



ゆうメール

ブレア通信

2015/ 春号

P.2 ぶらり電車の旅 ～総武本線～

P.6 フジ子のナンでもTRY[®]⑭ ～糖質“ちょいオフ”レシピ～

P.8 樹脂粘土で多肉植物を作ろう!

P.9 新商品のご案内

P.10 どうぶつCafeに行こう

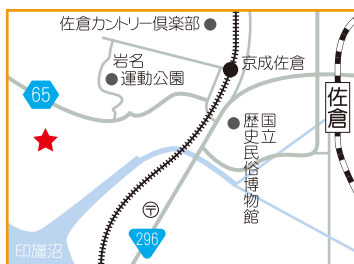
P.11 情熱社員 & プレゼント

P.12 サイトリニューアルのお知らせ / 次回の相談会

10 総武本線 Soubu Line

ぶらり 電車の旅

ミニ鉄道やふれあい動物園、アスレチック、キャンプ場やログハウスなど、様々な体験型施設の楽しめる草ぶえの丘。世界の珍しい野生バラやオールドローズ1050種2500株が植えられた本格的バラ園では、4月上旬に早咲きのバラが咲き始め、5月の下旬にバラ園は最盛期を迎えます。バラ園の入口にある「ローズカフェ」では、バーベキュー食材を使った料理が楽しめ、テラス席はバラ園を近くで見ることができる絶景スポットです。バラの最盛期が終わるとバーベキューの季節！食材等のパッケージプランもあるので、手ぶらで楽しめます！



TEL 050-3667-6750
 住 千葉県佐倉市飯野820
 草ぶえの丘内
 営 10:30-16:00
 休 月曜日(11月1日~3月19日の間のみ)
 12月29日~1月1日



バジルチキンプレート800円
 ハーブティ=400円



当たっても痛くない！
 布でできたフライングディスク
 「ドッチビー」も販売中

つが 都賀

よつ かい どう 四街道



▲こだわり食材のパニーニと
 モチモチ生パスタの
 欲張り盛り合わせランチ



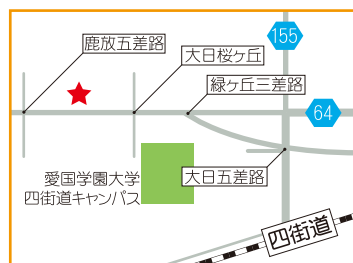
▲戸田養鶏場さんの
 新鮮玉子がたっぷり！
 濃厚しっかりプリン



CAFE ROMA Panini&Cake

『CAFE ROMA』は“四街道”というココでしか味わえない料理を目指した街カフェ。車で5分の戸田養鶏場さんの新鮮な卵をたっぷり使った“よつ玉プリン”をはじめ、老舗大橋鶏肉店さんの新鮮な鳥肉を使った“自家製バターチキンカレー”、地元のパン屋プリムペールさんの焼きたてイングリッシュマフィンを使った“オリジナルパニーニ(イタリア風サンドイッチ)”など地元の食材のバックアップを受け、イタリアで修業したオーナーシェフが作り出す、CAFEらしからぬ本格料理が味わえます。

店内にはキッズスペース(授乳室)もあり、小さなお子様連れでも安心。※不定休のため来店前にご確認を！



TEL 050-5570-4634(予約専用)
 043-309-6816(お問い合わせ専用)
 住 千葉県四街道市大日85-2
 営 11:00-19:00 (LO18:30)
 休 不定休
 P あり

佐倉乃茶屋

農産物直売所ふくろう内に店を構える「佐倉乃茶屋」は、野菜ソムリエがプロデュースするイタリアンのお店。茶屋という和風の店名とはうらはらに、本格的なイタリア料理を楽しめます。

農産物直売所併設だけあり、旬の野菜や果物をふんだんに使用したメニューは見た目も鮮やかで新鮮そのもの。また、ランチメニューの Pasta も週代わりでリピーターさんを飽きさせない工夫も。ディナータイムには飲み放題や各種パーティープランも取り揃えており、シェフが腕を揮ったディナーセットや、こだわりのアラカルトも豊富です。ティータイムやピザのテイクアウトも大人気の佐倉乃茶屋でおいしい楽しいひとときを！



