



ゆうメール

ブレア通信

2014 / 春号



- P.2 ぶらり電車の旅 ~内房線~
- P.6 フジ子のナンでもTRY[®] ~かざりぎりに、チャレンジ~
- P.8 ワッペンを作ろう★
- P.9 マンガ「お支払いにカードや葬儀ローンが使えるって知ってる?!」
知って得する 病気のアレコレ「白髪」
- P.10 ペットちゃん用の介護施設
- 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

6 内房線 Uchibō Line

ぶらり電車の旅



住所:千葉県館山市富士見 駐車場あり
ガイドツアー、自然体験問い合わせ
(NPO法人たてやま・海辺の鑑定団)
TEL.0470-24-7088 定休日:水曜

沖ノ島公園

沖ノ島は館山湾の南端に位置している島で、以前は500m沖合いにあった島ですが、関東大震災による隆起などで、現在は陸続きになっています。島の周囲は約1km程度の小さな島ですが、岩場と砂浜が混在して釣りや楽しめるほか、島内はマブニッケイやタブノキなど温暖帯の海岸林で覆われ、海岸動植物が共存しています。東岸は海藻の群落が目につき、西岸は海貝の採集に南岸は比較的水深が浅く、初心者でもシュノーケリングが楽しめます。北岸水深2mからは世界最北地域のサンゴの観察も可能で、環境省が平成20年に実施した海水浴場水質検査において、最高レベルの「AAランク」を獲得しているため水質と透明度はお墨付です！陽が射すと、水面がマリブルーに光り輝きとてもキレイです。また、近くの館山湾は波が穏やかで静かなので別名「鏡ヶ浦」と呼ばれ、海岸からは平らな波の彼方に富士山が眺められ、富士山を望んでの落日は絶景。割れていない綺麗な貝殻が落ちている場所もあるので、思い出しにさがしてみるのもオススメ。約8000年前の縄文海中遺跡もあり、沖ノ島を堪能するにはここを知り尽くしたガイドツアーもお勧め♪夏はシュノーケリングやバーベキューもできるそうです。

このえ
九重

華の蔵

古民家風の外観が印象的な「華の蔵」目の前には千倉の透き通った海が広がり、波乗りに来たサーファーや地元の方はもちろん、遠方の方達にも愛されています。もともと網元(網漁業)だった建物を改装して、平成7年にオープン。席は全て座敷で、子供用の椅子も用意されているので、家族連れにも優しいお店。スープは魚介系で、旨味のある甘めですっきりした味。魚介系が苦手な人には配慮してくれますが、苦手な人でも食べられる程すっきりした味わいです。味は、それぞれ塩、醤油、塩と醤油の中間の合わせ味(あぶらめん、つけめんは対応不可)があります。お店オススメメニューは「特製らーめん」(今回は合わせ味)特製の麺に魚介多めのスープが絡みとって美味しい！合わせ味はさっぱり、こってりしすぎず女性でも食べられる味。麺が1.5玉と、ボリュームがあり男性にオススメ★トッピングのチャーシューは、外国産や冷凍は使わずに国産の豚を毎朝仕込んで、こだわりのチャーシュー。柔らかくて、脂の甘味が絶妙。こんなに美味しいチャーシューはなかなか出会えません!!たまごも味がしっかりついて◎また、特製あぶらめんもオススメ(今回は醤油味※醤油のみ辛味あり)麺とたれを絡めると香ばしくて、いいかおりが…。平打太麺とピリッとした辛目のたれが絡み合い癖になりそうな一品です。

※金額が変動する場合がございます。

ちくら
千倉



住所:安房郡千倉町白子2713-2
TEL.0470-44-4075 駐車場あり
営業時間:11時~14時30分
(麺・スープがなくなり次第終了)
定休日:金曜(祝日の場合前日)

