๊ะสาม
ไปซะ ทำจาน
ปลาของโต๊ะ
ที่หนึ่งก่อน!

ลูซ!



ยูคิฮิระ
เริ่มทำมีปัวร์
ได้แล้ว



ทวูย!

แจ้งโต๊ะที่สาม
ว่าจานเนื้อจะ
เสิร์ฟช้าทานาที



ทวูย เชฟ!!



ฝากดูยูคิฮิระที

อาเบล





ฉันจะจัดการ
อาหารของ
โต๊ะที่หนึ่งเอง

หลีก
ไปซะ



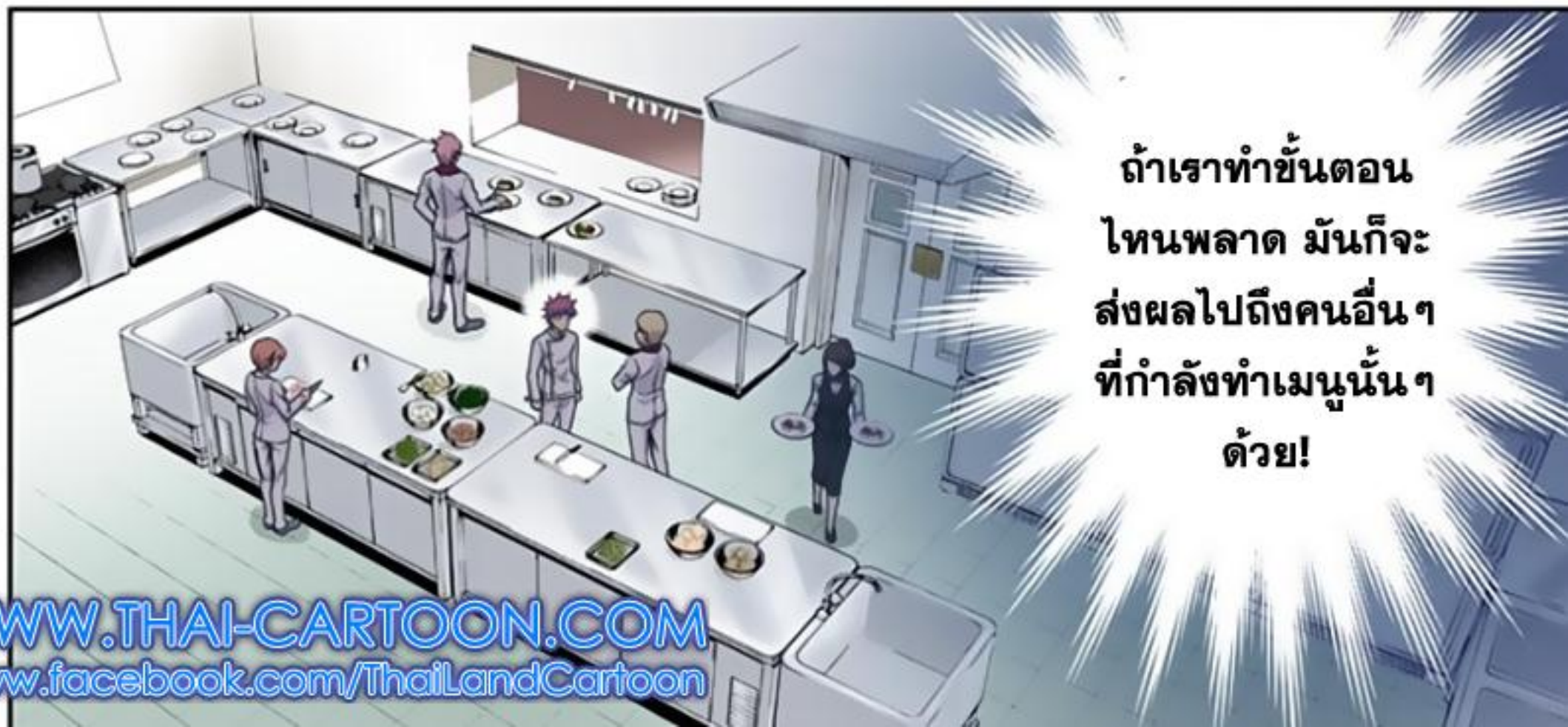
แต่ที่นี่...

ปกติแล้วที่ร้าน
ถ้าเราทำอาหาร
พลาดก็สามารถ
แก้ไขได้ด้วย
ตัวเอง



ครับ

แทนที่จะ
ได้เป็นผู้ช่วย
เรากลับมาสร้าง
ภาระเพิ่มให้
เขามาก...



ถ้าเราทำขั้นตอน
ไหนพลาด มันก็จะ
ส่งผลไปถึงคนอื่น ๆ
ที่กำลังทำเมนูนั้น ๆ
ด้วย!



ชั้นยังไม่
ยอมรับนายใน
ฐานะหนึ่งใน
ลูกทีมของชั้น!



ก่อนอื่น
ขอพูดอะไร
หน่อยนะ



ชั้นเป็นเชฟใหญ่
ของร้านซีโนะสาขา
นี้ ชั้นจำเป็นต้องรับผิดชอบ
งานของทุกๆ คน!



มีปัญหา
อะไร?

ร้านเราไม่
ต้องการตัวเกะกะ
ที่จะมาทำให้งาน
ในครัวติดขัด
หรอกนะ



แต่ว่า
คุณอาเบล
คะ?



อย่าอวดเก่ง
ให้มากจน
คิดว่าตัวเอง
เป็นตัวหลัก
ของทีม



นายเข้า
ใจใช่ไหม?

ยังงั้น
นายมันก็
แค่เด็ก
ฝึกงาน



ผม
ขอโทษครับ
ผมจะกลับ
ไปทำงาน

ถ้าเข้าใจแล้ว
ก็กลับไป
ตำแหน่งของ
ตัวเองและ



ผมอ่ะ
ไม่ใช่แค่
อยากจะ
เก่งกว่า
เขา...

ไม่ชอบ
หน้าเขา
ซะเลย



ในวัน
สุดท้าย...

ระยะเวลา
ของการทดลอง
เปิดร้านคือ
ห้าวัน เราจะ
กลับไปมือเปล่า
ไม่ได้!

チキッ

สีหน้าท่าทาง
ของเขาคือสีหน้า
ของคนที่ยាយาม
จะไปให้สูงกว่า
เซพชิโนมิยะ
ซะอีก!

นี่ไม่ใช่
เวลามาเศร้า
สลัดใจ!!

เราจะต้อง
ทำให้ตัวเอง
เป็นตัวหลัก
ของครัวนี้
ให้ได้!

ขอโทษ
ที่ทำให้
เสียเวลา
ครับ!

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



ยอดนักปรุง·โซมะ

ตอนที่ 111
จบตอน

ตอนต่อไป ฉลองเปิดตัวที่วอนิเมะ
ด้วยหน้าเปิดสี่และขึ้นหน้าปกนิตยสาร!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ดรับ ...

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typestter : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

WEEKLY

SHONEN

15

SHONEN

20

SHONEN

25



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

No.18

SOMAMA
MUKATA

เชิญชิม!

นี่คือ
ดึกดวล
"รสชาติ"
แห่ง
ประสบการณ์
ปรุงอาหาร

食戟
の
ソーマ

☆TVアニメ放送直前記念Wポスター「A」版
書き下ろしソーマ＆ライブ/ルアニメポスター
© 附田祐斗・佐伯慶 / 集英社・逢月動画研究

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

เพื่อน

หน้า

หนี

ไม่ได้

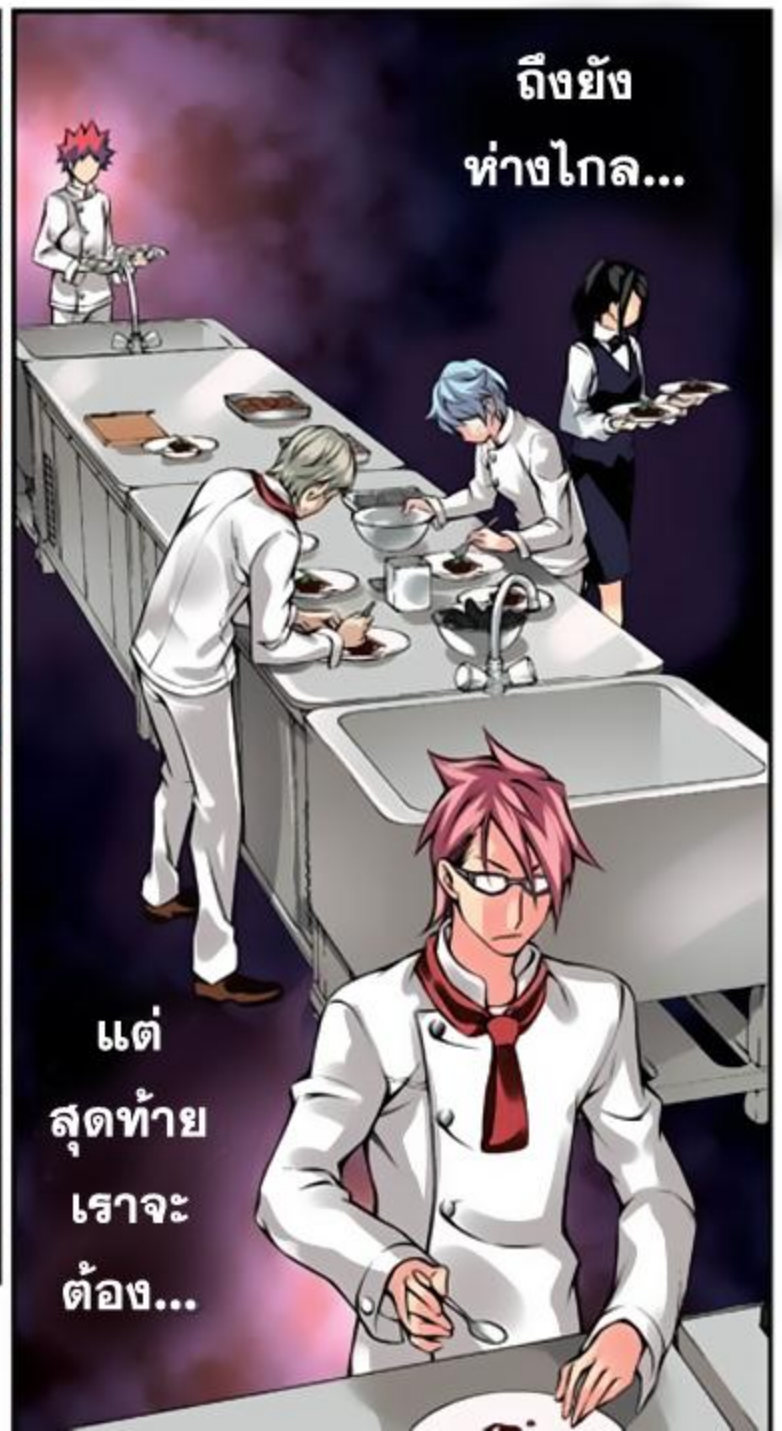
เลย!



© 2011 V.A. 又或改訂版 W.ホスター (日本)
体抱先生様を下るし W.ヒロインお嬢様入中 W.ホスター



ไล่ตาม
พวกเขา
ให้ทัน
ให้ได้!



ถึงยัง
ห่างไกล...

แต่
สุดท้าย
เราจะ
ต้อง...

Staff room

โซฟากับ
ผ้าห่มโอเค
แล้วโซไหม?

小説「ジャンプ」期間限定(4/1~4/30)無料公開!
小説「食戟のソーマ~à la carte~」1巻より四宮が主人公の
「失われたルセット」が読める!詳しくは「BOOKS HP」へ!

🍴
งาน
วันแรก
โซมะ
ติดๆ
ขัด
อย่าง
หนัก
...

อืม...
ขอบคุณ
ครับ

โซห้องน้ำ
ได้ตามสบาย

พนักงานในครัว
จะมาเข้างาน
พรุ่งนี้ตอนเช้า
นายก็ทำธุระส่วนตัว
ให้เรียบร้อย
ก่อนออกไป

โซ...
โซ...

แต่นี้แหละ...
อย่าหลับยาวล่ะ
ยูคิฮิระ



แต่
เพราะนายเป็น
แค่เด็กนักเรียน
ก็เลยเห็นมันเป็น
เป็นเรื่องเล่น ๆ

นี่คือธุรกิจ
ที่จะกำหนด
ความสำเร็จ
ของชั้นในญี่ปุ่น
เลยนะ



ปริมาณงาน
ก็จะเพิ่มขึ้น
สองเท่า
หรืออาจจะถึง
สามเท่า

ตั้งแต่
วันพรุ่งนี้
จะมีลูกค้าเข้า
มามากขึ้น



สำหรับ
งานในวันนี้
ที่นายทำ...

ขอ
บอกตรง ๆ
เลยว่าถ้า
ไม่มีนาย
พวกเราทำ
ได้ดีกว่านี้อีก



นายคง
ไม่ได้อยู่จน
ถึงวันสุดท้าย
แน่ ๆ

ถ้ายังเป็น
แบบวันนี้
ล่ะก็...





PONTNEUF : ปงเนฟ (สะพานใหม่) , ALLUMETTE : อาลูเม็ต (ไม้ขีดไฟ) , PAILLE : พายา (พ่างข้าว)

แบบ "เป็นชิ้น" (Mediallion) แบบ "ดาร์น" (Darne) แบบ "ทรีวซอง" (Tron_on) แบบ "แล่บาง" (Escalope)

**แบบ "ดาร์น" (Darne) ตัวอย่างเช่นเนื้อปลาแซลมอนที่เห็นๆ กัน ตัดตามขวางผ่านกระดูกและตัดส่วนของกลางลำตัวทิ้งไป

**แบบ "ทรีวซอง" (Tron_on) ตัดกึ่งแนวตั้งๆ กับแบบ Darne แต่ไม่มีการตัดกลางลำตัว ตัวอย่างเช่นการตัดปลาเพื่อทำปลาเค็ม





.....!
!?

ผมมีคำถาม
เรื่องการหัน
วัตถุดิบที่ผม
ทำไม่ได้เรื่อง
เมื่อวานนะ
ครับ



อ่า ใช่ครับ

ยูคิฮิระ!
เธอตื่นเช้า
จังเลย



อรุณสวัสดิ์
ครับ



ผมขอรบกวน
เวลาพวกคุณซัก
นิดนึงได้ไหม?

ชั้นบอกแล้วไง!
เวลานี้คือเวลาล้าง
และเตรียมวัตถุดิบ
ไม่ใช่เวลามาถาม
อะไรโง่ ๆ!



เมื่อวานก็ทำให้
งานของคนอื่น
แย่ไปหมด แล้ว
วันนี้ยังจะมีหน้า
มาทำแบบนี้
อีกนะ!

การทำงาน
ในครัวนั้นจะไม่ยอม
เสียเวลาให้กับคน
แบบนี้ ---!







นาย ช่างมาก!

ครับ!

เร็ว!

เขาก็น่าจะ
แสดงอาการบ้าง
ควรจะรู้สึก
ตัวเองด้วยฝีมือ
บ้างสิ

ถึงเราจะตั้งใจ
ดูทั้งตำเขาไปมาก
เท่าไร...



แต่วันนี้
ผมมีข้อสงสัย
ประมาณ
ทำليبค้ำถาม



ฮึ... ฮึ...

ว๊ว



ทำไมถึงได้ทนรับ
คำตำอย่างใจเย็น
แบบนี้..



ยุดิ...



ทำไมถึงไม่มี
ความรู้สึกอึดอัด
หรือท้อแท้เลย
ซักนิดเดียว





เยี่ยมมาก!

"เอซาลอต ซีซเล"
(หอมแดงฝอย)
เรียบร้อย
ฝากตรวจดู
ด้วยครับ!

เริ่มทำของ
โต๊ะที่หนึ่ง
ต่อไปเลย!



"อะบิเย่
ปลาหิน"
(เนื้อปลาหิน
แล้สำเร็จ)!

ช่วย
ตรวจดู
ด้วยครับ



ด้วยการ
ก้าวเดินอย่าง
ไม่น่าเชื่อ!

