

平成 22 年 9 月 21 日

汐留イノベーションスタジオが、ジブン CM 作成アプリ『ClipCM』の新バージョンを開発 ～コミュニケーション機能を強化し、加えて「おちょこレシピ」アプリのサービス提供も開始～

電通と慶應義塾大学 SFC 研究所が共同研究を通して、次世代型事業シーズの創造と発信を行っていくために立ち上げたクリエイティブ・ユニット「汐留イノベーションスタジオ」(以下 SIS、URL <http://sis-web.jp>) (※1)は、平成 22 年 7 月 7 日にリリースした『ClipCM』の好評を受け、コミュニケーション機能を強化した新しいバージョン「ClipCM ver2.0」(iPhone/iPod touch 対応)を開発しました。さらに、ClipCM の仕組みを活用した、かんたん料理アプリ『おちょこレシピ』(iPhone/iPod touch 対応)を開発し、本日より、App Store にて、一般ユーザー向けに無料ダウンロードサービスを開始します。

『ClipCM』とは、ユーザー個人が撮った写真を 4 枚選び、装飾したり、動かしたりするだけで、「自分の趣味の世界」や「家族の様子」、「今日起きた出来事」などを、4コマのオリジナルストーリーとして作成できるアプリです。App Store のおすすめにもピックアップされ、リリースから 15 日間で 5 万件を超えるダウンロード数を獲得、ランキングにおいても全カテゴリ総合(無料)で 9 位にランクイン、ユーザーレビューではたくさんの好評をいただきました。

「ClipCM ver2.0」では、自分の作った作品をコミュニケーションツールとして楽しめるように、自分の作った作品を YouTube にアップロードできる機能を拡充しました。また、Twitter でつぶやいたり、メールを送って、友達や家族にアップされているアドレスを伝え、手軽に作品を公開したり、共有したりすることができます。詳細は、ClipCM 公式 PC サイト(URL <http://clipcm.com>)をご覧ください。

また SIS では、ClipCM の仕組みを活用し、15 秒の 4 コマ動画で様々な情報やノウハウなどを簡単に楽しめるコンテンツとして、まずは「料理」というテーマに着目し、料理家の渡辺有子(※2)さんとのコラボレーションで、iPhone/iPod touch 向けアプリ『おちょこレシピ』(おちょこを器にした、簡単でかわいらしい料理レシピ)を開発しました。

今後、様々なコンテンツホルダーとコラボレーションし、ClipCM の仕組みを活用した気軽に楽しいアプリを開発していきます。また、アプリの機能拡充による課金サービスへの発展や企業の販促利用の可能性、様々なスマートフォンへの対応を検討していきます。

■『おちょこレシピ』の概要

おちょこを彩る、新感覚のプチディッシュ『おちょこレシピ』。この企画に賛同いただいた料理家の渡辺有子さんの手により、冷菜・温菜・デザートを取り揃え、バラエティ溢れる 21 レシピが完成(撮影協力:キッチンスタジオ@Bene)しました。iPhone をシェイクすると、冷菜・温菜・デザートのコースがランダムにセレクトされます。気になる料理が見つかったら、まずは 4 コマ動画で、手順をサクッとチェック。15 秒で一通りの流れが見られるので、簡単便利です。より詳細な作り方や必要な食材が見たい場合は、4 コマレシピで一覧できたり、1 コマずつ順に確認することもできます。詳細は、ClipCM 公式 PC サイトをご覧ください。

■『ClipCM ver.2.0』および『おちょこレシピ』アプリの画面イメージ



■『ClipCM ver.2.0』および『おちょこレシピ』アプリのご利用条件

iPhone/iPod touch OS 3.1 以降

■『ClipCM ver.2.0』および『おちょこレシピ』アプリの入手方法

iPhone/iPod touch 端末もしくは iTunes から App Store にアクセスし、『ClipCM』もしくは、『おちょこレシピ』と検索して、インストールしてください。

※1: 汐留イノベーションスタジオ (SIS)

「未来視点のソーシャル活動支援」などをテーマにした事業シーズの発掘、新しいプロダクトやサービスのプロトタイプの開発や実証実験を行ってまいります。実証実験サービス『ぶちドネ』(平成 22 年 7 月 1 日リリース)、パパと子どものおもちゃを創る『PaPaCo Design Project』(同 9 月 15 日リリース)も、一連の SIS の活動となります。様々な活動の詳細は、公式 PC サイト(URL <http://sis-web.jp>)にて随時発信しています。

※2: 渡辺有子

素材を活かしたシンプルな料理を得意とし、雑誌や広告などで活躍する料理家。季節を大切に丁寧な暮らしよりもメディアに取り上げられ、多くの女性から支持されている。「風邪とごはんーひく前ひいたひいた後」(筑摩書房)「休日な麺。」(講談社)など、著書・共著多数。

■発表に関するお問い合わせ先

株式会社 電通 広報部 市川・林田 TEL:03-6216-8041

■内容に関するお問い合わせ

同社 インキュベーション室内 汐留イノベーションスタジオ事務局 TEL:03-6216-8814