



開いて頂きありがとうございます。

こちらは、作品数を絞った Pando 用  
ポートフォリオになります。

入学した 2023 年から現在 2024 年に  
作成した作品のみを乗せております。

どうぞご覧ください。

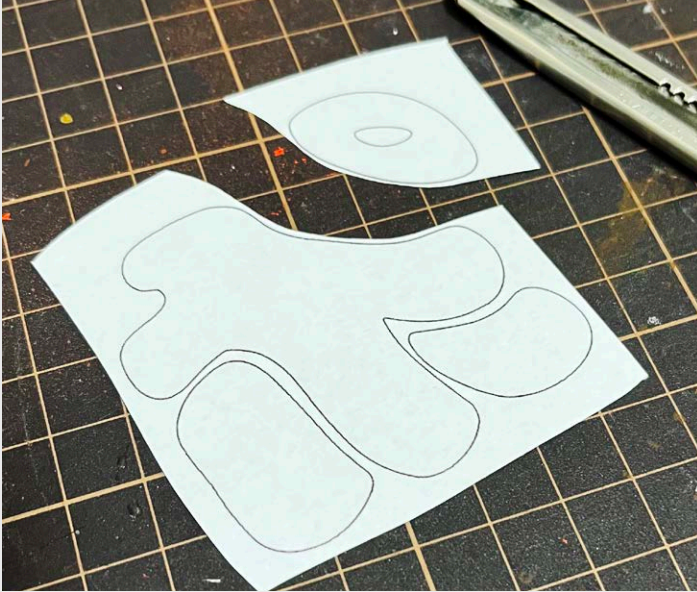
兒玉夏鈴

課題成果展ポスターデザイン

# ポスターメインビジュアル



## ▼制作過程



既に別の人が作成した課題成果展のタイトル「ぼ」のロゴを用いてアナログとデジタルの手法を組み合わせ、ビジュアルを作成した。

初めに印刷したロゴでカッターで切り抜いた。展示されるモーション作品では偶然できた動きが多く存在するため、ポスターにも偶然出来る形を反映しようと考えた。



展示内容は、モーショングラフィックス授業成果であり、アナログで作成した48枚の画像と、録音した音を編集した数秒の動画であった。偶然出来る動きを大事にした課題であったため、メインビジュアルにも偶然できるような形にこだわろうと考えた。

「ぼ」の音から連想したイメージは水滴の垂れる音だった。水を用いてビジュアルを作ろうと考えた。水面に揺れてロゴに自然に歪みと動きが出来ることを期待し、色水の上に先ほど切り抜いたロゴを浮かべ、iphoneで撮影をした。



Photoshopを用いて色調補正などを行い水の色を変えてビジュアルを作成し、扱を絞りどの色が似合うか考えた。最終的に左の4つに絞ったが、全ての要素を取り入れようと思いIllustrationのパスや効果を用いてさらなる編集を行った。

クラス内アンケートでこのビジュアルが採用されたため、他のポスター制作グループメンバーと協力して、書体やレイアウトなどを決めポスターを完成させた。



▼掲載例



# エディトリアルデザイン 雑誌の特集



制作時間

～ 12 時間



使用ツール

**Ai** Illustration

**Ps** Photoshop

**Procreate**

授業で出題された、選択した雑誌に8ページの特集を  
組むと言う課題で作成した作品だ。

写真が多く使用されているが、マージンがしっかりと  
残されている面白い雑誌だと思いこの雑誌を選んだ。

## ▼ GINZA\_ 特別編集



## ▼ 企画書

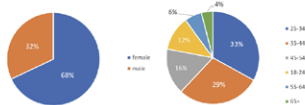
エディトリアルデザイン『雑誌の特集企画』企画書\_1月19日提出

### 1. 雑誌の情報

・掲載雑誌：  
GINZA 特別編集「私と部屋」\_ マガジンハウス

・判型：  
B5変型 (183×247)

・掲載号：  
2021年11月1日発行



### ・雑誌の特徴：

読者層が一番厚いのは20代後半の女性であり、興味がある分野はファッション、美容、旅行、インテリア、グルメなどである。

参考データ：

chrome-extension://efaidnbmninnbpcjpcglclefindmkaj/https://img.ad-mag.jp/2021/06/04130742/ginzamag.com2021.7-9-%E5%AA%92%E4%BD%93%E8%B3%87%E6%96%99.pdf

今回の特別編集「私の部屋」では「物件選び、家具や日用品のセレクトのコツ カラーリングや配置、日々の暮らしの心得。”おしゃれ”というだけではない自分らしいスタイルを見つけるヒントがあるはず」と記載されている通り、ライフスタイルの提案がされている。

