

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

No.19

プレア茂原ホール モーニングスタッフ

鮎葉 菊江
ばんば きくえ



趣味：民謡、踊、和太鼓

好きな食べ物：和食・くだもの

一人でも多く、お客様(会員様)から
良かったと思える優しい対応(気配り)に注意したいと思っています。

プレア茂原ホール 一級葬祭ディレクター

楠岡 正海
くすわか まさみ



趣味：子供と散歩

好きな食べ物：お酒に合うもの♡

暑さに負けず…
お客様に寄り添ったお手伝いを、心がけていきたいです。



ゆうメール

プレア通信

2017/夏号

相談会開催スケジュール

| | | |
|----|----------------|----------------------------------|
| 7月 | 14日(金) 16時~19時 | 茂原ホール相談会 |
| | 15日(土) 9時~14時 | 開催場所：プレア茂原ホール |
| 8月 | 20日(木) 16時~19時 | 市原ホール相談会 |
| | 21日(金) 9時~14時 | 開催場所：プレア市原ホール |
| 8月 | 5日(土) 16時~19時 | 稲毛ホール相談会 |
| | 6日(日) 9時~14時 | 開催場所：プレア稲毛ホール |
| | 29日(火) 10時~17時 | 茂原アスモ相談会 開催場所：茂原ショッピングプラザ アスモ |
| 9月 | 3日(日) 10時~17時 | 印西牧の原モア相談会 |
| | 4日(月) // | 開催場所：印西牧の原モア特設会場 |
| | 9日(土) 16時~19時 | 市原ホール相談会 |
| | 10日(日) 9時~14時 | 開催場所：プレア市原ホール |

開催場所が変更になる場合がございます。詳細はお問い合わせ下さい。

公営霊園取扱店

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!

お墓のことなら何でも
お気軽にお問い合わせ下さい

ご相談・お見積無料

P. 2 ぶらり電車の旅 ~北総線~

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY[®]
~節約&夏バテ防止 もやして夏を乗り切ろう~

P. 8 リンパのつまり改善
~マッサージを毎日の習慣に~

P. 9 ナチュラル洗剤で夏の大掃除

P.10 ペット博&ドッグショー ペットセレモニープレア出店

P.11 道の駅さんぽ「水の郷さわら」& プレゼント

P.12 情熱社員 相談会開催スケジュール

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
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
千葉市稲毛区園生町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



市川市動植物園

コツメカワウソがウォータースライダー状の水路を滑り降りる「流しかワウソ」が注目され、大人気の市川市動植物園。好奇心が旺盛で遊具が大好きなカワウソのために飼育員が考案した立体交差のパイプの奥から顔を出し、水しぶきを上げる愛らしい姿が見られるたびに、来園者から歓声が上がります。

他にも園のマスコットでもあるレッサーパンダやフェネック、ワオキツネザル、リスザル、スマトラオランウータン等の貴重な動物たちも飼育展示され、なかよし広場ではモルモットやミニブタ、ヤギに触れ合う事ができる、ふれあいテーマの動物園です。



| | | | | | | |
|----|---------|----|--------|----|------|----------------|
| 料金 | 一般 | 大人 | 430円 | 小人 | 100円 | (未就学児 無料) |
| | 団体 | 大人 | 340円 | 小人 | 80円 | ※団体は有料入園者25名以上 |
| | 年間パスポート | 大人 | 1,240円 | 小人 | 310円 | |

営業 9:30~16:30
※入園は16:00まで
休 月曜日(祝日と重なった場合は翌日)、年末年始
交 「松飛台」駅から徒歩約10分



TEL 047-338-1960 住 〒272-0801 市川市大町284番1外



貝柄山 Galette

貝柄山公園北口駐車場入口手前、小さなフランス国旗とメニュー黒板が目印の「貝柄山ガレット」。薪ストーブの置かれた「土間」で靴を脱ぎ、スリッパに履き替えて上がるスタイルのウディな店内には公園側に面したテラス一面の窓から明るい光が差し込みます。

もちもちとしたそば粉のガレットは常時4種類、ポロネーゼや生ハム、サーモンなど定番の他に、旬の野菜を使った季節のガレットが選べ、フランス産フレッシュミルクを使ったアイスクリームを乗せたデザートクレープ、ドリンクとセットで1,800円から。

