



ゆうメール

プレア通信

2019年8月 / 第61号

- P. 2 街歩きお散歩マップ②
押上エリア～東京スカイツリータウン®周辺～
- P. 6 ふれあちゃんのナンでもTRY③①
～電子レンジ楽チンレシピ～
- P. 8 頻尿・尿もれ～ひとりで悩んでいませんか?～
- P. 9 ペット&プレア インフォメーション
- P.10 情熱社員 / 読者プレゼント
- P.11 お友達紹介

街あるきお散歩MAP²

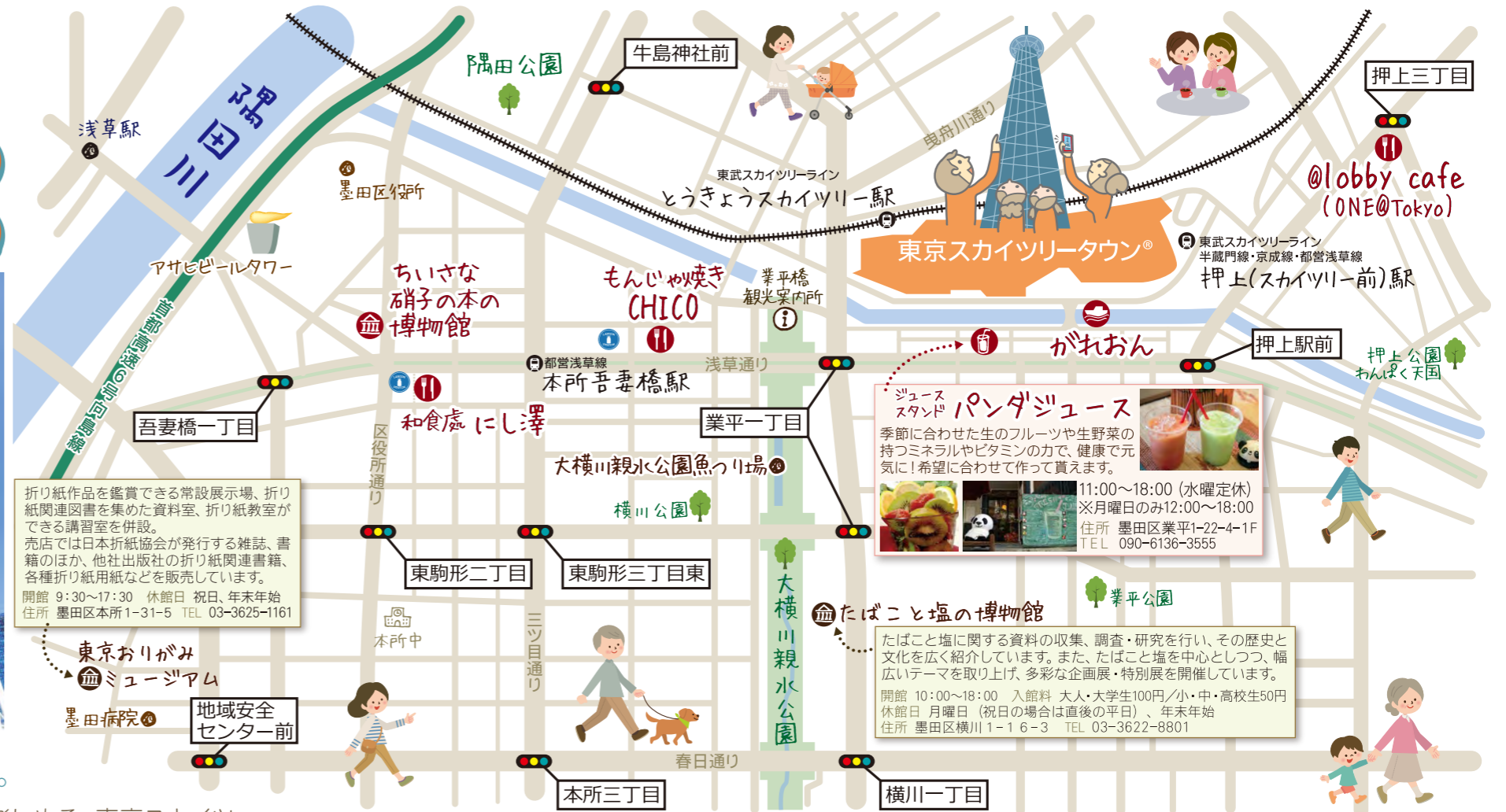
押上エリア

東京スカイツリータウン[®]周辺

江戸時代から日用品や生活用品を作る職人が多く住み、「ものづくりのまち」として発展してきた東京都墨田区。今もなお職人技の伝統が活かされ、多くの職人たちが伝統の技を継承し、新しいものを取り込みながら発展し続ける“押上エリア”をご紹介します。

