
楽天レシピ 「つくレポ」を投稿する方法（PC編）

Saori NITTA | 2011.02.09



●初期設定（初めて投稿する時だけやること）

①「ベジバーグ」レシピへアクセス

<http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1090000147/>

②「つくったよ」レポートをPCから投稿する ボタンをクリック

「つくったよ」レポートを
PCから投稿する 10ポイント

「つくったよ」レポートを
携帯から投稿する 10ポイント

※本レシピを利用する場合はガイドラインをご確認下さい。

楽天レシピ 毎日料理をつくらせてくれる毎日使ってほしい楽天レシピ

トップ レシピ レシピ投稿 マイページ 検索 レシピ 人気レシピ 話題のレシピ レシピカテゴリ一覧 お知らせ 会員登録 人気レシピ 人気レシピ 人気レシピ

材料名や料理名を入れて検索！

楽天レシピID: 1090000147

ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)

料理名: ベジバーグ

材料 (小4皿 4人分)

グルテンバーガー	1缶
玉ねぎ	1/2個
人参	1/2根
小麦粉	大さじ1
パン粉	1/4カップ
揚げ油	大さじ1
なたね油	少々
塩コショウ	少々
ナツメグ(あれば)	少々
パセリ(あれば)	少々
ペイリーフ(あれば)	1枚

レシピを考えた人のコメント
お肉を使わず大豆でできたグルテンバーガー(パンチタイプ)を使います。大豆×玉ねぎ人参で揚げ油、塩コショウが結構です。

楽天レシピID: 1090000147

お気に入りレシピに追加 印刷用ページ メール送信 携帯に送信

手書き ツイットする 2 動画 アップロード プログラムを書く

「ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)」の作り方

- 玉ねぎ、人参は細かくみじん切りにする。
- フライパンでなたね油を温め、ペイリーフを入れて玉ねぎを炒める。しんなりしたら塩コショウ、人参を加えて炒める。
- ボールに炒めた人参、玉ねぎ、グルテンバーガー、小麦粉、塩コショウ、ナツメグ、パセリ、塩コショウを入れてよく混ぜる。
- 生地が固まったら、パン粉をまぶす。
- 揚げ油を温め、生地を揚げ、色がついたら取り出す。
- 大皿にお肉とお野菜、トマトソース、ポテトなどと一緒に盛り付け、美味しくいただきます。全体のメニューに合わせて選んでください。

フレッシュパセリが入ることによって生臭さが消えます。炒める段階でフレッシュパセリやペイリーフを入れます。お肉の代わりに、鶏肉や豚肉と和風アレンジできます。

お気に入りレシピに追加 印刷用ページ メール送信 携帯に送信

ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)「つくったよ」レポート (0人)

「つくったよ」レポートをPCから投稿する 10ポイント 「つくったよ」レポートを携帯から投稿する 10ポイント

※本レシピを利用する場合はガイドラインをご確認下さい。

「ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)」へのコメント (0) コメントを書く

レシピへの感想や「もっと読んで」といった質問、投稿者さんに伝えたい「感謝の気持ち」などをコメントしてあげましょう。このレシピを通して気持ちのよい交流がなれますように！

コメントを書く

③ 楽天市場へログイン

※ 楽天IDを持っていない方は、会員登録を行ってください。

楽R天 レシピ

料理してレシピ投稿してポイントも貰えてさらにおいしい

DVD・CDレンタル50円！10/11日 | 楽天woman | インフォシーク | 楽天市場へ
新規登録 | ログイン | my Rakuten | ヘルプ

トップ

レシピ

投稿する

マイページ

楽天レシピTOP > ログイン・新規会員登録(無料)



楽天レシピログイン

楽天レシピは楽天IDで利用頂けるサービスです。
楽天IDをお持ちの方はこちらからログインしてください。また楽天
新規登録おねがいします。

**楽天IDを持っていない方は
会員登録を行ってください。**



このサービスをご利用になるにはログインしてください。

楽R天 楽天会員ログイン

ユーザID
<半角英数字>パスワード
<半角英数字>

ログイン

☐ ブラウザを閉じるときオートログインを無効にする 詳細
(共有のコンピュータをお使いの方は選択してください)
☐ ユーザID・パスワードを忘れた場合☐ ヘルプ☐ SSL対応 入力された情報は暗号化して送信されます。

まだ楽天会員に登録されていない方

楽天会員に新規登録(無料)して
サービスを利用する

① 楽天会員とは？

ログインできないときのヒント

- ユーザID・パスワードの入力は正しいですか？
どちらも半角英数字で入力してください。カナ入力や「CapsLock」キーの状態にご注意ください。ドットやカンマなどの記号も、よくご確認のうえ、正しく入力してください。
 - 楽天会員登録されていますか？
まだ楽天会員登録をされていない方は、「楽天会員登録」よりご登録ください。
 - メールアドレス以外をユーザIDにお使いの方
メールアドレスの代わりに、ご登録いただいた任意の文字列を入力してください。
- その他のヒントは、ヘルプでご確認ください。

IDとパスワードを入力してログイン

楽天レシピTOP > ログイン・新規会員登録(無料)

