



料金後納

ゆうメール

プリア通信

2021年6月/第66号

- P. 2 ▶ 手軽に!楽しく!作って見よう!
リボベジ～Reborn Vegetable～
- P. 6 ▶ ふれあちゃんのナンでもTRY³⁶
～おうちで作る世界の料理～
- P. 8 ▶ 梅雨の体調不良
～梅雨に起こりやすい「気象病」対策～
- P. 9 ▶ ペットと一緒に防災準備
▶ メディア協力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

手軽に! 楽しく! 作ってみよう!

リボ ~Reborn

コロナで外出がままならなかった時期以降、家での時間を充実させようと始めた人もいるかもしれないを活用し、再び栽培するというものです。家計に優しい上、フードロスが減らす取り組みに繋がることも根が出たものをさらに土に植え替えて育てる「土壌栽培」も含むそうです。自然的、経済的にもエコな取

リボベジの魅力 1 ~手軽に始められる~

普段捨ててしまう野菜の根やヘタの部分を使うので、**わざわざ種や苗を買う必要はありません**。まずは、水耕栽培でチャレンジ!! 皿やコップ、タッパーなど、家にあるものがそのままプランターとして使えて、手の届きやすいキッチンの小スペースで育てられます。

リボベジの魅力 2 ~初心者でも育てやすい~

プランターに薄く水をはり、野菜の根やヘタの切り口を浸けるだけなので、とても簡単! 毎日新鮮な水に替え、光の当たる場所(直射日光を避ける)に置くだけで、1~2週間後に収穫ができます。今まで家庭菜園をしたことがないという初心者にとってもハードルが低く、**気軽にチャレンジ**できます。



とうみょう



だいこん・にんじん

リボベジの魅力 3 ~食卓に彩り&栄養素をプラス~

料理をするとき、薬味や青い葉っぱがあるとないとは大違いですよね。ちょっと彩りがほしい時、青ネギや豆苗などを育てておくと、新鮮な状態のものをすぐに使えます。また、栄養面で特におすすめなのが葉っぱの部分で再生させる根菜系の野菜。人参や大根の葉は、ビタミンCやカルシウム、ミネラルといった栄養素が多く含まれ**栄養価が高い**と言われています。

リボベジの魅力 4 ~食費の節約とエコ~

節約金額は1回あたりではわずかですが、青味や薬味のための野菜を買わずに済むのは節約にもなります。数日後にはまた収穫が楽しめる、まさに『**食べられる再利用**』なんです。



ちょっと青み欲しい時に
とっても便利ですよ!

ベジ

vegetable~



「リボベジ」。リボンベジタブルの略で再生野菜のことです。普段なら捨ててしまう野菜の根やヘタ注目されている理由でしょう。また基本的には水に浸けて育てる「水栽培」ですが、広くは水に浸けてり組みなのに、簡単に始められる「リボベジ」の魅力や作り方についてご紹介します。

リボベジの魅力 5 ~おしゃれなインテリアに~

リボベジは、タダで手に入るグリーンインテリア! ただ育てるだけではなく、おしゃれな容器に入れたり、配置を工夫したりすれば、インテリアとしても活用でき飾っておくだけで癒やされます。観葉植物の近くに置いたり、窓際に並べてみたり…緑が増えると、おうちの雰囲気が変わります。リボベジは『**観賞できる再利用**』とも言えます。



リボベジの魅力 6 ~食育にも役立つ~

お子さんがいるご家庭であれば、**リボベジは食育に役立ちます**。「この野菜からは、どんな葉っぱが生えてくるんだろう?」「どうやって野菜が成長していくんだろう?」など、想像しながら観察できます。毎日親子で水やりすれば植物の世話が身につきますし、愛着もさらに湧き、苦手な野菜も食べるきっかけになるかもしれません。夏休みの自由研究にもおすすめです!!



