

料金後納

ゆうメール

プリア通信

2013 / 新年号

- P.2 新年のご挨拶
- P.4 ぶらり電車の旅～久留里線～
- P.8 フジ子のナンでもTRY⑤ ～太巻きレシピ～
- P.10 羊毛フェルトとは？
- P.12 知って得する病気のアレコレ～逆流性食道炎～
- P.13 わんちゃん・ねこちゃんのアレルギーが増えています
- P.14 クロスワード
- P.15 情熱社員&プレゼントコーナー
- P.16 イベント情報



謹賀新年

謹んで新春のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、会員様をはじめ、弊社をご利用いただきました皆様方には格別のお引き立てを賜り、厚く御礼を申し上げますとともに、心より感謝申し上げます。

弊社は、本年五月をもちまして創業三十周年を迎えることとなりました。これもひとえに皆様のご支援、ご愛顧の賜物と心から感謝致しております。

弊社の企業使命は昭和五十七年の創業以来、皆様にリーズナブルな価格で良質なサービスと高い品質の商品や設備を提供し、信頼いただける企業として社会に貢献することです。そして本年度の事業と致しましては、多くのお客様の声にお応えするために、念願ございました、ペットセレモニーの二号店を、三月中旬に松戸市松飛台にオープンすることになりました。詳しい内容につきましては、本誌プレア通信番号にてご紹介させていただきますが、この施設も今までの施設同様、最新の設備とお客様アンケートなどのご意見を取り入れたものとなっておりますので、必ずや皆様方にご満足いただけるものと確信致しております。他にも今年度は、環境問題にも対応するため、ハイブリッド車の霊柩車の採用、今だに大変な思いをされている東日本大震災の被災者の方々への支援や、各種チャリティイベントの開催など地域社会に貢献出来ることを、積極的に取り組んでまいります。

三十周年を迎えた今、弊社は今一度創業の精神に立ちかえり、これまで培ってきたことを更に進化発展させ、日々誠実に事業を営み、これからも皆様方のご期待に応えられますように、社員一同決意を新たに、より一層の努力を重ねる所存でございますので、本年も変わらぬお引き立ての程を宜しくお願い申し上げます。

皆様方のご健康と、ご多幸を心よりお祈り申し上げ、新年のご挨拶と致します。

平成二十五年 元旦

富士典礼株式会社

代表取締役社長

富岡 琢磨

1 久留里線
Kururi Line

ぶらり電車の旅

今まで長い間ご好評頂いていた、「ちばの歩き方」がリニューアルしました！これからは線路沿い周辺を特集する「ぶらり電車の旅」。記念すべき第1回目は「久留里線」です☆



証誠寺

「しよ、しよ、しょうじょうじ、しょうじょうじの庭は、つ、つ、月夜だ、みんな、出て、こい、こい、こい」のフレーズで始まる童謡「証城寺の狸囃子(しょうじょうじのためきばやし)」。この童謡のモデルになったお寺が、木更津市内にある「証誠寺」です。



きさらづ
木更津

ぎおん
祇園

かずさ
きよかわ
上総清川

ひがしきよかわ
東清川

よこた
横田

ひがしよこた
東横田

天ざるそば1350円



なべ焼きうどん1550円

手打そば くわま

創業45年の歴史あるお蕎麦屋さんです。石臼挽きのそば粉で打ち、特別な濾過装置を使った純水で締めたコシと甘みの強いそばが自慢。噛めば噛む程甘みがでてきます☆鯉の本枯節でダシをとった風味豊かなつゆとの相性は抜群です！天然大海老と季節の野菜天がたっぷりついた天ざるはおススメ！天ぶらはサクサクで食べ応え十分です。メニューがとても豊富で、どれにしようか迷ってしまうほど。その日の気分いろいろ味わってみて。

Data

木更津市長須賀2343-2
AM11:30~PM8:30(閉店PM9:00)
火曜定休
TEL:0438-23-2620
祇園駅から徒歩約13分/P有

イタリア産の種類のチーズを使ったピッツァ
クアトロ・フォルマッジョ



本日のレガーレが贈る
ドルチェメドレー



季節の彩り農産野菜のサラダ
・自家製の焼き立て田舎風
フランスパンとフォカッチャ



新潟県産の森のキノコが入った
ポローニャ風スパゲッティ

Data

木更津市ほたる野2-21-6
ランチタイム AM11:00~PM3:00
カフェタイム PM3:00~PM5:00
ディナータイム PM5:00~PM9:00
パーティタイム PM9:00~AM2:00
(閉店AM3:00)
不定休
TEL:0438-30-4250
上総清川駅から徒歩約17分/P有