新しい下町のにぎわいを感じさせる“東京スカイツリータウン[®]”

今ではすっかり東京のランドマークとして定着した、自立式電波塔として世界一の高さを誇る「東京スカイツリー[®]」を中心に、300以上の多彩な店舗が織りなす新しい下町「東京ソラマチ[®]」、プラネタリウム、水族館、オフィス、教育関連施設などから形成された“新しく、にぎわう下町”「東京スカイツリータウン[®]」。

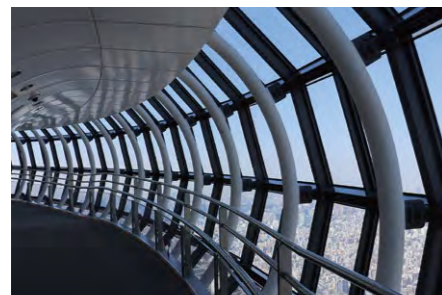


折り紙作品を鑑賞できる常設展示場、折り紙関連図書を集めた資料室、折り紙教室ができる講習室を併設。売店では日本折紙協会が発行する雑誌、書籍のほか、他社出版社の折り紙関連書籍、各種折り紙用紙などを販売しています。
 開館 9:30~17:30 休館日 祝日、年末年始
 住所 墨田区本所1-31-5 TEL 03-3625-1161

東京おりがみミュージアム
 墨田病院
 地域安全センター前

ジューススタンド **パンダジュース**
 季節に合わせた生のフルーツや生野菜の持つミネラルやビタミンの力で、健康で元気に！希望に合わせて作って貰えます。
 11:00~18:00 (水曜定休)
 ※月曜日のみ12:00~18:00
 住所 墨田区業平1-22-4-1F
 TEL 090-6136-3555

たばこと塩の博物館
 たばこと塩に関する資料の収集、調査・研究を行い、その歴史と文化を広く紹介しています。また、たばこと塩を中心として、幅広いテーマを取り上げ、多彩な企画展・特別展を開催しています。
 開館 10:00~18:00 入館料 大人・大学生100円/小・高校生50円
 休館日 月曜日 (祝日の場合は直後の平日)、年末年始
 住所 墨田区横川1-1-6-3 TEL 03-3622-8801



登って見ても、外から見上げて、壮観。

関東一円を見渡す広大な景色の大パノラマが楽しめる、東京スカイツリーの天望デッキ。そこからシースルーの天望シャトルで行く天望回廊は、チューブ型でガラス張りの回廊が最高到達点「フロア450」まで続き、まるで空中を散歩しているような感覚が味わえます。

夜になると点灯するタワーの通常ライティングは、心意気の「粋」、美意識の「雅」、賑わいの「幟(のぼり)」という3つのオペレーションが1日毎に現れ、今日に続く明日、明日の先に続く未来を表現しているそう。

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催までの期間は、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会に協力し、オリンピックをイメージした幻想的な光が街を彩り、その他にも季節の行事やイベント時には特別ライティングを見ることができます。

“新・下町流”をコンセプトにした都内最大級のショッピングゾーン“東京ソラマチ[®]”

多彩な店舗が織りなす新しい下町として、どこか懐しくて新しい賑わいのある「ソラマチ商店街」をはじめ、“ものづくり”を感じさせる店舗が集まる「ステーションストリート」、かつて江戸の町に見られた商家の本店(おおだな)をテーマに、日本の“イマ”にこだわる専門店が集まる「ジャパンスーベニア」など、ここにしかないモノが集まる「東京ソラマチ[®]」は都内最大級のショッピングゾーン。

5F 産業観光プラザ すみだ まち処(どころ)では、すみだの特産品販売や、すみだの食が楽しめるカフェ、墨田区伝統工芸保存会の職人による週替わりの実演・即売コーナーなど、すみだの魅力を紹介。すみだの産業、文化、歴史、観光、グルメ情報がここに凝縮されています。



