

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



武藤 大介
プレア成田ホール

趣味：サッカー観戦

好きな食べ物：甘栗

一言：お客様に寄り添い、
旅立ちのお手伝いを
させていただきます。



齋藤 信孝
ペットセレモニー東京 主任

趣味：愛犬を連れて家族旅行

好きな食べ物：明太子

一言：動物にも人にも物にも優
しく、そんなことを思い
日々精進しています。



No.18

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

料金後納

ゆうメール

プレア通信

2017/春号

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
千葉県茂原市長尾2532
☎0475-23-4444



プレア成田ホール

〒286-0046
千葉県成田市飯仲1-19
☎0476-24-4444



プレア市原ホール

〒290-0056
千葉県市原市五井1738-5
☎0436-23-4444



プレア茂原プラザ

〒297-0073
千葉県茂原市長尾2673-4
☎0475-23-4444



ペットセレモニープレア千葉

〒263-0051
千葉県稲毛区園生町552
☎0120-482-940



ペットセレモニープレア松戸

〒270-2214
千葉県松戸市松飛台390-5
☎0120-700-054



ペットセレモニープレア東京

〒121-0076
東京都足立区平野1-14-15
☎0120-791-240

お墓のお引越し(墓じまい)やリフォームなどもお気軽にご相談下さい!!

☎0120-00-4422 www.prayerhall.com

P. 2 ぶらり電車の旅 ~JR総武線~

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY[®]
~お麩deアレンジメニュー~

P. 8 気軽に脳トレ!指先体操

P. 9 洗濯絵表示の大きな変化

P.10 ペットセレモニー東京OPEN

P.11 道の駅さんぽ & プレゼント

P.12 情熱社員



MICHIIYA

この地で代々商売をしていたという店主のご実家でもあるこの場所を受け継ぎ、築140年の商家を改装しオープンした『MICHIIYA』。店内に入ると、優しい火がゆらめく薪ストーブを中心に、お茶や調味料等のオーガニックフードや生活雑貨、陶器や織物等が並び、毎週木曜日には吟味した無農薬・無化学肥料の野菜の販売も。織物作家をされていたという店主の伝手で、日本各地の様々な職人さんから“心地よい本物の品”を厳選して取り寄せているという商品にはそれぞれ手書きの説明があり、その売り方にも丁寧な仕事ぶりがうかがえます。“MICHIIYA”では、セレクトショップとしても、ギャラリーとしても、ひとつひとつ丹念な作業と熟練の技で仕上げられていく“職人の技”を垣間見ることができます。

営 10:30～19:00 (日曜は17時迄)
※イベント等で時間変更有ります

休 月曜日

交 JR総武線「津田沼」駅から徒歩16分
京成線「京成津田沼」駅から徒歩3分



▲各種ハーブやスパイスは量り売りで、大さじ1杯から購入できます

▲備え付けのスパイスミル

▲お茶を販売していたという先代の名残を感じるお茶箱

▲誤って飲んでしまっても安心な歯磨き粉「なすの黒焼」。右は和歌山の職人さん手作りのたわし。

TEL 047-451-1441 住 〒275-0016 習志野市津田沼5-10-9



▲隠し味にチョコレートを使った、自家製味噌の味噌かつサンド ¥750



テーブル席6席、カウンター席5席、テラス4席の小さなカフェです



▲抹茶とトロピカルドリンクの不思議な組み合わせ“抹茶グアバ”。抹茶づくしパフェや抹茶ビール等、オリジナルメニューも豊富!
▲抹茶プリン ¥500

TEL 047-422-3914 住 〒273-0005 船橋市本町1-27-11

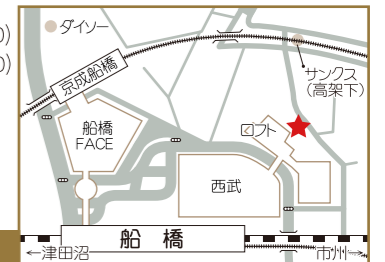
古民家カフェ コピエ

西武ロフトのすぐ裏にありながら、ちょっと遠回りしないと辿り着けない、住宅街にひっそりと佇む可愛らしい古民家カフェ。空き家だった古民家を、オーナー自ら図面を引き、すべて手作りでリフォームしたという、暖かくゆったりとした時間が流れる店内には静かなジャズと、丁寧に淹れた珈琲の香りが漂います。人気メニューである味噌かつサンドや、パンケーキ、カレー等の食事メニューの他に、茶道の師範も務めているというオーナーご夫妻が考案した抹茶を使ったスイーツやドリンクは種類も豊富で、リピーターさんが多いのも頷けます。「珈琲が好きな人がゆっくり出来る空間を創りたかった」というご夫妻が丁寧に営む、秘密にしたいけれど、つつい誰かに教えたくなるお店です。