Data

木更津市長須賀1681-2
AM11:00~PM5:30(閉店PM6:00)
月・火・水曜定休
TEL:090-6566-5264
祇園駅から徒歩約15分
P有(2台程度)
※駐車スペースが少ない為、なるべく
乗り合わせてご来店ください。

有機豆乳の酵母チャイ550円



有機バナナのアップサイドケーキ
.....450円



こうぼ食堂



こうぼ食堂

住宅街の中にある隠れ家のようなお店「こうぼ食堂」。店内はとてかわいらしく、オーガニック雑貨の販売も行っています。名前の通り酵母にこだわり、ドリンクやケーキにも自家製酵母を使っているというから驚きです！パン・焼き菓子はたまご・乳製品を一切使っていない純植物性。また、使っている野菜は全て無農薬で放射性物質不検出のものなので、安心しておいしいごはんが頂けます☆とてもゆったりできる空間です。ぜひ一度足を運んでみては…？

野菜ソムリエ協会 認定リスト

オステリアレガレ

おしゃれな外観で一際目立つイタリアン、オステリアレガレ。同じく木更津にあるブオーナフォルトーナの姉妹店で、2011年11月にopenしたばかりのお店です。ランチメニューはA・B・Cの3択でメインはパスタかピザが選べ、1500円~1800円でサラダ・パン・パスタorピザ・デザート・ドリンクがセットになっています。これだけ付いてこの値段はお得！パスタは程よいあつ熱感で、茹で加減もとても良く美味☆サラダもセットのサラダとは思えないボリュームで、さすが野菜ソムリエ認定レストランといった感じ！落ち着いた雰囲気の内装も魅力です。カウンターバーでは種類豊富なワインがグラスで頼めます。AM3時(ラストオーダー:2時)まで営業しているので、夜に来店するのもいいですね♪

1 久留里線
Kururi Line

ぶらり電車の旅

今まで長い間ご好評頂いていた、「ちばの歩き方」がリニューアルしました！これからは線路沿い周辺を特集する「ぶらり電車の旅」。記念すべき第1回目は「久留里線」です☆



証誠寺

「しよ、しよ、しょうじょうじ、しょうじょうじの庭は、つ、つ、月夜だ、みんな、出て、こい、こい、こい」のフレーズで始まる童謡「証誠寺の狸囃子(しょうじょうじのためきばやし)」。この童謡のモデルになったお寺が、木更津市内にある「証誠寺」です。



きさらづ
木更津

ぎおん
祇園

かずさ
きよかわ
上総
清川

ひがしきよかわ
東清川

よこた
横田

ひがしよこた
東横田

天ざるそば1350円



なべ焼きうどん1550円

手打そば くわま

創業45年の歴史あるお蕎麦屋さんです。石臼挽きのそば粉で打ち、特別な濾過装置を使った純水で締めたコシと甘みの強いそばが自慢。噛めば噛む程甘みがでてきます☆鯉の本枯節でダシをとった風味豊かなつゆとの相性は抜群です！天然大海老と季節の野菜天がたっぷりついた天ざるはおススメ！天ぶらはサクサクで食べ応え十分です。メニューがとても豊富で、どれにしようか迷ってしまうほど。その日の気分いろいろ味わってみて。

Data

木更津市長須賀2343-2
AM11:30~PM8:30(閉店PM9:00)
火曜定休
TEL:0438-23-2620
祇園駅から徒歩約13分/P有

イタリア産の種類のチーズを使ったピッツァ
クアトロ・フォルマッジョ



本日のレガーレが贈る
ドルチェメドレー



新潟県産の森のキノコが入った
ポローニャ風スパゲッティ



季節の彩り農産野菜のサラダ
・自家製の焼き立て田舎風
フランスパンとフォカッチャ

Data

木更津市ほたる野2-21-6
ランチタイム AM11:00~PM3:00
カフェタイム PM3:00~PM5:00
ディナータイム PM5:00~PM9:00
パーティタイム PM9:00~AM2:00
(閉店AM3:00)
不定休
TEL:0438-30-4250
上総清川駅から徒歩約17分/P有