様々なジャンルのライブやワークショップなども開催し、地域の皆さんに楽しんでいただける場所にしたい、というオーナーのようこさんの心遣いが隔々に感じられる、居心地の良いお店です。

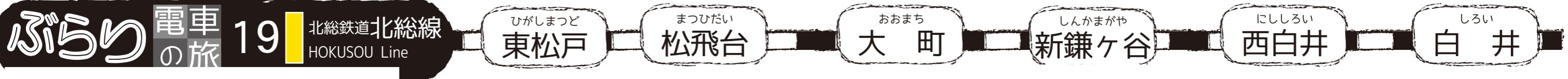
営業 11:00~17:00 (ランチタイム~14:00)

休 日曜・祝日、月曜日

交 北総線、新京成線、東武野田線
「新鎌ヶ谷」駅から徒歩約15分
新京成線「北初富」駅から徒歩約6分



TEL 047-412-5010 住 〒273-0125 鎌ヶ谷市初富本町2-21-14



松戸市エコファーマー認定梨園 むつみ石井梨園

低農薬栽培、安心、安全をモットーとし、環境にやさしいエコファーマー登録認定園の「むつみ石井梨園」。毎年8月3日から始まる梨狩りは、幸水、豊水、かおり、新高の4種類。

中でも収穫・流通の少なさから希少性が高い「かおり」は、メディアに取り上げられる事も多く、むつみ石井梨園でも市場には出荷していないことから、毎年楽しみに訪れる常連客がいるそうです。

完熟した梨は手で簡単にむくことができるので、お子様でも気軽に楽しめ、もぎたての梨の試食はもちろん、梨狩りの後にバーベキューを楽しむこともできます。また、園内はバリアフリーで、車椅子やベビーカーの入場はもちろん、ワンちゃんもOK(要予約)。銅線にリードを預け、畑の中を自由に走り回れます。

営業 8月3日~11月上旬
9:00~17:00 (開園期間中は無休)

料 入園無料
(収穫した梨の重量で精算)

交 「新鎌ヶ谷」駅から徒歩約5分
東武野田線「六実」駅から徒歩8分



「ぜひ梨狩りを楽しんでください!」
http://www.ishiinashien.com/
TEL 047-387-5609 住 〒270-2204 松戸市六実3-32-3



米どころ 大釜炊きごはん 自然 ZINEN

生産も流通も少なく「幻の米」といわれる多古米を、胚芽をなるべく残すというこだわりの精米手法で毎朝精米し、昔ながらの大釜でじっくりと炊き上げるという、ごはんが自慢の「自然(じねん)」。

甘みと旨みが詰まった美味しいごはんのお供に、おかずは名物「わらじとんかつ」やステーキ等、ごはんが進む肉料理の他にも焼きたての焼魚、揚げたての揚物など種類豊富。

定食の一例を「惣菜プレート」に変更することで好きなものを選択できる惣菜は、昔ながらの和総菜を中心に保存料・着色料を極力控えた手作りにこだわり、日替わり・時間帯により20種以上並んでいます。もちろん、ごはんとお味噌汁はおかわり自由なので、お好みの惣菜、栄養バランスで、おなかいっぱい楽しめます。

営業 月~金 11:00~15:00
17:00~21:00

土日祝 11:00~21:00

休 年中無休

交 「白井」駅から徒歩約12分



TEL 047-404-3885 住 〒270-1431 白井市根116-2



農Cafe&shop OMOshiroi

5月にリニューアルオープンした「OMOshiroi」。白井の森の水を使用した手捏ね生地に、野菜との相性バツグンの2種類のソース(手作りトマトソース・味噌マヨソース)と、地元無農薬野菜を中心に使用した、目にも楽しい色鮮やかなピザを焼き上げるのは自慢の石窯。使用する薪は主に白井市の梨の改植樹を利用しています。

野菜たっぷりカレーは水を一滴も使わずに野菜の水だけで煮込み、一晩寝かせたルーに、注文が入ってから日本茶を加えるそう。野菜のうまみを閉じ込めて、ビタミンカラーの野菜を散りばめたカレーは見た目にも元気になれそう!他にもお店の庭で作るミントを使ったドリンクや、日替わりデザートセットなどメニューも豊富なOMOshiroiは、白井の杜と風と、カラフルな料理が楽しめます。

