

◆ 来自二家的使者



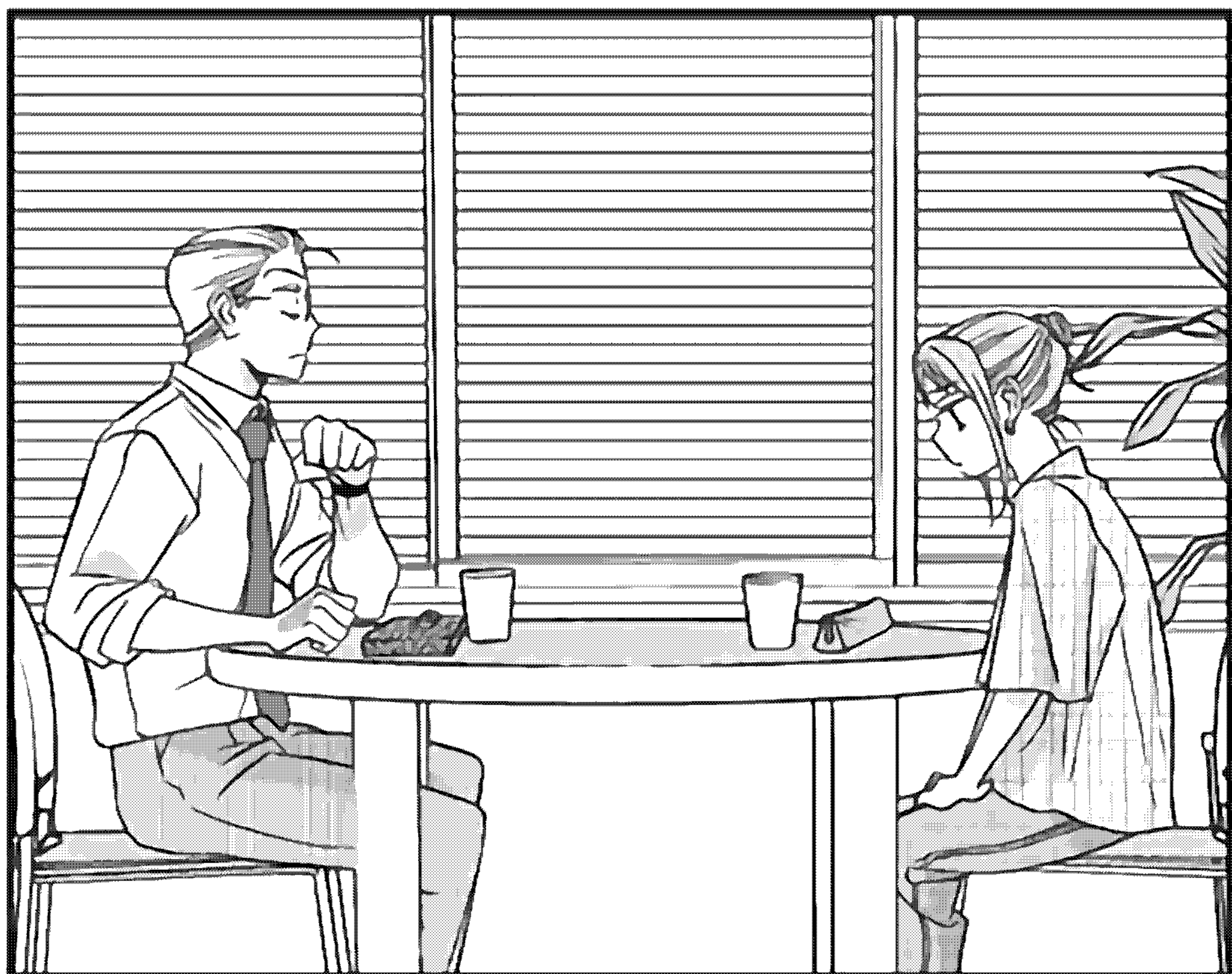
闲遇
鸽子罐



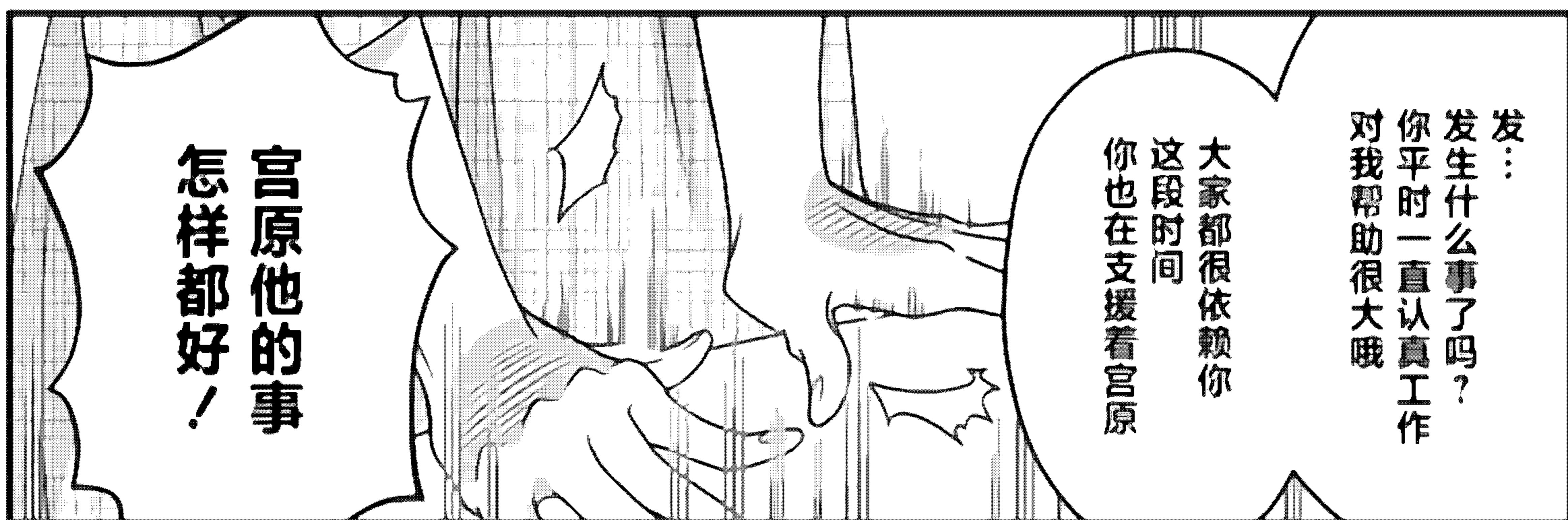




※青木注：烤串、尾页注释一



说到底
我还是不适合当编辑吧



发…
发生什么事了吗？
你平时一直认真工作
对我帮助很大哦

大家都很依赖你
这段时间
你也在支援着宫原

宫原他的事
怎样都好！

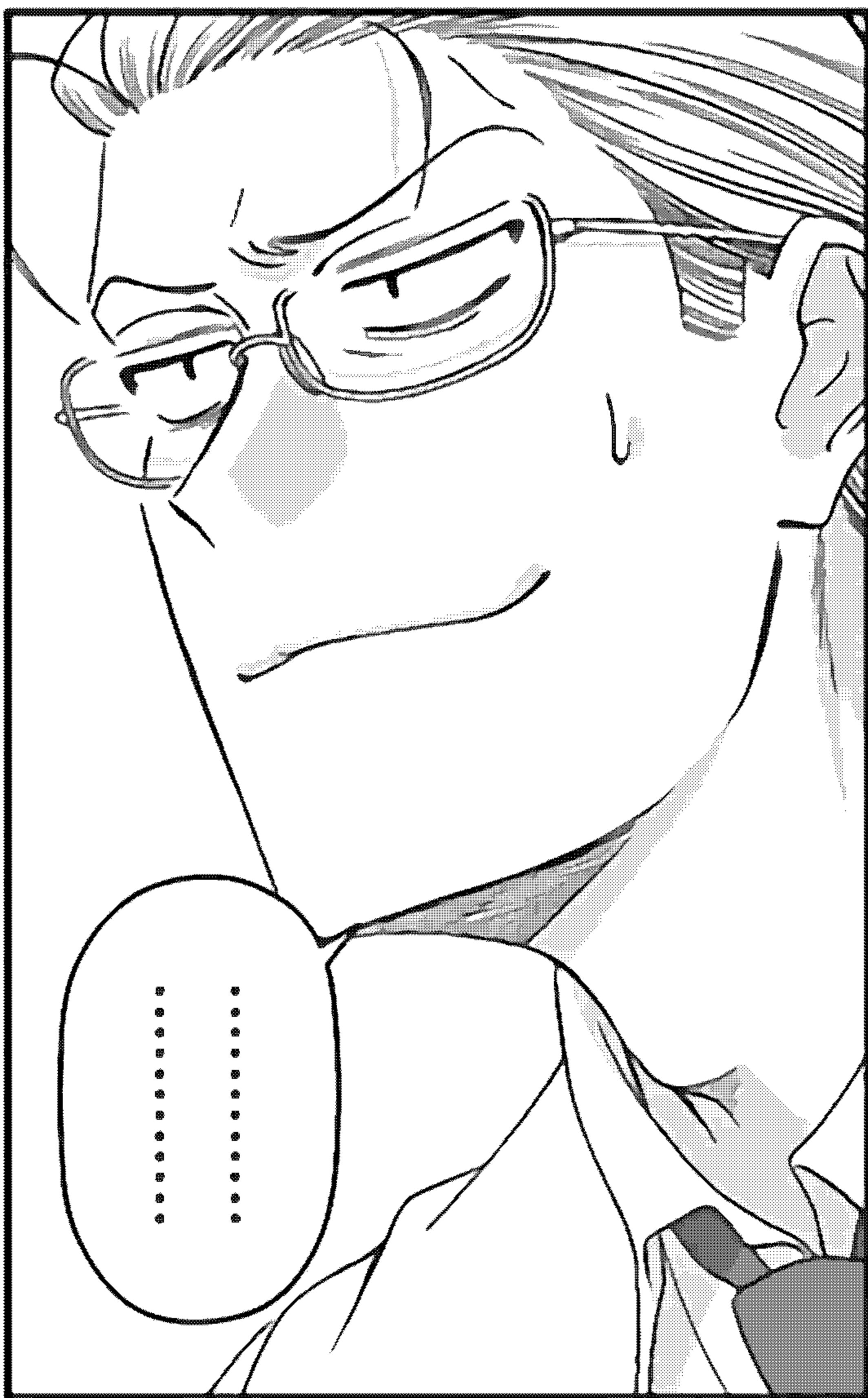