▲ふくろう野菜をふんだんに使ったパーニャカウダ

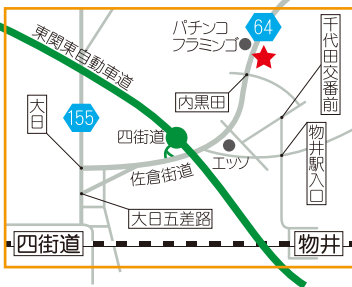


ランチセットのドルチェ

▲ランチセットはパスタorピザから選べます



栃木県産乙女牛 茶屋製生ハム ¥1,200



TEL 043-309-9654
 住 千葉県佐倉市吉見1234-1
 営 11:00-22:00
 ランチタイム(全席禁煙) 11:30-14:30 (L.O)
 ディナータイム(全席喫煙可) 18:00-21:00 (L.O)
 休 水曜日
 P 農産物直売所ふくろうさんと共用

ものい
物井

さくら
佐倉



直売所みの利用も可



園長 齋藤 勇人さん



パーベキューガーデン

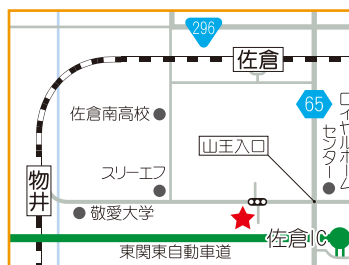
枝を残さないよう収穫！



手ぶらで 本格パーベキュー！



完全無農薬栽培で成長促進剤なども一切使用せず、地下50mの天然水のみで栽培している佐倉きのこ園の「長生き椎茸」。採りたての椎茸はお刺身でも食べられるほど、自然そのままの育成を最も大切にしたハウス内で1年を通じて椎茸狩りが楽しめます。園内はバリアフリーで車イス用トイレやおむつ交換台も完備し、車イスやベビーカーでご利用いただけるほか、直売所には地元農家直送の純米や新鮮な野菜をはじめ無添加椎茸ソーセージや国産牛肉、千葉県産マーガレットポーク等のパーベキュー食材も豊富。食器、調味料、調理器材揃っていますので、手ぶらで気軽に本格炭火焼パーベキューを楽しんでみてはいかがでしょうか？



TEL 043-486-3987
 住 千葉県佐倉市太田2395
 営 8:00-16:00
 休 月曜日
 (月曜日が祝祭日の場合は火曜日休園)
 P あり



酒々井のまがり家

酒々井のお酒「甲子正宗」でお馴染みの飯沼本家の敷地内に、新潟県の旧清野邸を移築した「まがり家」は、日本人が忘れてしまったゆったりと流れる時間を思い出させてくれます。飯沼本家のお酒の販売はもちろん、無料の蔵の見学体験（予約制）や敷地内でのバーベキューもできます。“まがり家ギャラリー”では、定期的に陶芸、絵画なども展示。喫茶では酒粕の風味を効かせたカレーやうどん、自家農園「きのえね農園」で栽培されたブルーベリー、梅、柚子、キウイフルーツなどをふんだんに使用したスイーツメニューも取り揃え、販売中の酒粕や梅ジャム、ピーナッツペーストなどを使用したレシピの配布も嬉しい！



- TEL 043-496-1001
- 住 千葉県印旛郡酒々井町馬橋106
- 営 10:00～17:00
- 休 月曜／年末・年始日
月曜が祝祭日の場合営業、
その場合翌日休業



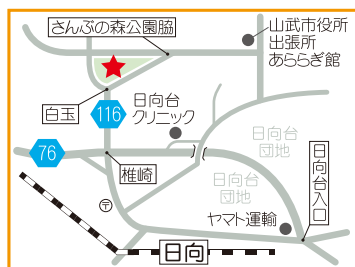
さんぶの森公園

平成10年にオープンしたさんぶの森公園は8つのエリアで構成された敷地面積約12ヘクタールの広い公園。公園の入口を入ると大きく広がる芝生の空間は、多目的に利用できる「ふれあい広場」。グリーンタワー（展望台）、いこいの広場（バーベキュー広場）、どんぐりの杜（キャンプデッキ）、花の谷、やすらぎの池、ローラーすべり台、また、新設された本格的なクロスカントリーコースはジョギングなどにも、思い思いに1日中楽しめます。※グリーンタワー、キャンプ場、バーベキュー広場についてはそれぞれ休業日・利用料金・利用時間等が異なるので、詳しくは「さんぶの森公園管理事務所」まで。