営 11月～4月 / 11:00-18:00 (L.O.17:30)
5月～10月 / 11:00-18:30 (L.O.18:00)

休 毎週水・木曜日

交 JR総武線「船橋」駅から徒歩4分
京成線「京成船橋」駅から徒歩3分



ぶらり 電車の旅 18 JR 総武線 JR Soubu Line

つだぬま 津田沼

ひがしふなばし 東船橋

ふなばし 船橋



ARUMADO Cafe

石窯で焼きあげる、ふわふわでしっとりとした「こだわり卵の窯焼きフレンチパンケーキ」が絶品、と話題の“アルマドカフェ”。ペットOKのテラスと、天井が高く明るく開放的な店内。席と席の間が広く、隣席を気にすることなくゆったりと寛げます。噂のパンケーキの生地にはバナナがとろりと練り込まれ、優しい甘さ。釜で焼き上げるためカリッとした外側とは対比的に、口に頬張った瞬間に溶けてしまうような柔らかさで、ほどよい酸味のベリーとマンゴーソース、生クリームとの相性は抜群。こだわりのハンドドリップコーヒーや目利きした紅茶と共に、モーニング、ランチ、ディナーと時間帯に合わせたメニューを取り揃え、ワインやカクテルもカジュアルに楽しめます。

営 8:00～23:00 (L.O. 22:00)
*モーニング 8:00～11:00
*ランチ 11:00～15:00

休 大晦日・元旦

交 JR総武線「東船橋」駅から徒歩3分



▼特注の石窯!

▲さっぱり野菜と牛ハラミ肉のライスボウル

▲こだわり卵の窯焼きフレンチパンケーキ(レギュラーサイズ)

TEL 047-409-6656 住 〒273-0002 船橋市東船橋4-29-5 ジュネスヒルズ1F



▼活気あふれる市場



▲鮮やかに漬かった野菜が並ぶ漬物専門店

▲プロの包丁さばきが間近で見れる料理教室

◀船橋市場ホームページ:休館日やニュース、イベントなどの詳しい情報はコチラから!
<http://funabashi-ichiba.jp/>

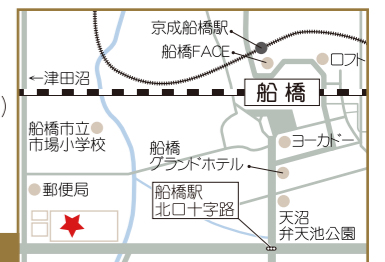
船橋市場 (船橋市地方卸売市場)

昭和44年に開設された船橋市場。一般客も利用できる水産物仲卸売場には新鮮な魚介類や水産加工品等が並び、関連事業者店舗には肉、総菜、飲食料品、花の他に調理用具、包装資材、事務用品などを扱う店が軒を連ね、買い物を楽しむことができます。また、併設された10店舗以上の食堂では新鮮食材を使ったメニューに舌鼓、そんな楽しみ方ができる「船橋の穴場スポット」です。ホームページには入荷情報や旬の素材を使ったレシピなども掲載され、偶数月(第一土曜)に定期的で開催している「楽市」や、市場ならではの新鮮な魚介類を使った料理を伝授してもらえる「料理教室」など、子どもから大人まで、すべての世代が市場の魅力を肌で感じられる、趣向をこらした企画も開催されています。

営 6:00～10:30頃 (店舗によって異なります)