เขาสามารถ
เรียนรู้และดูด
ซับทุก ๆ อย่าง



แล้วก็...

ยังมีหลาย ๆ
อย่างที่ต้อง
ทำ...



เราไม่มีเวลา
มามัวเสียใจ
อยู่หรอก...



บราเต้
(ท้อ
เบคอน)

ทุกคน
(กวน)

อาโคเซ่
(ทา
น้ำมัน)

กชพี๊ด
(ตุ๋นด้วย
น้ำมัน)

โปเซ่
(ทอด
ในน้ำ)

ครากูต
(เตี๋ยว)

โครตี
(ย่าง)

แบรสเซ
(ตุ๋น)

ไซเต้
(ทอด)

คาโนเล่
(ขนมหวาน
โบราณของ
ฝรั่งเศส)



กับการได้

เรียนรู้

เทคนิคใหม่ ๆ

มากมาย

เหล่านี้!

ตอนนี้

เราเองกำลัง

สนุกมาก...



เตรียมวัตถุดิบ
ทำซูปเรียบร้อยแล้ว
แล้วครับ!



โต๊ะที่สี่
ทานกันเร็ว
จริงๆ!

ซูป
ได้รึยัง?!



พวกเขายัง
ไม่ได้เริ่ม
เตรียมน้ำเลย!

บ้าเอ๊ย!

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



ชั้นก็ลงมือ
ทำให้เสร็จ
เลย!

ยูคิฮิระ
นายจำขั้นตอน
การปรุงได้แล้ว
ใช่ไหม?



ขอโทษที่
ครับเซฟ
ผมติด
งานตรงนี้
อยู่!

อาเบล
นายรีบไป
ได้ไหม?



ของหนู
ก็เต็มแล้ว
คะ!

ครับผม!!

ไต่ไต่

ฮึ

ฮึ

ขึ้นว่าจะพา
คนรู้จักมาทาน
ซักหน่อย
นะ...

ว่าแต่
พรั่งนี้ยังพอมี
โต๊ะว่างอยู่
ไหม?

โชคดีจริงๆ
ที่ขึ้นได้มา
ทานก่อนใน
รอบ
"ทดลองเปิด"
นี้

ถ้าถึงช่วง
เปิดร้านจริง
การจองโต๊ะคง
จะยากมาก
เลยสินะ

เป็นมื้ออาหาร
ที่ยอดเยี่ยม
ที่สุดที่ขึ้นเคย
ทานมาเลยละ

ขอบคุณ
มากค่ะ
เดี๋ยวดิฉัน
ตรวจสอบให้
นะคะ



การทำทนาย
ของจริงเพิ่ง
จะเริ่มขึ้นเอง!

.....



นี่ยังไม่ใช่
เวลามา
พักผ่อนหรอก
นะ



เฮ้อ
เหนื่อยจริงๆ
เลยวันนี้



ห้ามผิดพลาด
เด็ดขาด
เข้าใจไหม
ยูคิฮิระ!?

พรั่งนี้
วันสุดท้าย
แล้ว...



อาเบล!
ฉันจะให้ยูคิฮิระ
อยู่ทำงาน
วันสุดท้ายด้วย

นายมีปัญหา
จะตัดค่าน
อะไรไหม?

จะทำให้
สมบูรณ์แบบ
เลยครับ



ก็เพราะ
ไม่มีใคร
ให้ค่า
แนะนำดี ๆ
ซักอย่าง!

ให้ตายสิ
หนูล่ะเครียด
เรื่องเขามา
ตลอดเลยนะ!

ถ้าเขา
ก้าวข้ามเรื่อง
แบบนี้ด้วยตัวเอง
ไม่ได้ มันก็ไม่
มีประโยชน์
อะไรสิ



ผมคิดว่า
เขาผ่าน
แบบฉิวเฉียด
เลยล่ะ

ไม่ครับ
เชฟ

อีกอย่าง...



พ่อครัว
แบบเขาไม่มีทาง
สอบตกในการ
ฝึกงานง่าย ๆ
แค่นี้หรอก!



เขาคือคน
ที่มีความกล้า
ที่จะมาทำสู้
กับเรา...

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



ยอดนักปรุง โซมะ

... || ตอนที่ 112
/ จบตอน

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



ซ้ายก็ดี ขวาก็ได้ เอ้ย! ขวาก็ได้

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

Special Thanks
Popipo





โอเค
ครับ!

ยูคิฮิระ
ช่วยจัดการ
เจ้านี่ด้วย
นะ



ฉันผมจะ
ไปทำจานปลา
ของโต๊ะที่ทำ
ก่อน!

หวิ!

ดู
เหมือนว่า
ลูกค้าโต๊ะ
ที่หกจะ
มาสาย!



ズッ



干ッ



ッ



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



!!! ผักที่ถูกลิ้ม

ตาม
ให้
ทัน!!

**ทีวี อนิเมะ
ออกอากาศแล้ว
พร้อมกับผลตอบรับ
อย่างดีเยี่ยม!!**

**食戟
の
王者**

เนื้อเรื่อง : สึคุตะ ยูโตะ
วาดภาพประกอบ : ซาเอคิ ชุน
ร่วมให้ข้อมูล : โมริซากิ ยูกิ

รสชาติหลากหลาย
อย่างกลมกลืนกัน...
เพียงแค่ชิมเข้าไป
นิดเดียวก็ทำให้รู้สึก
เหมือนเสื้อผ้าจะ
ฉีกขาด!

นี่...
นี่มัน
สุดยอด
ไปเลย!



ไฉ่ ไฉ่!

นั่นไม่ใช่
วิธีทำซูเว่
(Suer)
ที่ถูกต้อง!





ดูเป็นอาหาร
ที่ใช้ความคิดและ
สติปัญญา ไม่เหมือน
กับอาหารพื้นเมือง
ของญี่ปุ่นเลย



ถ้านาย
ไม่ทำให้ถูกต้อง
แม่นยำ มันจะ
ส่งผลกระทบต่อรสสัมผัส
เวลารับประทาน

ว้าว!
อาหารฝรั่งเศส
นี้น่าสนใจมาก
เลยนะครับ



เป็น
ใจล่ะ

อย่าลืม
จำลักษณะ
ผิวของ
มันด้วย



แม้แต่
การต้มน้ำซุ๊ป
ก็ใช้เวลาเป็น
ชั่วโมงๆ
แล้ว

แต่สำหรับ
อาหารฝรั่งเศส
เราจะทุ่มเททั้ง
เวลาและแรงกาย
เพื่อปรุงวัตถุดิบ

อาหารดั้งเดิม
ของญี่ปุ่นจะพยายาม
หลีกเลี่ยงการ
ปรุงวัตถุดิบ...
ถ้าเป็นไปได้ก็นิยม
กินแบบดิบๆ
ไปเลย



ก็จริงนะ



มาคิดๆ ดูแล้ว
ทำไมรุ่นพี่
ชิโนมิยะถึง...



ก็มันเป็นความผิด
ของนายไม่ใช่รีใจ
ที่ไม่มีพื้นฐานเรื่อง
อาหารฝรั่งเศสเลย!

คุณอาเบล
คุณนี่เหมาะ
จะเป็น
อาจารย์จริงๆ
นะครับ



คนละเรื่องกับ
การใช้คัตสึโอบุชิ
ในอาหารญี่ปุ่น
เลยใช่ไหมล่ะ

แต่ทำไม
รุ่นพี่ซิโนมิยะ
ถึงได้...

สำหรับเราก็รู้ดี
อยู่แล้วว่าตัวเอง
ถนัดทำภัตตาคาร
อาหารพิเศษประจำวัน
ก็เพราะบ้านเรา
เป็นแบบนี้

ตัดสินใจเลือก
อาหารฝรั่งเศส
ตั้งแต่แรกนะ...

ฮะ! เตียวครับ
ผมอยากจะให้
คุณสอนการทำ
"ซีซเล่ (Cisele)"
ให้หน่อย

นี่!
ชั้นจะตอบ
คำถามให้
อีกข้อหนึ่ง
มีอะไรสงสัย
จะถามอีก
ไหม!

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







おおお ん

สวัสดีจ้า
ทุกคน!



ก็เธอมีร้านอาหารที่ต้องรับผิดชอบอยู่แล้วนี่ ยัยบ๊อ

นี่นายเมิน
ชั้นแล้วโทร
ไปเรียก
ยูคิฮิระมา
แทนจ้ะ
เทร่อ!!?

ทำไมนาย
ไม่ให้ชั้น
ช่วยตอนช่วง
เปิดร้านใหม่
ล่ะ!!!

ไม่เจอกันนาน
นะครึบ
เอ่อ...
คือผมมา
ฝึกงาน
ที่ร้านนี้

อะไรเนี่ย!!
ยูคิฮิระคุดง!!

ทำไม
เธอมาอยู่
ที่นี่!!

โอ้วว!!



สมัยนั้น
พวกชั้นเอง
ก็ยังเรียนอยู่ที่
สถาบันโทสึกิ

สิบกว่าปีแล้ว
ที่อาจารย์เซเปิล
ทำงานเป็น
อาจารย์

โอ้วว!
ชั้นเทร่อ
ครึบ

ยูคิฮิระ?
เธอฝึกงาน
อยู่ที่นี่สินะ

โอ้วว!
อาจารย์เซเปิล
ก็มาด้วย
เทร่อเนี่ย



แต่ตอนนี้
ชั้นไม่เห็น
สิ่งนั้นในตัว
เธอแล้ว

ถึงสมัย
ก่อนจะค่อนข้างร้ายก็
เถอะ

เธอเป็น
นักเรียนที่มี
กำลังวังชา
อยู่เสมอ

ไม่เจอกัน
นานเลยนะครึบ
อาจารย์เซเปิล









เรานะ
ถึงกับฝึก
การใช้มีดและ
ส้อมมาจาก
ที่บ้านเลย---

พวกเขาช่วยกัน
เก็บเงินไว้สำหรับ
ใช้จ่ายเรื่องดี ๆ ที่
สามคนพ่อแม่ลูก
จะได้มีความสุข
ร่วมกัน

ครอบครัว
เราเองก็ไม่ได้
ร่ำรวยอะไร



แต่...

พอดิ
ย่อนไปดู...
มันก็ไม่ได้เป็น
ภัตตาคารที่
เลิศหรูอะไร



มันเป็น
ครั้งแรกที่แม่
ของเราได้ทาน
อะไรอร่อย ๆ
แบบนี้!

โคจโร
มันเยี่ยมไปเลย
ใช่ไหม!?

อาหาร
ฝรั่งเศสนี่
สุดยอด
จริง ๆ!



เราก็จะ
สามารถ...

ถ้าเราสามารถ
เป็นเชฟอาหาร
ฝรั่งเศสได้...



อาหารของแม่มาก
อร่อยไม่แพ้พวกนี้
เหมือนกันครับ!



ให้แม่ยิ้มได้
ตลอดเวลา...!



จำ "คีส" ที่ชั้นทำเมื่อวันแรกได้ไหม?



คิดไว้แล้วที่จะทำต้องพูดแบบนี้

ห๊ะ!?

แล้วทำไมชั้นต้องบอกเรื่องนี้กับนายด้วยล่ะ



พวกเขาจะมีท่าทีแปลกใจและมักถามว่า "คนญี่ปุ่นกินรากไม้เหรอ?" เป็นประจำ

รากของตนเบอร์ดีอก(โกโบ) เป็นสิ่งที่ชาวตะวันตกมองว่าเป็นแค่ "รากไม้"

แล้วยังไงครับ

?

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



เป็นเรื่องที่ประหลาดจริงๆ

พวกเขาจึงพูดต่อๆ กันว่า "โอ้พวกญี่ปุ่นบังคับให้ชั้นกินรากไม้" สุดท้ายมันก็กลายเป็นสิ่งที่ใช้ข่มขู่เขลยสงครามทั่วโลก

ในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ทหารญี่ปุ่นจะใช้โกโบเป็นหนึ่งในอาหารให้เขลยศึกกิน

โอ้!



ดังนั้นในปัจจุบันพวกเขาจึงหลีกเลี่ยงที่จะใช้พวกมันประกอบอาหาร

อีกอย่าง ทั้งโกโบ แครอท รากผักชีฝรั่ง หรือรากของผักอื่นๆ ล้วนเป็นสิ่งที่พวกเขากินกันในช่วงขาดแคลนอาหารระหว่างสงคราม

**ขอเปลี่ยนจากรากหญ้าเจ้าชู้เป็นรากเบอร์ดีอกหรือโกโบแทนนะครับ



มันเป็นอาหาร
ของคนที่ได้
สัมผัสทั้ง
สองอย่างแบบ
เราเท่านั้น

ทั้งฝรั่งเศส
และญี่ปุ่น
ถึงจะทำได้



ถ้าให้ฉัน
ตั้งชื่อคิชที่ทำ
เมื่อวันนั้น...

ก็คงจะใช้ชื่อว่า
"คิช เดอ เลกুম อุบลิเย"

คิดว่า
ฉันแหละ



ในตะวันตก
ผักเหล่านั้น
ถูกเรียกว่า
"เลกุม อุบลิเย
(ผักที่ถูกลืม)"



ก็เพื่อที่จะ
ย้ำจุดยืนและ
รากเหง้าการทำ
อาหารของ
ตัวเอง



เหตุผล
ที่ฉันมาเปิด
สาขาที่ญี่ปุ่น
...



นี่แหละ
คือสิ่งที่ชั้น
ต้องทำเพื่อไปสู่
การเป็นเชฟ
สามดาว

เพื่อที่จะได้
เผชิญหน้ากับ
การทำอาหารของ
ประเทศที่ชั้น
เกิดมา...

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



คืนนี้จะมี
การแข่งขัน
เมนูใหม่ใช้ใหม่
ครับ?



รุ่นพี่
ชิโนมิยะ
...



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



จ๊ะ!

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

食戟の天才

114 ยุคิฮิระ (ฉบับปรับปรุงใหม่)

เนื้อเรื่อง : ลีคุตะ ยูโตะ

วาดภาพประกอบ : ซาเอคิ ชุน

ร่วมให้ข้อมูล : โมริซากิ ยูกิ

ช่วงเวลานี้
เท่านั้น
ที่พวกเรา
สามารถ
ผ่อนคลาย
ความรู้สึก
ภายในที่
เคร่งเครียด
ได้

オオオオ

นาย
ก็สามารถ
เริ่มเตรียม
วัตถุดิบของ
ตัวเองได้
เลย

พอ
พวกเรา
เสิร์ฟกาแฟ
หลังอาหาร
เรียบร้อยแล้ว
...

เออละ
ชั้นตกลงให้
ยูคิฮิระเข้าร่วม
ทำอาหารใน
การแข่งขัน
ครั้งนี้ได้

ยูคิฮิระ!!
กับการแข่งขัน
ออกแบบ
เมนูใหม่
เขาจะชนะ
ได้หรือไม่!?



แข่งขัน
ออกแบบ
เมนูใหม่
!!?



ว่าไงนะ!!? คิดจะไล่พวกเรา กลับไปทั้งๆ ที่บอกเรื่องนี้ แล้วขึ้นเหรอ?!

ฮินาโกะ พุดถูกนะ ชิโนมิยะ... ตอนนี้องค์เขา ไม่อยากกลับ แล้วล่ะ

ในตอนนั้น แม่ของชิโนมิยะ ก็กลับเข้าที่พัก ในโรงแรมแล้ว

ราตรีสวัสดิ์นะ อาหารอร่อยมากๆ เลย

หยุดเลย! ขึ้นถึง บอกให้เธอรีบกลับ ยังงี้ละ ใครสั่งให้ เธอยู่ดูการแข่ง กันล่ะ?

โอ้วว! แบบนี้จะ พลาดไม่ได้แล้ว โชคดีจริงๆ ที่มา ถูกจังหวะพอดี

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

อะไรนะ?

