



ゆうメール

プレア通信

2014 / 秋号



- P.2 ぶらり電車の旅 ～いすみ鉄道～
- P.6 フジ子のナンでもTRY⑫ ～簡単！再現レシピ～
- P.8 プラパンで遊ぼう！
- P.9 ペットグッズを手作り
- P.10 新ブランド紹介
- P.11 情熱社員 & プレゼント
- P.12 仏事あるアルQ&A / 次回の相談会

8 いすみ鉄道 Isumi Railway

ぶらり 電車の旅

天ざるそば 1,500円



鍋焼きうどん 1,200円



手打ちそば うどん あをい



国道297号沿いにある道の駅たけゆらの里おおたきのすぐ横にある「手打ちそば うどん あをい」店内は、天井が高く、木を基調としたやわらかい雰囲気。窓が大きく、店内から外の景色を楽しむことができます。テーブル、座敷の他に少し珍しいカウンター席もあります。今回頼んだのは天ざるそば、鍋焼きうどん。天ぷらはさくさくの仕上がりで、大きな海老が印象的! おつゆは濃いめで、お出汁の香りを楽しむことができます。おそばは細めの二八そばで、つるつるとしていておつゆとよく絡んでとても美味しいです。薬味はわさび、ネギの他にうずらの卵がついているのが特徴的なので、味を変えて楽しむのもいいですね! 鍋焼きうどんは、甘めのおつゆがコシのある細いうどんに染み込んでいます。大きな海老にしいたけ、お麩など色々な具が入っていて食べ応え十分! これからの涼しい時季にぴったり! 観光客はもちろん、地元の人にも人気のあるお店です。

住所: 夷隅郡大多喜町石神140-1
TEL. 0470-82-5558 駐車場あり
OPEN. 11時30分~17時 定休日: 月曜日



住所: 夷隅郡大多喜町大多喜264(本社)
TEL. 0470-82-2161
<http://www.isumirail.co.jp/>



いすみ鉄道

色々なドラマの撮影地になったり、鉄道ファンからの人気が高い「いすみ鉄道」2月の立春頃から菜の花がぼつりぼつりと咲き始め、2月末の勝浦ひなまつり、3月に入ると菜の花が見頃を迎えゴールデンウィークまでの間は忙し。そんないすみ鉄道の秋から冬までの閑散期の対策として始められたイベント列車は大人気で、一番多く行われる「イタリアンランチクルーズトレイン」では、外房の素材を使用し、車内にてシェフが腕を振るった本格イタリアンランチを車窓を眺めながら楽しむことができます。他にも、伊勢海老特急・お刺身列車やカレー列車、スイーツ・ワイン列車、和菓子列車、ビール列車などがあります。食事以外にもジャズ列車や大多喜高校のマンドリン・ギター部の生徒によるマンドリン・ギター列車などがあります。季節によってかわるイベント列車もあるので要チェックです★イベント列車の日時、内容はホームページのみの発表です。ホームページから予約もできるので、ご希望の方は早めの予約がオススメ。

イタリアンランチクルーズトレイン



伊勢海老特急お刺身列車



カレー列車



かずさながの上総中野

養老溪谷

関東で最も遅い紅葉で知られる養老溪谷。いくつものハイキングコースが整備され、都心から気軽に訪れることのできるハイキングスポットとしても人気です。11月23日に養老溪谷もみじまつりが開催され、上総中野駅前では忠勝鍋による豚汁の販売や養老溪谷やまびこセンター前では餅つきの実演と販売・商工会青年部による特設ブース、旧会所分校では地元産のそば粉を使った手打ちそば・焼き芋の販売を行います。それぞれの会場では、地域の特性を生かした農産物の販売も行われます。11月23日~12月上旬までライトアップイベントも行われます。大多喜町の老川十字路付近など3カ所がライトアップされ、昼と夜で全く異なる表情を浮かべます。赤や黄色に色づいた木々はライトに照らされ、より鮮やかな紅葉を見ることができます。暗闇の中をゆったりと歩きながら見る紅葉はとても幻想的で、養老溪谷の秋の夜を楽しむことができます。

養老溪谷観光協会 TEL. 0470-80-1146
住所: 栗又の滝/老川十字路/中瀬遊歩道他
駐車場: 栗又駐車場(40台程)

夜の紅葉はまた違った雰囲気...