- 営 11:00~18:00
(LOピザ15:30/その他17:30)
- 休 土曜日・日曜日
※土日はレンタルキッチン開催予定
- 交 「千葉ニュータウン中央」駅から徒歩20分(駐車場:約12台)



TEL 050-1190-9667 住 〒270-1414 白井市谷田1349-4



ORIENTAL RESORT ReSpa INZAI リスパ印西

地下1500mから豊富に湧き出るかけ流し中心の本格的な天然温泉施設「リスパ印西」。パリの景色を思わせるパノラマ風呂や陶器風呂など11種類の浴槽と、心地よい熱さで体の芯からリラックスできる岩盤浴やサウナは7種類あり、南国リゾートを思わせるバラエティーに富んだスパが楽しめます。入館料にはタオルや館内着も含まれ、アメニティも充実しているため、近隣での買物帰りなど思い立った時にふらりと立ち寄ることができるのも嬉しい!

施設内の調度品はもちろん、絶品グルメが味わえるキッチンエリアや、ゆったりと過ごせるリラクゼーションエリア、個室ヴィラ、温水ジャグジーも備えた屋外プールなど、すべてにリゾート感が溢れる空間は、小さな海外旅行気分を満喫できる注目のスポットです。

| | 営業時間 | 最終受付 | 通常料金 | ナイトスパ |
|-----|-------------|-------|--------|--------|
| 平日 | 10:00~22:00 | 21:00 | 1,800円 | 1,200円 |
| 土日祝 | 10:00~23:00 | 22:00 | 1,950円 | 1,350円 |

※18歳未満の方だけの入館、また小学生未満のお子様の入館は不可
休 第2火曜日 交 「印西牧の原」駅徒歩1分

ReSpa ※10:00~17:59までにご入館の方 ※このクーポンをご持参ください

入館料 200円引き

プリア通信 2017年 夏号



TEL 0476-37-8151 住 〒270-1331 印西市牧の原1-3 牧の原モア

ぶらり 電車の旅 19 北総鉄道北総線 HOKUSOU Line



Pâtisserie BON ATTELLE

千葉ニュータウン・高花の住宅街から、2005年に現在の場所に移転オープンした「ボン・アトレ」。ガラス越しにパティシエの姿が見える店内には定番のケーキの他、季節ごとに旬の果物を使った色とりどりのケーキやタルトが並び、常時20~30種類あるという商品が閉店時間を待たずに売り切れてしまう事もあるという人気店です。

北総台地で育った健康的な卵や、北海道の新鮮な牛乳と生クリーム、吟味した材料の数々で作ったお菓子達はもちろん、カフェスペースでいただける珈琲や紅茶にもこだわっています。

フランス語で「良い添え木」という意味の「ボン・アトレ」は、主食ではない“お菓子”を普段の生活の良い添え木に、という思いそのままに、日常を彩るお菓子を求めるお客様で賑わっています。

- 営 10:00~19:00
(カフェのラストオーダーは16:00)
※状況により変動する場合があります
- 休 毎週月曜、火曜日(祝祭日は変動あり)
- 交 「印西牧の原」駅から徒歩15分



TEL 0476-47-1018 住 〒270-1337 印西市草深2159-15



武蔵野うどん 鈴や

農家が届けた採れたて農産物が並び、美味しい旬の野菜や地元食材にこだわった手作りの惣菜やパン、オリジナルのジュースや加工品、お弁当などを販売している「グリーブ」は、印旛村の農業後継者が立ち上げた人気の農産物直売所。

そのグリーブ敷地内の一角、ログハウス風の建物の「鈴や」は、グルメサイトで絶大な人気を誇る“武蔵野うどん”のお店。

祝い事や来客などを歓迎するおもてなしの郷土料理だったという武蔵野うどんは国産地粉100%を使用し、胚芽やフスマも一緒に丹念に挽くことで、小麦本来の香りと、麺のコシが強いのが特徴。

