



ゆうメール

プレア通信

2016/春号

P. 2 ぶらり電車の旅 ～JR成田線～

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY[®]
～高野豆腐レシピ～

P. 8 わんちゃんねこちゃん便利グッズのご紹介

P. 9 感謝の気持ちを込めて～思い出を大切にしておく手伝い～

P.10 あったら便利!ちょっと快適!

P.11 道の駅さんぽ & プレゼント

P.12 情熱社員

14 JR 成田線 我孫子支線 JR Narita Line Abiko branch Line ぶらり 電車の旅

農カフェ ダイニング 野菜style

野菜の素晴らしさを知って色々な人に食べて欲しいという思いから、富里市十倉にある「千葉野菜styleファーム」で無農薬、有機農法にこだわって自ら育てた野菜を使い、日々料理に励んでいるという「農カフェダイニング 野菜style」。

収穫してすぐに調理をするため味が濃く瑞々しい安全な野菜と厳選されたお肉等の素材を使い、地域の定番から旬の味わいまで、野菜を美味しくたくさん食べられるように、お客様の健康に貢献できるようにと工夫され、農家だからわかる野菜の知識を存分に活かされた様々なお料理が堪能できます。

木の温もりがあたたかく落ち着いたあるオシャレな店内は座り心地の良い椅子やソファが並び、デートからパーティーまでゆったりとした時間を過ごせます。



▲季節のお野菜ロースト (10種以上)

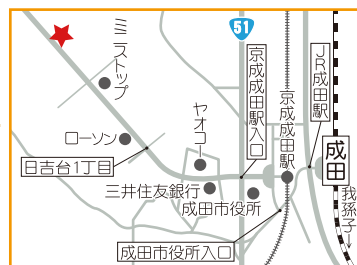
▲二種のピザとサラダのプレート

▼パースデープレート

オーナーの齋藤さん▲

住 〒286-0201 富里市日吉台4-9-21
ダイアンビル2F-C
TEL 0476-33-4994

営 11:30~00:00 (L.O.23:00)
ランチ 11:30~14:00
ディナー 18:00~00:00
休 無休 ※臨時休業あり



- カップ入り 324円(税込)
- プラバック入り 565円(税込)
- 化粧箱入り 925円(税込)

房州産天草100%
▼ところてん 130円~

創業明治 名代 倉右衛門

明治時代から100年以上続く、伝統ある倉右衛門商店。くず餅の技の伝承者は年々減ってきており、店主の山本さんは千葉でもわずかに残る、くず餅職人です。

本店のほか、商品を置いている農産物直売所や房の駅でも、毎日売り切れてしまう程の人気を誇る倉右衛門の「くず餅」は完全手造りで、保存料、添加物を一切使用していない本物の味。

もっちりとした独特の歯ごたえのくず餅と、セットになった香ばしい「きなこ」と共に、黒蜜と白蜜をブレンドした、濃厚でありながらさっぱりとした味わいの「糖蜜」をかけていただくと、ふんわり広がる柔らかい甘さに癒やされます。

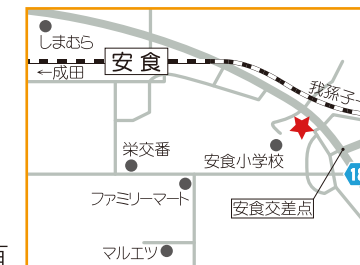
住 〒270-1516 印旛郡栄町安食3597

TEL 0476-95-0032

営 9:00~19:00

休 毎週水曜日

交 安食駅より徒歩8分/駐車場有



なりた
成田

しもうさまんぎき
下総松崎

あじき
安食

こばやし
小林

成田の命泉 大和の湯

北総エリア唯一100%の天然温泉をかけ流しで使用している「成田の命泉 大和の湯」。大小合わせて4つの内湯からは周辺の田園風景の広がり、天然岩やジャグジー・樽風呂など8つの露天風呂からは天気がよければ富士山も望めます。

他にもジェットバスや展望サウナ、ラディアントバスなどもあり、限定3室の貸切展望風呂は露天の趣を存分に味わえます。

館内にはマッサージルームもあり、旬の食材による様々なお料理を楽しめる「和洋食ダイニング あじ彩」「展望寿司レストラン紫苑」も併設。入浴後の体をほぐしながらゆったりと楽しむことができる、大人のためのリゾートです。



