

料金後納

プリア通信

ゆうメール

2022年10月 / 第70号

P. 2 ▶ 街あるきお散歩MAP⑤
～香取エリア～

P. 4 ▶ お役立ち 生活ライフハック③

P. 6 ▶ ふれあちゃんのナンでもTRY④⑩
～おからで美味しく健康レシピ～

P. 8 ▶ 季節の変わりめ 肌トラブル

P. 9 ▶ ペットセレモニー イルミネーションのお知らせ

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MAP 香取エリア

1 お食事処 木の下

香取市佐原イ498 ☎0478-52-2814

揚げ方にこだわったヘルシーな「カツ」定食が人気のアットホームな定食屋さん♪ランチタイムでは、通常メニューがお得！ランチ限定メニューもあります。2階には落ち着いた和風の個室があり、ゆっくりとくつろぐことができます。



2 山田屋呉服店 Yamadaya さわら町屋館

香取市佐原イ499-1 ☎0478-52-3217

着物レンタルで佐原の町を楽しもう お洋服でご来店、着物に着替えて、そのままおでかけできるカジュアルな着物レンタル店です。着付けは専門スタッフが行うので、着物を着た事のない人でも安心ですね！スタンダード3,500円～



3 珈琲 遅歩庵(ちぶあん) いのう

香取市佐原イ1721-12 ☎0478-54-2335

伊能本家17代当主がオーナー。店は分家である伊能忠敬の記念館の目の前にあり、館内の関係資料2345点は、2010年国宝に指定されました。名家の面影を感じながら、挽きたての豆で淹れるコーヒーや、江戸時代の漆器で供される田舎しるこなど、味わってみてはいかがでしょうか。



4 佐原商家町ホテル NIPPONIA

香取市佐原イ1708-2 総合窓口(11時～20時) ☎0120-210-289

建築当時の趣を感じる客室でのひととき、地元食材を使ったフレンチのお食事をお楽しみいただけます。また、旅のコンシェルジュがゲストお一人おひとりの旅の目的に合わせた町での過ごし方のご提案をすることで、佐原の文化、歴史、食、暮らしを町に溶け込むように過ごしながらお楽しみいただけます。

フロント★A(KAGURA棟)
宿泊棟★B★C★E★F
レストラン★D(GEISHO棟)



5 小江戸さわら舟めぐり

株式会社 ぶれきめら 香取市佐原イ1730-3 ☎0478-55-9380

佐原を縦断する小野川沿岸は、関東で初めて重要伝統的建造物群保存地区に指定されました。江戸風情が残る小野川沿岸の風景を観光遊覧船から眺めれば、徒歩とはまた違った楽しみを発見できるでしょう。

※町なみコース(所要時間約30分)通常料金 大人 1,300円 小学生 700円(2020/1/24時点の料金となります)




6 樋橋(ジャージャー橋)

香取市商工観光課 ☎0478-50-1212

樋橋の両側からあふれた水が川に落ちる「じゃーじゃー」という音から「ジャージャー橋」の愛称で親しまれています。午前9時から午後5時まで30分間隔で水音を聞かせてくれます。小江戸の町並みに映える風情ある水音は、「残したい日本の音風景100選」に選ばれています。



7 麻生屋 本橋元店

香取市佐原イ3400 ☎0478-79-0508

麻生屋は、天保3年(1832年)創業、佐原のすずめ焼発祥のお店ですが、人気メニューはうなぎの「源平重」です。源平焼ぎとは、素材の味をシンプルに楽しめる白焼ぎと、濃厚なたれが程よく絡んだたれ焼ぎの2種類が味わえる欲張りなメニューです。うなぎもふっくらとやわらかく、わさびや山椒、自家製柚子胡椒はお好みでどうぞ。




8 水の郷さわら

道の駅 香取市佐原イ3981-2 ☎0478-50-1183
川の駅 香取市佐原イ4051-3 ☎0478-52-1138

「わーステキ」と絶叫させる大パノラマの利根川に、「水の郷さわら」は位置しております。地元産で安全・安心・安価なお米、野菜、果物を始め、お弁当やお土産が山のように豊富です。