休 日曜、祝日、臨時休市日(水曜日が多い)
※詳しくは船橋市場HP右上の市場カレンダーをご覧ください

交 JR総武線「船橋」駅から徒歩15分



TEL 047-424-1151 住 〒273-0001 船橋市市場1-8-1



シフォンケーキ (包装代・税込)
1カット (1/4) 220円~240円
紙カップ (13cm) 500円~
銀ホール (17cm) 1,250円~



定番のプレーンやチョコの他に季節限定メニューなど種類が豊富なので、行くたびに違う味が楽しめます! ※予約可

▼テイクアウトのみの小さなお店です



営業時間等の変更・販売内容は https://funabashi.mycl.net/shop/00000036373/

TEL 090-6140-7043 住 〒273-0031 船橋市西船4-15-1 田中店舗

シフォンケーキの店 シュガー*ママ

絹織物のように繊細で柔らかいことから名付けられたという由来の通り、きめ細かくしっとりふわふわなシフォンケーキを焼き上げている「シュガー*ママ」。国産の小麦粉と卵を使用し、季節や天候、材料によって、1つ1つ味や焼き加減を調整しているという、その味の虜となったリピーターさんが長年通う人気店です。

アレルギーにも配慮し、素材やその日の焼き加減も教えてくれるのは手作りならではの、安定した膨らみを出すベーキングパウダーなどの添加物は不使用。「だからどうしても縮むんですよ」と、小さな窓から笑顔で商品を渡してくれる店主の山口さん。「正直に伝える」事をモットーに、味のリクエストも相談にのってくれるシュガー*ママは、特別なシフォンケーキに出会えるお店です。

営 月~土 10:00頃~21:00頃
日曜日 10:00頃~20:00頃
※販売状況、季節・天候等により営業時間の変動有り(不定休)

交 JR総武線「西船橋」駅から徒歩6分
京成線「京成西船」から徒歩1分



▲キラキラした琥珀糖の入ったソーダの中を金魚が泳ぐ、幻想的な「鉱石のソーダ水」。左は赤のレモンスカッシュ、右は青の梅ソーダ各500円。コーヒータやハーブティー等もあります。

▲自家製のわらび餅は、自家製フルーツシロップで。写真はミックスベリー(単品350円)



TEL 047-713-3112 住 〒272-0824 市川市菅野1-14-9-102

Sha la la sha シャララ舎

光にかざすと光を通し、割った断面はキラキラと光を反射する宝石のような見た目と、独特のシャリシャリとした食感が特徴の“琥珀糖”。干菓子に分類され、日本古来からある砂糖菓子としてお茶の席などで使用される琥珀糖は、抹茶味や桜味、ハッカ味など、和風な色と形のものが一般的でした。

シャララ舎の琥珀糖は、純度の高い砂糖と寒天を原料に、フルーツピューレやリキュールを使った多彩な味はもちろん、鉱石や本物の水晶から型をとったものや、宝石をイメージしたもの、動物や季節のアイテム等かわいらしいモチーフそれぞれを表現した鮮やかな色で、季節や時期によって限定アイテムも登場するそう。コンセプトでもある『ココロ弾むお菓子』が散りばめられた、ワクワクするお店です。

営 11:00~18:00

休 月曜定休(祝日の場合翌火曜日)

交 JR総武線「本八幡」駅
北口Shapo出口から徒歩12分
都営新宿線「本八幡」駅から徒歩7分



にしふなばし
西船橋

しもうさなやかやま
下総中山

もとやわた
本八幡

いちかわ
市川

ぶらり 電車の旅 18 JR 総武線 JR Soubu Line



エクストラバージンオイル 量り売りコーナー
日本ではなかなか手に入りにくい輸入食材も揃う



TEL 047-334-0017 住 〒272-0021 市川市八幡2-7-3

ホリーブオイル専門店 MAMAS TABLE

“ヘルシーに美味しく”がコンセプトの、千葉県唯一のオリーブオイル専門店。神話や伝説で「神の宿る樹」といわれ崇められてきたオリーブは、産地や栽培方法、製法など多種多様。

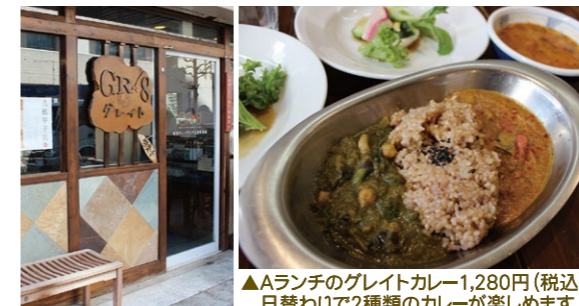
健康食品として定着する以前から、飲食店などの業務用に販売していたという“ママズテーブル”には、日本初上陸のものから定番まで、高品質で風味豊かな50種類以上のオリーブオイルがずらりと並び、さらにバルサミコ酢やシチリアの塩、パスタやアンチョビ等、オリーブオイルによく合う輸入食材も用意されています。

