

# レジンで作るフェイクスイーツピアス

焼き目で出来上がりが異なってきます。  
美味しく見えるように焦げ目をつけてください。



## 【Seriaグッズ】

- A. ホットケーキ&バターハニートーストピアス  
B. あんぱんピアス
- リッチカラー レジン着色剤 3g ブラック …… 1袋
- A・B共通
- イロプラ 8.4g クリア …… 2袋
  - リッチカラー LED・UV用レジン液 クリア 5g …… 4袋
  - リッチカラー レジン着色剤 3g ホワイト …… 1袋
  - リッチカラー レジン着色剤 3g イエロー …… 1袋
  - リッチカラー レジン着色剤 3g レッド …… 1袋
  - リッチカラー レジン着色剤 3g ブルー …… 1袋
  - クラフト用ヒートン8mm 15P …… 1袋
  - アクセサリーパーツ02 丸カン Φ6mm 50P …… 1袋
  - つりばりピアス シンプル 14P 7ペア …… 1袋

## 【用意するもの】

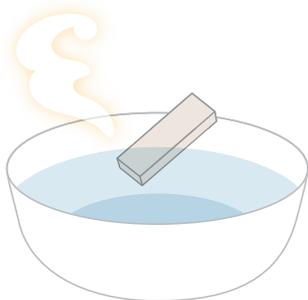
ゴム手袋・お湯・木製コーヒーマドラー・  
つまようじ(竹串)・LED、UVライト・紙やすり・  
ペンチ

## 【できあがりサイズ】

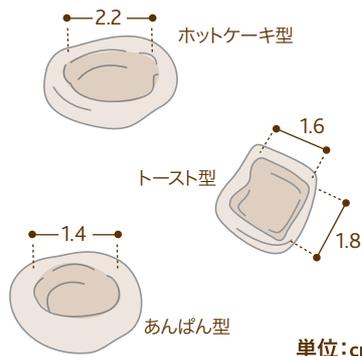
A. ホットケーキ 縦:約4.3cm(金具部分含む) 横:約2.2cm バターハニートースト 縦:約3.5cm(金具部分含む) 横:約1.6cm  
B. あんぱん 縦:約3.3cm(金具部分含む) 横:約1.4cm

## 1 イロプラでホットケーキ、トースト、あんぱん、バターの型を作ります。

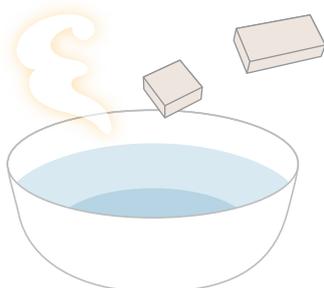
- ① イロプラを80℃のお湯に2~3分ひたし、  
柔らかくなったら丸めます。  
※ゴム手袋を着用し、やけどに注意しましょう。



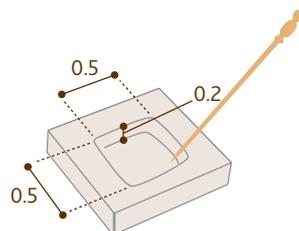
- ② ①を3等分し、円柱になるようなイメージで  
イロプラを形作り、イロプラの中心をへこませる  
ようにして、ホットケーキ、トースト、あんぱんの  
型を作ります。