もみじ祭り 忠勝鍋による豚汁

竹仙郷 ちくせんきょう

山道を抜けた先にある、約5万坪ある広大な敷地に佇む竹仙郷。近くに海も山もある房総に魅了し、竹仙郷をオープンしたそうです。お食事のメニューはおまかせコースのみ。炭を積み上げてもらい、自分達で竹筒を使って火を広げていきます。房総の海で獲れた魚介類と、野菜ソムリエの資格を持っている女将さんが、愛情込めて育てた採れたて野菜を炭火でじっくりと焼いていきます。その季節の旬のものをいただけるので、時季によって出てくる食材は違ってきます。炭火でじっくり焼いたら、お塩かポン酢をつけていただきます。竹仙郷で採れた新鮮な野菜は、野菜本来の甘みを堪能できます。最後にご飯もの(今回は焼きおにぎり)ができます。お食事が終わったら、山菜採りを無料で体験できるのでそちらもオススメ。携帯の電波も入らない、日常から離れたゆったりとした時間を過ごすことができます。また、田舎暮らしをしてみたい...と言う方は、女将さんから田舎暮らしの色々なお話をしてもらえます★お店は、完全予約制なのでお気をつけ下さい。

住所: 夷隅郡大多喜町平沢1598
TEL. 0120-236-855 駐車場あり
OPEN. 11時~日没 定休日: 月曜日

遠がわからなくなったら 早めにご連絡ください!



おまかせコース 4,300円(税別)



ポッポの丘



鉄道ファンの間で有名な「ポッポの丘」数々のテレビや雑誌にも掲載されています。養鶏・畜産業を営むファームリゾート「鶏卵牧場」の社長が、養鶏場だったところにポッポの丘を作ったそうです。もともと詳しいわけではなく、きっかけは地元のいすみ鉄道から四半世紀にわたり地域の人の足を支えた車両「いすみ204号車」の引き取りの打診があったことだそうです。せっかくならば多くの人に訪れてもらう観光直売所として活用しようと、廃車両になっていた北陸鉄道(石川県)の、「モハ3752」と万葉線(富山県)の「デ7052」も導入し、平成23年5月にオープンしました。レトロ車両を再活用している話は鉄道関係者の間で話題になり、今では20両にも到達しています。一部車両を除いた車両は内部を見学できるようになっていたり、軽食や新鮮な卵かけご飯を味わうことのできる「カフェTKG」になっています。社長自らディーゼル機関車を運転して、お客さんを乗せた車掌車を牽引もしてくれます。他にもレトロぶらぶら館、消防自動車館などがあり子供だけでなく大人も楽しめます★



住所: いすみ市作田1298
TEL. 0470-62-6751 駐車場、あり
OPEN. 10時~16時 定休日、なし



チーズ工房フロマージュコマガタ

大手乳業メーカーで世界各地の乳製品を食べ歩いてきた店主の駒形雅明さん。退職後、せっかくの技術を活かしたい...と、いすみ市に移住し工房をたちあげました。自ら製造所を建て、岩山をハンマーでくり貫いて熟成庫を作ったそうです。原料は、塩と生乳のみで、添加物を一切使わない手作りチーズはオススメ。生チーズは、濃厚で素材の風味が活かしたクセのないチーズで、熱を加えるとよ〜く伸びます。サラダチーズは、スライスしてジャムを添えても◎。ブルーチーズは国産のブルーチーズとしては青カビの量も豊富で、味・風味もしっかりとしています。かといって刺激が強すぎることなく普段ブルーチーズを食べ慣れていない人にも試しやすいチーズだそうです。酒びたしチーズはJALの国際線のファーストクラスでの機内食に、2年連続で採用されているチーズ。まろやかさと、ふわっと鼻に抜けるお酒の香りが絶妙なバランス。機内では、いちじくのジャムをのせ、赤ワインとともに提供されているそう。営業時間はその日によって違うので、問い合わせからの方が安心です。



住所: いすみ市新田1533
TEL. 0470-62-2577 駐車場、あり
OPEN. 10時~ 定休日、不定休



VALLEY WINDS (ぶあれーういんず)

