

平成 26 年 4 月 10 日

株式会社アイレップ

JASDAQ (証券コード：2132)

アイレップ、サンドウィッチのレシピを集めたスマートフォンアプリ
「すごい！サンドウィッチアプリ」の提供開始
 ～ホテルニューオータニの名シェフ監修によるレシピ 100 点を掲載～

株式会社アイレップ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 CEO：紺野俊介、以下アイレップ）は、ホテルニューオータニ（東京都千代田区）の西洋料理副料理長の太田高広氏監修のもと、サンドウィッチのオリジナルレシピ 100 点を掲載した「すごい！サンドウィッチアプリ」の提供を開始することをお知らせします。

【サービス開始の背景】

4 月からの消費税増税に向けて、自宅でご飯を作って食べる“家ごはん”が再度注目を集めています。サンドウィッチは、忙しい合間でも好きな場所に持ち運んで手軽に楽しむことができ、余り物の素材を活かすなどして低コストで調理ができるため、世界中で愛され、食されています。また、調理法や素材次第で栄養バランスも良くなるため、美容・健康を意識する現代人にとっても工夫がしやすく、嬉しい料理です。最近の“キャラクター弁当（キャラ弁）ブーム”に乗じて、見た目も楽しく、多彩な具材を使ったバリエーション豊かなサンドウィッチレシピが多く世に出ており、サンドウィッチに特化した専門店の出店も相次いでいます。

当社では、こうした背景に対応すべく、ホテルニューオータニならではのサンドウィッチのレシピを惜しみなく集めたスマートフォンアプリ「すごい！サンドウィッチアプリ」の提供を開始しました。これにより、サンドウィッチのある食生活を提案するとともに、料理初心者向け食育メディアサービス「ちゃちゃめし」(<http://www.chachameshi.jp>)に続く食メディアとして、料理をする機会の創出と、食への造詣を深める機会づくりを図ってまいります。

「すごい！サンドウィッチアプリ」概要

- 名称：すごい！サンドウィッチアプリ
- カテゴリ：フード/ドリンク (iPhone) ライフスタイル (Android)
- サイズ：36.2 MB (iPhone) 22MB (Android)
- デバイス形態：スマートフォンアプリ (iPhone、Android)
- 利用料金：有料ダウンロード版 (200 円)、
無料ダウンロード版 (広告表示がされます。後日リリース予定)
- 公開日：2014 年 3 月 19 日
- 主な提供サービス

ホテルニューオータニのイタリアン「リストランテ ベッラヴィスタ」のシェフであり、西洋料理副料理長である太田高広氏の監修のもと、サンドウィッチのオリジナルレシピを 100 点掲載しています。レシピは、ミックスサンドウィッチといった基本的なものからオープンサンド、ロールサンド、スイーツサンドといった応用的なものまで幅広く紹介しています。初心者の方でも手軽で簡単に調理できるよう、一部レシピでは作り方を細かく写真付きで掲載しています。



■アプリイメージ

STEP1

どんなサンドイッチを作りたいかを選ぶ



STEP2

作りたいレシピを決定



STEP3

早速作ってみよう



具の並べ方や切り方も写真でわかりやすく紹介

★一口メモ

- ・袋状にしたパンのそこになる耳の部分は残すよう切り込みの加減に注意。
- ・食パンは両面をしっかり焼いて、袋状の中のふわふわの生地との食感の違いを楽しみましょう。

ちょっとしたコツが嬉しいシェフからの一口メモ

レシピは以下のカテゴリーで紹介しています。

<p>1. 基本でオーソドックス系 ミックスサンドイッチ、BLTサンドイッチといった普段から慣れ親しんでいるサンドイッチのレシピを集めました。サンドイッチの基本形なので、このレシピを理解できると他のサンドイッチも作りやすいという流れになっています。</p>	
<p>2. オードブルやおつまみ系 流行のエッグベネディクトをイメージしたサンドイッチなど、見た目が鮮やかで、オードブルやお酒のつまみに最適な、ライトなレシピを集めています。</p>	
<p>3. 具がタップリおかず系 おかず中心のレシピ。食材が無い時、残り物をフルに活かしたい時に使えるものばかり、具材自体こだわっており、それだけでも十分楽しめます。</p>	
<p>4. ガッツリお肉系 カツサンドや、ハンバーグサンドなど、ガッツリ食べたいと思う時にオススメの肉をベースにしたボリュームミーなレシピ。残り物、お惣菜、冷凍物を使ってできるものもあります。</p>	
<p>5. ちょっと変り種系 オープンサンドイッチやロールサンドイッチなど、挟み系とは違う、焼いたり、揚げたり、巻いたりする形状のレシピを紹介しています。</p>	
<p>6. 甘～いスイーツ系 ティラミスやガトー仕立て、さらにはホテルニューオータニ「パティスリー SATSUKI」でおなじみのスーパーシリーズのサンドイッチ版など、スイーツと見間違えてしまうようなレシピで構成されています。</p>	

