

ごあいさつ

このたびは、アンテナアンティークの型紙を選んでいただき、
本当にありがとうございます。一生懸命作りましたが、
至らない部分や間違いなどあるかもしれません。
どうぞ、暖かい目でみていただけたら、うれしいです。
楽しんで作っていただけますように。

Instagram



Twitter



shop



youtube



※開設未定

型紙ご利用について

Promise

その 1

型紙の転売・配布は禁止です

商品の特性上、ご購入後未使用であったとしても、転売する事は禁止です。著作権はいかなる場合も放棄していません。

また当方が提供する商品(型紙・レシピ・ラベル等)の一部または全部を、許可なくコピー配布、転用、転売、出版、ネット上等へ公開することは固く禁止しています。

Promise

その 2

完成品の販売について

「アンテナアンティークの型紙使用」と明記して頂ければ販売 OK です！(無料型紙でも OK です)
※ラベルはアンテナアンティークの型紙の作品に利用している場合のみ販売 OK です。他作家さまの作品へ取り付けたものや、ラベル単体での販売は禁止です。
(ご家庭でお使いになる分には使い道は自由で OK)

Promise

その 3

SNS への投稿について

完成した作品を SNS へ投稿

SNSに写真を投稿する際には、当アカウントへの
@メンション または #ハッシュタグ をお願いします。

型紙やレシピの SNS 投稿

表紙のみ投稿OKです。型紙やレシピの内容の投稿は禁止です。
また製作途中のものも、公開はご遠慮下さい。

----- アンテナアンティークのアカウント -----



Instagram



Twitter

@ante.anti.felt

@antenna_antique

----- 記入例 -----

アンテナアンティーク の型紙使用 (ハッシュタグ)

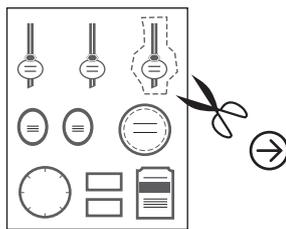
@ante.anti.felt の型紙使用 (インスタ)

@antenna_antique の型紙使用 (ツイッター)

アイロン転写シートでラベルを作る場合

※実際の使用方法は、お使いのメーカーの説明に従ってください。

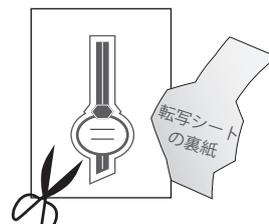
アンテナアンティークでは、主に白生地用の透明タイプのアイロン転写シートを使用しています。



ラベルをプリントしたアイロン転写シートを適当な大きさにカット。



ラベルの印刷面をフェルトにあて、裏紙の上からアイロン。



完全に熱が冷めてからシートを剥がし、ラベルの形に合わせてカット。

※少し余白を残してカットしたほうが、フェルトへの接着は強い様です。

ボンドを塗って作品に貼る。



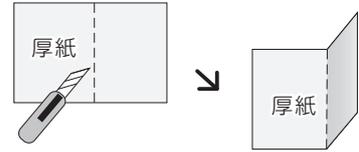
※HP上のラベルデータは予告なく削除する事があります。ダウンロード後、ご自身のPCなどに保存して下さい。



材料

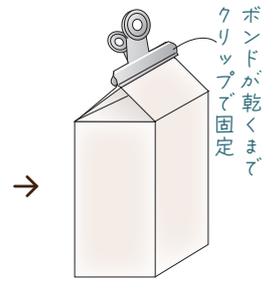
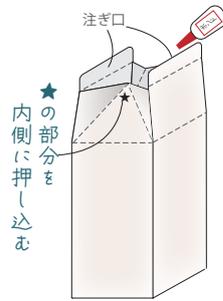
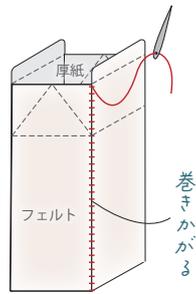
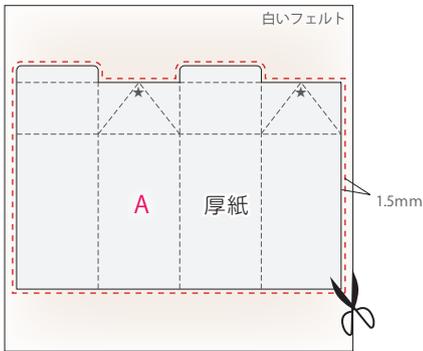
- ・フェルト
 - ・フェルト
 - …白:1.5枚
 - …青:9×9cm
 - ・厚紙:21×20cm
 - ・透明糸 (またはフェルトに合わせた刺しゅう糸)