いすみ鉄道ではムーミン列車の運転開始に伴い、国吉駅構内に日本で初めての駅中ムーミンショップ「ぶあれーういんず」をオープンいたしました。「ぶあれーういんず」とは風そよぐ谷の意味で、ムーミン列車が走る沿線にふさわしいネーミングです。また、それと同時に国吉駅のネーミングも「風そよぐ谷 国吉駅」になりました。店内にはたくさんの可愛いムーミングッズが揃えられています。お皿やマグカップなどをはじめ、タオルや文房具、ぬいぐるみ、絵本など思わずワクワクしてしまいます。そして、いすみ鉄道とムーミンのコラボ商品もあり、ハーブティーやクッキー、いすみ鉄道に乗るムーミンファミリーのかわいいパッケージのお菓子など、特に女性の心をくすぐるグッズがたくさん! もちろんいすみ鉄道のオリジナル商品や地元いすみの特産品などもあり、旅の途中に是非立ち寄ってみたいお店です。



住所: いすみ市苅谷537-2国吉駅構内
TEL. 0470-82-2161 駐車場、なし
OPEN. 10時~16時 定休日、なし

Brown's Field ~ライステラスカフェ~

「身土不二」を基本に、自然いっぱいの自給の暮らしをめざすブラウنزフィールド。その中にある「ライステラスカフェ」は、動物性の食材を一切使用せず、体に優しい地産地消を意識した料理を提供してくれます。自然のエネルギーがたっぷり入ったヘルシーでおいしいお料理は、週変わりランチプレート(1,200円)、カレープレート(1,080円)、おむすびセット(500円)などがあります。身体も心も喜ぶスイーツは、メープルシロップやドライフルーツなど自然の甘みを利用してあり、飲み物もたんぼの根っこを煎って作ったノンカフェインのコーヒーもあります。また、マクロビオティック料理研究家の中島デコさんの住居もあり、その精神に共鳴するスタッフも共に生活をして、お米や野菜を栽培したり醤油や味噌などを仕込んでいます。こうした自然に根ざした生活を実際に体験することもできます。日常の喧騒をはなれ、癒しとくつろぎのひと時を体感してみませんか?



住所: いすみ市岬町桑田1501-1
TEL. 0470-87-4501 駐車場、あり
OPEN. 11時~17時 定休日、月火水木





簡単！再現レシピ

あの味を、お家で作りたい！そんな時ありませんか！？
今回は、自宅で簡単に作れるレシピをご紹介します。自分で作るの
で今ニュースになっている、食品問題や添加物などの心配のない安全・安心なレシピです★お子様のおやつにもどうぞ！



マック風チキンナゲット

【材料】～約20個分～

- ★鶏もも肉、胸肉(皮なし) 1枚ずつ計450g
- ★牛乳 大匙1 ★塩 小匙1 ★砂糖 小匙1/2
- ★オニオン、ガーリックパウダー 各小匙1
- ★片栗粉 小匙2 ★黒胡椒 少々
- ★バター液 ★薄力粉 35g ★片栗粉 25g
- ★コーンフラワー 35g ★ベーキングパウダー 25g
- ★塩 ひとつまみ ★水 140～150ml

【作り方】

- ①バター液の水以外をボールに入れ混ぜ、水を入れてよく混ぜて冷蔵庫で寝かせておく。
- ②鶏肉を粗めに刻み、ある程度細くなるまで刻む。
- ③②を繊維がなくなるまで包丁の背で叩く。
- ④③をボールに移し、残りの材料を加えて混ぜる。
- ⑤食べやすい大きさに成形する。
- ⑥1つずつ薄力粉をまぶし、バター液につけて160度で軽く色がつく程度で一度取り出す(フォークを使うと◎)
- ⑦油を180度に上げて、菜箸で常に動かすようにして狐色になるまで揚げたら完成★



買うよりも自分で手作りの方が断然おいしい～！！
少し手間はかかりますが、大量に作って冷凍しても◎
カリッとした衣がやみつきに◎



カロリーメイト(チーズ)風

【材料】～約10本分～

- ★薄力粉 120g ★粉チーズ 大匙3 ★油 30g
- ★バター 20g ★塩 少々 ★牛乳 大匙1

【作り方】

- ①袋に柔らかくしたバター、砂糖、油、塩、牛乳を入れ、よく混ぜる。オーブンを180度に予熱しておく。
- ②①に薄力粉、粉チーズを入れよく混ぜ、混ぜたら麺棒で1センチほどの厚さに伸ばして取り出す。
- ③取り出したら切り分けて、箸などで穴をあけ、180度のオーブンで15分程焼いて、10分程そのまま放置する。
- ④オーブンから出し、完全に冷めたら完成★



