

โอโดจัง

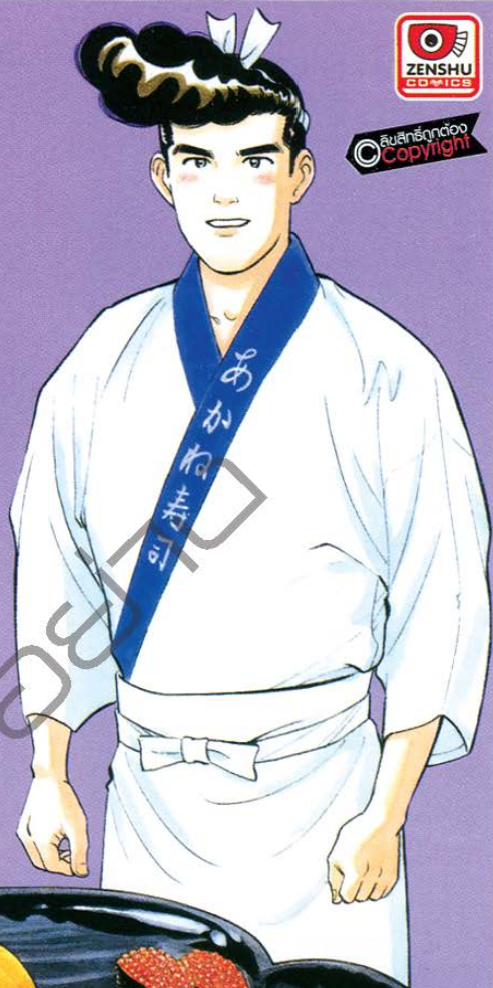
หนุ่ม
ข้าว
ปั้น
พันธุ์
นัก
สู้

7

Hirofumi Nakamura



ลิขสิทธิ์ทาง
Copyright

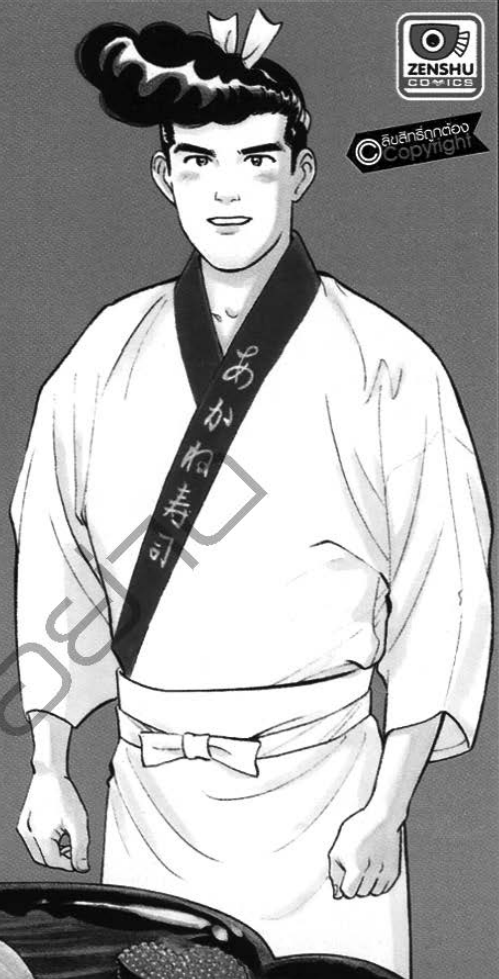


โอ โตะ ยัง

เมนู
อาหาร
ญี่ปุ่น
กับ
เชฟ
มืออาชีพ

7

Hirofumi Nakamura



โอโดจัง

7

หนุ่ม
ซ่า
ป็น
พันธุ์
นัก
สู้

โดย
นากามูระ
ฮิโรฟุมิ



เรื่องราวของพ่อหนุ่มซุชิเลือดร้อน โอโตยัง

สารบัญ

ตอนที่ 67	ปลาหมึกยักษ์ไล่ข้าว 4	หน้า	3
ตอนที่ 68	ข้าวปั้นปลาอิวาชิ (ซาร์ติน) 1	หน้า	23
ตอนที่ 69	ข้าวปั้นปลาอิวาชิ (ซาร์ติน) 2	หน้า	45
