

① いいねボタンを  
押した人の表示

PC画面

## 参考サイト（食べログ）



ロコミ

エリア・駅 [例:銀座、渋谷]

キーワード [例:焼肉、店名、個室]



サイコロ状のサーロインがと  
ろけるうまさ  
いいね！ 11



ガーリックライス  
いいね！ 10



漬物・赤出汁つき  
いいね！ 10



デザートメニュー  
いいね！ 8



カスタードプリン  
いいね！ 11



建物がオシャレ！  
いいね！ 8

2021/04/09 更新

いいね！

お店を保存

191人が「いいね！」しています。

3人がこのロコミを見て「保存」しています。

◀ 前のロコミへ

🔄 ロコミ一覧へ

次のロコミへ ▶

## 【PC画面 / 口コミページ】

おいしそうボタン、お気に入りボタンの箇所は無しに

🍷×🍴 ペアリングワイン ペアリングワインとは > 料理ジャンル > ワインのタイプ > 口コミを投稿 > お気に入り > ログイン >

トップ > 新着口コミ > ワイルドな骨付きポークのグリルをスペインの赤と

ちょうどいい花束を、  
誕生日にそのまま届ける。

ときめきを500円で。ブルーミー  
ドキドキとワクワクを週末届ける。



Y5860 (静岡県・男性・40代)

+ フォロー



👍 おいしそう 7 🍷 お気に入り

ワイルドな骨付きポークのグリルをスペインの赤と

骨付きポークのグリル

×

ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018

こんにちは 編集長 さん



ログアウト

口コミランキング



シャンパン×オレンジ  
ジェット

by acovin



宮崎県都農ワイ  
ンとチキン南蛮

by hana

🍷×🍴 ペアリングワイン ペアリングワインとは > 料理ジャンル > ワインのタイプ > 口コミを投稿 > お気に入り > ログイン >

トップ > 料理ジャンル > 肉 > ワイルドな骨付きポークのグリルをスペインの赤と

横浜・川崎  
株式会社オープンハウス  
駐車スペース付き/  
の戸建て物件集めました。 詳しくはこちら >



Y5860 (静岡県・男性・40代)

+ フォロー



ワイルドな骨付きポークのグリルをスペインの赤と

骨付きポークのグリル

×

ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018

こんにちは 編集長 さん



ログアウト

口コミランキング



シャンパン×オレンジ  
ジェット

by acovin



宮崎県都農ワイ  
ンとチキン南蛮

by hana

【現状】

【調整後】

## 【PC画面 / 口コミページ】

- ①おいしそうボタンを押した人数がカウントされ、押した人も表示される
- ②お気に入りボタンを押したらマイページに保存される  
→ボタンを2回押した場合は、お気に入りは解除に
- ③口コミID、公開日の表示
- ④下部にフォロー機能を設置