◀水面に写る「逆さツリー」などの絶景ポイント多数。船を止めて案内してくれます。



▼パナマ運河体験クルーズ

※乗船場所は東京スカイツリー真下の遊歩道沿いにあります

https://galleon.jp/
 ◀各運行コースや発着時間、乗船場所の確認、ご予約は公式サイトから

下町探検クルーズ がれおん

東京スカイツリーの真下にある「おしなり公園船着場」を中心に、定員12名様のお座敷舟(腰掛けタイプの椅子も有)や定員38名様の屋根無し中型船にて、都内河川や臨海部を遊覧するクルーズを運航している、下町探検クルーズ「がれおん」。

通常の観光船では通れない、高低差約2mの水位を特殊な水門で昇降する“水のエレベーター”を体験できる、話題の「下町のパナマ運河体験クルーズ」などの通常便のほか、ナイトクルーズや、お花見等の季節に合わせた特別便も運航しています。

コース上の名所と絶景ポイントを丁寧に案内してくれるガイドと共に、くつろぎのお座敷船から東京の街を眺めてみては？

運航コースにより異なります。詳細はお問い合わせ下さい。

料 大人: 1,900~3,900円
 子供: 1,000~2,900円

駅 「押上(スカイツリー前)」駅B3出口、「とうきょうスカイツリー駅」出入口2各駅より徒歩7分



TEL 03-5858-6877 住 東京都墨田区業平2-18-3(おしなり公園船着場)



もんじゃ焼 CHICO

日本一を目指す“東京もんじゃ”と、毎朝豊洲で買い付ける鮮度抜群な海鮮が評判の「もんじゃ焼きCHICO(チコ)」。

あごだしなど10種類の食材を使ったこだわりの出汁で作る「元祖!塩もんじゃ」は絶品で、おすすめは、生えび・干しえび・そば・ねぎ・生のりが入った「磯の風味がたまらない!生のりえび塩文字焼」等、ここでしか食べられないオリジナルメニューが並びます。

お寿司屋さんにも負けない鮮度のお刺身は、隣の姉妹店である新鮮な海鮮がウリの立ち飲み屋“海鮮CHICO丸”から提供されているからこそ。そんな海鮮を使った一品料理や鉄板焼き、コースメニューも充実し、一度食べたらやみつきになると話題のお店です。

営 平日 17:00~23:30(L.O.23:00)
土日・祝日 11:30~16:00(L.O.15:30)
17:00~23:30(L.O.23:00)

休 月曜(祝日の場合は営業)

駅 本所吾妻橋駅(徒歩1分)



公式サイト
<http://chicothesecond.com>
@chico0518 monjachico

TEL 03-3622-7272 住 東京都墨田区吾妻橋3-6-16 P なし



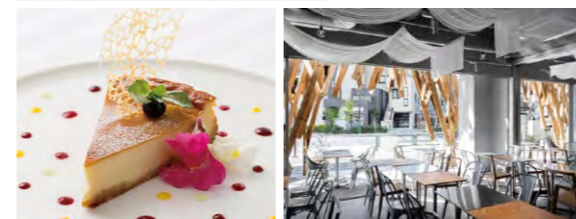
北海道「ゆめの大地豚」の低温ロースト



小川フェニックス鳳凰卵を使ったカルボナーラ



スナッペンどうのパンケーキ



TEL 03-5630-1192 住 東京都墨田区押上1丁目19-3 P なし

@lobby cafe

開業2周年を迎えたホテル「ONE@Tokyo」は、旧き良き下町の趣を残す、観光に最適な立地に佇むデザイナーズホテル。

工業素材と自然素材を大胆に融合したデザインが存在感を放つ外観やインテリアのデザイン監修は、新国立競技場も手がける世界的に著名な建築家・隈研吾氏によるもので、1階にあるロビーと一体となったメインラウンジ「@lobby cafe(アットロビーカフェ)」では、NY仕込みのニューアメリカン・キュージーヌが味わえます。

こだわりの手法で育てられた鶏から生まれる「小川フェニックス鳳凰卵」や、北海道産ポーク「ゆめの大地豚」など、希少な食材をアレンジしたメニューが人気で、スイーツも充実。こだわりのお料理をぜひお楽しみください。

営 朝食 07:00~10:30(L.O.10:00)
ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O.21:30)
喫茶 11:30~21:00

駅 押上(スカイツリー前)駅(徒歩3分)



隈研吾氏デザインのファサードが圧巻

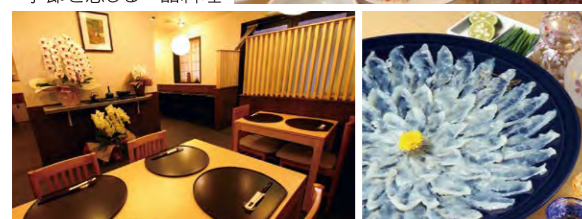
東京スカイツリータウン® 周辺

街あるきお散歩MAP



中々見ることのない生の鰻の切り身。一度たべたはその美味しさに驚きます!