ตอนที่ 70	ข้าวปั้นปลาอิวาชิ (ซาร์ติน) 3	หน้า	67
ตอนที่ 71	มิด 1 เล่ม	หน้า	87
ตอนที่ 72	ภัยมาเยือน	หน้า	107
ตอนที่ 73	ทำขน	หน้า	127
ตอนที่ 74	ฮิคาริซุชิ VS อากาเนะซุชิ 1	หน้า	149
ตอนที่ 75	ฮิคาริซุชิ VS อากาเนะซุชิ 2	หน้า	169
ตอนที่ 76	ฮิคาริซุชิ VS อากาเนะซุชิ 3	หน้า	191



ตอนที่
67

ปลา
หมึก
ยัดไส้
ข้าว
4



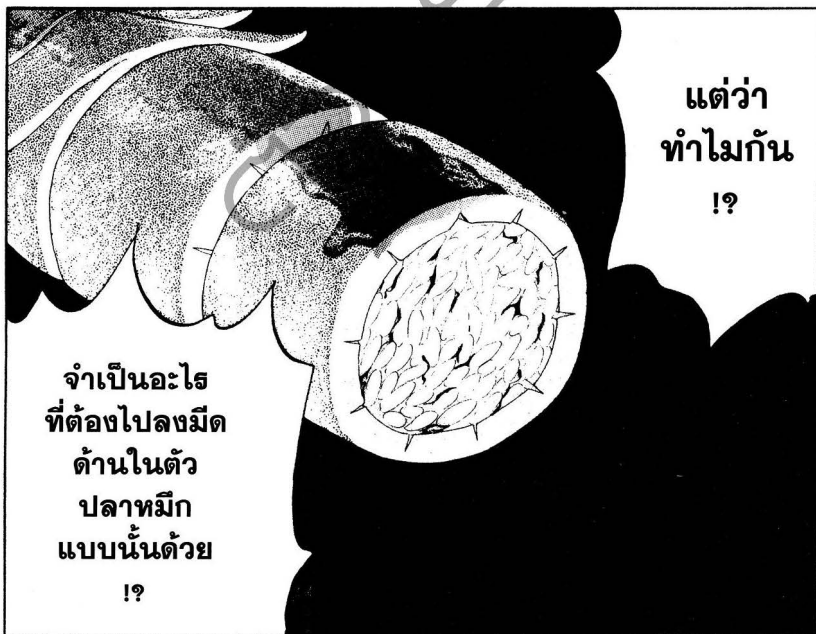




หรือเรียก
อีกอย่างว่า
การซ่อน
รอยมีด



รอย
ลงมีด
แบบนี้
มัน....



แต่ว่า
ทำไมกัน
!?

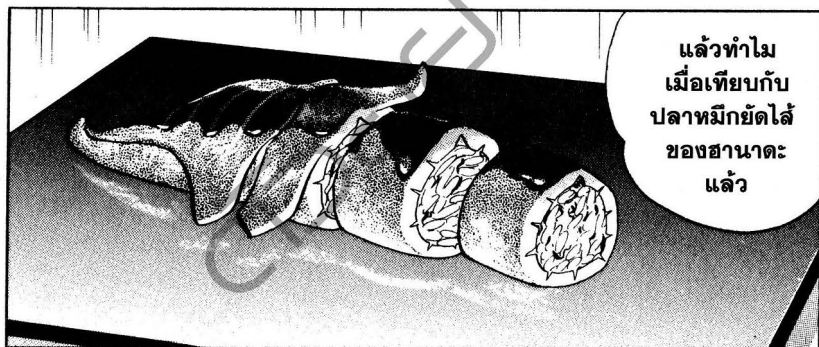
จำเป็นอะไร
ที่ต้องไปลงมีด
ด้านในตัว
ปลาหมึก
แบบนี้ด้วย
!?