店内手作りにこだわり、地元のお米を贅沢に使ったお料理は、まさに昔懐かしい母の味。地元のお米も美味しいと評判です。

利根川沿いには、舗装されたサイクリングロードが整備されています。当施設を起点に、佐原の古い町並みや伊能忠敬記念館、年間200万人の方が訪れる香取神宮、利根川を渡って対岸の水生植物園や与田浦十二橋といった観光めぐりができます。



新鮮な野菜や美味しいおにぎりがスラリ！迷ってしまいますね

地域物産館の休憩スペース





9 おみがわYOSAKOIふるさとまつり

香取市商工観光課 ☎0478-50-1212

2022年11月13日(日) 3年ぶりに開催される「おみがわYOSAKOIふるさとまつり」!! 県内外から集まったよさこいチームが大賞を競い、華麗で迫力のある「よさこい鳴子踊り」を披露します。他にもフラダンスやヒップホップなどのステージイベントも開催予定。会場では、地元産品の販売や模擬店なども多数出店され、大勢の人々にぎわいます。



10 農園リゾート THE FARM

香取市西田部1309-29 ☎0478-79-0666

農園リゾート「THE FARM」はコテージ、豪華なキャンプ、天然温泉、手ぶらでバーベキュー、新鮮野菜のカフェレストラン、貸し農園からなる複合施設です。空中滑空が楽しめるアクティビティ「ジップライン」も「天然温泉かりんの湯」が「おふるcafeかりんの湯」として2022年4月リニューアルオープン!! ご家族やカップルでもお楽しみいただける男女共用エリアやサウナがグレードアップした新しい宿泊スタイルをお楽しみください!



11 道の駅 発酵の里こうざき

香取郡神崎町松崎855 ☎0478-70-1711

味噌や醤油の蔵が立ち並ぶ醸造の町ならではの、発酵をテーマにした「道の駅 発酵の里こうざき」。全国から約700種類の発酵食品を集めた「発酵市場」に、地元の新鮮な野菜や銚子漁港から仕入れたお魚を取り扱う「新鮮市場」、その新鮮野菜と発酵食品を使ったお料理が気軽に楽しめるカフェ「はっこう茶房」やレストラン「オリゼ」などが揃っています。



旅ナビ! 佐原 水郷佐原観光協会 <https://www.suigo-sawara.ne.jp>

【駅前案内所】 JR佐原駅前50mに「観光案内所」があります。 【中央案内所】 町並み観光の中心地小野川沿いに「観光案内所」があります。

※水郷佐原観光協会駅前案内所では自転車のレンタルができます。

※社会状況に応じて、臨時休業や営業時間の変更、入場制限が行われる場合があるため、各施設の営業時間等を記載しておりません。お出かけの際は各施設にご確認をお願いします。感染拡大防止の観点から、ご理解・ご協力をお願いいたします。

いざという時の

お役立ち

生活ライフハック

③

防火綱

近年は、防災意識も高まり、防災グッズを用意している家庭も増えてきていますが、十分な量を確保するのは大変です。災害時は限りある中で身近なものを活用することが大事です。

停電

懐中電灯がランタンに!?

同じ大きさの大きいペットボトルを2本用意。1本の土台部分は写真右の点線のように、注ぎ口部分を切り取り、数か所縦に切れ目を入れ、中に懐中電灯を入れます。(懐中電灯を垂直にするため、エアパッキンや新聞紙で固定)



2本目には水を入れます。あれば牛乳を小さじ1程度入れ白濁させるとより明るくなります。これを土台に差し込み安定させます。

小さいペットボトルでも可能ですが、大きい方が高さがあるのでより広範囲に明るくなりますね。



懐中電灯がない時は...

- ①ツナ缶の真ん中に穴をあける。
 - ②芯を刺してツナ缶ランプの完成。
- ※芯には綿の紐が良いですが、ティッシュをこよりにしたり、扇糸等でも代用可。
※ランプとして使用したあとは食べることもできます。



懐中電灯もツナ缶もない場合、食用油とアルミホイルとキッチンペーパーでランプができます。

- ①耐熱容器に、食用油100ccを入れる。
- ②キッチンペーパーを容器の高さの紐状にし着火用の芯を作る。
- ③芯がズレないように両サイドからアルミホイルで固定すれば完成。



その場から離れる際は、必ずランプの火を消しましょう!