ちとせ
千歳



カフェデルマ Cafe del mar

館山駅西口を出て、ちょうどトヨタレンタカーの裏手海側に、南吹風の心地よいカフェ『カフェデルマ』があります。2月に新装したばかりの店内は、インテリアのセンスの良さもうかがえ本当にくつろげます。店員さんおすすめのランチメニュー「とろとろ卵オムライス・きのこオニオンのブラウンソース」(1,000円)はその名の通り、生クリームとチーズの入ったとろとろの卵の上にほろ苦いブラウンソースが、中のバターチキンライスと相性抜群！完成度の高い上品なお味で、少し大人のオムライスです。そして、女性に人気のパンケーキも◎しっとりふわわり食感のパンケーキは3枚重ね、ピュアメープルシロップとバターでシンプルにいただくメープルパンケーキ(800円)の他、ストロベリーバナナパンケーキ(1,100円)、キャラメルバナナパンケーキ(1,000円)、チョコレートバナナパンケーキ(1,000円)、キャラメルパンケーキ(900円)があり、どれにしようか迷ってしまいます。甘さ控えめの生クリームがたっぷり、バニラアイスもトッピングされ、コーヒーか紅茶が付いているので大満足！飲み物もフローズンモカシェイク(600円)などがあり、これからの季節にピッタリ一品でおススメです!! スタッフの方も気さくで素敵な方ばかり…また行きたいと思えるお店です★

住所:館山市北条2806 駐車場あり
TEL.0470-28-5173 定休日:水曜日
OPEN:11時30分~18時(ランチL.O.14時30分)
※水曜日は夜カフェのみ営業(17時~21時)



天気の良い日はテラス席で
とろとろ卵オムライス・きのこオニオンのブラウンソース 1,000円



ストロベリーバナナパンケーキ 1,100円



フローズンモカシェイク 600円

アートフリーマーケットinちくら

この時期の南房総の名物イベント『アートフリーマーケットinちくら』は、毎年大人気のフリーマーケットで、今年で16回目。青空の下で、広大な太平洋を目の前に、「道の駅ちくら潮風王国」の広々とした中庭広場で開催されるアーティスト(作り手たち)によるアートフリーマーケットは、従来のフリーマーケットとは全く違う自由で楽しい市です。クリエイティブな発想や精神で、あらゆる創作活動をしているアーティストや作家たちが、市民や観光客に新しいキラキラとした何かを発見してもらいたい…感じ取ってもらいたい…との想いで開催されています。書類選考を勝ち抜いたあらゆる芸術作品、工芸品、手作りの品、整体、占いなどアーティストックな楽しいお店は80店舗もあり、見ごたえは充分!!会場では見に来た人が口々に、おもしろい、楽しい、すごい、ユニーク…そんな、言葉が飛び交います。素敵な作品がお手頃な価格で手に入るのも人気の秘訣★わざわざ遠方から来る方も多く、また、特設ステージでは、一日中バンド演奏や大道芸で会場を盛り上げてくれています。お子さん連れの方も多く、広場で遊んだり磯に降りて遊んだり賑やかです。今年は4月26日、27日の2日間。時間は9時~16時まで開催。雨天の時は中止なので、ご注意ください。お弁当を持ってピクニック気分で出かけてみては?



住所:南房総市千倉町千田1051
TEL.0470-43-1039(海猫堂)
駐車場あり(混雑が予想されます)
日時:4月26日、27日 9時~16時
※雨天中止



道の駅 和田浦 WA-O!

地球上最大と言われているシロナガスクジラの26メートルもの骨格標本が目玉の道の駅WA-O。その中にあるお食事処「和田漁」では、今は中々お目にかかれない和田浦名産のクジラ料理からアジやイサキなどの房州地魚料理を味わうことができます。漁師街の和田浦で脈々と受け継がれてきた「郷土のお母ちゃんの味」をもとに、豪華な会席料理とは違い派手さはありませんが、ほっとする家庭の美味しさを楽しむことができます。クジラ食べ比べ定食では、季節によってかわる3種類のクジラ料理(この日はメンチカツ、コロケ、竜田揚げ)を味わうことができます。臭みは一切なく、柔らかくてお肉みたいでおいしい！お味噌汁を+300円で地魚つみれ汁に変更でき、つみれがふわふわで優しい味わいです。アジの大漁舟盛り御膳は、アジの刺身やなめろう、クジラ(揚げ物かお刺身)を贅沢な舟盛りでいただけます。毎朝水揚げされる新鮮な魚介を厳選して仕入れているのでオススメのメニューです。南房総産の天草(てんぐさ)から作った、海の風味たっぷりの柔らかいところめんもオススメですよ！毎朝、地元農家の方が持ち寄ってくる採れたて新鮮野菜から、南房総ならではの海産物・銘菓がある自慢の直売所とおみやげ処も是非ご利用ください★