水栽培のポイント ~注意する点~

P 切る位置

ヘタなら2~3cm位、根は3~5cm位を残して育てるようにするとその部分に栄養が残されて育ちやすくなりますよ。

P 水の量

水はすぐに腐るので、カビなどの菌が繁殖しやすくなります。容器もヌメリやすいので定期的に洗うよう、衛生的に管理しましょう。

P 日当たり

レースカーテン越しの窓際など、直射日光があたらない明るい所で。夏場は日当たりがよすぎると水温が上がって腐りやすくなるので注意しましょう。





豆苗(とうみょう)

—マメ科—

栄養素

ビタミンA・C・Kやβカロテンを豊富に含み、これらは全ての野菜の中でも、特に優れた含有量を誇ります。加えて、たんぱく質も豊富とまさに万能な栄養バランスの豆苗です。



100均の豆苗プランターを使用

赤丸の脇目を意識してカットするのがポイントです。また、お水は根全体がひたる位で、豆にはかからないように入れると腐りづらいです。

1週間



【1回目の収穫】
20cm位まで成長しました！
ここで一度収穫をし、2回目の収穫にむけて挑戦！

ネギ

—ユリ科—

栄養素

葉酸やカリウムが摂れることに加え、ネギの仲間特有のにおい成分である硫化アリルが特徴で、抗酸化作用、抗菌作用、消化吸収の増進に効果的です。におい自体にも食欲増進の効果もあります。



根付で販売しているネギで挑戦。今回長めに切りましたが、もっと短く切っても大丈夫です。他と同様、水は毎日変え様子を見ます。

1週間



根付なので、水を良く吸い大きく成長しました。根も長くなってきたので一部を土壌栽培に切り替えてみました。

ダイコン葉

—アブラナ科—

栄養素

ダイコンの葉は根の部分よりも栄養に富み、ビタミンやミネラルなどが豊富。また、生のダイコンは消化酵素のジアスターゼを含むため、大根おろしと一緒に食べる食材の消化を助けてくれます。



葉のついていたヘタの近くを多めに残して切ります。毎日の水替えの時に、ダイコンの下の部分を洗い流し、ヌメリを取ります。

1週間



葉の成長と共に残っていた茎がポロポロ取れてきます。茎が取れてからの方が早く成長します。暫く様子を見ます。

コマツナ

—アブラナ科—

栄養素

ビタミンAとCに富み、なにより鉄分やカルシウムといったミネラルがとても豊富です。鉄分は貧血に、カルシウムは骨粗しょう症に有効で、特に女性が悩まされることの多い病気に有効とされています。



茎を多めに残して挑戦してみました。水換えの時に、ダイコン同様、葉が大きくなるにつれ、茎がポロポロ取れてきました。(無理には取らない)

1週間



濃い緑の葉が大きく成長してきました。根も出てきたので様子を見ます。





さらに
週間



サニーレタス

—キク科—

栄養素

玉レタスは淡色野菜ですが、サニーレタスは緑黄色野菜に分類されます。サニーレタスのほうがカリウムは約2倍、カルシウムは約3倍、βカロテンは約8倍、ビタミンCは約3倍の量になります。



中から新しい葉が、出てきて成長します。このあと15日目位で茎の部分が腐りました。水の量が多かったようです。気を付けてください。

栽培で
さらに
週間



ニンジン葉

—セリ科—

栄養素

βカロテン(ビタミンA)がとても豊富な野菜。これは、目に良いと知られている栄養分で、その昔は船の見張り役がニンジンを食べさせられたともいいます。また金時人参などはリコピンも含んでいます。



新しい葉っぱが出てきて、とても柔らかいです。サラダの彩りや刻みパセリの代わりにスープのトッピングでも。キッチンにあると癒されます。

さらに
週間



ミズナ

—アブラナ科—

栄養素

ビタミンC・E・A・Bが豊富で、生活習慣病予防に効果が期待できます。カリウム、カルシウム、鉄とミネラルも豊富で、貧血予防、高血圧予防どちらにも働いて、血液の流れを整えてくれます。



ミズナも古い茎が自然に取れて、新しい葉がたくさん出て根も出てきました。

さらに
週間



さらに葉が大きく成長しました。同様に根も長くなってきたので、土壌栽培に切り替えてみます。



皆さんも手軽にリボベジを楽しんでみて下さい!!



