



ゆうメール

プレア通信

2018/夏号

P. 2 ぶらり電車の旅 ～JR外房線～

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY²⁷
～もっとおいしく! キムチレシピ～

P. 8 夏の冷え性改善 ふくらはぎストレッチ

P. 9 ペットセレモニーご案内

P.10 プレア35周年記念特別プラン
季節の生花祭壇「四季彩」のご紹介

P.11 プレア35周年特別企画
読者プレゼント
Wチャンスキャンペーン!

P.12 情熱社員



▲ローストチキンレッグ セットで¥1,287(税別)~

▲1/2羽 国産つくば鶏 ¥1,231(税別)~ (ムネとモモ肉のミックス)

▲セットのピザは食べきりサイズ!

旬の食材をふんだんに使った鮮やかなジェラート。シングル ¥334(税別) / ダブル(2種) ¥417(税別)

☎0475-36-5733 住〒299-4301 長生郡一宮町一宮10178-1

カフェレストラン ポッシュ

ROAST CHICKEN・PIZZA・GELATO・COFFEE AND MORE

東金の人気店「キッチン ポッシュ」が2017年12月、一宮に移転して再オープンした「カフェレストラン ポッシュ」。

お店の看板メニューのローストチキンはオリジナルのマリネ液に24時間漬け込み、オーダーを受けてから遠赤外線専用ロースターでじっくり焼き上げるため、皮はパリッと中はふっくらジューシー!

「時間はかかってしまいますが、あえて手間暇をかけています。その方が絶対に美味しいので!」というオーナーシェフの香川さん。

ローストチキンと並ぶ人気メニューのジェラートも同様に、千葉県産の果物や野菜等こだわりの素材を使い、無添加、無着色で丁寧に作られています。今も昔も、愛情たっぷりの丁寧な仕事と味を求めて来店するお客様が絶えない人気店です。

- 営 10:00~17:00
※季節により変更になる場合あり
- 休 火曜日・第3水曜日(不定休有り)
- P 有り
- 交 「上総一宮」駅から徒歩約30分(車で5分)



冷やしにしん蕎麦

▲すだち冷かけ蕎麦 ¥1,300
すだちの爽やかな香りと酸味、ほろ苦さを楽しめる。見た目にも涼しげな、大人気の夏季限定メニューです。

夜のヨ一炊 ¥800円~ 要予約

▲鴨せいろ ¥1,680

春になったら絶対食べたい! 春季限定「地蛤蕎麦」。他にも季節限定のメニューが豊富!

※ラストオーダーは閉店30分前
※コース料理は2営業日前までに要予約

限定メニューや営業時間のお知らせなど
お店の最新情報はこちらから

☎0470-63-1655 住〒298-0002 いすみ市日在1850-1

蕎麦きり はじめ

蕎麦粉はその日に使用する分だけ石臼で挽くという、手打ち蕎麦とお料理のお店「蕎麦きり ー(はじめ)」。

蕎麦打ち場が見える店内は天井が高く、囲炉裏を囲んだテーブルと小上がり席に静かなジャズが流れます。定番のお蕎麦はもちろん、その時期にしか味わえない旬の素材を使ったメニューもあり、大盛りを注文した際には時間を置いて別盛りで出してくれる気遣いや、店内のしつらえ、繊細な味と盛り付けに店主の人柄を感じます。

おいしさはもちろんのこと、女将さんの温かいおもてなしを目標に再訪するお客様も多く、閉店時間を待たずに売り切れてしまう事もあるという、予約をしてでも訪れたい名店です。

- 営 平日 11:30~15:00 (17:30~コースのみ)
- 土・連休中 11:30~14:30
18:00~20:30
- 日・祝祭日 11:30~売切次第終了
- 休 月曜日(祝日の場合営業、翌火曜日休業)
第2火曜日・第4火曜日
- 交 三門駅より徒歩 約10分



ぶらり 電車の旅 23 JR 外房線 JR Sotobou Line

Sweets Cafe' Mahalo Ohana Dog Salon

▲世界に一つだけのオリジナルケーキはプレゼントにも大好評!

