

ニュースリリース

報道関係者各位

2011年8月4日

株式会社バージョン2

日本一の生活マニュアルポータルを目指して！
生活、趣味、ビジネスの役立つハウツーを携帯で紹介する
「くらしのマニュアル 携マニ」の au 公式サイトがスタートしました。

株式会社バージョン2（本社：神奈川県川崎市 代表取締役社長：北川 直紀、以下バージョン2）は、生活、趣味、ビジネスの役立つハウツーを携帯で紹介する「くらしのマニュアル 携マニ」の au 公式サイトのサービスが2011年8月4日(木)にスタートしました。

「くらしのマニュアル 携マニ」は、ユーザーが日常のちょっとしたことで、やり方・方法が分からない時、その場で「やり方・方法」を知り、目的を素早く達成することができるよう、携帯でサポートする「くらしのモバイルマニュアル」です。

生活や趣味、ビジネスなどのマナーや手順、スキルなどを、写真やイラストを使って順序立てて説明し、「いつでも、どこでも、分かりやすい」ツールになっています。スタート時は約150、1年後には500のハウツーコンテンツを取りそろえていきます。

“今”のくらしに必用なものから、ともすれば風化しそうな伝統的な方法やしきたりまで、分かりやすい形で集めた、日本一の生活マニュアルポータルを目指します。

Flash®を使った定型のフォーマットの使用により、どのハウツーも同じ操作と感覚で見ることができます。また現在準備中のスマートフォンバージョンと同じ仕様感覚で使うことができるので、メインターゲットのひとつ、主婦層やOLなどの女性がスマートフォンに移行した際も、使用法を迷うことなく使い続けることができるようになっています。

※Flashはアドビ システムズ社の登録商標です。

————— ≪ 「くらしのマニュアル 携マニ」概要 ≫ —————

【サービス開始日】

au：2011年8月4日(木)

スマートフォン(Android OS/iPhone)：2011年秋予定

その他携帯も準備中

【アクセス方法】

[au (EZweb)]

au one トップ→メニューリスト→辞書・便利ツール→お役立ち情報→バラエティ

※前回発表の掲載メニューに一部誤りがありました。正しくは上記になります。

[直接入力・QRコード]

<http://kmani.jp/au/>



【情報料】

有料 月額 315 円(税込) ※一部無料

【主なカテゴリー】

料理、冠婚葬祭、家事、マナー、ファッション、インテリア、災害、折り紙、子供の遊び、フラワーアレンジ、手芸、パーティー・宴会、ビジネスマナー、仕事の身だしなみ、パソコン、育児、健康、アウトドアなど(一部準備中のものを含みます)

【主なコンテンツ】結婚式～のし袋の書き方、四つ穴ボタンのつけ方、タマネギのみじん切り、一番だしの取り方、風呂敷～二つ包み、ワイシャツのアイロンのかけ方、あさがおの折り方、影絵～ウサギの作り方、ネクタイの締め方～ウインザーノット、牛肉の生産者の調べ方、などスタート時約 150



【広報用サンプルコンテンツ】

http://kmani.jp/mobi/sample/for_press.php

※ au 以外の携帯(NTT ドコモ、ソフトバンクモバイル)でもご覧になれます。



株式会社バージョン 2 (URL : <http://version2.jp/>)

設立 : 2009 年 4 月 17 日

資本金 : 300 万円

事業内容 : スマートフォン・モバイルコンテンツ事業 / IT ソリューション事業

その他 : 携帯を使った製品マニュアル「携マニ」がかわさき起業家オーディションにて「かわさき起業家賞」を受賞。

【本件に関するお問合せ】

株式会社バージョン 2

担 当 : 北川・平野

T E L : 044-201-4828 / F A X : 044-201-4829

E-mail : info@version2.jp

【参考】「くらしのマニュアル 携マニ」コンテンツ例

ステップ 1
 芯のまわりに包丁の目を入れ、葉を一枚して洗います。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 芯のまわりに包丁の先で切り目を入れ、葉を一枚ずつはがして洗います。
 キャベツをしっかり押さえて、芯のまわりに包丁の先で切り目を入れ、葉をはがします。
 ※葉をはがすときは、芯の根元から葉先に向かって一

ステップ 2
 芯を取ります。
ブレイク 芯の部分が海軍地方の原産。野生種は絶滅しませんが、
 芯を取ります。
 堅い芯の部分は、左右から斜めに包丁を入れて三角に切り取ります。
 芯の部分も薄く切ってみじん切りにすることも可能です。

ステップ 3
 葉を氷水に30分くらいつけます。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 葉を氷水に30分くらいつけます。
 ボールに氷水をほり、芯の部分が見つかるようにして30分くらいつけます。
 ※葉がシャキッとして、切りやすくなります。

ステップ 4
 切りやすいように、縦半分に切ります。
ブレイク 芯の部分が海軍地方の原産。野生種は絶滅しませんが、
 切りやすいように、縦半分に切ります。
 大きい葉なら、3-4等分してもOKです。
 ※手のひらで押さえられる大きさに切りそろえましょう。

ステップ 5
 縦(葉筋の筋)の方向をそろえて重ねます。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 縦(葉筋の筋)の方向をそろえるように、一枚一枚向きをかえながら葉を重ねましょう。
 ※きれいに細く仕上げるには縦筋に逆らわず切るのが

ステップ 6
 5-6枚重ねて丸めます。
ブレイク 芯の部分が海軍地方の原産。野生種は絶滅しませんが、
 5-6枚重ねて、端からクルクルと丸めます。
 丸めることによって葉の間の隙間がなくなり、形が崩れにくくなるので切りやすくなります。
 ※重ねるときに大きい葉の上に小さい葉を置くように

ステップ 7
 左手を添え切っていきま。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 左手を添え、端から細かく切っていきます。
 せん切りのコツは、出来るだけ細く切ること、同じテンポで包丁を動かすこと。大きさが揃ってきれいなせん切りになります。

ステップ 8
 左手の第一関節に包丁を添えて切ります。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 左手の第一関節に包丁をあてて切ります。
 左手の指先を丸めて、「第一関節」もしくは「第一関節と第二関節の間」に包丁をあてるようにします。左手を少しずつ左方向にすらすらと同時に、右手の包丁も左に動かしながら切り

ステップ 9
 完成!
完成! 完成! 完成!
 キャベツのせん切りは、肉料理の付け合せのほか、サラダやスープ、煮込み料理など応用の多い切り方です。
 【参考】レシピ例

ステップ 10
 氷水に30分ほど漬けてシャキッとしたせん切りにします。
注意あり 詳細を必ずお読み下さい。
 氷水に30分ほど漬けて、シャキッとしたせん切りになります。
 【参考】せん切りを氷水にさらして(約30分)、シャキッとさせてから水をきって使いたまいます。ただ、長く水につけるとビタミンが溶けて