

料金後納

ゆうメール

# プレア通信

2013/夏号



- P.2 ぶらり電車の旅～京葉線～
- P.6 フジ子のナンでもTRY⑦ ～残り麺deアレンジ～
- P.8 知って得する病気のアレコレ～尿漏れ～
- P.9 ペットちゃん向け便利アプリ&手作りご飯レシピ
- P.10 昔懐かしい 自然あそび
- P.11 プレゼント&情熱社員





### 3 京葉線 Keiyo Line

## ぶらり電車の旅

# SWEETS MIZUNOYA

昨年9月に潮風香る美浜区にオープンしたミズノヤさん。メルヘンチックで可愛い建物で、店内のショーケースを見れば目がハートマーク♡になってしまいそう…その理由は、ひとつひとつのケーキがとても美しく、その時季のイベントごとにかわるケーキピック、フィルムが何とも言えません。イベントごとにかわるプリンもオススメ。お正月、桜、子供の日…など、これを楽しみに来るお客さんも多いです★夏は何になるでしょう…？是非お店で確かめてみて！！お店の1番人気は、海岸通りの塩ブッセ。九十九里の卵と塩をつかっていて、甘みと塩気がクセになりそう…はっぴこ弁当は名前の通りロールケーキなどの切れ端に、生クリームとフルーツをのせたちょっとお得なケーキです♪外にイトインスペースもあり、150円でドリンクもつけられます。潮風を感じながら美味しいケーキ…も、おすすめです。

**DATA** 【住所】千葉市美浜区高洲1-16-55  
【TEL】043-205-4702 【定休日】水曜日  
【営業時間】10:00～19:30  
稲毛海岸駅から徒歩10分/駐車場有



## 幕張ビーチ花火フェスタ

千葉市民花火大会の会場を千葉ポートパークから新たな夏の風物詩として幕張海浜公園に移転し、今年で2回目★昨年大好評だった水上花火をはじめ、打上総数12,000発もの花火が夜空を彩ります。今年は、日中から楽しめるイベントとして、千葉県出身のアーティストなどの音楽ライブや幕張スイーツ巡りなど、様々なイベントがもりだくさん！！浴衣を着て家族みんなで、パワーアップした花火を見に行こう★

**DATA** 【住所】幕張海浜公園付近  
【TEL】043-222-0300(千葉市観光協会内)  
【日時】8月3日(土)19:30～20:30  
※荒天中止  
海浜幕張駅より徒歩15分



## 千葉みなと

### うお おと 魚 乙

大通りから一本入った静かな商店街を歩くと、魚を焼いたいい匂いが…市場と連絡を密にとり、鮮度が良くないと仕入れない。そんなこだわりを持つお店のお昼時は大繁盛！スーツ姿のサラリーマンやOLなどたくさんのお客さんでにぎわっています。お目当ては、本日の刺身定食(この日はぶりとかつお)そして、名物の弁当！魚乙弁当をはじめ、松竹梅とグレードがありどれにしようか迷ってしまいます。鮮度が良くないと仕入れない…の反対に、大漁の日は倍盛(お刺身2倍)さらに食べ放題！！なんて日もあるんです★ご飯とお味噌汁は毎日おかわりサービスです。この美味しさでこのお値段！ランチだけでなく、夜はお酒と一緒に…というのもいいですね♪

**DATA** 【住所】千葉市美浜区幸町1-14-7  
【TEL】043-241-0397 【定休日】月・第三日曜日  
【営業時間】11:30～14:00 17:00～21:00  
千葉みなと駅より徒歩10分  
駐車場なし(近くにコインパーキング有)

## いなげかいがん 稲毛海岸



竹弁当 1550円



本日の刺身定食 840円

写真は、倍盛です★



## けみがわはま 検見川浜



幕張ベイタウンの中にある軽食と和菓子のお店『和カフェ』1つ1つ全て手づくりで、添加物や保存料を使っていない安全・安心の和菓子。ショーケースにはお団子やどら焼きなど通常の和菓子もありますが、ハート♡形のすあまなど少し変わったかわいい和菓子もあるのでお土産にも喜ばれるはず♪軽食もあるので、お昼はお子様連れの主婦の方でにぎわっています。人気の秘訣は、お子様が好きな様に絵本やちょっとしたおもちゃが置いてありキッズメニューも豊富。お店のオススメは、小にぎりランチスイーツ！小にぎり2個(お好きなものを選べます)季節のおかず3種、椀物、クリームあんみつ付！色々なおかずを少しずつ食べたいという女性が多いはず…そんな方にオススメです◎他にもカレーライスや和風明太子うどんなどもあります。