野菜ソムリエ協会 認定リスト

オステリアレガレ

おしゃれな外観で一際目立つイタリアン、オステリアレガレ。同じく木更津にあるブオーナフォルトーナの姉妹店で、2011年11月にopenしたばかりのお店です。ランチメニューはA・B・Cの3択でメインはパスタかピザが選べ、1500円~1800円でサラダ・パン・パスタorピザ・デザート・ドリンクがセットになっています。これだけ付いてこの値段はお得！パスタは程よいあつ熱感で、茹で加減もとても良く美味☆サラダもセットのサラダとは思えないボリュームで、さすが野菜ソムリエ認定レストランといった感じ！落ち着いた雰囲気の内装も魅力です。カウンターバーでは種類豊富なワインがグラスで頼めます。AM3時(ラストオーダー:2時)まで営業しているので、夜に来店するのもいいですね♪



みんなでたのしく 太巻き寿司



皆さんは、房総太巻き寿司をご存知ですか？房総半島南部の旧上総地方(市原、長生、君津、山武)で冠婚葬祭や地域の集まりの時のご馳走として作られてきたそうです。私も祖母が作る太巻きが大好きで良く食べますが、巻き手の高齢化が進んでいるようです。今は、花柄やキャラクターなど多彩な巻き方があり、親子で巻いてみるのも楽しいですよ！今回は初心者でも作れる太巻きに挑戦ですっ！！

梅の花の太巻き



材料：1本分
 酢飯 500g位 海苔 3枚
 桜でんぶ お好み きゅうり 1/2本
 たくあん 花の芯に使用

- 切る位置によって柄が変わるのも楽しめます
- ① 酢飯にお好みて桜でんぶをまぶします。
※桜でんぶの量は多い方が◎
 - ② 海苔2枚を1/3ずつに切り、5枚用意。その上に①をのせ、花びらの様に巻きます。
※ピンクの酢飯の上に白い酢飯を少しのせるとグラデーションがかかって綺麗です。
 - ③ 海苔1枚をまきすにのせ、白い酢飯をうすくのせ、写真の様に全てのせる。
※②をのせる時はとじた方をたくあん(中心)にあけた方が綺麗に仕上がります。
 - ④ 芯がずれたりしないように、指で芯を中心に押さえ込むようにして二つ折りにします。まきすを引ながら折るようにして、巻き終わりの海苔が下になるようにします。
※包丁をぬれふきんでふきながら切ると綺麗に切れます。

薔薇の太巻き



材料：1本分
 酢飯 500g位 海苔 2枚
 桜でんぶ お好み きゅうり 1/2本
 卵 2~3個 紅しょうが お好み
 ↑(砂糖・塩はお好みで)

- 色鮮やかで綺麗！
卵は甘みがあると美味しいよ
- ① ラップの上に焼いた薄焼き卵をのせ、酢飯の一部を桜でんぶでまぶしのせます。その上に刻んだ紅しょうがを散らします。
 - ② ラップを使い、渦を巻くようにクルクルと丸めていきます。できたら、ラップをとります。
 - ③ 海苔1枚をまきすにのせ、白い酢飯をうすくのせ、写真のようにきゅうりものせる。
 - ④ まきすを持ち上げ丸めるようにひと巻きします。まきすのまま、上から押さえ丸くなるように形を整えます。
※包丁をぬれふきんでふきながら切ると綺麗に切れます。

子鬼の太巻き



材料：1本分
 人参ライス 350g位 海苔 1枚
 ほうれん草 1袋弱 海苔 目用 適宜
 塩コショウ 少々 松の実 角用 適宜
 魚肉ソーセージ 1/2本

- 人参嫌いでもGOOD!
野菜たっぷりの太巻きです。
今年の節分にぜひどうぞ!!
- ① ゆでたほうれん草の水気を良く切り、塩コショウをしておきます。
 - ② 人参ライスを用意します。ご飯1合に対し、人参1/2をすりおろし、汁ごと炊飯器の中へ。顆粒コンソメ1個と塩コショウで炊飯すると出来上がり。ラップの上に人参ライスをのせ、魚肉ソーセージをあく。
 - ③ ②の上に人参ライスをかぶせラップで巻いて、魚肉ソーセージと同じ向きに半円の形を整える。
※ほうれん草(髪)の丸方を平らにしておく。
 - ④ 向きに気をつけ、ほうれん草と一緒に海苔でまく。
※包丁をぬれふきんでふきながら切ると綺麗に切れます。
 - ⑤ 切ったら、海苔で目を切り角は松の実で飾ります。
※松の実の代わりに落花生でもOK。

