

パイ ワ フ ル !



成人向け作品につき
18歳未満閲覧禁止



パニックブル！

パニックブル！

軍曹 ... 4P~20P

ゲスト

鮭とサトイモのミルクピラフ

アム ... 22P~27P



これにて第10回
○×ボディビル選手権
閉幕とします。

ベストボディ賞
エントリーNo 29番
黒岩剛選手!!
おめでとうございます!!

29

ああ、黒岩選手。
ちよつと待ってくれ。



優勝おめでとう。
ワシは猪山 猛、
ボディビルダー向けの
商品を開発、販売している
会社の社長をしておる。

猪山 猛

今、新しいモデルを探して
いてな。君のようなビルダー
向けのポージングトランクス
を履いて写真を撮るだけの
簡単なバイトだ。



分かりました。
引き受けます。



モデルのバイトか。

この前プロテインとかに
金たくさん使っちゃったし、
ただ履いて撮るだけだもんな。

ありがとう。
では次の週末にここの
住所のところへ来てくれ。

はい。

数日後

ここか…
もっとスタジオっぽい
ところを想像していたけど
普通のマンションだな。

801



やあ、待っていたよ
僕は中本、よろしくね

黒岩 剛っす
よろしくっす

黒岩君ね、よろしく
暑かったでしょ



これただのスポーツ
ドリンクだけど
よかったら

あざっす！
いただきます



じゃあこの部屋で
着替えて。
着替え終わった頃に
呼びに行くね。

うっす。
了解っす。

ムワッ...

ぬぎッ

ボロンッ



なっ!! なんだ!?



なんで、こんな急に…
ぐっ、先走りまで
漏れてきやがった…



ちんぽ扱きたくて
たまらねえ…
どうなっているんだ…

黒岩くーん
着替え終わったかな？

ってどうしたの黒岩君。
ちんぽビンビンじゃん。
溜まってるの？

す、すんません……よく分かんねえけど勃起が治らなくて……

まさか黒岩君、人に勃起した
ちんぽ見せつけるのに興奮
する変態だったのかな？

ち、違う…

実はこの部屋には盗難対策として
監視カメラがあるんだよね。
黒岩君が勃起して興奮して
ところバッチリ写っちゃってるよ。

何が違うんだい？
そんなにちんぽビンビンに
しながら言われても説得力
ないよ？

俺は変態
なんかじゃ…

違う…

まさかボディビル選手権で
優勝したビルダーがこんな
変態だなんてねー

なっ！？



やばい…

ちんぽが爆発しそうだ…

先走り、止まらねえ…

思いっきり扱いて射精してえ…

それにしてもすごい
巨根だねえ。
こんなに太いのは
初めて見たよ。

はあ…
んあっ



もう、変態でも
なんでもいいから…

君のちんぽは今すぐにでも
出したいみたいだけど
どうする？このままに
しておくかい？

ちんぽ…
扱いてください…



ぐふふ
ちんぽ扱ったびに
より硬くなつていくね

ぐっ!!
ううう!!

ぐ
ちゅ

ぐ
ちゅ

ひっ!!
も、もう出る...

乳首も感じるんだね
やっぱり変態だねえ君

あっ!!
ぐあああ!!