鰻鍋コース 6品 6,000円(税抜)



季節を感じる一品料理

日本料理 和食処 にし澤

関東では珍しい、活鰻を捌いてしゃぶしゃぶで食べる“鰻鍋”が味わえる「和食処にし澤」。関西地方ではまれに見られる鰻鍋は東京では提供できるお店が少なく、活きた鰻と捌ける技術がなければできないレアなメニュー。独特の食感がふぐに負けない美味しさだと好評で、自家製のポン酢でさっぱりいただけます。

食材を丸ごと白米の上へのせ炊き上げた、季節の食材の旨味が溢れる「土鍋ご飯(2人前2800円から/税抜)」は、五目御飯、筍、鯛飯、鮎、鱧、松茸など季節によって様々な味が楽しめます。

素材の良さを生かした丁寧な仕事と、旬の食材でつくる季節料理の数々。日本人の心に響くおもてなし料理が堪能できます。

営 月~土曜日、祝日/ディナー 17:00~22:00(L.O.21:30)
月~土曜日、祝日/ランチ 11:00~14:00(L.O.13:55)

休 日曜日

駅 本所吾妻橋駅(徒歩約2分)



TEL 03-5637-7358 住 東京都墨田区吾妻橋2-1-4 P なし



写真:だしフォト



▲リユーター体験の予約・お問い合わせはこちら

TEL 03-6240-4065 住 東京都墨田区吾妻橋1-19-8-1F P なし

ちいさな硝子の本の博物館

約800冊のガラスに関する本や資料が自由に閲覧でき、墨田区の職人の手作りガラス食器の販売も行っている「ちいさな硝子の本の博物館」。ここでは、ガラス製品にリユーター(リユーター)という機械を使いガラスの表面を削り、お気に入りの模様をつけることができる“ガラス彫りリユーター体験”を行っています。

大正時代からの歴史をもつ墨田区のガラス工場が生産している職人手作りのガラス製品から、好みの色・形のお皿やグラスを選び、絵や文字を彫っていきます。デザインや綺麗に彫るコツなども丁寧に教えて貰える少人数制のレッスンのため、デザインに自信がない方や初めての方でも、気軽にオンリーワンが作れます。

営 10:00~19:00
※リユーター体験は要予約
・対象年齢 5歳~
・所要時間 約40分~50分
・2,322円(税込)~

休 月曜(祝日の場合は翌火曜)

駅 本所吾妻橋駅(徒歩2分)





暑い毎日に火を使わない

電子レンジ楽レシピ



レンジで簡単!! ご馳走よだれ鶏



材料(2人分)

- 鶏むね肉 1枚 (300g)
- きゅうり 1/2本
- 長ねぎ 1/4本
- ◆酒 大さじ1
- ◆塩 小さじ1
- ◆砂糖 小さじ1
- ◆片栗粉 小さじ1
- ★しょうゆ 大さじ2
- ★酢 大さじ2
- ★砂糖 小さじ1
- ★ラー油 小さじ1
- ★ごま油 小さじ1
- ★にんにくチューブ 適量
- ★鶏の蒸し汁 大さじ1

- 鶏肉は皮をとって、フォークで数箇所穴をあけ、◆の調味料をもみ込み15~30分おく。
- きゅうりを千切りにし、お皿へ盛り付けておく。
- 鶏肉を耐熱容器に入れ、ふんわりラップをし600Wのレンジで約5分ほど加熱する。そのまま庫内で5分置き余熱で仕上げ、食べやすい大きさに切る。
- 長ネギをみじん切りにし、★の調味料と混ぜ合わせタレを作る。鶏肉をきゅうりの上に盛り付け、タレをかけたら完成です。

よだれが出るほど美味しい「よだれ鶏」おかずにも、おつまみにもなるボリュームのある1品です。



パパッと簡単キーマカレー



材料(2人分)