わんちゃんの好みにも対応! マハ口特製ドッグケーキ

☎0475-42-5576 住〒299-4303 長生郡一宮町東浪見156-1

Mahalo Ohana

海と自然を愛し、犬と人が幸せになれるお店を目指しているというオハナグループの「スイーツカフェマハ口」。見ただけでワクワクするような、カラフルでポップな手作りスイーツの中でも、似顔絵やキャラクターなど、お客様ひとりひとりのリクエストで作出す、世界にひとつのオリジナルデコレーションケーキ(要予約)が人気! 人間用はもちろん、わんちゃんの食べられる食材のみで作られるドッグケーキも対応してくれるそう。お誕生日や記念日などのプレゼントにも喜ばれること間違いなしです!

隣接している「ドッグサロン オハナ」は、ハワイ語で「家族」の名の通り、愛犬の日々のケアはもちろんのこと、家族の一員としてトータルにサポートしてくれます。

- 営 マハ口 10:00-19:00
オハナ 10:00-18:00
- 休 木曜日定休 P 有り
- 交 東浪見駅より徒歩10分
- ☺ Ohana Group 詳細はこちら▶



▲8月に漁解禁となる伊勢海老も豪快にバーベキューで! ※産卵期間の6、7月は禁漁期です

<http://minato-asaichi.com/>

▲港の朝市公式【Facebook】で最新情報を発信中!

※ペットちゃんを連れてのご入場はご遠慮ください。
※開催時間の変更、臨時朝市開催の場合があります。
※荒天時・年末年始・秋季祭礼時など開催しない場合があります。

☎0470-62-1191 住〒298-0004 いすみ市大原11574 大原漁港

大原漁港 港の朝市

千葉県いすみ市

千葉ブランド水産物認定品である「外房イセエビ」、「太東・大原産真ダコ」、「いすみ産大サザエ」など全国トップクラスの水揚げ量を誇る大原漁港。毎週日曜日に行われている『港の朝市』は新鮮さが人気で、毎回の来場者数は2,000人ともいわれています。

水揚げ種類が豊富な大原で採れた新鮮な魚介や加工品を販売しているほか、蛸めし、蛸の串焼き、鯉節、うなぎ弁当、イセエビ丼、イカ焼き、その他地元グルメも充実。伊勢海老の解禁時(8月~)には伊勢海老つかみ取り等の様々なイベントも開催しているそう。

買った食材は持ち帰るのもよし、会場内にある無料バーベキュー台で炭火で焼いて新鮮な食材をそのまま味わうこともできるという、漁港ならではの豪快な朝市です。

- 港の朝市運営委員会(いすみ市商工会内)
- 営 日曜日 8:00~12:00(臨時開催有り)
- 大原漁港荷捌所(第一・三日曜)
- 大原漁港駐車場(上記以外の日曜)
- 交 「大原」駅から徒歩約20分(P有り)





辛くてうまいだけじゃない！
いつものレシピにひと工夫！

※キムチは塩分が多めなので、過剰な摂取にはご注意ください。

もっと
おいしく！

キムチレシピ



アボカドとクリームチーズのキムチ和え

- 1 アボカドは1cm角に切り、レモン汁を入れて混ぜる
- 2 クリームチーズ、キムチも食べやすい大きさに切っておく。
- 3 ボウルに①、②を入れて混ぜ合わせる。
- 4 器に持って完成。

材料 (2人分)	● キムチ ……………50g
	● アボカド ……………1/2個
	● クリームチーズ ……50g
	● レモン汁 ……………小さじ2



発酵食品であるキムチは腸内環境の改善に役立つ乳酸菌の種類が豊富で、便秘解消や脂肪燃焼、美肌など、様々な効果があると言われています。また、キムチから「抗ストレス作用」のある、ギャバ(GABA)と呼ばれるアミノ酸を効率よく生産できる乳酸菌が発見され、キムチの健康効果が再び話題となっています！

国内で販売されているキムチには発酵させているものと、調味液に漬けた浅漬けタイプがあります。発酵食品ならではの効果を得るには「キムチ」と表示されているものを選びましょう。