住所: 南房総市和田町仁我浦243
TEL. 0470-47-3100 駐車場あり
営業時間: 10時~18時
(LO. 17時30分まで)

ふとみ 太海フラワーセンター

花と釣りと動物の楽園の太海フラワー磯釣りセンター。園内は四季に合わせた色とりどりの花が咲き、つなぎ合わせたカラーはパッチワーク絨毯のようです。温室棟では、ハイビスカスや珍しい熱帯植物、花木が所狭しと生い茂っています。他にも、ブーゲンビリアの花の壁や巨大なサボテンもご覧いただけます★また、海の釣り堀では青々とした広大な太平洋を目の前に釣りを楽しめます。気軽に楽しめる遊び釣りコーナーでは、真鯛や石鯛などを釣ることができます(竿と餌代500円※釣った魚は戻していただきます)本格派の買取コーナーでは、真鯛を釣ることができます(竿と餌代300円※釣った魚は1尾3,000円で買い取っていただきます)買い取った鯛は、レストランで調理代1,050円でお刺身、煮物、焼物のうち1種と頭を兜煮にさせていただきます。釣ったその場で調理してもらえますので新鮮で美味しいのはもちろんですが、自分で釣った魚を食べられるのはまた格別です！犬猫ランドでは、色々な種類のワンちゃんや猫ちゃんと触れ合うことができます。200円でおやつをあげられたり、500円(30分)で園内をお散歩することもできますよ！入園窓口にて、ETCカードを掲示すると2割引きなのでお得ですよ★



住所: 鴨川市太海浜67
TEL. 04-7092-1311
駐車場あり(1日500円)
営業時間: 9時~16時
(受付は15時30分まで)

入園料金
大人 600円
小学生 300円
犬猫ランド共通
大人 1,200円
小学生 600円



あわかもがわ 安房鴨川

隠れ屋敷 典膳

山の中に建つ「隠れ屋敷 典膳」まず目につく立派な門と玄関はお江戸の武家屋敷を移築しており、時代を感じる佇まい...そんな店内に入ると、所狭しと古物が並びます。お店は全て個室で、完全予約制なので周りや時間を気にせずゆっくりと過ごすことができます。お料理は全てコース仕立てで、2,000円の小野次郎コース(お屋のお手軽コース)からお店オススメの房州海老、あわび、サザエとお肉の贅沢な7,000円のコースまであります。(今回は房州海老、あわび、サザエの6,000円のコース)前菜から始まり、練り豆腐、炊き合わせ、お造り、房州海老、あわび、サザエ、魚串、野菜串、生野菜、お味噌汁、お新香、焼きおにぎり又は麦とろご飯、甘味...と、贅沢な内容。どれも派手すぎず素朴な味わいで、窓から見える四季折々の景色を見ながらのお食事は何とも言えません。お造りでは、手作りの大葉のソースを絡めていただきます。お醤油とはまた違った味わいが楽しめます。そして、メインの房州海老や野菜串などはお好みでタレをつけて炭火で自分で焼いていきます。炭火から「近赤外線」が出ており、お肉やお魚を美味しくふっくら焼き上げてくれます。焼いているときの煙もスモーク効果となり、より一層美味しさを引き立てます。また、夜の食事もおススメ。屋敷とは違った表情の屋敷や景色を堪能できます。