ご主人が子供のころに食べた「ばーちゃんのうどん」を再現したというこの味を求めて来店する人の絶えない人気店です。

- 営 11:00~15:00
※麺が完売次第営業終了
- 休 火曜日、水曜日
- 交 「印旛日本医大」駅から徒歩7分
※農産物直売所グリーブ内



TEL 090-9962-6722 住 〒270-1604 印西市山田1783-8 農産物直売所グリーブ



節約&夏バテ防止

もやしで夏を乗り切ろう

安くてお財布に優しいもやし。かさ増しできてヘルシーですが、似たような料理になりがち…アスパラギン酸という疲労回復の栄養が豊富で、食物繊維も多く含まれています。また、低カロリーでダイエットにも効果があると期待されています。

もやしのイタリアンサラダ



和風の味付けになりがちだったもやし。つくしレポが手軽にイタリアン風に◎レモン汁をかけてもさっぱりしておいしいかも…？

| | | |
|----------------------|---|--|
| 材料 (2~3人分) | もやし 1袋 いんげん 25本程 パプリカ 1/2個 ツナ 1缶(70g程) | ★ハーブソルト 小1 ★お酢 小1 ★オリーブオイル 小1 ★黒胡椒 適宜 |
|----------------------|---|--|

- いんげんの端を切り、半分に斜めにカットしておく。パプリカも半分にカットし、白い部分を取り除いてから薄切りにする。
- 2つの鍋にそれぞれ塩を少し入れてお湯を沸かし、いんげんともやしを別々に茹でる。いんげんは2分程茹でてから冷水中で冷やし、もやしは10~30秒程茹でてザルにあげてバットなどに広げて粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす。(もやしを冷水でひやすとクタクタになる為)
- もやし、いんげん、パプリカと油を切ったツナを★で和えて盛り付けたら完成♪

包丁不要の簡単お好み焼き



もちもちの生地ともやしのシャキシャキが絶妙！もやしの消費にも◎つけダレでチチミ風や色々アレンジできるかも！

| | | | | |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----|
| 材料 (1枚分) | もやし 1袋 ★卵 1個 ★片栗粉 50g | ★和風だし 小1 ★豆腐 50g ★塩 適宜 | ソース マヨネーズ かつお節 小ねぎ | お好み |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----|

- 耐熱ボウルにもやしを入れて、軽く折るように押し込んでラップをして3分程加熱する。
- 水気を軽く切って★を入れて混ぜ、熱したフライパンに厚さが均等になるように流し入れる。
- 弱めの中火で蓋をして両面1~2分ずつ焼いて、しっかり焼き色がついたらお皿に盛り付けて完成♪

もやしカルボナーラ



手間をかけたくないときに麺をもやし。つくしレポで代用！濃厚にしたいときは牛乳を生クリーム、さっぱりと豆乳にしてもオススメ

| | | | |
|--------------------|----------------------------|----------------------------------|--------------------|
| 材料 (2人分) | もやし 1袋 ベーコン 40g 卵 1個 | パルメザン 大2 薄力粉 大1.5 牛乳 150ml | 塩黒胡椒 適宜 パセリ お好み |
|--------------------|----------------------------|----------------------------------|--------------------|

- ベーコンは5mmの細切りにし、ボウルに卵とパルメザンを溶き混ぜておく。ビニール袋にもやしと薄力粉を入れ、振ってまぶしておく。
- オリーブオイルでベーコンを炒め、軽く焦げ目がついたらもやしを入れ、さらに炒める。もやし少ししんなりしたら牛乳を加えてからめる。
- 全体がとろみがついてきたら火を止め、溶いておいた卵を加えて素早くかき混ぜる。塩、黒胡椒で味を整えて器に盛りお好みでパセリを振って完成♪

もやしでラーメン風



カロリーを気にしてる時にオススメ！つくしレポ行程も少ないので調理も簡単。もやしから水分が出やすいので濃いめにしても◎

| | | | |
|--------------------|--|---|--|
| 材料 (1人分) | もやし 1/2袋 玉ねぎ 1/4個 ごま油 適宜 塩胡椒 適宜 | ★水 250ml ★中華だし 小1 ★味噌 大1 ★豆板醤 適宜 | ★にんにく(チューブ) 小1/2 ★生姜(チューブ) 小1/2 ★トッピング お好み |
|--------------------|--|---|--|