### 材料 (2人分)

骨付き豚肉	1本 (380g)
ハーブソルト	適量
お好みの付け合わせ野菜	適宜

1

骨付きの豚肉にハーブソルトをまぶす

2

フライパンで表面に焼き色を付ける

3

天板にカットした野菜を敷き、その上にお肉を乗せて200度で15分オープンに入れる。

口コミID : 621 公開日 : 2021/09/13

おいしそう 7

お気に入り

今宵はチーズ&ワインペアリング〜カンバーニャ州編〜

一手間加えるだけ！ワインに合うお刺身アレンジおつまみ

秋の香りを感じる自然派ワイン

もっと見る >

サービスへのご意見・ご要望

- ☒ サービスへのご意見・ご要望
- ☐ 機能の不具合
- ☐ 口コミで気づいた点の報告

サービスへのご意見ご要望を

▶その他の口コミ

### 材料 (2人分)

骨付き豚肉	1本 (380g)
ハーブソルト	適量
お好みの付け合わせ野菜	適宜

1

骨付きの豚肉にハーブソルトをまぶす

2

フライパンで表面に焼き色を付ける

3

天板にカットした野菜を敷き、その上にお肉を乗せて200度で15分オープンに入れる。

口コミID : 628 公開日 : 2021/09/17

おいしそう 54人が「いいね！」しています。

お気に入り

口コミが参考になったらフォローしよう

Y5860

+ フォロー

▶その他の口コミ

今宵はチーズ&ワインペアリング〜カンバーニャ州編〜

一手間加えるだけ！ワインに合うお刺身アレンジおつまみ

秋の香りを感じる自然派ワイン

もっと見る >

ペアリングワインへのご意見をお聞かせください

- ☒ サービスへのご意見・ご要望
- ☐ 機能の不具合
- ☐ 口コミで気づいた点の報告

お聞かせください。

ペアリングワインに意見を送る

【現状】

【調整後】

【PC画面 / 口コミページ】 おいしそうボタンを2回押した場合は、おいそうのカウントはキャンセルに  
お気に入りボタンを2回押した場合は、**削除の表示**が出るように実装 ※スマホ画面同様