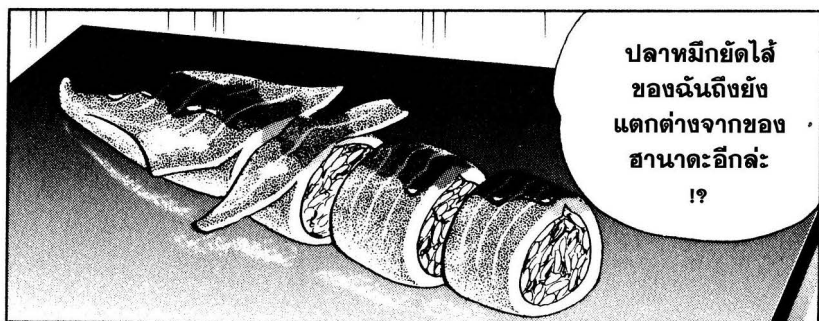
ลงมิตไป
ตั้งขนาดนี้
แล้ว ก็น่า
จะพอนี้นา



ถ้าเป็นการ
ลงมิตเพื่อให้
กินง่าย ฉันทก็
ทำไปแล้วนี่นา
ที่ด้านนอก
ปลาหมึก

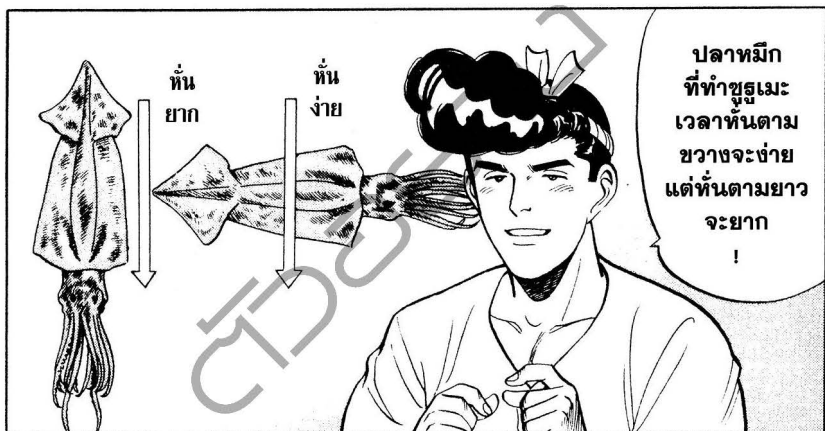


แล้วทำไม
เมื่อเทียบกับ
ปลาหมึกยัดไส้
ของซานาตะ
แล้ว

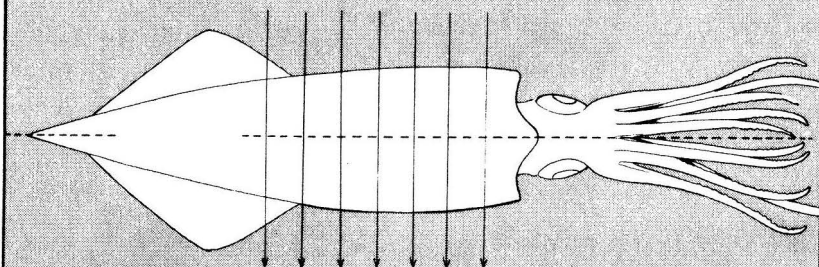


ปลาหมึกยัดไส้
ของฉันทถึงยัง
แตกต่างจากของ
ซานาตะอีกล่ะ
!?



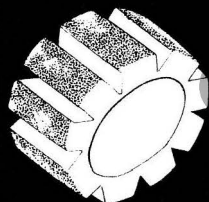


แนวเส้นใยกล้ามเนื้อ 3.5 แนวตามยาว



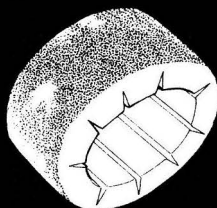
ดังนั้นการจะ
ลงมัดตามแนวเส้น
กล้ามเนื้อของมัน
จึงไม่มีประโยชน์