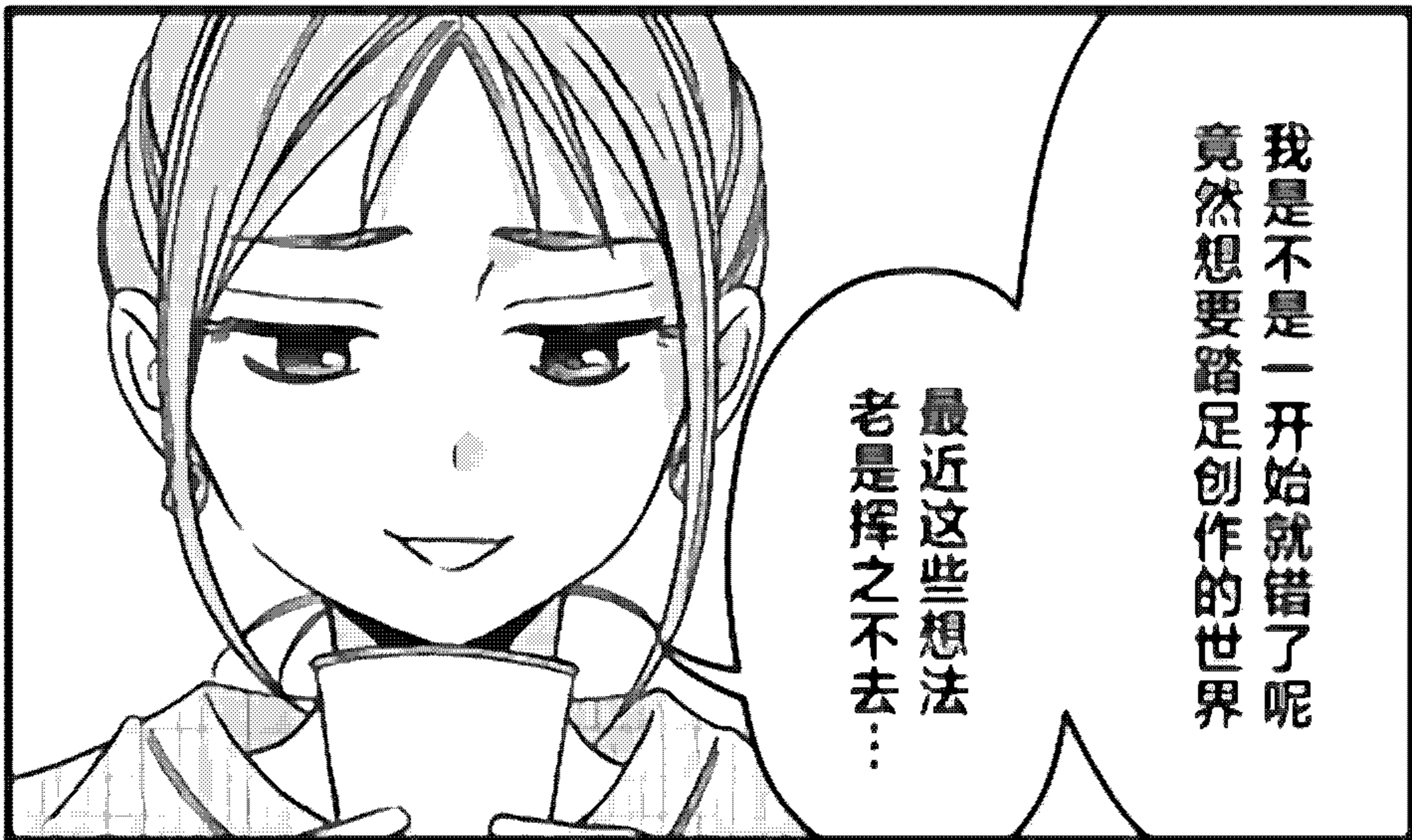
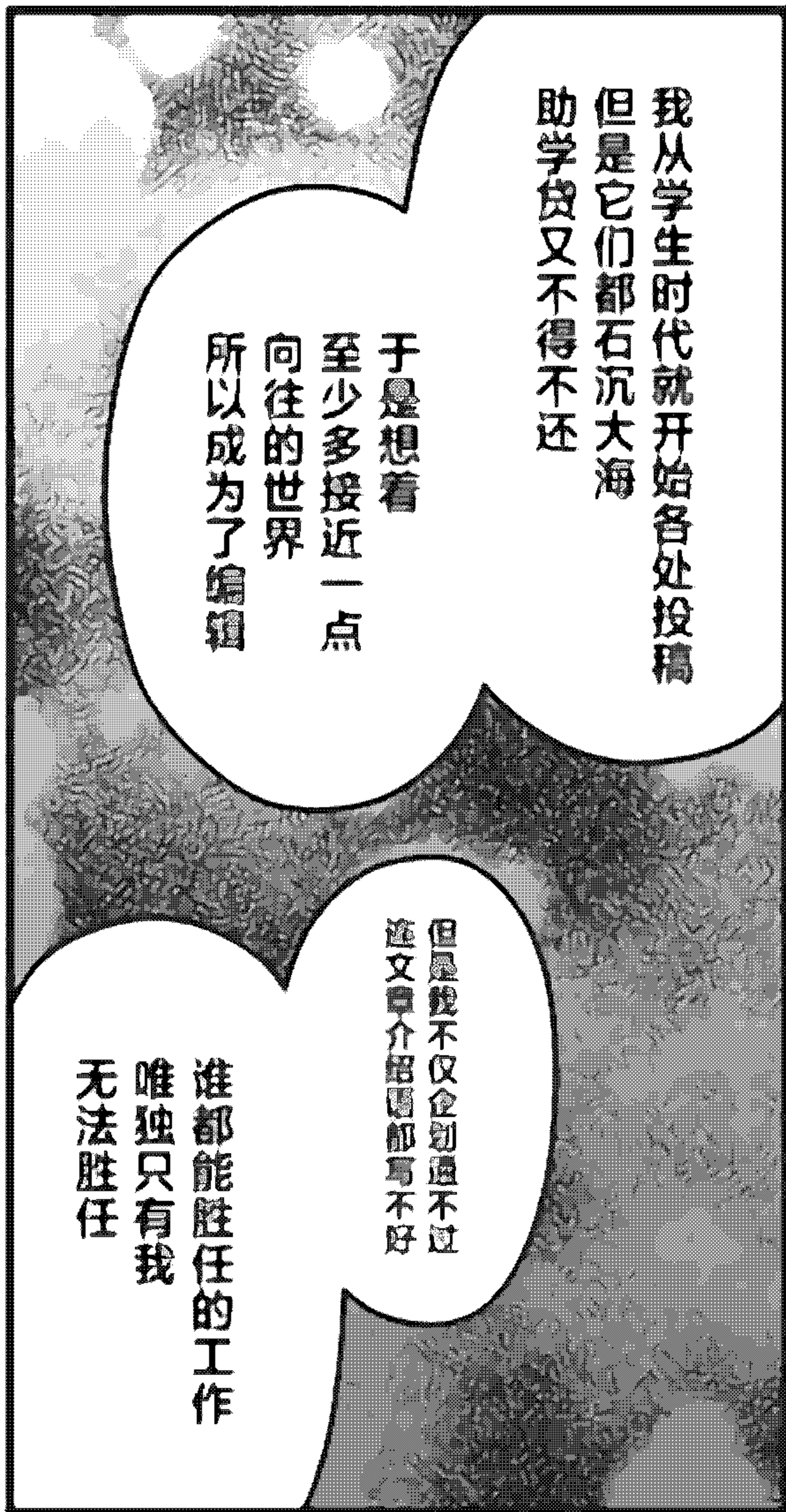
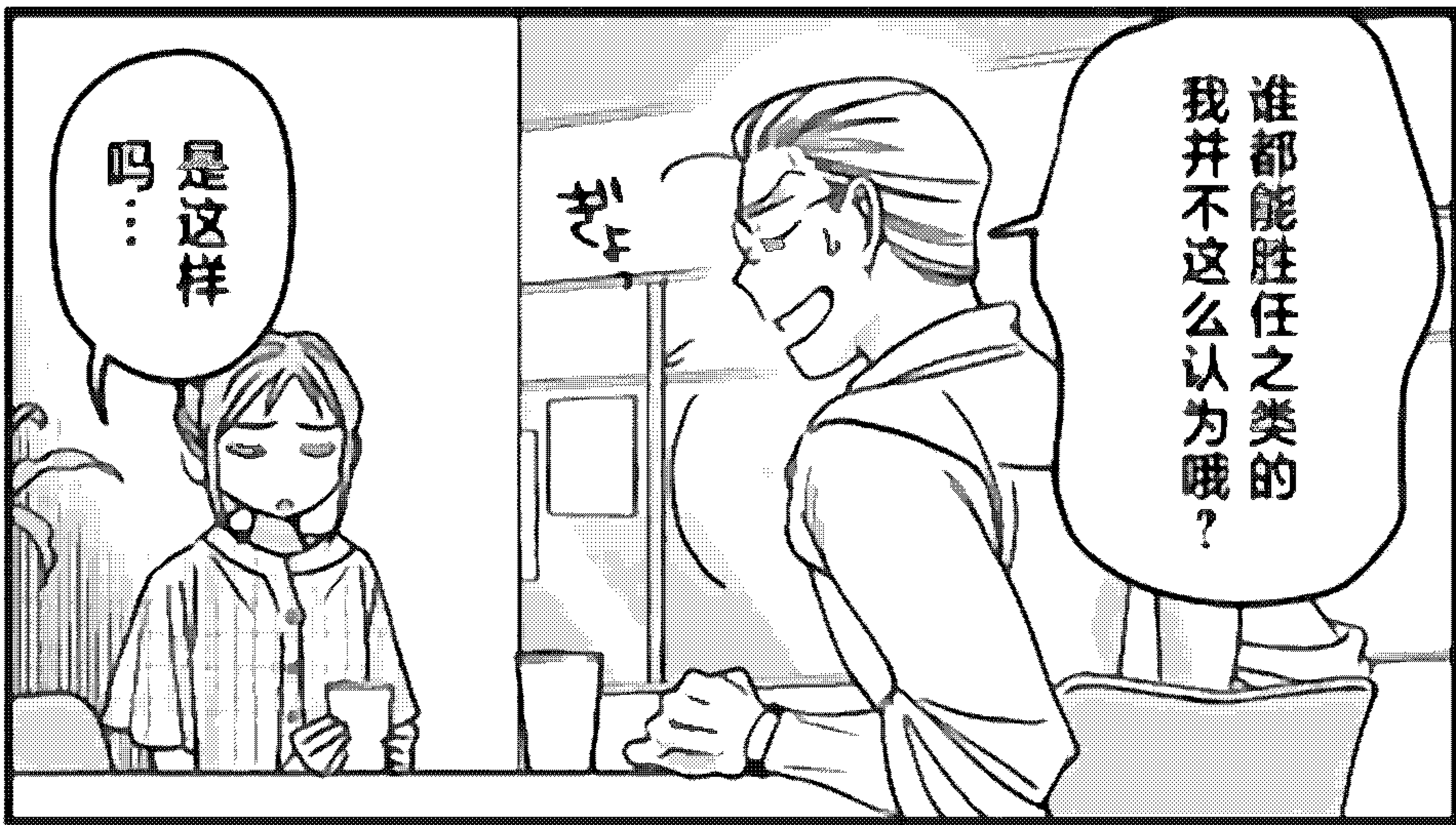


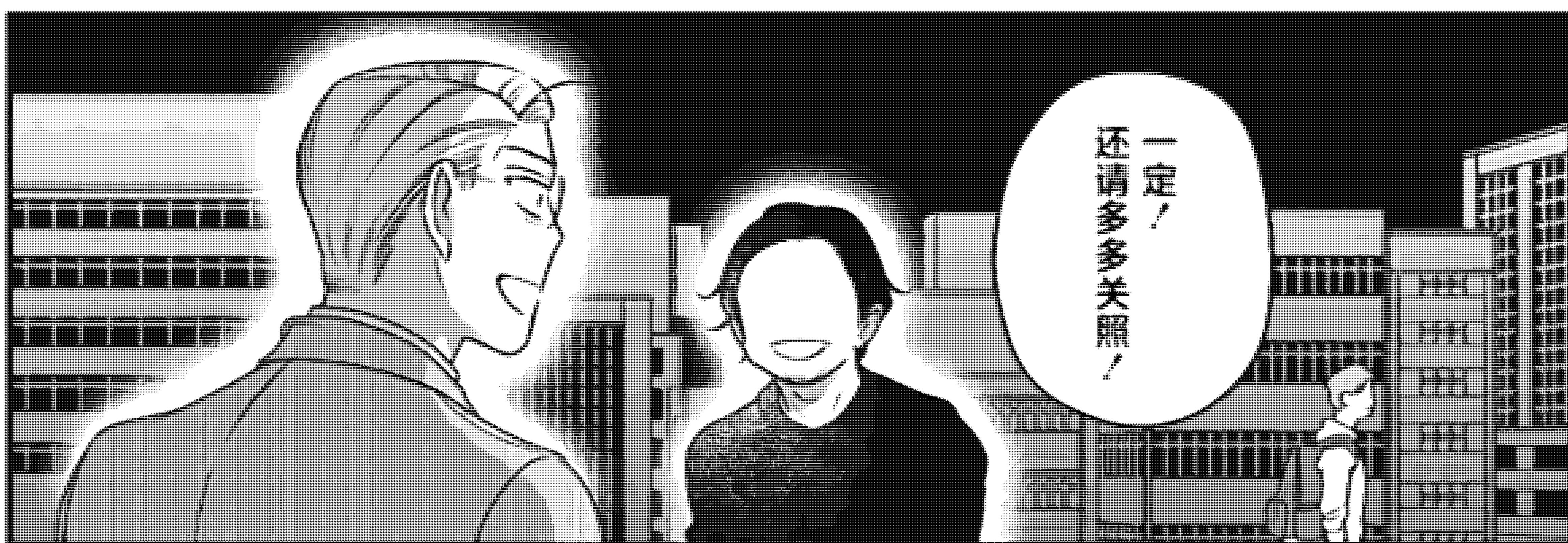
因为我…
我的愿望其实是
当个作家



哦…喔

对…
对不起！





被别人依靠
却拿不出回应依靠的成果
确实会让人难过啊



这是
她的自我检讨会
啊...