◀山武杉をイメージした高さ60mのシンボルタワー。展望室からぐるりと見渡すと360度の大パノラマ。緑の木々に囲まれた山武市が一望できます。

▼キャッチボールなど、色々な使い方ができます。



- TEL 0475-80-9100
- 住 千葉県山武市埴谷1904-5
- 営 9:00～16:30
(夏休み期間は時間延長あり)
- 休 月曜日(祝日と重なる場合はその翌日)
年末年始
- P 130台



カフェメニューも充実！



■日替わりランチ1,500円(税込)
■コース料理2,500円(税込)から



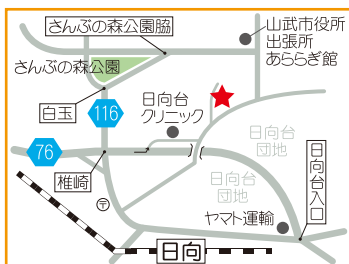
▲日替わりランチ



▲ボリューム満点のステーキランチ

ふらんす屋

「自然の中で四季を感じながらつろぎの時間を過ごしてもらいたい」との思いから、手作りで山林を開拓。八街市で32年営業していたレストランを離れ、四季折々で表情を変える景色を感じながら食事を楽しめる「ふらんす屋の森」を完成させました。フレンチをベースに自家菜園や産直野菜を使用し手間隙を掛けたコース料理や洋食弁当など長年人気のあったメニューも健在。ダイニングでゆっくり過ごすもよし、木々の種類や日陰のバランスなどを考えて配置された庭園を眺めながら、ペット連れ利用可能なガーデンカフェも気持ちいい季節。あじさい祭り(6/2~)やコンサートなど、様々なイベントも行っています。



TEL 0475-80-7887
住 千葉県山武市椎崎1321-2
営 ▶洋食ダイニング
ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナー17:30~21:30(予約制)
▶ガーデンカフェ
11:00~15:00(季節により変更あり)
休 月曜日/第2、第4火曜日

ひゅうが
日向

なるとう
成東

手打ちそば 一久

気をつけていなければ見逃してしまいそうなたたずまいの隠れた名店、「一久」では、厳選そば粉を石臼挽きし丁寧打ち込んだ、味・風味・香りを大切にした蕎麦が楽しめます。すべて手打ちのため蕎麦が無くなり次第閉店なので、早めの来店がおすすめ。季節の食材を使用した天ぷらや、華やかなお膳なども取り揃え、ヘルシーご膳などの女性に嬉しいメニューも。揚げ出し湯葉や蕎麦の実入り豆腐などヘルシーで体に優しいお料理はもちろん、海老やホタテなどの海鮮てんぷらも充実、鴨料理も自慢の一品とのこと。コシがあり繊細な味わいの蕎麦は、蕎麦好きも納得の味です！



TEL 0475-77-8555
住 千葉県山武市寺崎ト-1238
営 11:00~16:00
そばが無くなり次第閉店
夜の営業は予約制
休 水曜日・木曜日



北海道石狩沼田産
キタワセ種の新そば！

▲湯葉料理メインの体に優しいヘルシー御膳
◀ さくさくの衣が香ばしいてんぷらがメインの 一久御膳



フジ子の
ナンでもTRY⑭

糖質“ちょいオフ”レシピ

糖質オフダイエットとは、三大栄養素である炭水化物、たんぱく質、脂質のうち、炭水化物に含まれる糖質の摂取を控えるものです。糖質の摂取を減らすとエネルギーが足りなくなり、脂肪を分解して補おうとするため、脂肪が減り体重が落ちる仕組みです。しかし、まったく糖質を摂らないとなると、継続できなかつたり、リバウンドの原因にもなります。リバウンドがなく、健康的に続けられるのは、糖質“ちょいオフ”ダイエットです。3食のうち1食の糖質を抜いたり、無理をしない程度でチャレンジしましょう！