ปลาหมึกนะ จริ่งแล้ว
จะมีเส้นใยที่เป็นกล้ามเนื้อ
ซ้อนกันอยู่หลายชั้นด้วยกัน
ซึ่งมันจะเป็นลายพาด
ขวางกลางตัวปลาหมึก

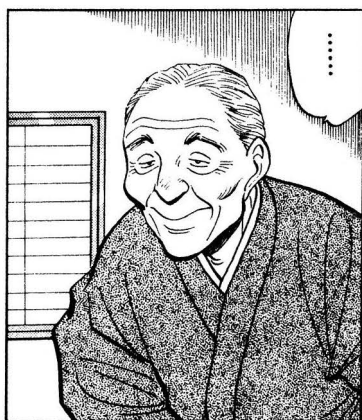


ในกรณี
ปลาหมึก
ยัดไส้ข้าว
การจะลงมัด
ด้านนอก
จะทำให้
เนื้อเละ
เปล่าๆ

จึงเปลี่ยน
ไปลงมัด
ด้านใน
แทนเพื่อ
ให้ทำงาน



ถ้าคิดถึงเรื่อง
การกินง่ายแล้วล่ะก็
การลงมัดตามแนวยาว
ของตัวปลาหมึกถึงจะ
เป็นหนทางที่ถูกต้อง





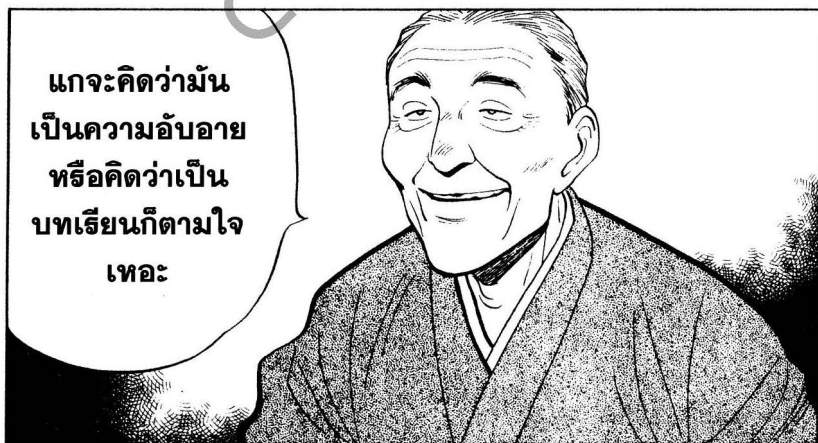
ฉันเหลือเรื่อง
ความยินดีของ
คนทำซูชิเอาไว้
ให้แกเรียนรู้
ใจละ



หนทางของ
คนทำซูชิ ไม่ใช่
แค่เรียนรู้และก็
จดจำอย่างเดียว
หรอก



เรียนรู้
ความยินดี
ด้วยการ
อับอายต่อหน้า
ผู้คนนี่นะ
!



แกจะคิดว่ามัน
เป็นความอับอาย
หรือคิดว่าเป็น
บทเรียนก็ตามใจ
เหอะ



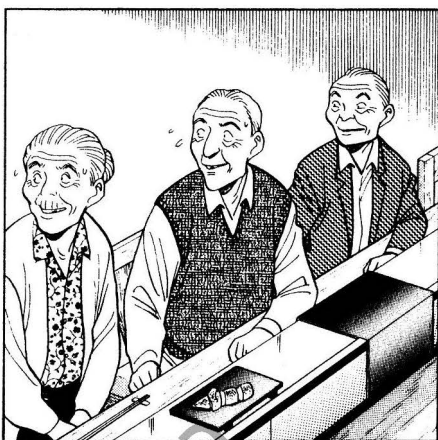
ความยินดี
ของคน
ทำซูชิ
....

