料金後納

ゆうメール

プレア通信

2022年6月／第69号

P. 2 ▶お役立ち　生活ライフハック 第2弾

P. 6 ▶ぷれあちゃんのナンでもTRY㊴
～夏バテ予防　簡単ランチ～

P. 8 ▶ココロとカラダ　自律神経の乱れ

P. 9 ▶ペットセレモニープレア　ご案内
▶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

発行元：株式会社プレア(千葉市稲毛区小中台町356-13)　発行日：2022年6月30日　問合せ：0120-00-4422

お役立ち 生活ライフハック 2

とっても簡単で生活に役立つライフハック！
身近な物のこんな使い方、あんな使い方・・・
明日から試せるアイデアを集めました。皆様からの大きな反響にお応えして第二弾です♪

割り箸

みじん切りも怖くない！？
玉ねぎが目にしみない

割り箸を割らず横向きに口にくわえて、奥歯で噛みしめながら玉ねぎを切ってみましょう。割り箸をくわえることで、涙よりもよだれが優先されて涙が出ないそうです。

※くわえる時、割り箸のトゲには気をつけて下さい

根本からポロポロ！
とうもろこしの実を簡単に取る

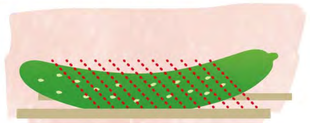
割り箸は頭の部分が斜めになっているものを使います。実の根元から差し込み、上方向に持ち上げるとポロポロと無駄なく取れますよ。

スルンと取れる！
鶏ささみのスジ取り

割り箸の真ん中でスジを挟んで、割り箸のくっついていない方を片手でしっかり持ち、もう片手で筋を引っ張ると簡単に取れます。

※キッチンペーパーで筋をつかむと滑りづらいです

ちゃんと繋がってる！
簡単 蛇腹切り



割り箸を2本並べ、割り箸の間にきゅうりを置いて、斜めに深い切り込みを入れます。
さらに左右の向きは変えずに裏返して先ほどと同じ角度で切り込みを入れると、蛇腹に切れます。

キレイに使いきれる！
チューブ絞り

割り箸は割らずに使います。
割り箸の間にチューブを挟み、クルクルと巻いていけば、残っている中身が押し出されます。

※食卓で「あともう少し…」の時にやってみよう

写真を撮る時や炭酸が苦手な方に！
炭酸の泡の復活＆炭酸を抜く

炭酸に割り箸を入れるだけで、シュワシュワと泡が復活します。
ただし、炭酸そのものが復活したわけではなく、炭酸の中の二酸化炭素が活性化している状態です。
二酸化炭素が活性化＝炭酸が抜けていっている状態なので炭酸が苦手な人にも使えます。小刻みに動かすとさらに泡が復活します。

保冷剤

これからの季節に時短テクニック！
お弁当の粗熱を取る

保冷剤を敷き詰めた鍋に水を入れ、その上にお弁当を置きます。保冷剤だけに比べて半分以下の時間で粗熱が取れます。

※お弁当の水没に注意して下さい

目の疲れに！
リラックスグッズ

凍っていない保冷剤を60度位のお湯に入れ、5分ほど温めると30分位暖かさが持続します。
タオルなどに包んで目の上に置くと、リラックスできます。

約60度のお湯の作り方
沸騰したお湯（100度）に水道水を同量より少な目に混ぜると、55℃～60℃位のお湯になります。

※個人差がありますので、火傷に注意して下さい

熱中症対策にも！
簡易クーラー

エアコンを使うほどでもない暑さには、扇風機の前の部分に保冷剤を貼りつけると、保冷剤の冷気が風に乗って、ひんやりとした心地いい風を浴びることができます。

※暑い日は無理せず、エアコンを使用して熱中症には十分注意して下さい

ペットボトル

手間いらず！
ピーマンの種取り

ピーマンのヘタの部分にペットボトルキャップを押し込んでフタを外すとピーマンの種がキレイに取れます。

細かい所まで取れる！
魚のうろこ取り

野菜と同じように、キャップの口側を魚の表面に押し当てて左右に動かせば、身を傷つけずにうろこを取ることができます。

まるでピーラー！
野菜の皮むき

キャップの口側で野菜の皮をこすると、簡単に薄く皮がむけます。
皮と野菜の間の栄養も残るので無駄なく摂取でき、フードロス削減にも繋がります。
刃物を使わないので、お子様のお手伝いにもおすすめです！