糖質を多く含む食材



穀類

白米、玄米、パン、うどん、蕎麦など



果物類

バナナ、もも、グレープフルーツ、りんごなど



芋類

ジャガイモ、さつまいも、サトイモなど



飲み物

ビール、梅酒、コーラ、野菜ジュースなど



紅茶パウンドケーキ

【材料】～パウンド型1個分～

- ★おからパウダー 30g ★アーモンドパウダー 20g
- ★バター 30g ★卵 2個 ★オリーブオイル 10g
- ★砂糖 30g ★ベーキングパウダー 小さじ1
- ★お湯 70g ★ティーパック 2つ

【作り方】

- ①ティーパックの中身をお湯に入れて冷ましておく。
- ②バターを溶かし、オーブンを170度に予熱する。
- ③ボウルに全ての材料を入れて混ぜる。
- ④型に③を流し入れ、オーブンで35分程焼く。
- ⑤焼きあがったら、冷やして完成★

※一晩冷蔵庫で冷やした方が美味しいですよ！



つくレポ

おからは特にクセもなくパウンドケーキそのもの！しかし、お砂糖は控えめなので物足りない人は、もう少し増やすといいかも🍯



油揚げギョウザ

【材料】～10個分～

- ★油揚げ 5枚 ★豚挽肉 200g ★キャベツ 200g
- ★ニラ 1/2束 ★卵 1個 ★おろし生姜 小さじ1
- ★醤油 小さじ ★塩コショウ 適量 水 100cc
- ★酒 大さじ ★ゴマ油 適宜

【作り方】

- ①ニラとキャベツを粗みじん切りにする。
- ②①と豚挽肉、卵、生姜、醤油、塩コショウをボウルに入れてよく混ぜる。
- ③油揚げを半分に切って、開いて②をつめて、巻く。
- ④巻き終わりを下にし、中火のフライパンで蓋をして焼く。
- ⑤軽く焼き色がついたら、水100ccとお酒大さじ1を入れて蒸し焼きにする。
- ⑥水分が飛んだらゴマ油をまわして完成★



つくレポ

油揚げがこんがりサクサクで美味し～い♡お酒のおつまみにもオススメ…(笑)子供から大人まで、美味しく食べられるメニューです🍷

ピ



ダイエットに適さないと言われている冬が終わり、ダイエットに適した春がやってきました！暖くなるこの時期は、新陳代謝も活発になり、体も軽くなろうとします。この時期にリバウンドが少ないと注目を集めている糖質“ちょいオフ”ダイエットで、無理なく健康的にダイエットしませんか？



鶏のから揚げ

【材料】～2人分～

- ★鶏肉(モモorムネ) 2枚★高野豆腐 1個半
- ★醤油 大さじ1 ★酒 大さじ1
- ★おろしにんにく 1かけ★おろし生姜 1かけ
- ★オリーブオイル 適宜

【作り方】

- ①鶏肉を食べやすい大きさに切る。
- ②ボウルに鶏肉と調味料を入れて揉みこむ。(30分寝かせる)
- ③高野豆腐をおろし金ですりおろす。
- ④ペーパーで②の水分をとり、③をまぶす。
- ⑤オリーブオイルできつね色になるまで揚げて完成★



天敵と思われがちな揚げものも、衣に高野豆腐を使えば大丈夫♪サラダ油よりも、オリーブオイルを使ったほうが糖質を抑えられますよ♫



豆腐のガパオライス

【材料】～2、3人分～

- 木綿豆腐 2丁★鶏モモ肉 1枚★バジル 適宜
- タマネギ 1/2個★人参 1/3本★しいたけ 2個
- ピーマン 2個★ニンニク ひとかけ★卵 2個
- 調味料■★酒 大さじ2 ★みりん 大さじ1
- オイスターソース 大さじ2
- ナンプラー 大さじ2 ★醤油 大さじ1
- 砂糖 小さじ1 ★中華ダシ 小さじ1

【作り方】

- ①木綿豆腐は一晩冷凍して、解凍しておく。
- ②解凍した豆腐を絞って水を抜き、細かく崩す。
- ③油をひかずに、②をフライパンで煎ってお皿に出し、目玉焼きを作っておく。
- ④他の材料を全てみじん切りにしておく。
- ⑤油をひいてニンニクを入れ、香りがでたら鶏肉を炒める。
- ⑥塩胡椒をし、火が通ったらバジル以外の野菜を入れる。
- ⑦野菜がしんなりしたら、調味料を入れて強火で煮る。
- ⑧煮えたらバジルを入れて、しんなりしたら③を入れる。
- ⑨豆腐に煮汁をたっぷり吸わせたらお皿にうつし、目玉焼きをのせて完成★