- 合いびき肉 150g
- 玉ねぎ 1/4個
- にんじん 1/3本
- カレールー 2かけ
- ウスターソース 大さじ1
- ケチャップ 大さじ1
- しょうがチューブ 少々
- にんにくチューブ 少々
- 水 160ml
- ご飯 2杯分

- 玉ねぎ、にんじんをみじん切りにし、耐熱皿に全ての材料と調味料を入れる。
- ふんわりとラップをかけて600Wのレンジで10分加熱。ひき肉に、しっかり火が通っているか確認します。(生っぽい場合は様子を見ながら1、2分ほどレンジで加熱してください。)
- ひき肉に火が通ったら、よくかき混ぜて、ご飯の上に盛り付けて完成です。

カレールーは刻んで入れると、なめらかな仕上がりに!



保存袋でツナトマトペンネ



材料(1人分)

- ペンネ 60g
- トマト 1個
- ズッキーニ 10cm程度
- ★牛乳 200cc
- ★塩コショウ 適量
- ★ツナ缶 1缶
- ★スライスチーズ 2枚
- ★保存袋(加熱対応) 1枚

- 保存袋にペンネ、ざく切りにしたトマト、半月切りにしたズッキーニの順番に入れ、★の調味料をすべて入れる。
- 耐熱のボウルなどに①を保存袋ごと入れて、まずは保存袋の封をしたまま600Wのレンジで3分。一旦取り出して混ぜたら、今度は封をあけたままレンジで2~3分ほど加熱します。
- 取り出したら熱いうちに塩コショウで味をととのえて、チーズを入れてよく混ぜ、再び封をしてしばらく置き、予熱で仕上げたら完成です。

作り置き!ナスとシトウの南蛮風



材料(2人分)

- ナス 2本
- シトウ 10本
- ごま油 適量
- ★しょうゆ 大さじ1
- ★酢 大さじ1
- ★砂糖 大さじ1
- ★生姜 お好み

- ナスをシトウのサイズに合わせて切る。シトウはヘタの余分な部分をカットし、楊枝などで穴をあける。
- ★の調味料を混ぜ合わせる。
- 耐熱皿に①の野菜を入れて、ごま油を軽くなじませる。ふんわりとラップをし、600Wのレンジで3~4分加熱する。
- 熱いうちに★の調味料と混ぜて完成です。

冷蔵庫で冷やして、作り置きしておけるので、とっても便利な1品です。



レンチンいり豆腐



材料(2人分)

- もめん豆腐 小1丁(約150g)
- にんじん 1/2本
- 絹さや 4~5本
- 卵 1個
- ★かつお節 小1袋(約3g)
- ★酒 大さじ1
- ★しょうゆ 大さじ1
- ★砂糖 小さじ1

- もめん豆腐はキッチンペーパー2枚に包み、600Wのレンジで2分、加熱し水気をきっておく。にんじん、絹さやを千切りにして、ふんわりとラップをかけて600Wのレンジで1分、加熱する。
- 耐熱ボウルに卵を溶きほぐし、★の調味料を入れてかき混ぜる。もめん豆腐を小さめの1口大にちぎって加え、にんじん、絹さやも加えて混ぜる。
- ふんわりとラップをかけて、600Wのレンジで2分加熱する。軽く混ぜて、予熱で仕上げたら完成です。

キノコナムルの韓国丼



材料(2人分)

- シメジ 1パック
- エノキ 1袋
- ★塩 小さじ1/4
- ★しょうゆ 小さじ1/2
- ★オイスターソース 小さじ1/2
- ★ごま油 小さじ1
- 白菜キムチ 100g
- 韓国のみ 適量
- ご飯 2杯分

- シメジは石づきを切り落として小房に分ける。エノキは石づきを切り落として長さを2等分に切り、根元は食べやすい大きさに分ける。
- ①を耐熱容器に入れ、ラップをかけて600Wのレンジで2分ほど加熱し、余分な水分は捨てる。
- ボウルに★の調味料を入れて混ぜ合わせ、②を加えて和える。
- 丼にご飯をよそい、③と白菜キムチをのせて、ちぎった韓国のりを散らして完成です。

ぷりぷり簡単エビマヨ



材料(2人分)

- むきエビ 10尾
- ◆塩 少々
- ◆酒 小さじ1/2
- ◆片栗粉 小さじ1
- ★マヨネーズ 大さじ1
- ★ケチャップ 小さじ1
- ★砂糖 小さじ1/2