- ③ 新しい棒状のイロプラを約1cmのところ  
でカットして80℃のお湯に2~3分ひたします。  
※ゴム手袋を着用し、やけどに注意しましょう。



- ④ そのままの状態、真ん中につまようじで、  
約0.5cm角、深さ約0.2cmの四角いくぼみ  
を作ります。



## Point

### ホットケーキ型の作り方

上部を指でホットケーキの形になるように丸く  
へこませます。約0.6cmへこませたら、口の方を  
少し狭め、冷まして固めます。

### トースト型の作り方

上部を四角く約0.4cmへこませます。内側の側面は  
マドラーを使って、まっすぐになるよう形取り、  
冷まして固めます。

### あんぱん型の作り方

上部を指で約0.6cmへこませます。底があんぱんの  
上部になるので、丸くなるようへこませます。  
丸みを出すために口の方は少し狭めます。

## 2 各種レジン液を作ります。

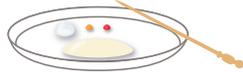
A.B.共通 揚げ目・トーストのみ用

- ① レジン液クリアに、着色剤イエロー、レッド、ブルーをつまようじの先で少量だけ加え、茶色のレジン液を作ります。



A.ホットケーキシロップ用

- ④ レジン液クリアに、着色剤イエロー、レッドをつまようじの先で少量だけ加え混ぜます。



A.ホットケーキ用

- (最後に金具を付ける際にも使います)  
② レジン液クリアに、着色剤ホワイトを加え、イエロー少量とレッドをつまようじの先でほんの少しだけ加え混ぜます。



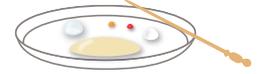
B.あんぱん けしの実用

- ⑤ レジン液クリアに、着色剤ブラックを加え、混ぜます。



A.トースト用

- (最後に金具を付ける際にも使います)  
③ レジン液クリアに、着色剤ホワイトを加え、イエローと、レッドをつまようじの先で少量だけ加え混ぜます。



B.あんぱん用

- (最後に金具を付ける際にも使います)  
⑥ レジン液クリアに、着色剤ホワイトを加え、イエローと、レッドをつまようじの先で少量だけ加え混ぜます。

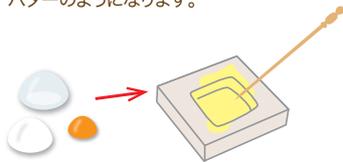


## 3 各種本体とバターを作ります。

※LED・UVライトで硬化させる際は、準備しているレジン液にライトが当たらないよう離れて行ってください。

A.バターを2個作ります。

- ① ④で作った型に、レジン液クリアと、着色剤ホワイト、イエローを入れ、つまようじで混ぜ、硬化します。はみ出したところは溶けたバターのようになります。

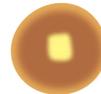


A.ホットケーキを作ります。

- ② ②で作ったホットケーキ型に、②で作ったレジン液を薄く入れ、硬化させ揚げ目の部分を作ります。



- ④ 型から外したホットケーキに、レジン液クリアをほんの少しのせ、①のバターをその上にのせ硬化させます。



- ③ 硬化したら②のレジン液を流し込み、硬化させます。



- ⑤ ④で作ったレジン液を、④のホットケーキにかけて硬化させます。

※シロップのかけ方で出来上がりが異なってきます。美味しく見えるようかけてみてください。



A.トーストを作ります。

- ⑥ ②で作ったトースト型の側面に、①で作ったレジン液をマドラーで薄く塗り硬化させ、パンのみみの部分を作ります。

木製コーヒーマドラー



- ⑨ 型から外し、パンのみもと揚げ目部分にレジン液を足し塗り、硬化させます。



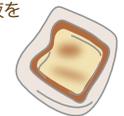
- ⑦ 底に①のレジン液をマドラーで少し塗り、硬化させ、揚げ目を作ります。



- ⑩ ⑨に、レジン液クリアをほんの少しのせ、①のバターをその上にのせ硬化させます。



- ⑧ 硬化したら③のレジン液を流し込み、硬化させます。



B.あんぱんを作ります。

- ⑪ ②で作ったあんぱん型に、②で作ったレジン液を薄く入れ硬化させ、揚げ目の部分を作ります。



- ⑬ ⑬で作ったあんぱんに、つまようじ(竹串)を使い、⑤のレジンでけしの実を書きます。

※レジン液は熱で一度柔らかくなり広がるので、一度に点々を書くと硬化の際に繋がってしまいます。粒粒感を出したい場合は、その都度硬化させてください。



- ⑫ 硬化したら⑥のレジン液を流し込み、硬化させます。



- ⑬ 型から外したら、揚げ目部分の足りない箇所レジン液を足し塗り、硬化させます。

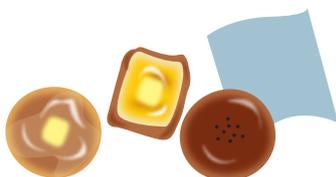


### Point 揚げ目の付け方

焼き目で出来上がりが異なってきます。美味しく見えるように揚げ目をつけてみてください。

## 4 バリをとり、金具を付けます。

- ① バリや尖って痛い部分は紙やすりで削ります。



- ② 出来上がったホットケーキ、トースト、あんぱんの裏面に、ヒートン置き②③⑥のレジン液をそれぞれ使って硬化させます。金具が見えなくなるまで何度か繰り返します。最後に裏面全体にレジン液を慣らして硬化させます。

※つやが足りない場合は、クリアのレジン液を足し塗り、硬化して仕上げてください。



- ③ ペンチを使い、丸カンを②に付けて、つりばりピアスと繋げたら完成です。

