



ゆうメール

プリア通信



2023年2月 / 第71号

P. 2 ▶ 街あるきお散歩MAP⑥～木更津エリア～

P. 4 ▶ お役立ち 生活ライフハック④

P. 6 ▶ ふれあちゃんのナンでもTRY④①
～春爛漫*炊き込みご飯レシピ～

P. 8 ▶ 意外と知らない!? 緑内障

P. 9 ▶ ペットセレモニー お彼岸のお知らせ

P.10 ▶ 情熱社員 / プリア40周年記念2倍プレゼント第1弾

P.11 ▶ お友達紹介キャンペーン

街あるきお散歩MAP ⑥ 木更津エリア

1 海ほたるパーキングエリア

東京湾に浮かぶ「海ほたる」は、魅力的な施設が集まるパーキングエリアです。5F 展望デッキは東京湾を360度一望できる絶景スポット! フードコート「マリンコート」は、7つのお店があり定番のメニューからここでしか味わえないメニューもあります! また技術資料館「うみめがね」や足湯、物産コーナー、お土産ショップなど交通手段として利用するだけでなく、観光目的で訪れても楽しめる施設です。
※2022年4月1日から2025年3月31日までETC車を対象とした東京湾アクアラインの通行料金の割引を継続 (ETC普通車800円)

2 WILD BEACH

木更津市金田東 2-10-1
STAY PLAN : 070-3669-8480 (10:00~18:00)
CAFE&BBQ : 070-3669-8481 (10:00~20:00)

手ぶらで手軽にリゾート BBQ を楽しもう! グランピングやペットに対応したサイトも登場!

なかでも人気なのは、屋根付きのウッドデッキで真っ白な砂浜を眺めながら楽し心「ビーチソファ」こちらでは、ハーブチキンやオリジナルシーズニングステーキ、野菜、ポップコーン、スマアがセット。家族やペットみんなで楽しめる施設となっています。



3 アロハテラス木更津

木更津市金田東1丁目48-6 ☎0438-40-1322

木更津アウトレットモールの目の前にある、ハワイの様な空間。ハワイアンパンケーキカフェやハワイアン雑貨、フラステージ衣装のお店が並んでいます。家族や友達、ワンちゃんと一緒に楽しめるハワイがあります。

アロハキッチン
ハワイ発「ふわふわモチモチ」の食感にこだわった「スフレパンケーキ」がおすすです! 驚くほどふわふわで美味しく、見た目にもインパクトがある一品です。ガーリックシュリンプやロコモコ等のランチもあります。[17時開店(16時L.O.)]
※テラス席では、ペットと一緒に食事が可能!

Kahiko
ハワイに関する小物から洋服まで幅広い品ぞろえの雑貨店。

Maunaloa
フラステージ衣装専門店。色彩豊かなフラアイテムが並んでいます。

5 海鮮浜焼き和新

木更津市神戸 1416 ☎0438-41-7002

新鮮な魚介が味わえる魚介類専門の焼焼き店です! 千葉で水揚げされたハマグリ、北海道のホタテ、三陸の牡蠣、鹿児島の特産品など、リーズナブルなお値段で楽しめます。新鮮な海の幸を使った海鮮丼もおススメ! 木更津金田インターのすぐ近く! 新鮮な海の幸を食べに行こう~

8 太田山公園

木更津市太田 2-16 ☎0438-23-8467

春には山頂が桜の花で薄桃色となり、市内随一の花見の名所となっています。公園内にある「きみさらずタワー」からは市内が一望でき天気の良い日にはスカイツリーも見えます!

※規模: 約400本 (桜の種類: ソメイヨシノ・オオシマザクラ・シダレザクラ・ヤエザクラ・カマタリザクラ・カブツギサクラ)

9 観光いちご園 メグミランド

木更津市矢部 2031 ☎0438-23-8884 ※カーナビは住所検索で!

リーズナブルな価格でおいしい3種類 (品種は選べません) のいちごの食べ比べができます。パック販売のいちごや手作りのジャムはおみやげに最適です!