ご飯なしで“お腹いっぱい満足”できるメニュー♫豆腐が煮汁を吸ってジュース♡以外と簡単に作れちゃうので、お弁当にもgood♫



豆腐皮の snacks 菓子

- 【材料】～1人分～★豆腐皮 1/2袋
- ★コンソメ(顆粒) 適宜★塩胡椒 適宜

【作り方】

- ①豆腐皮を熱めのお湯で揉み洗いし、固く絞る。
 - ②①をボウルに入れ、コンソメ、塩胡椒で濃いめに味を付ける。
 - ③お皿に平たくのせ、レンジで10分加熱してほぐす。
 - ④さらに5分加熱して、薄ければ味を調整して完成★
- ※お好みでカレー粉や青のりをかけても美味しいです！
豆腐皮は業務用のスーパーにおいてあります。



糖質ダイエットにチャレンジしている人は大注目！！簡単に作れて、好きな味にできるので、snacks菓子を食たくなったら是非作ってみて♫



樹脂粘土で多肉植物を作ろう！

ツヤ感が独特の樹脂粘土で、スイーツデコやフェイクフードを作る人は沢山います。そんな中で急激に人気を集めているのが、多肉植物！ぷっくりとした見た目と、水やりの手間がないことから手作りする人が増えているそうです。樹脂粘土は100円ショップでも手に入られるので、チャレンジしてみてもいいかなですか！？

セダム風



①写真の様な雫型を作る。数はお好みでOK。(中心にくるものは小さくする)



②雫型の太いほうを指でつまんで尖らせる。



③小さいパーツを中にして、大きいパーツを外側につけて形を整え、乾燥させて完成。

サボテン風



①写真の様な楕円を、大小1個ずつ作る。植える時の為に下をつまんでおく。



②爪楊枝で、楕円のパーツにそれぞれデコボコを作る。(刺してもちあげ、穴を埋める)