※これらコンテンツをお楽しみいただく場合は、iPhoneをお使いの方はAppStoreで、Android携帯をお使いの方はGooglePlayにてアプリをダウンロードする必要があります。それぞれ「すごい！サンドイッチアプリ」で検索してダウンロードください。

アイレップでは、本サービスを通じて、多くのユーザーの皆さまにより楽しく、快適なサービスやアプリケーションを提供してまいります。

以上

アプリのリリース・レシピ本出版記念イベント 「サンドウィッチパーティー」のご案内

イカロス出版（本社：東京都新宿区、代表取締役：塩谷茂代）からも、同レシピを基に編集したレシピ本『本当に旨いサンドウィッチの作り方100』を全国の書店で発売しています。

それに伴い、アプリのリリースおよびレシピ本の発売を記念したイベント「サンドウィッチパーティー」を開催いたします。

【イベント概要】

- 日時：2014年5月15日（木）16時30分～18時30分（受付16時～）
- 会場：ホテルニューオータニ ガーデンタワー40階 「レストランテ ベッラヴィスタ」（東京都千代田区紀尾井町4-1）
- 地図：<http://www.newotani.co.jp/tokyo/info/access/index.html>
- 定員：30人
- 参加費：¥4,000
- お申込：<http://peatix.com/event/33318> よりお申し込みください
- 締切：5月13日（火）13時まで

※応募者多数の場合は早めに締め切らせていただく場合がございます

□内容：

- ・ゲストによる、サンドウィッチに関するクロストークイベント
- ・「すごい！サンドウィッチアプリ」に掲載されているレシピの実演および試食
- ・サンドウィッチパーティー（実演で作った以外のサンドウィッチもご用意がございます）

□ゲスト：

- ・太田高広 氏（当レシピ監修者。ホテルニューオータニ西洋料理副料理長）
- ・島田律子 氏（タレント、エッセイスト、日本酒スタイリスト）

【ゲストプロフィール】

■太田高広 氏

1967年栃木県生まれ。1987年ホテルニューオータニ（東京）入社。

「トゥールダルジャン東京店」、イタリアン「ベルヴェー（現レストランテ ベッラヴィスタ）」、ホテルニューオータニ幕張・イタリアンコンチネンタル「マーレディオータニ」を経て、ホテルニューオータニ（東京）「パティスリーSATSUKI」料理長。現在はイタリアン「レストランテ ベッラヴィスタ」料理長。2011年ホテルニューオータニ西洋料理副料理長に就任。「東京洋食屋厨房（下町洋食フェア）」「パリの下町ビストロメニュー」のほか、こだわり野菜を使ったメニューなど、“こだわりの美味しい料理”の開発を続ける。日本エスコフィエ協会会員。



■島田律子 氏

タレント・日本酒スタイリスト。「恋のから騒ぎ」（日本テレビ）で人気を博す。元CAの経験を生かし、美容、健康、食などいろいろな分野で執筆、講演を行うなど幅広く活躍中。玉子サンドウィッチが大好物。



※詳細につきましてはイベント特設サイト

<http://peatix.com/event/33318> をご覧ください

■株式会社アイレップ について

アイレップは広告主のマーケティングを最適化する「デジタルマーケティングエージェンシー」です。デジタル領域における、リスティング広告、運用型ディスプレイ広告、SEO（検索エンジン最適化）、SMO（ソーシャルメディア最適化）、Web 解析、LPO（ランディングページ最適化）まで、多様化する広告手法やデバイスに対応した質の高い専門サービスをワンストップで提供し、企業価値の向上に努めてまいります。

—— 会社概要 ——

- 【社名】 : 株式会社アイレップ
【所在地】 : 東京都千代田区永田町2丁目11番1号 山王パークタワー7F
【URL】 : <http://www.irep.co.jp/>
【代表者】 : 紺野俊介
【設立年月】 : 1997年11月
【資本金】 : 5億4,914万円 (2013年9月末現在)
【事業内容】 :

◆デジタルマーケティング領域

- ・SEM サービス (PC/モバイル/スマートデバイス)
- ・運用型ディスプレイ広告
- ・ソーシャルメディアマーケティング
- ・アフィリエイトマーケティング
- ・インターネット広告

◆デジタルメディア領域

住宅展示場サイト (総合住宅展示場) <http://www.jutakuten.ji.jo.com/>
食育メディアサイト (ちゃちゃめし) <http://www.chachameshi.jp/>

【記事転載・引用等に関するお問い合わせ先】

●株式会社アイレップ

TEL : 03-3596-8050 FAX : 03-3596-8145

【報道関係お問合せ先】 広報担当 小泉 E-MAIL: pr@irep.co.jp

【弊社サービス内容に関するお問合せ先】 E-MAIL: contact@irep.co.jp