住所: 南房総市宮下1822
ナビ: 南房総市御子神(みこかみ)5丁、検査
TEL. 0470-46-4137 駐車場あり
営業時間: 11時30分~15時 17時~22時
定休日: 不定休 完全予約制

カネシチ水産

国道128号線海沿いにあり、魚屋さんが経営するお食事処「カネシチ水産」。鴨川港から仕入れた鮮魚がズラリと並ぶ店内の奥に食堂があります。新鮮な海産物がボリューム満点なのに、リーズナブル★どれにしようか迷ってしまいますが、やはり一番人気は『うに・いくら定食』(1,944円) 通常の刺身定食に315円を追加するだけで、うに・いくらが付いてくるのであれば、こちらの方が断然オトク！また、鴨川の漁師料理と言えば『あらが井・まご茶漬け』(1,188~1,296円)皆さんは、ご存知ですか？新鮮な鴨川の地魚を漬けにしてご飯にのせ、熱いお茶を注ぎ一気に食します。何種類かある地魚から、船上活け首折りサバをチョイス。船上活け首折りとは、船上で水揚げ前に首を折ります。そうすることで鮮度を懸くする血が早く抜け、さらに筋肉に乳酸を送ろうとする神経伝達を断ち切ることで最高の鮮度が保たれるそうです。手間はかかりますが臭みはなく身がプリップリで美味しい~。また、まご茶の由来は①まごまごせず、さっと食べて②孫にも食べさせたいぐらい美味しいなどがあるようです。



定食をオーダーした方には、お風呂割引券がってきます。ナント入浴と宿泊施設も完備！食後もゆっくり楽しめそう~。

住所: 鴨川市江見東真門166
TEL. 04-7096-0134 駐車場あり
OPEN. 9:00~18:00 定休日: 火曜日



かざりに、チャレンジ★

だんだん寒さも和らぎお花見や遠足、運動会などでお弁当を作る機会が増えて、いつも同じ様なお弁当に…なんてことも少なくありません。そこで今回はお弁当に入っていたら注目されちゃうかも!? かざりざりをご紹介します★ぜひチャレンジしてみてください♪

水玉薄焼き卵

【材料】(4~5枚)
卵 2個 水溶き片栗粉 小さじ2

- 【作り方】
- ①白身を1個分取っておく。残りの卵は、別の器に水溶き片栗粉とよく混ぜる。
 - ②熱したフライパンに少し油をひいて薄焼き卵を作り、お皿に取り出して水玉に型抜きする。
 - ③②の薄焼き卵をフライパンに戻し、抜いたところに白身を入れて、火が通れば完成★
- ※温度が高くなり、焦げそうな時は濡れ布巾で調整して下さい。(今回はケチャップご飯の上に屋根として乗せました★)



ぞうさんウィンナー

【材料】
ウィンナー 1本 パスタ 適量

- 【作り方】
- ①ウィンナーを右の様にカットする。
 - ②顔を作ります。
 - ③顔に耳をつけます。
 - ④体を少しカットします。
 - ⑤パーツをそれぞれポイル、または焼く。
 - ⑥粗熱がとれたら、パスタで目、顔と体をくっつけて完成★

バラウィンナー

【材料】ウィンナー 1本

- 【作り方】
- ①ウィンナーを半分に切る。
 - ②まるい方に切り込みを入れる。
 - ③ポイル、または焼けば完成★

うずらひよこ

【材料】うずら 適量
チーズ 適量 ケチャップ 適量

- 【作り方】
- ①チーズをストローで型抜きし、半分にカットする。
 - ②パスタで目をつくり、カットしたチーズで口をつくる。
 - ③ケチャップで頬をつけて完成★

ウィンナー、うずらに使うパスタは、トースターで2分程焼いてください。焦げた部分を目にする、お弁当の中でとれにくいですよ♪



最初は難しそう…とっていましたが、実際作ってみると工作の様な感じで楽しく、可愛いものができました(^_^)お子さんと一緒に作っても楽しいですよ♪包丁でやりづらいものは、きれいなカッターを洗い、消毒して使うとやりやすいよ★