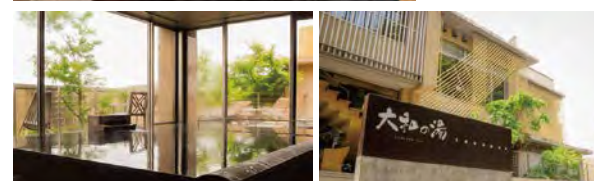
住 〒286-0841 成田市大竹1630
TEL 0476-28-8111

営 10:00~22:00
※小学生未満入館不可
※全館禁煙

休 年中無休



自然を肌で感じられる、天然の岩を使った露天風呂



入館料 平日: 800円/土日祝: 1,000円
小学生(保護者同伴の場合): 300円

※個室露天風呂
(要予約/1部屋1~3時間/別途料金)
※シャワー、ボディーソープ完備

パン焼き小屋 ピツパラの樹

より美味しいパンをお届けするために、何度も試作を通して工夫を凝らし、他店とは一味違う、ここでしか味わえないパンを愛情込めて作っているという、パン焼き小屋「ピツパラの樹」。

ほとんどのパンはフランスパン生地がベースとなっていて、中でもおすすめはカンパーニュなどのハード系のパンとのこと。固いパンが苦手でも、おいしい食べ方、保存方法を教えてもらえます。

オーソドックスな優しい味のパンから、個性派のパン、期間限定の旬を生かしたメニューまで、どのパンを食べようか店頭で迷うひとときも楽しいもの。ドリンクメニューもあり、外はパリッと、中はモチモチの焼きたてパンを店内でいただけます。



住 〒270-1513 印旛郡栄町酒直1526-4

TEL 0476-85-1410

営 9:00~17:30

休 毎週月曜日・火曜日
(祝日の場合は営業、水曜日代休)



▼大人気の焼きカレーパン



国産小麦バケット 大 300円/小 220円△



かくれ里 和食処 里の茶屋

印旛の本埜村にある、和をあしらった静かで趣のあるかくれ里。無農薬の採れたて野菜をふんだんに使ったヘルシー料理を楽しむ「里の茶屋」では、“いい雰囲気”“いい器”“いい料理”…この三つにこだわり、自ら建物を作り、器を作り、旬の食材とにらめっこしているという料理長のアイデアを詰め込んだ季節の野菜料理をはじめ、田舎の創作料理コースをゆっくり召し上がっていただけます。敷地内には和雑貨や古民具の展示販売「むかし屋」、レンタル着物を着てプロの写真撮影ができる「着らん処」などもあり、スタンドグラス、陶芸、木工などの教室も開催しています。ホームページでは随時季節のメニューやイベント情報を更新しています♪



▲季節ごとに趣向を凝らしたメニューを楽しめるコース料理 里御膳、彩花御膳、遊庵御膳など(ランチ2,100円から)



<http://www.kakurezato.net/>

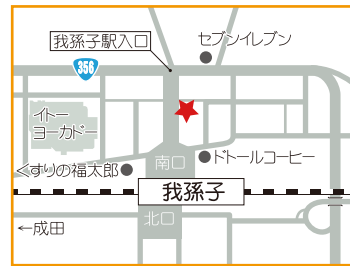


住 〒270-2328 印西市滝883-20
TEL 0476-97-0288
営 ランチ 11:30～15:00
カフェ 15:00～17:00
ディナー 18:00～22:00 (要予約)
休 毎週月曜日・第3日曜日

茶処 竹山

我孫子でお茶屋を営んで4代目の竹山園が、おいしいお茶を気軽に楽しんでいただきたいと2004年に始めた、日本茶と和のスイーツを気軽に楽しめる日本茶カフェ。深蒸し煎茶、京煎茶、玄米茶、ほうじ茶など、お茶そのものを味わうことはもちろん、和菓子とセットにすることもでき、自家製の抹茶あんみつや和風パフェなど和の趣あふれるスイーツは、どれも日本茶を引き立てる上品な味わい。店内にはギャラリーも併設されており、お茶を楽しみながらゆったりとくつろげる癒しの空間です。

また、昨年12月には手賀沼公園駐車場向かいにある竹山園本店が、珈琲や軽食も楽しめる『喫茶たけやま』としてリニューアル!