- 薄くスライスした玉ねぎをごま油を熱したフライパンで炒め、しんなりしたらもやしを加えて、塩胡椒を振りさっと炒める。
- ★を①に入れて火にかけて2~3分煮て、味をみて塩で調整したら器に盛って完成♪

※半熟卵は卵の尖っていない丸い方に画鋲などで小さい穴をあけて沸騰した鍋にお玉などを使って入れる。5~6分茹で、時間になったら氷水に漬ける。持てるような温度になったらスプーンで全体的にヒビを入れて氷水に戻し3分たったら流水にあてながら殻を剥く。

まるごとトマトともやしの冷製スープ



生活習慣予防、夏バテ防止のトマトともやしが合わさったレシピ。食欲のないときでもスープなら食べられそう♪

| | | |
|--------------------|--|--|
| 材料 (2人分) | もやし 1/4袋 トマト 小2個 玉ねぎ 1/4個 ヤングコーン 2本 | にんにく(チューブ) 小1/2 水 500ml コンソメ 小2 小ねぎ お好み |
|--------------------|--|--|

- 玉ねぎは薄切りにし、もやしは3等分、ヤングコーンは斜めに切る。トマトはヘタをとり皮をむく。(冷凍しておいて、水をかければ簡単にむけます)
- 鍋にオリーブオイルを入れて中火で熱し、玉ねぎ、にんにく、もやし、ヤングコーンを入れて炒める。しんなりしてきたら水とコンソメを入れて蓋をして強火にする。
- 沸騰したら弱火にして玉ねぎが透明になったら、塩胡椒で味を整えてトマトをそっと入れて更に1分程加熱したら火を止める。
- 氷水に鍋ごと入れて粗熱をとり、冷蔵庫でよく冷やしたら器に盛り付けてお好みで小ねぎをちらしたら完成♪

お手軽♪青椒肉絲



家にある材料で作れるお手軽レシピ。つくしレポ豚肉でも代用できるので普段のおかずにも。もやしでかさ増しできて◎

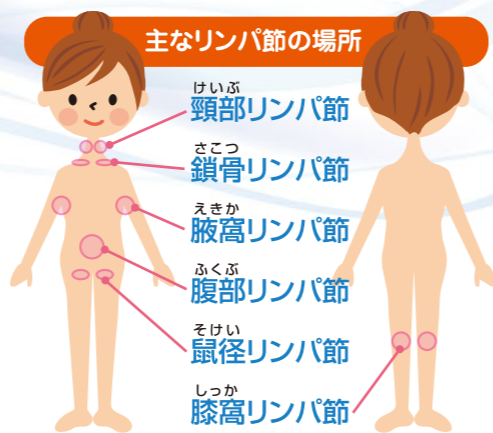
| | | | |
|----------------------|------------------------------|---|---|
| 材料 (2~3人分) | もやし 1袋 牛肉 100g ピーマン 3個 | ★生姜(チューブ) 小1/2 ★醤油 小1 ★酒 小1 片栗粉 大1~2 | ★塩胡椒 適宜 ★醤油 大1 ★砂糖 小1 ★オイスターソース 大2 |
|----------------------|------------------------------|---|---|

- ビニール袋に細切りにした牛肉と★を入れて揉み込む。漬けている間にピーマンは細切りにしておく。
- ビニール袋に片栗粉を入れてなじませ、中火でごま油をひいたフライパンに具材を全て入れて炒める。
- 全体的に火が通ったら★を入れて炒め、タレがからんだら器に盛り付けて完成♪

続けて行うことが効果的 リンパのつまり改善 マッサージを「毎日の習慣」に

筋力の低下・手足の冷え・血行不良・運動不足・座っている時間が長いなどの要因から滞りやすくなるリンパの流れ。体を巡るリンパ液には老廃物の回収と排泄、細菌の退治、ウイルスなどへの抗体を作る、異物や細菌を血管に入れない等の働きがあるため、そのまま放置しておくと浮腫んだり、日頃の疲れが取れなかったり、免疫力の低下を引き起こす可能性があります。