計量スプーンが無いときに！
大さじ・小さじの計量

ペットボトルのキャップ、こぼれないギリギリまで入れた状態２杯で約大さじ１杯の量になります。
スクリュー線の上まで浸かる位まで入れた量は約小さじ１杯分です。

手も汚れない！
卵の黄身と白身を分ける

洗ったペットボトルをへこませて、黄身に近づけて吸い取るとキレイに卵黄・卵白が分けられます。柔らかめの大きなペットボトルの方が失敗しませんでした！

お気に入りの洋服に！
型崩れ防止ハンガー

針金ハンガーの両端にペットボトルを差し込んでおくと、型崩れ防止になります。ペットボトルを動かせばハンガーのサイズ変更も！
洗濯物を干すときに活用すれば、風の通り道ができて乾きやすくなります。

場所もとらない！
お米の保存

500mlなら３合分、２Lなら12合分が入ります。１合ごとに計量カップで測り、ペットボトルに目盛りを書き込みながら移すと、計量カップいらずでさらに便利です。
そのまま、冷蔵庫で保存も。

計量もカンタン！
パスタの保存

ペットボトルの口から取り出すとちょうど１人分のパスタが取り出せます。
湿気からパスタを守れますし、防虫対策にもなりますので、長期的な保存にも大活躍です。

防災・アウトドアに！
ペットボトルランタン

懐中電灯の上に水を入れたペットボトルを乗せるだけでランタンになります！
光が乱反射して懐中電灯を照らすよりも明かりが広がります。

【答え】そうさし…八日市場市と野栄市が合併した際、旧都名を取って付けられました。「美しい麻の取れる土地」などの説があるそうです。

【答え】はくいし…かつて現れた怪鳥の「羽」を犬が「食い」退治したという伝承により、「はくう」から「はくい」と呼ぶようになりました。

つまようじ

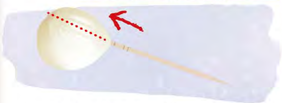
カンタン・キレイに剥ける！

魚肉ソーセージがきれいに剥ける

口で開けてしまいがちな魚肉ソーセージのフィルムを簡単に剥くには、つまようじを留め具の下に刺してくるっとねじって、引っ張るとキレイに剥けます。

ツルンと抜ける！

にんにくの芯をラクに取り除く



にんにくの芯は、にんにくの両端を切り落とし、芯の小さい方から大きい方に向かって、つまようじの柄の部分を差し込むとキレイに取れます。

包丁よりきれい！

大根の皮剥き

大根は皮と身の間に境目があります。つまようじで表面に切れ目を入れて、切れ目に指を入れて剥がしていくとキレイに皮が剥けます。(少し厚めですが…)

キャンプにも便利！

即席！果物絞り

レモンやかぼすにつまようじを刺し、つまようじを下にして果物を押すとつまようじをつたって果汁が流れていきます。そのまま保存もできます。

ラップ

驚くほどピカピカに！

キッチンの掃除

シンクには台所用洗剤をかけて、レンジ周りには液体クレンザーをかけて、それぞれ丸めたラップでこするだけで、こびりついた汚れを落とすことができます。
スポンジやクロスと違い、ラップなら洗剤が繊維に入り込まないため、ピカピカに磨けます！
使い終わったラップもゴミ箱に捨ててしまうその前に、キッチン掃除に活用してみましょう。