あの、カロリーメイトが簡単に再現できました！！
サクサクでとっても美味しい♪チーズのかわりに、
お好きなジュレなども入れてもオススメです



ボンデリング風ドーナツ

【材料】～4個分～

- ★ホットケーキミックス 150g ★白玉粉 100g
- ★粉砂糖 50g ★ヨーグルト 130g

【作り方】

- ①ヨーグルト以外の材料をボールに入れてよく混ぜ、合わさったら少しずつヨーグルトを加え、手で成形できる固さになったら好きな形に丸めます。
※柔らかすぎたら、粉物を足してください。
- ②①のドーナツをクッキングシートの上のせ、そのまま油で揚げます。(シートは勝手にはがれるので外に出す)
※揚げる前に上から少しつぶすと、丸と丸が離れないで揚がります。
- ③揚げたら、冷まして粉砂糖などをかけて完成★



外はカリッと、中はモチモチ～♪チョコレートのコーティングをかけても美味しい♪簡単なので、お子様と一緒に作っても楽しいですね◎



カントリーママ風クッキー

【材料】～約20枚分～

- ★バター 70g 板チョコ 2枚 砂糖 60g
- ★卵 1個 薄力粉 160g ★インスタントコーヒー 小匙2

【作り方】

- ①板チョコ1枚とバターをレンジで柔らかくする。
- ②砂糖と卵を①に入れて混ぜてから薄力粉とコーヒー粉を入れてよく混ぜ、冷蔵庫で30分程冷やし、扱い易くする。
- ③残りの板チョコを粗く刻む。
- ④冷やした②を手のひらで潰すように伸ばし、刻んだ③を包んで真ん中をへこませ、クッキングシートにのせる。
- ⑤160度のオーブンで12分程焼いたら完成★



独特のしっとりさがやみつきに…あたたかいうちに食べれば、チョコレートがとろ～りたまりません♪
ホワイトチョコレートも美味しいかも…！



フクロク風黒糖蒸しパン

【材料】～プリンカップ6個分～

- ★薄力粉 100g ★重曹 4g ★酢 10g ★卵 1個
- ★水 60ml ★水あめ 10g ★塩 ひとつまみ

【作り方】

- ①黒糖と水をボールに入れて混ぜて溶かす。
- ②①が溶けたら水あめ、塩、卵を入れて泡だて器で混ぜる。
- ③お皿に酢と重曹を入れて溶かし、②に入れて混ぜる。
- ④③に薄力粉を入れてよく混ぜ、クッキングシートを敷いた型に流し入れる。
- ⑤沸騰させた蒸し器に④を入れ、強めの中火で15分程蒸す。
- ⑥竹串をさして生地がついてこなければ完成★



混ぜて型に入れて蒸すだけの簡単レシピ！温かいまま食べても美味しいですが、冷ましてからのほうがしっとりします◎



じゃがりこ風スナック

【材料】～50本分～

- ★じゃがいも 150g
- ★ニンジン 1cm ★パセリ 適宜 ★片栗粉 50g
- ★水 大匙2 ★塩 小匙1/3 ★砂糖 小匙1

【作り方】

- ①ジャガイモを薄めのイチョウ切りにし、レンジで5分程チンして、マッシャーでつぶす。
- ②みじん切りにしたニンジンとパセリ、片栗粉、水、塩、砂糖を①に入れてよく混ぜる。
- ③まな板の上にラップを敷き、②の生地を乗せてその上に更にラップをかぶせる。麺棒で厚さ3ミリ程度になる様に伸ばし、包丁で好みの大きさに切り分ける。
- ④③をトースターで5分焼き、中火の油で揚げたら完成★



カリカリでおいしい～！！カロリーが気になる方は190度のオーブンで15分程焼き、レンジで2分程チンするとノンオイルヘルシーなじゃがりこ風スティックになります◎

プラバンで遊ぼう!