- 水気をきったエビと◆の調味料をビニール袋に入れ、よく揉み込む。
- エビを耐熱皿に入れ、ラップをふんわりかけて、600Wのレンジで1分30秒ほど加熱する。
- ②に★の調味料を混ぜ合わせラップをふんわりかけて、再び600Wのレンジで2分ほど加熱する。軽く混ぜて、彩りにパセリをちらして完成です。

エビの大きさにより加熱時間は調節してください。



メカジキの胡麻カツ風



材料(2人分)

- めかじき(切り身) 2切れ
- ★しょうゆ 大さじ1/2
- ★マヨネーズ 大さじ1
- ★小麦粉 小さじ1
- 白ゴマ 大さじ3

- めかじきは1口大に切り、キッチンペーパーで水気をよく取っておく。
 - ★の調味料を混ぜ合わせ、めかじきに馴染ませる。白ゴマを振りかけ、ギョとおさえる。
 - 耐熱皿に、魚が重ならないように並べて、ふんわりとラップをかけ600Wのレンジで2分、加熱したら完成です。
- *アツアツの状態では魚を触ると衣が取れやすいので、冷ましてから盛り付けてください。

レンジで旨味たっぷりキャベツの焼売!!



材料(12個分)

- キャベツ 400g
- 塩 少々
- 豚ひき肉 300g
- 長ねぎ 1本
- ★オイスターソース 大さじ1
- ★しょうがチューブ 10g
- ★片栗粉 適量

- キャベツを千切りにして、塩をふりよくもみ込む。
- 長ねぎはみじん切りにし、★の調味料を加え、豚ひき肉と合わせて、粘り気がでるまで混ぜる。
- しんなりしたキャベツの水分を手でギュッとしぼる。お肉を丸めて、片栗粉をからめ、キャベツをお肉のまわりに付けて耐熱皿に並べる。
- ラップをふんわりとかぶせて600Wのレンジで7~8分加熱して完成です。

尿漏れ・頻尿 一人で悩んでいませんか？

なぜ尿漏れが起こるのか？

膀胱や尿道、子宮など骨盤内の臓器を支える筋肉、「骨盤底筋群」が緩み、骨盤の中にある臓器がきちんと支えられず、下がった内臓が膀胱を圧迫し、尿道口をしっかり締めつけることができなくなるのです。妊娠・出産、加齢、肥満、閉経による女性ホルモンの低下などが、おもな原因としてあげられます。



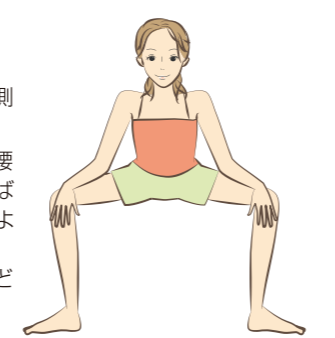
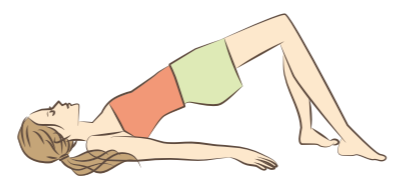
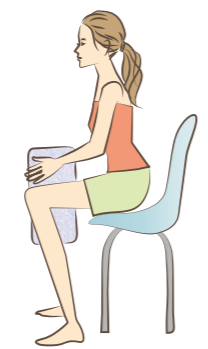
腹圧性尿失禁

- おなかに力が入ったときに尿が漏れることがある。
- 咳やくしゃみをしたとき
- 急に走ったとき
- 重い荷物を持ったとき
- 笑ったとき

骨盤底筋を鍛えるエクササイズ!!

骨盤を立てて浅く座ります。モモの内側にタオルやクッションをはさみ10秒キープします。この時、肛門・膣・尿道をしめることを意識して、10回ほど繰り返しましょう。

息を吐きながらお尻(肛門)をキュッと締めて図のようなポーズになります。肩からヒザまでが一直線になるように、10秒キープしたらゆっくりと息を吸いながら腰をおろします。これを3回、繰り返しましょう。



- ① 腰幅より広く足を開き、膝と足先を外側に向けて立つ。
- ② 息を吐きながら、膝を曲げてゆっくり腰を落として5秒キープ。この時、背筋を伸ばしたまま、お尻が出っ張ってしまわないように意識しましょう。息を吸いながら元の姿勢に戻し、3回ほど繰り返します。