**■ 楽天会員登録ができたなら・・・
再度 ①②③ の手順でログインし
ログインできたなら ④ へ進みます。**

④ 楽天レシピ会員登録

楽天レシピ

[年会費0円！今だけ5.00](#)[トップ](#)[レシピ](#)[投稿する](#)[マイページ](#)[楽天レシピTOP](#) > [ログイン](#)・[新規会員登録\(無料\)](#)

楽天レシピ会員登録(無料)

楽天レシピの会員登録には下記の項目に同意していただく必要があります。
内容をご確認いただき「承認する」チェックを入れて会員登録を完了させてください。

- [楽天アフィリエイト登録への同意](#) ?
- [楽天レシピからのお知らせメール受信の同意](#) ?
- [利用規約への同意](#) ?

チェックを入れて

☒ [上記項目について全て承認する](#)

楽天レシピに会員登録をすると、楽天からメルマガが配信されます。
メルマガの受信がサービスのご利用条件となりますのでご了承ください。
メルマガの配信停止方法はメルマガのフッターに記載されております。

「OK」ボタンで
次へ進む

OK

[楽天レシピTOP](#) > [ログイン](#)・[新規会員登録\(無料\)](#)

⑤楽天レシピ会員登録完了

※下記の画面が表示されたら初期設定完了です。

楽^R天 レシピ[人気の宿・ホテルが最](#)[トップ](#)[レシピ](#)[投稿する](#)[マイページ](#)[楽天レシピTOP](#) > 登録完了

楽天レシピ会員登録(無料)

登録完了しました！



マイページのタイトル

[REDACTED]のマイページ

[こちらで変更できます](#) [マイページへ](#)

ニックネーム

[REDACTED]

メールアドレス

[REDACTED]

[こちらのアドレスにお知らせが届きます。こちらで変更できます](#) [myRakutenへ](#)

※ニックネームの変更が楽天レシピ側に反映するのは翌日になります。

[マイページへ](#)[レシピを投稿する](#)[楽天レシピTOP](#) > 登録完了

●つくレポをPCから投稿する方法（2回目以降はここから）

①「ベジバーグ」レシピへアクセス

<http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1090000147/>

②「つくったよ」レポートをPCから投稿する ボタンをクリック

「つくったよ」レポートを
PCから投稿する 10ポイント

「つくったよ」レポートを
携帯から投稿する 10ポイント

※本レシピを利用したレシピガイドラインをご確認下さい。

楽天レシピ 毎日料理をつくらせてくれるあなたに
毎日使ってほしい楽天レシピ 検索すればするほど

トップ レシピ レシピ投稿 マイページ
新着レシピ 人気のレシピ 話題のつくったよレポート レシピカテゴリ一覧 お知らせ 最良見

材料名や料理名を入れて検索！ 検索 登録後検索 人気レシピ(無料) 2 材料50%検索で節約 節約のキーワード：節約 節約

楽天レシピTOP > ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)

レシピID: 1090000147
ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)
料理名: ベジバーグ

材料 (小4皿 4人分)

グルテンバーガー	1缶
玉ねぎ	1/2個
人参	1/2根
小麦粉	大さじ1
パン粉	1/4カップ
揚げ油	大さじ1
なたね油	少々
塩コショウ	少々
ナツメグ(あれば)	少々
パジル(あれば)	少々
ペイリーフ(あれば)	1枚

レシピを考えた人のコメント
お肉を使わず大豆でできたグルテンバーガー(パンチタイプ)を使います。大豆×玉ねぎ人参で揚げ油、塩コショウが結構です。

楽天レシピガイドライン(5品)

お気に入りレシピに追加 印刷用ページ メール送信 携帯に送信

手 シェア ツイットする 2 動画 アップロード 動画 プログラムを見る

『ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)』の作り方

- 玉ねぎ、人参は細かくみじん切りにする。
- フライパンでなたね油を温め、ペイリーフを入れて玉ねぎを炒める。しんなりしたら塩少々、人参を加えて炒める。
- ボールに切った人参、玉ねぎ、グルテンバーガー、小麦粉、塩コショウ、ナツメグ、パジル、塩コショウを入れてよく混ぜる。
- 生地が固く、パン粉が馴染むように、フライパンで生地を焼いていく。焦れいじり色が付いたらできあがり。
- 大鍋にお湯とお醤油、トマトソース、ぽんずなどを入れて煮立たせる。美味しくいただく。全体のメニューに合わせて選んでみてください。

おいしく作るコツ!!
フレッシュパジルが入ることによって生臭い感じがなくなります。炒める段階でフレッシュパジルやペイリーフを入れないで、最後のかつおで、焦れいじりなどを和らげることができます。

お気に入りレシピに追加 印刷用ページ メール送信 携帯に送信

ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)「つくったよ」レポート (0件)

「つくったよ」レポートをPCから投稿する 10ポイント 「つくったよ」レポートを携帯から投稿する 10ポイント

※本レシピを利用したレシピガイドラインをご確認下さい。

「ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)」へのコメント (0) コメントを投稿する

レシピへの感想や「もっと読んで」といった質問、投稿者さんに送った「感謝の気持ち」などをコメントしてあげましょう。このレシピを通して気持ちのよい交流がなれますように！