リラックマ太巻き



材料：1本分
 酢飯 250g位 海苔 2枚
 白米 250g位 海苔 目用 適宜
 鰹節・醤油 お好み チーズ 適宜

- ゆるキャラリラックマ...遊べます
似てるかな?
- ① 白米にお好みて鰹節と醤油で味付けし、鰹節ご飯を作ります。お好みですが味付けは、少し濃い方が美味しいです。
 - ② 海苔1/2を1枚(顔用)、1/4を2枚(目用)、用意します。そこに、①をのせ巻いておきます。
 - ③ 海苔1枚に酢飯をのせ、写真の様な形になるように巻きます。
※包丁をぬれふきんでふきながら切ると綺麗に切れます。
 - ④ 海苔とチーズでパーツを作ります。写真の様な専用の型抜きがなくても、小さめのストローで代用できます。海苔はハサミで切ります。細かくて大変ですが、頑張って挑戦してみてください！子供はきっと大喜びです★

Wool Felt Craft...



羊毛フェルトとは…？

羊毛フェルトとは、名前の通り羊の毛です。羊毛には、人間と同じくキューティクルがあり、ニードルと呼ばれる先端がささくれている針を差し込む事で、表面が内側に絡んで固まっていきます。この羊毛フェルトを利用して、色々な物を作りたいと思います。

用意する物

あると便利です☆



ニードル

先端に突っかかりがついた針です。2本や、3本タイプの方がオススメ。



羊毛フェルト

フェルトをチクチク刺して形を作ります。100円均一にも売っているので要チェック☆



マット

ニードルが刺しやすくなります。針の飛散防止にも役立ちます。



専用指サック

ニードルの針は、細く鋭いので大変危険です。指サックをつけて作業しましょう。

ボールを作る 難易度：★

基本のボールが作れれば、色々チャレンジしてみよう☆



1 鉛筆2本分程の羊毛をとりわけます。



2 固めに巻きながら刺していきます。横に広がってしまう場合は内側に折り込みます。



3 ある程度まとまったら手で丸めながら形を整えます。



4 ケバケバカが目立たなくなり、表面を綺麗にしたら完成☆

ピン止め 難易度：★

子供につけても可愛いよ♪ 色々な柄を作ってみよう！



1 内側に折りこみながら丸い形を作っていきます。



2 表面に好きな柄を刺していきます。今回は星柄☆



3 グルーガン、多用途ボンド等でピン止めとくっつける。



4 ボンドが固まったら、完成♪



ボール応用編～フルーツマスコット～ 難易度：★★

顔まわりをぶっくりさせると可愛いよ♪

ボールを作るを参考に、顔となる大きめのボールを作っておきます。(今回は、みかんちゃんを作ります。)



1 顔となるボールにみかん色の羊毛を巻き、顔の部分以外を差し止める。



2 全体がまとまったら、茶色の羊毛を巻き、顔の部分以外を差し止める。



3 緑色で葉の部分を作ります。羊毛を折りたたみながら刺し、形を作ります。



4 根本を数回刺し、形を整えたら完成☆

ボール応用編～くまちゃん～ 難易度：★★★

細かい部分が難しいけど頑張って作ってみよう☆

ボールを作るを参考に、顔と鼻をつくっておきます。



1 耳を作ります。根本の部分は固めず残し、つまんで形を整えていきます。



2 顔に耳を2つ刺し止めます。さらに、ピンクを耳の内側に刺していきます。



3 顔に鼻を刺します。隙間から針を入れるとくっつきやすいです。



4 鼻の先端に少し茶を差し込むと可愛くなります。



5 鼻の横に少し大きめの目をつけます。こげ茶の方が優しい雰囲気になります。



6 胴を作り、顔とつなげます。根本にフェルトを少し足すとくっつきやすくなります。



7 手と足をつくり、胴とつなげたら、完成♪



目打ちをし、金具をつけてストラップにも☆

アレンジすれば、色々な種類が作れるよ☆



目打ち 金具を通す穴のあけ方



1 太めのニードルを差し込み穴を広げるように回します。



2 専用の工具もありますが、この方法でもできます。

知って得する 病気のアレコレ？

No.04

最近、胸焼けや喉の違和感が続いたりしませんか？胸焼けや、喉の違和感、胃の張りが続いている方…これらの症状が頻繁に続く場合、逆流性食道炎という病気かもしれません。実は最近、患者数が増えている病気で、放っておくと大変な病気になる可能性もあります。