1回目クリック→お気に入り登録 / 2回目クリック→お気に入りを削除  
3回目クリック→お気に入り登録 / 4回目クリック→お気に入りを削除・・・

### 材料 (2人分)

骨付き豚肉	1本 (380g)
ハーブソルト	適量
好みの付け合わせ野菜	適宜

1



骨付きの豚肉にハーブソルトをまぶす

2



フライパンで表面に焼き色を付ける

3



天板にカットした野菜を敷き、その上にお肉を乗せて200度で15分オーブンに入れる。

口コミID : 628 公開日 : 2021/09/17

👍 おいしそう

54人が「いいね！」しています。

📖 お気に入り

口コミが参考になったらフォローしよう

Y5860 

+ フォロー



今宵はチーズ&ワインペアリング〜カンバーニャ州編〜



一手間加えるだけ！  
ワインに合うお刺身アレンジおつまみ



秋の香りをを感じる自然派ワイン

もっと見る >

ペアリングワインへのご意見をお聞かせください

☒ サービスへのご意見・ご要望

☐ 機能の不具合

☐ 口コミで気づいた点の報告

お聞かせください。

ペアリングワインに意見を送る

✓お気に入りを削除しました

▶その他の口コミ



### 材料 (2人分)

骨付き豚肉	1本 (380g)
ハーブソルト	適量
お好みの付け合わせ野菜	適宜

1



骨付きの豚肉にハーブソルトをまぶす

2



フライパンで表面に焼き色を付ける

3



天板にカットした野菜を敷き、その上にお肉を乗せて200度で15分オーブンに入れる。

口コミID : 628 公開日 : 2021/09/17

 おいしそう

 お気に入り

54人が「いいね！」しています。

口コミが参考になったらフォローしよう

Y5860  フォロー



今宵はチーズ&ワイン  
ペアリング〜カン  
バーニャ州編〜



一手間加えるだけ！  
ワインに合うお刺身  
アレンジおつまみ



秋の香りを感ずる自  
然派ワイン

もっと見る >

ペアリングワインへのご意見をお聞かせください

☒ サービスへのご意見・ご要望

☐ 機能の不具合

☐ 口コミで気づいた点の報告

お聞かせください。

ペアリングワインに意見を送る

▶その他の口コミ

## 【PC画面 / いいね！した人の画面】

①いいね！ボタンを押した人数・押した人の表示  
現状のフォロー、フォロワー表示が転用できそうです。

### 材料 (2人分)

骨付き豚肉	1本 (380g)
ハーブソルト	適量
お好みの付け合わせ野菜	適宜

1



骨付きの豚肉にハーブソルトをまぶす

2



フライパンで表面に焼き色を付ける

3



天板にカットした野菜を敷き、その上にお肉を乗せて200℃で15分オーブンに入れる。

ロコミID: 628 公開日: 2021/09/17

👍 おいしそう

👤 54人が「いいね！」しています。

👤 Y5860

+ フォロー

👤 お気に入り

▶その他のロコミ



今宵はチーズ&ワイン  
ベアリング〜カン  
バーニャ州編〜



一手間加えるだけで  
ワインに合うお刺身  
アレ！おつまみ



秋の香りをを感じる自然派ワイン

もっと見る >

ベアリングワインへのご意見をお聞かせください

☒ サービスへのご意見・ご要望

☐ 機能の不具合

☐ ロコミで気づいた点の報告

お聞かせください。

ベアリングワインに意見を送る

🍷 ベアリングワイン

ベアリングワインとは > 料理ジャンル > ワインのタイプ > ロコミを投稿 > お気に入り > ログイン >

54人が「いいね！」しています。



ユイ  
福岡県・女性・20代

フォロー中



しずく

フォロー中



マイ

フォロー中



derimaru

フォロー中



yummy

フォロー中



SANAYA

フォロー中



もももも

フォロー中

こんにちは 編集長 さん



ログアウト

ロコミランキング

1



シャンパン×オレンジジュース  
by acovin

2



宮崎県都農ワインとチキン南蛮  
by hana



【PC画面 / いいね！した人の画面】

ニックネーム下に **出身県**、**性別**、**年代**を追加表示  
テキスト、画像をクリックしたらユーザーページに飛ぶように

🍷×🍴 ペアリングワイン ペアリングワインとは > 料理ジャンル > ワインのタイプ > 口コミを投稿 > お気に入り > ログイン >

54人が「いいね！」しています。

	ユイ 福岡県・女性・20代	フォロー中
	しずく	フォロー中
	マイ	フォロー中
	derimaru	フォロー中
	yummy	フォロー中
	SANAYA	フォロー中
	ももももも	フォロー中

こんにちは 編集長 さん



ログアウト

口コミランキング



シャンパン×オレンジジェット  
by [acovin](#)



宮崎県都農ワインとチキン南蛮  
by [hana](#)

スマホ画面

【スマホ画面 / 口コミページ】

おいしそうボタン、お気に入りボタンの箇所は無しに

🍷🍴 ペアリングワイン

マイページ

トップ > 新着口コミ > オイルパスタ×辛口セミヨン

30代からの  
疲れ目防止レンズ

ラクスマ



スガちゃん

(東京都・女性・30代)

+ フォロー



👍 おいしそう

1

💖 お気に入り

オイルパスタ×辛口セミヨン

あさりのオイルパスタ

×

ファミリー・コレクション・エリザベス・セ  
ミヨン2017



【現状】

🍷🍴 ペアリングワイン

マイページ

トップ > 新着口コミ > オイルパスタ×辛口セミヨン

30代からの  
疲れ目防止レンズ

ラクスマ



スガちゃん

(東京都・女性・30代)

+ フォロー



オイルパスタ×辛口セミヨン

あさりのオイルパスタ

×

ファミリー・コレクション・エリザベス・セ  
ミヨン2017



【調整後】

## 【スマホ画面 / 口コミページ】

- ①おいしそうボタンを押した人数がカウントされ、押した人が表示される  
→ボタンを2回押した場合は、おいしそうのカウントはキャンセルに
- ②お気に入りボタンを押したらマイページに保存される  
→ボタンを2回押した場合は、お気に入りは解除に
- ③口コミID、公開日の表示
- ④下部にフォロー機能を設置