おしぼり

ちょっとしたお掃除に！

フローリング掃除

伸ばしてみて生地が伸びるおしぼりは、フローリング掃除のシートとほぼ同じ素材です。
フローリングワイパーに付けて拭き掃除におすすめです。

※エタノール入りのもの（手で触るとスースーするもの）は床掃除には向きません。ワックスを剥がしてしまう恐れもありますのでご注意下さい。

乾いていても使える！

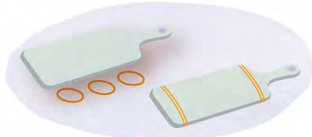
油汚れやホコリ取り

乾燥してしまったおしぼりでも、コンロ周りの油汚れ取りに使えます。ポコポコとしたエンボス加工があると、なお汚れもかき出しやすいです。洗剤をふりかけておくのも有効ですが、おしぼりの素材によっては水で溶けてしまう物もあるので、少し水に濡らして様子を見てからにしましょう。ホコリ取りには乾いた状態の方が取りやすいので、床や家具、窓、家電のホコリ落としなどに便利です。

輪ゴム

プラスチックのまな板に！

まな板が滑らない裏技



まな板の下に輪ゴムを3つ置けば滑り止めになります。まな板の両端に輪ゴムを通すだけでも滑り止めになります。

置くだけ簡単！

タマゴ転がり防止

輪ゴムを台において、輪の中にタマゴを置くと、輪ゴムが転がり防止リングとなってくれます。

イライラにさよなら！

ラップの切れ目探し

ラップに輪ゴムをかけ、輪ゴムを左回り右回りとラップにこすりつけます。摩擦でラップの切れ目がすぐに分かります！

お気に入りのTシャツに！

Tシャツの首まわりの伸びを防ぐ

Tシャツの首の前と後ろを重ね合わせ、輪ゴムで３周ほど少しきつめに束ね、ネットに入れて洗濯します。干す時は、輪ゴムを外したら、手のひらで叩いてしわを伸ばします。（引っ張ってしわを伸ばさないように）干す時は竿干しがおすすめ。

フックつけたまま！

カーテンの洗濯

カーテンのフックを外さないで洗濯するには、フック部分を内側になるようにまるめて輪ゴムで閉じます。それから包むように2回内側に折りたたみ、ネットに入れて洗濯すればOK。フックがついてるからそのままレールにかけて干せます。

風の強い日の洗濯に！

洗濯ハンガーの滑り止め

洗濯ハンガーのフックに輪ゴムを巻き付けると滑り止めになります。
輪ゴムは二重にすると、より滑り止め効果を発揮しますので、少し強い風位までは耐えられます。

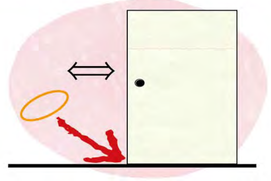
もう服が滑り落ちない！

洋服のずり落ち防止

ハンガーの両肩の部分に輪ゴムをつけておくと、洋服のズリ落ちを防ぐことができます。

ふすま・障子の下の掃除に！

引き戸のほこり取り



輪ゴムを引き戸の下に噛ませて左右に移動させてみてください。輪ゴムがほこりや毛を絡めとってくれます。

ネジ山が潰れても大丈夫！

潰れたネジを回す

山が潰れてしまったネジは、輪ゴムと一緒に回すと、滑り止めになります。
弾力があるので、平たい輪ゴムでゆっくり回しましょう。

意外と掃除しない

ハンコ掃除

人差し指に輪ゴムを巻きつけ、ハンコを押し付けてこすれば、ハンコの汚れがスッキリ、きれいになります。

爪切りの裏技！

爪を飛び散らかさない

つま楊枝に輪ゴムを巻き、爪切りの刃の後ろの隙間へ横から差し込むと爪が飛び散らなくなります。

【答え】のおがたし…江戸時代の改名により直方藩となり、その際、藩内「能方」の読みをとり、縁起の良い「直方」の字をあてたそうです。

【答え】すくもし…古代の人々は枯れた葦（あし）のことを「すくも」と呼んだそうです。これに「宿毛」の字があてられました。

夏バテ予防 簡単ランチ

Easy lunch

夏バテ気味で食欲がわかないことも多いこの季節、「お昼ごはんは簡単に喉ごしの良いそうめんだけで 終わり」なんてことはありませんか？夏場は特に、栄養の偏りに注意が必要です。栄養の中でもビタミンやたんぱく質などが不足すると、夏バテを引き起こす要因にもなります。そこで今回は、夏バテ予防におす すめの食材を使ったランチレシピをご紹介。ワンプレートなど食器も少なく、後片付けも楽チンです♪