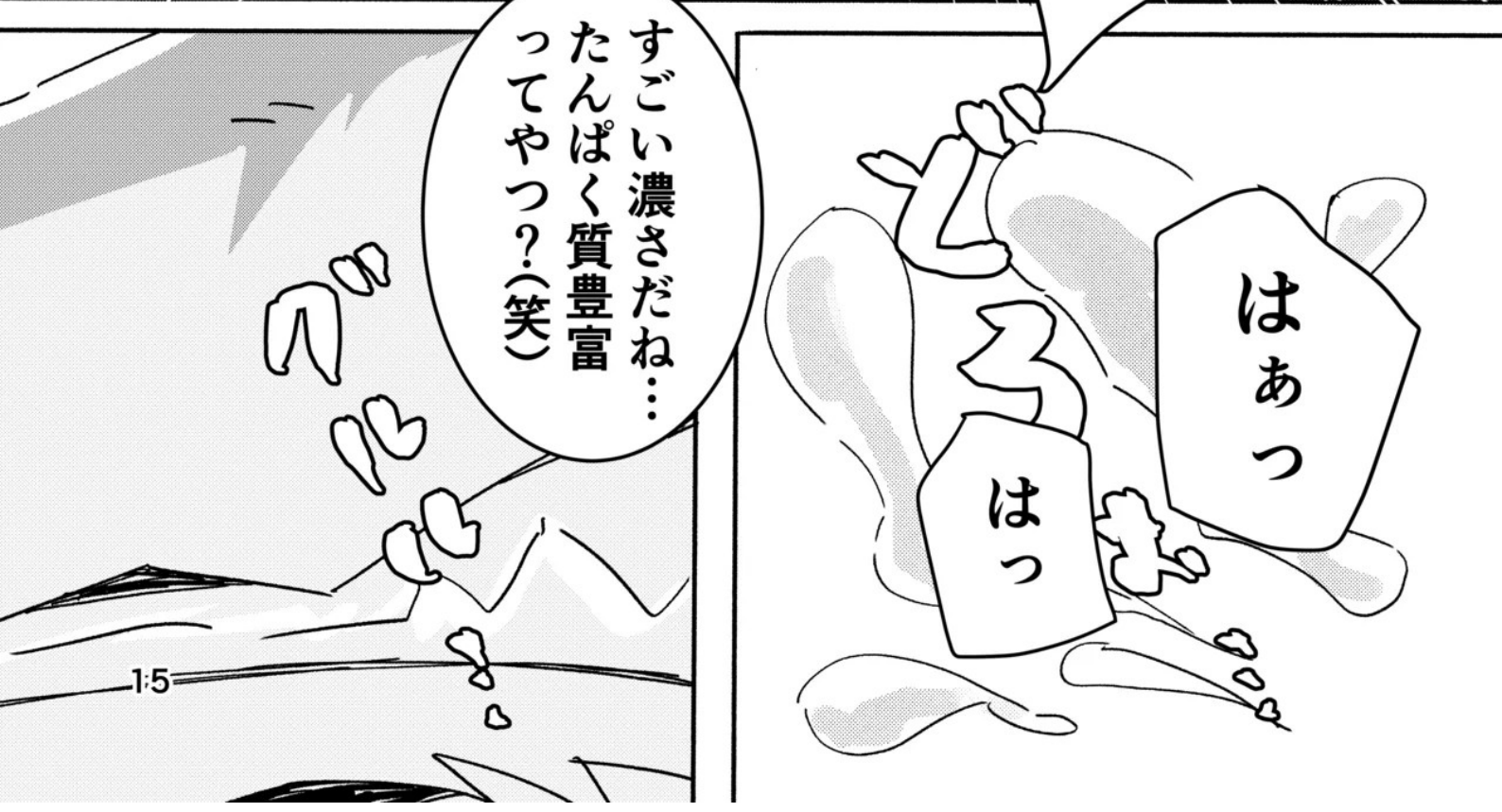
ビクッ

ビクッ

ビクッ

ビクッ

早いね
出しているよ





ぐっ!!

おお
すげえ締め付けだ

グ
オ
オ
オ
オ
!!

この雌牛が!!
突く度にギューギュー
締め付けやがる



またイグっ!!
イツちまう!!

イグ
ウ
ー
ー
ー
!!

ゴポオ...