食事

お湯不要!? 水でカップ麺

火が使えない時でも常温の水さえあればカップ麺ができます。粉末スープ、かやくなどは先にカップ麺の中に入れ、内側の線まで水を入れる。15分ほどで完成。



冷やしラーメン みたいだニャ

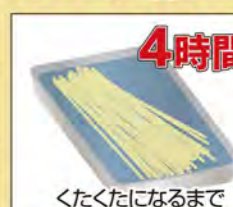
同様にカップ焼きそばも内側の線まで水を入れ、20分ほど待ったら、水を捨てて、液体ソースを混ぜれば完成。



ガスと水を節約してパスタ作り!

この方法を使えば、時間はかかりますが、茹でるための大量の水やガスが節約できます。

- ①バットに、パスタを入れ水にひたして4時間ほど待ちます。
※パスタの太さや早ゆでタイプなど、上記時間は目安です
- ②具材と一緒に1~2分ほど炒める。



非常用のカセットコンロを用意しておく必要があります。

- ③ソースを絡めれば完成。



水害時には、水道水や井戸水が汚染されている可能性があります。ペットボトルの水を使うなど、衛生面には十分注意して調理にあたって下さい。また、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、古いものから消費して常に一定量の食品を備蓄しておく【ローリングストック】をおすすめします。

断水

ビニールと新聞紙で簡易トイレ!

災害時に断水で一番こまるのがトイレではないでしょうか。防災用品に簡易トイレキットを準備しておくことより安心ですが、もし簡易トイレキットがない場合、あるいは簡易トイレキットを使い切ってしまった場合などに使える活用術です。

- 1回分：ゴミ袋 2枚(45L、なければ30Lでも可)
新聞紙 数枚(なければ雑誌などの紙類の他、猫砂やおむつでも可)

①トイレの蓋と便座をあげ、便器にゴミ袋1枚を広げて被せます。これは水濡れを防止するための対策です。

②もう1枚のゴミ袋をすっぽりと便座に覆うように被せ、(赤矢印参照)便座を下げます。これは用を足すためのゴミ袋となります。

③新聞紙をちぎって適度に入れば簡易トイレの完成です。



用を足したら、便座に被せたゴミ袋だけを外し、口を結んで捨てます。再び②~③の工程を行えば繰り返し簡易トイレができあがります。

その他

道具なしで缶詰を開ける方法

災害時には缶詰があると重宝しますが、プルトップ型でない缶詰で道具がない場合でも開けられます!

- ①コンクリートにこすりつけます。
 - ②蓋のフチに隙間が出てきたら、缶の側面を押すと蓋が開きます。
- ※汁が出る場合もあるので注意して下さい



女性や子供でも簡単にできます。

擦る時や蓋を開ける際、ケガをしないよう手袋などをして注意して下さい。

ペットボトルとビニール袋で氷嚢が作れます!

ペットボトルの上部分をカッターなどで切り、袋に通し蓋をするだけで、氷嚢(ひょうのう)として使えます。

他にも、簡易的な密閉袋として利用できるため、お菓子等を保存したり、臭いのきつい物(生ごみ等)を密閉することもできます。写真左が袋の通し方。袋の口を折り返して蓋をすれば完成。



非常食にドライフルーツ

ドライフルーツは保存期間が長く非常食に適しています。また、栄養価が高いうえに、食物繊維も多く含まれているので避難所生活での栄養補給におすすめです。





おから



おからで美味しく健康レシピ

豆腐を作る時の絞り粕である「おから」。絞り粕と聞くと栄養がないように思えますが、実はおからには健康に嬉しいタンパク質や食物繊維などの栄養素が多く含まれています。とくに食物繊維が豊富で、その含有量はゴボウの約2倍とも言われています。おからに含まれる水溶性の食物繊維は、腸内環境改善・血糖値の上昇を抑える・コレステロールの吸収を抑えるなどの効果が期待できますが、食べすぎるとお腹が痛くなることもあり、また水分が足りないと便が硬くなり便秘になってしまうので、しっかり水分補給するようにしましょう。