มันจะเป็น โอกาสแก้แค้น ของเขาด้วย

ไฮโหม ไฮโหม! อึกอย่างนี้ก็เป็น ครั้งแรกที่นายกับ ยูคิฮิระจะได้ดวล ฝีมือกันหลังจากที่ เจอกันมาแล้วตอน แข่งโซคุงะคิโน ค่ายฝึก

เออ ดูเหมือนว่าอึนุอิ จะตีมันไว้นะเข้าไป เยอะนะครับ ฮะฮ่าฮ่า

การแข่ง โซคุงะคิโน รวมเล่มที่สี่ เป็นการจัดขึ้น แบบเป็น ความลับและ ผิดกฎ ทำให้ อาจารย์ซาเปล ไม่ทราบเรื่องนี้

ผมก็ เหมือนกันครับ! ว่าแต่อาจารย์ซาเปล มานั่งตรงนี้ก่อน ดีไหมครับ ตรงนี้ มองเห็นห้องครัว ข้างในด้วยครับ

หนูไม่เข้าใจ ที่อาจารย์พูดเลยคะ อาจารย์ซาเปล หนูไม่เห็นจะได้ ยืนอะไรเลย

ขอโทษนะพวกเธอ ขึ้นไม่แน่ใจว่าได้ยิน ถูกรีเปล่า มีการแข่ง โซคุงะคิโนค่ายฝึก ด้วยขึ้นเหรอ?



ถ้าเกิดอาจารย์
รู้เรื่องนี้ขึ้นมา ก็บอก
ไปว่าเป็นความคิดของ
เซฟโตจิมะแล้วกันนะ



เป็นตัวสำคัญ
ที่ใช้ในการตัดสินใจ
ว่าเขาจะผ่านการ
ฝึกงานครั้งนี้
ใช่ไหมคะ?

อาหารที่
ยูคิฮิระจะทำ
ในคืนนี้...



เหมือนจะ
เป็นการทดสอบ
ที่ยากพอสมควร
เลย



ตอนนี้
ผู้สังเกตการณ์
จากโทลิกคิง
แอบเข้ามาดู
เค้าบ้างแล้ว

ก็คง
อย่างนั้น
แหละ



แต่การจะ
สร้างอาหาร
ขึ้นมาใหม่โดย
ใช้ความรู้เพียง
แค่นี้...
มันคนละ
เรื่องกันเลย!

เขาก็ทำได้เยี่ยม
พอสมควรใน
ระดับที่สามารถ
ใช้วัตถุดิบต่าง ๆ
เป็น ...

การเรียนกับชั้น
ในห้องเรียนและ
เรียนกับซิโนมิยะ
ตอนค่ายฝึก

นักเรียนของ
โทลิกส่วนใหญ่จะ
เรียนวิชาครัว
ฝรั่งเศสตอนอยู่
ชั้นมัธยมต้น
เรื่องนี้เลย

ใช่แล้ว



อ้าว เธอก็จะลอง แข่งขัน ด้วยเหรอ เหว่ย?

ใช่สิ

ทั้งๆ ที่ เธอทำงาน เป็นหัวหน้า พนักงาน ต้อนรับ เนี่ยนะ?



เอ๋?



อีกอย่าง ...

คนที่จะมา ตัดสินการแข่ง ครั้งนี้ก็คือ เขาคนนั้น

ゴッ!



แต่อาหาร ของชั้นกลับถูก เลือกลงเพียงครั้งเดียว เท่านั้น...

...



ว้าว! จริงเหรอเนี่ย? แล้วทำไมถึง เปลี่ยนมาเป็น พนักงานเสิร์ฟ ละ?

ไม่ใช่หรอก ทกเดือนที่แล้ว เหว่ย คือเซฟอาหารจานเนื้อ ของร้านซีโนะ สาขาปารีส



ชั้นก็ เข้าร่วม ทุกครั้งไม่เคย พลาดมา ตลอดระยะเวลาสองปี

การแข่งขัน ออกแบบเมนู ที่ปารีสจัดขึ้น ทุกครั้ง-สองครั้ง ต่อเดือน

ชั้นก็
เหมือนกัน

ชั้นจึงรู้ตัว
ว่าต้อง
เปลี่ยนแปลง
ตัวเอง

ก็เลย
ตัดสินใจมา
ทำงานเป็น
พนักงาน
เสิร์ฟ

แต่ถึง
อย่างนั้น
...

เพราะชั้น
คิดว่ามันจะต้อง
มีบางอย่างที่เรา
สามารถเรียนรู้ได้
จากการพูดคุยกับ
ลูกค้าโดยตรง

ชั้นไม่ได้
ขึ้นมาเป็น
หัวหน้าเซฟ
อาหารจานเนื้อ
แทนหน่วยที่
ออกไปเพื่อ
เติมเต็มตำแหน่ง
หรอกนะ

การที่ชั้นกลายเป็น
พนักงานเสิร์ฟ
ไม่ได้หมายความว่า
ชั้นจะละทิ้งทักษะ
การทำอาหารไปหมด
ชั้นไม่เคยทิ้งมัน
เลยซักนิดเดียว



นายเห็นรียัง
ว่าทุกคนเขา
จริงจังกับ
การแข่งขัน
ครั้งนี้มาก
ขนาดไหน



ชั้นจะต้อง
พิสูจน์ให้
ทุกคนเห็น
ถึงสิ่งที่ได้
เรียนรู้มา
ให้ได้!



ถึงผมจะมี
หรือไม่มีมันก็
ไม่สำคัญหรอก
เพราะถ้าอาหาร
ของผมไม่ถูกเลือก
ผมก็จะไม่ผ่าน
การฝึกงานครั้งนี้

นอกจากนี้
ถ้าคุณอยากจะ
มองหาความ
แนวแน่ตั้งใจ
ล่ะก็...

แล้วนายล่ะ
มีแรงผลักดันและ
ความตั้งใจมาก
เหมือนพวกเขา
รีเปล่า?



เดี๋ยวผมจะ
ใส่พวกมัน
ทั้งหมดลงไป
ในงานอาหาร
ให้คุณได้
ทานเอง



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



ได้เวลา
แล้ว

キライキライ



เริ่มทำอาหารได้!





ก็ผัดไก่
สับละเอียด
กับเนย



จากนั้นก็ใส่ไวน์มะติระ
ไวน์แดงและน้ำซุบ
เนื้อลูกวัวลงไปต้ม
ระหว่างรอให้น้ำซุบ
ขึ้น...

เติมน้ำมัน
และน้ำตาลในหม้อ
จนมันกลายเป็น
สีคาราเมล



และซุเว่
(Suer)
หัวหอมหั่น
ลูกเต๋า!





う
ら
わ

ได้เลย
ครับ

ดังนั้นก็
อ่านให้ละเอียด
และทำความเข้าใจ
ซะจะละ

นี่คือ
ขั้นตอน
การเตรียม
ออกจะ
ยุ่งยาก
หน่อย...

เคอร์เซท
เดอ บัวของ
ที่เราจะเสิร์ฟ
วันนี้



ทำไมถึง
ต้องใช้ตะหลิว
กดบนตัวปลา
เวลาเราทอด
ด้วยละ?

นี่พ่อ!

ポテト



を皮目から焼いて
強く押さえながらポワレでじっくり
パリに
らとした状態に仕上げる。
セッターにオーブに入れて

บัวเรย์
(Poêler)
?



เทคนิคการ
ทำงานอาหาร
ของครอบครัวนี้
ล้ำลึกกว่าที่
คิดอีกนะ



จั้นเทรอ?
ผมไม่รู้มาก่อน
เลยนะเนี่ย

หือ?
เพราะทำแบบนี้
แล้วหนังมัน
จะได้กรอบๆ
ไงล่ะ

ข้อความ
ในภาพ:
การทอด
ปลาพร้อม
ทั้งหนัง
ค่อยๆ
กดลงบน
เนื้อปลา
และ
"บัวเรย์"
จนหนัง
ปลาเริ่ม
กรอบ
เมื่อหนัง
ปลากรอบ
จนหมดจึง
ถือว่าการ
ทอดเสร็จ
สมบูรณ์
ใส่น้ำมัน
มะกอก
และ
กระเทียม
ลงไป

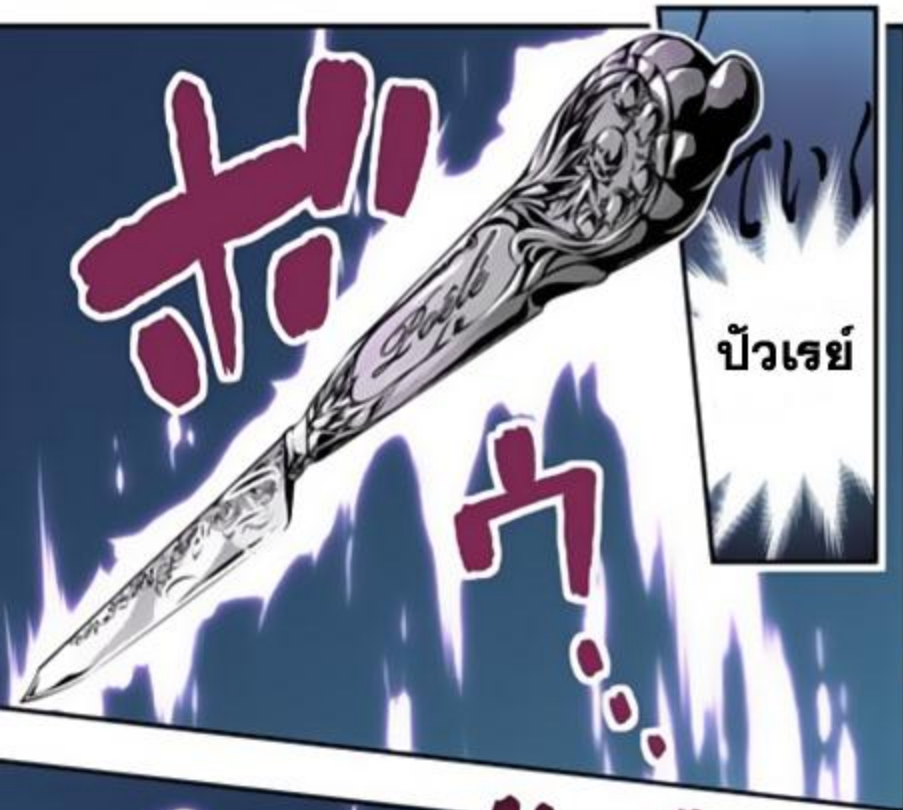


เขาเก็บเกี่ยว
และสังเคราะห์
ทั้งหมดออกมา...

สร้างขึ้นด้วย
มุมมองของเขาให้
เป็นร้านอาหาร
ครอบครัวในแบบ
ที่ควรจะเป็น...

สิ่งที่เรา
ต้องทำ
ตอนนี้...

ถ้าอย่าง
นั้น...



ปังเรย์



ซูเว่
หัวหอม
!!



ทุก ๆ คน
ที่พ่อพบเจอ

ทุก ๆ
วัฒนธรรม

ทุก ๆ

เทคนิค

ทุก ๆ ประสบการณ์

ทุก ๆ

อารมณ์

ความรู้สึก



ยูคิฮิระ
บอกสั้นหน่อย
สิ...



หวังว่าคง
จะไม่มีปัญหา
แล้วนะตอนนี้

มีอะไร
เหรอ?



โอ้วว!
เรื่องนั้นเหรอ?
ผมเรียนมาจาก
พ่อครับ

เธอเรียนรู้
การทำอาหาร
ฝรั่งเศสจาก
ไหนเหรอ?



ทุก ๆ สิ่ง
ที่พ่อได้
ประสบมา
ในชีวิต

ตอนนี้เรา
เข้าใจแล้ว



ก็คือ
การแยก
เป็นอิสระ





นี่มัน
!!?

เอ๋?



น่าประทับใจ
แล้วก็... อืมม
กลิ่นหอม
มากเลย!

นกกระทา
ย่างทั้งตัว
!!!



อ้อ...
ผมคิดว่า
ควรจะเรียก
มันว่า

ยูคิฮิระ ไชมะ
อาหารจานนี้
คืออะไร?



โอยาโกะดัง
(ข้าวหน้าไก่)



ห่า!?

เฮ้!!?





แต่ยังไง...
ก็ลองทาน
ดูก่อนครับ



นั่นนะสิครับ
ตอนนี้ทุกคน
ก็เห็นว่าเนื้อ
มันไม่ได้วาง
อยู่บนข้าวเลย

การ
ตั้งชื่อ
เมนูนี้
ยุ่งยาก
จริงๆ ๑

ตรงไหน
ที่มันดู
เป็นดั่ง!?

นายว่า
ยังไงนะ
!!!



อาหาร
จานนี้...

คืออาหาร
ฝรั่งเศสที่ดีที่สุด
ที่ผมสามารถ
ทำได้



คนที่ใช้
เวลาเพื่อดู
และเรียนรู้
มาอย่าง
ยาวนาน!
คำตอบที่เขา
ค้นพบคือ
อะไร!?