逆流性食道炎とは…

逆流性食道炎はもともと日本人には少ない病気でしたが、食生活の欧米化やタバコ、飲酒、肥満などの生活習慣の悪化、ストレスにより、増えている病気です。また、高齢で腰が曲がっている方にも多くみられます。主な症状は胸やけや喉のイガイガした違和感、ゲップ、胃が重苦しい、おなかが張るなどがあります。これらの症状が頻繁に続く場合は、逆流性食道炎という病気の可能性があります。通常、食道下部括約筋は閉じていますが、加齢や食生活等の要因でしまりが悪くなると、胃酸が食道へ逆流してしまいます。それにもとない食道は逆流してきた胃酸や食べ物や胃液を押し戻そうとする働きがありますが、この働きも低下し逆流性食道炎が起る原因の一つと言われています。しかし、胸やけや喉の違和感、誰にでもおこる症状のひとつです。その為、単なる胸やけと思いがちですが放置して



対策とセルフチェック…

上記の事から単なる胸やけと、軽く考えずに対策と早期発見が大切です。対策としては、

おくと胃がんや、食道がんになる可能性もあるのです。胃がんや、食道がんになる確率は極めて低いと言われてはいますが、合併症のバレット食道により食道がんになる可能性も否定はできません。バレット食道とは、食道の粘膜の表面にある「扁平上皮」という組織が変質し、胃の粘膜に似た「円柱上皮」という組織に置き換えられてしまう病気です。これは胃の逆流が繰り返されることで起こると考えられており、逆流性食道炎の合併症といえます。バレット食道が胃酸の刺激を受け続けることによつて癌になる可能性があります。

- 早食いや食後すぐに横になる事はやめて、腹八分目を心がけます。そしてお酒やタバコをほどほどにし、適度な運動も大切です。そして、意外なのが背筋を伸ばす事です。伸ばす事により胃の圧迫を避けることが出来ますので是非行ってみてください。
- さらに、早期発見のためのセルフチェックをご紹介します。
- 胸やけや、お腹の張りなどの症状が続く
- 胃酸が上がった感じがする
- 胃酸、胸焼けが原因で寝つきが悪い
- 肥満気味である
- げっぷが多い
- 胃を切除する手術をした
- 妊娠している
- 咳がとまらない
- 耳が痛くなる
- いかげでしたか？当てはまる項目が多いほど注意が必要です。しかし、これらの症状は一部にすぎません。あれ？ちよつとおかしいな…と思ったら、放置せずに、病院へ行きお医者さんにみてもらいましょう。

わんちゃん & ねこちゃんのアレルギーが増えていきます！

アレルギー増加の原因

最近、子供たちがアレルギーに苦しんでいるのと同じ様に、ペットの世界でもアレルギー体質のわんちゃんやねこちゃんというのは、めずらしくない時代になってきました。アレルギーによる皮膚疾患や、下痢をはじめとする消化器疾患など症状は様々です。年齢に関係なく発症するので、ある日突然かゆがりだし、よく調べてみたらアレルギーだった。そんな話もめずらしいことではありません。原因としては、食事や植物、虫、かび、ほこりなどが考えられます。この中でも特に「食事」を気をつけなければならないと考えられています。人の世界では「ファーストフード」などの添加物入りの食事に原因があるのではないかとされていますが、ペットの世界にも同じことが言えるでしょう。なぜなら、ペットフードという便利なものが普及する前までは、「ペットがアレルギー」なんてことは、ゼロに等しいくらい耳にしなかったはずなのです…昔の犬や猫は、人間の残飯しか食べていませんでしたが、とっても元気でした。残飯という聞こえが悪いかもしれませんが、この中には野菜も肉も魚も海藻類など多種多様のものが、たくさん入っていて体にとっては、無添加でよかったのです。