おうちで作る

いつかは行きたいあの国この国、おうちに居ながら旅行気分を味わおう！



牛乳パックで夏野菜のテリーヌ



下準備

牛乳パック型を作る…①注ぎ口の開口部からハサミを入れ、蓋になる面を作り、流水で綺麗に洗い乾かしておく。

②パックの上(注ぎ口部分)を折りたたみ、テリーヌ型になるようテープで留める。

材料(2人分)

- ★カニカマ ……12本
- ★プチトマト ……6~8個
- ★ズッキーニ ……10cm
- ★ヤングコーン ……5本
- ★おくら ……10本
- 粉ゼラチン ……10g
- 白だし ……大さじ4
- 水 ……350ml

① プチトマトはへたを取る。ズッキーニは縦6等分に切る。おくらは産毛を擦って額のまわりを薄く削る。ズッキーニ、おくら、ヤングコーンを塩ゆでし、冷まして水気を拭く。

② 小鍋に水、白だしを入れて加熱。沸騰手前で火からおろし粉ゼラチンを溶かす。

③ テリーヌ型(下準備しておいた牛乳パック)に★の具材を隙間なく敷き詰め、最後に冷ましたゼラチン液を流し入れる。

④ 蓋をしてテープで留め、ラップをかけて冷蔵庫で3時間以上、冷やす。お好みの厚さにカットして盛り付けたら完成です。



炊飯器deカオマンガイ



お好みで、タレのしょうゆをナンブラーに変えれば本格的なカオマンガイに！

材料(2人分)

- ◆長ねぎの青い部分 ……10cm
- ◆鶏がらスープの素 ……小さじ1
- ◆しょうがチューブ ……1cm
- ◆にんにくチューブ ……1cm
- ◆ごま油 ……小さじ1

- 米 ……1合
- 鶏もも肉 ……200g
- 酒 ……大さじ1
- 塩コショウ ……適量

タレ

- ★長ねぎ ……10cm
- ★しょうゆ ……大さじ1/2
- ★オイスターソース ……大さじ1/2
- ★酢 ……小さじ1
- ★味噌 ……小さじ1
- ★砂糖 ……小さじ1

① 米は研いでおく。鶏もも肉にフォークで数か所穴をあけ、塩コショウ、酒をふり5分ほどおく。

② 炊飯器に、米、◆の調味料を入れ1合のメモリまで水を入れて混ぜる。鶏もも肉の皮を下にして乗せ、長ねぎの青い部分を入れ、炊飯する。

③ ★の材料の長ねぎをみじん切りにし、ボウルに入れて★の調味料と混ぜてタレを作る。

④ ②の鶏もも肉と長ねぎを取り出し、鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。お皿に、ごはん、鶏もも肉を盛り、タレをかけて完成です。



あさりのアクアパッツア



材料(2人分)

- あさり ……200g
- なす ……1/2個
- ズッキーニ ……10cm
- パプリカ ……1/8個
- おくら ……4本
- プチトマト ……6~8個
- にんにく ……1欠片
- オリーブオイル ……適量
- 塩コショウ ……適量
- 酒または白ワイン ……大さじ1
- 水 ……80ml

① なすは皮を縞目にむいて1cm幅に切る。ズッキーニも1cm幅に、パプリカは一口大に切る。おくらは産毛を擦って額のまわりを薄く削る。

② プチトマトの小さい物はそのまま、大きな物は半分にする。にんにくは皮を剥き包丁の腹で潰す。

③ フライパンを熱し、オリーブオイルを多めに入れ①を焼く。塩コショウをし両面に焼き目がついたら一旦取り出す。

④ 同じフライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを入れ香りを出す。砂抜きしたアサリを入れ酒、水、