また、味の好みや用途によって、どの料理に合うかなど気軽に相談に乗ってくれ、テイスティング(味見)もさせて貰えるので、自分の好みに迷った時も、必ず満足の行く味が見つかるはず。

営 11:00~19:30(日・祝~19:00)

休 年中無休

交 JR総武線「本八幡」駅から徒歩6分
都営新宿線「本八幡」駅 A2出口から徒歩約4分



▲ランチのグレートカレー1,280円(税込) 日替わりで2種類のカレーが楽しめます。



▲三年番茶と、もちもちした食感の香ばしい玄米アイス(卵、乳製品不使用)



▲鮮度抜群な農薬不使用野菜のサラダは野菜本来の味!!

TEL 047-702-8887 住 〒272-0834 市川市市川1-26-10

玄米カレーライスと自家製麺 グレート GR8 SPICES & HEALTHY

「スパイスコーディネーターマスター」を取得し、身体に癒しと心に感動を与える料理を目指しているという店主の河原さんは、某人気ラーメン店で約20年の経験を積んだという実力派。

看板メニューでもある「GR8麺(グリーンカレー麺)」は、国産の小麦と全粒粉を使用した自家製麺で、クリーミーなスープと相性抜群。2種のカレーが楽しめる「グレートカレー」は野菜の甘味とスパイスやハーブの絶妙な味わいが、圧力鍋で炊いた黒米をブレンドしたもちもちの玄米に絡まり、後を引く美味しさ!

野菜は地元で採れる有機・農薬不使用にこだわり、ビーガン、ベジタリアン対応もOKとのこと。身体に良いだけでなく、食材の美味しさを最大限に活かしてくれる、心と身体に美味しいお店です。

営 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー 18:00~24:00(L.O.23:30)

休 毎週火曜日

交 JR総武線「市川」駅から徒歩7分
京成線「市川真間」駅から徒歩1分



お麩 de アレンジメニュー



お麩じゃが

材料 (2人分)	車麩	2枚	いんげん	4本	★醤油	大2
	トマト	2個	オリーブオイル	適宜	★砂糖	大1
	じゃがいも	2個			★酒	大3
	玉ねぎ	1/2個			★水	1.5カップ

- ① 車麩を水に10分ひたして戻し、水気をしぼって4等分に切る。
- ② じゃがいもは一口大に切って耐熱容器に入れてラップをして5分加熱。トマト、玉ねぎはくし切り、いんげんは3等分の斜め切りにする。
- ③ 鍋でオリーブオイルを熱し、車麩をサツと炒めたら②の具材と、★を加えて煮立たせて、沸騰したら火を弱めてアルミホイルで落とし蓋をして10分程煮る。
- ④ 煮汁が1/3程になったら落とし蓋をとり、ときどき混ぜながら汁気がほとんどなくなるまで煮詰めたら器に盛り、黒胡椒をふって完成♪

お肉がなくても、お麩の食感がしっかりしているので物足りなさは感じません！味見したときに物足りないときは、めんつゆとお塩で加減してみてください！



麩レンチトースト

材料 (2人分)	車麩	4枚	★卵	1個	★砂糖	大1
	バター	大1	★牛乳	100ml	★絞ったみかん	2個程
	みかん(飾り用)	2個			★オレンジジュース	でも◎

- ① ★を密封袋に入れてよく混ぜて車麩を入れ、袋の空気を抜き、口をしっかり閉じて平らにして冷蔵庫で30分つけて、袋を返してさらに30分つける。
- ② フライパンでバターを熱し、①のお麩を並べて両面焼き色がつくまで焼いてお皿に盛り付け、飾り用みかんのせて完成♪ お好みではちみつや粉砂糖をふっても◎