**DATA** 【住所】千葉市美浜区打瀬2-1-1 グランティクス公園東の街4番館  
【TEL】043-272-0113 【定休日】木曜日  
【営業時間】10:00～18:00(L017:00)  
海浜幕張駅より徒歩10分/駐車場なし

## かいひんまはり 海浜幕張



小にぎりランチ スウィート 900円

上生菓子と抹茶セット 680円



水ようかん 各160円 (生クリーム・フルーツ、抹茶、白あん)





## サッポロビール千葉工場

目の前に広がる青い海と、花や緑に囲まれた、見て味わって楽しめるビール工場として大人気！やはり人気の理由はビールツアー★館内のいたる所にビールに見立てたソファなどがあり、遊び心が散りばめられています。ツアーは醸造所や各説明ブースへガイドさんと一緒にまわり、豆知識なども教えてくれます★建物内は暗く照明が少ないのですが、この暗さは黒ラベルの黒を表し、各説明ブースは黄色や金色、白を基調としてサッポロビールのブランドカラーを表しています。説明が終わるとお待ちかねの試飲！出来たての爽やかなビールと、クリーミーすぎない細やかな泡が何とも言えません…(笑)学んだ後に、ビアレストランで、「工場できたて」の黒ラベル、エビスビールなどの生ビールと人気のジンギスカン、パーベキューをご堪能いただけます。親子でも楽しめるので、家族で海を眺めながら、楽しいひとときを…

**DATA** 【住所】船橋市高瀬町2  
【TEL】047-437-3591【休館日】月曜日  
【時間】10:00～16:00  
【ツアー料金】ツアー、試飲各25分ずつ  
1人500円(※事前予約制)  
(新習志野駅から無料送迎バスが出ています)

出来立ての  
ビールは、  
最高～★



## 浦安市郷土博物館

かつて浦安は漁師町として長い歴史があり、昭和46年海面の埋め立てが行われ、激しい変化に見舞われました。この様な変化は貴重な郷土資料だと考え、市民参加をモットーとした「すべてに開かれた博物館」として昭和55年に開館しました。生涯にわたって学習できる施設として小・中学生の教材にも使われています。館内の展示解説が英語・日本語・浦安弁のガイドがあります。館内は舟の展示室や浦安の漁業、埋め立て前のジオラマ、体験学習室などがあります。屋外では昭和27年頃のまちと生活の様子を再現していて、まちを流れる川では、実際にベカ舟や打瀬船に乗ることもできます。

**DATA** 【住所】浦安市猫実1-2-7  
【TEL】047-305-4300  
【休館日】月曜日・館内整理日・祝日の翌日  
【営業時間】9:30～17:00【入館料】無料  
新浦安駅よりおさんぽバス医療センター線  
「健康センター・郷土博物館」下車徒歩2分  
駐車場有(市役所駐車場をご利用下さい)

浦安市郷土博物館の  
マスコットキャラクター  
“あっさり君”



## 新習志野

## 南船橋

## 二俣新町

## 市川新町

## 新浦安

## まいはま舞浜

## La Bottega Tomo

昨年秋にオープンしたばかりの、隠れ家的イタリアンレストラン。店内は客船をイメージしたつくりになっていて、天気の良い日のウッドデッキテラスは特別席です★野菜ソムリエの資格を持つオーナーがこだわった、有機野菜がたっぷり使われているサラダランチはカロリーが気になる方にもおすすめ。パスタランチはサラダ、パスタ(2種類の中から選べます)、自家製パン、デザート、コーヒーor紅茶のセット。メインランチは、前菜サラダ、スープ、メイン(お魚orお肉を選べます)自家製パン、デザート、コーヒーor紅茶のセット。リーズナブルなのに女性には特に嬉しい、可愛いデザート付き♪全てのメニューの盛り付けはとても繊細で、見た目でも楽しめるお店です。