リンパ液を循環させているのは心臓のようなポンプではなく、筋肉や内臓などの小さな刺激によるものなので、マッサージが効果的です。ただし、リンパ系は全体の70%が皮膚表面に集合し、皮膚の浅いところに分布しているため、強くさすっても意味がありません。軽い圧で、やさしく撫でるように行いましょう。



1 鎖骨

鎖骨の上縁に指を3本あて1箇所ずつ押し離し鎖骨の内側から外側へ少しずつ移動させる

POINT! 1箇所につき「1.2.3」とゆっくりカウントしながら押し、離す時も同じようにカウントします。

2 頸部(首)

3本の指で小さな円を描き耳の後ろから鎖骨上部まで少しずつずらしながら下がっていく

3 鎖骨と脇の下

手のひら全体で鎖骨下から反対側の脇の下へ向かって鎖骨にたまったリンパを流すイメージです。脇の下のかぼみを中心に内側(前側)と外側(後ろ側)を握るように揉みほぐす

POINT! 右鎖骨下から左脇、続いて、左鎖骨下から右脇で1セット

4 お腹

手のひらを重ねておへその下にしっかり当てお腹が温まるまで時計回りに大きくゆっくり回す

5 腰骨

左右の腰骨の上部に4本の指を当てて小さな円を描くように押ししていく

POINT! 位置をかえて3カ所くらい行います。

6 足

①〜③までを片足ずつ行います

- くるぶし
- 足首〜膝裏
- 膝〜そけい部

①3本の指で両くるぶしのまわりを回転させるように下からすり上げる
②両手のひらを足首にしっかり当てて膝ウラまでまんべんなくすり上げる
③両手のひらで太ももを包んで、膝ウラ⇒太もも前⇒太もも後ろ⇒側面と、太もも全体をまんべんなくすり上げ、そけい部(腿のつけ根)へ流す

7 ①の鎖骨を再度行い、完了です

POINT! 体が温まっている時が効果的
入浴中やお風呂上がりがベスト

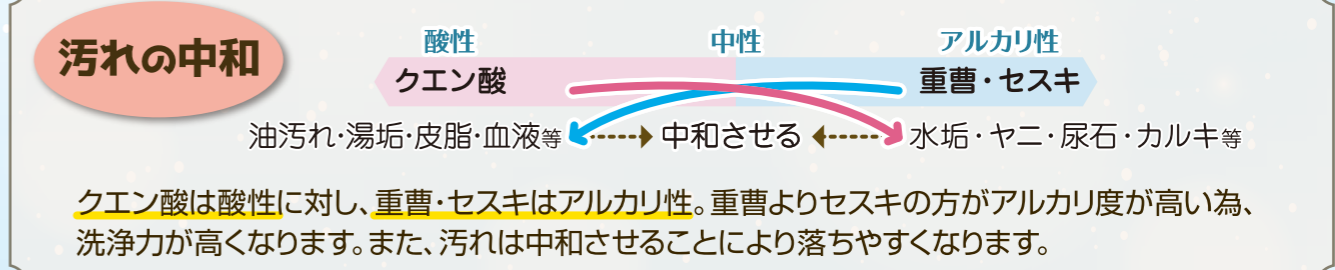
- ①〜⑦の1セット(約5分)を、毎日継続して行う事が大切
- 手や指の力だけではなくカラダ全体を使って押す
- 「吐く呼吸」を心がける
- マッサージが終わったら水分を補給する
※流れやすくなった老廃物をスムーズに排泄するため、白湯か常温の水をとりましょう

下記の方は、リンパの流れや血行が促進されることで、体に負担がかかったり、影響が出てしまう可能性があります。それ以外にも気になる場合は医師と相談して行いましょう。

- 体調が悪い、熱がある時
- 食事直後
- 飲酒後
- 感染症
- 喘息の発作時
- 心臓疾患
- 低血圧・高血圧
- 糖尿病
- 妊娠初期
- ケガ、皮膚病、日焼け直後、骨粗鬆症など患部を圧迫しない方がいい場合