※ハウス内30分食べ放題料金

	2/1 ~ 4/5	4/6 ~ 5/7	5/8 ~ 終了迄
小学生以上	1,900円	1,500円	1,200円
4歳~小学生	1,600円	1,200円	900円
2歳~3歳	800円	700円	600円

11 道の駅木更津うまかつの里

木更津市下郡 1369-1 ☎0438-53-7155

地元名産品が約2000点! 子供から大人まで楽しめる「食のテーマパーク」となっています。

週末には野菜詰め放題などのイベントが行われたり、試食メニューも盛りだくさん!

のうえんカフェレストラン「&TREE」では木更津の海、大地の恵みを存分に味わえる、野菜が主役のお料理や日本初となるパウムクーヘン×フレンチトースト×クリームブリュレの「ハイブリッドスイーツ」を堪能できます!

五割ごまに粘り ナツマイももて200円? 500円で大盛り
※料金は時期によって変動あり

潮干狩り

子供も大人も夢中になって楽しめる人気レジャー! 「潮干狩りのメッカ」とも呼ばれる木更津は潮干狩り場が多く、採れるあさりや「肉厚・味がしっかり・ジューシー」でリピーターが多いことで知られています。「黄金のはまぐり」を見つけるとプレゼントがもらえるなど楽しいイベントが開催されることも!

- A 牛込海岸潮干狩り場 / ※カーナビ検索「牛込海岸」 ☎0438-41-1341
- B 金田みたて海岸潮干狩り場 / ※カーナビ検索「金田みたて海岸潮干狩り場」 ☎0438-41-0511
- C 久津間海岸潮干狩り場 / ※カーナビ検索「木更津市久津間 2265-3」 ☎0438-41-2696
- D 江川海岸潮干狩り場 / ※カーナビ検索「江川海岸潮干狩り場」 ☎0438-41-2234
- E 木更津海岸潮干狩り場 (中の島公園) / ※カーナビ検索「千葉県 木更津市 中の島」 ☎0438-23-4545

~潮干狩りは、潮の状況により休業になる可能性もあります。お出かけ前に公式サイトでの潮見表などをご確認ください~

4 海中電柱

木更津市牛込1061-2

牛込海岸では潮干狩り以外にも海岸から沖合に向かって、電柱がずらりと並ぶ幻想的な光景が見られます。
※海の関係で立入禁止になる場合もあります

6・7 【木更津市公設地方卸売市場内】

木更津市新田 3-3-12 公設地方卸売市場内

うお屋
☎080-6766-9699
新鮮なお魚を安く買うならここ! イベントがある時はInstagramを更新しているのでチェックしてから行くのがオススメです。

海鮮食堂 KUTTA
☎070-2236-1818
木更津魚市場直営なので鮮度に自信あり! なかでも10種類以上の地魚が入った KUTTA 丼は人気! 他にも海鮮丼やイクラ丼、天丼とメニューが豊富! 単品のお刺身、フライ等も定食セットにできます。

10 KURKKU FIELDS (クルックフィールズ)

木更津市矢部 2503 ☎0438-53-8776

「農」と「食」と「アート」が融合した複合施設で、自然の中で遊べる遊具、レストランや売店などがあり、大人も子どもも楽しめるサステナブルファーム&パークです。クルックフィールズダイニングでは敷地内で採れた新鮮な野菜やハーブ、卵、フレッシュチーズなどを使ったメニューが味わえます。薪窯で焼き上げるピザ (1,650円~) もおすすめです。畑で実際に土に触れる農業プログラムや、採れたて野菜を使ったピザづくりなど、季節ごとに内容が変わる多彩な体験プログラムが用意されています。また、世界的なアーティストとして活躍中の草間彌生さんの作品にも出会えます。写真映え間違いなし!