### 2. 「雑誌の特集」

・テーマ：  
料理エッセイ、ちょっとレシピ

・特集タイトル：  
「こだわり少々、一味違うレシピへのチャレンジ」

・コンセプト：  
部屋のインテリア、ファッションからもう一步日常生活に踏み込んだ内容として、簡単な自炊レシピから、お茶の特別な淹れ方など、即実践できるような特集

・メインターゲット：  
一人暮らしをしている20代後半から30代前半の女性。部屋のインテリアなどには気を使っても、自炊をしていない、する余裕のない人向け。

・参考にする予定のサイト

日本紅茶協会：<https://www.tea-a.gr.jp/recipe/winter/42-3/>

茶の間：<https://shop.chanoma.co.jp/s/special/detail/027>

クックパッド、クラシル…など





### お茶とアレンジ

Special edition

# レシピとエッセー

こだわり少々、いつもと違う味へ

お茶のアレンジと餃子の皮を使ったアレンジおつまみなどの、即実践できるようなレシピと6つ、著者のエッセーを2つ収録している。

普段の生活の空間をこだわりと手間を少しかけるだけで、更に彩りのあるものにするための提案として役立てて見て欲しい。



### 夜景とほうじ茶

これは、私の家から見える駅とその奥に広がる繁華街の灯りを片目に撮った写真である。なぜ、ほうじ茶?と思われるだろう。私が一番好きで、おすすめのお茶だからだ。成人してから友人との旅行で訪れた京都で自分で買った初めて買った茶葉を入れたほうじ茶だ。普段はお気に入りマグカップに入れて作業のお供にしているが、今回は綺麗な茶色が映えるように透明のグラスに入れてみた。これはこれでテンションが上がるものである。私のほうじ茶を飲む時のこだわりは、熱湯で淹れることだ。お茶の淹れ方として正しいかは、ここでは置いておくが、一杯目のほうじ茶独特の旨味のある風味が最高である。機会があったら是非自分なりの入れ方を模索するのも良いだろう。

### メイプルりんごティー

**材料** ・茶葉 5g (ティーバッグなら2個)  
 ・熱湯 320ml  
 ・りんご 1/6個くらい  
 ・メイプルシロップ 小2  
 ・ローズマリー 2カット

#### 作り方

- 1 りんごをイチョウ切りにする。
- 2 温めたポットに茶葉を入れ、熱湯を注ぎ込み蒸らす。
- 3 温めたカップにりんごを入れ、メイプルシロップをかけて軽く混ぜる。
- 4 ぐらした終わったホットティーを注ぎローズマリーを乗せる。

寒い季節、暖かい飲み物と一緒に菓物を食べることもある。それを簡単に成し遂げられることができるのがこのレシピ。ローズマリーは冷蔵庫から入ってる人の方が少ないだろうから、別の種で彫っても良いだろうし、シナモンなどの別のエッセンスを混ぜても良いだろう。



### アールグレイショコラミルクティー

**材料** ・茶葉 (アールグレイ) 6g  
 ・牛乳 150ml ・水 150ml  
 ・市販のショコラ 20g  
 ・生クリーム適量  
 ・市販のチョコシロップお好み量  
 ・飾り用の粉チョコ少々

甘いものが食べたい! そんな気分の時にうってつけなアールグレイショコラミルクティー。家で簡単に作れるデザートとして、取る選択としては最適だろう。カロリーが気になるだろうが、アレンジとして生クリームではなくマシュマロにするなどで楽しむのが良いだろう。



#### 作り方

- 1 片手鍋に牛乳と水を入れ火にかける
- 2 沸騰直前に茶葉を入れ火を止める
- 3 チョコはあらかじめ別んでおき片手鍋に入れ溶かしてから混ぜてから混ぜる。
- 4 スプーンで軽く人差しし、茶湯しを使ってカップに注ぎ分ける。
- 5 泡立てた生クリームを浮かせその上からチョコシロップをかけ、削ったチョコを飾る。

## 黒蜜アイスミルクティー

**材料** ・茶葉 6g (ティーバッグなら2コ)  
 ・熱湯 150ml ・黒蜜 大2〜3  
 ・氷 適量 ・牛乳 120ml  
 ・生クリーム (動物性) 大4  
 ・シナモンパウダー

**作り方**

- 1 温めたポットに茶葉を入れ熱湯を注ぎ、約2〜3分蒸らす。
- 2 黒蜜をガラスの内側に沿わせるように回し入れ、氷をいっぱいに入れる。
- 3 牛乳を注ぐ。
- 4 ①のホットティーを氷に当てるように勢かに注ぐ。
- 5 泡立ってきたクリームを浮かべ黒蜜をかける。シナモンパウダーを一振りする。