③の野菜、プチトマトを入れ蓋をする。強火で2~3分蒸し焼きにし、アサリの口が開いたら火を止め、器に盛り付けて完成です。

世界の料理

スーパーで買える食材にひと手間かけて世界の料理を楽しもう



ナスとじゃがいものムサカ

ギリシャ



材料(2人分)

- じゃがいも ……2個
- ナス ……2個
- 合挽き肉 ……100g
- 玉ねぎ ……1/2個
- オリーブオイル ……適量
- にんにく ……1片
- カットトマト缶 ……100ml
- 塩 ……適量
- ピザ用チーズ ……100g
- プレーンヨーグルト ……200g

下準備

水切りヨーグルト…ボウルにザルをのせてキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトをのせラップをかけて冷蔵庫で2~3時間、水切りする。

- ①じゃがいもは皮をむき芽を取り除いて、5mmの輪切りにする。じゃがいもを耐熱皿に入れオリーブオイルをまぶし、ふんわりラップをかけて600Wのレンジで3分ほど加熱します。
- ②ナスは1cmの輪切りにし、水にさらしてアク抜きした後、水気をきる。フライパンにオリーブオイルをひいて炒めておく。玉ねぎ、にんにくをみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくを入れ、香りがたってきたら玉ねぎを炒め火が通ってきたら、合挽き肉を加えて肉の色が変わるまで炒める。トマト缶を加え適度に水分を飛ばしながら炒め、塩で味を整えミートソースを作る。
- ④耐熱皿に下ごしらえをした、じゃがいも、ミートソース、ナス、水切りヨーグルト、ピザ用チーズの順番でのせて、オーブントースターで5分ほど焼き、チーズに焦げ目がついたら完成です。



ワカモレタコス

メキシコ



材料(2人分)

- 市販のトルティーヤ ……4枚
- トマト ……1/2個
- レタス ……2枚

タコミート

- 合挽き肉 ……150g
- 玉ねぎ ……1/2個
- 塩 ……適量
- 黒コショウ ……適量
- ナツメグ ……適量
- ★ケチャップ ……大さじ2
- ★チリパウダー ……大さじ1
- ★コンソメ顆粒 ……小さじ1
- ★砂糖 ……小さじ1

ワカモレ

- アボカド ……1/2個
- 玉ねぎ ……1/8個
- レモン汁 ……大さじ1
- ◆マヨネーズ ……大さじ1
- ◆にんにく ……小さじ1/2
- サラダ油 ……小さじ1

- ①玉ねぎは1/2個(タコミート用)と1/8個(ワカモレ用)に分け、それぞれをみじん切りに。アボカドは種をとり皮をむき1cm角に、トマトはヘタをとり1cm角に切る。レタスは適当な大きさにちぎる。
- ②タコミートを作る。フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎがしんなりするまで中火で炒めたら、合挽き肉、塩、黒コショウ、ナツメグを入れ肉の色が変わるまで炒める。★の調味料を入れ、全体に調味料が混ざったら火を止めます。
- ③ワカモレを作る。ボウルにアボカドを入れレモン汁をかけてフォークなどでつぶします。少し形が残るくらいになったら◆の調味料、玉ねぎを加えて混ぜる。
- ④温めたトルティーヤに、レタス、タコミート、ワカモレ、トマトの順にのせて包んだら完成です。



ワカモレとは、アボカドをメインに青唐辛子やトマト、玉ねぎ、コリアンダー、レモン等を加えて作られたメキシコ料理のサルサ(ソース)の一種です。



ポテトケーキ レシュティ

スイス



材料(2人分)

- じゃがいも ……2個
- バター ……10g
- 塩 ……適量
- ピザ用チーズ ……20g

- ①じゃがいもは皮をむき芽を取り除き、細い千切りにし、塩をまぶしておく。(水にはさらさない)
- ②フライパンに多めのサラダ油を熱し、①を入れ平らに広げる。火が通ってきたらフライ返しで押しながら形を整え、焼き色が付くまで3分ほど焼く。ひっくり返して裏面もこんがり焼く。
- ③バター、ピザ用チーズを広げ、蓋をして1分ほど焼いたら完成です。