**DATA** 【住所】浦安市入船4-9-8  
【TEL】047-314-5517【定休日】水曜日  
【営業時間】11:00～14:30 17:30～22:00  
新浦安駅より徒歩10分  
駐車場無(近くにコインパーキング有)



## 浦安市運動公園

敷地面積はナント約18ヘクタール。市民がスポーツを通じて交流し、健康を保持増進する場として、スポーツ施設と広場が共存するように作られた浦安市最大規模の公園です。正面入口にある「躍動の門」、中央広場の「五大陸」は、いずれも大阪万博のシンボル『太陽の塔』をデザインした岡本太郎氏によるダイナミックなモニュメントです。総合体育館やテニスコート、サッカー場、野球場などのスポーツ施設のほか、大型のアスレチック遊具もあります。スポーツ愛好家から親子連れまで気軽に利用できる施設です★

**DATA** 【住所】浦安市舞浜2-27  
【TEL】047-355-1110  
舞浜駅より徒歩10分  
駐車場有(9:00～21:00まで)  
※体育館、プールは第1・3月曜休み。  
大会時等は休みになるので行く際には、お問い合わせ下さい。



健康遊具広場★

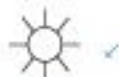
ウォーキングプールや健康プール、幼児用プールなど、親子で楽しめます♪



冒険広場★  
迷路や楽しい遊具がた～くさん!!  
船の形をしているよ!







# 残り麺 de アレンジ



夏本番！冷たい麺が美味しい季節ですね♪皆さんのご家庭でもそうめんやお蕎麦はよく出るのではないのでしょうか。でも毎回同じ食べ方ではつまらない…。それに麺が余ってしまった経験はありませんか？今回は真夏によく食べるそうめん・蕎麦のアレンジレシピをご紹介します！いつもと違う味を楽しみたい時や、余った麺の救済に是非役立ててください★

## 和風蕎麦ペペロンチーノ

*Japanese-style soba peperoncino*

【材料(1人分)】

蕎麦	1束	粗挽き黒胡椒	多め
ニンニク	1片	麵つゆ(3倍濃縮)	小2
輪切り赤唐辛子	お好み	ベーコン	2枚
オリーブ油	小2	ネギ	お好み
		白煎り胡麻	多め

### 作り方

- 1 蕎麦は茹でて冷水でよく洗ってザルに上げる。
- 2 オリーブ油でニンニクのスライスと赤唐辛子の輪切りを炒める。
- 3 ベーコンの千切りを炒める。胡椒を入れて麵つゆを入れる。
- 4 蕎麦をフライパンに入れて絡めたら、お皿に入れてネギを盛り、周囲に白胡麻を散らして出来上がり♪



## イタリアン風 蕎麦ロール

*Italian-like soba roll*

【材料(1本分)】

蕎麦	1/2束	玉ねぎ	30g
豚バラ肉	5~6枚	トマトケチャップ	70g
大葉	2枚	人参・水菜	少々
めんつゆ	50cc	塩・胡椒	適量
		カイエンペッパー	あれば

### 作り方

- 1 【ソース作り】玉ねぎをみじん切りにする。
- 2 1をフライパンで炒め、しんなりしてきたらトマトケチャップ、めんつゆ、塩、胡椒、あればカイエンペッパーを加える。これでソースは完成☆
- 3 豚バラ肉に塩・胡椒を軽くふりかける。
- 4 豚バラ肉より少し大きめにラップをカットし、その上に豚バラ肉、大葉、そばの順に具をのせる。
- 5 端からクルクルと巻いていく。(※強めに巻いてね☆)
- 6 クルクルと巻いた肉巻きそばをフライパンで焼き上げ3センチくらいの輪切りにカットする。(※焼く時は巻き終わりを下にして、こんがりするまでしっかりと焼くこと)
- 7 輪切りにカットした肉巻き蕎麦をお皿に盛りつけ、ソースをかければ完成♪



## 洋風 揚げ蕎麦団子

*Deep frying soba dumpling*

【材料(2人分)】

蕎麦	2束	塩	適量
チーズ	適量	コショウ	適量
		パセリ	適量

### 作り方

- 1 茹でた蕎麦をしばらくざるに置いて水切りする。
- 2 すり鉢をつかってつぶし塩・コショウで下味をつける。
- 3 蕎麦が手にくっつきやすいので手に水を軽くつけて団子状にまとめ180℃の油で揚げる。
- 4 チーズをのせてオーブンで3分焼き、お好みでパセリをちらしたら出来上がり☆