手作り食のすすめ

手作り食を作る上で、作り方は「こうしないとイケない！」というものはありませんが、基本は温かく水分たっぷりで、消化がよいように十分火を通すことです。しかし、以前食べたことのある物の中でアレルギー反応を起こした食材や、アレルギー検査で「陽性」「強陽性」と判定された食材は使わないほうがいいですね。食材の種類としては、少量を多種類使うのがポイントです。アレルギー反応が起きるリスクをできるだけ低くするために、ご飯を手作りしてみましょう。

ささ と ロッコリーのちりかけごはん



材料

鶏ささみ	1本
ブロッコリー	約20g
キャベツ	約20g
片栗粉	少々
白飯	約50g
青のり	少々

キャベツ、ブロッコリーは、大きさを3cmの細切りに切ります。青のりは免疫能を高める成分を多く含むのでおすすめです。

- ① 食材を全て一口サイズに切っておきます。
- ② 水200~300ccを鍋に入れ、①を中火で煮て消化しやすいように柔らかくします。
- ③ 火が通ったら、片栗粉でとろみをつけます。
- ④ 冷めたら白飯に③をのせ、青のりをふりかけたら完成★ ※白飯を減らして、無添加ペットフードをいれてもOK! ★ささみを減らして、マグロを入れて猫ちゃんにも◎

実際に家のわんちゃんに食べさせてみたら、いつもは嫌もうにご飯も食べてたの、あげたせんにペロリ!!15分程で出来るはずご飯なので、是非作ってみてよ小分けに冷凍してもOK!! 食欲のないわんちゃんにもオススメ!

ささ のからたまーき



わんちゃん用

材料

鶏ささみ お好み
味の大きさに合わせて調整してください

- ① 鶏ささみを2、3ミリの幅に切ります。
 - ② 150度のオーブンで45~50分焼きます。
 - ③ 15分程冷まして完成★
- ※密閉容器に入れて10日程日持ちします。

ジャーキーも実際にあげてみました!!既成で売っているジャーキーと比べものにならないくらいおいしく食べて、あつという声になってしまいました。あげるとは注意!

クロスワード

下の「カギ」をヒントに、タテヨコに交差したマスに言葉を入れて全ての白マス埋めてみてね★さあ、できるかな～？

Q.1

1	2	3	4
5			
		6	
7			

《タテのカギ》

1. ブラントンの異常発生による、海水の変色現象。
2. 座る場所。机と〇〇。
3. 〇〇〇菜園。
4. あせが〇〇〇〇たれる。

《ヨコのカギ》

1. 漫才には必要です。
5. 長崎名物のお菓子。
6. 木を薄く、平らに加工した物。
7. 桃太郎の敵。あか〇〇。あお〇〇。

Q.2

1	2	3		4	5
9				10	
11			6		
12					7
13			14	8	
	15				

《タテのカギ》

1. 都合のいいこと。
2. 苺、花、苗の共通点は？
3. オレオレ〇〇。
4. 手があいていること、ひまなこと。
5. 桃太郎の仲間。
6. 星座〇〇〇〇。毎朝チェックしちゃいます…
7. 試験に〇〇〇。
8. どこかに〇〇。

《ヨコのカギ》

1. 物事が世界の国々に関係している様子
〇〇〇〇てき
6. 釣り糸につけて、水に浮かせ魚のくいこみを知らせる目印。
7. 耳が長い動物。さびしいがり屋です。
10. 物語などのあらまし。
11. 魔法〇〇い
12. ヴェネツィアの運河で使われている幅の狭い小船。
13. 出産のこと。赤ちゃんを〇〇。
14. 風邪をひいたら行きます。〇〇か。
15. 不用になったものをもう一度活用すること。

Q1は324人中217人が満点
Q2は18人中13人が満点
でした。
あなたは満点とれるかな？
答えは裏表紙にあるので
答え合わせしてみてください♪



氏名：ハッ橋 勇一
勤務：プレミアホール
役職：支店長
趣味：ハーレーでツーリング
一言：見た目は悪いですが、とてもやさしんですよ♡

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



当社スタッフの紹介を勝手にさせて頂くコーナーです。様々な情熱をもったスタッフがおりますので、ご覧ください。No.01



氏名：伊藤 友章
勤務：プレミア成田ホール
役職：支店長
趣味：ルアーフィッシング
一言：感謝の気持ちを大切に『心に残るお葬式』を常に考え取り組んでまいります。

おかのえいせんどう

岡塾栄泉堂

木更津駅から徒歩10分程度。駅前通りの一本裏の通りにあり、大暖簾が目印です。あの有名な“岡塾栄泉”の暖簾わけの店で、駅のすぐ側のアクア木更津の中にも支店があります。こちらのお店は大正7年(1918年)創業で、TVドラマ『木更津キャッツアイ』でもお土産で登場するほど木更津では有名な老舗和菓子店です。