ズン
ズン
ズン
ズン

ふう…
こいつはとんだ
掘り出しもんだな

ビクッ

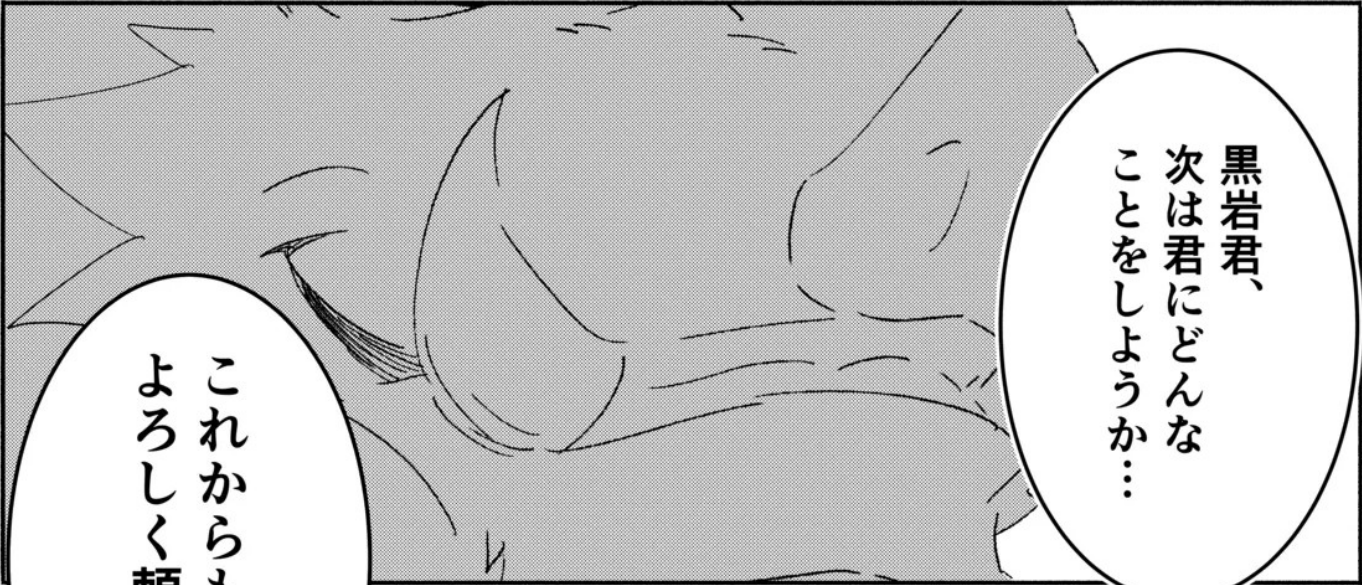
おや、気絶してしまったのか…
それにしても鍛え上げられた
肉体を、自らの精液で汚している
のはなんともそそる光景だね

ズン
ズン
ズン
ズン



おや、猪山さん
いらっしやったの
ですね

ああ、
見物させて
もらっていたよ



黒岩君、
次は君にどんな
ことをしようか…

これからも
よろしく頼むよ…

to be continued ... ?

←次のページからゲストのアムさんの
「鮭とサトイモのミルクピラフ」だよ！



特区からだいぶ
離れているのに
運が良いな



よし
目当ての食材は
手に入つたな



えっえっ？
だっ…大丈夫、
です…か？



お家賃払ったら
食べ物買うお金
なくなっちゃった

ええ……

自分の家には
案内出来ますか？

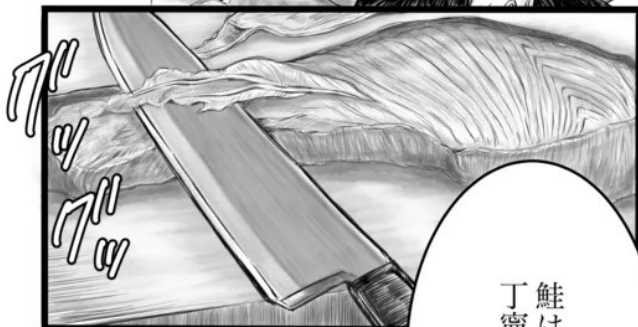
「あ、うん」



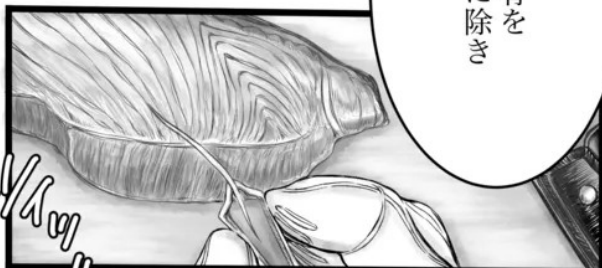
とりあえずは
寝かしつけて
おくとして…



よし!