レンジで簡単！夏野菜たっぷり「ゴーヤ入りドライカレー」

❶ゴーヤの種とワタをとり、塩少々をふってもみこみ10分置く。ふんわりラップをかけてレンジ(500W)で1分加熱する。粗熱がとれたら小さくきざむ。
❷にんじん・たまねぎ・パプリカも小さく刻む。
❸耐熱容器に豚ひき肉・❶・❷・☆を入れてよく混ぜ、薄く平らにのばす。
❹ふんわりラップをかけて、レンジで3分加熱。
❺一旦取り出してよく混ぜ、再度薄く平らにして、ふんわりラップしてレンジで2分加熱。
❻お皿に盛って、飾りつけしたら完成。

材料(3人分)

ご飯	3人分
豚ひき肉	150g
ゴーヤ	1/2本
にんじん	1/2本
たまねぎ	1/2個
パプリカやピーマン	1/2個
★ケチャップ	大さじ3
★カレー粉	大さじ3
★コンソメ顆粒	大さじ1

◀簡単にみじん切りができる優れもの。調理時間も短縮！

トマトたっぷり、サッパリ素麺「アボカドとトマトのそうめん」

❶トマトは皮をむいてザク切りに、アボカドはひとくち大に切る。ツナは汁気をきっておく。
❷ボウルに❶、めんつゆ・塩コショウを合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。
❸素麺は表示の時間通りにゆで、流水で粗熱を取って氷水に放ち、しっかり水気をきる。
❹器に素麺を盛り、❷を汁ごとのせ、千切りにした大葉、すり白ごまを散らして完成。

材料(2人分)

素麺	1束
トマト	2個
アボカド	1/2個
ツナ缶	1缶
レモン汁	1/4個分
めんつゆ	お好み
塩コショウ	少々
大葉	10枚
すり白ごま	少々

◀ダイソーさんで売っているレンジで茹でるパスタ容器を使えば楽チンです！

W滋養強壮食材で「ウナギご飯の冷製トロロ茶漬け」

❶ウナギは1㎝幅、ミョウガは小口切り、大葉は千切りにする。
❷長芋は皮をむき、水に放ってアクをぬく。
❸ボウルにウナギ、ご飯、蒲焼のタレを入れて混ぜる。粗熱が取れたら、ミョウガ、大葉、白ゴマを加え、混ぜ合わせる。
❹長芋はすりおろし、卵黄を加えて混ぜ合わせる。だし汁を少しずつ加えながら溶きのばし、しょうゆ、塩で味を調えて器に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。
❺❸を器に盛り、刻みのりを散らして完成。❹は食べる直前にご飯にかけてお召し上がり下さい。

材料(2人分)

ご飯	2人分
ウナギの蒲焼き	1尾
ミョウガ	1個
大葉	4枚
長芋	150g
白ごま	小さじ2
卵黄	1個分
だし汁	200ml
しょうゆ	小さじ1
塩	少々
刻みのり	適量
わさびor山椒	お好み

レモンの香り爽やか「鶏だしdeやみつきレモンラーメン」

❶中華麺は茹でザルにあげて水気を切っておく。
❷レモンは多めの塩(分量外)で揉むようにしながら表面をこすり、流水で塩を洗い流す。1個は果汁を絞り、もう1個は薄切りにする。
❸耐熱容器に鶏ささみを入れ塩を振り、酒をかけ、ラップ。レンジ600Wで2分ほど加熱。粗熱を取り、手で細かくほぐす。(汁も残しておく)
❹鍋に★を入れ加熱し、煮立ったら❸、レモン果汁を加えてさっと混ぜ合わせ塩で味を整える。
❺器に中華麺を盛り、❹を入れる。レモンのスライス、かいわれやねぎをお好みで添えれば完成。