お立ち生活ライフハック④ 節約術編

昨今の円安や燃料費高騰により、食品をはじめ様々なものの値段が上がっています。ここで、いくつかの節約をご紹介しますが、ストレスのない自分にあった節約術を見つけましょう。

おすすめ節約術

コンビニや自販機の利用を控えよう

コンビニや自販機は定価設定になっていることが多くスーパーやドラッグストアより高くなりやすい。



数十円の違いですが塵も積もれば大きく変わってきます。さらに家で作ったお茶を持参すればかなり節約ができます。毎日約100円の飲料として1カ月で約3,000円、1年で36,000円ほどの節約になります。

食品の在庫を把握しよう

実は、たくさん貯金できる人ほど、冷蔵庫の在庫をよく把握しています。食品の在庫を常に把握しておくことで、スーパーで無駄な買い物をすることが減り、あるものを使った献立を考えられることで、食品自体を無駄にしてしまうこともなくなります。「冷蔵庫の中身を把握するなんて無理!」と思ってしまう人は、献立を考えてから買い物をするのではなく、まずは冷蔵庫に残っているものから献立を考えてみてはいかがでしょうか。また、使いかけの野菜は、まとめてトレーの目立つところに置いたり、消費期限や賞味期限の近いものは手前に置くなどを実践するだけでも変わります。



自炊と外食をわけよう

食費が高くなりがちなのは、外食の割合が高いかも!? 自炊と外食で予算を分けて管理しよう!



外食する際は、予約サイトを利用してポイントをためたり、クーポンを利用するなど少しの工夫で、いつもより節約するのもおすすめです。

おすすめしない節約術

安いものばかり買う

節約をしているからといって、セールでの格安商品や話題のお買い得商品ばかり買っていませんか? 安いからといって買っても気にいらず、無駄になることもあります。安さではなく本当に自分に必要なものかを見極めて購入することが大切です。



また、スーパーなどで特売品があると、つい大量に購入していませんか? 大量購入は必ずしも節約につながるとは限りません! 特に食品の場合、大量に買った結果、結局食べきれず無駄にしてしまう可能性が! 特売品であっても必要な分だけ買うように心掛けましょう。



ケチケチした節約

スーパーをはしごして1円でも安い食材を買ったりクーラーを我慢したり、冬でも水で洗い物をしたりしていませんか? これらの節約方法は労力の割に節約効果が低く長続きしません。結局ストレスがたまって支出がリバウンドしてしまいます。



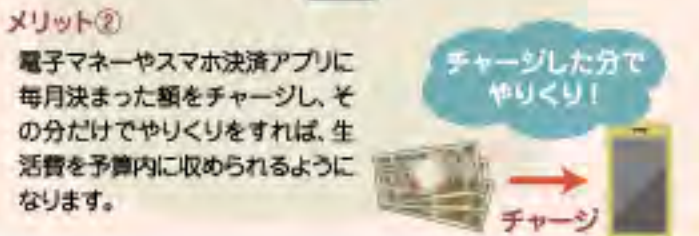
労力の割りに効果の薄い節約

自分では節約効果があると思って実践していても、実はあまり効果がないこともあります。例えば、待機電力のカットもその一つです。節約にかかる手間と比べると、あまり節約効果は見込めません。最近では電化製品が進化し、待機電力があまりかからないよう設計されているためです。また、電化製品を買い替えずに長い間同じものを使い続けるのもNG。最近の家電は省エネ設計になっているものが多く、買い替えた方が電気代が安くなります。買い替え時に費用はかかるため、家計に余裕があるタイミングでエコ家電への買い替えを検討しましょう。

節約のコツ

キャッシュレス決済をしよう

使い方によっては月に数千円分得をすることも! 節約を意識するなら導入を検討してみてもいいかもしれません。



家計簿は大雑把でもつける

何を買ったかを細かく記載するのではなく、食費、日用品、被服費など大ざっぱな記入でよいので、どんな支出が多いかという傾向をチェックするだけでも節約を意識できるようになります。家計簿をつける目的は無駄な出費を見つけて、その分をカットすることです。



完璧な記録は必要なし! まずは1カ月続けてみよう!