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma

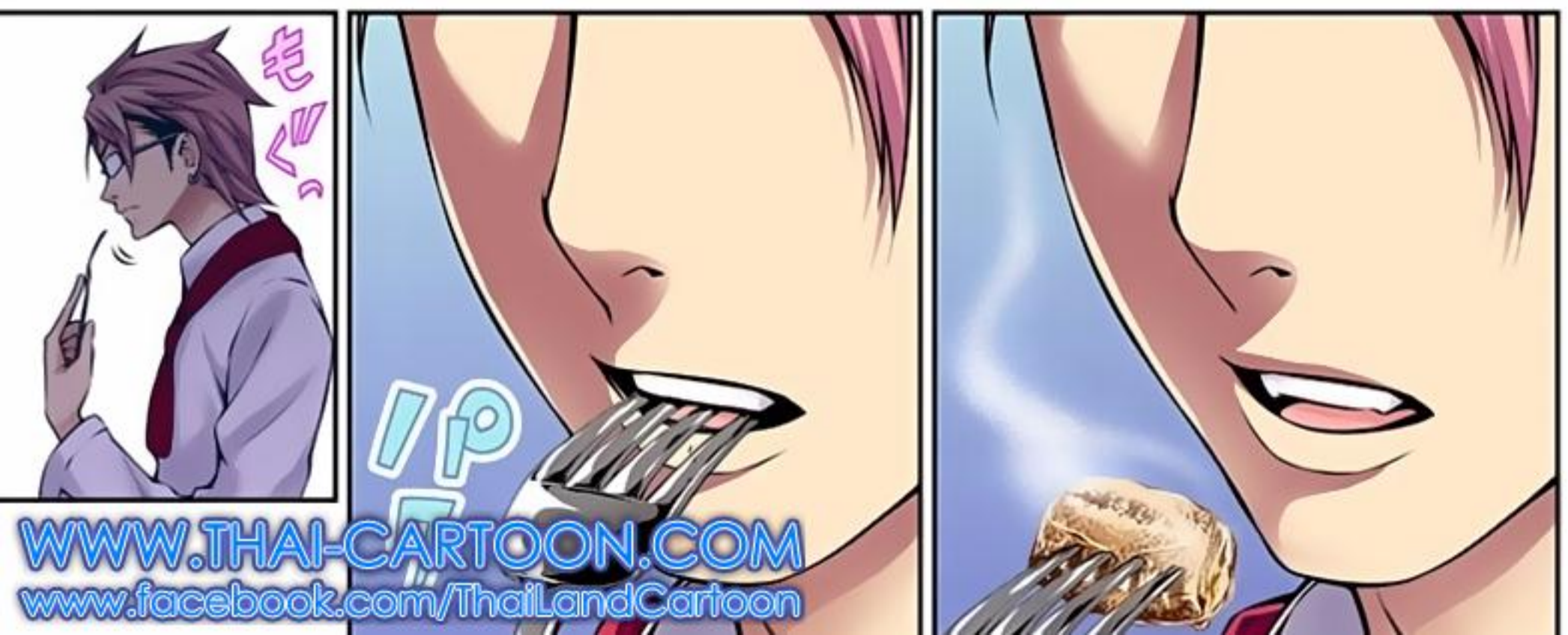


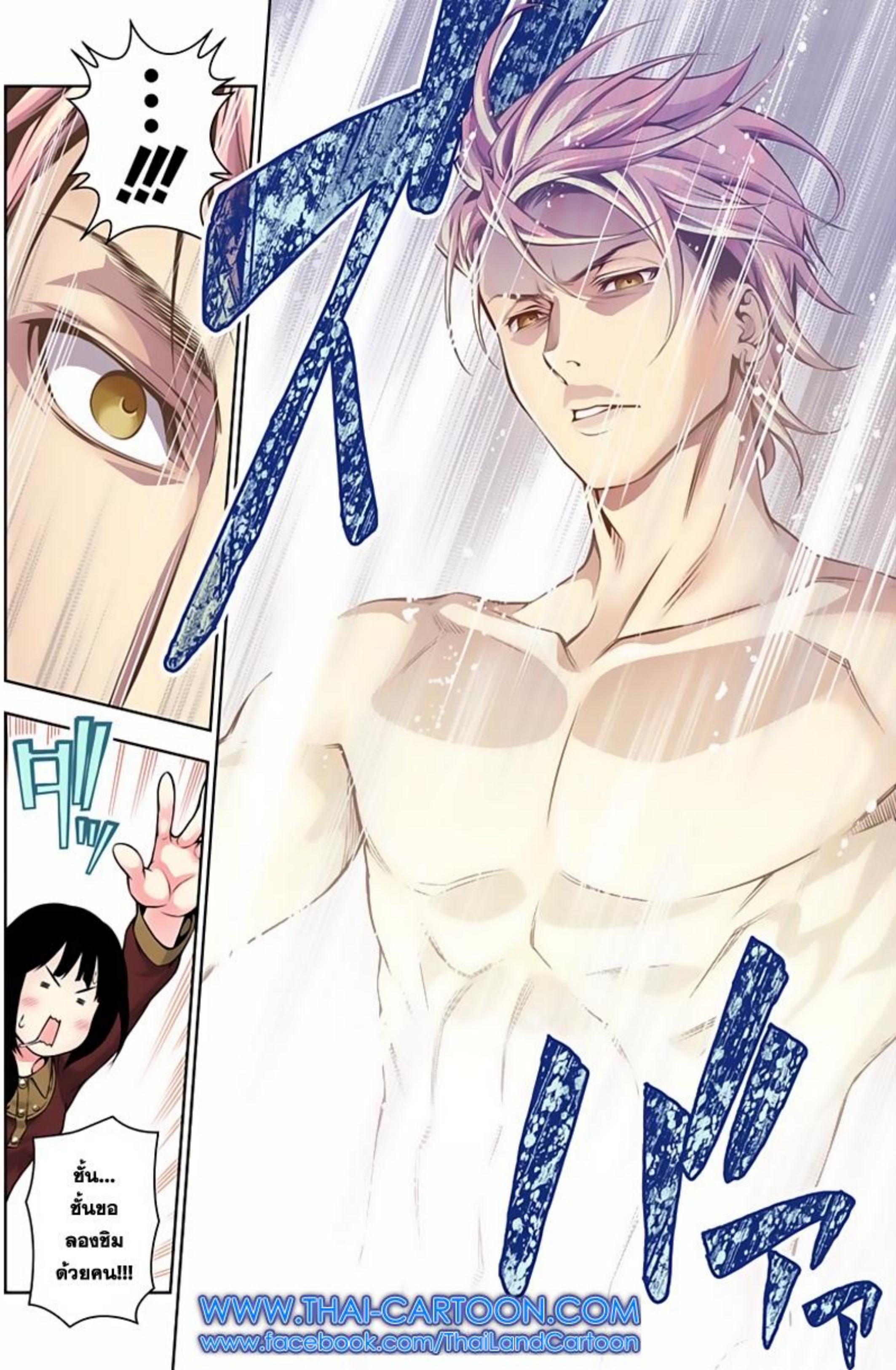
จ๊ะ!

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK







!!!

ค!!

ซัน...
ซันขอ
ลองชิม
ด้วยคน!!!

ค!!



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







สร้างอาหาร
ขึ้นมาใหม่โดย
ใช้เทคนิคของ
"ครัวฝรั่งเศส"

สรุปง่าย ๆ
ก็คือ ผมใช้
รูปแบบของ
"ไอยาโกะดั่ง"



เอ่อ...
โทษทีครับ
ผมทำมาแค่
จานเดียว

ยูคิฮิระ
ชั้นอยาก
ลองกิน
บ้างอะ!!

อะไรนะ!!!



ยูคิฮิระ...
นายสอด้
มันด้วยอะไร
กันแน่น!!!?



ถ้าใช้ของ
นุ่ม ๆ อย่าง
ริชช็อตโต้
มันก็จะไหล
ออกมาหมด!

ตอนที่นาย
"พรัคซี"(สอด้)
เนียนกระทา
มันต้องเป็น
อะไรที่แข็ง ๆ
หน่อยสิ



แต่ว่า...
เป็นไปได้
ยังไง

จันเตี้ยว
นายต้อง
ทำเพิ่ม
อีกนะ!

หะ...ทำ
ให้ชั้นด้วย





เป็นความ
หวานที่เข้ากัน
ได้ดีกับกลิ่นหอม
ของเนื้อนกกระทา
และรสชาติของ
อาหารที่ยัดไส้

ความหวานของ
มันถูกดึง
ออกมาในขณะที่
ที่ยังคงรักษา
ความกรอบเอาไว้



กะหล่ำปลี
ถูกต้มมาอย่าง
ยอดเยี่ยม



แต่ความจริง
แล้ววัตถุประสงค์
หลักแอบซ่อน
อยู่ในนั้น

อย่างแรก
พวกเขาจะต้อง
"มอบบางอย่างที่
เป็นชิ้นเป็นอันให้
กับร้านอาหาร"

นักเรียน
ทุกคนถูกคาดหวัง
ไว้ว่าจะต้องบรรลุ
ผลสำเร็จของ
การฝึกงานครั้งนี้



---พวกเขาออกเร็ว
ไปตามภัตตาคารต่างๆ
คอยดูและติดตามเชฟ
มีอาชีพระดับตำนาน
อย่างใกล้ชิด
เรียนรู้อะไร
เทคนิคของเขา!
ขโมยมันและ
สเก็ตออกมา!

ความพยายาม
ที่ไม่ลดละของ
พวกเขาทำให้
อาหารฝรั่งเศส
โด่งดังขึ้นในญี่ปุ่น

หลังจาก
สงครามสิ้นสุดลง...
พ่อครัวหนุ่มสาว
ที่หวังจะเป็นยอดเชฟ
ก็พากันออกเดินทาง
ไปยังประเทศ
ฝรั่งเศส

ก็เหมือนกับ
เป้าหมายของ
พ่อครัวหนุ่มสาว
สมัยก่อนซึ่ง
ทำมาโดยตลอด

"เป้าหมาย
ที่แท้จริง"
ของการฝึก
งานครั้งนี้



นำวิธีการเหล่านี้
ไปใช้สร้างแนวทาง
การทำอาหาร
ของตัวเอง



ยุดิฮิระ!

เรียบร้อย
แล้วสินะ



อะไร
บางอย่าง
มาจาก
มืออาชีพ
!!!

มันคือ
"การฉก
ชิง"



คุณจำเป็นต้อง
กลับมาที่ญี่ปุ่น
ใช่ไหมครับ

รุ่นพี่ชิโนมิยะ
คุณบอกว่าเพื่อ
ที่ทำให้อาหาร
ฝรั่งเศสของคุณ
พัฒนาขึ้น

แต่...
สิ่งที่ผมต้องทำ
มันจะแตกต่าง
ออกไป

!



เออละ...
ถึงเวลา
ตัดสินใจแล้ว



ผมจะต้องฝึก
การทำอาหาร
แบบเต็มๆ ที่
ผมเติบโตกับมัน
มาทั้งไปชะ

ที่ผมทำขึ้น
ในรูปแบบ
"ยูคิฮิระ"
ฉบับปรับปรุง
ใหม่

นี่คือ...
อาหารจาน
แรก

สลักชื่อ
ลงบนเมนู
ของร้านฮิโนะ
ได้หรือเปล่า!?



อาหาร
ของยูคิฮิระ
จะสามารถ



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







จริงด้วย!
เรื่องแบบนี้
ก็เคยเกิดขึ้น
ที่ฝรั่งเศส
นะ...

เอ?
เกิดอะไร
ขึ้นเหรอ?
ชั้นอยาก
รู้ด้วย!



ก็แค่พูดว่า
"ชั้นจะแนะนำ
บางอย่างให้"
ก็จบแล้ว

ให้ตายเถอะ
ทำเป็นซีเก็ก
อยู่เรื่อย!







いざや

SHINONOSHITOKYOは
マンダラーオーブンを海を

ชั้นเตรียม
จานนี้ไว้ให้
ภรรยาผมนะครับ
ส่วนของผม
ขอเพิ่มอีก
อย่าง...

ได้เลย
ครับ!!



มีจานหนึ่ง
ที่ผมอยากจะ
แนะนำให้ลองทาน
มากเลยครับ...



ครับ...

มีอาหาร
จานไหน
น่าสนใจ
บ้างไหม?

๒๒
รอย
เท้า
ที่เขาทิ้ง
เอาไว้
--!!



นั่นสิครับ
ผมเองก็
อยากรู้

เมนูมัน
จะชื่อว่า
อะไรนะ



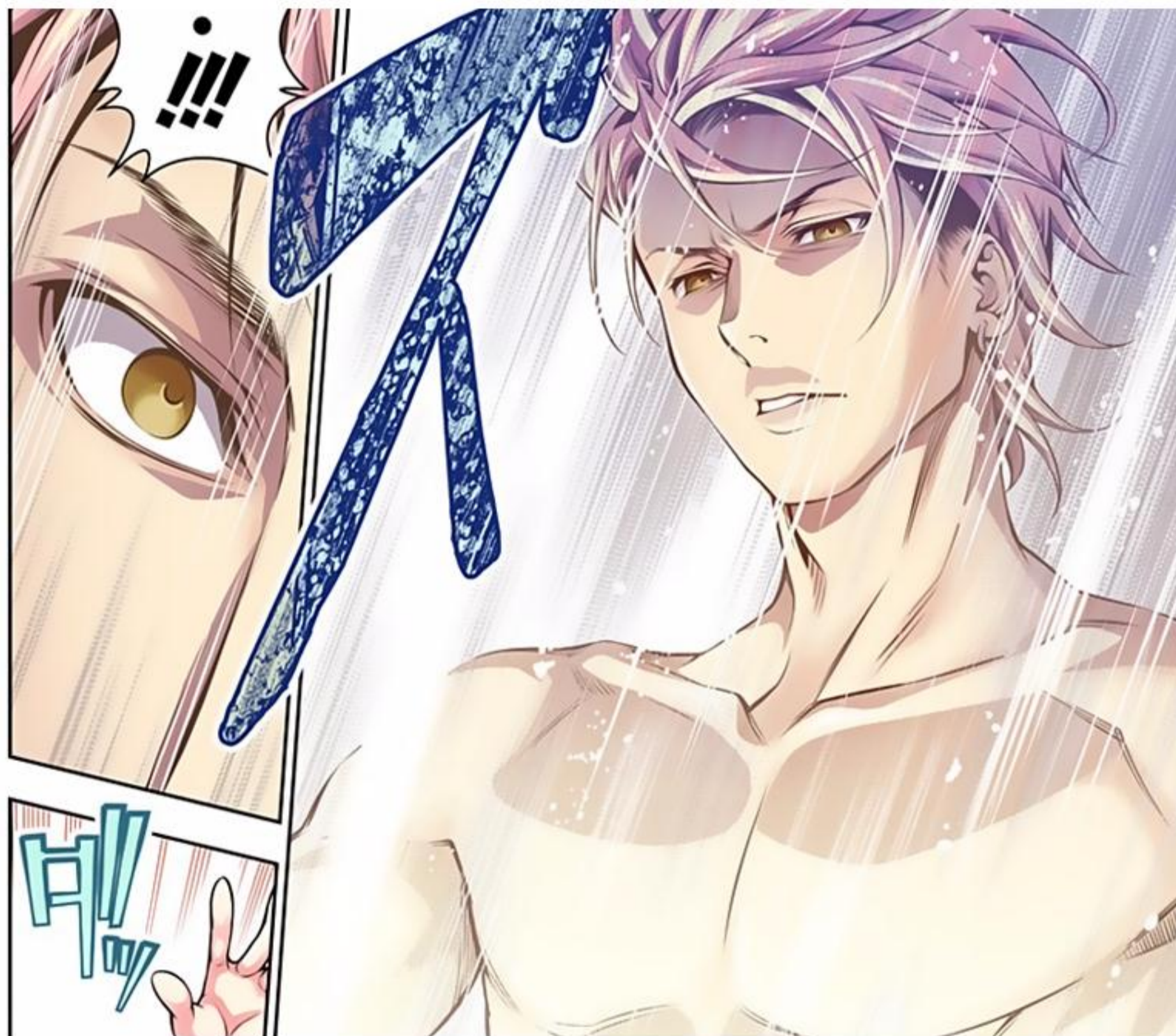
โอ้ โอ้!
ชั้นเอาเลย

Jarret de veau grillés au raisin
仔牛すね肉のグリエ、みずみずしい巨峰を添えて
Cailles farcies au riz aux œuf, façon "Gargon effronté"
นกกระทายัดไส้ริช็อตโตและไข่ - สไตลด์็กอวดดี-
à la coque aux parfums de la méditerranée
ปูทะเล~地中海の香り~



CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



๖๕!

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

มีนักเรียน
ชั้นปีที่หนึ่ง
ทั้งหมด 504 คน
ในตอนเริ่ม
สัปดาห์स्ताแฉร์

มาด้วยกัน
ดีกว่าว่าปีนี้
จะมีผู้รอดชีวิต
ทั้งหมด
เท่าไร...

นักเรียน
ทุกคนจะได้
ฝึกงานในครัว
ของร้านต่างๆ
สี่แห่ง

ณ ตอนนี้
แต่ละคนคง
จะเสร็จการฝึก
ไปแล้ว
สองร้าน

นอกจาก
กิจกรรมตอนค่ายฝึก
นี่เป็นอีกหนึ่งกิจกรรม
ที่จะมีการคัดนักเรียน
ออกครั้งใหญ่

เหลือเวลา
อีกประมาณ
สองสัปดาห์

『ยอดนักปรุง ไชยะ』

๒๒
ตอน
สุดท้าย
ของ
สัปดาห์
स्ताแฉร์
!!

ถ้าพวกเขา
ไม่สามารถ
ก้าวผ่านเรื่องนี้
ไปได้

แต่มัน
ก็ช่วยอะไร
ไม่ได้...

食戟 の ソウマ

遠月

แสดงว่า
พวกเขาไม่มี
คุณสมบัติพอ
ที่จะขึ้นไปเป็น
อันดับต้นๆ
ของโรงเรียน
แห่งนี้

เนื้อเรื่อง : ลีคุตะ ยูโตะ
วาดภาพประกอบ : ซาเอคิ ชุน
ร่วมให้ข้อมูล : เมริซากิ ยูกิ



ไม่ยาก
จะเชื่อเลยไอ้ลูกชาย
นักเลงที่แม่แต่เราขัง
รับมือไมไหว



ผ่านไป
หนึ่ง
สัปดาห์
...



เฮ้ย!!!
จานต่อไป
ได้แล้ว!!

อย่าเฉย
กันสิวะ!!!



คุณเรียวย
ครับ! ช่วย
รับผมเป็น
ลูกน้องด้วย
เถอะครับ!

มันอร่อย
มากๆ ผม
จะกินไม่ไหว
เหลือเลย

ครับ!
คุณคุโร-
กิบะ

เฮ้ย พวกแก!
ทำตัวดีๆ ละ
อย่าไปรบกวน
ลูกค้าคนอื่น

กินให้
หมดด้วย
นะ!

และร้านของเรา
ที่เคยเป็นแหล่ง
รวมตัวพวก
นักเลงอันธพาล
ก็กำเนิดใหม่!



เขากลาย
เป็นอีกคน
ไปแล้ว!