店内は数多くの和菓子が揃っていますが、特にオススメは木更津銘菓「金の鈴」。バリバリの皮種に中の粒餡が程よい甘さと硬さでとっても美味しいです！最中の皮とあんこが別々になっているので、食べる時に自分であんこを皮で挟むスタイルも楽しいですね♪

限定100名 プレゼント

木更津市中央 2-3-19
営業時間 / 9:00 ~ 19:00
定休日 / 火曜

また、可愛いイラストが目玉の「ポン太ゴーフレット」はあの某メーカーの有名ゴーフレットより美味しいと評判！素朴な甘さで食べやすく、優しい味わいです。ちなみにポン太は木更津駅前にある「きぬ太くん」の親友で、みんなを明るくしてくれるそうです。他にも木更津の地名や名産物の名前が付いたお菓子がたくさんあるのでお土産にピッタリです☆地元の方を中心に愛され続ける老舗和菓子店の味を、この機会にぜひご賞味ください☆

内容 木更津ポン太詰合せセット

①ポン太ゴーフレット6枚 ②金の鈴2ヶ
③ポン太の腹づつみ2ヶ ④きさらづの夜明け3ヶ

官製葉書に住所・氏名・電話番号・感想をご記入の上、下記宛にご郵送ください。2月10日消印まで有効です。皆様からのご応募お待ちしております。

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 富士典礼(株)

『木更津ポン太詰合せセット』まで

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。



★P14の答え合わせ★

Q1 《タテ》

1. あかしお 2. いす
3. かてい 4. たらたら
《ヨコのカギ》
1. あいかた 5. かすてら
6. いた 7. おに

Q2 《タテ》

1. こうつごう 2. くさかんむり
3. さぎ 4. てすき 5. きじ
6. うらない 7. うかる 8. いく
《ヨコのカギ》
1. こくさいてき 6. うき
7. うさぎ 10. すじ 11. つか(い)
12. ごんどら 13. うむ 14. ないか
15. りさいくる

震災孤児・震災遺児への
基金へ寄付を行っています

- *震災孤児・・・震災によって両親を失った子ども
*震災遺児・・・震災によってひとり親家庭になった子ども



がんばろうニッポン ～絆～
こども未来創造基金

当社では、御葬家様がお式に参列された方々へお返しする返礼品の商品の一部に『こども未来創造基金対象商品』がございます。御葬家様の金額面でのご負担はございません。岩手県・宮城県・福島県の基金へ按分されます。

←被災地の子どもたちが描いた絵です。

次回のイベント

1月20日(日)	成田・ボンベルタ	相談会	10:00~17:00
1月26日(土)	プレア市原ホール	相談会	10:00~15:00
2月11日(祝・月)	プレア稲毛ホール	相談会	10:00~14:00
2月17日(日)	成田・ボンベルタ	相談会	10:00~17:00
2月23日(土)	プレア市原ホール	相談会	10:00~15:00

※日時が変更になる場合がございます。詳細は下記へご連絡ください。

あなたの街の
プレアホール



お気軽にお立ち寄り
ご相談下さい



プレア稲毛ホール

〒263-0044
千葉市稲毛区小中台町356-13
☎043-206-4444



プレア茂原ホール

〒297-0073
茂原市長尾2532
☎0475-23-4444



プレア成田ホール

〒286-0046
成田市飯仲1-19
☎0476-24-4444



プレア市原ホール

〒290-0056
市原市五井1738-5
☎0436-23-4444



プレア若葉区民プラザ

〒264-0025
千葉市若葉区都賀3-30-8
☎043-231-6646



プレア茂原プラザ

〒297-0073
茂原市長尾2673-4
☎0475-23-4444



フジベットセレモニー

〒263-0051
千葉市稲毛区園生町552
☎0120-482-940

☎0120-00-4422

www.prayerhall.com