材料(2人分)

中華麺	2玉
レモン	2個
鶏ささみ	2本
塩	少々
酒	小さじ1/2
★鶏ガラスープ	700cc
(鶏ガラスープの素大さじ1と1/2杯、水700cc)	
★しょうゆ	小さじ1
★ナンプラー	大さじ2
かいわれ/ねぎなど	

ほぼ、あえるだけ「オクラとめかぶのねばねばシラス丼」

❶オクラを茹でて、一口サイズに切る。
❷ボウルに市販品のめかぶパックと❶を入れ、お好みでめんつゆを足し、あえる。
❸シラス、刻んだトマトと大葉も入れあえる。
❹冷ましたご飯に刻みのりを敷き、❸をのせて白ごまを散らしたら完成。

材料(3人分)

ご飯	3人分
オクラ	1袋
めかぶパック	3パック
シラス	100g
トマト	中1個
大葉	3枚
刻みのり	適量
白ごま	適量
めんつゆ	お好み

◀オクラとめかぶが一緒になったパックもあります。一手間加えて、栄養もおいしさも満点です！

流水麺でレンジで簡単！「スタミナ☆ピリ辛肉そば」

❶「流水麺」を水でほぐしてザルに上げます。
❷豚こま肉、★を混ぜ合わせ、ラップをかけてレンジ600Wで4分加熱する。
❸ボウルに調味料▲を混ぜ合わせる。
❹器に❶、❷を乗せて❸をかけて、千切りにしたきゅうり、白髪ねぎ、糸唐辛子をトッピングして完成。

材料(2人分)

流水麺 そば	2人前
豚こま肉	200g
★酒	大さじ2
★砂糖	大さじ1
★しょうゆ	大さじ1
★めんつゆ	大さじ1
▲めんつゆ	80cc
▲ごま油	小さじ2
▲ラー油	小さじ2
▲おろしにんにく	小さじ1/2
▲すり白ごま	お好み
▲水	120cc
きゅうり/白髪ねぎ/糸唐辛子など	

◀シマダヤさんの「流水麺」は茹でずに水でほぐすだけ！夏場や茹でることが面倒な方は、おススメです☆

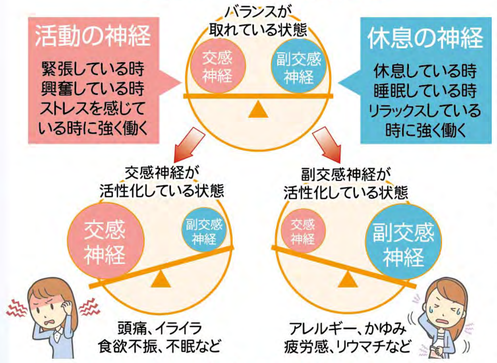
【答え】ひらかたし…薄く広がるものを数える「ひら」の文字を用いています。奈良時代の書物には既に「ひらかた」の名は見えるそうです。

【答え】みまさかし…かつて岡山県は三つの国に分かれていました。現在の美作市は旧美作国の一部ですが、由来には諸説あるそうです。

ココロとカラダ 自律神経の乱れ

梅雨の時期は長い雨が降り続き、天気の崩れによる気圧、温度、湿度の激しい変化が起こります。怠さや頭痛を感じるこの季節の体調不良の原因は、自律神経の乱れに大きく関係があります。規則正しい生活を心がけ、自律神経のバランスを整えましょう！

交感神経と副交感神経



バランスが崩れると様々な症状

自律神経とは

人の神経は、脳や脊髄にある「中枢神経」と全身にある「末梢神経」があります。更に「末梢神経」は「体性神経」「自律神経」に分かれ、この「自律神経」は様々な内臓器官に関わる重要な神経で、心臓や肺、胃腸、肝臓、膀胱、唾液腺、内分泌線、汗腺、瞳孔、血管などにあります。