叹气的話
幸福会溜走的哦

小

鼓

君



啊啊啊啊啊啊啊啊







如果你能请我喝的话
不管怎么向我倾诉
都可以哦

那大可不必



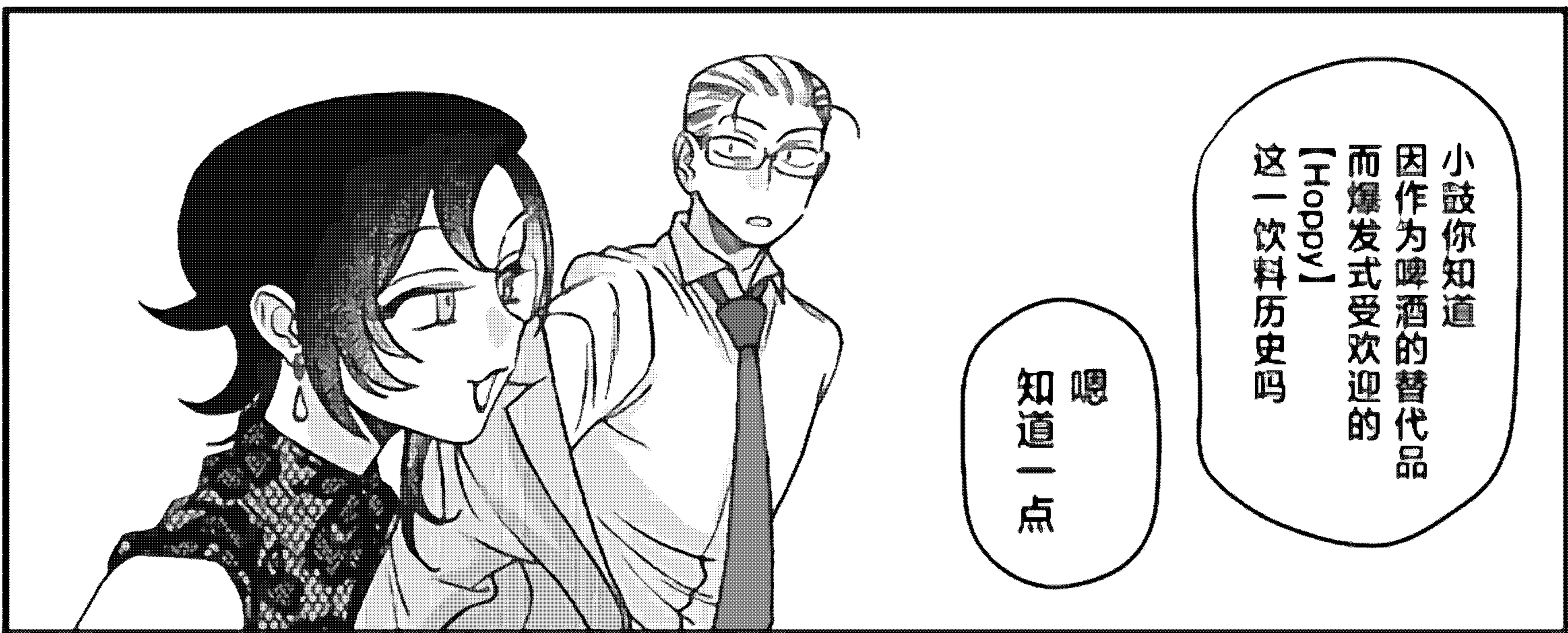
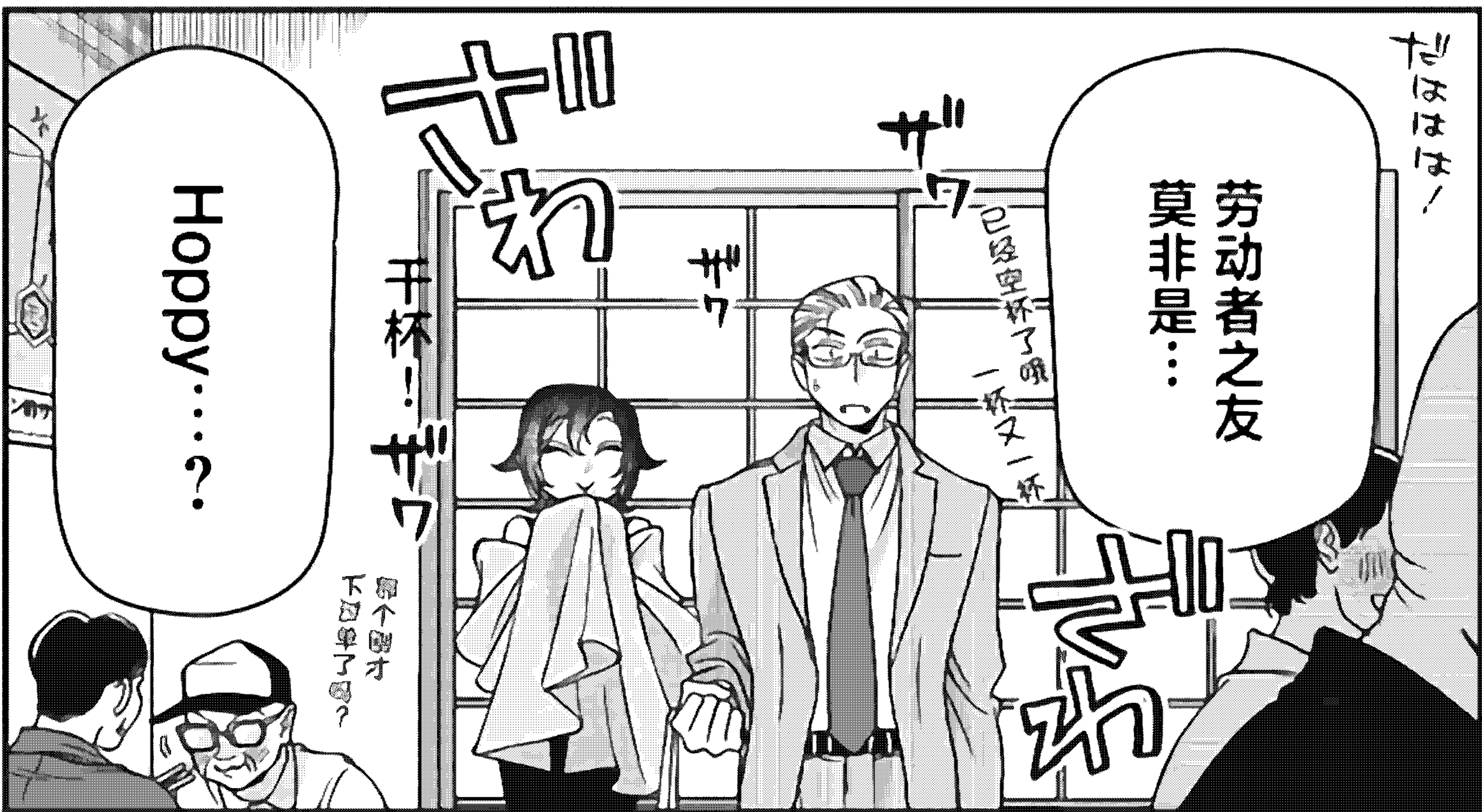
呼喝

那至少今夜去
「劳动者之友」
去喝一杯吧

劳动者之友？

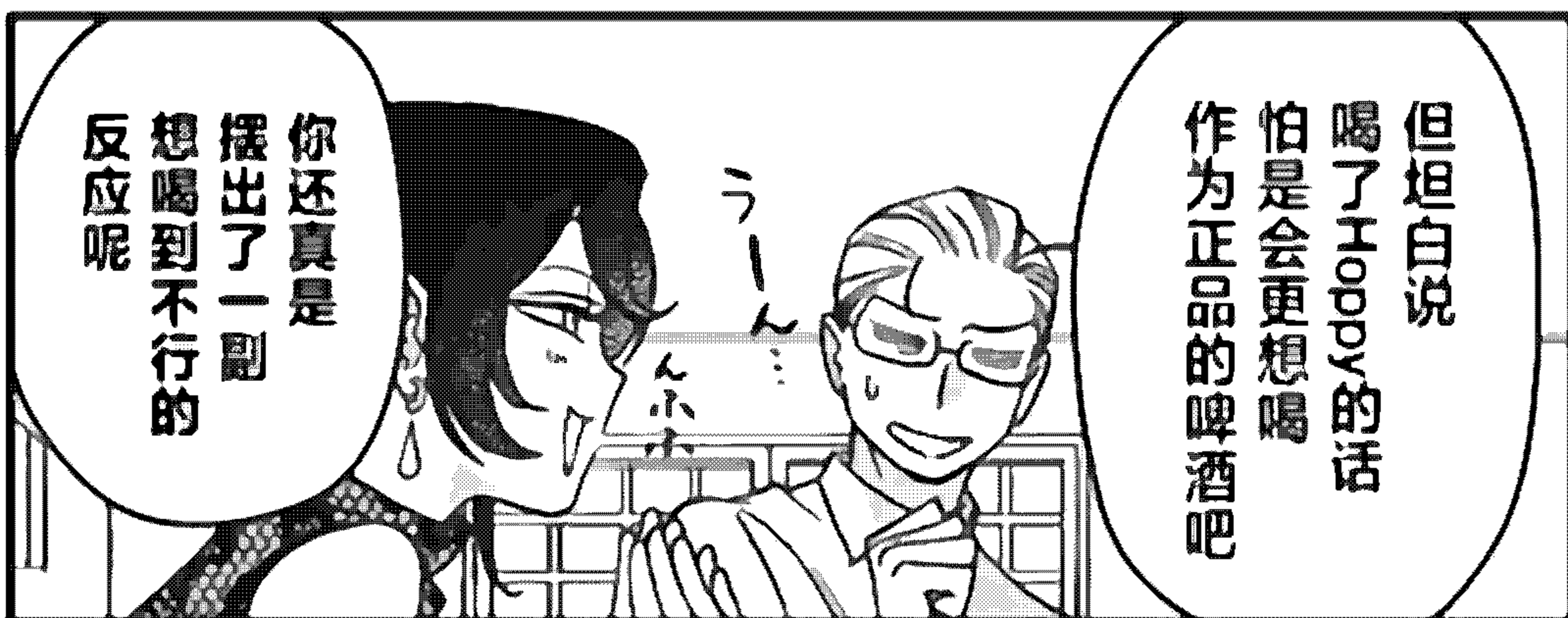
在这片
聚集了
劳动者的区域中
颇具人气哦

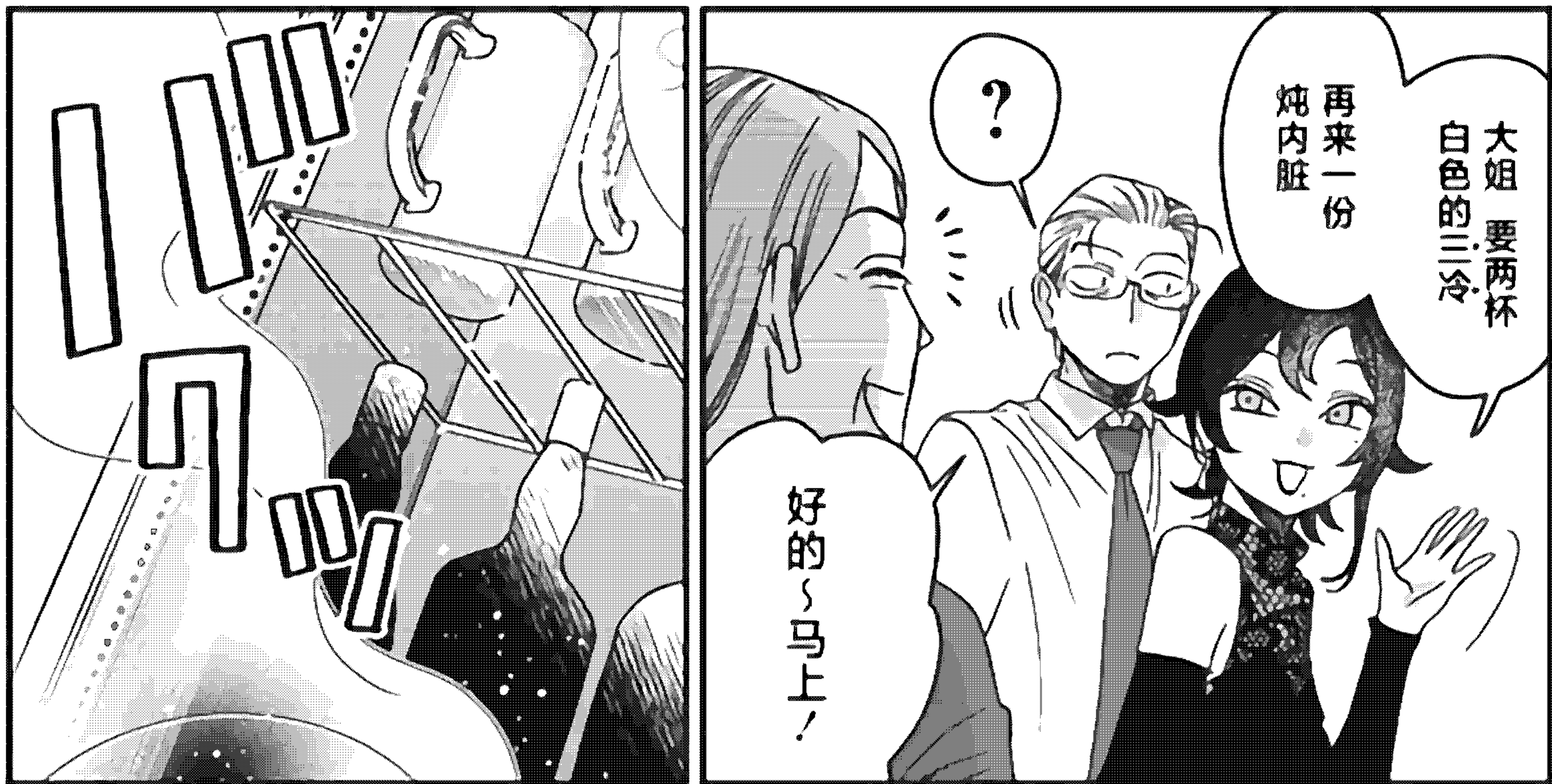
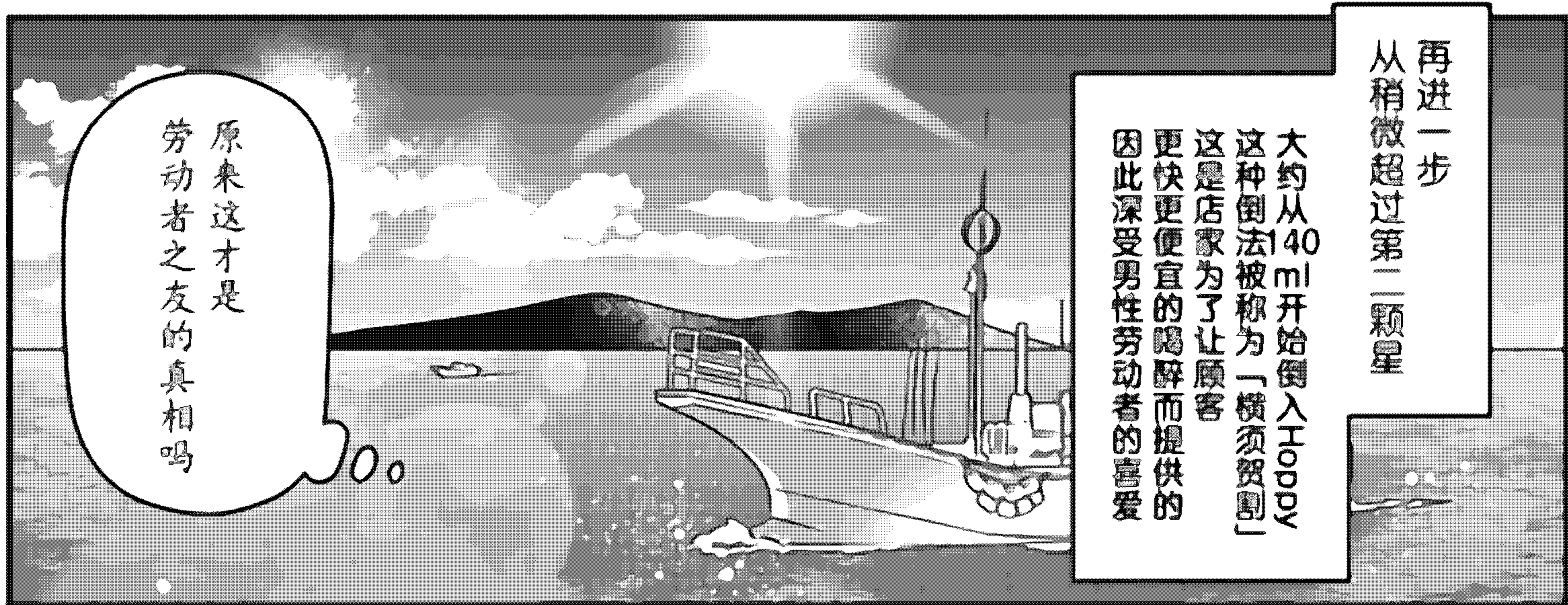
ガラガラ