コメントを書く

③レポート作成

✕ このウィンドウを閉じる

ベジバーグ基本編(有機野菜とグルテンバーガー)
に「つくったよ」レポートを書く

写真を選んでください。(2MBまで)
※写真は料理の完成写真をおねがいします

C:\Documents and Settings\user\My Documents\... **参照...**

「参照」ボタンをクリックして画像を選択

コメントを書いてください。

つくレポですと

コメントを入力

あと73文字

※「つくったよ」レポートは、レシピ投稿者が承認するとポイント付与対象になります

確認する

「確認する」ボタンで次へ進む

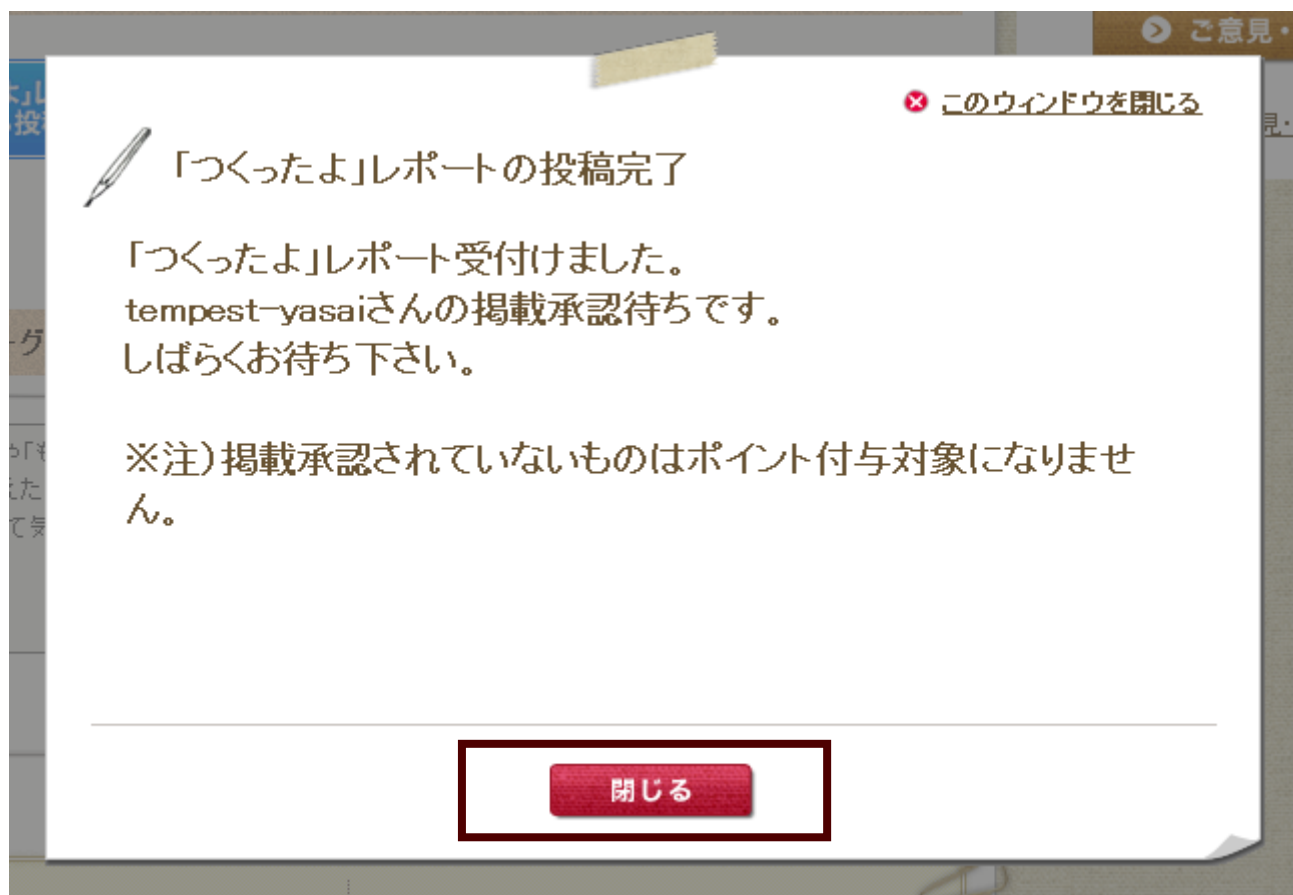
④投稿内容の確認



⑤レポート投稿完了

※つくレポを投稿すると、テンペストに承認依頼のメールが届きます。

※テンペストが承認すると、つくレポがレシピページに表示されます。



①「ベジバーグ」レシピへアクセス

<http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1090000147/>

※ページ中央（作り方の下）にあります。



ベジバーグ基本編(有機野菜とグー「つくったよ」レポート

1件(1人)



拡大

削除



2011.02.07
つくレポですと
[suttopo](#)

投稿したつくレポ

つくレポ承認ですと OK
[tempest-yasai](#)

テンペストからの
コメント



◀ 前へ 1 次へ ▶