唐辛子に含まれるカプサイシンは、体の抵抗力や代謝を高め、内臓脂肪を燃やし、血液の流れをよくする効果があります。

ニンニクやニラに含まれるアリシンは、ビタミンB1の吸収率を上げるため、疲労回復に効果があります。



キムチの肉じゃが

- 1 豚肉を食べやすい大きさに切る。
- 2 ジャガイモは皮をむいて2~4つに切り、水にさらす。にんじんは小さめの乱切りにする。玉ねぎは1cm幅のくし形に切る。キムチは2~3cm長さに切る。
- 3 鍋にごま油大さじ1を熱し、にんじん、玉ねぎ、水気をふいたじゃが芋を入れ、強火で全体に油がまわるまでよく炒める。
- 4 豚肉を加えて肉の色が変わるまで炒め、だし汁1カップを加え、煮立ったらアクをとり除く。ふたをして中火で5分煮て、酒、砂糖を加えてさらに7~8分煮る。
- 5 最後にキムチとしょうゆを加え、煮汁が少し残る程度まで煮たら完成。

材料 (4人分)	● キムチ ……………250g
	● 豚肉(切り落とし)…200g
	● ジャガイモ ……………3個
	● にんじん ……………1本
	● 玉ねぎ ……………1個
	● だし汁 ……………1カップ
	● 酒 ……………大さじ2
	● 砂糖 ……………大さじ2
	● しょうゆ ……………大さじ1
	● ごま油 ……………大さじ1

つくレポ 豚肉とキムチと一緒に食べ合わせると、豚肉のビタミンB1の吸収が高まり、疲労回復に効果を発揮します。豚肉が苦手な方は、お好みで牛肉にしてもOK！



キムチのポテトサラダ

- 1 ジャガイモはしっかり洗い、皮付きのまま鍋に入れ、かぶるくらいの水を注ぎ、中火にかけてゆでる。別の鍋でたまごをお好みの固さでゆでる。
- 2 ①のゆでたじゃがいもは熱いうちに皮を剥き、木べらを用いて固形感が残る程度にマッシュしたのち、塩コショウをして混ぜ、粗熱をとる。
- 3 玉ねぎは縦に薄く切り、にんじんはいちょう切りにしてレンジ(500W)で約2分加熱し、玉ねぎは水気をしぼっておく。
- 4 きゅうりは輪切りに、ハムは短冊切りにする。
- 5 マッシュしたじゃがいもの粗熱が取れたら、③と④を加えて全体をよく和える。
- 6 マヨネーズ大さじ5と1cm四方に切ったキムチを混ぜ、⑤と混ぜて完成。

材料 (2人分)	● キムチ ……………70g	● にんじん ……………1/3本
	● ロースハム ……………3枚	● 玉ねぎ ……………1/4個
	● たまご ……………2個	● きゅうり ……………1本
	● ジャガイモ ……………大2個	● マヨネーズ ……大さじ5
		● 塩、こしょう ……適量

キムチとネギの肉団子

● キムチ ……………100g	材料 (3~4人分)	● 醤油 ……………小さじ1
● 豚ひき肉 ……………200g		● 酒 ……………小さじ1.5
● 細ネギ ……………50g		● みりん ……………小さじ1.5
● 片栗粉(まぶし用)		● マヨネーズ ……大さじ1.5
● だし汁 ……………400cc	Aの材料	● 生姜 ……………小さじ1
● 醤油 ……………大さじ1.5		● パン粉 ……………1/3カップ
● 酒 ……………大さじ1		● 片栗粉 ……………大さじ2
● みりん ……………大さじ1		
● 砂糖 ……………小さじ2		

- 1 細ネギは小口切り、キムチは軽く汁を絞って粗みじん切りにする。
- 2 ボウルに豚ひき肉、細ネギ、キムチとAの材料を入れ、粘りが出るまで手で混ぜ合わせる。
- 3 混ぜ合わせた材料を丸めて片栗粉をまぶす。
- 4 鍋にBの煮汁を煮立たせ、③を入れて弱火~中火の間に蓋をする。3分ほど経ったら一度ひっくり返す。
- 5 途中2~3度ひっくり返して15分ほど煮る。お皿に盛って完成。



キムチのミートソース

- 1 キムチは汁をよく絞って粗みじん切り、玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにく・合いびき肉を炒め、赤ワインを加える。
- 3 ②に玉ねぎ・キムチの順に加え、炒め合わせる。
- 4 ③にトマト缶とケチャップとコンソメを加えひと煮立ちさせ、塩・こしょうで味を調える。
- 5 ゆであがったパスタに、④のソースをかけて完成。