「今から胃腸の働きを活発にしよう」と思ってもそうはできないように、自律神経は意図的にコントロールすることはできません。

交感神経と副交感神経

自律神経は、「交感神経」と「副交感神経」に分けられ、この2つが日々バランスを取りながら働いています。活発に動くときや、緊張状態にあるときは交感神経が、休養時やリラックス状態にあるときは副交感神経がそれぞれ活発になっています。互いに協調することで、内臓器官の動きのバランスが保たれています。

自律神経失調症

心身の不調と密接な関係がある自律神経は様々な原因で乱れが生じますが、その主な原因は不健康な生活リズムや慢性的なストレスが引き起こす体調不良と言われています。

身体のどこに、どの程度の症状が出るかは人それぞれで、他の病気との見分けや体質との線引きが難しく診断が付きにくいのが現状です。

自律神経失調症の主な症状

自律神経を整える方法

1 運動と食事の生活改善

運動は血行や内臓機能を整え、肥満予防にもなります。乗り物の利用を止めて歩くだけで運動不足は解消されます。1日3食、できるだけ決まった時間帯に食事をとり、生活の乱れを防ぎましょう。

2 休養や睡眠を十分にとる

一日の終わりはゆっくりと休養を取り、寝室の環境を整えて質の良い睡眠を取りましょう。
太陽光を浴びる事でセロトニンの分泌が促進され気持ちよく一日がスタートできます。

3 リラックスと気分転換

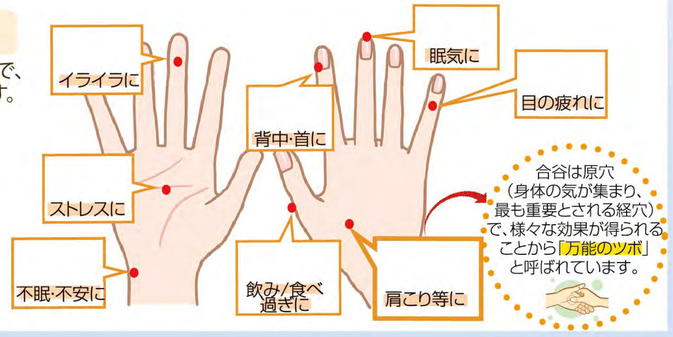
緊張状態が続くと、ストレスが溜まり体も心も弱っていきます。疲れたら休憩を取り、就寝前に入浴しリラックスしましょう。また、症状が出始めた時は早めに病院へ行き、心の問題を解消しましょう。

4 ツボ押しやマッサージも効果的

経路に沿って全身に点在するツボを刺激することで、臓腑が活性化し、体調が整うなどの効果があります。

効果的なツボの押し方

ツボを押すときは3～5秒を目安にする
1～3秒にかけて力を入れ、4～5秒で力を抜く
1つのツボにつき6～8回くらいを目安に
筋肉と骨の間を辿り、へこんでいる場所を探す
就寝前に押すことで安眠効果に
飲酒後、発熱時、炎症患部には押すのを控える



【答え】るもいし…北海道の地名にはアイヌ語由来のものが多く、留萌とはアイヌ語でルルモッペ（汐が奥深く入る川）といいます。

Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア

一部価格改定のご案内

平素は、ペットセレモニープレアをご利用、ご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。
現在、原油高などの諸事情により、燃料などの価格が高騰しております。
大変申し訳ございませんが、2022年6月20日より、火葬料金と埋葬料金を
値上げいたしました。値上げ後の金額は、ホームページをご覧ください。
改定のやむなきに至りました事情を何卒ご了承下さいますようお願い申し上げます。
これからも、ペットを愛する皆様のお心にお応えできるよう、邁進して参ります。