ナチュラル洗剤で夏の大掃除

夏は暑くて疲れるし、そもそも大掃除は年末でしょ? と思っている方! 夏は暑さと湿気で排水口等の水回りに雑菌が増殖して、へドロ化している場合も。今流行りの界面活性剤が入っていない、ナチュラル洗剤と言われるクエン酸や重曹・セスキ炭酸ソーダを使い分けたお掃除をして快適な夏を過ごしましょう。



クエン酸

水200mlに小さじ1

1 水回りの水垢落とし

水垢の部分にクエン酸スプレーをかけて、こするだけ。なかなか落ちない所は、キッチンペーパーにクエン酸水を浸してパックし、ラップで覆って半日程置いてからこすると、効果的。

重曹

クレンザーの代用に

1 換気扇の油汚れ

最初に水で流さない! 乳化してしまいます

フィルターやファンの部分に重曹をそのまま振りかけて、1〜3時間程置いて使わなくなった歯ブラシなどでこすり汚れを落とす。落とした重曹でさらにこすっても◎最後に熱めのお湯で流す。

1 トイレの掃除&消臭

汚れ部分にトイレットペーパーを敷いて、十分に湿る様にクエン酸スプレーをして10分程置き、ペーパーをとりはらずにブラシでこする。その後、水で流すか拭き取る。

ペットシートに吹きかけておくとアンモニア臭の防止にも

1 靴の汚れ落とし

古い靴下等に重曹を入れて靴の中に入れて消臭効果!

砂や汚れを軽くはたいておき、ぬるま湯に15分程つける。液体洗剤と重曹を1:1の割合でペーストを作り、ペーストをブラシで擦りすぎないようにして洗って、よくすすいたら陰干しする。

黄ばみが気になる時はすすいだ後クエン酸につけると◎

セスキ

水500mlに小さじ1

1 食器の油汚れ

お弁当箱等のプラスチック製品は特に効果が得られます◎

汚れた食器等をお湯で軽く流し、セスキスプレーをします。その後、通常通り洗剤で洗うと2度洗いなしでもヌメリが落ちます。油がべったりついている時は新聞紙等で拭き取ると◎

クエン酸 + 重曹

水500mlにクエン酸大さじ2

中和ではなく発泡効果で汚れを浮かせる方法

1 排水口の汚れ

発泡時の炭酸ガスは有毒ではないが換気必須!

汚れている部分に重曹をまんべんなく振りかけて、クエン酸水を流し入れる。発泡が収まったら、ブラシ等で軽くこすってからよく流す。

掃除用の物は他の成分も入っている為、食用を使用すると安全

1 衣服の皮脂汚れ

化繊などは再度汚れが付着するため向き。

気になる部分にスプレーして通常通り洗濯するか、石鹸を併用すると◎衣替えの時は、洗濯機か湯船に大さじ1程のセスキを入れて攪拌させ、3時間程つけ置いてから通常通り洗濯すると効果的。

- * スプレーの商品も販売されています
- * 重曹・セスキは、フローリングやアルミ製品などのコーティングされているものは塗装が剥がれる可能性があるため、注意が必要です。
- * 肌が弱い方は念のためゴム手袋を着用してください。



Pet博2017

1994年に大阪でスタートし、2000年からは「ペットは家族の一員」をコンセプトに、日本で初めてのペット同伴で入場できるイベントとして今日に至っております。会場では様々なペット関連グッズの展示・販売コーナーのほか、ペットを飼っていない方にも楽しんでいただけるアトラクションやステージイベントもたくさん用意。

今では毎年、横浜・幕張・名古屋・大阪において開催するペットとペットファンのための参加・体験型イベントです。



5月3日(水)～6日(土)の4日間、幕張メッセで行われた「ペット博」は今年も大盛況。ペット同伴OKのイベントらしく、ワンちゃん、ネコちゃんの他にも小鳥やミニアキアット、フェレットなどの姿も。愛らしい動物たちのステージパフォーマンスやファッションショー、飼い主と一緒に参加できる「ワンちゃん大運動会」など趣向を凝らした催しに多くの家族連れがペットとのふれあいを楽しんでいました。また、ペットを飼えない人も興味を持てるよう、介助犬や災害救助犬の実演、セラピードッグ認定会など社会で活躍する動物たちも広く紹介しています。