6 裏面を見ながらこんがりキツネ色になるまでスプーンでツンツンするイメージで押し固めていきます。

7 こんがり焼きあがったらお皿にのせて、エルブドプロヴァンスをお好きなだけ振りかけたら完成です。

口コミID : 618 公開日 : 2021/06/01



おいしそう

8



お気に入り

▶その他の口コミ

【現状】

3 塩漬けしておいたスライスレモンを二枚、みじん切りにして2へ入れ混ぜ、全体をなじませながら、サッと火を通し、チキンの上に載せて完成。

口コミID : 618 公開日 : 2021/06/01



①

11 人が「いいね！」しています。



②

口コミが参考になったらフォローしよう

maya888

④



フォロー

▶その他の口コミ

【調整後】

「おいしそう」を「**いいね！**」に変更

3 塩漬けしておいたスライスレモンを二枚、みじん切りにして2へ入れ混ぜ、全体をなじませながら、サッと火を通し、チキンの上に載せて完成。

口コミID：618 公開日：2021/06/01

 おいしそう

 お気に入り

11 人が「**いいね！**」しています。

口コミが参考になったらフォローしよう

maya888

 フォロー



【スマホ画面 / いいね押した人の画面】

①いいね！ボタンを押した人数・人の表示  
現状のフォロー、フォロワー表示が転用できそうです。

3 塩漬けしておいたスライスレモンを二枚、みじん切りにして2へ入れ混ぜ、全体をなじませながら、サッと火を通し、チキンの上に載せて完成。

口コミID: 618 公開日: 2021/06/01



54人が「いいね！」しています。

口コミが参考になったらフォローしよう

maya888

+ フォロー

🍷🍴 ペアリングワイン

マイページ

54人が「いいね！」しています。



ユイ  
福岡県・女性・20代

フォロー中



しずく

フォロー中



マイ

フォロー中



derimaru

フォロー中



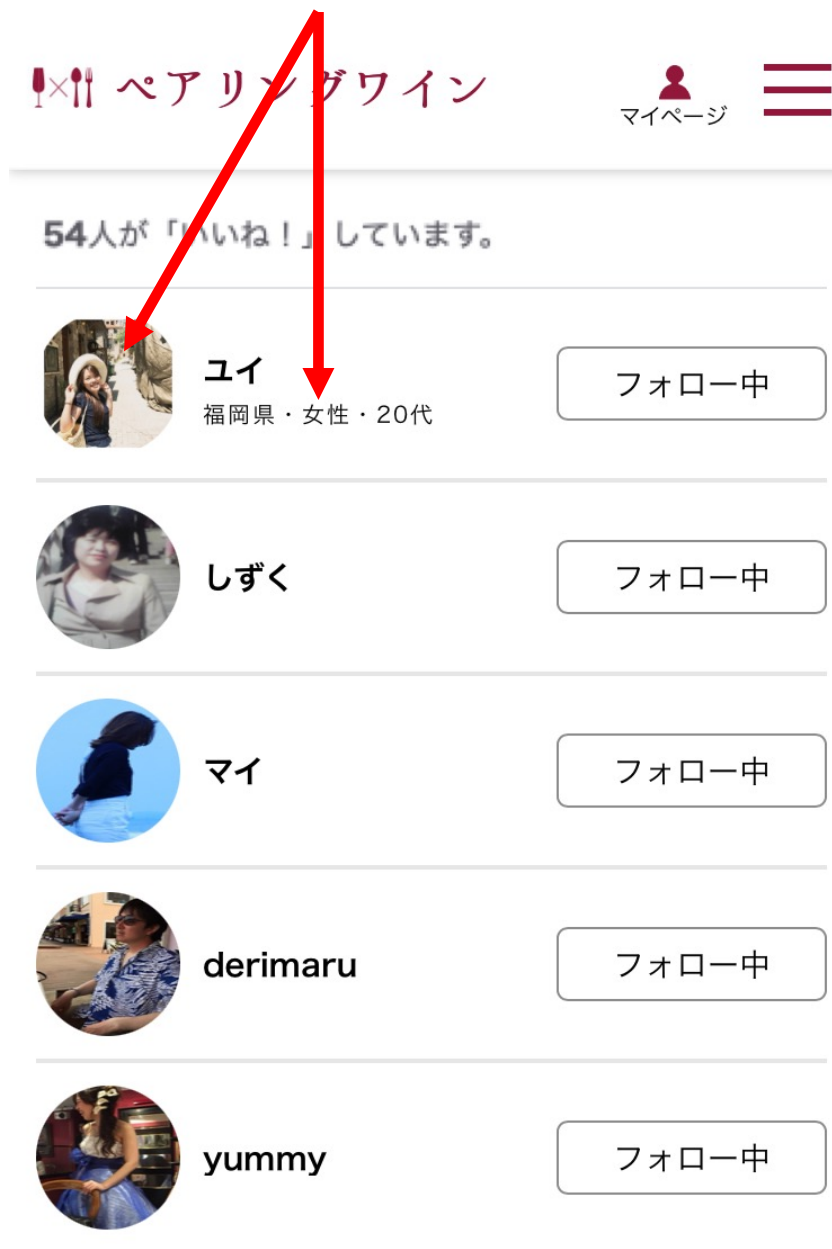
yummy

フォロー中

▶ その他の口コミ

【スマホ画面 / いいね押した人の画面】

ニックネーム下に **出身県、性別、年代**を追加表示  
テキスト、画像をタップしたらユーザーページに飛ぶように



# 口コミ画面 ↔ 口コミランキング

ペアリングワイン

マイページ

トップ > 口コミランキング > シャンパン×オランジェット

UFI株式会社

食品OEMのプロ集団／実績45年



acovin

(大阪府・女性・50代)

+ フォロー



