

ニュースリリース

報道関係者各位

2011年8月1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す。

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を2011年8月4日(木)に開始いたします。

「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（予定）】

au：2011年8月4日(木)

スマートフォン(Android OS/iPhone)：2011年秋

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

[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

【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、風呂敷～二つ包み、あさがおの折り方、あやとり～三段ばしご、ネクタイの締め方～ウインザーノット、名刺の出し方・受け取り方、牛肉の生産者の調べ方、など



【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
 キャベツのせん切り
 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
 キャベツのせん切り
 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
 キャベツのせん切り
 葉を氷水に30分くらいつけます。
 葉を氷水に30分くらいつけます。
 ポールに氷水をほり、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
 キャベツのせん切り
 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
 キャベツのせん切り
 縦(葉筋の筋)の方向で重ねます。
 縦(葉筋の筋)の方向をそろえて重ねます。
 縦(葉筋の筋)が縦になるように、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線に逆らわず切るのが

ステップ 6
 キャベツのせん切り
 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
 キャベツのせん切り
 左手を添え切っていきま。
 注意！ 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
 キャベツのせん切り
 左手の第一関節に包丁を添えて切ります。
 応用・アイデア アイデアが満載
 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
 キャベツのせん切り
 完成!
 完成！ 完成です
 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
 キャベツのせん切り
 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。
 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から30分ほど漬けて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