ครับ
คุณคุโรกิบะ!



อาโอคิคุง
ซาโตคุง!

ว่าไงนะ!!!

มี
ออเดออร์
เข้ามา
แล้วนะ



ครั้บบ!
พวกเราจะไป
รับเดี๋ยวนี้
เลย!

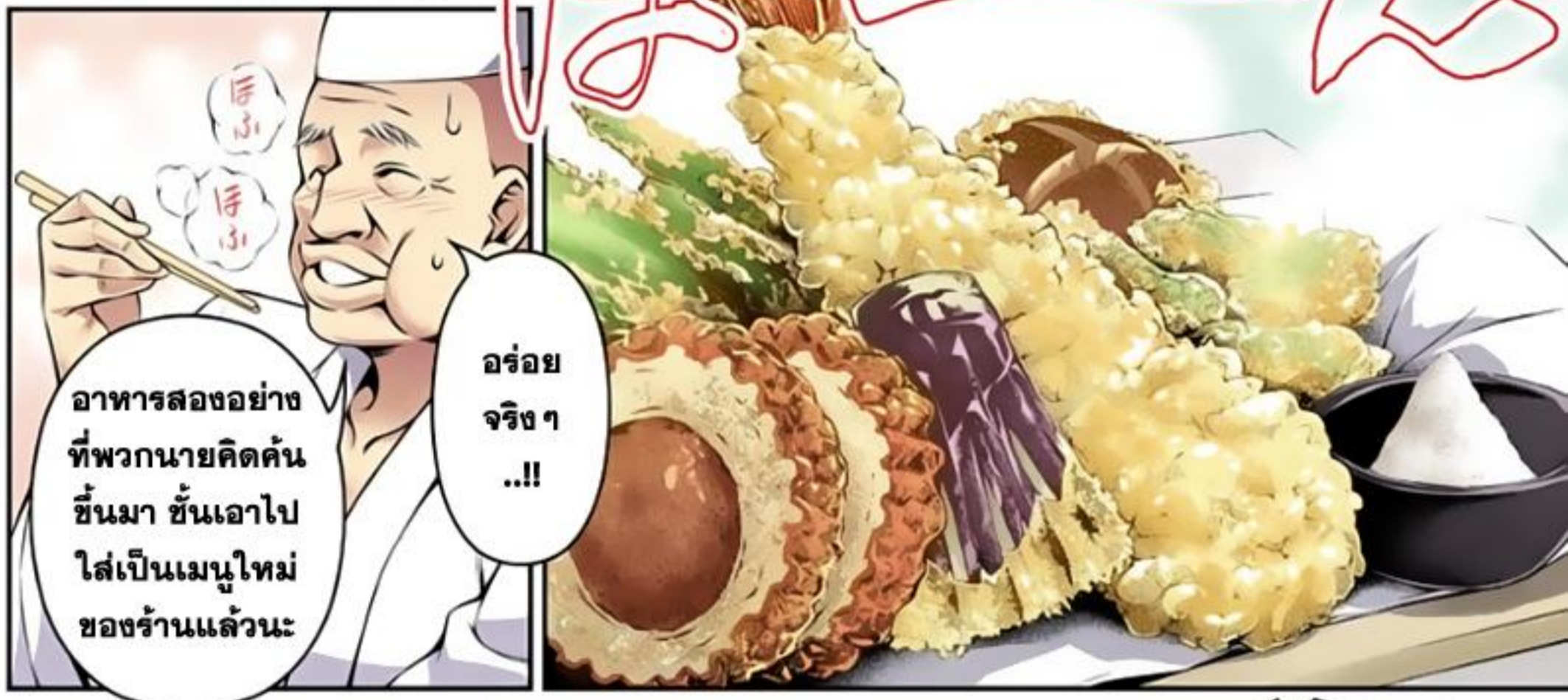
! P T T T T



เฮ้! อย่ามา
ล้ำเส้นสิวะ
นี่มันโซน
ของชั้น

โธ่เว้ย!!
ทำไมชั้น
ต้องมาฝึก
ที่เดียวกับ
นายด้วย
เนี่ย!

ย้ายไป
ตรงโต๊ะ
โน้นซะ!!!



อาหารสองอย่าง
ที่พวกนายคิดค้น
ขึ้นมา ชั่นเอาไป
ใส่เป็นเมนูใหม่
ของร้านแล้วนะ

อร่อย
จริงๆ
...!!



ห้ามมา
ตูดูก... หอพัก
โพลสตาร์
เด็ดขาดนะ!!

พวกเรามาจาก
หอพักโพลสตาร์
แม้แต่เด็กซีแย
เห็นเป็นต้อง
เจียบ



เฮ้ย! ตาแก่!!
ทำไมพูด
จาหยาบคาย
แบบนี้กับ
พวกผมล่ะ!!?

เห็นหน้าพวกนาย
ตอนแรกก็นึกว่าเป็น
แค่ตัวประกอบ
ธรรมดา... ไม่น่าเชื่อ
ว่าจะมีฝีมือเหมือนกัน

หัวหน้า
เซฟไม่ได้
พูดเพราะ
ตูดูกอะไร
หรอกนะ



นายน่าจะ
เข้าร่วมการ
คิดค้นเมนู
ใหม่ของทาง
ร้านด้วย
นะ...

นายคือ
อัลตินี่คอง
ไซ้ไหม?





ทักษะ
ของนายนั้น
มีค่ามาก
จริงๆ

ขอบคุณ
มากครับ



เราจะเอาแต่
หลบอยู่ข้างหลัง
พี่ไม่ได้อีกแล้ว



พวกเขา
สามารถ
มอบบาง
อย่างให้กับ
ร้านอาหาร
นั้นๆ ได้
หรือไม่

สิ่งนี้คือ
สิ่งคาดหวัง
อย่างน้อยที่สุด
ที่ผู้สอบผ่าน
สัปดาห์สตาแอนด์
ทุกคนจะต้องมี

ตัวพวก
เขาเอง
"มีอะไรที่
จะมอบให้"
รีเปล่า



เราจะต้อง
เป็นคน..

ที่สามารถ
ออกมาช่วย
สนับสนุนเขา
ให้ได้

พวกที่ผ่านสิ่งเหล่านี้
มาแต่ทำตัวละเลย
เพิกเฉยที่จะขัดเกลา
ตัวเอง



สามปีในแผนกมัธยมต้น
การเรียนประจำวันใน
แผนกมัธยมปลาย การฝึก
นอกสถานที่หรือแม้แต่
การแข่งขันคัดเลือก...



คนเหล่านี้
ไม่เป็นที่ต้องการ
ของโทสึกิ!



นายไม่เคย
สนใจสิ่งรอบข้าง
เลยนอกจาก
เรื่องของตัวเอง

ตอนที่
ร้านยุ่งมากและ
กำลังจะยุ่งขึ้น
เรื่อย ๆ อะนะ?

นายจะบอก
ว่านี่เธอคือ
ผลลัพธ์ที่เป็น
ขึ้นเป็นอัน?



.....



ตะ...
ทำไม
ถึง!?

ผมช่วยเหลือ
ร้านเต็มที่
เลยนะ ผมมี
ผลลัพธ์ที่เป็น
ขึ้นเป็นอัน
ด้วย!

ผมก็ทำงานได้
สมบูรณ์แบบ
ไม่มีข้อผิดพลาด



เธอรู้อะไร
เรื่องนี้ได้
ยังงี้!!!



คือการ
ที่นายแอบ
ไปบ่นและ
ตำหนิพนักงาน
ของร้านบน
อินเทอร์เน็ต



นายเอาแต่
คุยโวโอ้อวดว่าเคย
ได้ทำงานใน
ภัตตาคารติดดาว
โดยไม่ได้สนใจ
หน้าที่การงาน

และ
ที่สำคัญ
ที่สุด...



สำหรับคน
ที่ต้องเผชิญ
กับขีดจำกัด
ของตัวเอง

และ
พยายาม
ก้าวผ่านมัน
ไปให้ได้

คนเหล่านั้น
จะเป็นผู้ได้
ครอบครอง
ผลิตผลที่ชื่อว่า
การเติบโต



นาย
สอบตก!

ตั้งแต่ววันนี้
เป็นต้นไป
นายถูกไล่ออกจาก
โรงเรียน



พังให้ตึนนะ!!!
สิ่งที่สำคัญที่สุด
ในสัปดาห์ฝึกงาน
ไม่ได้อยู่ที่สถานที่
ที่เราได้ฝึก

"มีผลลัพธ์ที่เป็นขึ้น
เป็นอัน" นายมันไม่เคย
พยายามตีความหมาย
ของวัตถุประสงค์นี้เลยซ้ำ
ยังมาเหยียดหยันพนักงาน
และร้านอาหารอีก!!



พวกเราจะไม่รอดจนถึง
วันสุดท้าย
หรอกนะ



สิ่งต่าง ๆ มันก็ดู
สิ้นหวังตั้งนานแล้ว
สำหรับร้านแห่งนี้
แต่แล้วมันเริ่มมี
จุดหมายขึ้นมาอีกครั้ง
ระดับประกองมาได้
จนถึงวันสุดท้าย

ทั้งหมดเป็น
เพราะเธอเข้ามา
ชั้นขอบใจมาก
จริง ๆ



ดูเหมือนว่า
พวกเราจะมา
ได้ไกลแค่นี้
ละนะ



เพราะชั้น
เธอจะต้อง
สอบผ่านแน่ ๆ
อิบุงากิคุง
...

ชั้นจะบอก
พวกเขาว่าทาง
ร้านมาได้ขนาดนี้
ก็เพราะผลงาน
ของเธอ

แต่ไม่ต้อง
ห่วงนะ ชั้นจะ
คุยกับทาง
โรงเรียนให้เอง



พอ...







...ใช่แล้ว



คู่ควรกับ
สิ่งนี้จริงๆ

บางที
เธออาจ
จะ...



การเรียนรู้
สิ่งที่ทำได้
ขัดเกลามา
เป็นปี ๆ



หนูอยากจะ
ช่วยงานอื่น
นอกจากงาน
ในครัวด้วย



เทคนิคลับ
ของการใช้
ความร้อน!

.....
!



เธอสอบ
ไม่ผ่าน!!

ตัวเราที่ถึง
ยึดจำกัดได้แต่
ทำงานไปวันๆ
โดยที่ในหัว
ว่างเปล่า



นี่มัน...
เป็นโลกของ
มืออาชีพที่
ทำนั่นสินะ
...!!



ไม่ผ่าน!



ไม่ผ่าน!



มันทำ
อะไรอยู่
เร็วๆ หน่อย
สิ!!!

เฮ้ย!
เมื่อไหร่จะ
เตรียมวัตถุดิบ
นั่นเสร็จ!!

ขอ..
ขอโทษ
คะ

แย่แล้วละ...!
เราไม่เห็น
สิ่งที่เราทำ
ให้กับร้านอาหาร
แห่งนี้เลย



สอง
สัปดาห์
ที่เหลือก็
ผ่านไป

และแล้ว



เวลาที่คน
สามัญธรรมดา
จะถูกคัดออก
คงใกล้จะจบ
ลงเต็มที่แล้ว

หนึ่งเดือน..
เป็นเวลา
ที่เหมาะสม

สำหรับ
พ่อครัวเพื่อ
ให้เกิดการ
พัฒนาอย่าง
สุดขีด





ดูเหมือนว่าทุกฉบับ...

โหวว!!!
อะไรเนี่ย!!?



อ๊ะ จริงด้วย!
ลองไปดูที่กล่อง
จดหมายของ
เธอลี

หืม?



!

คือคำ
ขอทำแข่ง
"โซคุงะติ"



ดูสิ ...
หนึ่งในนั้น
มาหาถึงที่
เลย



โอ๊ะ!
นายกลับมา
แล้วเทร
ยูกิฮิระ ไชวะ!?

ขอโทษ
นะครับ!

โอ้?
ทำไมเยอะ
เยอะแบบนี้?



ชั้นดูการ
แข่งของนาย
ในรอบสุดท้าย
ของการแข่งขัน
คัดเลือก
ฤดูใบไม้ร่วง

ชั้น
แผนกมัธยม
ปลายชั้นปีที่ 2
คาบุโทยามะ
เท็ตสึจิ!!



ชั้นหวัง
มาตลอดว่าเรา
สองคนจะได้เจอกัน
ไม่ช้าไม่นาน



มาแข่ง

โซคุงะคิ
กับชั้นเถอะ
!!!!



แต่เด็ก
ส่วนใหญ่ที่
รอดตายมา
ถึงปี 2 ก็เป็น
แบบนี้ทุกคน
แหละ



พวกเขา
ต่างตั้งฉายา
ให้กับเขาว่า
"เหล็ก
เสียบเนื้อ"!!

ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว
เนื้อไก่ อาหารทะเล
เขาสามารถปรุง
มันด้วยวิธีการที่
หลากหลาย
เขาเป็นคน
ที่แข็งแกร่ง
มีสติการชนะ
ไซคุเงคิสูงถึง
80%



มันเหมือน
กับฝูงของสัตว์ร้าย
ที่เสาะหาวิธีขจัดเกลา
ตัวเองด้วยการ
ต่อสู้

และสัตว์ร้าย
ทุกตัวพวกนั้น
ต่างเฝ้ารอการ
กลับมาของนาย



เวลาของ
พวกปี 1 ที่
ต้องต่อสู้กัน
เองจบลง
แล้ว!

ถูกต้อง!!
และตอนนี้
นายก็จบการ
ฝึกงานใน
สัปดาห์
स्ताแฉร์แล้ว



พวกเขาทุกคน
ต่างตระหนักดี
ว่ายูคิฮิระ ไชมะ
คือคนที่แข็งแกร่ง



กำลัง
ยืนอยู่บนพื้น
ที่ระดับเดียวกับ
พวกหุ่นพี!!

เวลานี้
นักเรียนปีหนึ่ง
ทุกคน

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



เออ... บางทีผม
คิดว่าควรจะรับ
คำท้านี้ดู

เธอมีสิทธิ์ที่จะ
รับหรือปฏิเสธ
ก็ได้...

.....



แข่งกัน
ตอนนี้เลย
ครับ

ส่วน
เวลาแข่ง...
ชั้นว่าอีกหนึ่ง
สัปดาห์...

ชะง่าชะง่า
ไม่ต้อง
เขิน ๆ

ถ้าหุ่นพี
โอเคที่จะ
เจอกับผม
นะครับ

เยี่ยม!
ดีใจจริง ๆ
ที่นายรับ
คำท้า



อย่าเพิ่ง
ทิ้งนะครับ

ผมขอตอบ
รับคำท้าของ
ทุกคน

อ่า
คุณพุ่มิโอะครับ
จดหมายทุกฉบับ
ในกล่องนั้น



ผมได้หมด
ทุกอีมเลยครับ
รุ่นพี่!

เอาละ
จะใช้อีม
อะไรดี

รู้ไหมครับ มีหลาย ๆ
เรื่องที่ผมอยากจะลอง
ทดสอบดูพอดี เพราะจัน
ตอนนี้ผมจึงรู้สึกโชคดี
เอามาก ๆ



รุ่นพี่

หือ?
ทำไมทำหน้ามึน ๆ
แบบนี้ล่ะครับ

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



เรารู้สึกว่า
เขาเป็นคนที่
มีเอกลักษณ์
เฉพาะตัว...

จากตอน
แข่งคัดเลือก
ฤดูใบไม้ร่วง



ว่าไง
ครับ...

มันแตกต่าง
ออกไปอย่าง
สิ้นเชิง!

แต่ตอนนี้
จากสายตาที่
ร้อนแรงของ
เขา...



รีบ
มาแข่ง

"โซคุงะคิ"
กันเถอะ

นี่คือการ
เริ่มต้นที่
แท้จริง



อัณณณณณณณณ
ขัดเกลาได้
ไม่ดีเริ่มมา
รวมตัวกัน

๒๑
ไซมะ
กับ
แรง
ผลักดัน
ที่เต็ม
เปี่ยม

ของการเรียน
ในโรงเรียนโทลิก
แห่งนี้!!!