おいしそう

34

お気に入り

シャンパン×オランジェット

無農薬夏みかんのオランジェット

×

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル



口コミランキング



もっと見る >

現状、おいしそうが  
押された数によって  
口コミランキングに  
反映されています。

※現状の口コミランキングの  
おいしそうのカウント数は  
一度リセットして一からスタート

ペアリングワイン

マイページ

トップ > 口コミランキング

アイシティ初来店で対象使い捨てレンズが  
【半額】 & 1,000円分ポイント贈呈。対象  
店舗で8.31まで

開く

口コミランキング



シャンパン×オラン  
ジェット

by acovin



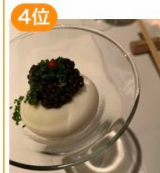
宮崎県都農ワインと  
チキン南蛮

by hana



ハチミツとの相性が  
素晴らしい

by りり



コク旨シャンパーニュには半熟卵  
×キャビアが美味しい！

by nottini

スノップだな～とは思いつつ、や  
っぱりシャンパーニュとキャビア



フランチャコルタとタコの旨みが  
最高！

by hv mine

## ②SNSアイコンの表示

# ユーザープロフィールページ

## プロフィール



### 編集長

東京都・男性・40代

ペアリングワイン編集長です！  
ワインを通じているんな方と交流できたら嬉しいです♪  
どうぞよろしくお願いします☆  
WSET Level3 / J.S.A.ワインエキスパート

- ・ [フォロワー 3人](#)
- ・ [フォロワー 136人](#)

🗨️ 口コミ投稿件数：2件

### ブログ・サイト・Twitter

✍️ 要点解説！ソムリエ試験独学講座

🐦 @Pairing\_Wine

### 編集長さんの最新口コミ



#### 食後にとろ〜〜けるデザートタイム

by 編集長

食後に楽しめる気軽なデザートとして、森永白いダースのホワイトチョコレートとテイラーズ・ファイン・ホワイトポートのペアリングは最高です！ ホワイトチョコレートの濃厚でクリーミーなミルク感に、ポー

## プロフィール



### 編集長

東京都・男性・40代

ペアリングワイン編集長です！  
ワインを通じているんな方と交流できたら嬉しいです♪  
どうぞよろしくお願いします☆  
WSET Level3 / J.S.A.ワインエキスパート

- ・ [フォロワー 3人](#)
- ・ [フォロワー 136人](#)

