

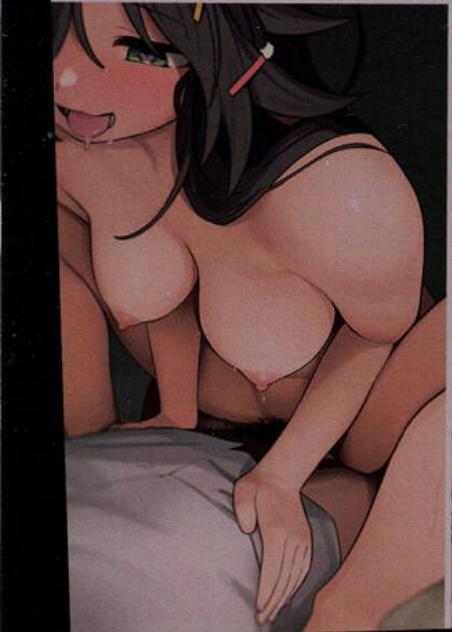
愛撮る。

姫川友紀



DOJIN
R18
成人向け

18歳未満の
購入・閲覧禁止





ハメ撮りというのは、女性の淫乱な姿を動画や画像として保存できることの助平さはもちろんのことであるのだが、何より、あられもない姿を撮られることを女性側が認知及びそれを許容している、というその状況、それ自体が凄まじく、猛烈に、興奮するのである。更に言うのなら、その動画や画像を男性側のみでなく女性側も、自慰の際に利用しているのでは、と想像してみるとそれはもう、寒に辛抱たまらんのである。