住 〒270-1151 我孫子市本町2-4-7
TEL 04-7182-1030
営 喫茶 10:00～18:00
茶菓販売 10:00～19:00
交 我孫子駅 南出口 徒歩2分
休 毎週水曜日・第3木曜日



▲甘味と一緒に提供される静岡県掛川産の深蒸し煎茶



▲甘さスッキリ、さわやかなゆずレモン風味のくすきり。黒みつで食べる、昔ながらのくすきりもあります。



利根川ゆうゆう公園

利根川河川敷にある『利根川ゆうゆう公園』は、豊かな自然の中でスポーツが楽しめる「スポーツゾーン」、3つの異なるピオトープや、ふれあい水辺、ウォッチング広場等がある「自然緑地ゾーン」、家族連れで1日楽しめる「ファミリーレクリエーションゾーン」など、利根川の流れるに沿って約4.5kmにわたり続く公園。

デイキャンプ広場には、野外卓12基やバーベキューサイト9基、キャンプファイヤーサークルがあり、洗い場や簡易トイレもあります。ピクニックや憩いのスペースとして整備した草地広場の水辺のピクニックテラスや、マウンテンバイクなどのオフロード自転車を楽しむコースもあり、のびのびと過ごせる公園です。



オフロード自転車コース
▲デイキャンプ広場



住 〒270-1113 我孫子市江蔵地
デイキャンプ広場 ※20人以上で利用する場合は1週間前までに要電話連絡
我孫子市役所公園緑地課 TEL 04-7185-1542
オフロード自転車コース ※10人以上で利用する場合は1か月前までに要電話連絡
我孫子市民体育館 TEL 04-7187-1155



我孫子市手賀沼親水広場 水の館

水と親しみながら水と人との関わりを学べる場として、様々な設備や展示物を整備した手賀沼親水広場。

漫画家の池田理代子さんのデザインだという、シンボルタワーの「水の館」では、無料のプラネタリウムにて季節ごとに星座と物語を組み合わせたオリジナル番組を投影しています。

「ちば眺望100景」にも選定された展望室からは、空気の澄んだ晴天時には遠くの富士山や東京スカイツリーが見えるそう。

広場には手賀沼の原風景をイメージしたミニ手賀沼や、じゃぶじゃぶ池などがあり、子供から大人まで楽しめる施設です。

住 〒270-1146 我孫子市高野山新田193
TEL 04-7184-0555 営 9:00～16:30
休 火・水・木曜日 ※祝日の場合翌金曜日
交 JR我孫子駅→阪東バス我孫子市役所経由 東我孫子車庫行きで10分、バス停：我孫子市役所前下車、徒歩5分

プラネタリウム	13:30～15:00～	
投影予定	土曜・日曜・祝日	○ ○
	平日(除:休館日)	○ ※

※事前予約による団体(10人以上)投影を承ります 詳細は事務室までお問合せ下さい。

○各回とも先着50名様で締め切りになります(整理券は発行していません)
○開場は開始10分前ですが、混雑状況により15分前に開場することもあります。
○プラネタリウム室での飲食はできません。また、投影が始まると入場はできません。
○投影機器のメンテナンスにより、急遽休演する場合があります。何卒ご了承ください。
※水の館は28年7月から29年3月末までの間、リニューアルの為の改装工事に入るため休館となります





高野豆腐レシピ

なんちゃってステーキ♡高野豆腐の肉巻き



- ①戻した高野豆腐を三等分に切り、中央に切り込みを入れ、しそとチーズをはさみ、お肉を巻きます。
- ②巻き終わりを下にして、フライパンで焼いていきます。
- ③★を入れ、汁が無くなるまで煮詰めていきます。
- ④煮詰まったら、ごま油をまわしかけ出来上がり!

