

В мире Наруто большинство ниндзя практикуют ниндзюцу и иллюзию, или тайдзюцу. Однако очень немногие практикуют фехтование, и большинство клинков - это кунаи. Однако это не значит, что в мире Наруто нет мастеров, прославившихся своим фехтованием. Ярким представителем является Королевство Железа - страна, основанная самураями, овладевшими мастерством фехтования.

В отличие от Деревни ниндзя, состоящей из различных ниндзя, Железное королевство - это страна, управляемая воинами-самураями, нейтральная страна с независимой культурой, независимой властью и независимой боевой мощью. Они не полагаются на различные ниндзюцу и границы, основанные на крови, но полагаются на мастерство владения мечом в своих руках, чтобы сражаться с ниндзя, что является прекрасной нейтральной силой в мире Наруто.

Мастерство владения мечом Железной страны также можно назвать уникальным в мире Наруто. Мифунэ однажды победил полубогов и Хандзо благодаря своему экстремальному мастерству владения мечом. С точки зрения боевой эффективности, он может стать героем, практикуя фехтование до крайности.

После изучения меча без видимой причины, скорость Сора Мизуно с мечом внезапно увеличилась, что испугало наблюдавшего за ним Сай Кая.

Это был обычный кухонный нож, но с благословением фехтования, казалось, что Сора Мизуно использует оружие убийства. Капуста подлетела и быстро очистилась от кожуры. Размороженную свинину и говядину на самом деле было очень трудно разрезать, но как бы трудно это ни было. Жир - это все еще фасция, и в свете ножа нет никаких препятствий, как у папиросной бумаги.

Это радует глаз. Кайбу Сая может описать мастерство Мизуно-куна в работе с ножом только так. Очевидно, что это простая работа на кухне, но он видит ощущение художественного исполнения.

"Это удивительно, Мизуно... Ты когда-нибудь учился профессиональному владению мечом?". Саи Кабэ набралась храбрости и не стала добавлять одноклассников после своей фамилии. "Это так же хорошо, как повар в большом ресторане".

"Я иногда готовлю себе еду дома". Сора Мизуно продолжала резать овощи и мясо: "Но я не могу быть профессионалом, пока я могу помогать тете Эрине и тебе".

Может ли быть так, что все повара в большом отеле владеют искусством убийства на мечах?

Физические навыки можно повысить с первого до второго уровня, и фехтование, естественно, тоже возможно. Сора Мизуно аккуратно нарезает овощи и мясо с энтузиазмом отточенного опыта. Он немного разбирается в навыках системы Хокаге.

В дополнение к трем навыкам, данным в начале, мастерство фехтования было разблокировано, потому что он коснулся ножа, и после его использования навык фехтования сработал естественным образом. В Японии мечи не разделяют.

Значит ли это, что плавание в бассейне может вызвать выход воды, а полдня в аэродинамической трубе - выход ветра?

Мизуно Сора очень быстро режет овощи и мясо, а готовый продукт по внешнему виду намного лучше, чем у Кайбе.

Казуя помогает своей матери с тех пор, как учится в младшей школе. Как сказала Эрина, она не уступает ей в кулинарии, но, видя быстрый прогресс Соры Мидзуно, Кадзуя не испытывает никакой зависти.

Мизуно-кун - это Мизуно. Несмотря ни на что, она такая сильная. Она искренне радуется за Мизуно.

И даже когда было скучно резать овощи, на лице Мидзуно-куна была улыбка, никакого нетерпеливого выражения, какое доброе настроение.

Но по сравнению с этим она, привыкшая к скромности, не могла не чувствовать себя уязвленной.

С помощью Соры Мизуно Саи Кабэ была освобождена от работы по стирке, сбору и резке. Она надела маленький фартук и на заднем плане готовила гарниры.

Обваливать свежую рыбу и креветки в яичной муке, затем обжарить в масле до золотисто-коричневого цвета - получается простая, но вкусная темпура.

В небольшом ресторане Наibu готовят не только закуски и комплексные обеды, но и хорошую жареную птицу. Мясо, нарезанное Мидзуно Сора, нанизывается на железный прут, а затем Наibu помещается на огонь с приправами и жарится на гриле, вызывая соблазн. Аромат людей распространяется по всему магазину.