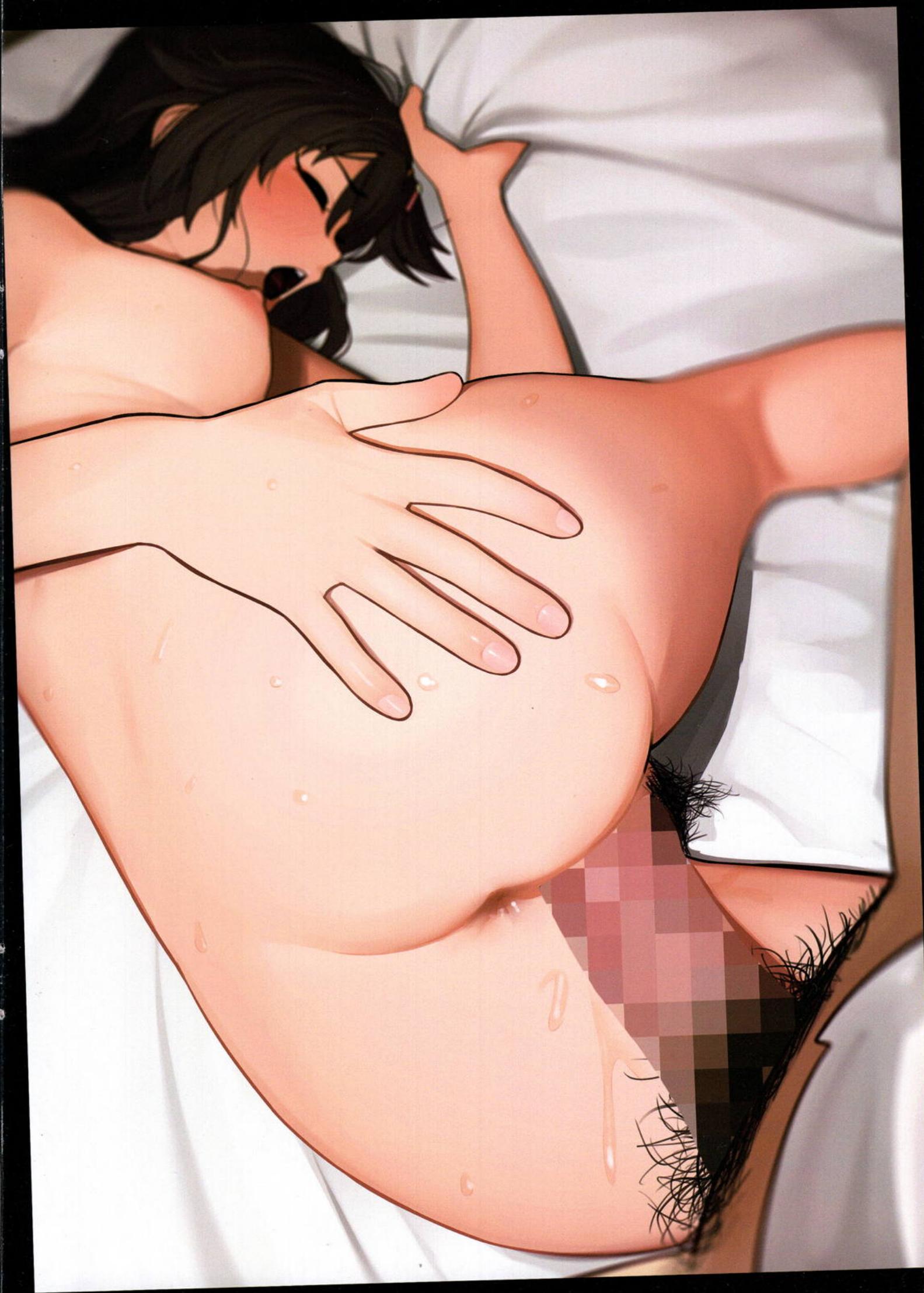


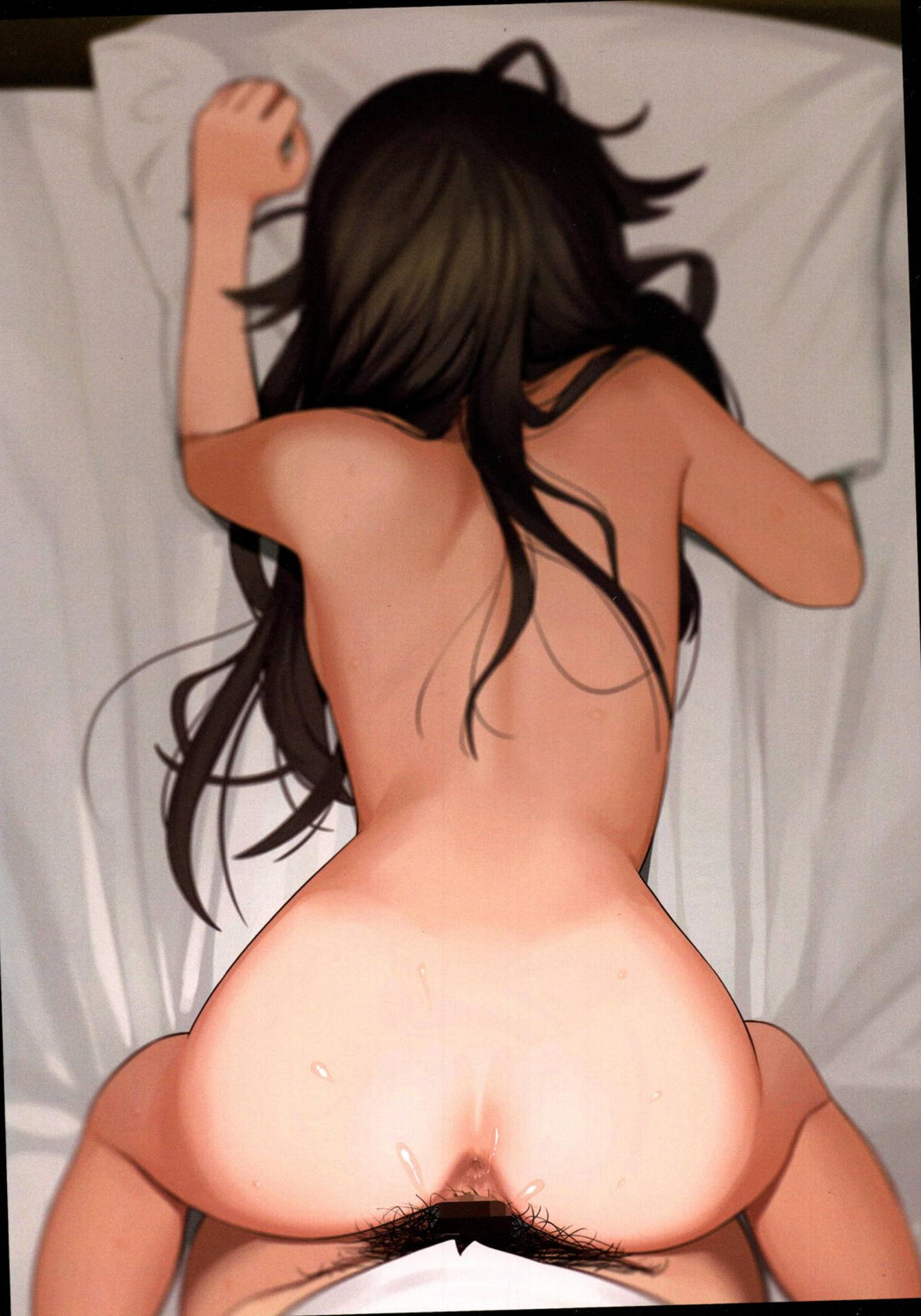




















あとがき

この度は本を手に取って頂き、誠にありがとうございます。
姫川友紀、かならず描くと心に決めていたアイドルでした。ほんとすき。
導入4コマは、導入らしさを考慮して、ああいう感じにしましたが
もう特に言葉も交わさず雰囲気から流れでえっち始めて
そのまま休日丸一日全部潰していちゃつき続けたいところであります。

2年前からアイマスエロ同人作り始めてなんやかんや8冊目です。

年4冊ペースって多いのか少ないのか分からんですが
今後もこのペースを維持しても描きたいアイドルを消化しきるのは
困難なのでは…というくらいには描きたいアイドルがまだまだいます。
デレミリシャニぜんぶやってるからこういうことになる。

次回は9月の歌姫庭園で関西弁をしゃべるほうの奈緒
…予定ですが、MHWアイスボーン来ちゃうのでもしかしたらダメかもしんない！
がんばらない程度にがんばります。出せたら出す。

冬コミ(C97)では、ついに総集編を出す予定です。
在庫が完全消滅している過去作も含めて、計7冊を収録したものになる予定です。
また、それと同時にダウンロード版の販売開始も検討しています。

次のページからはおま○けです。













ザ・メイキング おめめ編

全体のメイキングとか1ページで終わるわけねえんだから「眼」だけに絞って解説するぜ！ついてきな！



⑤ スクリーンとオーバーレイの2つレイヤーを足して色味を調整するぜ



① 線画・白目・瞳の3レイヤーに分けてあるぜ



⑥ スクリーンで反射光っぽいなんか綺麗な感じにするぜ