子供の頃プラバンでキーホルダーを作ったことはありませんか?今、大人たちの間で本格的なプラバン作りがブームです!昔は手書きでしか遊べませんでしたが、最近ではプリンターで印刷したものを焼くタイプもあります。今回はパステルを使った着色方法と、指輪の作り方を紹介します★プラバンとパステルは100円ショップでも購入できます。

パステルで色を付ける



①プラ板にモチーフを描き裏に返し、200番のヤスリで細かく円を描くようにヤスリをかけます。



②透かして見て、色を付ける場所で、こすれていない所がない様にします。



③パステルを使って色を付け、終わったらトースターで焼いて本にはさみます。※焼くと1/4の大きさになります。プラバンによって縮小率は変わります。

指輪の作り方



⑤そのままだと色が落ちるので裏側にクリアスプレーやマニキュアのトップコートを塗って完成★



①横14cm・縦2.5cmの長方形を、角を丸くカットし、イラストを描く。(1cm程の太さになります。)



②太めのペンなどに、作りたい太さより少し細い所に印しをつける。



③トースターで焼き、焼き終わったら手袋をはめてペンの印しの所で押さえる。※熱いので注意!



④固まったらペンからとって完成★失敗しても、温めなおして、調節できます。



ペットグッズを手作り

わんちゃんに輪くぐりを作ろう!



材料
フラフープ
ラバーカップ
洗濯バサミ(大)
布、リボン(あれば)
全て100円ショップで揃います



①フラフープのパーツを2個外して小さめの輪にする。



②ラバーカップのゴム部分を布やリボンなどで隠す。



③ラバーカップの棒の部分に薄いスポンジなどで、滑り止めと高さ調整をつける。



④それぞれのパーツを写真の様に組み立てたら完成★



徐々に高い所にチャレンジ!!

ねこちゃんにハンモックを作ろう!



材料
プリンターラック
扇風機カバーネット
結束バンド
布
全て100円ショップで揃います



①輪が大きい方にネットをかぶせ、結束バンドで止める。



②その上に布をかぶせ、結んで固定したら完成★



床の傷防止と、滑り止めにはちり程のチューブに切り込みを入れ、ワイヤーにはめるだけ!

乗り心地最高!!



2つとも、とっても簡単だよ!是非作ってみてね★



沢山のご要望にお応えして、お得な新セットが登場しました!

NEW PLAN プレシャスプラン



一般価格 420,000円(税込) → **会員特別価格 370,000円(税込)**

写真などご自由にお飾りできます。

～セット内容～
 ・搬送料金(50kmまで) ・布張り棺 ・大中上位牌 ・霊安室安置3日 ・看板類 ・電飾写真額(半切)
 ・納骨器 ・受付セット ・司会運営費 ・式場使用料(2日間) ・会葬礼状(50組) ・後飾り祭壇 ・霊柩車(国産洋型)

NEW 直葬式 ご逝去場所～プレア～3日以内の火葬 **プレアホール限定**

※儀式を行わずに、ごく限られた親しい方で、ご火葬のみを行う、最もシンプルな葬儀形式です。

総額 **会員特別価格 98,000円(税込)** 一般価格 125,000円(税込)

ご搬送 ▶ ご安置 ▶ ご火葬

搬送距離 50km迄プラン内
 プレア…霊安室安置3日

～セット内容～
 ・搬送車、霊柩車 ・霊安室 ・お棺
 ・棺布団、仏衣 ・納骨器 ・仏具

※上記金額に、火葬料は含まれておりません。

NEW 火葬式 ご逝去場所～プレアかご自宅安置(50km以内)～3日以内の火葬

※火葬式プランには、お位牌や後飾り祭壇、お別れ花束もついております。

総額 **会員特別価格 143,000円(税込)** 一般価格 170,000円(税込)

ご搬送 ▶ ご安置 ▶ お別れ ▶ ご火葬

搬送距離 50km迄プラン内
 プレア…霊安室安置3日
 ご自宅…ドライアイス3日分

～セット内容～
 直葬式+ ・お位牌 ・枕飾り
 ・お別れ花束 ・後飾り祭壇

※上記金額に、火葬料は含まれておりません。

NEW お別れ葬プラン ご逝去場所～プレアかご自宅安置(50km以内)～3日以内の火葬

※通夜式を行わず、御葬儀から火葬まで1日で執り行うプランです。御遺影写真やお別れ切花(お棺にお入れできます)もついております。

総額 **会員特別価格 203,000円(税込)** 一般価格 230,000円(税込)

ご搬送 ▶ ご安置 ▶ お別れ ▶ お別れ ▶ ご火葬


搬送距離 50km迄プラン内
 プレア…霊安室安置3日
 ご自宅…ドライアイス3日分

～セット内容～
 火葬式+ ・祭壇(プレア利用時のみ)
 ・お別れ切花 ・御遺影写真


※上記金額に、火葬料は含まれておりません。

※上記のセットには、香典返しやお料理の費用、宗親者への贈礼は含まれておりません。また、仕舞や喪帽については予告なく変更する場合がございます。掲載されている写真は、状況や飾り付け等により若干変更する場合がございます。