簡単に作れるし、美味しかったです。あまりそうめん・蕎麦という感じがなくて、全く別の料理になったので驚きました！いつもと違う食べ方ができるので、同じ物に食べ飽きた時にもおすすめです☆

## ナポリタン風 涼そうめん

*Napolitan-like cool air soban*

【材料(2人分)】

そうめん	2束	野菜(盛り付け用)	少々
カットトマト	1缶	砂糖	大1
にんにく	1/2	生クリーム	大1
塩・コショウ	少々	(ホーションシクでも◎)	
パプリカ	1/2	コンソメ	1個
玉ねぎ	1/2	粉チーズ	お好み
		タバスコ	お好み

### 作り方

- 1 そうめんは茹でておく。熱したフライパンに、にんにくと油(分量外)を入れ、玉ねぎとパプリカを炒める。
- 2 玉ねぎとパプリカがしんなりしてきたらカットトマトを入れて炒め、Aを入れる。
- 3 全体の水分が半分程の量になるまで煮込んだら火をとめ、塩・コショウで味を整え別の容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- 4 十分に冷えたらそうめんを粉チーズ・タバスコを絡ませてお皿に盛り、野菜をのせたら完成〜♪



## そうめんチヂミ

*Sobaan chijimi*

【材料(2人分)】

そうめん	1束	水	大1/2
豚バラ肉(薄切り)	120g	ニラ	1/2
小麦粉	40g	玉ねぎ	1/4
かたくり粉	30g	【キムチだれ】	
卵	1個	白菜キムチ	60g
顆粒チキンスープの素	大1/2	酢	大1
白ごま	大2	しょうゆ	大1
		砂糖	小1
		ごま油	小1

水気をよくきり、ごま油(分量外)をからめる。ニラをザク切りにし、玉ねぎは薄切りにする。

### 作り方

- 1 【キムチだれ作り】白菜キムチは粗く刻み、ほかの調味料と合わせて混ぜる。
- 2 茹でたそうめんをざるに入れ、水にさらしてほぐす。
- 3 ボウルにAを順に入れて混ぜ合わせ、2を加えて全体に絡める。
- 4 フライパンにサラダ油(分量外)をひき、中火で熱する。3を入れて広げ、上に豚肉をかぶせるように並べる。
- 5 ふたをせずに4~5分焼いて裏返し、弱火にして5~6分程焼き、脂を拭いて取り出す。食べやすい大きさに切り、出来上がり☆



## そうめんデボンケーキ

*pao de queijo with soban*

【材料(16個分)】

そうめん	1束	小麦粉	50g
じゃがいも	50g	粉チーズ	50g
黒ゴマ	小1	牛乳	大1
		白煎り胡麻	多め

### 作り方

- 1 そうめんをビニール袋に入れ、つぶしてひとまとめにしておく。
- 2 じゃがいもは皮をむき、茹でてつぶしておく。
- 3 1に2とAを入れよく混ぜる。
- 4 3を2等分して片方に黒ごまを入れ混ぜておく。
- 5 天板にクッキングシートをしき、16等分に丸めた生地を並べる。(※丸めるのが難しいので、スプーンを2つ使ってすくってからのせると◎)
- 6 170℃に温めておいたオーブンで15分程焼いて出来上がり♪





# 知って得する 病気のアレコレ?

No.06

くしゃみや咳をしたらオシッコが漏れた、トイレに行ったのに間に合わずに失禁してしまった…そんな経験のある女性は、あなただけではありません。中高年だけでなく、20代や30代の若い女性たちの間でも増えてきています。ライフスタイルの変化により、骨盤底筋が弱っている女性が増え、他人ごとではなくなってきています。自分の症状を正しく理解し、治療しましょう。



## 女性の尿漏れ…

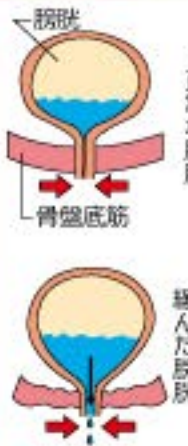
ひとりで尿漏れといっても、その症状は人によって様々です。重い荷物を持ちたり、咳やくしゃみをしたときに下着が少し濡れてしまった…急にトイレに行きたくなり、トイレに駆け込もうとしても我慢出来なかった…などです。尿漏れは、生命にかかわるような病気ではないこともあり、そのままにされがちでした。また、ほとんどの女性が尿を漏らすことを「恥ずかしい」と感じてしまうこともあり、誰にも相談できずにひとりでの悩んでいるケースが多いようです。