● キムチ ……………100g	● トマト缶 ……………1缶
● 合いびき肉 ……………200g	● ケチャップ ……大さじ1
● にんにく ……………2片	● コンソメ ……………1個
● 玉ねぎ ……………1/2個	● オリーブオイル ……100g
● 赤ワイン ……………大さじ1	● 塩 ……………少々
	● こしょう ……………少々
	● パスタ ……………200g

つくレポ 酸味が気になる方は、少しだけお砂糖を入れると酸味が気にならず、まるやかな仕上がりになります。

末端冷え性等に効果抜群! ふくらはぎストレッチ

身体他の部分は温まっているのに手や足の先などが一向に温まらず、冷えている感じが続く「冷え性」。

抹消の血管の血行が悪くなる(こわい)起り、特に手足は心臓から遠く、血液の循環が悪くなるため症状が出やすくなるのですが、寒い時期だけでなく暑い夏でも冷えを感じる方は要注意。体が冷えていることによって暑さに気づかず必要な冷房を使用しなかったり、自律神経の働きが悪く体温調節がうまくできないなど、熱中症になりやすい傾向にあるのです。

そんな冷え性や血行改善に効果があるのが、第二の心臓と言われる「ふくらはぎ」です。

重力によって下半身にたまった血液を心臓に戻すポンプの働きをしている「ふくらはぎ」の筋肉の動きが不足していると、血流が滞り、水分や老廃物が蓄えられてしまいます。

それがむくみとなり、そのまま血流が滞り続けると下肢静脈瘤になってしまう危険性も。その他、肩こりや腰痛、便秘、肌のくすみや肥満等の様々な症状も、このポンプ機能の低下から起こる血行不良が原因のことが多いのです。

効果的に動かすことで、冷え性だけでなく様々な体の不調も改善されるストレッチを日常生活に取り入れ、体質改善していきましょう!

夏の冷え性改善

蒸し蒸しと暑いのに体が冷えて仕方がない...
手足が冷えたまま布団に入っても眠れない...

まずはウォーミングアップ!

膝の痛み等で足が組めない場合は、床に座った状態で片足ずつ行います。無理をせず出来る範囲で行いましょう!

右回り、左回り各々10回ずつつまむ

足の裏とふくらはぎを揉みほぐす

1.右手の指の間に左足の指を入れ、足の指を握るように強く揉みながら足首を左右に10回ずつ回します。

2.右手で左足の裏を揉みながら足首を回します。同時に左手で左足のふくらはぎを揉みほぐしましょう。

ここまで1セット反対側も同様に行います

① 足先ストレッチ

片側の足を伸ばし、背筋を伸ばした状態で同じ側の手でつま先を引き寄せます。ふくらはぎが伸びた感じがする程度まで呼吸を止めずに10秒ほど続けます。反対側も同様に行います。

※足先まで指が届かない方は可能な範囲で!

③ かかと・つま先上げストレッチ

立った状態で壁や椅子を利用して、つま先立ちになりかかとを10回上げ下げする。次にかかとを軸にして、つま先を10回上げ下げする。

後ろにひっくり返って壁に寄りかかってもOK

転ばないように安定感のある家具を選んでみましょう

かかと

つま先

② 足の裏側ストレッチ

壁や家具等に手をつけて、片足を前、反対の足を後ろに出します。後ろ側の足を、アキレス腱を伸ばすように、10~20秒ゆっくりと伸ばします。同様に反対側も10~20秒行います。

※小刻みに動かしたりせず、一番伸びる位置と力加減を探しましょう!

ふくらはぎの動きを活発にして、末端にまで血を通いやすくする運動です。日頃からふくらはぎを柔軟にし、ポンプ機能を低下させない事が大切!