自分にできることを取り入れる

節約したいからといって、すべての節約術を取り入れる必要はありません。節約は毎日の積み重ねであり自分のできる範囲で、無理なく長く続けていくことが何より大切です。節約へのモチベーションを維持するためにも、あまりストレスをかけずに、使うときは気持ちよく使うなど、メリハリのある節約生活を心掛けることが、節約を続けるコツです。



【答え】①...栽培用の品種の導入はアメリカから明治の初めにもたらされました。

【答え】②...花の色は基本的には白色ですが、ピンクや赤の花色の品種も存在します。



まだまだ寒い日も続きますが、徐々に春を感じ始める季節となりました。この時期を待ち遠しく思っていた方も多いのではないのでしょうか？
店頭には、春をつげる食材が並び始めます。たけのこや菜の花、タラの芽、新たまねぎ、ふきのとう、そら豆、せり。魚介類では、桜エビやしらす、あさり、はまぐり、ホタルイカなどです。おひたしや天ぷらもおいしいですが、春いっぱいの炊き込みご飯はいかがでしょう？定番の炊き込みご飯から、ちょっと珍しい炊き込みご飯もご紹介します！
コロナの影響が続く中、感染対策をしてお花見、ハイキング、いちご狩りなどもいいですが、春の味覚や食材をたくさん食べて、おうちの中で春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

ごま油で中華風「彩り鮮やか3色の炊き込みご飯」



- ①米はといで30分以上浸水し、ザルに上げて水気をきります。生姜は米粒大に切ります。
- ②フライパンにごま油(大2)を入れ生姜と桜えびをさっと炒めます。更に★を加え、水分を飛ばしながら炒めます。
- ③炊飯器に①と②をのせ3合の水で炊きます。
- ④菜の花はさっと茹で冷水に取り、水気を絞ります。みじん切りにして☆と和えます。
- ⑤卵に△を入れて溶き、サラダ油を引いたフライパンに流し、炒り卵を作ります。

⑥ご飯が炊きあがったら④を加え、再び蓋をして3~4分蒸らします。
⑦蒸らしたら▲で味を整えて⑤を加え、軽く混ぜれば完成です。

材料(4~5人分)

米	3合
桜えび(乾)	30g
生姜	30g
★酒・水	各大さじ2
ごしょう	少々
▲醤油	大さじ2
△塩	小さじ1
【菜の花】	
菜の花	150g
☆塩・ごしょう・砂糖	少々
△ごま油	大さじ2
【炒り卵】	
卵	2個
△砂糖	大さじ1
△塩	少々

おかわり必須!「やわらか新ごぼうの混ぜご飯」



- ①ごはんは少しかために炊いておきます。
- ②新ごぼうはよく洗ってささがきに、酢水にさらします。菜ねぎは小口切りにします。
- ③鍋に水(1カップ)と白だしを加えて煮立たせます。豚ひき肉、新ごぼうを加え、汁けが少し残るくらいまで煮たら塩で味を調えます。
- ④温かいごはんに③を混ぜ合わせ、小ねぎを散らして完成です。

材料(4人分)

ごはん	4膳分
新ごぼう	1本
酢水(さらし用)	適量
豚ひき肉	100g
白だし	大さじ2
塩	適量
小ねぎ	適量

せりをたっぷりのせて「あせりとせりの炊き込みご飯」



- ①米はといで30分以上浸水し、ザルに上げて水気をきります。
- ②生姜はせん切り、せりはみじん切りにします。
- ③鍋にあせりと水4カップ、★を入れて中火にかけて蓋をし、殻が開くまで蒸し煮にします。粗熱が取れたら殻から身はずします。
- ④煮汁をザルでこして540ml(米と同量)をとっておきます。
- ⑤炊飯器に米、煮汁、生姜を入れて炊きます。
- ⑥炊いたらあせりの身をのせ10分ほど蒸らし、最後にせりをのせたら完成です。

材料(4~5人分)