③花びらの色の粘土で5個、黄色の粘土で1個小さい丸を作る。



④③の丸を軽くつぶして、花の形を作る。



⑤大小、花のパーツを写真の様にくっつけて完成。

粘土は乾きやすいので、パーツを作ってる間はラップに包んでおこう★



寄せ植え方



①ハイドロボールなど、お好みの土を器に入れる。植えたい場所に穴を空ける。



②根本にボンドをつけて穴に差し込む。

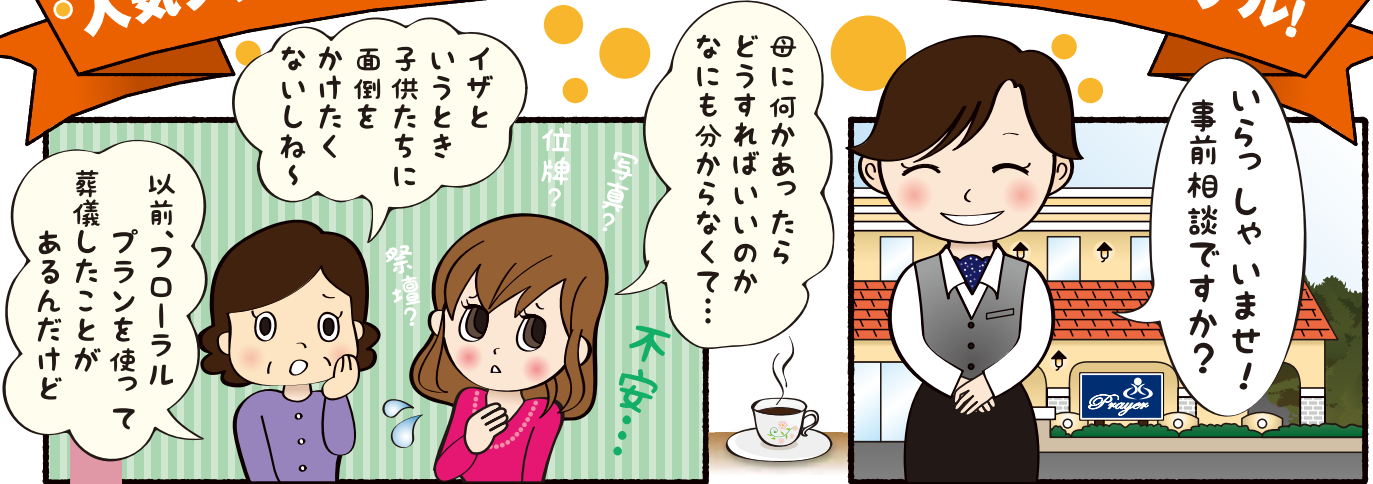


③ボンドが乾燥したら完成。



あの

人気プランが、皆様のご要望にお応えしてお得にリニューアル!



フローラルプランAの場合

人気の花飾り祭壇も以前よりボリュームアップ!

今は内容もリニューアルしてさらに分かり易く、お得になったんですよ!

今までドライアイスや運営費などの諸経費はセット料金以外にかかっておりましたがすべての諸経費が含まれたプランになりました!

すべて含めて

560,000円(税込)

会員価格 60,000円引

500,000円(税込)

- 霊安室設置もしくはドライアイス(3日分)
- 搬送料金 50kmまで(1行程目)
- プレアホール 使用料金
- 会葬礼状 (50枚まで)
- 司会運営費 (2日間)
- 電飾看板
- 祭壇用果物
- 遺影写真
- 後飾祭壇
- 納骨器 (白壺)
- 霊柩車
- 受付セット
- 電飾写真 (半切)
- 仏飯・団子
- 大中上位牌
- 布張棺

とりあえず必要なものが全部入っているのね... あとは、お返し物や飲食にかかった費用だけなのね!



6万円の差は大きいよね! 税込表示がされていらない会社が多いから、プレアは分かり安いし親切だね

一日葬をお考えの場合は会員価格203,000円から等お客様のニーズに合わせてプランをご用意しております



他にも一番お安いプランで会員価格98,000円(税込)。

お気軽に事前のご相談にいらしてください。

お待ちしております!!



どうぶつCafeに行こう

寒さもやわらぎ、ペットちゃんとお散歩などがしやすくなりました。そこで今回は、一緒に行けるカフェや屋内型の色々な動物と触れ合えるカフェをご紹介します。また、2月18日に新鎌ヶ谷ハロー動物病院で行われた、ペットとのお別れについての講演の様子もご紹介します。

Pet it maison ペットイットメゾン

家族としてのペットたちも、人が食べるグレードの物を一緒に楽しみながら食べたいもの。天然の物にこだわったカフェでは、各種わんちゃんメニューを取り揃えています。もちろんペットちゃん同伴でない場合も、ホテルシェフから直伝されたフレンチトーストなど人気メニューが楽しめます。会員制で安心して遊ばせられるドッグランや、ノーゲージでストレスなく過ごせるペットホテルなども完備しています。



住所 千葉県千葉市中央区仁戸名町720-56
営業時間 10:00~18:00 (水曜定休)
電話番号 043-497-3318 <http://pet-it-maison.com/>

Pet ceremony Prayer ペットセレモニー プレア

「知っておきたい癒しのお別れ」

2月18日、新鎌ヶ谷のハロー動物病院分院で、ペットセレモニープレアの島田店長による講演会が行われました。ペットちゃんの事に関して熱心なお客様がたくさん来場され、現在のペットちゃんを取り巻く状況や飼い主としての心の準備、ペットロスなどについて、ペットセレモニー運営の立場から葬祭業者の選び方などをご説明いたしました。



ハロー動物病院 <http://hello-doubutsu.com/>
本院 047-449-3986 船橋市二和西4-23-7
新鎌ヶ谷分院 047-441-3986 鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷 2-7-2

モフ アニマルワールド

関東最大級の屋内型ふれあい動物園!アルパカ、ヤギ、猛禽類、爬虫類、カピバラなど…沢山の動物とのエサやり、ふれあい体験などができ、季節よりのイベントも開催しています。また、ペットショップや行政から保護された犬、猫との里親募定型カフェもあり、里親希望の方との橋渡しを目的にしています。他にも、ドッグランやオゾンシャワー採用のトリミングサロン等も併設されています。小さなお子さんから里親希望の方、既にワンちゃんを飼っている方まで楽しめる総合アニマルテーマパークです♪