"Покупатель за столиком номер четыре хочет пять сырных куриных шашлычков".

"Добавьте еще две бутылки саке для гостей № 5 Чжуо".

"Новые гости за девятым столиком хотят рис со свиными отбивными, рис с куриными ножками, терияки, холодные закуски, по одной на каждого, и две банки пива".

Ресторан Кайбу вступил в напряженное время, надев фартук, пока доставляла блюда, пока встречала гостей у двери, пока готовила холодные блюда, она была полностью свободна от страха перед школой в это время в магазине.

Как у повара, у Эрины нет свободного времени. Ей необходимо разговаривать с гостями во время приготовления пищи. Шеф-повар - это лицо кулинарии, особенно в небольшой кулинарии, где ресепшн и закулисы связаны, шеф-повару необходимо постоянно общаться с гостями.

"Я принес вам две банки пива и две бутылки саке. Марка правильная?" Мидзуно Сора немного опешил, глядя на Саи Кайбэ, который был занят и не отходил от стола, и делал все возможное, чтобы приготовить что-то на заднем плане, "У меня также есть холодные блюда. Все готово".

Занятый в переднем и заднем офисе без остановки, Сайя Кайбэ сказал Соре Мизуно: "Спасибо, Мизуно."

"Не за что." Мизуно улыбнулся и продолжил зарываться с головой в нарезку мяса и овощей: "Я не могу брать свою зарплату просто так".

Время работы ресторана "Кайбу" - с шести до девяти часов. После этого не означает, что он не может зарабатывать деньги. Некоторые компании, которые часто работают сверхурочно, оставляют работу до полуночи, а некоторые изакая открыты до поздней ночи.

Но, с одной стороны, Сая Кайбэ завтра нужно идти на занятия. С другой стороны, район Адачи - это пригород Токио. Здесь нет предприятий и компаний, и это тихий жилой район. Если вы подождете еще, возможно, там будет мало офисных работников. UU читает [www](http://www.uukanshu.com). Большинство офисных работников на uukanshu.com решают проблему ужином в изакае, расположенной недалеко от предприятия. Если она открыта в оживленном коммерческом районе, то после девяти часов - самое оживленное время.

Кроме того, безопасность в городе Адачи в ночное время не очень хорошая. Если вы идете пьяным посреди ночи, вам нужно беспокоиться о личной безопасности".

Прогнав последнюю волну гостей, Эрина вытерла пот со лба, Кэбэ Сая слабо села на стул и потеряла ноги, только Мизуно Сора была все еще энергична, она готовила всю ночь, а ее мастерство владения мечом было улучшено до высокого уровня. LV2.

Навыки требуют меньше опыта на ранней стадии, поэтому их можно быстро улучшить.

По сравнению с LV1, мастерство меча LV2 не так велико, как при землетрясении. Это просто углубляет инстинкт использования мечей в сознании.

"Мизуно-кун, как ты, ты все еще адаптируешься к ритму этой работы?" Эрина протерла стол и наполнила три рюмки.

"Здесь очень много работы, но тетя Эрина - это не проблема. Я просто сражаюсь со стороны, но вы с Кайбэ-сан усердно работаете".

"Навыки владения мечом господина Мизуно действительно мощные, качественные и быстрые. Сегодня мы были гораздо более расслаблены". Эрина сердечно кивнула, и чем больше она видела Мизуно Сору, тем больше он ей нравился.

После вчерашнего инцидента она подумала, что Мизуно-кун имеет склонность к беспокойству. В конце концов, он выглядел так, будто часто ссорился, но, глядя на то, как серьезно и усердно Мизуно работал сегодня, она поняла, что он не проявляет беспокойства, когда занят, и нетерпелив к механическим повторениям. Его лицо всегда ровное, а характер мягкий и утонченный.

Люди с таким спокойным характером, молодые люди или светские личности, встречаются редко, и это на редкость хорошие люди.

Но чтобы быть осторожным, давайте понаблюдаем более внимательно.

После напряженной работы Мизуно Сора и Кайбе Сара вместе убрали кухонные отходы, а Эрина готовила последний рабочий ужин в этот вечер.

<http://tl.rulate.ru/book/74263/2063452>