食パンで作るよりモチモチに！夜つけておいて忙しい朝に焼くだけでも大丈夫！小さいお麩で作って離乳食としてもオススメ♪



鶏つくね麩

材料 (2人分)	お麩	50g	★めんつゆ	50ml	卵黄(飾り用)	1個
	玉ねぎ	1/2個	★水	120ml		
	牛乳	90ml	★片栗粉	小2		
	卵	2個	★砂糖	大1		

- ① お麩を袋に入れて粉々になるまで砕き、みじん切りにした玉ねぎ、卵、牛乳、塩コショウを加えて馴染むように混ぜる。
- ② ①を一口程の大きさに丸めて、油をひいたフライパンで焼き、焼き目がついたらひっくり返し、フタをして蒸し焼きにする。火が通ったら★を入れてタレを絡めて完成。

社内で出してみると、『お肉も入ってるよね?』と言われたレシピ！少ない材料で作れるので、もう一品ほしい時にも手軽に作れます♪

お麩の主な栄養素はタンパク質で、肉食を禁じられていた修行僧たちの貴重なたんぱく源として精進料理で盛んに食べられてきたとされています。もち粉を入れ、雑煮やぜんざいに入れる「もち麩」や、すだれに挟んだ「すだれ麩」など、ご当地ものもあわせると100種類以上もあるそうです。地域によって調理法も様々なので、調べてみるのも面白いですよ！

お麩の主な栄養

タンパク質、鉄分、葉酸、マグネシウム、グルテンペプチド…などが含まれる

タンパク質 三大栄養素。筋肉や血液など人体の大部分を構成している。

鉄分 体内に3~4g存在し、体中に酸素を運ぶための成分にもなる。

葉酸 妊娠前後に摂取すると胎児の発育によいとされている。

マグネシウム 骨や歯の形成に必要な栄養素で、血圧の維持などにも関わる。

グルテンペプチド 鎮痛作用を持ち、胃液の分泌抑制など様々な作用がある。



お麩ピザ

材料 (5枚分)	車麩	5枚	トマト	1/2個	とろけるチーズ	適宜
	玉ねぎ	1/4個	バジル	適宜	オリーブオイル	適宜

- ① 鉄板の上にアルミホイルをひいておき、車麩をさっと水に通してから並べてオリーブオイルを塗っておく。
- ② 玉ねぎ、トマトをみじん切りにし車麩にのせて10分程焼く。
- ③ ②の上にチーズをのせて更に2~3分焼いて、お好みでバジルをちらして完成♪

カロリーの高いピザ生地をお麩で代用！クリスピー風でサクサク★水に10~20分浸せばモチモチピザにもなりますよ！



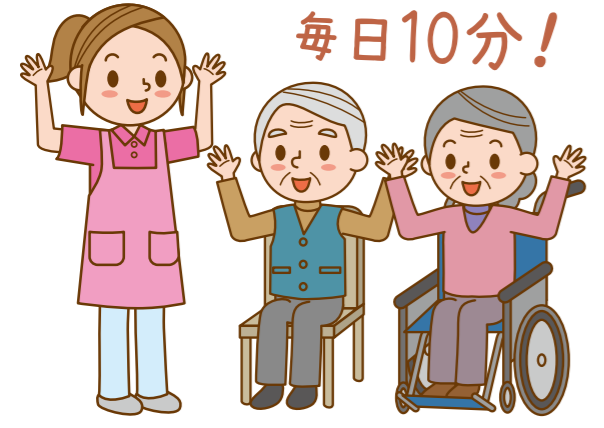
お麩からあげ

材料 (2人分)	お麩	50g	★醤油	大2	★おろししょうが	適宜
	片栗粉	1/2個	★みりん	大2		

- ① 耐熱ボウルにお麩を入れて水でひたし、ラップをかけずにレンジで1分加熱する。取り出して1分程置いたらざるにあげ、ペーパータオルをかぶせて上から軽く押さえてしっかりと水気をとる。
- ② ①に★を加えてもみこみ、揚げ油を170℃に熱し、2~3個ずつまとめて片栗粉を薄くまぶして揚げる。
- ③ こんがり色がついたら油を切りって器に盛り、完成♪

外はサクサク、中はもちもちに！！ひたす水をだし汁にしたり、カレー粉を入れたりアレンジしても楽しそう♪

気軽に脳トレ! 指先体操



毎日10分!