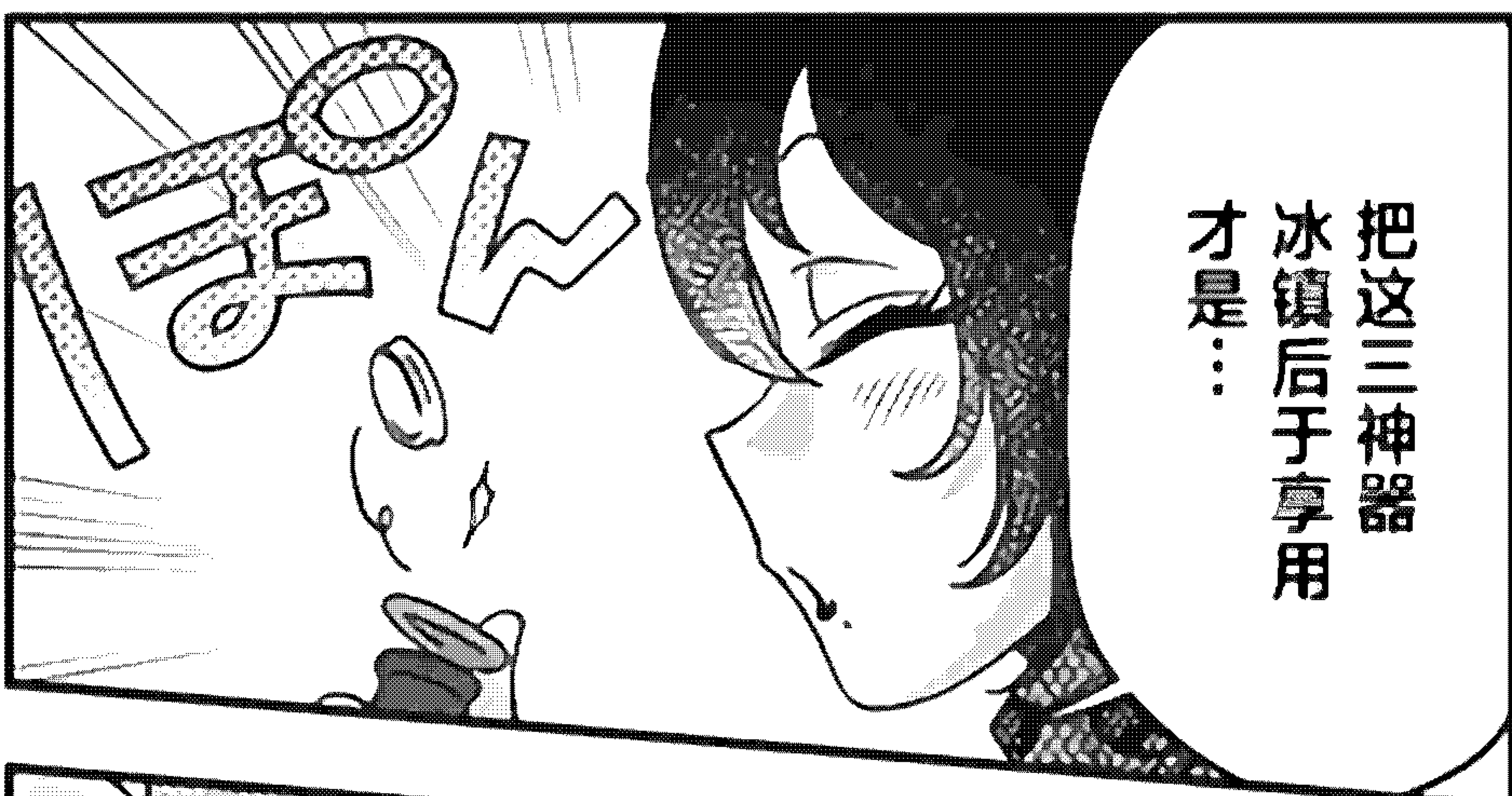


翻译:青木
校对:DVD
嵌字:123
监制:暴咸鱼





※青木注：三冷、注释三



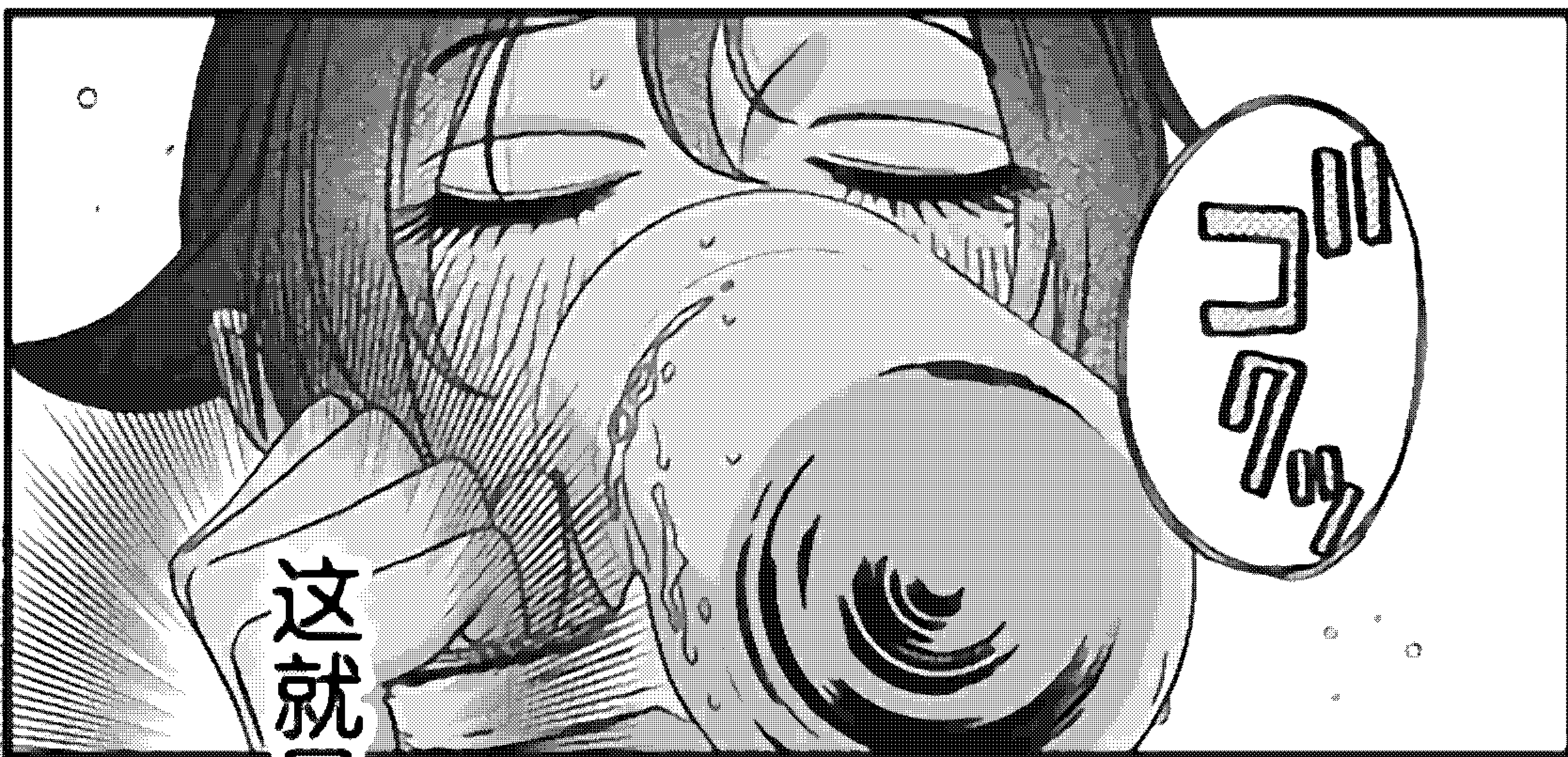




然后冰冷的Hoppy
便顺流而下
顺着喉间奔涌而去



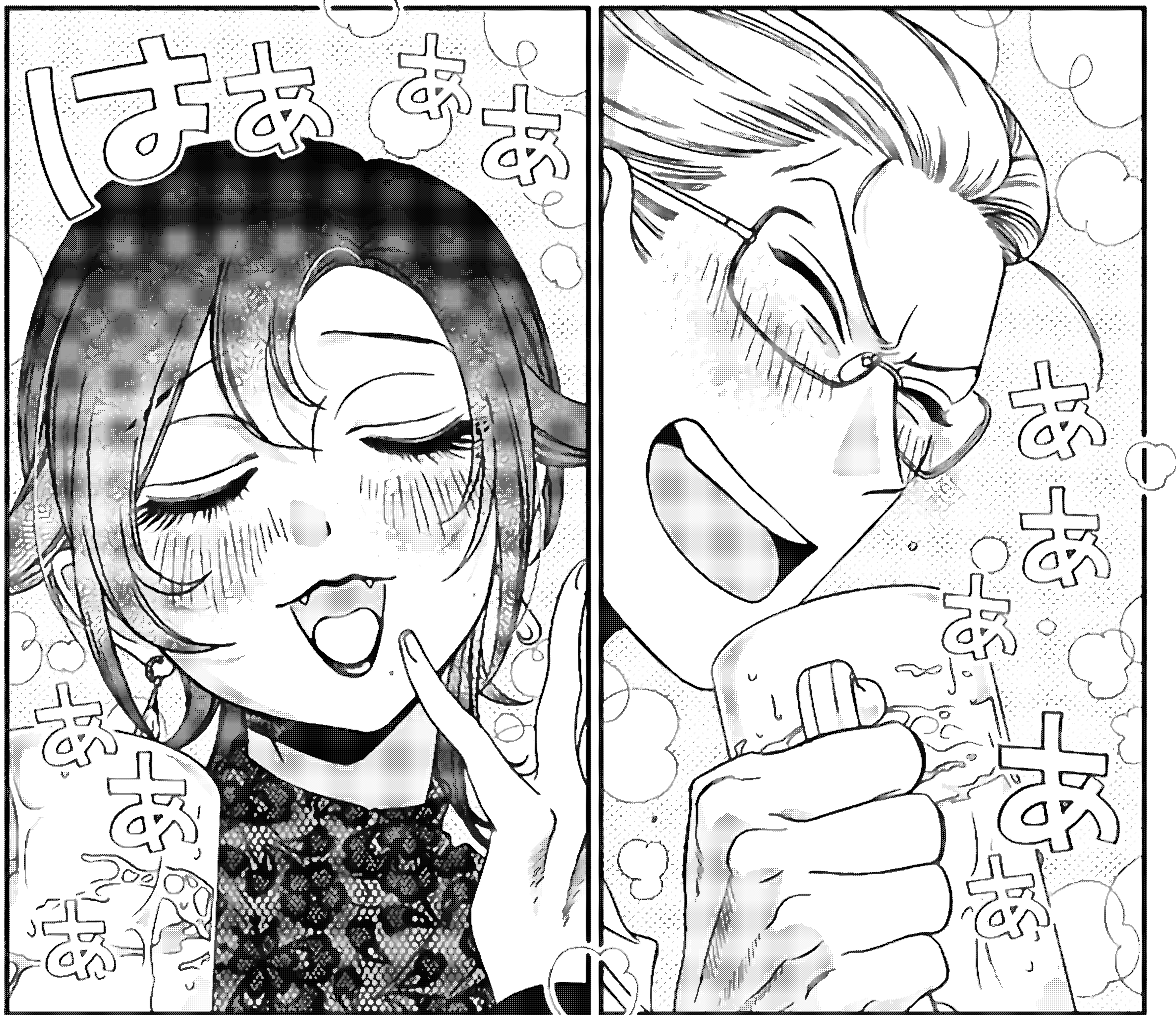
首先在齿间碰撞的
是啤酒杯那冰冷坚硬的触感