鮭は骨を
丁寧を除き



30分以上
おいておく



米は洗って
ざるにあげて



酒、醤油、塩を
少々入れて

からめておく



サトイモは
皮をむいておき
1.5cm角に
切っておく



ひと口大に
切っていき…



ニンニク少々を
薄切りに
しておいて

そして…
あつて良かった
炊飯器…

炊飯器の内釜に
米を入れ
用意した調味料を
入れて混ぜて



先程の鮭とサトイモを
乗せて炊飯していく
【調味料】
出汁、牛乳、酒、醤油、
塩、バター



～ 30分後 ～



全体をざつと混ぜ
なじませる…つと



炊き上がったら
鮭だけを取り出して
別の皿に置いておき

鮭を戻して軽く
混ぜたら皿に盛り
小口切りにした
青ねぎを散らして
完成







やっぱり
お前の作る料理は
おいしいなあ



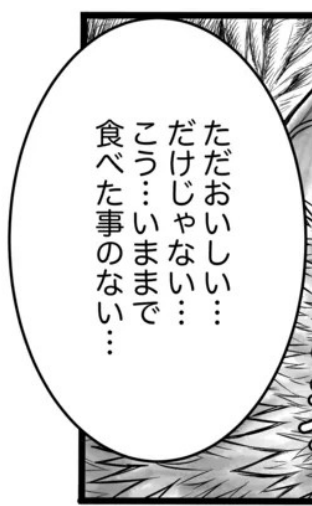
んー♡
おいしい♡



んんんん
おいしい♡



兄貴に作った
時のように
喜んでくれている



ただおいしい…
だけじゃない…
こう…いままで
食べた事のない…



ところで料理の
上手いあなたは
誰なんですか？



あつ…！
そういえば
自己紹介
してない…！



間違いでは
なかった…



ここまで味覚に
うったえかける
食事は何年ぶりか
忘れちゃったよ♡

やはり自分以外の為に
作って美味しそうに
食べて貰えるのは
嬉しいなあ…よかった



4人分

米 2合
生鮭 2切れ
サトイモ 4コ
ニンニク 1かけ
青ねぎ 少量

鮭とサトイモのミルクピラフ

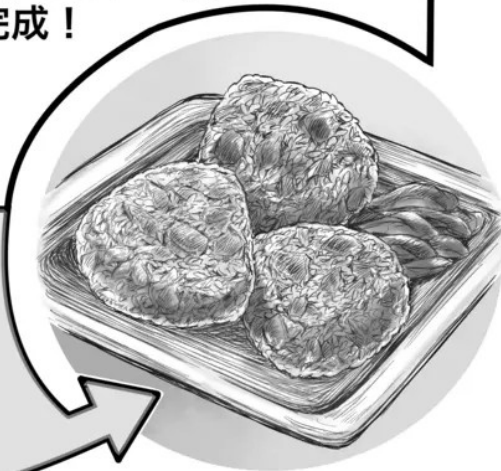
A
酒、醤油、小さじ1
塩、小さじ1/2

B
出汁 240ml
牛乳 180ml
酒、醤油、各大さじ1
塩、小さじ1/2
バター大さじ1

作り方

- ① 米は洗ってざるにあげ、30分以上置いておく。
- ② 鮭は骨を除き、ひと口大に切り、Aとからめる。
- ③ サトイモは皮をむき1.5cm角にし、ニンニクは薄切りにする。
- ④ 炊飯器の内釜に①の米と、Bを入れてざっと混ぜ、
②と③を乗せて炊飯する。
- ⑤ 炊き上がったら一旦鮭を取り出し、全体をざっと混ぜ
鮭を戻して皿に盛り、青ねぎを散らして完成！

アレンジで
焼きおにぎりに
しても！



あ じ が き

今回はこの牛本、「パニックブル！」を手にとっていただきありがとうございます！

7、8年振りくらいに漫画形式にチャレンジしてみたわけですが、反省点が多すぎてやばいです。
漫画的表現やコマ割り、構図の練習しなきゃですね…。

次に本を手にとってくれる人のためにもっと練習します！

また今回ゲスト参加してくれたアムさん、
ありがとうございました！
原稿していてお腹空いた時は牛さんに料理作ってもらいたいとずっと思っていました…。

パニックブルは続く？って感じで終わらせていますが、
続き描きたいです。自分の欲望である、ボディビルダーに
エッチなことしたい、というのがまだ燻っているので。

まだまだコロナ前のような生活には戻れないですが、
とりあえず健康が一番。皆さんもずっと健康でいられるように！
それではまた次の本で！

2021/09 軍曹

「パニックブル！」

印刷：大陽出版株式会社様

サークル名：獣屯地

代表者名：軍曹

発行日：2021/09/20

連絡先：Twitter @gunso_p

Jutonchi