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



ยอดนักปฎิรูจ ไซมะ

ตอนที่ 116
จบตอน

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



SHOKUGEKI NO SOMA #๖๕

Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

TV Anime ออกอากาศแล้ว
★ พร้อมกับผลตอบรับที่ดีเยี่ยม

『ยอดนักปรุง โซมะ』



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



การ

แข่ง

โซคุงคิ
กับรุ่นพี่

ปี 2



ซคุ
เงคิ

เริ่ม
แข่งได้
!!!

🍴
โซมะ
คนใหม่
ปรากฏ
ตัวแล้ว
!!!

食戟
の
ソーマ



อ่า พวกเธอ !!!!

เก่งอย่าง ที่คิดไว้ จริง ๆ

พวกปีหนึ่ง ที่รอดมาถึง ตอนนี่...



พวกเรา กลับมา แล้ว!!!!



ฮิ ฮิ ... แต่มันเป็น อะไรที่ยาก มากเลยนะ

ชั้น ดีใจมาก ที่กลับ กันมาครบ ทุกคน !!!!



ทั้ง ๆ ที่พวกเขา มีข้อได้เปรียบ ด้านพลังกาย ยังจะสะบัก สะบอมขนาดนี้

เดี๋ยวนะ ถ้าอย่างนั้น ...!!!!

เหวอออ ออไอ้กูกับ ชาได้คุงกลับมา แบบหมดสภาพ เลย!!!



ต้องชม อยู่แล้วละ โยชิเนะคุง เธอเก่ง มาก ๆ

ชมหนู หน่อย ชมหน่อย

ครับ



มะ...

ไม่นะ...
...



อิบซาก็คง
ที่อยู่ใต้มือเธอ
อย่างบอก
นะว่า...



หนึ่ง
เดือน
ที่ผ่าน
มา
น้ำหนัก
เขาลดแบบ
ไม่น่าเชื่อ
เลยละ

ตายแล้ว
จริงๆ!?

แถมยังโชคไม่ดี
ทำแว่นตกในครัว
และผลออกไปเหยียบ
ซ้ำอีก



การสร้าง
ผลลัพธ์ที่
'เป็นขึ้น
เป็นอัน'
นั้นไม่มี
ปัญหาเลย
หึหึ

ร่างกาย
ที่เต็มไปด้วย
ความรู้
แบบผม

นี่
แว่นนายหลุด
อีกแล้วนะ



มารู้อี
คองงง
!!!



แค่จัดการ
ทุกอย่างตาม
ปกติ



รุ่นพี่ชอบพูด
คลุมเครือจังเลย
นะครีบ จะพูดถึง
เรื่องความฝันหรือ
อะไรแบบนั้น
ใช่ไหมล่ะ?

ชั้นยินดี
กับเธอด้วยนะ
ที่ทรงผมสวย ๆ
ของเธอยังอยู่ที่
อึนุซาก็คง!



ก็ไม่ได้
มีอะไรพิเศษ
หรอกชั้นก็
เหมือนเดิม

การฝึกงาน
ของนายเป็น
ยังไงบ้าง
อึนุซาก็คง?



ตอนนี้พวกเรา
ผ่านสัปดาห์
स्ताแฉร์มาได้
จากนี้ไปก็ไม่มี
อะไรต้องกลัว
แล้ว

ที่
สำคัญ
!!!

ทำไม
มองผม
แบบนั้นล่ะ
รุ่นพี่
อึนุซาก็
!?

ใช่!
อะไรกัน
เนี่ย!!?

หืมมม...
จริงเทร
อ?



อืม
ถ้าตามหา
เขาล่ะก็...

คุณผู้มีโอ
ไซมะคุงกลับ
แล้วรียังคะ?

โซคุงะคิ!!?



ไม่ได้
มากมาย
อะไร
เลย!



สูญเสีย
ความ
แข็งแกร่ง
ไปหมด



คู่แข่งของ
เขาชื่อ รุ่งพี
คาบุโทยามา
เท็ตสึจิ!!!

สู้กับ
ปีศาจ
ชั้นเหนือ
!!!



แถมยัง
ชนะ
ขาดลอย
ด้วย!!!



ยูคิฮิระ
ไซมะ...
อืมมมมม

อืมมม
ยูคิฮิระ ไซมะ

แต่ก็ยัง
มีพวกปีศาจ
ที่ต่าง ๆ หลายคน
อยู่เหมือนกัน

ตุลิตู
ผู้ชมส่วนใหญ่
เป็นเด็กจาก
ชั้นมัธยมต้น

000



น่า
สนใจ
จริง ๆ

พวกนอกจืด...
แนวทางของเขา
เป็นสิ่งนอกคอก
สำหรับโทลิก

พื้นฐาน
การทำอาหาร
ของหมอนั้นคือ
ร้านอาหารรายวัน
ราคาถูกสินะ?



รุ่นพี่จะต้อง
สอนผมเรื่อง
เทคนิคการ
เสียบเนื้อ!!



.....
ผมชนะ
แล้วนะ
รุ่นพี่
คาบุโท
ยาม่า



อืม
ชั้นก็ตาม
ที่สัญญา

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



เออละ
เอ่อ
มีใครอีก
ไหม...



ได้เลย
ยังใจมันก็เป็น
เชื่อนใจของ
การแข่ง
อยู่แล้ว
ขอบคุณ
ครับ





!!!

จับก็
เข้าบา
เลย

เรื่องโชคเจติ
ที่ตกลงกันว่า
จะแข่งอีก
สองสามวัน
ข้างหน้า

ถ้าจะเลื่อน
มาตอนนี้
จะได้ไหม?

ไม่มี
ปัญหา
สินะ...



ชั้นเอง!

ที่ส่ง
จดหมาย
ท้าแข่งมา
ให้ชั้น?



อ่า... สองคน
เลยเหรอ
โชคดีจริง ๆ

ชั้นก็
ด้วย



อะไรเนี่ย!!?
ตะ...
เดี๋ยวนะ

ยูกิฮิระ
คุง!!!!



ฮึฮึ
เป็นคน
ที่อ่อนไหว
จริง ๆ



ขอรับ!

ไป
เอาמיד
ชั้นมา





เขากำลัง
สนุกกับการ
ทำอาหาร



แต่เขาก็ยัง
ดูไร้ความกังวล
เหมือนเดิมนะ

หมอนั้น
เปลี่ยนไป
รีเปล่า?

เหมือนกับว่า
เขาเต็มไปด้วย
พลังกำลัง



โซมะคุง...

ใช่แล้ว



ผมอยาก
จะทำแข่งกับ
คนเก่งๆ ดู



และเมื่อ
กลับไป
โรงเรียน...



ผมจะต้อง
เก็บเกี่ยว
เทคนิคและ
ความรู้ให้
ได้เยอะที่สุด

สำหรับ
ร้านที่เหลือ
ที่ผมจะไป
ฝึก





แค่เข้ามา
บอกชั้นตรง ๆ
เมื่อไหร่ก็ได้
ที่พวกนาย
ต้องการ

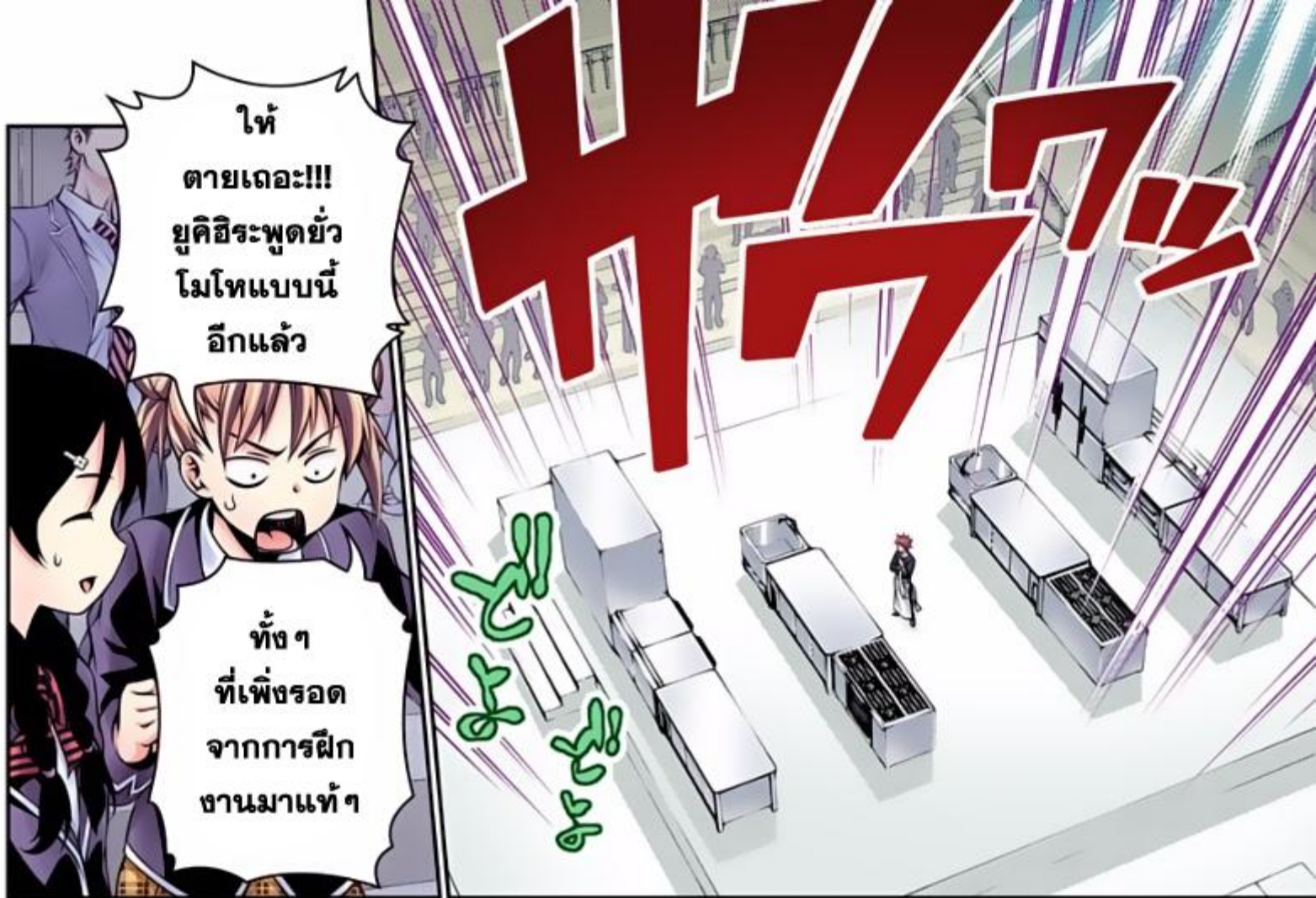


ยินดี
สนอง
ให้เสมอ



เพราะจึ้น
ไม่ต้องทำ
เรื่องยุ่งยาก
อย่างเช่น
การส่ง
จดหมาย
หระก

ชั้นยินดี
รับคำท้าของ
ทุก ๆ คน ไม่ว่า
จะเมื่อไหร่
หรือเป็นใคร



ให้
ตายเถอะ!!!
ยุดิธีระพุดยั่ว
โมโหแบบนี้
อีกแล้ว

ทั้ง ๆ
ที่เพิ่งรอด
จากการฝึก
งานมาแท้ ๆ

ปัง!!
ปัง!!

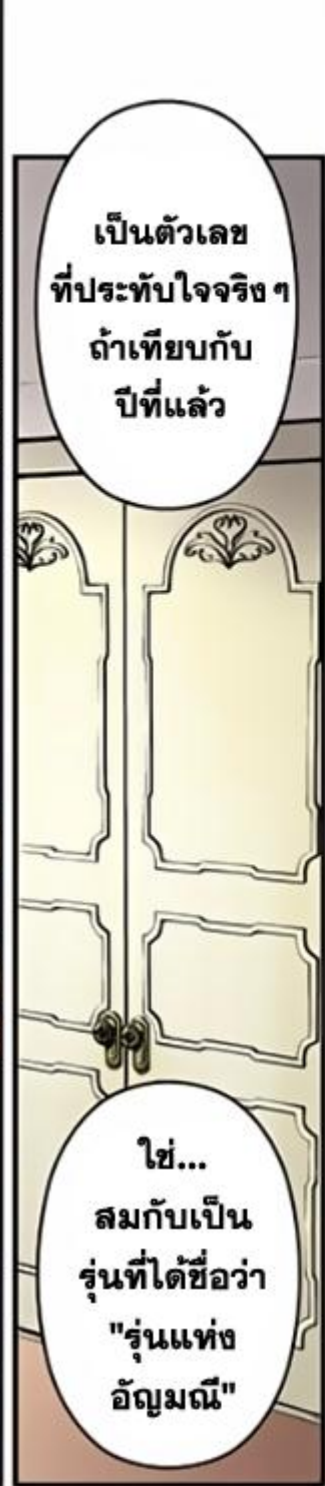


หืมมม?

ทำไมรุ่นพี่
อิสซึกิมาอยู่
ที่นี่ล่ะ...?



เขามา
กับใคร?



เป็นตัวเลข
ที่ประทับใจจริง ๆ
ถ้าเทียบกับ
ปีที่แล้ว

สปีดาร์ทสตาร์แอมร์
ของปีนี้ จากนักเรียน
ทั้งหมด 504 คน
ถูกไล่ออกไป
210 คน

มากัน
พร้อมแล้ว
สินะ

ฉันเข้าเรื่อง
สำคัญกัน
เลยดีกว่า

ใช่...
สมกับเป็น
รุ่นที่ได้ชื่อว่า
"รุ่นแห่ง
อัญมณี"

แสดงว่า
ยังเหลือนักเรียน
อยู่ 294 คน



เกี่ยวกับ
"ทิวากรรรม"
นั้น

งานประจำปี
[เทศกาลชม
ใบไม้แห่ง
ฤดูใบไม้ร่วง]



และเป็นโอกาส
ของพวกระดับต้นๆ
ของปีหนึ่ง ...

[ระดับท็อป]
ของทสึกิ
ปรากฏตัว
ออกมาแล้ว

ที่จะ
ได้เผชิญหน้า
กับสมาชิกสิบ
หัวกะทิทุกคน!

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



ยอดนักประลองไซมะะ

... 11 ตอนที่ 117
จบตอน

ตอนหน้า พบกับหน้าสีกลวงเล่มที่เต็มไปด้วยความตึงเครียด!!