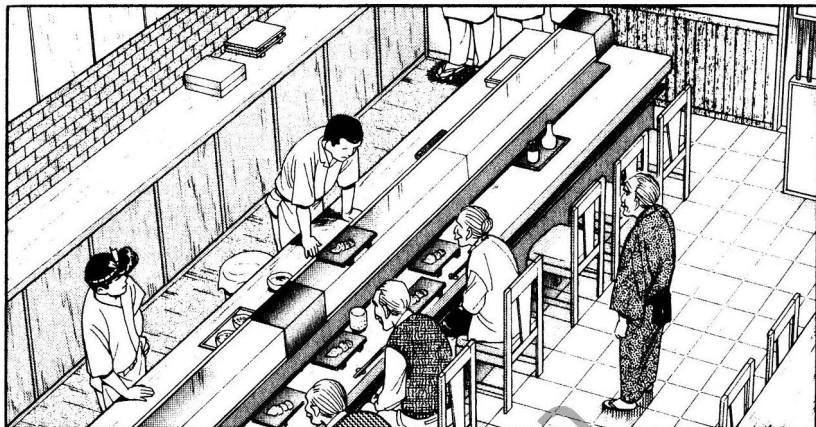
คือการค้นพบ
หนทางที่จะทำให้
คนกินซูชิฝีมือ
ตัวเองบอกว่า
อร่อยนั่นเอง
!



ซึ่งสิ่งนี้
บางทีก็เกิดมา
จากเทคนิค
ของตัวพ่อครัว
คนนั่นเอง

และบางครั้ง
ก็เกิดจากน้ำใจ
ที่มอบให้กับ
ลูกค้าของเรา
!









OTOYAN Vol. 7
โอโตยัง หนุ่มข้าวปั้น พันธุ์นกสู เล่ม 7
By Hirofumi Nakamura

First Printing in Thailand
พิมพ์ครั้งที่ 1

August 2010
สิงหาคม 2553

เรื่อง/ภาพโดย ฮิโรฟุมิ นากามูระ

แปลโดย NoNoKun

จัดทำโดย เซนซู พับลิชชิ่ง

1 ถนนคาเมียก บางโพพวง

ยานนาวา กทม.10120

โทร.02-294-2327

จัดจำหน่ายโดย ธนบรรณปิ่นเกล้า โทร. 02-434-8270-1

OTOYAN vol.7 by Hirofumi Nakamura
© 1990 by Hirofumi Nakamura
First Published by Futabasha Publishers Ltd. in 1990
All Rights Reserved
The Thai Language Edition Published by arrangement
With Futabasha Publishers Ltd., Tokyo
through Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

โอโตยัง หนุ่มข้าวปั้น พันธุ์นกสู เล่ม 7

© 1990 โดย ฮิโรฟุมิ นากามูระ

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

พิมพ์ครั้งแรก ภาควิชาญี่ปุ่น เมื่อปี 2533

โดยบริษัท ฟุตบาชะ

จัดทำเป็นภาคภาษาไทย โดย เซนซู พับลิชชิ่ง

ภายใต้ลิขสิทธิ์ ถูกต้องจากบริษัทฟุตบาชะ ผ่านทางบริษัท ทัทเทิล-โมริ เอเจนซี่

คำเตือน หนังสือการ์ตูนฉบับนี้ ได้รับอนุญาตให้จัดทำขึ้นเป็นภาคภาษาไทย และจัดจำหน่ายโดย
ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายจากเจ้าของลิขสิทธิ์ในประเทศญี่ปุ่น หากมีผู้หนึ่งผู้ใดนำไปลอก
เลียน, ทำซ้ำ หรือดัดแปลง จะถูกดำเนินคดีตามที่กฎหมายบัญญัติไว้สูงสุด

OTOYAN vol.7 by Hirofumi Nakamura

© 1990 by Hirofumi Nakamura

First Published by Futabasha Publishers Ltd. in 1990

All Rights Reserved

The Thai Language Edition Published by arrangement

With Futabasha Publishers Ltd., Tokyo

through Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

ISBN 978-616-90441-0-9



9786169044109



2327069070753

แนว	อาหาร-เครื่องดื่ม	เหมาะสำหรับ	15 ปีขึ้นไป	ราคา	55 บาท
-----	-------------------	-------------	-------------	------	--------

หนังสือฉบับนี้พิมพ์ด้วยกระดาษกบอบสายตา