米	3合
あせり	800g
生姜	1片
★酒	大さじ3
★みりん	大さじ3
せり	1束

シンプルだけど香りがふわわり!「たけのこの炊き込みご飯」



- ①米はといで30分以上浸水し、ザルに上げて水気をきります。
- ②たけのこは、いちよう切りにします。(今回は水煮ですが、生のたけのこの方が美味しいです)
- ③鍋に★を入れ煮立ったら②、鶏ひき肉を入れ、弱めの中火で10分程煮ます。(アクが出たら取り除いて下さい)
- ④火を止め粗熱を取り、味を染み込ませます。
- ⑤炊飯器に①、③の煮汁、2合の目盛りまで水を入れて軽く混ぜ、④の具を加え炊きます。
- ⑥炊き上がった後軽く混ぜて完成です。

材料(4人分)

米	2合
たけのこ水煮	150~200g
鶏ひき肉	100g
☆鶏がら湯の代わりに塩漬けもOK	
★だし(鶏がら湯)	150ml
★醤油	大さじ3
★砂糖	大さじ2と1/2
★酒	大さじ1/2
★塩	小さじ1/2
※小ねぎはなくても構いません	

あと混ぜ生姜の香りが食欲を刺激!「だし炊きたこ飯」



- ①米はといで30分以上浸水し、ザルに上げて水気をきります。
- ②たこは1.5cm幅くらいに切ります。生姜はせん切りにします。
- ③炊飯器に米、★を入れ、2合の目盛りまで水を注ぎ、たこをのせて炊きます。
- ④炊き上がった後、生姜と枝豆を加えて、軽く混ぜれば完成です。

材料(4人分)

米	2合
ゆでたこ	150g
生姜	2片
ゆで枝豆(きずから出す)	50g
★醤油	大さじ2
★酒	大さじ1
★だしの素	小さじ2と1/2
★塩	少々

ホタルイカのだしが出る出る「ホタルイカの炊き込みご飯」



- ①米はといで水を1.5合目まで入れて30分~1時間ほど浸水させます。
- ②ホタルイカの目を取り除き、食感をよくします。
- ③生姜はせん切りにします。
- ④①に★を加えてさっと混ぜ合わせ、さらに2合の目盛りまで水が足りなければ加えます。
- ⑤④に生姜、その上にホタルイカを並べ入れて炊飯器で炊きます。
- ⑥炊き上がった後軽く混ぜて完成です。

材料(4人分)

米	2合
冷凍ホタルイカ	100~150g
生姜	1片
★醤油	大さじ2
★みりん	大さじ2
※時間がある場合は、ホタルイカのあしの付け根にある口や軟甲(なんこう)と呼ばれる透明な骨のようなもの(細骨の中にある)を箸抜きやピンセットなどで除くと、食感がよくなり美味しくなります。	

【おえ】②「尊重と愛情」のほかにも「幸福な家庭」などの意味があります。

【おえ】③「いちごを一日10~11粒で1日分の推奨量であるビタミンC100mgをとることができます。

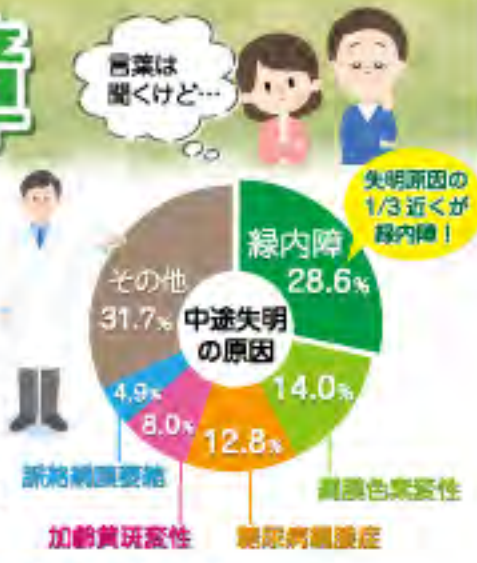
意外と知らない!? 緑内障

緑内障ってどんな病気?

眼圧が高くなって視野が欠けていく病気です。気付かないうちに進行する病気で、日本人の失明原因第1位です!