② 白目に影を入れるぜ。白目のレイヤーに直接描き込むぜ



⑦ ハイライトをばっちり決め込むぜ



③ 瞳に軽くぼかしを入れるぜ
瞳のレイヤーに直接描き込むぜ



⑧ 最後に線画の色とか調整すれば完成だぜ



④ 直接もうすこし描き込むぜ
デレマス公式絵を参考にしていくぜ
まだレイヤーは増やさねえぜ

定食屋「やよい軒」の玉子焼きのはなし

全国に展開している定食を中心とするチェーン店「やよい軒」。
そのサイドメニューにある玉子焼き(税込み180円)について、話をしよう。

この本の読者は、だいたいがアイドルマスターシリーズのプロデューサーであると思うのだが、アイマSPである人のなかで、「やよい軒」をまったく知らないという人はほぼいないだろう。

なぜなら、ご存知765プロ所属アイドル、高槻やよいと名前が同じだからである。

大阪府にある高槻店には、高槻やよいの担当P・ファンが集まることで有名で、

誕生日である3月25日には、店側からも特別な看板が設置される。

筆者はやよいPというわけではないのだが、定食というものが好きで、全国各地で安定したおいしさを提供してくれているやよい軒にはよくお世話になっている。

なかでも、玉子焼きは必ず注文する品だ。

別段これといった強い特徴があるわけではないのだが、とても優しい味がするのだ。

玉子本来の味を活かしたほんのり甘めの味付けと、少々の出汁が利いている。これが実にごはんに合う。

焼き加減も絶妙で、焦げ付きはなく、中は半熟でとろとろ、食べていてまったく飽きがこない。

トッピングとして皿の端にマヨネーズが盛り付けられているのだが、初めて注文した際には「玉子焼きにマヨネーズ…?」と困惑した。玉子焼きの薬味としては、今までに無い発想だった。だが合う。そもそも、マヨネーズとは玉子からできている。たまごサンドイッチに挟まれている具は、