かばさんウィンナー

【材料】
ウィンナー 1本 パスタ 適量

- 【作り方】
- ①ウィンナーを右の様にカットする。
 - ②切り込みを入れ顔を作る。
 - ③耳を作り、顔につける。
 - ④体を少しカットします。
 - ⑤パーツをそれぞれポイル、または焼く。
 - ⑥粗熱がとれたらパスタで目、牙、顔と体をくっつけて完成★

さめウィンナー

【材料】
ウィンナー 1本 パスタ 適量

- 【作り方】
- ①ウィンナーを右の様にカットする。
 - ②左の断面をVの字にカットして口を作る。
 - ③切れ端で背びれを作る。
 - ③パーツをそれぞれポイル、または焼く。
 - ④粗熱がとれたらパスタで目、顔、体、背びれをくっつけて完成★
- 少しずらしてパスタでさしてね♪

くびろウィンナー

【材料】ウィンナー 1本
パスタ 適量 パセリなど 適量

- 【作り方】
- ①ウィンナーを右の様にカットする。
 - ②切り込みを入れ、口、えらを作る。
 - ③尾をVの字にカットする。
 - ④パーツをそれぞれポイル、または焼く。
 - ⑤粗熱がとれたら背中部分にパスタで穴をあけ、パセリなどをさす。
 - ⑥パスタで目、体と尾をくっつけて完成★

わんちゃんウィンナー

【材料】
ウィンナー 2本 パスタ 適量

- 【作り方】
- ①ウィンナーを右の様にカットする。
 - ②もう1本で耳を作る。
 - ③顔に切り込みを入れ耳をつける。
 - ④体を少しカットします。
 - ⑤パーツをそれぞれポイル、または焼く。
 - ⑥粗熱がとれたらパスタで目、顔と体をくっつけて完成★

ワッペンを作ろう★

ワッペンって買うと1つ500円くらいしますよね…入園入学などで沢山用意する場合、結構な出費に(；；)そこで、フェルトで作る愛情たっぷりの手作りワッペンの作り方をご紹介します。是非、お子様やお孫様につくってみてください♪



①作りたいワッペンの柄を厚紙に写す(コピーでも◎) パーツが多い場合は、何枚か用意する。



②厚紙を切り取り、フェルトに印をつけてカットする。パーツもそれぞれカットしておく。



③土台のフェルトにパーツを縫い付ける。(縫い方は並縫いでもステッチでも◎)



④細かい部分は直接書き込み、縫っていく。③同様、縫い方はお好みで。



⑤完成♪裏にアイロン用両面テープで張り付けたり、ステッチ縫いで縫い付ければ完成★



お支払いにカードや葬儀ローンが使えるって知ってる?!

先日お願いしたお花代の支払いにフレアに行ってくださいよーっと

先日は、お支払いありがとうございました。お花代の支払いにフレアに行ってくださいよーっと

お支払いにカードや葬儀ローンが使えるって知ってる?!

現金払いだけの所が多いから助かるな〜

ポイントもたまる〜

お支払いありがとうございます

フレアホール全店では現金や振込みのお支払い以外にクレジットカードもご利用頂けます。また、分割希望のお客様には葬儀ローンもご案内しております

あつあのー、カードも利用できますか?

ご安心下さい!カードでもお支払いできますので

葬儀ローンは葬儀がメインで、現金や振込みのお支払い以外にクレジットカードもご利用頂けます。また、分割希望のお客様には葬儀ローンもご案内しております

睡眠や食生活にも気を付け、いつまでも健康な髪を手に入れましょう。

白髪を見つけるとつい抜いてしまつてはいませんか? 抜いてしまうと毛根や毛穴が炎症を起こしてしまい、そこから発毛することがなくなり、薄毛に悩まされることにもなりかねません。白髪のなかには、一過性の強いストレスが原因となるものもあります。その場合、ストレスが軽減されると黒く戻る可能性があるのですが、抜いてしまつたのではなく、根元からハサミで切るようにしましょう。