レシュティ(またはロスティ)は、主にジャガイモから作られるスイス料理で、レシュティは「ローストした料理」を意味し焼いて調理される料理の総称だったものが、後にジャガイモ料理に限定されるようになったそうです。



梅雨の体調不良

梅雨になると体調が…と憂鬱な思いを抱えていませんか？梅雨はさまざまな体調不良が起こりやすい季節です。手軽に試せる健康法で、ジメジメした梅雨の体調不良を少しでも改善していきましょう。

梅雨時期の体調不良は典型的な「気象病」

「気象病」とは気圧や温度、湿度の変化の影響を受けて引き起こされる不調や病気のことです。気圧が低下し、湿度が高くなり、梅雨冷えと蒸し暑さで気温の変化が大きい梅雨時期の体調不良は、典型的な気象病と言えます。食欲がない、体がむくむ、頭痛やめまい、足腰の関節が痛む、塞ぎ込むことが多くなるといった様々な症状が現れます。これらの症状を少しでも改善し、憂鬱な梅雨を乗り切りましょう。

ダル〜イ 肩こり改善！首タオルストレッチ



1 タオルの両端を持ち、耳の下にかけます。



2 斜め上を向きタオルを引っ張りながら、首でタオルを後ろへ押しつけて30秒。



3 斜め下を向いて、同様に30秒。

ジメジメ 気分をリフレッシュ！耳マッサージ



1 親指と人差し指で両耳を軽くつまみ、上・下・横に、それぞれ5秒ずつ引っ張る。



2 耳を軽く横に引っ張りながら、後ろ方向に5回ゆっくりと回す。



3 耳を包むように折り曲げて、5秒間キープする。



4 手のひらで耳全体を覆い、後ろ方向に円を描くようにゆっくりと回す。これを5回行う。



ペットと一緒に防災準備

災害時、大切な家族の一員であるペットも守れるように、日頃からできる「備え」について考えておきましょう。「ペット受け入れ可」の避難所の多くは人間とペットの避難エリアを分けており、人間の生活エリアにペットを持ち込むことができません。避難所によってはケージや柵で囲った専用スペースを用意するところもありますが、その運営は自治体に委ねられているので、お住まいの自治体がペットの同行避難についてどのような方針を採っているのか、あらかじめ確認しておくことも必要です。



平常時の準備が大切！

- ペット避難バッグをまとめておく**
- フード・水(5日以上)
 - アレルギー薬や治療薬など
 - 予備の首輪・リード
 - 排泄物の処理道具、ペットシート
 - ガムテープ(ケージの蓋をしめたり補修する時に使用)
 - ゴミ袋
 - タオルやブラシなど
 - おもちゃ(ストレス緩和に)
 - 洗濯ネット(猫の逃亡予防や治療時に使用)

「マイペットカルテ」を作成し
ペットの写真と共に避難用バッグに入れておく

- しつけと健康管理**
- 飼い主の指示でトイレができる
 - 人の言うことを聞ける
 - 他の動物や人間を怖がったり攻撃的にならないよう慣らす
 - ケージに入り落ち着いていられる
 - 各種ワクチンの摂取・寄生虫の予防と駆除
 - 不妊去勢措置

マイペットカルテ

ペットちゃんの情報を記載したメモと、ペットちゃんの模様や身体の特徴がわかる全身の写真と一緒に、ペット避難バッグに入れておきましょう。避難時にはぐれてしまった場合や、やむを得ず預けることになった時に必要となる場合があります。



▲模様や尻尾の形など特徴がわかるものと、飼い主と一緒に写っている写真もあるといいでしょう

- マイペットカルテの内容**
- ペットちゃんの名前 ● 種類 ● 毛色
 - 性別、不妊去勢手術の有無
 - 鑑札番号(犬) ● マイクロチップ番号
 - ペットちゃんの持病と飲んでいるお薬
 - かかりつけ医の名称と連絡先
 - ペットちゃんの性格や見た目の特徴
 - 飼い主の名前と連絡先