※腰を落としすぎると膝に負担がかかり、痛めてしまう場合があります。無理のない深さから始めてください。

切迫性尿失禁

- 尿をする回数が多い
- 急に尿がしたくなり我慢できないときがある
- トイレに行きたいと考えただけで尿が漏れることがある

過活動膀胱(OAB)

過活動膀胱は膀胱が極めて過敏状態にあり、ちょっと尿がたまっただけで過敏に反応し、尿意切迫感に襲われ、間に合わない切迫性尿失禁になります。
※症状が重い方は、病院での診察をおすすめ致します。

頻尿対策!セルフトレーニング

過活動膀胱にならない為に、軽い頻尿の方に効果があるセルフケアです。

すぐにトイレに行くのは逆効果

「あらかじめトイレ」「早めトイレ」の生活習慣は、改めるように心がけましょう。この習慣で排尿後も違和感が残り、ますます少ない量の排尿を繰り返す傾向になることがあります。

尿意を感じてから少し我慢する

尿意を感じてから5分ぐらい我慢してみましょう。膀胱はゴムのように伸びる筋肉でできた弾力性のある袋です。本来は、最初に尿意を感じてから1時間ぐらいは我慢できるようにできています。最初は不安かもしれませんが、少しずつ慣れていきましょう。

慣れてきたら少しずつ時間をのばす

5分程度、尿を我慢できるようになったら、自分の意思でコントロールできるようになってきた証拠です。さらに少しずつ、10分、15分、20分と我慢する時間をのばしていきましょう。

昼間の排尿回数が5~6回ぐらいで、排尿間隔が3時間開くようになれば頻尿の悩みから解放されているでしょう。

感染症、前立腺肥大症など病気が考えられる時、血尿、排尿痛、膀胱痛などの症状を伴う時は、必ず先に医師の診察を受け、自分の尿トラブルの原因を理解した上で行ってください。

Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア



お彼岸のお知らせ 9月21日(土) 9:30~16:00

秋のお彼岸の時期が近づいてまいりました。今年もメモリアルボードや花束をご用意しております。
※悪天候の場合、こちらの判断で中止する場合がございます。

ペットセレモニープレア東京 無料見学会

10月12日(土) 10:00~15:00

納骨のご相談や式場見学もOK!この機会に是非ご来場ください!



愛犬の命を守るしつけ講座

開催時間 ①11:00~ ②13:00~

TV東京「TVチャンピオン-子犬しつけ王選手権」にて2年連続優勝など、様々なメディアにも出演されている、ドッグトレーナー遠藤和博さんによる「愛犬の命を守るしつけ講座」を開講!

※詳細はお問い合わせ下さい

保護犬譲渡会開催 開催時間 10:00~13:00

ペットと人をつなぐお手伝い... あいにきてね♪
一般社団法人 動物共生推進事業による、保護犬の譲渡会を開催いたします。

http://shiroinu-cafe.com/
カフェやトリミングサロン、しつけ教室、レンタルスペース、ペットホテルまで様々な施設が併設されたペットのための複合型施設「しろいぬカフェ」特製の、ワンちゃん用おやつを販売!

インスタ映え撮影スポット!

インスタ映えスポットをご用意!
かわいいペットちゃんのベストショットを撮影しよう!

無料見学会に関するお問い合わせは 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 TEL.0120-791-240

2019 ILLUMINATION

- 東京 11月 2日(土)~11月12日(火)
- 松戸 11月23日(土)~12月 3日(火)
- 千葉 12月 7日(土)~12月17日(火)

上記期間中、イルミネーションを点灯いたします(悪天候時、中止)

通常のお参りは18時までですが、期間中20時までお参りも延長しております。お仕事帰りなど、ぜひ家族皆様でお立ち寄りください。



メモリアルキャンドル 1個1,100円
ご希望の方はご用意がございますお気軽にお声掛けください

About media cooperation



インハンド

劇中の葬儀司会と出棺シーンのお手伝い
プレア稲毛ホールにて撮影されました

TBS金曜ドラマ「インハンド」 2019.4.12~6.21 22時00分~ #2放送 #8放送

ON AIR STAND BY	2019 メディア 協力履歴	2019年 2月~ テレビ朝日系ドラマ「僕の初恋をキミに捧ぐ」第4話 主人公に思いを寄せる少女の葬儀シーンをプレア稲毛ホールにて撮影
		2019年 2月~ WOWWOWドラマ「孤高のメス」第6話 滝沢秀明さん最後の出演ドラマとなった本作、プレア稲毛ホールにて葬儀シーンの撮影