おからと言えば、うの花が定番で小鉢で出てくるイメージですが、意外な料理に変身したり、おからの魅力に再発見できるチャンスです！おからを活用して日々の食卓を元気にしてみませんか？

簡単ヘルシーなポテサラ風「おからのヨーグルトサラダ」



- ①ボールにおからを入れ、ラップをかけてレンジ(600W)で3分加熱して冷まします。
- ②ハムを切り、きゅうりはスライサーで薄い輪切りにし、塩を振りしんなりしたら水気を切っておきます。コーンも水気を切ります。
- ③ボールに★を入れ混ぜます。そこに②を入れ混ぜ、おからを加えて混ぜ合わせます。
- ④仕上に黒こしょうをしたら完成です。(トマトも添えてみました！)

材料(2人分)

生おから	150g
ハム	4枚
きゅうり	1本
塩(きゅうり用)	少々
コーン	50g
★ヨーグルト(無糖)	300g
★オリーブオイル	大さじ1
★はちみつ	大さじ1/2
★塩・こしょう	お好み
黒こしょう(仕上用)	少々

揚げないからヘルシー「簡単☆ツナ入りおからナゲット」



- ①ボウルにおからと片栗粉を混ぜ、さらさらした状態になったら、シーチキン・大根の葉・マヨネーズ・だしの素を混ぜます。
- ②①を5~6cmの小判型に丸めたものを次々とフライパンに乗せていきます。
- ③フライパンに並びおえたら、火をつけ弱火で蓋をして片面5分ずつ焼きます。※マヨネーズやシーチキンの油があるため、フライパンには油不要です。
- ④器に盛り完成です。

材料(4人分)

生おから	250g
片栗粉	50g
シーチキン	1缶
※油は切らない	
大根の葉	30g
※なければ、しそやネギでもOK	
マヨネーズ	50g
だしの素	8g
▲おおよそ20個分です	

おからに気づかない？「ニラと玉ねぎのヘルシーチヂミ」



- ①ニラは4cm幅に切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②中華だしを少量のお湯で溶き、水の合計が150ccになるように足して混ぜ合わせます。
- ③ボウルに★を入れてよく混ぜる。②と卵を足しさらに混ぜ、①と塩昆布も入れざっくりと混ぜる。
- ④フライパンにごま油を熱し、③の生地を半分流し入れて平らに広げ、焼き色がつくまで中火で焼く。裏返して焼き色がつくまで焼きます。
- ⑤食べやすい大きさに切って器に盛り、☆を合わせたタレを添えて完成です。お好みで七味も◎

材料(2枚分)

ニラ	1/2束
玉ねぎ	1/4個
塩昆布	大さじ2
★生おから	100g
★片栗粉	大さじ3
中華だし	小さじ1
水	約150cc
卵	1個
ごま油	適量
☆酢	大さじ1
☆醤油	大さじ1
☆白いりごま	小さじ1

茹でなし!成型なし!揚げなし!「おからのスコップコロッケ」



- ①パン粉はフライパンで色づくまで火にかけ、容器に移しておきます。
- ②玉ねぎは細かめのみじん切りにします。
- ③オリーブオイルをひいたフライパンを熱し、②を炒めたら豚ひき肉を加えさらに炒め、塩こしょうで味を整え火を止めます。
- ④③に★を入れ、よく混ぜます。
- ⑤グラタン皿に④を入れ、その上に①をかけ、オーブントースターで3分程加熱したら完成です。お好みで刻みパセリをふりかけても◎

材料(2人分)

豚ひき肉	120g
玉ねぎ	1/2個
塩こしょう	少々
オリーブオイル	小さじ2
★生おから	120g
★マヨネーズ	大さじ2
★ピザ用チーズ	40g
★中濃ソース	大さじ1
★ケチャップ	大さじ1
パン粉	大さじ3位