这就是……！

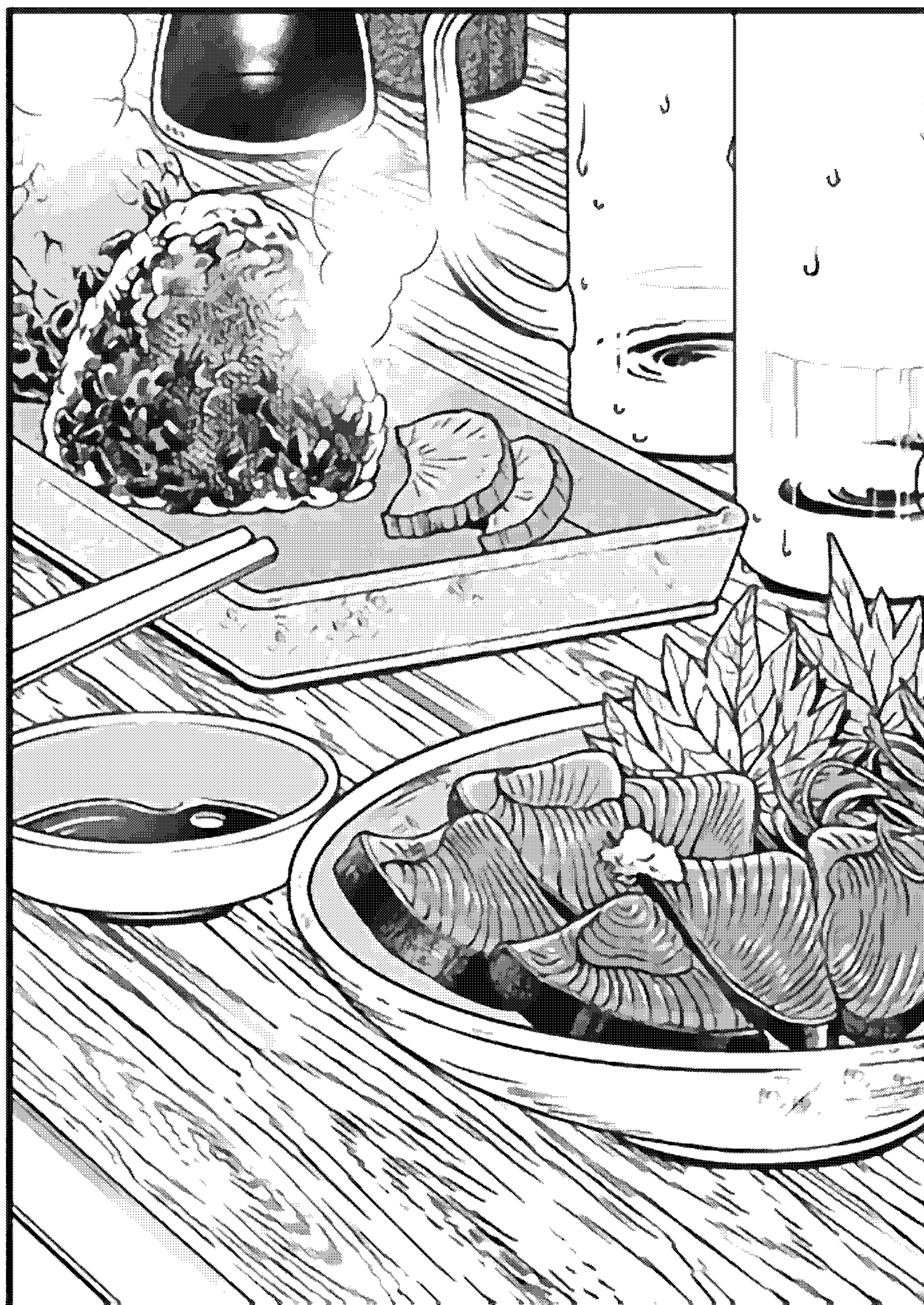


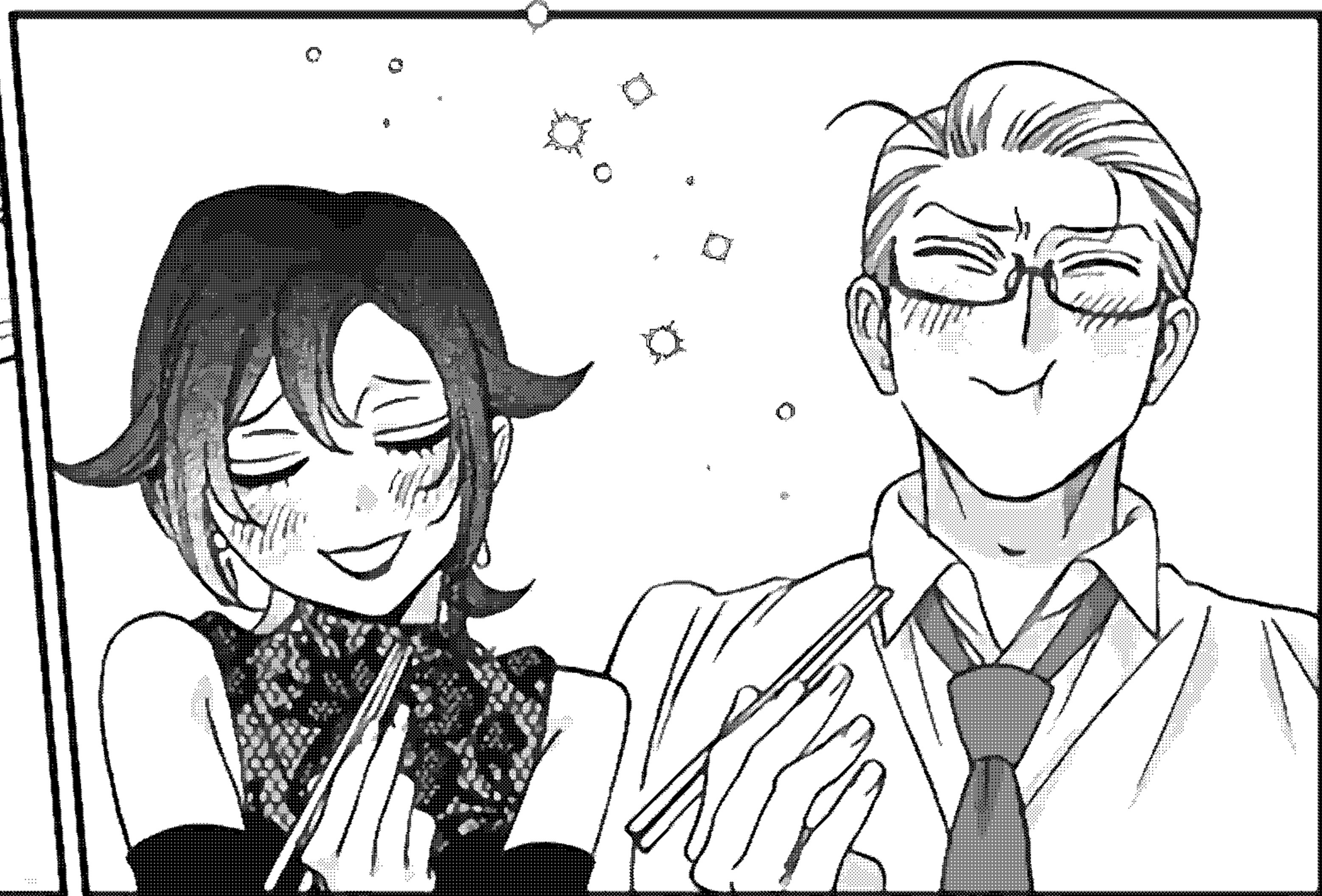
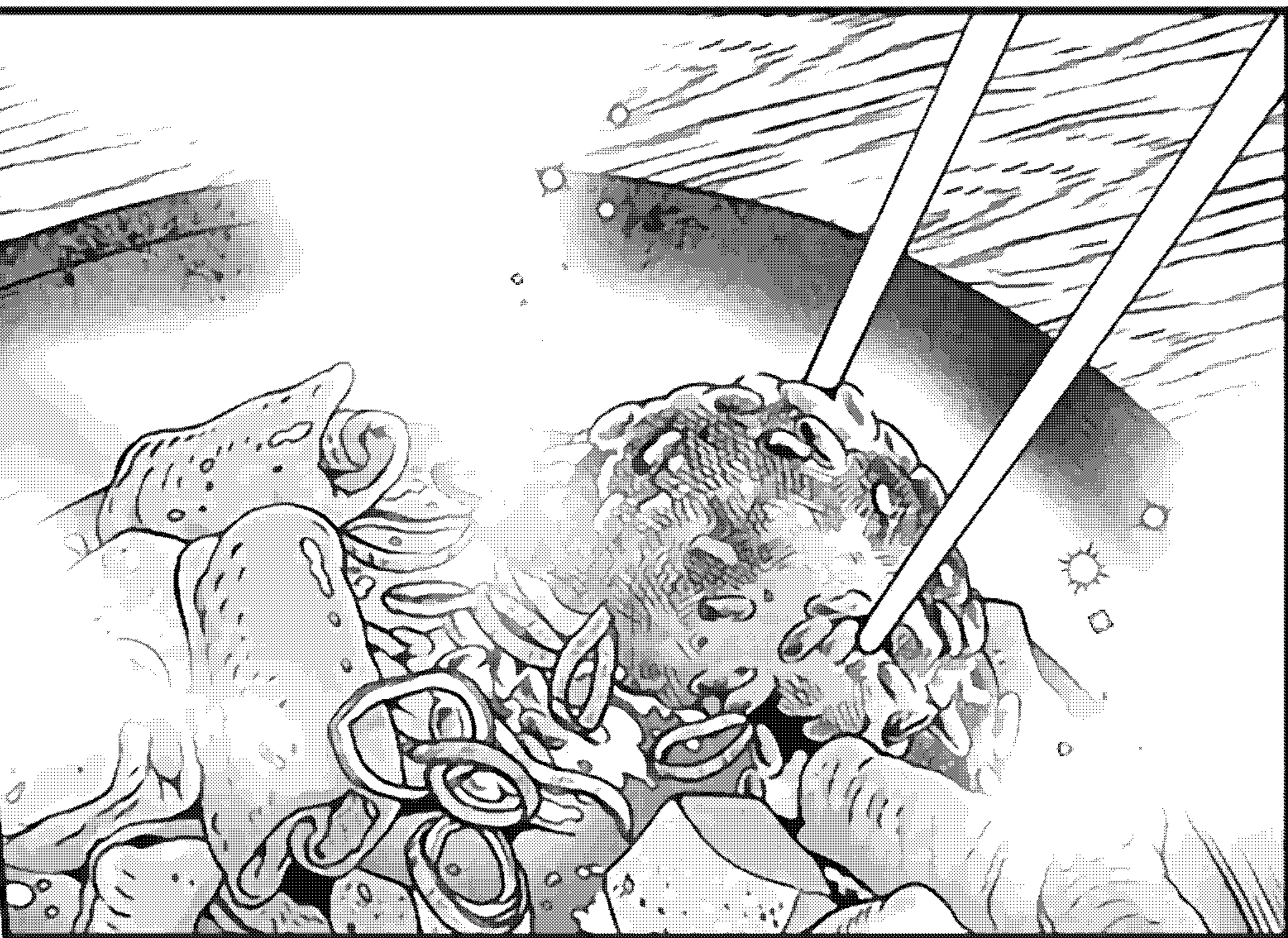
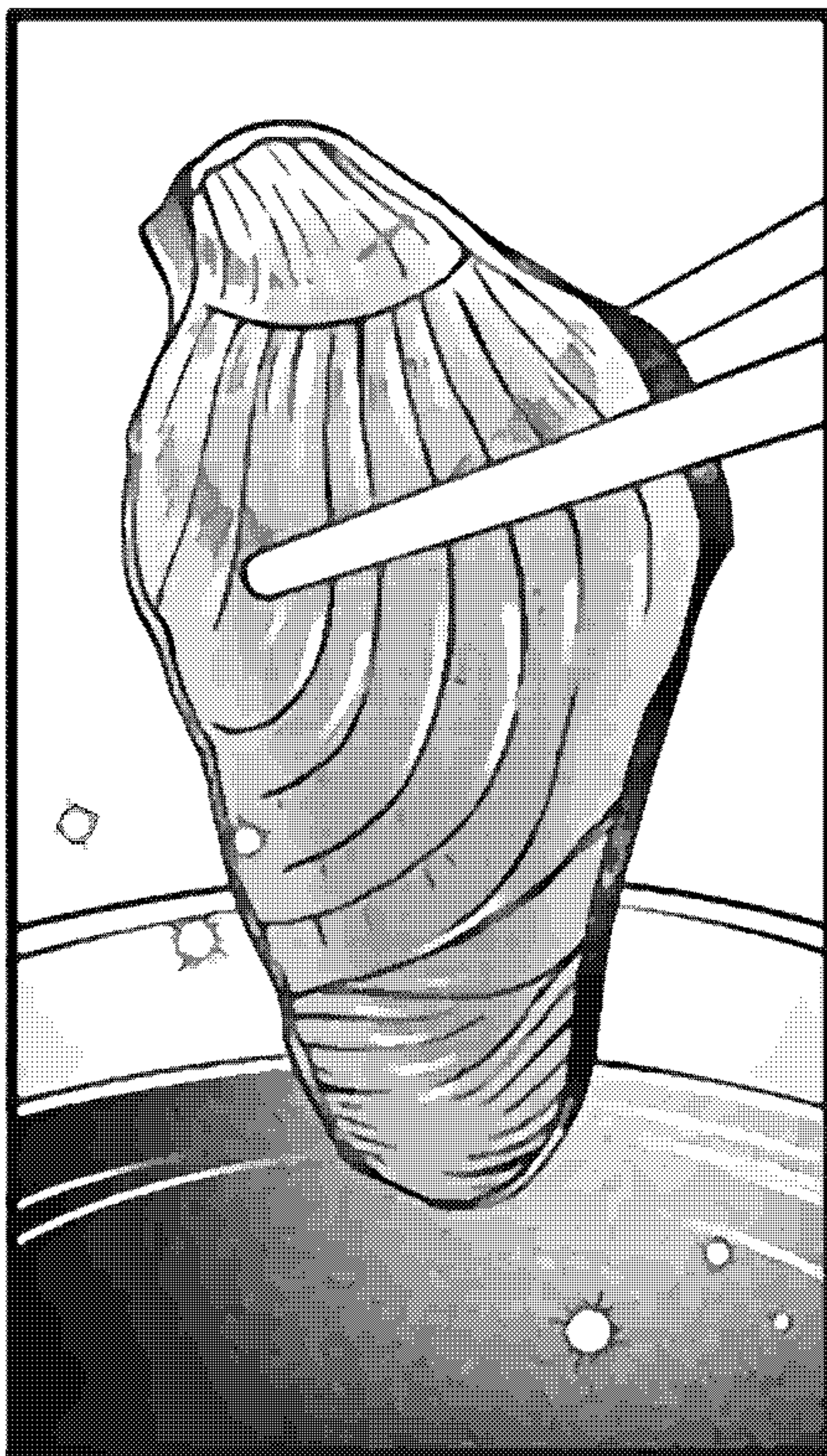
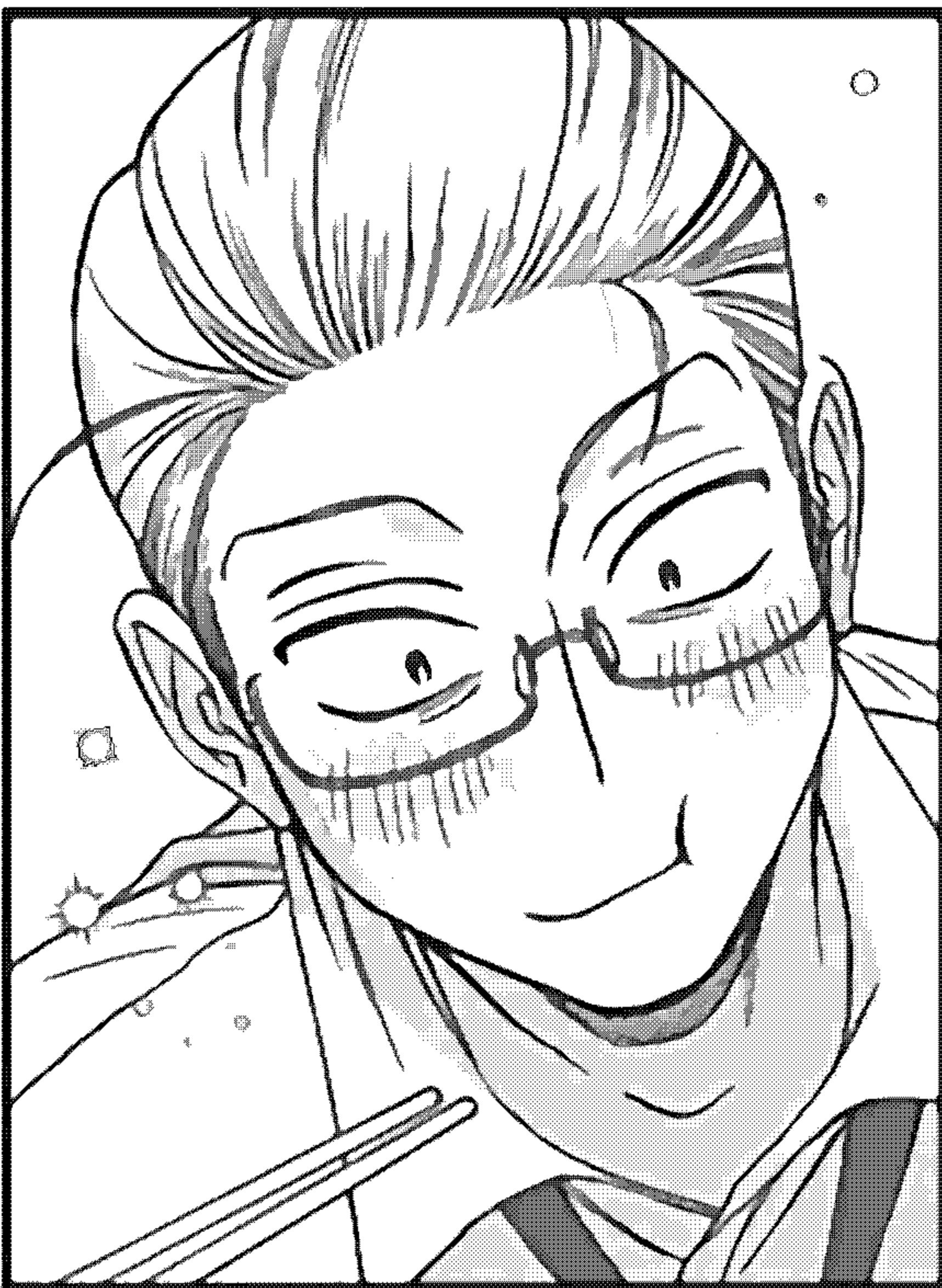
这是……