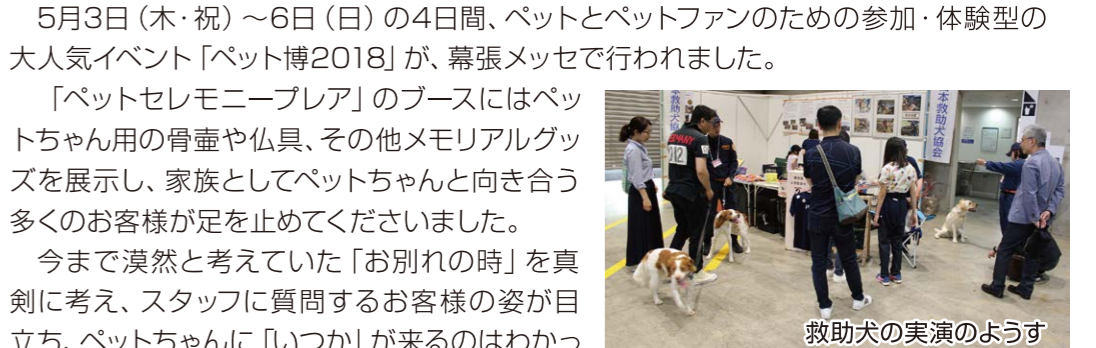
体に異常や疾患がある場合は行わないで下さい。また、無理をして動かすすぎないように注意し、違和感や症状を自覚した場合は、ご自身で判断せず、すみやかに医師の診察を受けてください。

Pet博2018

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。

ペット博会場(2018年)の様子



5月3日(木・祝)~6日(日)の4日間、ペットとペットファンのための参加・体験型の大人気イベント「ペット博2018」が、幕張メッセで行われました。

「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骨壺や仏具、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「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」が来るのはわかっていても、きっかけがなければ中々見ていただけない「ペットセレモニー」のご紹介をさせていただきました。

会場では他にも、最新のペットグッズをはじめペットフード、関連グッズの展示販売やグルーミング教室、愛らしい動物たちのステージパフォーマンス、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が開催され、また、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の紹介も広く行われました。

株式会社プレア 35周年特別企画

ペットとの暮らし 4コマ動画まんが配信開始!

何気ない日常にフォーカスした 笑って泣けるペットストーリー集。

写真も

犬、ネコ、鳥、ウサギ、ミニブタ、カメ、ハムスター...

プレアの周りにはいつも動物たちで大騒ぎ! 笑いあり、涙あり、愛嬌たっぷり動物たちの日常・想い出を、4コマまんが(写真)でお届けします。

動画も

そして現在のブク太

http://www.petceremony.jp/konnako/

ペットセレモニープレア 通販サイトオープン

ECサイト(BASE)

https://shop.petceremony.jp/

大切な思い出を 力巧に残すお手伝い。

ペットセレモニープレア店頭のみで扱っていたメモリアル商品が、お客様からのご要望により、WEBでご購入いただけるようになりました。

35th ANNIVERSARY 季節の生花祭壇 四季彩シリーズ

季節の花々で彩られた、新たな祭壇をご用意しました。



- Aプラン** 会員特別価格 700,000円(税込) 通常価格 800,000円(税込)
- Bプラン** 会員特別価格 600,000円(税込) 通常価格 700,000円(税込)
- Cプラン** 会員特別価格 500,000円(税込) 通常価格 600,000円(税込)

セット価格以外にかかる費用		会葬人数により異なるもの	
■ 搬送料金 (2行程目) ……距離により変動	■ マイクロバス ……47,250円~	■ 湯灌 ……78,000円	■ お料理・飲物
■ 枕飾り ……3,240円~	■ 貸衣装 ……衣装により変動	■ メイク納棺 ……37,800円	■ 返礼品
	■ 花束 ……3,240円/5,400円	■ 寝具 ……3,900円~	■ その他
			■ 宗教者への謝礼等

※セットプランのため、不要なものがあっても金額は変わりません。
 ※地域や風習により、追加するものがある場合がございます。
 ※掲載されている写真は、状況や飾り付け等により若干変更する場合がございます。
 また、仕様や装備については予告なく変更する場合がございます。

- ※上記写真はすべてBプランです
- プランに含まれる費用の内訳
- 霊室安置もしくはドライアイス(3日分) ※4日以上は追加料金
 - 搬送料金(50km迄/1行程目) ※51km以上の搬送は追加料金
 - プレアホール式場使用料金 ※全館のご利用は追加料金 ※公営斎場は実費
 - 会葬礼状(50枚迄) ※51枚以上は追加料金 ※オリジナル会葬礼状は別料金
 - 司会運営費(2日間)
 - 霊柩車(ハイクラス)
 - 納骨器(パールラスター)
 - 布張棺(あすか)
 - 仏飯・団子
 - 祭壇用果物
 - 大中上位牌
 - ご遺影写真(大・小)
 - 電飾写真(半切)
 - 電飾看板