材料/2~3人分(9本)

高野豆腐	3枚
豚バラ肉	9枚
★醤油	大2
★酒	大1
★砂糖	大1.5
★オイスターソース	小1
小ネギ	適量
ごま油	小1

高野豆腐が豚バラの旨みをぎゅ〜と吸い込んで、まるでステーキのよう!

出典:クックパッド「腹の上のポニョポニョ」<http://cookpad.com/recipe/1335800>

冬期に豆腐を屋外に放置してしまったことから、偶然に製法が発見されたと言われている高野豆腐。なんと、高野豆腐一つで、サーロインステーキ76g食べるのと同じだけのたんぱく質を摂取できるというたんぱく質の王様なのです。脂質の代謝を促進する大豆サポニンや老化を予防するビタミンE、骨粗鬆症を防ぐイソフラボン、その他にもカルシウム、マグネシウム、ビタミンK、鉄、亜鉛、食物繊維など、アミノ酸以外の栄養素も豊富です。これらの栄養成分が、ダイエットを強力にサポートするというわけです。今まで高野豆腐の食感や味が苦手で…と言う方もぜひ作ってみてください。



高野豆腐は戻し方を変えると食感が変わるのでお料理によって試してみてくださいね

かんたん! レンチン戻し

- ①たっぷりの水に高野豆腐を3分つけて戻す
- ②水切りせずにそのまま耐熱皿に並べラップをかけ電子レンジ500wで2分
- ③水切りして使う



ぶるぶる! 熱湯戻し (料理に使う場合) ※火傷にご注意ください

- ①高野豆腐2枚に対し、500mlの水を普通の鍋(径22センチくらいがおすすめ)に入れ加熱する。
 - ②沸騰したら、高野豆腐を入れ、フタをして強火で1分30秒加熱する。
 - ③鍋から出して、フライ返しなどで水を切る。(※豆腐がくずれないようにご注意ください)
- ※硬い場合は、加熱時間を増やしてください。

出典: NHK「ためしてガッテン」2015年05月27日放送 <http://nhk.jp/gatten/?P1505271>

サクっつま! 高野豆腐の唐揚げ♡

- ①高野豆腐は水で戻しておく。
- ②★の漬けだれの材料を全部混ぜる。
- ③水を軽くしぼって食べやすい大きさにちぎった高野豆腐を②の漬けだれに2~3分漬ける。
- ④一旦漬けだれの中から高野豆腐を取り出したら(絞らない)
- ⑤④の衣に取り出した高野豆腐をくぐらせた中温の油でカリッとこんがり揚げたて出来上がり!

鶏の唐揚げよりもカロリーが低いのに、味も見た目も、鶏の唐揚げ♪



★卵	1個
★醤油	大さじ2
★酒	大さじ1
★にんにく	1片分
★しょうが	1片分強

出典:クックパッド「noripetit」<http://cookpad.com/recipe/3645889>

高野豆腐でまんぷく♡ヘルシーフレンチトースト

- ①高野豆腐は水で戻したらよく絞っておく。1枚を横半分、厚さ半分の4等分に切る。
- ②①を、★を合わせた卵液に浸しておく。この時、フォークなどで高野豆腐に穴を数カ所開けておくと液がしっかり染み込みます。
- ③熱したフライパンにバターをひいて、焼き色が付くまで弱~中火でゆっくり焼きます。
- ④お好みのフルーツとメープルシロップやハチミツなどをかけて出来上がり!

材料/2人分(8枚)

高野豆腐	2枚
バター	適量
★卵	1個
★豆乳or牛乳	50ml
★メープルシロップ	大2



豆乳の代わりにココナッツミルクにしてもおいしい!



出典:スージーの生活食LOVE <http://ameblo.jp/susie816/entry-10270339255.html>



おつまみに♪高野豆腐のハムチーズサンド

- ①高野豆腐は水にひたして水気を切っておく★を鍋に入れ火にかけコンソメが溶けたら高野豆腐を入れて20分ほど煮る。
- ②高野豆腐が少し冷めてから厚さを半分にスライスし、中にハム1/2枚とチーズをはさむ。
- ③フライパンにバターを入れ少し溶けてきたら、②のサンドした高野豆腐を並べ入れ両面にこんがり焼き色がつくよう焼く。
- ④仕上げに醤油を少し加え全体になじんだら出来上がり!