じつはこんなに多い緑内障

日本人の40歳以上の20人に1人が緑内障になるといわれています。また、高齢になるほどその頻度は高くなり、70歳以上では10人に1人80歳以上では6人に1人が緑内障になっているとされています。近視や遠視が強い人、血縁者に緑内障がいる人、眼圧が高い人、糖尿病がある人などは緑内障になりやすいとされています。

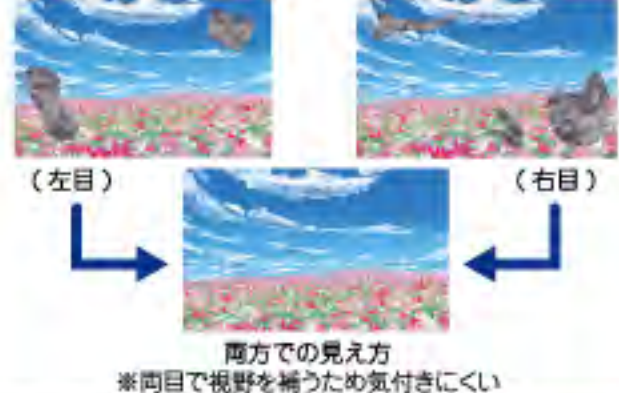
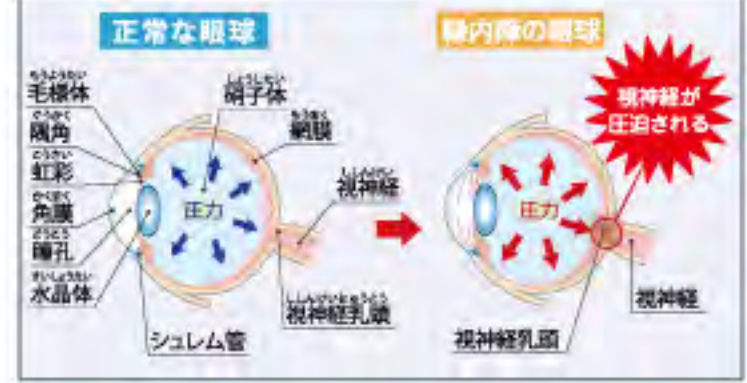


緑内障になったら治らない!?

現在の医学では緑内障で失われた視野を回復させることが出来ず、緑内障の治療とは進行を抑制することになります。緑内障の進行には眼圧(目の中の圧力)が深く関わっており、眼圧が高いと視野障害は進行します。つまり、緑内障の治療とは眼圧を下げることです。(下図参照)

定期的な検診が大事!

一度ダメージを受けた神経を治すことが難しい緑内障は早期発見・早期治療が重要です。早めに眼圧を下げる治療を行うことで、殆ど自覚症状がない軽度な状態を維持することが可能です。そのためには40歳を過ぎたら定期的に眼科で検査を受けるとよいでしょう。



緑内障チェックシート

- 視野をチェックしよう!
まずは右目から!
- ①中心の●を目線と同じ位置にします。
 - ②左目を手で覆います。
 - ③中心の●を凝視したまま、顔またはシートを離したり近づけたりしてウサギが消える位置にします。
 - ④左目を覆ったまま、ゆっくりシートを回します。4つの生き物は見えますか?
 - ⑤左眼も同じようにチェック! シートを逆にしてウサギを左側に始めてください。

☆ご注意☆
自己チェックはあくまでも目安です。このチェック結果がすべてではありません。緑内障の診断には、医療機関での受診が必要です。不安や気になることがあれば眼科専門医にご相談下さい。

ペットセレモニープラア

お彼岸のお知らせ

春分の日 3月21日(火) 9時30分~16時

今年も春のお彼岸が近づいてまいりました。メモリアルボードや花束等ご予約受付しております。「思い出してあげる」こと…それが何よりのご供養です。あの子のメモリアルクッションは、再びあたたかい気持ちでお過ごしいただける日がくるまで、ご家族の心に寄り添ってくれます。撥水性もよく、お洗濯で色移りや色あせの心配もありません。サンプルもご用意しておりますので、ぜひこの機会にお手に取ってご覧ください。

