



メロンパン マグネットの作り方

軽量粘土を使ってメロンパンを作ろう！

出来上がったメロンパンをホイップクリームを使ってマグネットに盛りつけよう。



用意するもの

タミヤ軽量粘土（生地作りの達人）、デコレーションカラー（D-3レモン）、焼き色の達人、つや消しニス、ホイップの達人としぼり口大、トッピングの達人（砂糖）、プラ材2mm丸棒 市販の物：つまようじ、直径4cmぐらいのマグネット、ビーズ

1 粘土に色をつけて メロンパンの形を作ろう

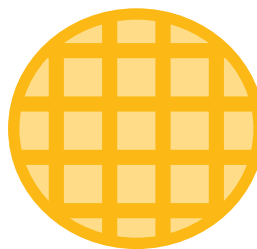
『軽量粘土』を2.5gぐらい用意して『デコレーションカラー（D-3レモン）』をつまようじを使って少しつけよう。色が混ざったら丸めておまんじゅうの形に整えよう
※色は薄いクリーム色ぐらいでOK。



横から見るとこんな感じ。

2 メロンパンのスジを入れよう

『プラ材2mm丸棒』を使って、スジを入れよう。スジは4本ずつ縦と横に入れよう。右の図を参考に。プラ材は動かさないで、メロンパンを転がすようにして少し深くスジを入れよう。



※竹串など直径2mm程度の丸い棒状の素材で代用してもOK！



3 焼き色をつけよう

『焼き色の達人』の「茶」を、ツールのスポンジを使って焼き色をつけよう。スジを入れたところのみぞの奥に軽く押し付けるようにつけよう。その後に、アミの四角いところを濃いめに塗ると立体感が出て本物みたいに見えるよ。



4 ニスを塗ろう

『つや消しニス』を塗って焼き色が取れないようにコートしよう。塗る前に、メロンパンをピンにテープで固定してスタンドの代わりにして使うと作業がしやすいよ。





砂糖をつけよう

5

『トッピングの達人(砂糖)』をつまようじを使ってメロンパンに塗ろう。アミのすきまにも少しつけると美味しそうに仕上がるよ。



マグネットにホイップをしぼろう

6

『ホイップの達人』の好きな色を、しぼり口の大を使って、マグネットにしぼろう。マグネットからはみ出さないように盛りつけるのがキレイに仕上がるコツ。ピンにテープでマグネットを固定して、スタンドを作ってからしぼると作業がしやすいよ。



盛りつけよう

7

ホイップをしぼったらメロンパンを盛りつけて、あいたところにホイップをしぼったり、ビーズをデコレートして盛りつけよう。ホイップが乾かないうちに素早く盛りつけてね。



砂糖にニスを塗ろう

8

最後にお砂糖をつけたところに『つや消しニス』を塗ってお砂糖が取れないようにコートしよう。

※ホイップには塗らないように気をつけて！



完成

9

『軽量粘土』や『ホイップの達人』は完全に乾くまで、3日から4日ぐらいかかります。乾くまでは取り扱いには注意しましょう。

いろんなデコレートをして、オリジナルのマグネットをたくさん作ろう！