子どものおやつにも!「モチモチおからもち ~みたらし風~」



- ①ボールにおから・牛乳・片栗粉をいれ、よく混ぜ合わせる。まとまり感がない場合は牛乳と片栗粉の分量を調整してください。
- ②①をお好みの形に作ります。フライパンに油を多めにいれ、両面きつね色に焼きます。
- ③フライパンに残った油をふき取り、タレの材料★を入れて煮絡めます。②をフライパンに戻しタレを絡めて完成です。

材料(6個分)

生おから	100g
牛乳	100cc
片栗粉	大さじ5~6
油	適量
★醤油	大さじ2
★酢	大さじ2
★砂糖	大さじ4

小麦粉もバターも入っていない!?「おからとりんごのケーキ」



- ①オーブンを180度に予熱し、皮をむいたりんごは8等分にして、いちょう切りにしておく。
- ②ボールに卵を割り入れ、泡だて器で1分間泡立て、フワッとさせます。
- ③②に★を加えて混ぜ、切ったりんごも加え混ぜます。
- ④③におからとベーキングパウダーを入れて、よく混ぜ合わせます。
- ⑤④を型にすみずみまで流し込み40分位焼いて完成です。

材料(パウンド型1個分)

卵(Lサイズ)	2個
★砂糖	大さじ2
★牛乳	大さじ3
★スキムミルク	大さじ3
りんご	1個
生おから	150g
ベーキングパウダー	5g
粉糖(仕上用)	適量

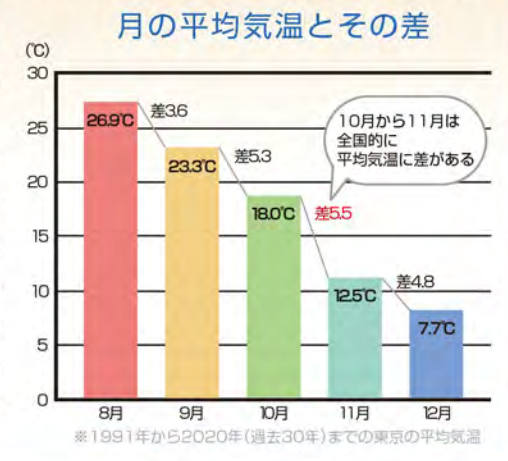
※りんごの代わりにバナナなどの果物でも美味しいです。甘み抑えめなので、砂糖の量は好みで調整して下さい。

季節の変わりめ 肌トラブル

季節はすっかり秋に移り変わり、爽やかで過ごしやすい気候になりましたね。ただ、湿度が低下する秋から冬にかけては、皮膚が乾燥しやすく、肌トラブルが起こりやすい季節でもあります。

秋の肌荒れの原因は？

では、どうして秋は肌荒れしやすいのでしょうか？
その理由は、10月から11月にかけてはグラフからも分かるように最も気温差が大きくなります。寒暖差が生じると、正常な保湿機能を果たしてくれる「酵素」が皮ふ細胞内から減少してしまいます。すると、肌本来が持つうるおいバリア機能が不調に傾き、乾燥や肌荒れを引き起こしてしまいます。



肌荒れチェック!

- 肌がカサカサ ざわざわしている
- 化粧水を与えてもすぐ乾く
- 化粧のりが悪い
- 赤ら顔になる

上記のうち、ひとつでも当てはまったら、寒暖差による肌荒れの可能性が...!

正しいスキンケア方法でうるおいバリア機能を整えよう!

フェイス

- ①ふわもこ弾力泡でいねいに洗おう
- ②すすぎは、ぬるま湯で
- ③タオルでやさしく押さえてふき取る
- ④肌が乾燥する前に化粧水で肌を整える
- ⑤油分の多いクリームやワセリンなどで保湿ケアをする
- ⑥保湿剤は手で肌を抑えるようにしてつける
- ⑦乳液はセラミドなど保湿成分が入ったものを選ぶ

さらにフェイスマッサージをプラスしよう!