材料(4人分)

高野豆腐	10枚
★水	400cc
★コンソメ	1個
スマートチーズ	10個
ハム	5枚
バター	10g

フライパンで焼く時は、火を弱めにして蓋をして焼くと高野豆腐となじみます

出典:クックパッド「さとみわ」<http://cookpad.com/recipe/1249967>



高野豆腐粉末入り♡チーズケーキ

- ①クリームチーズは常温に戻し、オーブンは180℃に余熱しておく。型にオイルを塗り、敷紙を敷く。
- ②ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、ヘラでクリーム状になるまで、よく混ぜる。
- ③②に卵、生クリーム、レモン汁、高野豆腐(粉末)の順で入れ、ハンドミキサーでよく混ぜる。
- ④生地を型に入れ、180℃で35分~45分程度焼く。
- ⑤粗熱が取れたら、キッチンペーパーを被せ、上からラップし、冷蔵庫に入れ、数時間冷やしてから型から外して出来上がり!

クリームチーズ	200g	生クリーム	150g
砂糖	60g	レモン汁大さじ	1杯
卵	2個	高野豆腐(粉末)	20g

粉末タイプの高野豆腐が無い場合は、おろし金やフードプロセッサーで粉状に!

出典:クックパッド「mikeneko288」<http://cookpad.com/recipe/2008077>

わんちゃんねこちゃん 便利グッズ

もしもの時の備えに…防災グッズ特集

災害が起こったときのことを家族で話し合っていますか？
もしもの時に大切な愛猫・愛犬を守れるのは飼い主さんだけ。
今回このコーナーでは、震災・自然災害の体験から「あってよかった」「あればよかった」という防災グッズをご紹介します♪



アシスタントバンド

歩行が困難になった子の、歩行、段差移動、抱き起こし、寝返りに。老犬介護経験者と婦人服メーカーが開発。
着たまま眠れるやさしい布地と、サイズが変化する2サイズファスナーで食い込みを防ぎます。通院時や緊急時、家から車までの短距離移動などにも便利です。



体圧分散オーガニック担架

階段の昇降や、歩行ができない子を抱っこしたまま移動ができる担架。とっさの時も一人で抱えてお庭や車へ運べます！
体圧分散力が高く、通院先ではそのまま簡易マットとしても使えます。



ペット用品・ペットグッズ通販のペピイ
<http://www.peppynet.com/>
☎ 0120-121-979 9:00~19:00 9:00~17:00(日・祝)

非常食“わんパン”

わんパンは、わんちゃん用の防災用保存食(ビスケット)です。もしもの時の備えに、犬用の防災用保存食として使えます。



長期間保存可能で、1缶で体重5kgの犬が1日に必要とするカロリーを摂取できます。
防災用の保存食だけでなく、普段のおやつとしても美味しく食べられます。



株式会社ペティエンスメディカル
<http://www.petience.com/>

迷子札・ネームタグ

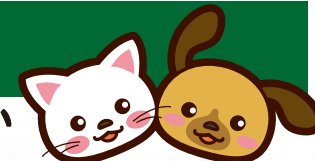


首輪につける、ネームタグとチャームです。お名前・電話番号等を自由に入れることができるので、万が一、迷子になったときでも安心です。



i DOG & i CAT
<http://www.idog.jp/>

“ありがとう” “また会おうね” 感謝の気持ちをこめて 思い出を大切にするお手伝い



お別れにふさわしい空間をご用意しました

待合室 リラックスしてお過ごし下さい

納骨堂 大切な家族をお預かりする納骨堂

合同慰霊碑 いつでもお参りにきていただけます

プレアには 千葉と松戸、2箇所のペットセレモニーがあります

ペット担当です

霊安室(松戸のみ) お別れ室 炉前ホール

1級動物葬祭ディレクターが心をこめてご対応させていただきます。

大切なペットちゃんに、もしものことがあっても、ご安心ください。

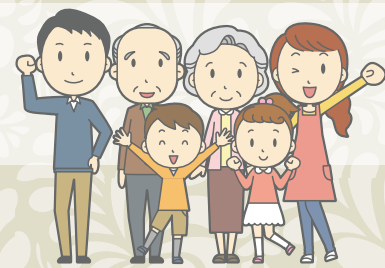


プレアあんしん会員なら 他にも多数の特典あり!!
個別火葬料30%割引!! 合同火葬料30%割引!! 納骨堂利用料30%割引!!