<p>合同製葉碑用 1,100円 メモリアルボード</p>	<p>納骨堂用 1,100円 メモリアルボード</p>	<p>合同製葉碑用 1,500円 花束</p>	<p>納骨堂用 2,400円 リース型アレンジ花</p>
-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	----------------------------------

About media cooperation

2022年9月20日 NHK ドラマ10 **オリバーな犬、Gosh!! このヤロウ** 第4話

2022年10月11日~ TBS よるおひドラマ **差出人は、誰ですか?** 第1話 第39話

2022年12月5日 フジテレビ 月9ドラマ **PICU** 第9話 小児集中治療室

第4話、ヤクザの若頭の葬儀シーンの備品提供など撮影協力しました。

第1話のドラマ冒頭と第39話のドラマ終盤の葬儀シーンの施工と備品提供をさせて頂きました。

第9話の主人公の母親の葬儀シーン及びロビーでのシーンをプレア稲毛ホールにて撮影しました。

メディア協力履歴

2022年 2月~ 日本テレビ木曜ドラマ「探偵が早すぎる」第6話
2022年 2月~ テレビ朝日金曜ドラマ「愛しい嘘優しい嘘」第4話
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

情熱社員

JOHNETSU・SHAIN



当社スタッフの紹介を
させていただきます

No.37

ペットセレモニープレア東京



たけうち りきこ
竹内 利枝

趣味 MMA観戦
キックボクシング・読書

好きな食べ物 チキン南蛮、パン
お寿司

ご家族様のお気持ちに心をこめて、
寄り添うことを心掛けて参ります。

プレア霊柩運行車両管理部



かさい せいじ
笠井 聖司

趣味 温泉旅行・散歩

好きな食べ物 和牛のしゃぶしゃぶ
鮎の中トロ

感謝の気持ちを忘れずに、安全・安心・誠実をモットーに、故人様の旅立ちのお手伝いを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



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)

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

公 営 霊 園 取 扱 店

千葉県 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 …その他多数

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**

嬉しい年会費**0円**

葬儀プラン [※]	特別価格
搬送基本料金 [※]	20kmまで 特別価格
仏壇・位牌など	40%割引
墓石建立・字彫り	特別価格
プレア商品券 [※]	1万円分プレゼント
弔花・お祝い花	10%割引
貸衣装	10%割引
ペットセレモニー	30%割引

※サービスの中で、①葬儀プランの割引 ②商品券送呈 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

40th ANNIVERSARY

2倍プレゼント第1弾 抽選で**200**名様にプレゼント!

kazusa-smoke

「燻製しょうゆ&燻マヨ」のセット

「液体を燻製する方法とその装置」の特許技術を持ち、液体燻製調味料のトップメーカーとして全国からも注目される企業。その技術は令和初となる「農林水産省食糧産業界局長賞」をも受賞しています。しかし、2019年の台風被害により自宅や店舗が被災。またコロナの影響で販売先の観光店や直営店の売上マイナスが大きく、現在も復活に向けて努力を続けている「かずさスモーク」さん。今回は多くの燻製商品の中からマヨネーズとしょうゆをセットにして200名様にプレゼント。ぜひこの機会に唯一無二の調味料をご堪能下さい!!

■今回のご協力店…かずさスモーク様 (木更津市長須賀2038-4 TEL:0438-71-1700)



くん液や香料、着色料など無添加で
身体にも優しい万能調味料です

〒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(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 千葉県稲毛区小中台町356-13 (株)プレア
「燻製しょうゆ&燻マヨ」プレゼント係 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 2023年4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 4月末以降発送予定)
※お客様からお預かりした個人情報は、商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、お客様の同意なしに個人情報を第三者に開示・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)

【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
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。 2023.02

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

谷折り

【答え】③…日本国内でいちごの品種はおおよそ300種類あり、世界全体の品種の半分以上が日本の品種という説があります。



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



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
2023.02



【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