ペットセレモニープレア　スタッフ一同

◀ホームページはこちらから

大切な想い出を“カタチ”に残すお手伝い

お客様のご要望により、
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、
WEBでご購入いただけます

https://shop.petceremony.jp/

About media cooperation

INFORMATION

2022年2月4日～
テレビ朝日 金曜ドラマ 愛しい嘘 ―優しい闇― 第4話

第4話、事件の真相に迫るシーンにて
祭壇等の施行と備品の提供をさせていただきました。ドラマ内では出演者の迫真の演技とプレアでの葬儀が印象に残るシーンでした。現場では熱の入る沢山のスタッフと会葬者による大がかりな撮影が行われました。

2022年4月14日 日本テレビ 木曜ドラマ 探偵が早すぎる ―春のトリック返し祭り― 第6話

第6話、ドラマ前半期のクライマックスシーンにて
霊柩車と会食室及びロビーシーンの式場提供をさせていただきました。犯人が仕掛けたトリックと同じ方法で返り討ちにする“トリック返し”。真剣な撮影もあり、急なアドリブに笑いも起こる楽しい撮影現場でした。

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 10月～ TBS金曜ドラマ「最愛」第1話、最終話
2021年 7月～ テレビ朝日木曜ドラマ「緊急取調室」第1、2話、4話
2021年 1月～ TBS金曜ドラマ「俺の家の話」第1、2話、最終話
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

ON AIR STAND BY

【答え】なめりかわし…由来としては波が逆流する川「波入川」と呼ばれたものが「滑川」となったとする説があるそうです。

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN

Prayer

当社スタッフの紹介をさせていただきます

No.35

プレア霊柩運行車両管理部

森廣（もりひろ）　明正（あきまさ）

趣味　スポーツ観戦(全般)・読書・DVD鑑賞

好きな食べ物　すき焼き・寿司・レアチーズケーキ

今日という日を大切に、歳月不待を胸に日々努力してまいります。よろしくお願い致します。

プレア霊柩運行車両管理部

山本（やまもと）　ゆかり

趣味　温泉めぐり・写真撮影・映画鑑賞

好きな食べ物　デザート全般　焼き鳥

今日という日は、残りの人生の最初の日である

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、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ご確認下さい。

公営霊園取扱店

千葉市 平和公園／成田市 いずみ聖地公園
長南町 笠森霊園／市原市 海保墓園 …その他公営霊園

プレア通信読者様 抽選で100名様にプレゼント！

食育ネット www.shokuikunet.jp

『農家さん応援プリン』セット

コロナ禍の影響で客足が落ち込んだ観光農園を支援しようと、果物をふんだんに使った高級プリンを県内の農産物の輸出通販を手がける「食育ネット」さんが企画。生の果物と違って日持ちし、また常温でも保管できるという優れもの『農家さん応援プリン』!! 季節によって採れたての完熟果物を使用することで味は濃くて、風味が際立つ「いちごプリン2個」と「ブルーベリープリン1個」をセットにして、100名様にプレゼントします。

みんなで農家さんを応援しましょう! たくさんのご応募お待ちしております。

■今回のご協力店…「生産者と消費者の架け橋 食育ネット株式会社」 https://shokuikunet.jp/

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『農家さん応援プリン』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

〒郵便番号
住所
氏名
電話番号
ご意見など

応募締切 2022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頂きます（当選された場合 8月末以降発送予定）

※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）

【答え】はつかいちし…この市では、中世の頃から毎月二十日に市が開かれていたことが由来になっています。

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**

葬儀プラン※① 特別価格	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 特別価格	ペットセレモニー 最大30%割引

※サービスの中で、①葬儀プランの割引 ②商品券進呈 ③搬送のサービス のご利用は1回のみとさせて頂きます
※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】

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
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
㈱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

のり

◆　のり

谷折り

★

①ご紹介者様ご自身の情報をご記入下さい。　2022.06

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

◆

Prayer

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

Pet ceremony Prayer

【差出人・返還先】
〒263-0044　千葉市稲毛区小中台町356-13
㈱プレア「プレア通信お友達紹介キャンペーン」係

料金受取人払郵便
美浜局承認
4034
差出有効期間
2024年５月31日迄
切手不要

はがき

２６１　８７９０

〈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

2022.06

Prayer