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



Scan : -
Translator : Houseki
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii

DELAY
1 WEEK

食戟 の ワ の ワ

ฉลอง
หน้าสิ
กลางเล่ม
สำหรับ
การ
ปรากฏ
ตัวของ
ระดับท็อป
แห่งโทลิก
'สิบ
หัวกะทิ'
และทิว
อนิเมะ
ที่ฉาย
อย่าง
ตอน
เนื่อง

ไม่จำเป็น
อาหารหรือเล่มที่พา
สมาชิกของ
ทอพักโพลสตาร์
ก็ทำ
'เต็มทีเสมอ'



สำหรับผู้สนใจเข้าเป็นส่วนหนึ่งของทอพักโพลสตาร์ติดต่อได้ที่ (ผู้ดูแล: ไดมิด พูมิโอะ) 03-x0x-□□0x

118 สิบหัวกะทิแห่งโทลิก

ทิว อนิเมะกำลังได้เสียงตอบรับอย่างดีเยี่ยม!!
รวมเล่มฉบับที่ 13 และหนังสือรวมสูตรอาหารทั้งหมด
ในเรื่องจะวางจำหน่ายในวันที่ 4 มิถุนายนนี้







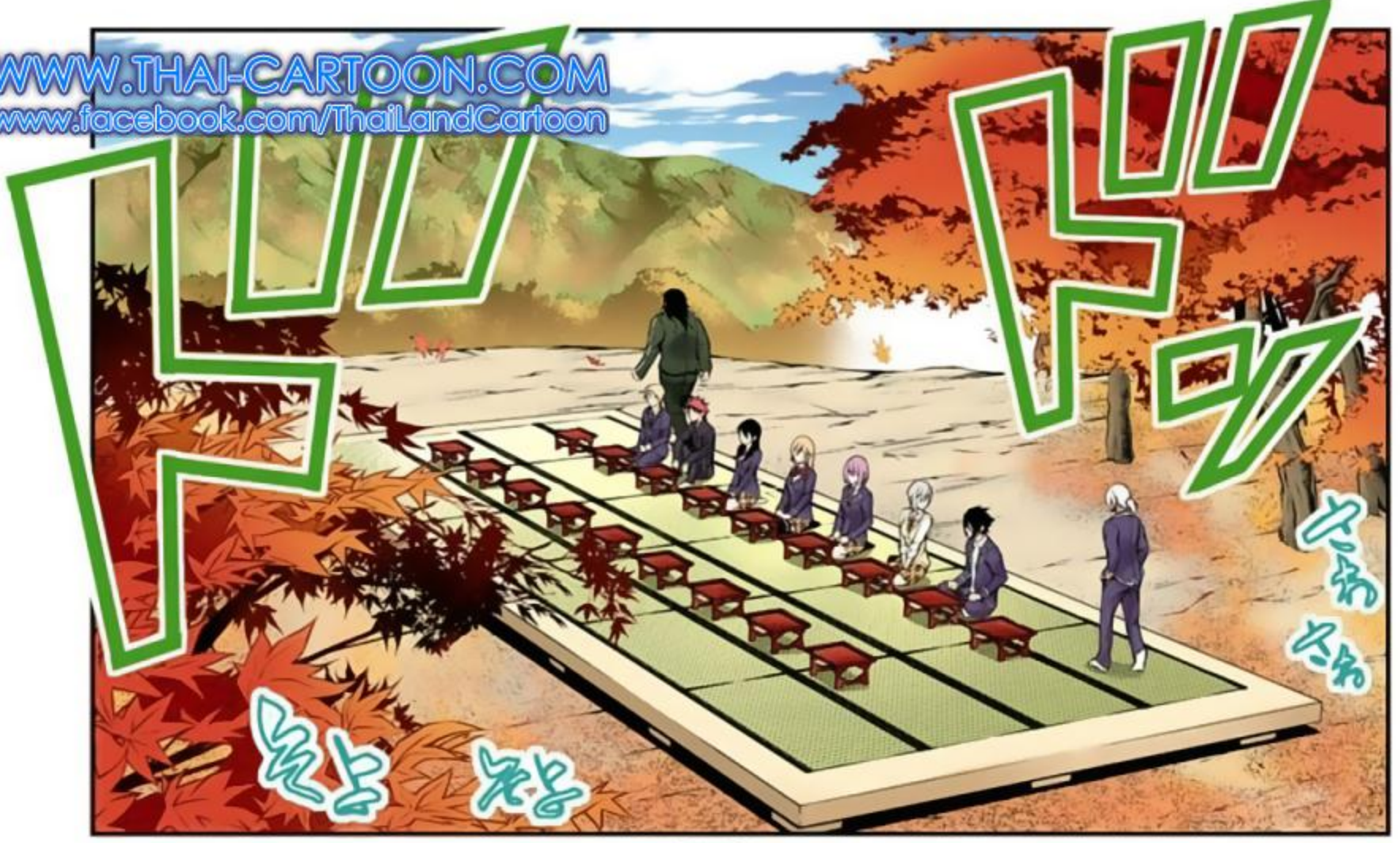
อะ...
ระวังทางที่
จะไปสถานที่
จัดงานด้วย
ละ!

ชั้นจะรอ
พวกเขาใน
วันงานก็
แล้วกัน

โอ้...
โชมะคุง

อยากรุ้จัง
ว่าพวกเขา
จะเป็นคน
แบบไหนกัน
บ้าง...

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



มานั่งคิดๆ
ดูแล้วก่อน
จะกังวลเรื่อง
ของรุ่นพี่...



ไอ้ร่างยักษ์
ของนายนี้บดบัง
ทัศนวิสัยการชม
ใบไม้เปลี่ยนสี
ของชั้นหมด
เลย

โหะๆ...
ไม่คิดจะล้างแค้น
สักหน่อยเหรอ...
อัลติน?



มันชีวๆ
สำหรับชั้น
อยู่แล้ว

อะไรเนี่ย...
นายรอดมา
ได้ด้วย

ชั้นอยู่คน
ละระดับกับพวก
ที่แข่งรอบ
คัดเลือกได้แค่
ที่ 2 กับที่ 3





น่าสนใจ
จริง ๆ...!
เลือดชั้นมัน
เดือดพล่าน
ไปหมดแล้ว
ยูคิฮิโร!

เอะ?... เอ๋อ...
ชั้นแค่ได้ไปฝึก
ที่นั่นนะ มัน
บังเอิญเท่านั้น
แหละ

ชั้นไม่คิดว่า
นายจะได้ไป
ร้านของลำดับ
ที่หนึ่งซะด้วย!

หึหึ...
นายนี้ทำอะไร
เหนือความ
คาดหมายของชั้น
ตลอดเลยจริง ๆ
...!



ท่านเอรินะ
อยากจะขอบคุณ
ที่เขาให้ยืมหนังสือ
การ์ตูนสินะคะ?

ท่านไม่ควร
ชักช้าเรื่องแบบนี้
... รีบพูดไปก่อน
น่าจะดีกว่านะคะ

.....

เพราะ
กิจกรรมนี้
จัดขึ้นเพื่อให้
นักเรียนชั้นปี
ที่สูงกว่าได้
พบปะกับนักเรียน
ชั้นปีที่หนึ่งนะสิ
ดังนั้นชั้นจึง
ต้องมานั่งฝั่งนี้
ด้วย

ว่าแต่นาตริ..
ทำไมเธอมา
นั่งฝั่งนี้ล่ะ
เธอเป็นสิบ
ห้าวกะทิหนิ?

โอ๊ะ.. อืม..

ชั้นไม่มีหนิ
บุญคุณอะไรที่
จะต้องไปขอบคุณ
เลยด้วยซ้ำ ไซม์ย
ยูคิฮิระคุง!?

บ..บ..บอกตรงๆนะ!
ว่าหนังสือพวกนี้เป็น
เพียงคำตอบแทน
สำหรับการชิมอาหาร
เท่านั้น!





อ้อ...
ขอบคุณนะ



ดูอีกเหม็นตีนี้

เฮ้! อาราโตะ
ไม่ได้เจอกัน
นานเลยนะ



นะ... ในที่สุด
ก็จะได้เจอกับรุ่นพี่
กันแบบตัวต่อตัว...
ซักประหลาดชะ
แล้วสิเว



อะนะ?
ไทงระยะนี่
เจ้านั้นถึงได้ดูสนิท
กับชิซาโกะได้
เนี่ย...



ภาพรุ่นพี่ใน
อุดมคติสะท้อน
ออกมาระหว่าง
ที่ทาโดโคโระจัง
กำลังรู้สึกกดดัน

พวกเค้า
จะเป็นคน
ยังใจกัน
นี่...?

ขั้นหวังว่า
พวกเค้าจะใจดี
และเป็นกันเอง
จังเลย











ไปตายซะ!



นี่มัน
วันมา
มาก
ของเธอ
ขึ้น
เทร่อ
!?

เธอ
นั่นล่ะ
ที่หน้า
ร้านค้า
...

น่า
รำคาญ
จริงๆ...



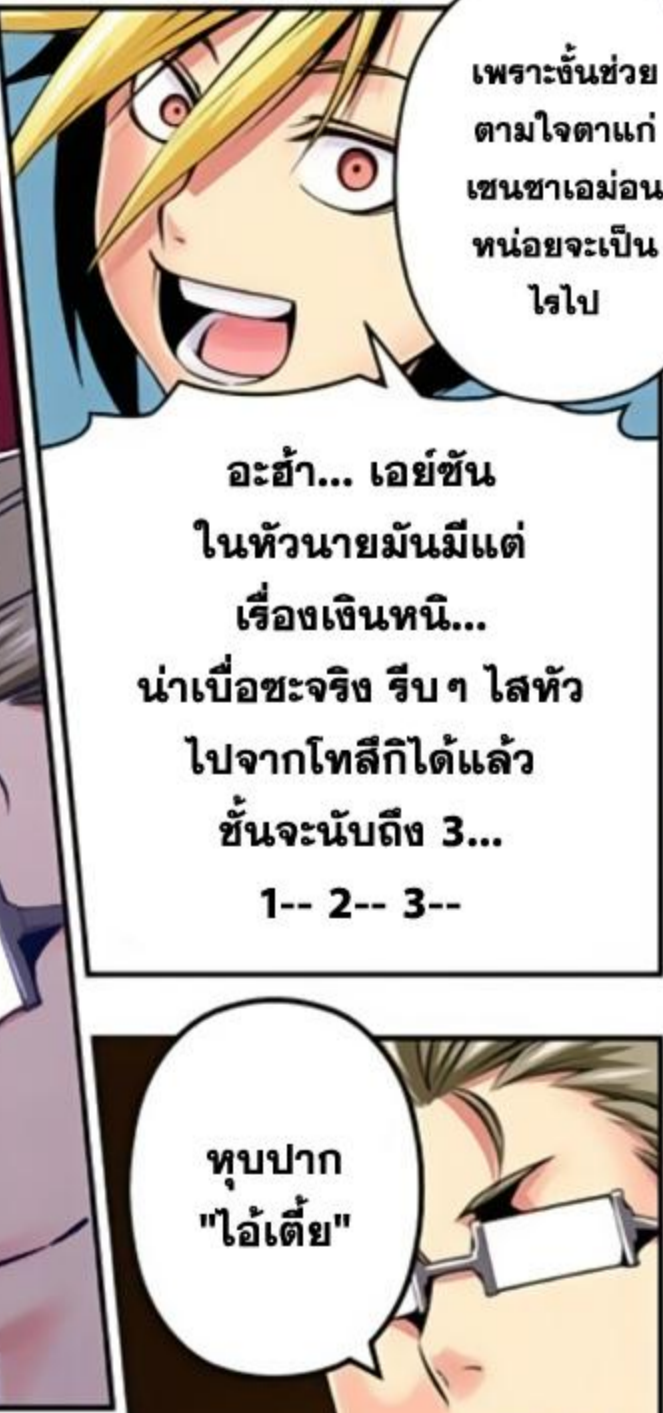
นี่เป็นคำสั่ง
โดยตรงจาก
ท่าน
ผู้อำนวยการ

ชั้นไม่ได้ตาม
แม่ผมเปียคนนี้
ลักหน้อย!? อย่ามา
ขัดคอตอนที่ชั้น
กำลังคุยกับเด็ก
ปีหนึ่งดิ... โอเค?

นายจำเป็นต้อง
เข้าร่วมงานนี้และ
ไ้การยกเลิกการ
ประชุมนี้มันช่าง
ไร้สาระลันต์



ไอ้สา
เอ๋ย!!!



เพราะชั้นช่วย
ตามใจตาแก่
เซ่นซาเอม่อน
หน้อยจะเป็น
ไรไป

อะฮ้า... เอ๋ยชั้น
ในหัวนายมันมีแต่
เรื่องเงินหนิ...
น่าเบื่อซะจริง รีบๆ ไ้หัว
ไปจากโทสิก็ได้แล้ว
ชั้นจะนับถึง 3...
1-- 2-- 3--

หุบปาก
"ไอ้เตี้ย"



พวกช้เช่า
ก็ตีแต่ท่าทอน
ไปวันๆ
เหมือนเดิม

พวกเรา
สามารถโกยเงิน
ได้เยอะแยะ
จากโทสิกินะ
ต้องขอบคุณเขา
จริงๆ



แล้วทำไมเรา
ต้องตามใจแก
ด้วยวะ อิตซิกิ!



เฮะ...
วันนี้ทุกคน
ดูครึกครื้น
ดีนะ
โอ๊ะ...
ทำไมไม่มี
ขนมปังปัง
ให้ล่ะ?



เทียบกับ
ปี 1 แล้ว...

ท...



นี่มัน
เลวร้าย
ยิ่งกว่า
เป็นร้อยๆ
เท่าเลย
!!!

ดูเหมือน
ชั้นปีนี้ก็มี
ชีวิตชีวาดี
เหมือนกัน
แฮะ



อืม...



จะยังไปก็ตาม...
พวกเขาเชื่อว่าที่สิบห้าวะที
ในอนาคต... พวกเขาจะต้อง
แบกรับความรับผิดชอบ
ซึ่งเป็นที่ตั้งสมบัติอันล้ำค่า
ของโทลิกิ...

การได้เจอ
กับชั้นปีที่
สูงกว่าตัวเอง
จะช่วยกระตุ้น
การเติบโต
ในฐานะเซพ
มืออาชีพ!



อ่า...





มีพี่ ๆ
คนไหน
อยากทำ
ดวลไซคุงะคิ
กับผม
บ้างมั๊ย?

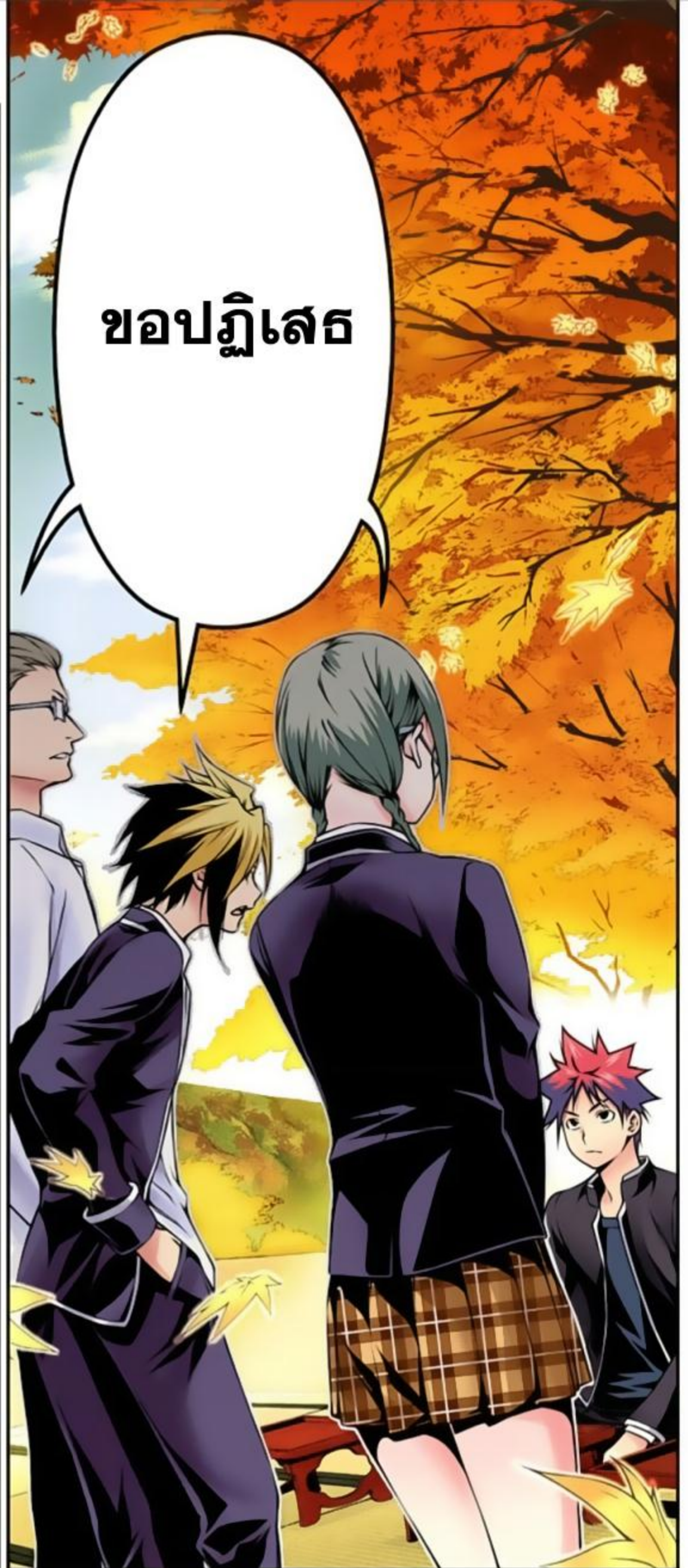
ผมอยาก
เป็นสมาชิก
ของสืบทักกะทิต
แล้วนะ





พวกเรา
ลืบทักกะทิไม่ยอม
เสียเวลานั่งเล่น
กับพวกเด็กปีหนึ่ง
หรอกนะ

ขอโทษ
ด้วยวะ



ขอปฏิเสธ



เพราะ
สำหรับ
พวกเรา
ชั้นปีสอง

เน...
อย่าโกรธ
กันน่า
ชั้นขอโทษ
จริงๆ
นะนะนะ



แค่จะจัดการ
พวกที่อยู่สูงกว่า
มันก็ยุ่งโคตรๆ
แล้วว่ะ





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



ถ้าฉัน...