やっちはいけないこと…

夜更かしによる睡眠不足、不規則な生活が原因と考えられる白髪も少なくはありません。髪も肌も、寝ているときに修復されるので、睡眠不足だと血流が悪くなつて、髪に栄養がしっかりと行き届きません。白髪予防の為に、お肌や疲れをとる意味でもきちんと睡眠をとりましょう。睡眠だけでなく、食生活を考えることも大切です。白髪を抑制する食材として、ワカメや昆布などの海藻類が効果的です。ワカメや昆布にはミネラルが豊富に含まれていて、ミネラル分には新陳代謝を活発にして、疲労回復の効果があり、疲れから髪がパサパサになったり艶がなくなつたりする人には効果が期待できます。他には、タウリンやグルタミン酸などの良質なタンパク質源を含む他、亜鉛がたくさん含まれている牡蠣や、血管の柔軟性を高めて血行を促進する作用を持ち合わせているEPAが含まれている青魚などがあります。特に亜鉛は髪の毛の主成分で銅は新陳代謝を活発にし、カルシウムはメラノサイトを活性化します。食材からだけでなく、サプリメントを用いるのも手軽でよいかもしれません。

これ以上増やさない為には…

ある時からチラチラと突如現れる白髪…白髪の原因は、加齢やストレス、遺伝、病気、生活習慣など、何らかの原因でメラノサイトを(色素形成細胞)の働きが弱り、髪に黒く色をつけるメラニン色素が徐々に作り出せなくなるからと言われていますが、解明されてはいません。原因が少ずつ解明され、原因とそれに対する対策も少しずつ可能になってきています。

白髪とは…



知って得する
病気のアレコレ
No.09



ペットちゃん用の介護施設...

いずれやってくる最期の時…人間と同様ペットにも介護が必要になり、飼い主に負担がかかるケースが増えています。また、飼い主の高齢化や病気で飼えなくなってしまった等の理由で老犬ホームや老猫ホームが普及しつつあります。そこで今回は、千葉県唯一の老犬ホームの『花園牧場』をご紹介します。



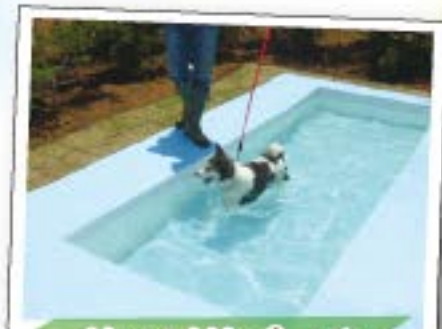
花園牧場は、約3,000坪の広大な敷地にツツヅやモミヅなど、沢山の自然に囲まれた、静かな環境の老犬ホームです。通常ペットホテルでは、老犬のお預かりもしていただけません。さらに、長い間家族と共に生活してきた愛犬が年を重ねていくうちに歩行困難になったり、食事も一人では食べられないなど、飼主様にとっては肉体的、精神的に辛いことと思います。そこで、老犬専用の施設があったらとの声に少しでも手助けになれば、との思いでオープンしたそうです。基本は10才以上の老犬ですが、事情によっては10才未満のワンちゃんもお預かりできます。個室ゲージやワンちゃん同士の相性によって振り分けられるドッグラン、リハビリプールなどの施設、1日2回のお散歩や月に1回のシャンプーなどの対応は、今後を過ごす環境としては、とてもよい環境です。なかなか会いに行けないときは、写真や動画を手紙、メールで状況をお知らせしてくれるのも安心です。



犬舎(室外犬用)



第一犬舎(室内犬用)



リハビリプール



ドッグラン

老犬ホーム・花園牧場
〒266-0004 千葉市緑区平川町1349-11
TEL.043-293-0005 9時~18時
<http://www.hanazono-farm.com>

最短1か月~長期預かりもできます。
詳細はお問い合わせください。
※見学・面会の際は予約が必要です。



氏名：小川 育二郎
勤務：営業部石材課
趣味：ハイキング、温泉旅行、
晩酌
一言：お墓を通じてお客様の想いを形にし、永遠に残します。

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



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.06



氏名：高橋 とも子
勤務：プレア稲毛ホール
趣味：映画・演劇鑑賞、旅行
一言：お客様の心に寄り添い、「プレアを選んで良かった」と思ってもらえれば、努力して参ります。



道の駅 和田浦 WA・O!