熱社員 情社員
 JOUNETSU・SHAIN



氏名：高山 功
 勤務：プレア茂原ホール
 趣味：スポーツ観戦、音楽
 一言：思いやりを大切に、ご対応させていただきます。わからない事がございましたら、お気軽にご相談下さい。



氏名：宮本 敬子
 勤務：総務部 経理課
 趣味：ドライブ、スポーツ観戦
 一言：何事にも愛情、熱意、信念をもって…。皆に感謝の気持ちを忘れずに、日々仕事に励んでおります。

当社スタッフの紹介をさせていただきます。様々な情熱をもったスタッフがおりますので、ぜひご覧ください。 No.08

コシヒカリ いすみ米 **限定100名 プレゼント**

いすみ米は房総半島のほぼ中央東南部に位置する、勝浦市、いすみ市、大多喜町、御宿町で栽培されています。いすみ米だけでなく清澄山、麻綿原高原、養老渓谷を上流とする夷隅川の豊富な水源と富んだ土壌条件から、四季を通じて様々な農産物が生産されています。特にお米は千葉県の大産物として高い評価を受けています。お米の美味しさを決めるための第一の要素は土壌です。通常の砂地でできたお米は粘り気が弱いため、一般的に食味が落ちると言われおり、粘土質の土壌で作ったお米は、粘り気が強い甘みのある美味しいお米が出来ます。いすみ管内で作られるお米は、美味しいお米を作るために必要なマグネシウムをバランスよく含んだ、粘土質の土壌で作られる美味しいお米で、特にいすみ市の中でも夷隅地域で作られている「いすみ米(国吉米)」は、献上米として扱われていた歴史があるほど…いすみ米は、炊き上がりはふっくらで、ツヤツヤしていてとても美味しそう。甘さがあり、食感ほももちとしています。冷めても味が落ちないのでおにぎりにするのがオススメ。恵まれた自然環境の中で収穫されるいすみ米をこの機会に是非ご応募ください!

いすみ農業協同組合(営農販売課)
 いすみ市国府台1515-1 TEL/0470-86-3715
 営業時間/8時30分～17時

内容 コシヒカリ いすみ米 3kg

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。11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 千葉県稲毛区小中台町356-13 (株)プレア
『コシヒカリ いすみ米3kgプレゼント係』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。





形見分けはどのようにしたらいいの？
どのくらいの時期に行うの？

形見分けとは、故人が愛用していたものを近親者や友人に分けることを言います。主に衣類、時計、装飾品、本、趣味用品などが多く、時期としては、仏式は四十九日の忌明け、神道は五十日祭、キリスト教式は亡くなってから一ヶ月後の追悼ミサや記念会に行うことが多いです。贈るものとしては、傷んでいるものや汚れているものはやめ、衣類などはクリーニングに出しておくのがマナーです。小物なども綺麗に拭いておくようにします。ただし、原則として、目上の人には形見分けをしないのがマナーです。どうしても先方が「欲しいのですが」といつてきた場合のみ、贈ってもかまわないとされています。また、高価なものを贈るときには贈与税の対象になってしまうので注意が必要です。贈るときには包装してはいけません。包まずにそのままにして渡すのがしきたりですが、気になる様でしたら半紙で包む程度にしておきましょう。

＜主に形見分けされるもの＞



衣類



時計



装飾品



本

形見分けしない物で処分をためらう場合、福祉施設や海外支援センター等に寄付するのもよいでしょう。相手が形見分けを遠慮した際は、無理に押し付けるのはやめましょう。

次回の相談会

10月11日(土)	プレア稲毛ホール	相談会 10:00~15:00
11月9日(日)	成田ボンベルタ	相談会 10:00~17:00
11月16日(日)	プレア稲毛ホール	葬祭展 10:00~15:00
12月14日(日)	プレア茂原ホール	相談会 10:00~14:00
12月20日(土)	プレア市原ホール	相談会 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



フジベットセレモニー

〒263-0051
千葉市稲毛区團生町552
☎0120-482-940



ベットセレモニープレア

〒270-2214
松戸市松飛台390-5
☎0120-700-054