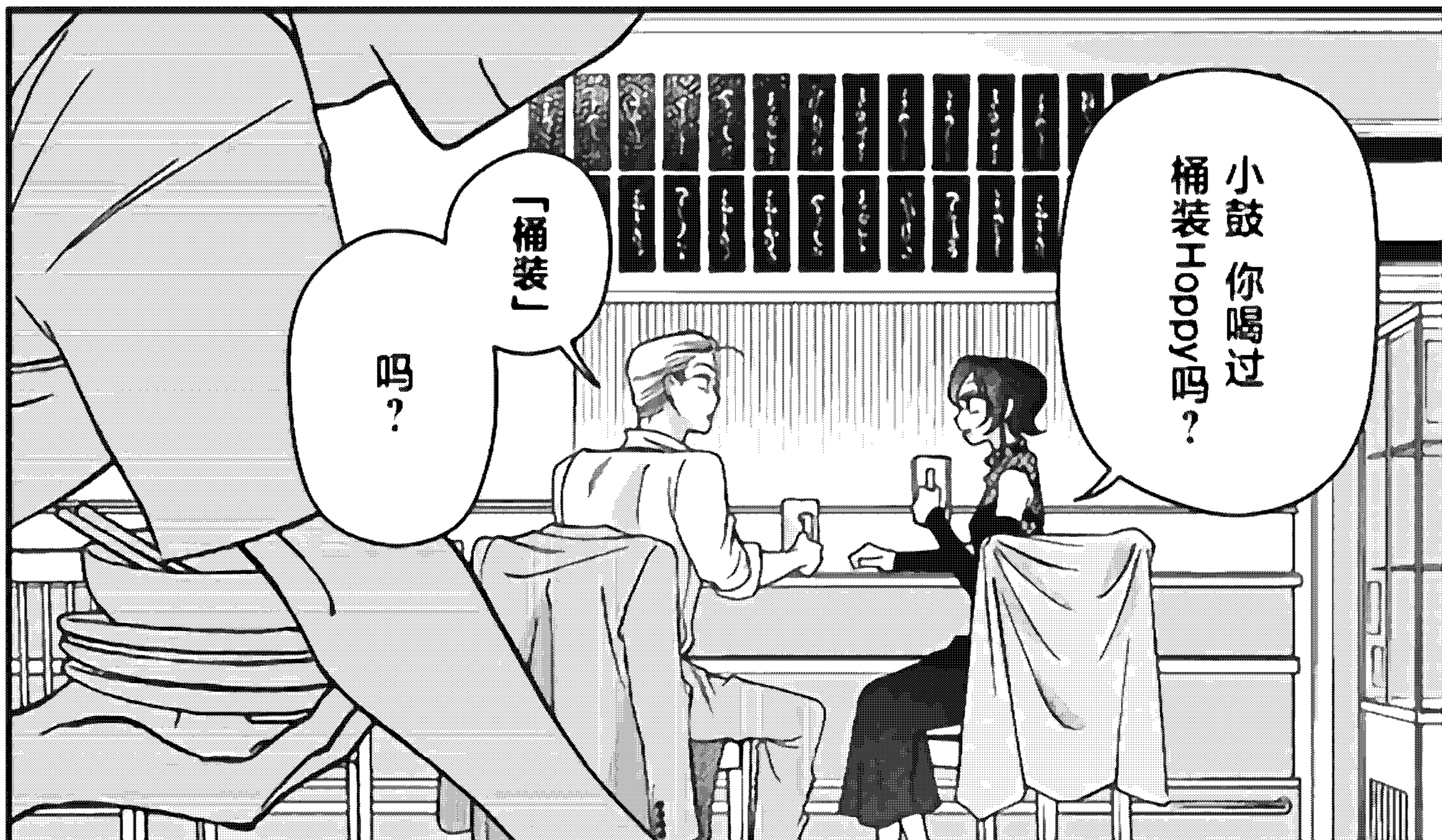


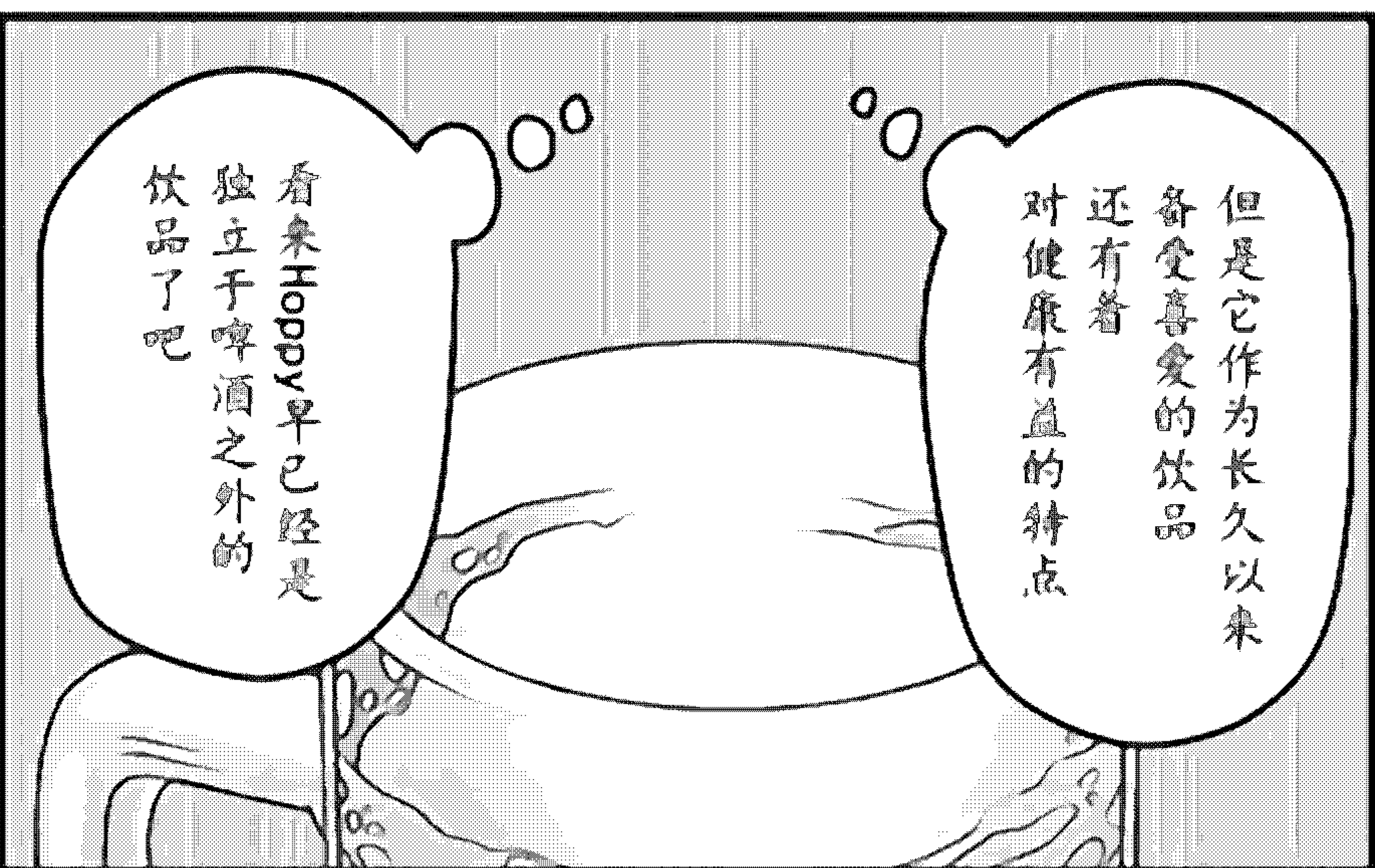


※青木注：鰹鱼片，注释四









到头来
我可以从旁
做到的事

就是——一直守护在你身边
看着她无论跌倒几次
都能重新振作起来

然后希望有一天
她能真正认可
自己编辑的身份——



心情变得
轻松了吗？

诶？
是是的……



跟我来畅饮
一点都不亏吧？

这是谁的功劳呢？