About media cooperation

INFORMATION

金曜ドラマ **俺の家の話**

第1話/第2話/最終話

第1話、第2話の回想シーンに続き、最終回の葬儀シーン施行と備品の提供をさせていただきました。



TBS金曜ドラマ「俺の家の話」2021年1月22日放送開始



メディア協力履歴

公開前のため、ご報告できない情報もございます。しばらくお待ちください！

- 2021年 1月～ WOWOW連続ドラマW「トッカイ」第2話、第11話
- 2020年 12月～ TBS日曜劇場「危険なビーナス」第10話
- 2020年 7月～ TBS日曜劇場「半沢直樹」第9話
- 2020年 7月～ NHKドラマ10「ディア・パシエント」第1話



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.32

霊柩運行車両管理部



しんどう たかゆき

新藤 隆之

趣味 パソコンで絵を描くこと、
音楽を聴く・作ること。

好きな食べ物 おにぎり、カフェオレ

お客様に少しでも安心していただけるよう、誠心誠意尽力いたします。

霊柩運行車両管理部



かわはら たけひさ

川原 武久

趣味 ゴルフ、YouTube動画鑑賞
(ジャズ、お笑い、動物等癒し系)

好きな食べ物 おしぼり蕎麦、いちご、岩茶、
ハートランドビール

好きな言葉は自然体、諸行無常。
安全第一の運転を心がけています。
頑張り横浜DeNAベイスターズ!

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…



…など
理由は様々

お見積無料

墓石解体・撤去

あんしん会員 1㎡あたり **100,000円** (税込) 特別価格

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、墓石の移設を
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確認下さい。

公 営 霊 園 取 扱 店

プレア通信読者様 抽選で100名様にプレゼント!

千葉県オリジナル **新米食べ比べセット** (2合×2種) 当選された場合、新米収穫後の10月上旬頃のお届けとなります



千葉県は全国有数の米どころで、東日本一の早場米(はやばまい)の産地。温暖な気候であることから関東内で最も早い収穫が可能で、台風のピークである9月より先に収穫できる品種を多く栽培しています。また、品種改良にも力を入れており、千葉県の独自品種も複数あります。

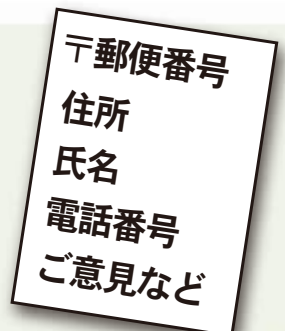
その中から、県内ではコシヒカリに次ぎ2番目に多く栽培されているという人気の高い皇室献上米「ふささがね」と、令和2年度にデビューしたばかりでまだ生産量が少なく、購入できるお店も限られているという千葉県独自品種「粒すけ」の2種類をセットにして、抽選で100名様にプレゼント。千葉県自慢の味を是非食べ比べてみて下さい!

ハガキの場合 官製葉書または切手(63円)を貼ったポストカード等に
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『新米食べ比べセット』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**2021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10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・提供することはありません。(ただし、法令により開示を求められた場合を除きます)

【答え】②オーケーサイン…ブラジルと同じく、フランスでは「ゼロ」を意味し人に向かって出すと侮辱のサインとなります。

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} **特別価格**

プリア商品券^{※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

★ のり

【お友達紹介のお申込方法】

- 右側①太枠内にお客様の情報を記入して下さい
- 右側②枠内にご紹介したい方の情報を記入して下さい
- キリトリ線通り切り、面にのり付けをして、はがきサイズに折って投函して下さい
- 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)プリア「プリア通信お友達紹介キャンペーン」係
お問合せ 0120-00-4422

◆ のり

谷折り

①ご紹介者様ご自身の情報をご記入下さい。 2021.06

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



料金受取人払郵便

美浜局承認
2114

差出有効期間
2022年8月1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

2021.06



【差出人・返還先】

〒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