厚紙を折る時は、型紙にある「点線」を目印に、カッターで薄く線を入れておくとキレイに折る（曲げる）ことができます。



Step 1 本体を作る

- ①A(本体)の厚紙をフェルトにボンドで貼り、フェルトを厚紙より1.5mmほど大きくカットする。
※厚紙は折り線をつけておく。
- ②側面を箱型に折って巻きかがる。
- ③★の部分の内側に折り込み、注ぎ口をボンドで貼り合わせる。しばらくクリップで固定する。



注ぎ口は厚紙を隠すようにフェルトをピッタリ貼り合わせるか、巻きかがる。

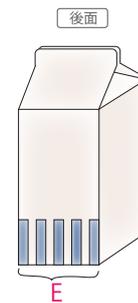
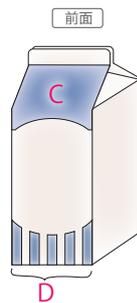
Step 2 底をつける

- ①フェルト(7×7cm)にボンドでB(底)の厚紙を貼り、厚紙に沿ってフェルトをカットする。
※厚紙は折り線をつけておく。
- ②折り線で折ってのりしろにボンドを塗り、本体の底にはめて巻きかがる。



Step 3 デザインをつける

- ④本体の前面にC(前面<上>)とD(前面<下>)をボンドで貼り、背面はE(背面)を貼る。
- ⑤ラベルをボンドで貼る。



フェルトの色を変えて、ゼミジュースも作ってみてください。

Step 4 オープンマークをつける



オープンマークの三角を注ぎ口に貼る。

この型紙を使った完成品は販売OKです。「型紙のご利用について」をご確認ください。





Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7



野菜ジュース

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7



野菜ジュース

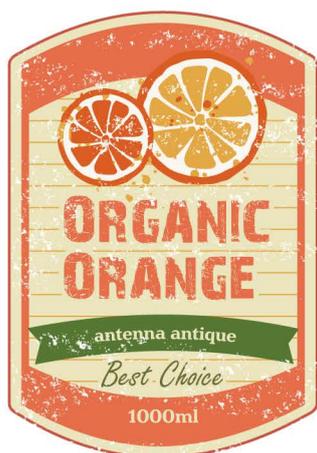
Organic, great tasting, fresh, nutritive, local, pure natural MILK.

Organic, great tasting, fresh, nutritive, local, pure natural MILK.

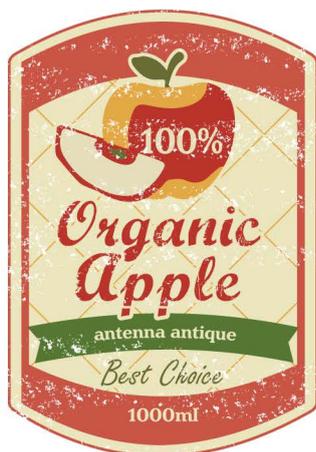
Organic, great tasting, fresh, nutritive, local, pure natural MILK.

Organic, great tasting, fresh, nutritive, local, pure natural MILK.

Organic, great tasting, fresh, nutritive, local, pure natural MILK.



オレンジジュース



リンゴジュース

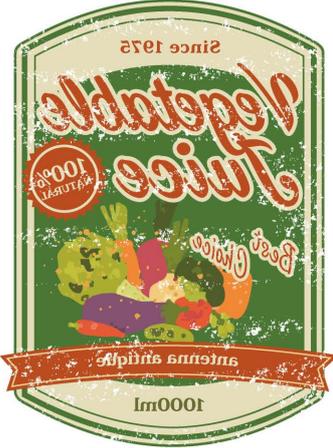


リンゴジュース



オレンジジュース

※かすれた様に見えるのはデザインです。印刷ミスではありませんのでご了承ください。



スーエビ菜裡

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7



Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7

Composition Table

Total solids, %	12.4
Fat, %	3.7
Solids-not-fat, %	8.7
Protein, %	3.1
Lactose, %	4.9
Other, %	0.7



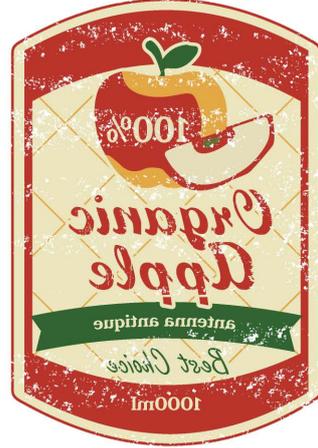
スーエビ菜裡



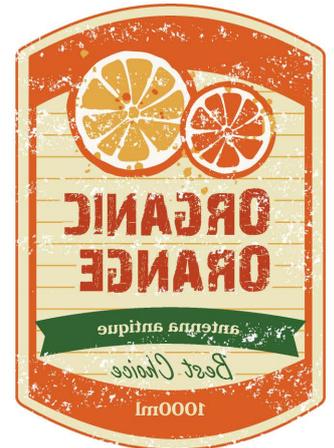
スーエビレモン



スーエビレモン



スーエビレモン



スーエビレモン