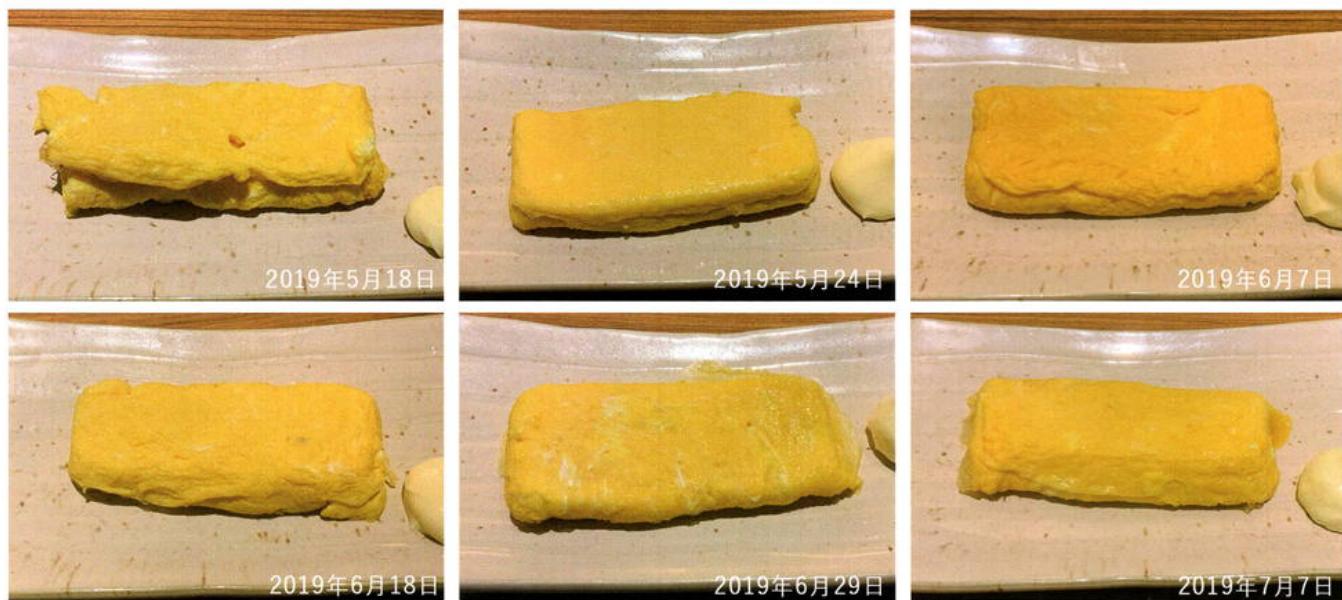
潰したゆで卵とマヨネーズとを混ぜた合わせたものだ。合わないわけがない。

また、やよい軒では卓上に醤油が置かれているのだが、それを少し垂らすと、また絶品なのだ。

もともと主張が激しい味付けではないため、醤油の塩味がとても合う。そこにさらにマヨネーズを合わせるとまさに無敵と言っていいだろう。これだけで茶碗1杯分のごはんを食べるなど造作もない。

筆者がやよい軒の玉子焼きを推す理由は、味の他に「手作り感」がある。

以下の画像をご覧いただきたい。



一目瞭然、個体差があるのであるのだ。味は必ず同じだが、形や、表面・内部の焼き加減が毎回わずかに違う。

生産ラインで量産された冷凍食品を解凍しただけでは、こうはならない。調理場を見たことはないが、

調理担当の人間が毎回丁寧に焼いてくれていることが、玉子焼きそのものから伝わってくる。

もちろん、冷凍食品だったとしたら駄目というわけではない。日本の冷凍食の技術は非常に高く、

その美味しさから、日ごろよくお世話になっている。しかし、この手作り感が、その都度入っているカードが違うトレーディングカードの袋を開封する時のような、不思議な高揚感を得られる。こういったところも気に入っている。

そもそもの話だが、やよい軒にはハズレのメニューなど無い。すべてが美味しいのだ。

特に気に入りが唐揚げ定食(税込み720円)なのだが、この値段での美味しい唐揚げを、ごはんお替り自由で頂けてしまうこの素晴らしさには、あの美城常務でさえも、虜になること間違いないんだろう。