เรามาเริ่ม
รินชากัน
เลยไหม?

สิบหัวกะทิ
ปรากฏตัว
บึ้มบั้งของ
"เทศกาลใบไม้
เปลี่ยนสี?"



ยอดนักปฐุ่ชเิมะ

|| ตอนที่ 118
จบตอน

ไซมะจะทำยังไง เมื่อสิบหัวกะทิมองว่า
นักเรียนปีหนึ่ง ไม่คู่ควรที่จะดวลด้วย...!?

CREDIT

WWW.THAI-CARTOON.COM | Shokugeki no Soma



สิบสองยอดใจ

Scan : -
Translator : Huzure
Cleaner : thunazii
Typester : thunazii
REDRAW : thunazii
QC : Houseki & Huzure

DELAY
1 WEEK

ตอนพิเศษ 13 หน้าในฉบับควบ!

เหล่าสาว ๆ
ในอนิเมะซีรีส์
มายังงานเลี้ยง
สุดหรูที่
จัดโดยเอรินะ
การกินหลังจากนี้
มันช่าง!?

ยินดี
ต้อนรับ

สูงงานเลี้ยง
แสนเลิศหรู
ที่ชั้นผู้
เป็นคนจัดขึ้น!

雑切えりなが
おもてなし!

テレビ
か
だいしゅうごう
TVアニメ化ヒロイン大集合!!

華麗なる
晩餐会

แปลไทย Blazer

原作: 附田祐斗 作画: 佐伯俊

และวันนี้!
มีแขกหลากหลาย
ได้มาเยี่ยมชม
ยังสถาบันแห่งนี้!!

โรงเรียนโทสึกิ
และสถาบัน
สอนทำอาหาร
เป็นสถาบันที่
มีชื่อเสียงกึกก้อง
ไปทั่วโลก



学校法人
遠月茶寮



สำหรับอาหาร
ชั้นจะเป็นคน
จัดเตรียมให้เอง

เอรินะ..
ชั้นอยากให้
เธอเป็น
ผู้จัดการ

== ผู้จัดการได้กล่าวเอาไว้..!!



ขอ
อนุญาต
ค่ะ..

อะ..
สวัสดี

ชั้นหิว
แล้วน้ำ!

BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM FB.COM/BLAZERSCANS



ชั้นว่าเธอคงทำให้
ชั้นพอใจไม่ได้หรอก
แต่ก็ยังดีกว่าอาหาร
ธรรมดาทั่วๆไปละนะ

แกมยังรู้เรื่อง
วงการอาหารพอตัว
เพื่อที่เข้าหา
ผู้นำประเทศหรือ
ไม่ก็เจ้าของธุรกิจ
ยักษ์ใหญ่

ชั้นเป็น
นักฆ่าที่
ตระเวนไป
ทั่วโลก
แล้วนะ



แต่ท้ายที่สุด
เธอก็เป็น
แค่นักเรียน
ไม่ใช่เหรอ?

หืม..
สถาบันสอน
ทำอาหาร
ที่เยี่ยมที่สุดใน
ญี่ปุ่น



ถ้าฉันเชิญ
ทางนี้..

ขอบคุณ
มากเลย
ค่ะ!

ชั้นได้ยินมาว่าวันนี้
พวกเราจะได้กินอาหาร
ชั้นเลิศเหรอ ดังนั้นชั้น
ก็เลยตั้งตารอน้ำดู



ฮึก...

โหม่งแก้ม
ได้ง่ายตาย
ขนาดนั้นะ

อาจารย์
บ๊ช!!

BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM FB.COM/BLAZERSkans

วันพีซ , กินทามะ ,
รักดวงป่วนใจ ,
คู่ตบฟ้าประชาชน ,
ห้องเรียนลอบสังหาร ,
เวิร์ด ทริกเกอร์ ,
ยอดนักปรง โซมะ

เข้าใจละ
ในทาง
กลับกัน



นามิซัง
มีใครให้คุณ
พูดอย่างนั้น
รีเปล่า? ๖

อนิเมะ
จากเรื่องเหล่านี้
กำลังขายอยู่
และกำลังได้รับ
ความนิยม



นี่คือแผนการ
สุดฮิโรติกที่
บก.จัมวางแผน
ไว้เพื่อลงใน
เล่มคอบสึนะ

"วัยรุ่นชายจะได้
ตกเป็นเหยื่อของ
ผู้หญิงเปลือย
ตั้งนั้นโอเคเลย
ถ้าให้ซาเอกิ ชุนสุ่ม
ภาพเปลือยจากสาว ๆ
ในอนิเมะซีรี่แบบนี้"
เขาว่านั้น..

ทำไมฉัน
รู้สึกถึงเจตนา
มุ่งร้ายใน
คำพูดนั้นล่ะ..



นั่นท่าทาง
น่าอึ้ง
จังเลยนะ..

ดาจุงระ
ซัง?



แบบ
นั้น

จะกลายเป็นแบบนั้น
หรือ?

เอ่อ..
เราเองก็

ฮึก



แม้ว่ามันจะเป็น
อาหารที่อร่อย
ขนาดไหน
ถ้าพวกเราอดทน
ได้ถึงที่สุด..

พวกเราก็จะ
หึดักเลี้ยง
ที่จะเป็น
แบบนั้นได้!



!?

พวกเรา
ก็หึดักเลี้ยง
จากรันอีกชั้น
นั่นสิ!!



ไม่สิ..!



ใช้แล้ว..
ก็อยากที่
จิโทเกะจัง
ว่านั่นแหละ..

ใช้อาหาร
เป็นเครื่องมือ
กระซอกเสื้อผ้า
ผู้หญิงเนี่ย!

พวกเราจะ
ไม่ถูกไอมังจะ
ฉามกนั๊กดิน
เข้าไปเด็ดขาด

ด๊ะ...!!





อ้าย

ยยย

ยยย



ไฉ่

น้ำ

าก



ค่า
บริการ

สองคนนั้น
ไม่ได้ตั้งใจ
อดกลั้นไว้
เลยสินะ?

ค่าบริการ
100000 เปรื
อย่าลืมบอก
บก. ด้วยละ
♡

อ๊ะ
อ่อยมาก
เลยละ!



ดั่งนั้น
ชั้นขอกินต่อ
ละนะ

สาวๆใน
มังงะวัยรุ่นชาย
จะต้องมีมลทิน

ดางูระซัง
พูดอะไร
ออกมาเนะ?

BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM FB.COM/BLAZERSCANS



แบบนี้
มันจะดีหรือ
ดูจากเวลา
เวลาที่อยู่
ด้วยสิ!?

อายุ 13





BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM FB.COM/BLAZERSCANS





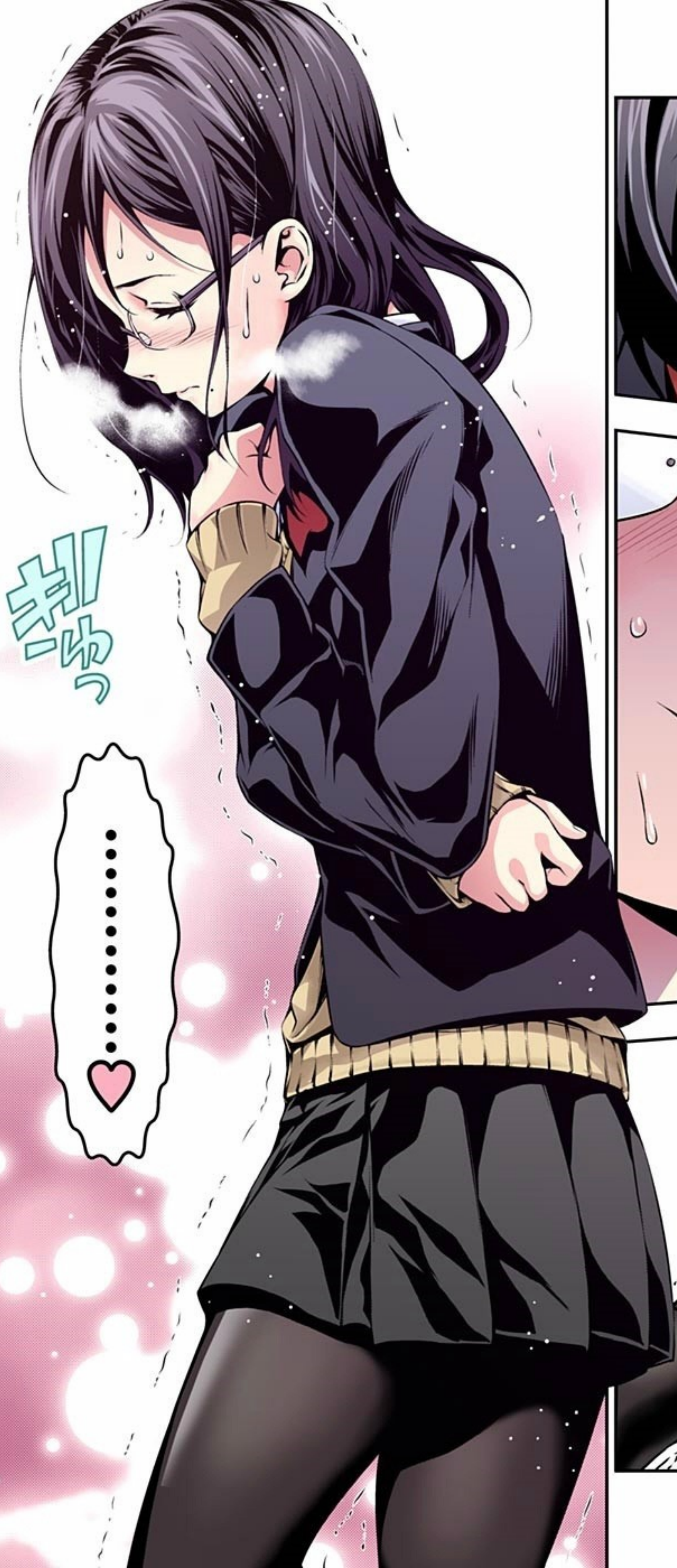
เปลี่ยยตัวเอง
ให้ใครเห็น
นอกจากเขา!



ดโยโกะ
ซัง...!!



ເລື້ອ
ແຕ່ເຂອ

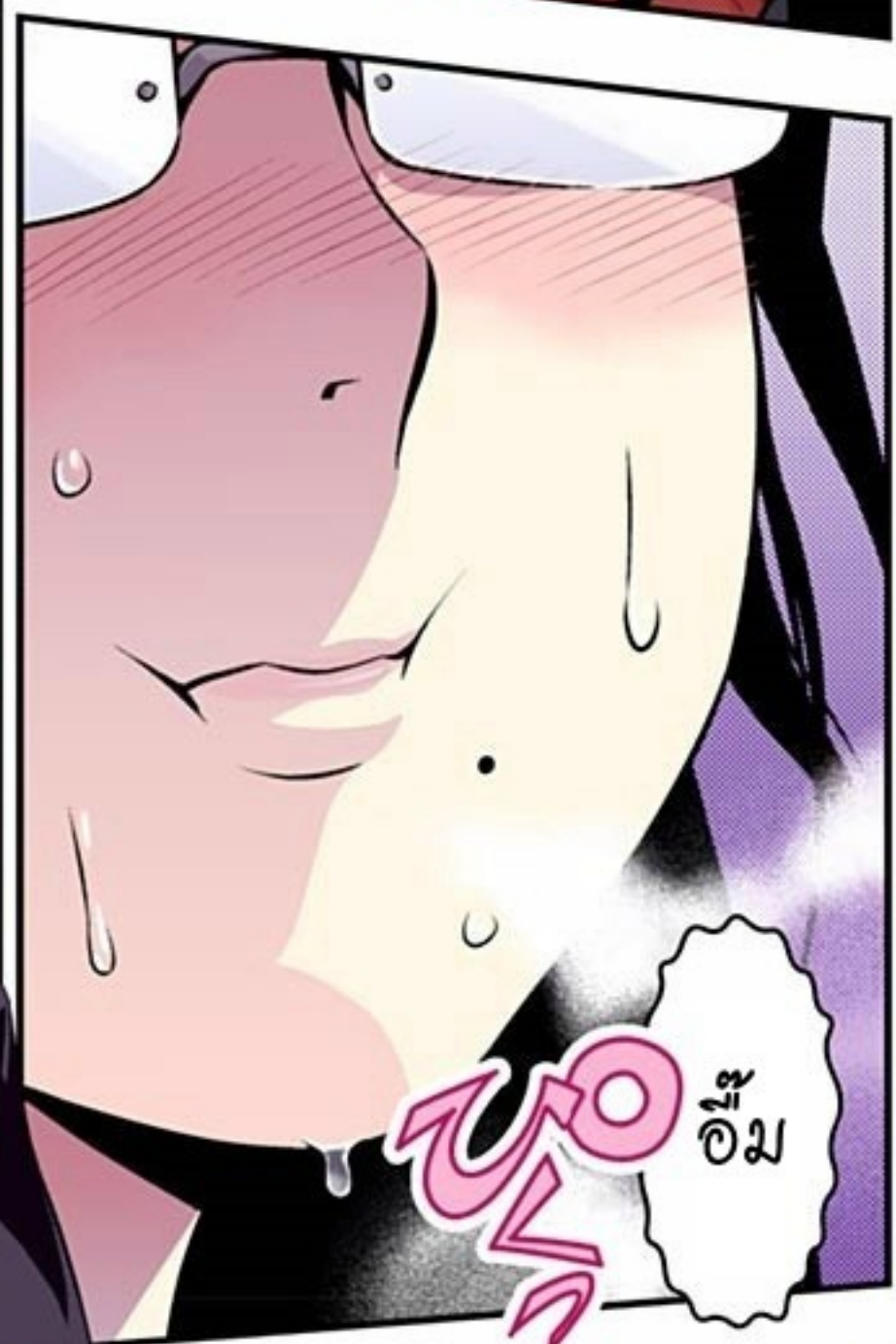


おっ!

.....
♡



おっ!



おっ!



おっ!

おっ!

ด้วยบ้างเหตุผล
ทำให้รู้สึกว่ามัน
อโรติกที่สุด...!!

ขอบคุณ
สำหรับ
อาหาร

เซอพันตัว
กลับมาเป็น
ปกติเร็ว
จังแฮะ

แต่ว่า..

ชะ..เซอ
อดทนไว้ได้
!!

BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM FB.COM/BLAZERSkans

พูดอีก
เที่ยว
แล้ว!

ไม่
บ่อย
เกินไป
หรอก

วันพีซ , กินทามะ ,
รักดวงป่วนใจ ,
คู่ตบฟ้าประทาน ,
ห้องเรียนลอบสังหาร ,
เวิร์ด ทริกเกอร์ ,
ยอดนักปฐุโขมะ!

อนิเมะเหล่านี้
กำลังขายอยู่
นะคะ!
♡

เพราะ
งั้น



SHOKUGEKI NO SOMA SPECIAL :
PROMOTE ALL JUMP ANIME SERIE

TRANSLATE - BLAZER
CLEAN - BLAZER
REDRAW - BLAZER , LOST

ติดตามแปลไทยสไตส์ฮาเร็ม dramas ได้ที่
BLAZER-SCANS.BLOGSPOT.COM
FB.COM/BLAZERSCANS