暖かい部屋で冷たいものを飲む覚悟感を感じてはご存じだろうか？夏のおでん冬のアイスやど真逆の性質のものもいただくのも記念なのである。またまたカレーが高そうに感じるだろうが、牛乳を巨乳に置いて味変するものもいだろう。紅茶と黒蜜の濃厚な味わいをクリーマーに仕上げている。

**材料** 緑茶  
 レモンのはちみつ漬け

## 緑茶+レモンのはちみつ漬け



**作り方**

- 1 緑茶を淹れる。
- 2 レモンのはちみつ漬けを適量加え、混ぜる。

風邪の引き始めなどに、飲むと良いだろう。さらさらアレンジとして生薬をスライスして入れるのも良いだろう。喉を潤めやすいような寒い季節のお供として最高だ。

レモンの蜂蜜漬けは、スーパーなどに最近では多く置かれているため、見てみると良いだろう。レモンの蜂蜜漬けは緑茶以外にも様々な場面で役にたつ上、保存が効く。他の使い道としては、私はヨーグルトに乗せて食べるとをお勧めする。



## 急須 -ぎゅうす-

家に急須を持っている人はどれくらいいるだろうか。急須とは日本茶を淹れる際に用いられる道具であり、ティーポットとほとんど代わりないのだが素材や持ち手が大きく違う。

急須の持ち手は横手と呼ばれ棒状になっており、握りやすさや注ぎやすさでは、ティーポットより優れていると私は感じる。

また、ティーポットは磁器、銅製、ガラス製が大半であるのに対して、急須は陶器、磁器を初め南部鉄器などの鉄器も数多く、是非出先で急須を見かけたりしたら、手にとって見てほしい。私も実家を出る時にはお茶を淹れるための急須を選んで購入しようと思う。

## ミニチョリソードッグ

**材料** 餃子の皮 6枚  
 チョリソーセージ 6本  
 ジャガイモ 1個  
 マヨネーズ 大さじ1  
 ピザ用チーズ 30g

**作り方**

- 1 ジャガイモを一口大に削ぎ、電子レンジ600w 5分程度加熱するまでかける。
- 2 ジャガイモをフォークで潰し、マヨネーズとあえる。
- 3 (A)を入れて混ぜ合わせる。
- 4 餃子の皮に3を包む。
- 5 アルミを敷いた天板にのせ、ピザ用チーズをのせてオーブンで5分ほど焼く。



チョリソーセージで無くとも、スーパーで買えるようなお弁当に入っているサイズのソーセージでも構わない。なんなら、アレンジとしてハムだったり薫肉ソーセージなどの肉を使っても良いだろう。

箸を使うことなく夏に身が冷たさずに食べられるため、洗い物も少なくて済むという点でも素晴らしいだろう。

**材料** 餃子の皮 6枚  
 水 (のり用) 適量  
 すりおろしニンニク 大さじ1  
 粉チーズ 大さじ2  
 乾燥パセリ (トッピング) 適量

## サクサクおつまみ



**作り方**

- 1 ラップを敷いて餃子の皮を並べ、重なる部分に水を塗って湿める。
- 2 すりおろしニンニクを塗り、粉チーズをふりかける。
- 3 端から巻き、巻き終わりを水で締め、ラップのまま冷蔵庫で10分休ませる。
- 4 1cm幅の輪切りにする。
- 5 アルミを敷いた天板にのせ、焼き色がつくまでオーブンで5分ほど焼く。

手軽に美味しく、さらに見た目の良いおつまみ。餃子の皮だけで軽食を作れるのだ。さらに、ズボラ飯で済ませて満足してしまっているのか？少しだけ作ってみると、普通より安く見た目の良いご飯が作れるかも知れないのだ。是非一度試してみてください。

## アレンジおつまみ

お餃子の皮はかなり優秀なおつまみの材料であることをご存じだろうか？

餃子を手作りしない人には馴染みがないかもしれないが、実はかなり安くたくさん買えるのだ。普通にオーブントースターで焼いて食べることも出来るがそれじゃ味気ないだろうか？



イラストデザイン

# キャラクターデザイン



使用ツール



Illustration



Procreate

趣味であるクトゥルフ神話 TRPG で遊ぶために、  
毎回使用するキャラクターの立ち絵を手描きで作成  
している。時には、自身の使用するキャラクター以  
外で共に遊ぶ友人のキャラクターをセットで描くこと  
もある。