2018年6月15日(金)に放送となった第10話、劇中の葬儀シーンにて、自宅葬のセッティングと葬儀マナーの指導で協力させていただきました。

株式会社プレア 35周年特別企画

35th ANNIVERSARY W 読者プレゼント チャンス キャンペーン

1982年に富士典礼として創立し、2013年に「株式会社プレア」に社名変更し今日に到るまで35年の間、社会情勢や世の中が大きく変化していく中で、葬儀の形も多種多様となってきています。プレアでは、伝統を守りながらも時代に見合ったセレモニーをお客様に提供できるよう、常にその先を見据え、新たなプランや商品の開発に精進して参りました。その結果、千葉県内に4店舗のセレモニーホールと、3店舗のペットセレモニーを要するまでに成長する事ができたのは、これも偏に皆様方のご支援とご愛顧の賜物と深く感謝し、ささやかながらプレゼントをご用意させていただきました。読者プレゼント当選者100名様の中から、さらに抽選で2名の方に千葉の特産品セットを合わせてプレゼント致します。皆様のご応募お待ちしております。

あられちゃん家 オリジナルギフト詰め合わせ

抽選で100名様にプレゼント!

株式会社三真の工場直営店「あられちゃん家」より、売れ筋人気商品のあられやおかき等オリジナル商品が詰まったギフトセット(全9品)!

※賞品写真は掲載当時のものです。発送時期の商品内容は変更になります。

上記プレゼント当選者の中から ダブルチャンス!

大原漁港特産セット

抽選で2名様に1万円相当プレゼント!

日本有数の水揚げ高を誇る千葉県大原産の伊勢海老を活きたまま氷メにし、新鮮なままボイルすることで身もギッシリ!頭の甲羅を剥けば濃厚なミソも堪能できる「ボイル伊勢海老」と、「もっと手軽に食べたい」という声に対応した、電子レンジで“チンする”シリーズの「はまぐり」「ながらみ」。調理の手間もなく、気軽に食べると評判の大原漁港特産品をセットにして、2名の方にプレゼント!

【セット内容】ボイル伊勢海老 2尾・チンするはまぐり・チンするながらみ

ダブルチャンスに当選された方には、お電話でお届け日のお伺いをいたします(クール便)

ハガキの場合 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)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『あられちゃん家』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2018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月末日以降発送予定))

※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)。

熱社員 情社員

JOUNETSU・SHAIN



当社スタッフの紹介を
させていただきます

No.23

ペットセレモニープレア千葉

平石友
ひらいしとも



趣味 愛犬“ぶく”との
カフェ巡りと散歩
好きな食べ物 じゃがいも・あんこ・トマト
納豆・デコポン

お客様とペットちゃんの最期の大切な時間を、心を込めて、お別れのお手伝いをさせていただきます。

ペットセレモニープレア松戸

阿部悠季乃
あべゆきのの



趣味 洋画観賞（主にアクション）
好きな食べ物 牛タン・野菜全般

お客様の記憶から色褪せないようなやさしい時間になるよう、精一杯お手伝いさせていただきます。

改葬 墓じまい

「改葬」とは、お墓のお引越しのことです

お見積無料



父母のお骨だけ
近くの墓地に移したい…

共同墓地などから
管理の行き届いた
霊園に移したい…

郷里のお墓が遠く、
なかなかお参りが出来ない…



お寺の境内から
お墓を移したい…
…など理由は様々

墓石解体・撤去

公営霊園取扱店 あんしん会員特別価格 1m²あたり **100,000円**~ (税込)

お墓のお引越し(墓じまい)やリフォームなど、お墓のことなら何でもお気軽にお問い合わせ下さい

※当社施工可能墓地に限ります。 ※墓石を移設する場合、これを許可しない霊園や寸法の違いによる制限があるため事前によくご確認下さい。

株式会社プレア 35周年記念イベント お客様感謝祭開催



日頃のご愛顧に感謝して、フレアお客様感謝祭を行います！

プレア茂原ホール 9月16日(日) 10:00~15:00

プレア市原ホール 10月14日(日) 10:00~15:00

プレア稲毛ホール 11月18日(日) 10:00~15:00

～詳細はチラシ、WEBなどでお知らせいたします～

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