また、4月1日(土)、2日(日)の2日間、東京ビッグサイトで行われた「インターナショナルドッグショー」は、2日間で125犬種、2300頭以上の犬が集まるという日本最大級のドッグショー。

トリマーが腕を競いあうトリミング競技大会やドッグスポーツのアジリティ等イベントも盛り沢山の、ペット用品等のブースも多数出展しています。

両イベント共に、「ペットセレモニープレア」のブースにはペットちゃん用のお棺や骨壺、その他メモリアルグッズを展示し、家族としてペットちゃんと向き合う多くのお客様が足を止めてくださいました。



今まで漠然と考えていた「ペットちゃんとのお別れの時」を真剣に考え、スタッフに質問するお客様の姿が目立ち、ペットちゃんに「いつか」があるのは分かっている、きっかけがなければ普段は中々見ただけでない「ペットセレモニー」のご紹介をさせていただきました。

今まで漠然と考えていた「ペットちゃんとのお別れの時」を真剣に考え、スタッフに質問するお客様の姿が目立ち、ペットちゃんに「いつか」があるのは分かっている、きっかけがなければ普段は中々見ただけでない「ペットセレモニー」のご紹介をさせていただきました。

待合室 / 合同慰霊碑 / 火葬炉 / 納骨堂

Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア

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

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

千葉 0120-482-940
〒263-0051 千葉県稲毛区園生町552



千葉の道の駅さんぽ06

MIZU-NO-SATO SAWARA 水の郷さわら

http://www.e-sawara.com/

利根川水運を利用し、江戸との舟運により栄えた商都・佐原の利根川入江にある「水の郷さわら」は、全国初となる「道の駅」と「川の駅」が一体となった複合施設。

温暖な気候と肥沃な農地に恵まれた香取市は県内でも有数の農産物生産地としても知られ、直売所「朝どり館」には市内の生産者が丹精込めて作った新鮮な野菜や果物、川魚といった利根川と佐原の特産品が並びます。

隣接する川の駅では、歴史的街並みや与田浦、潮来方面を巡る遊覧船や屋形船、プレジャーボートやマリッジボートの乗り入れができる係留桟橋、カヌーの乗り入れができるふれあい水路など、様々な水に関するレジャーが楽しめます。

河川沿いの湿地でのバードウォッチングや、レンタサイクルで香取神宮や小野川の町並み、あやめパークを巡るサイクリングロードを走るのも気持ちいい!

「おいし〜い」がモットーのフードコートには、地元の野菜やお米を使った田舎料理、石窯ピザ、うどん・蕎麦、ラーメン等の4店舗が軒を連ね、お腹も満足。休日にはコンサートやフリーマーケット等、季節に合わせた様々なイベントも開催し、一日遊べる観光スポットとしても注目を浴びています。



水の郷さわら

東関東自動車道佐原香取ICより4.5km
JR成田線「佐原駅」下車・タクシーで5分または徒歩で15分

道の駅 TEL.0478-50-1183 香取市佐原13981-2

営業時間 新鮮野菜「朝どり館」 4月～9月 9:00～19:00
10月～3月 9:00～18:00

物産館 通年 9:00～18:00

休館日 年中無休(施設点検日等を除く)

川の駅 TEL.0478-52-1138 香取市佐原14051-3

営業時間 防災教育展示 9:30～16:30
佐原河岸、水辺交流センター 9:00～17:00

休館日 月曜日(祝日のときは翌日)、年末年始、施設点検日



油茂製油 五絞めごま油 & ごま油で作ったラー油セット

100名様にプレゼント!

香取市(旧佐原市)で製油業として創業以来350余年の歴史を有する老舗「油茂製油」。味を保つ為に事業を拡大することなく、数百年間受け継がれている「玉絞め」と呼ばれる石臼で丁寧に搾った古式秘伝のごま油と、そのごま油を基調に作った無添加の本格調味料ラー油。水の郷さわら「物産館」でも大人気で品薄のこの商品をセットでプレゼント!

伝統が生み出した今までにない新たな味の出会いをお試し下さい。



ハガキの場合 62円の官製葉書または切手を貼ったポストカード等(2017年6月から62円になりました)

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『ごま油セットプレゼント係』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8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8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)。