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.27

ペットセレモニー千葉



みやけ ゆきこ
三宅 由紀子

趣味 温泉めぐり旅、ドライブ、写真撮影、ディズニー散歩

好きな食べ物 カニ、激辛料理、かつばえびせん

出会いは一期一会。お客様との時間を大切にしていきます。

プレア成田ホール



かきはな ともこ
垣花 知子

趣味 ラジオを聞くこと、懸賞応募、マラソン

好きな食べ物 白いご飯、肉

お客様が安心して穏やかに過ごせる時間、空間を作れるよう、努めて参ります。

改葬 墓じまい

「改葬」とは、お墓のお引越しのことです



郷里のお墓が遠く、なかなかお参りが出来ない…

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…

お見積無料



…など理由は様々

墓石解体・撤去

あんしん会員 特別価格 1㎡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ください。

公 営 霊 園 取 扱 店

あんしん会員をご親戚やお友達に紹介してみませんか

ご紹介者様

ご入会者様

ご紹介された方がご入会の場合、それぞれに
5,000円分のギフトカードをプレゼントいたします!!

入会金わずか**1万円**で多数のサービスが受けられます

月々の掛金**0円**

煩わしい年会費**0円**

葬儀セット※① **最大32%割引**

プレア商品券※② 1万円分**プレゼント**

搬送基本料金※③ 20kmまで **特別価格**

弔花・お祝い花 **10%割引**

仏壇・位牌など **最大40%割引**

貸衣装 **10%割引**

墓石建立・字彫り **10%割引**

ペットセレモニー **最大30%割引**

※サービスの中で、①葬儀セットの割引 ②商品券進呈 ③搬送のサービスのご利用は1回のみとさせていただきます
※その他の特典につきましては何回でもご利用いただけます ※ペットセレモニーは、火葬料と納骨堂使用料の割引になります

プレア通信読者様 抽選で100名様にプレゼント!

おしあげ煎餅本舗 (詰め合わせ)

昭和2年、東京下町・押上で創業し、戦後、隣町の亀戸に移ってから現在に至るまで愛され続けている老舗の「おしあげ煎餅本舗」。

芸能人のおすすめとして、差し入れや手土産として使われることも多く、様々なメディアに取り上げられている有名店です。

味はもちろん見た目にもこだわった、亀戸大根を模した「かめいど大根せんべい」や、かわいい亀の子の形をした「亀の子せん」の他、様々な味が楽しめる「おしあげ煎餅本舗」の詰め合わせを100名様にプレゼント!



〒郵便番号
住所
氏名
電話番号
ご意見など

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 (2019年10月から**63円**になります) 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『おしあげ煎餅本舗』係 まで

スマートフォンの場合 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

※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



応募締切2019年10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11月上旬以降発送予定)

※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・提供することはできません。(ただし、法令により開示を求められた場合を除きます。)

【お友達紹介のお申込方法】

1. 右側①太枠内にお客様の情報を記入して下さい
2. 右側②枠内にご紹介したい方の情報を記入して下さい
3. キリトリ線通り切り、面へのり付けをして、はがきサイズに折って投函して下さい
4. ご紹介していただいた方が、正式に会員登録が済みましたら、ご紹介者様とご入会者様に5,000円分のVJAギフトカードをプレゼントさせていただきます。(お二人ご紹介の場合は、倍になります)

不明な点は下記へ、お問合せください。
皆様からのご応募お待ちしております。

【ご連絡先】

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13
(株)プレア「プレア通信お友達紹介キャンペーン」係
お問合せ 0120-00-4422

①ご紹介者様ご自身の情報をご記入下さい。 2019.08

お名前
ご住所 〒
電話番号

②ご親戚やお友達の情報をご記入下さい。

お名前
ご住所 〒
電話番号

お名前
ご住所 〒
電話番号

お名前
ご住所 〒
電話番号



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



料金受取人払郵便

美浜局承認
4186

差出有効期間
2020年10月15日迄
切手不要

はがき

2 6 1 8 7 9 0

〈受取人〉
美浜局 私書箱19号

株式会社 プレア

「プレアあんしん会員システム
お友達紹介キャンペーン」係行
2019.08



【差出人・返還先】

〒263-0044 千葉県稲毛区小中台町356-13
(株)プレア「プレア通信お友達紹介キャンペーン」係