## タイプ別の症状…

①腹圧性尿失禁…走り出したときや咳・くしゃみなど、お腹に力がかかった時に尿が漏れます。これは骨盤底筋が弱くなったり傷つくことにより尿道がうまく締められなくなり、尿漏れを起こします。尿漏れのなかで最も多いのが腹圧性尿失禁です。

## 自分の状態と予防…

★排尿日誌…尿への意識や今の状態を把握しておくことで、これからの診断や治療に有効です。トイレに行った時間、排尿量は何mlか、切迫感、漏れはあったかを記入します。その日のおわりに排尿回数、排尿の合計量、切迫感は何回あったか、漏れは何回あったかを記入します。



②切迫性尿失禁…我慢できないほどの強い尿意が急に起こりトイレに間に合わず失禁してしまつた…これは、通常膀胱は限界まで尿を溜めていますが、ストレスや脳の何かしらの異常により、脳が膀胱をコントロールできなくなつてしまい、膀胱が勝手に緩んでしまします。

③混合性尿失禁…腹圧性尿失禁と切迫性尿失禁が混合しているタイプです。

## ★骨盤底筋体操…骨盤底筋の衰え、筋力低下は尿漏れや尿漏れ予備軍の原因になります。改善・予防の為に毎日続けましょう。

- ・カエルのポーズ(肛門側)
  - ①仰向けに寝て足を広げ、互いの足の裏をつけます。手をお腹にのせて膨らんだり、かたくならないことを意識します。
  - ②おならを我慢する様な感じで肛門を締め、緩めます。
  - ③これを、尿漏れがある方は40セット、ない人は10セット行います。
  - ※腹横筋も鍛えられるので、女性は立ち姿が美しくなり、男性は尿のキレが良くなります。
  - ・ネコのポーズ(尿道、陰側)
  - ①四つん這いになり手と足を肩幅までひらく。
  - ②手を置いていた所に肘を置き、手を上げていきなす。
  - ③猫の様に尻を後ろに引きながら、息を吐きながら、尿道と膈を締める。これを一日10セット行います。
- ★尿漏れ治療は正しい診察と治療が必要です。尿漏れかも…という方は医師の診察を受けましょう。

# ペットちゃん向け 便利アプリ & 手作りご飯レシピ

最近急激に普及しているスマートフォン。そこで、ペットちゃんを飼っている方向けの便利で楽しいアプリをご紹介します!!さらに、前々回のプレア通信で大好評だった手作りご飯レシピもをご紹介します★是非お試しあれ〜♪

## ◎ペットスマイル



価格: 無料

対応: iPhone &amp; Android



ペットスマイルは、ペットとの幸せな生活の思い出やお世話の内容を手軽に記録できるアプリです。ペットの話題や写真・動画をお披露目して交流できるSNS機能付★色々な人の投稿を見たり、トリミングやワクチン接種日などのお世話記録をつけたり、色々なことができます。ペット登録(複数可)をすると、同じペットを飼っている方の写真投稿や質問も見れます。ペットを飼っていないとも見ることが出来るので、可愛い写真や面白い写真で癒されること間違いなしです!シリーズアプリの「ペットカメラ」も同じIDで登録できてオススメ。中々カメラ目線で撮れない…という方必見!口笛や袋の音など興味を引く音を鳴らして、シャッターチャンスを作れます。

## ◎スマホdeみまもり



価格: 450円

対応: iPhone &amp; Android

2台のスマホかタブレットを持っていれば誰でも簡単に使えるアプリです。1台をカメラとして自宅に設置しておき、手元のスマホへ動画と音声を配信してくれるすぐれもの!ペットだけでなく赤ちゃんなど目が離せないときにも使えるオススメアプリ♪



## ◎イヌ・ネコ 家庭動物の医大百科

価格: 1,800円

対応:

iPhone &amp; Android



動物を飼うための基礎知識、症状や図解を確認して考えられる病気を検索できたり、観察のポイントやケアの仕方など詳しく解説されています。「主な犬種・猫種の特徴」や「緊急症状早見表」もあり、いざという時必ず役立つ安心と信頼のアプリです。



## 厚揚げのゴーヤチャンプルー

材 ゴーヤ 3cm 厚揚げ 1/4  
 材 茄子 3cm ほうれん草 適量  
 料 トマト 1/4 人参 2cm



- ①ゴーヤは薄切りにし塩もみをして、数分置いて洗っておく。
- ②他の食材を一口サイズに切り、火の通りにくいものから炒める。
- ③器にご飯を盛り、冷ました②をかければ完成!