到底是谁的功劳呢？

酒都要洒出来了

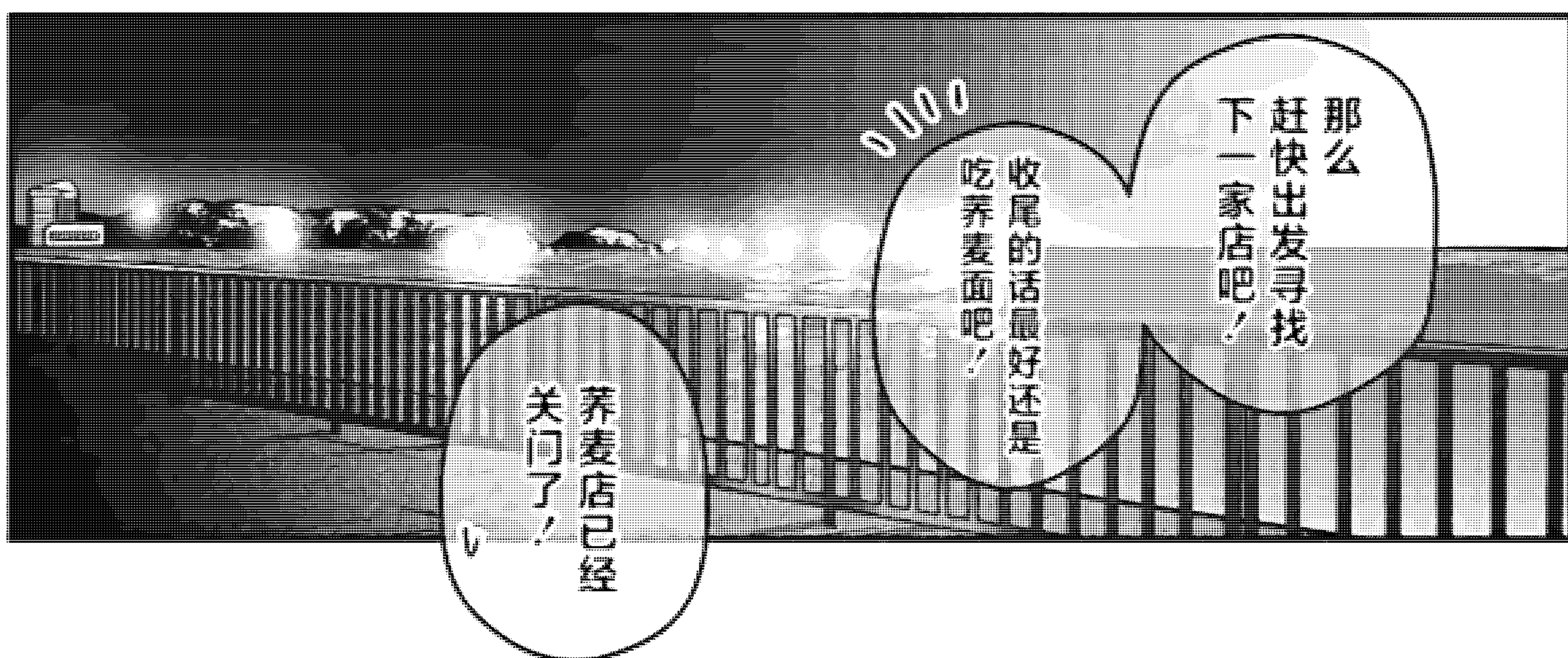


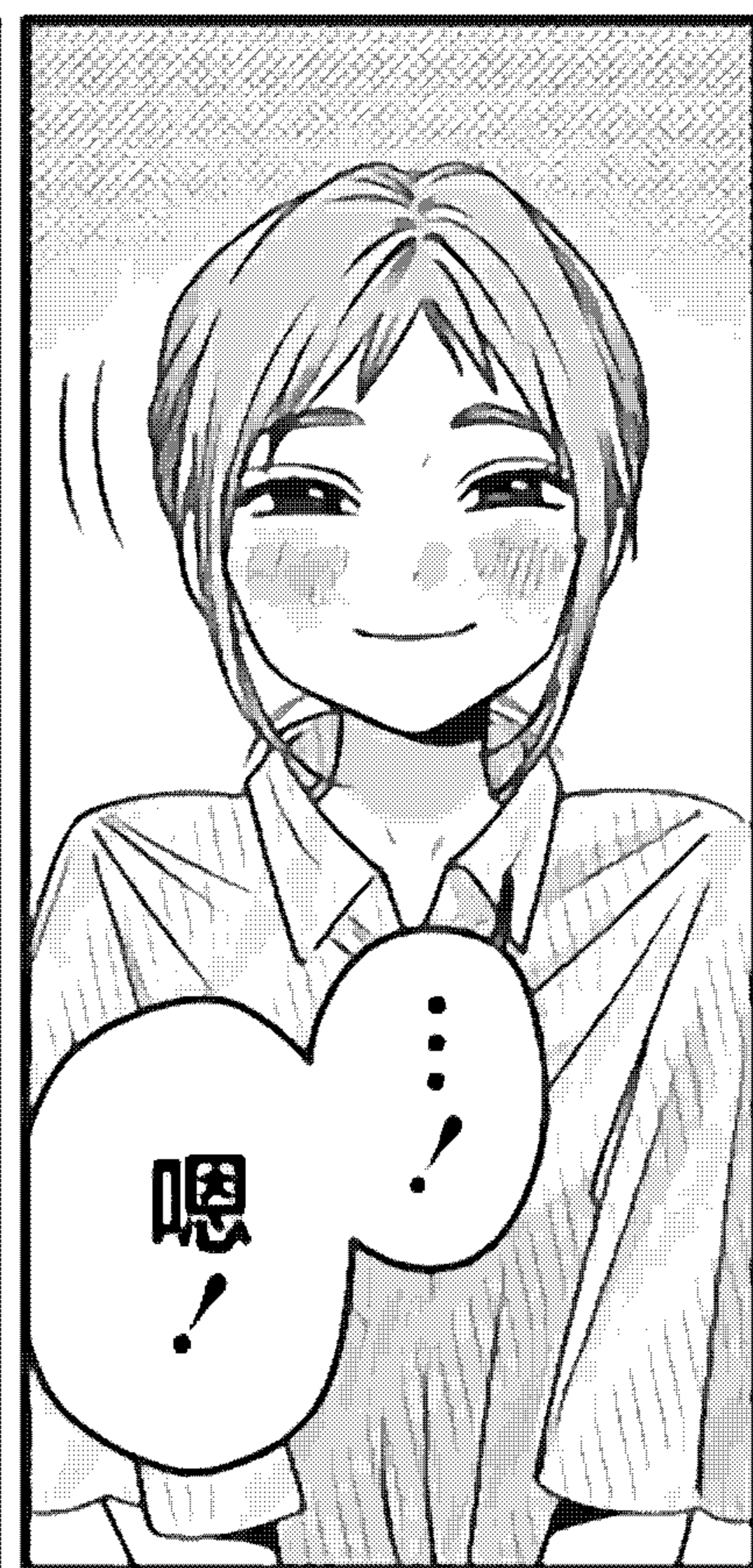
我对公司里面的交际
不太熟悉
所以不能成为你
解惑的顾问

但是我自认为我还是很懂
如何度过一个愉快的时光

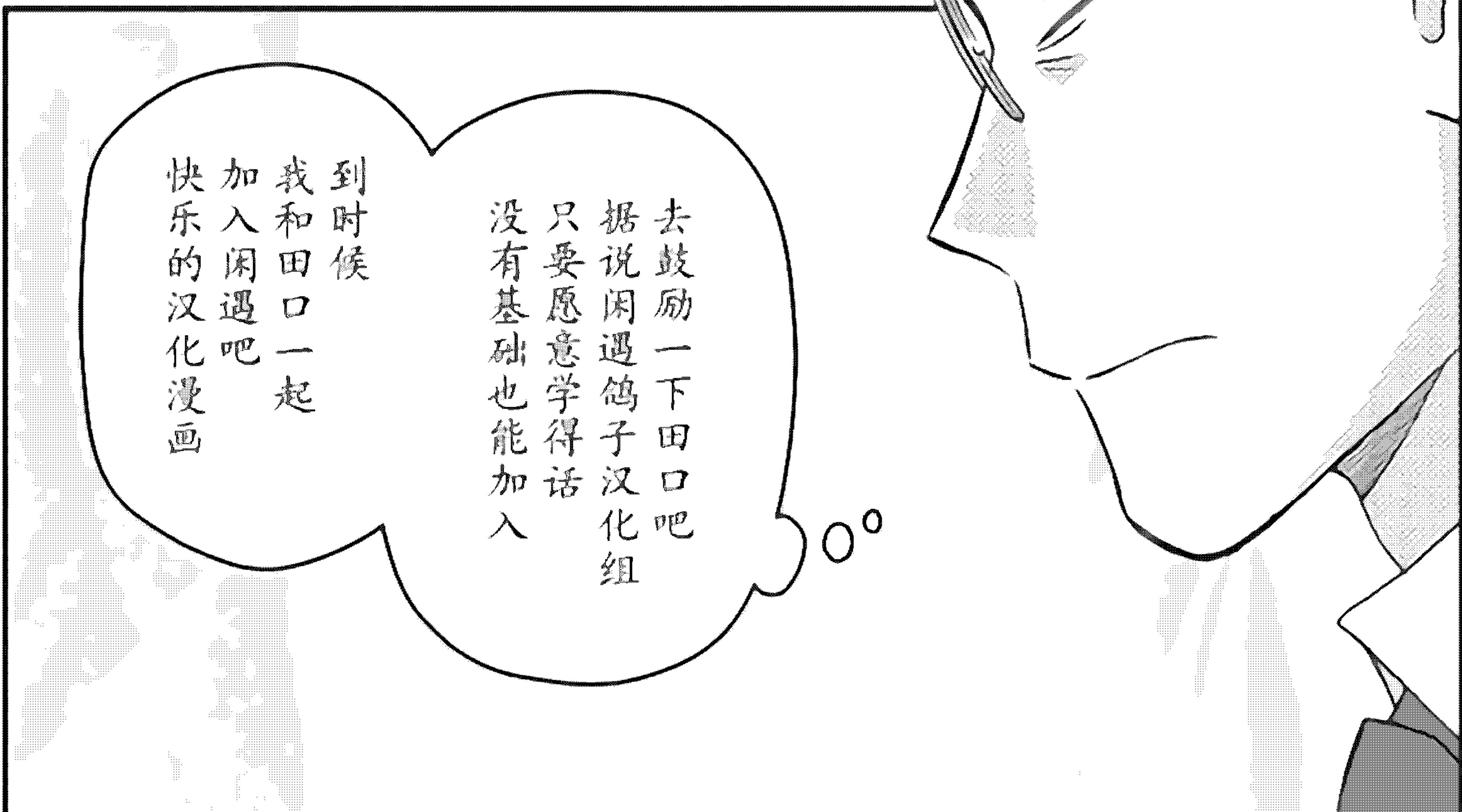
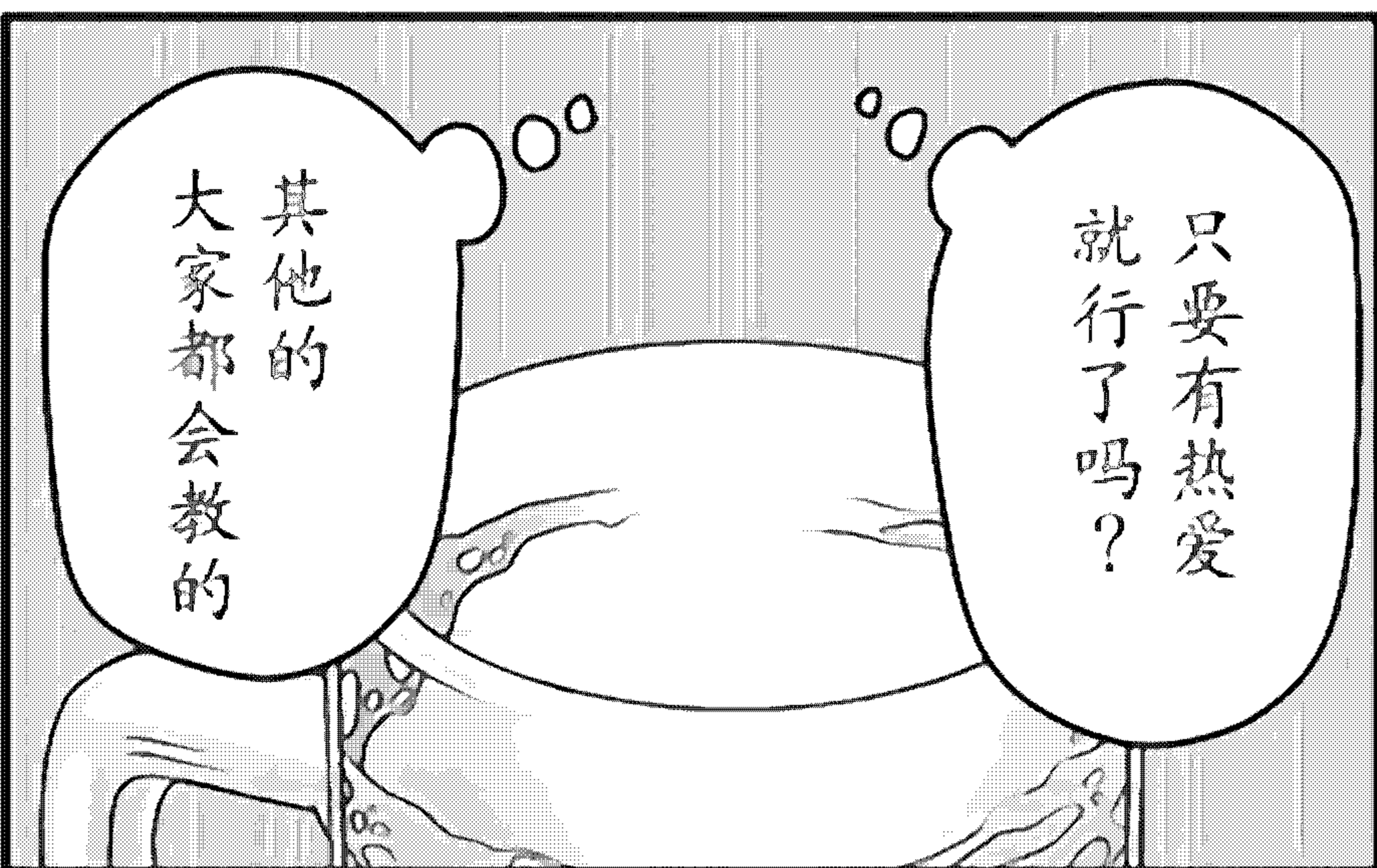