手は「外部の脳」と言われ、指を使うと脳細胞が刺激され脳が活性化することから「認知症予防につながる効果が期待できる」との専門家の意見もあるほど。道具を使わず“ながら”で気軽にできる指先運動は、短い時間でも毎日続ける事が効果的。

指を順番に曲げたり伸ばしたりすれば、指・手・脳へと血行は促進されます。さらに順番を変えたり、左右のリズムを変えたりすることによって、脳の働きはより活性化されていきます。指先は曲げる動きと共に伸ばす動きも大切です。1本ずつしっかり正確に、曲げ伸ばししてみましょう!

親指グーパー

パターンA

①～④を順番に繰り返す

パターンB

①～④を順番に繰り返す

指はじき

人差し指で親指を1回叩き、次に中指を飛ばして、薬指で2回、小指で3回、中指で4回叩きます。そして、小指3回、薬指2回、人差し指1回と戻っていき、ここまでで1セット。
これを、最低2セットは行いましょう。ゆっくりでもいいのでスピードを一定に保ち、途中で間違えたら最初からやり直し!

足し算指曲げ

左手親指を曲げた状態でスタート! 「1」で両手同時に1本ずつ曲げる。順に曲げて「5」で左手小指を伸ばす。10まで数えると元の状態に戻ります。リズムカルに繰り返してみましょう!

洗濯絵表示の大きな変化

2016年12月1日から新しい絵表示へ切り替わった洗濯絵表示。日本独特の絵表示と世界との隔たりがあまりに大きいため、再三にわたり海外から要請があったそう。何年にもわたる交渉の結果、これまでの「こう洗濯するのがよい」という意味から「これを限度に洗濯する」という上限を示す意味合いになり、日本の特性も含めた内容での整合化に至ったのが、今回の洗濯マークです。

洗濯機

95	70	60	50	40	30
記載された数字の温度を限度とした洗濯機で洗濯ができる					
40	30	60	50	40	30
洗濯機「弱」コース例「ソフト」等 記載された数字の温度を限度とした洗濯機で弱い洗濯ができる					
30	40	40	30	40	30
※洗濯機コース例は、洗濯機の機種によって異なります 洗濯機「手洗い」「ドライ」等 記載された数字の温度を限度とした洗濯機で非常に弱い洗濯ができる					

漂白

△ 酸素系及び塩素系の漂白剤を使用できる
 ⊠ 酸素系漂白剤の使用は出来るが塩素系漂白剤は使用禁止
 ⊛ 酸素系及び塩素系の漂白剤の使用禁止

家庭での洗濯禁止

✗ 家庭での洗濯禁止

手洗い

手のマークは40℃を限度として手洗いが出来ることを表します
 ※手洗いの場合、温度は40℃限度しかないので数字は入りません

自然乾燥

日なた	Ⅰ	Ⅲ	—	≡
	つり干し	濡れつり干し	平干し	濡れ平干し
日陰	⊠	⊡	⊢	⊣

※濡れ干しは脱水せず(絞らず)干すことをいいます

タンブラー乾燥

タンブラー(タンブル)乾燥とは、コインランドリーなどで見かける「衣類を、熱と共に回転(一部ゆりかご動作)させながら乾燥させる乾燥機」を意味します。乾燥機能も付いた家庭用ドラム式洗濯乾燥機も「タンブラー乾燥機」です。

低温 60℃まで	高温 80℃まで	タンブラー乾燥禁止
----------	----------	-----------

アイロン

低温 110℃まで	中温 150℃まで	高温 200℃まで	アイロン禁止
-----------	-----------	-----------	--------

クリーニング

ドライクリーニング	Ⓟ	石油系溶剤等すべての溶剤によるドライクリーニングができる
ドライクリーニング	Ⓟ	石油系溶剤等すべての溶剤による弱いドライクリーニングができる
ドライクリーニング	Ⓧ	石油系溶剤によるドライクリーニングができる
ドライクリーニング	Ⓧ	石油系溶剤による弱いドライクリーニングができる
ドライクリーニング	⊛	ドライクリーニング禁止
ウェットクリーニング	Ⓧ	ウェットクリーニングができる
ウェットクリーニング	Ⓧ	弱い操作によるウェットクリーニングができる
ウェットクリーニング	Ⓧ	非常に弱い操作によるウェットクリーニングができる
ウェットクリーニング	⊛	ウェットクリーニング禁止