- ### <準備>
- ①～④まで終わったら、マッサージクリームを顔全体に広げる。



- ### <目元のマッサージ>
1. 眉頭の下のくぼんだ部分に力加減のしやすい中指の腹を押し当て、ゆっくりとプッシュ。
 2. 目の周りを囲むようにして指をかるく滑らせマッサージする。これを3回繰り返す。
 3. 最後にこめかみをゆっくりとプッシュ。

- ### <口元のマッサージ>
1. 下唇とあご先の間に中指を置き、唇を持ち上げるように口角の方向へマッサージ。こちらも3回繰り返す。
 2. 手のひらをフェイスラインに沿わせて、ほおを持ち上げるようにしながらこめかみあたりまでマッサージ。
 3. ティッシュで余分なクリームを拭きとり、⑤～⑦で肌を整えたら完了。

- ### ボディ
- ①ボディシャンプーや石けんはしっかり泡立てる。
 - ②身体の中でも荒れがちな腕や脚はクリームや乳液をなじむように軽くすり込みましょう。
 - ③コチコチになりやすいひじ・ひざ・かかとには尿素入りクリームで対策を。

- ### ハンド
- ①ハンドクリームの前に化粧水を！乾燥した肌はハンドクリームがなじみにくいので、クリームを塗る前に化粧水で肌を整えるのがベター。

改善が見られない場合は皮膚科へ
肌荒れ症状の改善が見られない、または悪化している場合は、医療機関を受診しましょう。乾燥により症状が悪化しやすい皮膚の病気も多くあります。バリア機能の低下により皮膚が乾燥するアトピー性皮膚炎や、シェーグレン症候群なども秋、冬になると湿度の低下に伴い悪化しやすい傾向があります。皮膚が敏感な人、持病を持っている人は特に湿度の変化に注意しましょう。

Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア

2022 ILLUMINATION イルミネーションのご案内



◀東京店(足立区平野1-14-15)
11月5日～11月15日

(松戸市松飛台390-5) 松戸店▶
11月23日～12月3日



◀千葉店(千葉市稲毛区園生町552)
12月10日～12月20日



上記期間中、イルミネーションを点灯致します。(悪天候時または緊急事態宣言などで、中止になる場合がございます) 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ので、お仕事帰りなどぜひ家族皆様でお立ち寄りください。また、好評をいただいておりますメモリアルキャンドル(1個1,100円)の販売もごさいます。

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.36

ペットセレモニープレア東京



やす じゅん
安 淳

趣味 愛猫こてつと過ごすこと
雑貨屋めぐり

好きな食べ物 アイス、梨
ブロッコリー、お肉

ペットちゃんとの最期の大切な時間があたたかい思い出として心に残るよう、寄り添いお手伝い致します。

ペットセレモニープレア千葉



たなか じゅんや
田中 淳也

趣味 読書・映画鑑賞・旅行

好きな食べ物 ラーメン・たこ焼き

ペット業界に携わってきた経験を活かし、ご遺族様に寄り添いお力にな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…

…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。 ※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

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 特別価格

プレア商品券 1万円分プレゼント

搬送基本料金 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!

千葉県八街市 落花生問屋 **フクヤ商店「農家さん応援 落花生」セット**

千葉県の中でも、八街市の落花生は「甘みがありおいしい」と有名です。関東ローム層と呼ばれる火山灰土の土壌や、「やちぼこり」と言って砂が舞うくらい風が強く吹く八街の環境が落花生づくりに適しているのです。しかし、跡取り不足や高齢化問題で生産者が減少しているのも厳しい現実です。千葉県の美味しい落花生を食べて、落花生栽培に興味を持ってもらえたら嬉しいですね。今回は「さや煎 千葉半立」と「ゆで落花生 郷の香」をセットにして、100名様にプレゼント。みんなで落花生を食べて、生産者さんを応援しましょう!

■今回のご協力店…(有)フクヤ商店様 (八街市八街に242 TEL:043-444-0432)



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 落花生』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 **2022年12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 12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)

【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。 2022.010

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
4034

差出有効期間
2024年5月31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
2022.10



【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