道の駅和田浦WA・O!は、食べて、歩いて…南房総らしい海辺の休日を楽しむことが出来る、新しいスタイルの道の駅です。田舎の澄んだ空気の中でんびりと、ひと休みしたいなあと考えている方を美味しく、楽しくサポート！をモットーに、職員さん一丸となっておもてなししてくれます。そんな道の駅和田浦には、お土産物がたくさんあります。その中でも南房総といえば、やはりくじら！！食べたことがない…苦手…という方でもチャレンジできる、千葉県産のくじらを使用した『千葉ぶっかけくじら生姜』は、生姜の香りと醤油の風味がやみつきになる最高のごはんのお供です。唐辛子も入っているので、ピリ辛でごはんがすすみます♪『生鯉節』は、通常の鯉節が水分

量が15%以下に対して、生鯉節は40%程度含まれています。賞味期限が鯉節よりも短いですが、工夫次第で色々な料理が作れますよ♪薄くきり、野菜と和えて和風サラダ、大根と少し分厚めの生鯉節を煮て、プリ大根ならめ生鯉節大根もオススメです。香りがとってもいいので、お出汁は不要なのもいいですね。身をほぐして、お茶漬けにすれば、忙しい朝でも簡単！おいしい朝ごはんにもなります。この機会に是非ご応募ください！

道の駅 和田浦 WA・O
南房総市和田町仁我浦243 TEL/0470-47-3100
営業時間 / 9時~18時 (年中無休)

内容 千葉ぶっかけくじら生姜、生鯉節…各1

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。5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 (株)プレア
『くじら生姜&生鯉節セット係』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。





遺言書が見つかったんだけど、どうすればいいのかな？自分でも用意する場合は…？

公正証書主遺言以外の保管者または、発見した人は遺言者の死亡を知った後、遅滞なく遺言書を家庭裁判所に提出し、「検認」をしなければなりません。また、封印があった場合、家庭裁判所で相続人等の立会の上開封しなければならないことになっていて、相続人に対し遺言の存在及びその内容を知らせると共に、遺言書の内容を明確にして偽造・変造を防止するための手続です。もし封がしてあるのに開封してしまった場合、違反者に五万円以下の過料を課せられますし、相続人の間でトラブルの原因となるおそれがあります。公正証書遺言以外は、自分で記入しなければならないので、不備があった場合は相続人全員の合意が得られなければ有効な遺言と認められません。その点、公正証書遺言は公証人が作成するので、安心です。病気等で公証役場に出向くことが困難な場合には、公証人が遺言者の自宅又は病院等へ出張することも可能です。

	自筆証書遺言	公正証書遺言	秘密証書遺言
費用	ほとんどかからない	手数料16,000円～	手数料11,000円～
証人	不要	2人	2人
秘密性	存在、内容共に秘密にできる	存在、内容共に秘密にできない	内容のみ秘密にできる
特徴	簡単に書け、作り直す事も容易にできるが不備があると無効になる場合もある	公証人が作成するので無効や変造されることは、ほぼないが内容を知られてしまう	公証人が存在は確認するが、中を確認しないので不備があると無効になる場合もある

次回の相談会

- 5月3日(土・祝) プレア稲毛ホール 相談会 10:00~14:00
- 5月11日(日) 成田ボンベルタ 相談会 10:00~17:00
- 6月1日(日) プレア茂原ホール 感謝祭 10:00~15:00
- 6月7日(土) プレア市原ホール 相談会 10:00~15:00
- 6月29日(日) プレア稲毛ホール 相談会 10:00~14:00
- 7月5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
千葉県稲毛区小中台町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
千葉県稲毛区團生町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