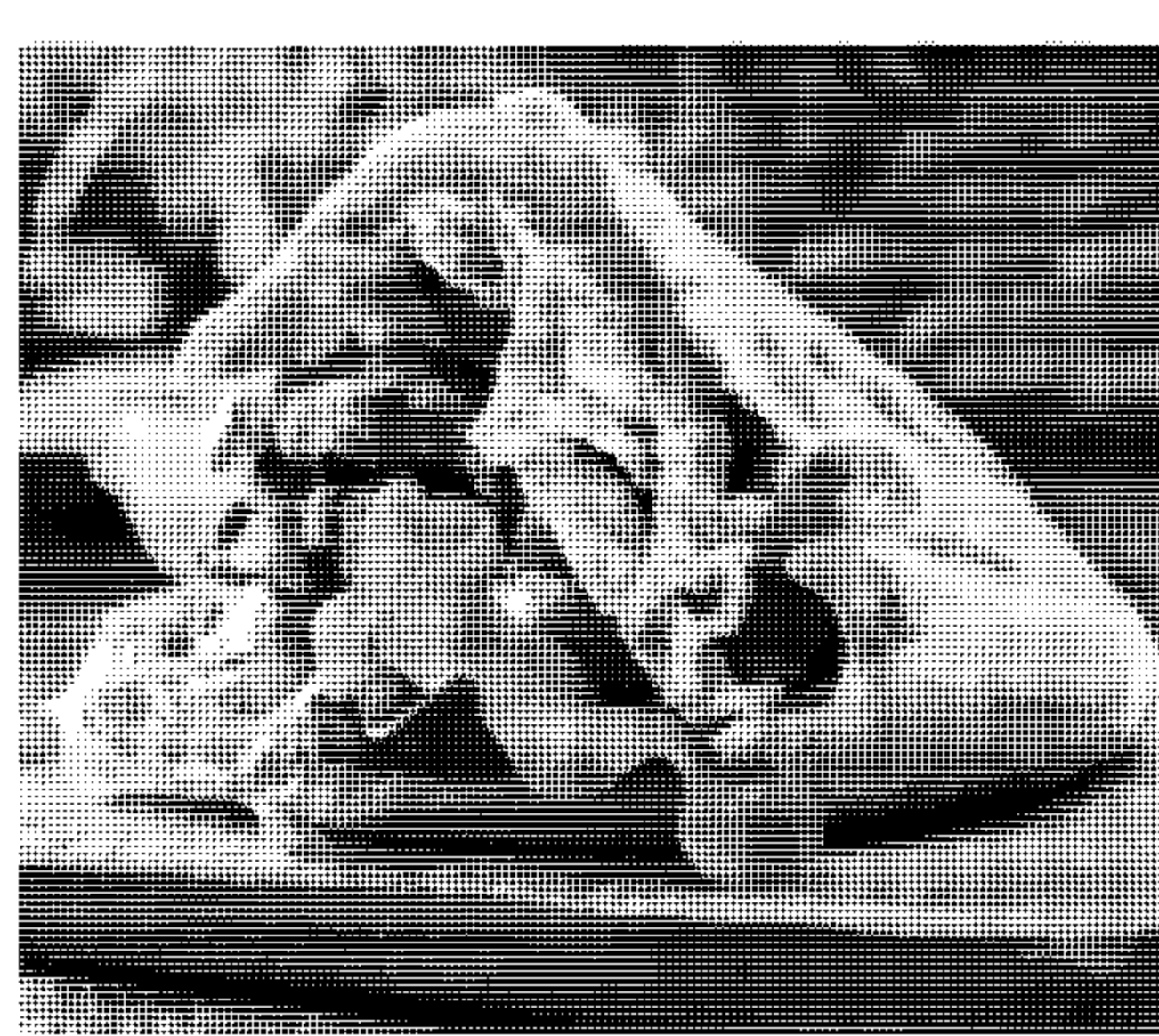






次回は11月29日（毎月最終金曜日）に共飯グルメ♪



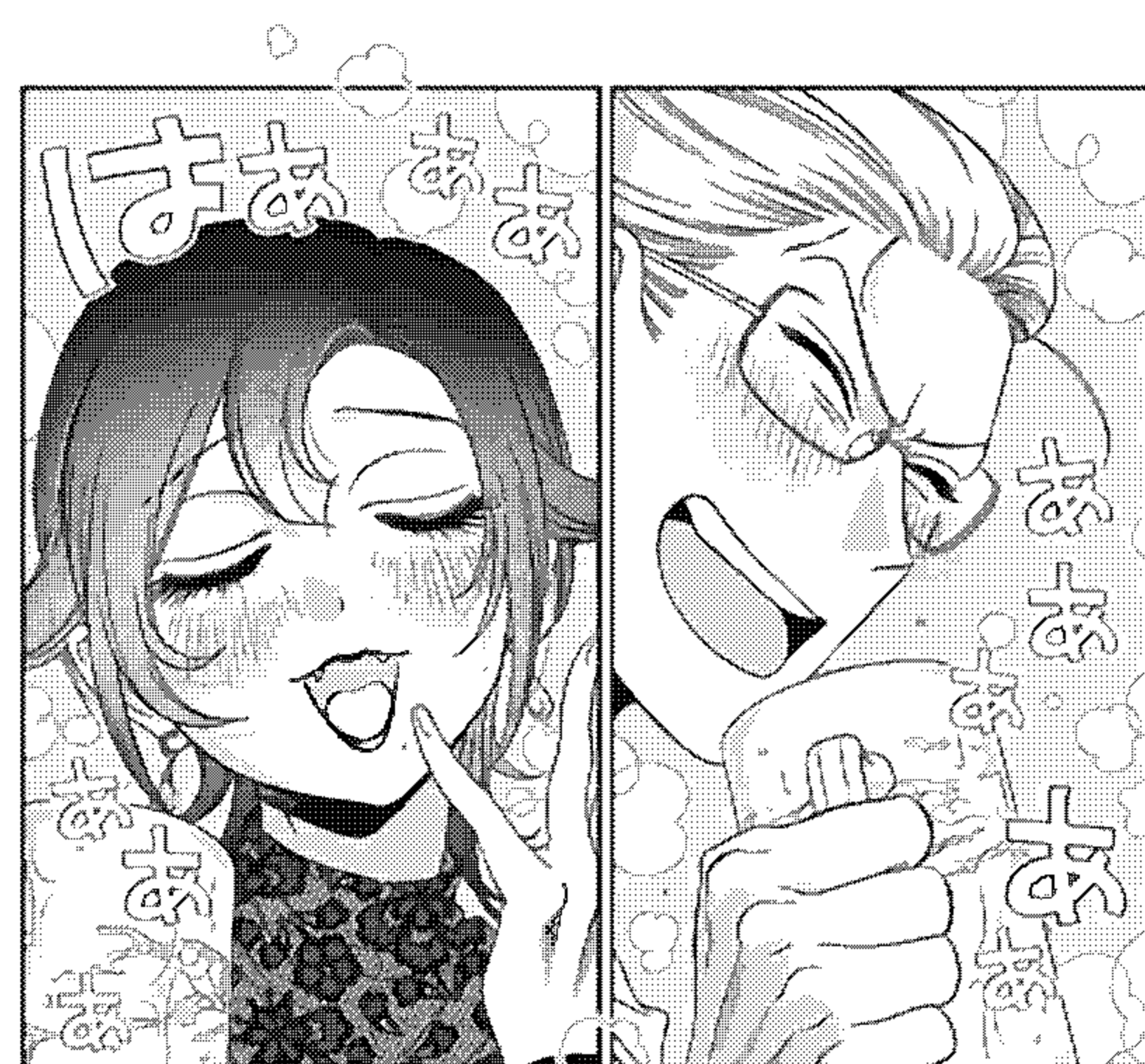


烤串，或称烤串儿、串烧，指将肉类、蔬菜等食材用签子穿成串后炙烤的烹饪方法，也指通过该方法产生的食物，属于烧烤的一种。

烤串在中东、南亚、中亚、地中海、东亚等属地均非常流行。是一种起源于中东，后来流传至南亚及地中海地区，后至全世界的料理。

卡博的意思是在中东一带烧、煎和烤的肉类料理总称

~我是分割线~



Hoppy是一种由麦芽、啤酒花和酵母制成的啤酒味清凉饮料。它主要用作酒的调配材料，用Hoppy调和的烧酒也被称为'Hoppy'。

Hoppy、烧酒、杯子——这三样神器要冰得透心凉，这就是“三冷”。如果有冰块的话，冰会融化，导致饮品变淡，而且，气泡也容易消失。

如果想要尽情享受Hoppy的话，就要不要加冰。

把杯子用水湿润后冷冻，就能变得冰凉透彻。

~别在晚上看，会饿的，囧~



鲭鱼片，高知县的代表菜。

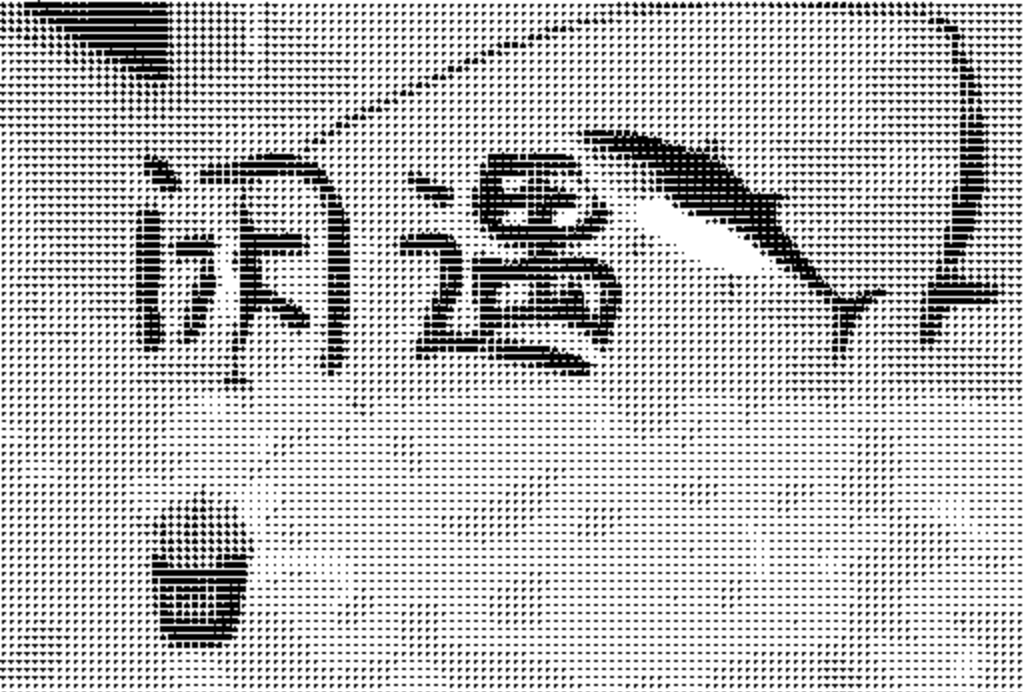
主要使用食材：**鲭鱼、大蒜、洋葱和葱**等调味料。

虽然它如今已成为全国性的菜单，但在高知县，由于地区和村落的不同，制作方法和配方各有细微差异。

在叩打料理盛行的高知县，有些地方还会用鰹鱼等其他鱼类辅以肉类、香菇、南瓜和茄子等非鱼类食材来制作叩打。对于蔬菜的叩打，通常是将其焯水或油炸后，放上调料和香料一起食用

此外，还有将蔬菜与鱼类结合的叩打，如搭配季节性的鱼类和蔬菜，比如鰹和茄子等。





招募

测试群:241391789

翻译: 日语N2及以上水平, 具有一定语文素养.

美工: 能够使用ps进行修图改图以及辅助尾页设计

校对: 汉语水平高超, 能对汉文化

本进行修改与

润色(急缺)

嵌字: PS无基础也

可以, 性感男娘组长手把手教学(急缺)

寂寞夜晚, 激情汉化

闲遇鸽子汉化组

嵌字

校对

翻译

选择闲遇, 选择成功

美工