そんな唐揚げ定食を頼むときにも、必ず玉子焼きを頼む。得も言われぬ、至福のひと時である。

まだやよい軒を訪れたことのない方、行ったことはあっても玉子焼きを注文したことの無い方は、好きな定食に1品、玉子焼きを添えてみてはいかがだろうか。

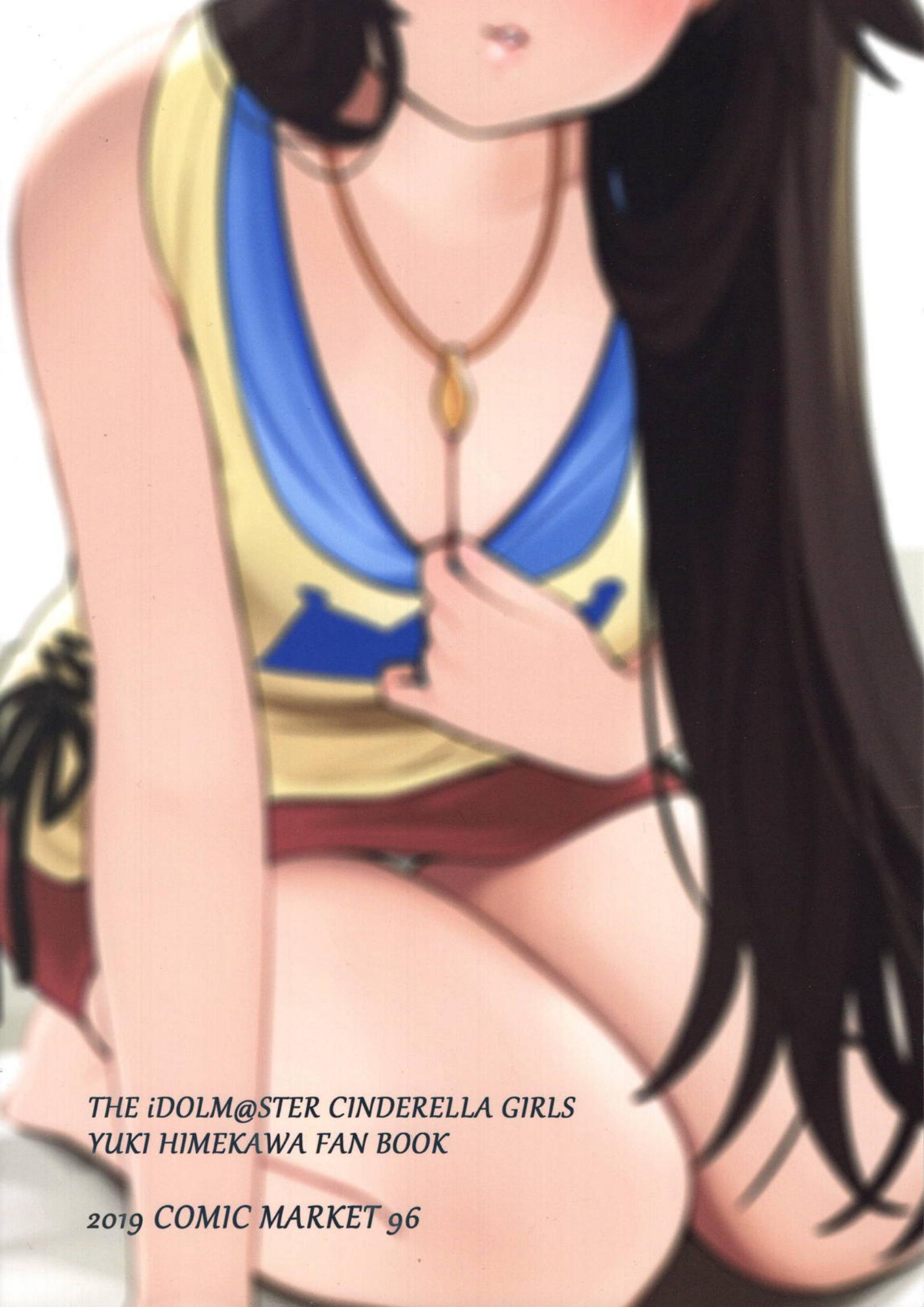
奥付

愛撮る。姫川友紀

サークル 牛乳飲み場
著者 牛乳うまお
発行日 2019.08.11
印刷 SUNGROUP CO.,LTD.

Twitter <https://twitter.com/omaru09>
Pixiv <https://pixiv.me/omaru09>
E-mail omaru3582@gmail.com

本書の無断転載、複製、WEBへの不正アップロード、
未成年者の購入、閲覧を禁止します。



THE *iDOLM@STER CINDERELLA GIRLS*
YUKI HIMEKAWA FAN BOOK

2019 COMIC MARKET 96