※体調等により触れ合えない場合もあります。

住所 千葉県印西市原1-2 BIGHOPガーデンモール2階
営業時間 11:00~19:00 (最終入場18:00)
電話番号 0476-36-4460 <http://moff-moff.jp/>

洋食とドッグランのお店 **ビーンズカフェ**

「改装した自宅で、ドッグランを併設したカフェを」。総席数24席、テラスやカウンター席、個室もありゆっくりとした時間を過ごせるカフェでは、地域の特産物であるピーナッツを含め、店名の由来でもある様々な豆や豆腐、豆乳、家庭菜園で収穫した季節のお野菜をお料理に取り入れ、ペット連れではなくとも満足して頂けるお料理を考えたカフェメニューも充実。ドッグランにはひのきチップを敷き詰め、ダニなどの虫がより難く健康的に遊ぶことができる配慮もあるので、安心してペットと一緒に楽しい時間を過ごせます♪



▲ひのきチップを敷き詰めたドッグラン

住所 千葉県八街市滝台665-1
営業時間 10:30-18:00 (木曜定休)
電話番号 043-445-1553 <http://beans-cafe.net>



氏名：大泉 志摩
 勤務：プレア茂原ホール
 趣味：ジャズダンス、料理
 一言：お客様のご意見に誠心誠意お答えします。

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



No.10

当社スタッフの紹介をさせていただくコーナーです。様々な情熱をもったスタッフがおりますので、ぜひご覧ください。



氏名：花岡 幸絵
 勤務：プレア稲毛ホール
 趣味：ドライブ
 一言：お客様の気持ちに寄り添い親身に対応して参ります



八街産落花生“味くらべ”セット 限定100名様にプレゼント!

豊かな土壌、恵まれた気候を持つ八街市を中心とした周辺地域は落花生の栽培に適しており、風味の良い落花生をたくさん収穫しています。特許庁の地域ブランドに認定された八街産落花生は、数多い品種の中から良質で味の良い品種を選び、高い栽培技術によって「味」「こく」「歯ざわり」を追求した、国内最大規模の収穫量を誇る産地ブランドです。今回は落花生問屋「でよしの豆」より、八街が誇る落花生の中から「半立種」「早生系の落花生ナカテユタカ」のさや煎り落花生2種を食べ比べられる「八街産落花生“味くらべ”セット」を100名様にプレゼント！皆様のご応募お待ちしております！



千葉早生種

品種はナカテユタカ（早生系の落花生）で、粒が少し大きめで独特の風味・甘みがあり半立種と共に甲乙つけがたい美味しさです。

八街産半立種

厳選された半立種落花生だけを何も加えず丁寧に焙煎することで、甘みをひきたて、強いコクのある落花生となっています。大地の恵みをぜひご賞味下さい。

〒郵便番号
 住所
 氏名
 電話番号
 感想

官製葉書に 郵便番号・住所・氏名・電話番号・感想をご記入の上 下記宛にご郵送または右記のQRコードを端末等で読み取りプレゼント応募フォームよりご応募ください。5月15日消印まで有効です。

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。



〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 (株)プレア『落花生プレゼント係』まで

WEBサイトリニューアル



このたび、プレアホールの
ホームページが新しくなりました！

料金や内容に少しでも不安が残らない
よう、丁寧にわかりやすく記載しました。

サイトをご覧いただいても不明な点は
下記で行っている相談会に是非お越し下さい！

www.prayerhall.com

次回の相談会

4月12日(日)	プレア市原ホール	相談会	16:00~20:00
4月13日(月)	プレア市原ホール	相談会	9:00~14:00
4月19日(日)	京葉銀行プラザ	相談会	10:00~17:00
5月6日(水・祝)	プレア茂原ホール	相談会	9:00~14:00
5月24日(日)	成田ボンベルタ	相談会	10:00~17:00
5月31日(日)	プレア稲毛ホール	相談会	10:00~15:00
6月7日(日)	市原YOUホール	相談会	16:00~20:00

※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