千葉 フジペットセレモニー ☎0120-482-940 松戸 ペットセレモニープレア ☎0120-700-054
お申込み・お問合せは24時間 年中無休 開園/9時~18時 個別火葬/9時~20時

あったら便利！ちよつと快適！

日常使いの便利アイテム



日常のちょっとした「こうだったらいいのに」。そんなモヤモヤが解消されるアイデアグッズをご紹介します！

ペットボトルハンドル

小さなお子様や、握力が弱い女性やお年寄りには、重くて大きなペットボトルを持ち上げてグラスに注ぐのは重労働。ペットボトルに装着するだけで、片手で軽々持てる“ペットボトルハンドル”はホームセンターや百貨などで入手でき、様々なタイプがあります。



ドアノブグリップ

筋力の衰えと共に「握る」「回す」が難しくなった場合のドアの開け閉めに、はめるだけでらくらく回せるドアグリップ。



杖ホルダー おでかけマスコット

外出先などで杖を置く場所がなくて困る、また、倒してしまうと拾いあげるのがたいへん…。そんな時に便利なのが、かわいい「杖ホルダー」。杖に装着するタイプなので無くす事ありません。



火を使わないお線香・ろうソク



LED式の火を使わないお線香とろうソク。火の不始末の心配もなく、小さなお子様やペットがいるご家庭のほか、老人ホームや施設等、火気厳禁の場所にも安心して置くことができます。また、喘息やアレルギー、煙や香りが苦手という方にも最適です。

※上記アイテムは紹介であり、当社で販売はしておりません。ホームセンターや百貨、インターネット等でお求め下さい。

道の駅ちくろ 潮風王国

海に面したふれあい広場と千倉黒潮物産センターのある潮風王国。約2000坪もある開放的な芝生広場や、夏は水遊びができる「じゃぶじゃぶ池」などの公園施設、季節により花摘みができる千田の花畑、地元でとれた新鮮な野菜、果物、花などの農産物が並ぶ直売所、海産物直売所、地元の素材を生かしたカフェや飲食店、土産店等があり、千倉の海と海の幸をたっぷり楽しめます。



<http://www.shiohaze-oukoku.jp/>



味を和らげる「和しぎ」が

▲太平洋を望む絶好のロケーションの海鮮レストラン、「はな房」では登録商標の「王様丼」が大人気!

千倉駅	道の駅ちくろ 潮風王国
〒295-0025	所在地
千葉県千倉町千田1051	
0470-43-1811	TEL
午前8:30～午後5:00	営業時間
毎週水曜	休業日
※1月～4月・8月は休まず営業	

潮風王国 さざえ釜めし 100名様にプレゼント!



潮風王国でしか買えない、大人気の限定商品「さざえ釜めし」。新鮮なさざえをたっぷり使い、タケノコ、しいたけ、こんぶなどと煮上げた「釜飯のもと」を、といたお米の中に入れて炊くだけで磯の香りいっぱいの釜めしの出来上がり! (1箱/3~4人前)



ハガキの場合

官製葉書に 郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご意見等をご記入の上、

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 (株)プレア『さざえ釜めし係』まで



スマートフォンの場合

左記の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

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます **応募締切5月15日消印まで有効**

〒郵便番号
住所
氏名
電話番号
ご意見

※お客様からお預かりした個人情報、賞品の発送のために利用するほか、マーケティング等の目的のために個人を特定しない統計情報の形でのみ利用させていただきます。また、お客様の同意無しに個人情報を業務委託先以外の第三者に開示・提供することはございません。(ただし、法令により開示を求められた場合を除きます。)

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



横田 大晴
セレモニースタッフ

趣味：フィッシング
好きな食べ物：しめ鯖
一言：年齢に負けずに
頑張ります



藤原 徹
プレア茂原ホール

趣味：サーフィン
好きな食べ物：焼肉・クレープ
一言：生きるという事に
命をかけて生きて行く



No.14

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

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