ゴーヤなんて食べるの?と聞いていたら、あっという間に食費してしまいました。わんちゃんだけでなくおこちゃんもゴーヤ好きが多いですよ。

## 鯉節せんべい

材 白飯 100g  
 材 片栗粉 10g  
 料 鯉節 適量  
 料 サラダ油 適量



- ①ご飯をつぶして、片栗粉と鯉節を入れる。
- ②トースターにアルミホイルを敷き、サラダ油を塗る。
- ③指にサラダ油を塗ってからお煎餅の様に①を成形して、②に並べ1000wで片面15分ずつ焼いて、蒸熱をとったら完成★



市販のおやつとは比べものにならない程キラキラした目で見られてしまいました…笑!無油なので安心なのですが、あげすぎには注意ですよ!





# 懐かしい 自然あそび

子供の頃の懐かしい遊び…今はおもちゃやゲームなどがありふれ、家の中で遊ぶ子供が増えてきている時代です。昔は自然にふれて遊ぶことが多かった気がしますが、今ではすっかり見かけなくなりました。そこで今回は、昔の遊びの中から一度は試したことのある『草花あそび』を紹介します。子供の頃に戻った気分でお子さんやお孫さんと…是非試してみてください☆

## イヌコキの葉で 手裏剣



## ほおづきで 風船



## 笹の葉で 笹舟



氏名：島田 謙慈  
勤務：ペットセレモニープレア (松戸)  
役職：支店長  
趣味：パソコン音楽制作  
一言：浄明正直を信念とし、感謝される仕事をして、感動される人を目指します。

# 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.03

氏名：蜂谷 幸子  
勤務：フジペットセレモニー (千葉)  
役職：主任  
趣味：バラ栽培(現在94鉢育成中)  
一言：大切なお客様との永遠のお別れを真心込めて、お手伝いさせていただきます。

# ちば〜む

限定100名 プレゼント

地元千葉県産のピーナッツをたっぷり使用した自家製バームクーヘンの『ちば〜む』2011年にはモンドセレクションを受賞。さらに、千葉市が推奨する千葉市推奨土産品として74品の中にこの『ちば〜む』も入っています。丁寧に焼き上げられた生地はふんわりしっとり！そんなバームクーヘンの周りには、ローストしたピーナッツチョコが散りばめられ、ほんのり甘い生地に香ばしい落花生が絶妙にマッチしています。ちば〜むの他にも、プレーン、メープル味もありますよ★また、リゾート地を思わせる雰囲気と海を眺めながら食事が出るオーシャンテーブルの

オーシャンテーブル  
千葉市中央区中央港1-28-6 ケーズリゾートビル1階  
営業時間 / 10:00~24:00 定休日 / 年中無休

**内容 自家製バームクーヘン ちば〜む**

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。8月15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)  
『自家製バームクーヘン ちば〜む係』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。



ご来場ありがとうございました!



4月21日茂原ホール、5月26日稲毛ホールで行われた30周年記念感謝祭が、無事終了致しました! 皆様の善意は日本赤十字社に寄付させていただきました。ありがとうございました。

次回のイベント

7月28日(日)	プレア茂原ホール	相談会	10:00~14:00
8月3日(土)	プレア市原ホール	相談会	10:00~15:00
8月11日(日)	京葉銀行プラザ	相談会	10:00~18:00
8月25日(日)	成田ボンベルタ	相談会	10:00~17:00
9月1日(日)	プレア稲毛ホール	相談会	10:00~14:00
9月22日(日)	フジペットセレモニー	彼岸会	9:30~16:00
9月23日(月)	プレア茂原ホール	相談会	10:00~14:00
9月29日(日)	プレア市原ホール	感謝祭	10:00~15:00

※日時や場所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



プレア茂原プラザ

〒297-0073  
茂原市長尾2673-4  
☎0475-23-4444



フジペットセレモニー

〒263-0051  
千葉市稲毛区園生町552  
☎0120-482-940



ペットセレモニープレア

〒270-2214  
松戸市松飛台390-5  
☎0120-700-054

☎0120-00-4422

www.prayerhall.com