🗨️ 口コミ投稿件数：2件

### SNS・サイト



✍️ 要点解説！ソムリエ試験独学講座

### 編集長さんの最新口コミ



#### 食後にとろ〜〜けるデザートタイム

by 編集長

食後に楽しめる気軽なデザートとして、森永白いダースのホワイトチョコレートとテイラーズ・ファイン・ホワイトポートのペアリングは最高です！ ホワイトチョコレートの濃厚でクリーミーなミルク感に、ポー

【現状】

【実装後】

上段：インスタ、ツイッター、TikTok

下段：ホームページ

※登録したものだけが表示される



## ワインペアリングが楽しめるお店 お店の単体ページ

<https://pairing-wine.jp/#search-for-map>

店舗名	rece
ジャンル	イタリアン、ワインバー
店舗住所	東京都中央区日本橋2-16-3 ブリリアンビル 1F
電話番号	0368750791
営業時間	【ランチ】 12:00～15:00 (L.O 13:00) ※土・日・祝日のみ 【ディナー】 17:30～23:30 (L.O 22:00) ※最新情報につきましては店舗まで直接お問い合わせください。
定休日	月曜日（連休中日は営業）
座席	14席（テーブル10席、カウンター4席）
URL	店舗HP
禁煙・喫煙	完全禁煙
シーン	接待 デート パーティー 女子会 友人・知人と 記念日
クレジットカード	visa master amex diners jcb

【現状】

店舗名	rece
ジャンル	イタリアン、ワインバー
店舗住所	東京都中央区日本橋2-16-3 ブリリアンビル 1F
電話番号	0368750791
営業時間	【ランチ】 12:00～15:00 (L.O 13:00) ※土・日・祝日のみ 【ディナー】 17:30～23:30 (L.O 22:00) ※最新情報につきましては店舗まで直接お問い合わせください。
定休日	月曜日（連休中日は営業）
座席	14席（テーブル10席、カウンター4席）
URL	店舗HP
公式アカウント	   
禁煙・喫煙	完全禁煙
シーン	接待 デート パーティー 女子会 友人・知人と 記念日
クレジットカード	visa master amex diners jcb

【実装後】

インスタ、フェイスブック、  
ツイッター、TikTok  
※登録したものだけが表示される

# バックエンド / 店舗登録画面

店舗URLの下に公式アカウント欄（SNSアイコン）を設置

## PairingWine Backend Panel

### GENERAL

HOME

会員管理

会員一覧

キュレータ管理

アカウント

記事 2

店舗管理

アカウント

検取待ち

シーン

ジャンル

口コミ管理

口コミ一覧

その他

広告

ログイン情報変更

トップ画像変更

サイトマップアップロード

ログアウト

### 契約店舗登録

一覧 登録

#### ログインID

半角英数字

#### パスワード

半角英数字

#### ステータス

非掲載

#### 有料/無料

無料

#### 店舗名

255文字まで

#### ジャンル

イタリアン

#### キャッチコピー

255文字まで

#### 店舗紹介

8000文字まで

#### 店舗所在地

都道府県

住所

市区町村 番地

ビル・建物名

ビル・建物名

#### アクセス

2000文字まで

#### 電話番号

ハイフン無し半角数字

#### 営業時間

2000文字まで

#### 定休日

2000文字まで

#### 店舗URL

https://pairing-wine.jp

#### 禁煙・喫煙

完全禁煙

#### 座席

2000文字まで

#### シーン

☐ 一人で入りやすい ☐ 接待 ☐ デート ☐ パーティー ☐ 女子会 ☐ 合コン ☐ 友人・知人と ☐ 記念日 ☐ 宴会・飲み会 ☐ 二次会  
☐ 家族・子供と ☐ 家族・子供（中学生以上）と

#### クレジットカード

☐ visa ☐ master ☐ amex ☐ diners ☐ jcb

#### ペアリング画像

ファイルを選択 ファイル未選択

jpg.png.gif 2MBまで

#### 店舗画像1

ファイルを選択 ファイル未選択

jpg.png.gif 2MBまで

#### 店舗画像2

ファイルを選択 ファイル未選択

jpg.png.gif 2MBまで

登録する