ウェットクリーニング…洗浄液として水を使い、洗たく物の化学的・物理的ダメージを極力抑えた状態でクリーニング店が行う洗浄方法のこと(2016年12月より日本でも表示開始)

2017年2月22日 足立区・環七通りに
ペットセレモニープレア東京
OPEN
 大切な家族の一員だから…
 真心込めてお手伝い致します

旅立ちのお手伝い

個別火葬時間 9:00~19:00
※個別火葬は事前のご予約が必要です

お参りの時間 9:00~18:00

お問い合わせ 24時間年中無休

待合室 / 合同慰霊碑
 霊安室 / 火葬炉 / 納骨堂

ペットセレモニープレア TEL 0120-791-240
<http://www.petceremony.jp/> 〒121-0076 東京都足立区平野1-14-15 TEL.03-6859-3150

東武伊勢崎線「北千住駅」より 竹ノ塚行き都バス(北47)乗車、小右衛門町バス停にて下車後、徒歩5分
 東武伊勢崎線「梅島駅」より コミュニティバス(はるかぜ4号)乗車、足立区役所バス停にて下車後、徒歩9分
 JR常磐線「亀有駅」より 足立区役所行き東武バス(30)(35)乗車、本町5丁目バス停にて下車後、徒歩1分

駐車場完備

千葉の道の駅さんぽ05
道の駅 みのりの郷 東金
<http://minorinosato-togane.com/>

2014年、126号沿いにオープンした『みのりの郷東金』。植木の町と呼ばれる東金らしく、千葉県最大級の規模を誇る「緑花木市場」では植木や盆栽・鉢花などを展示販売しています。12月下旬から5月上旬まではいちご狩りも営業。ベビーカーや車椅子でも楽しめる広々としたハウスでは千葉の新品種「チーバベリー」や黒いちごで話題の「真紅の美鈴」など数量限定の品種も味わえます。

直売所「東金マルシェ」は近郊の生産者が育てた新鮮野菜やお米等“今一番おいしく召し上がる物”が所狭しと並び、商品を吟味するお客様が途絶えない人気ぶり。また、地元の新鮮野菜をふんだんに使ったパスタが自慢のレストラン「とっちゃん」では、お徳なランチの他に、季節限定メニューも大人気！週末にはミニコンサートをはじめ様々なイベントを開催しており、「ウレシイ・オイシイ・タノシイがいっぱい！」な道の駅です。

▲定員制のため、気候や生育状況により入場制限有り。また、チーバベリーと真紅の美鈴は数量限定のため、日によって食べられる品種が変動するので確認を！(予約優先)
 ※木曜定休/10時~無くなり次第終了
 ※4月1日~5月上旬まで…小学生以上1,100円 4才以上700円、3才以下無料

イタリアンレストラン「とっちゃん」
 営業時間 10:00 ~ 18:00 (17:00 LO)



みのりの郷 東金
 〒283-0005 東金市田間1300-3
 TEL 0475-53-3615
 いちご狩り直通 0475-53-3870
 営業時間 9:00~18:00

アクセス
 電車の場合：JR東金線求名駅より徒歩約15分
 お車の場合：千葉東金道路東金ICより10分
 ※カーナビ利用の場合、住所に「東金市田間1298」と入力、「緑花木センター」を目的地に。

東金名産 直売所 **東金マルシェ** 小川屋味噌店 **みそセット**
100名様にプレゼント!

東金名産の「金山寺みそ」と、地元素材を活かした「ゆずみそ」「田楽みそ」「もろみ」4つの調味みそを詰め合わせました。伝統の匠の技で造り上げられた醸造品の持つ本来の風味が、和の食卓を彩ります。地域を代表するお土産・ご贈答品として、東金マルシェでも大好評の「小川屋のみそセット」を100名様にプレゼント!

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『みそセット係』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
※二次元コードをスキャンするには、専用アプリのインストールが必要な場合があります

〒郵便番号 住所 氏名 電話番号 ご意見など

応募締切**29年5月15日消印まで有効** 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます(当選された場合5月末日頃発送予定)
※お客様からお預かりした個人情報は、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)。