



料金後納

ゆうメール

プリア通信

2023年6月 / 第72号

P. 2 ▶ 街あるきお散歩MAP⑦ ～白子・長生・一宮エリア～

P. 4 ▶ お役立ち 生活ライフハック⑤ ～エアコン編～

P. 6 ▶ ふれあちゃんのナンでもTRY④②
～安定のお助け食材でお腹も心も大満足の簡単レシピ～

P. 8 ▶ 今からでも間に合う 疲れない体づくり

P. 9 ▶ ペットセレモニープリアからのご案内

P.10 ▶ 情熱社員 / プリア40周年記念2倍プレゼント第2弾

P.11 ▶ お友達紹介キャンペーン

街あるきお散歩MAP

白子・長生・一宮エリア

白子温泉 白子町は、九十九里浜唯一の温泉地。全国でも珍しいヨウ素を含む天然温泉で美肌効果があり、「黄金の湯」とも称されています。のんびり泊まって温泉やグルメを楽しんだり、日帰り入浴で温泉を楽しむこともできます。自然と優しくふれあう恵みの湯に癒されてみてはいかがでしょうか?



- 一部ご紹介**
- A. 青松庭 白砂 古所 3291 ☎0475-33-3523
最上階の展望露天風呂からの景色は圧巻!
 - B. 白子ニューシーサイドホテル 中里 4482 ☎0475-30-3555
貸切展望露天風呂(日帰り入浴不可)が3つあります!
 - C. 潮の香の湯宿 浜紫 中里 4370-14 ☎0475-33-3115
新鮮な魚介中心の魚づくし料理が好評です!
 - D. サンシャイン白子新館 中里 4407-2 ☎0475-33-2121
露天風呂の他に寝湯もあります!

① げんきの里ひまわり

新鮮な野菜やたくさん農産物が並んでいます。旬に合った野菜が並び、特にトマト・玉葱が人気商品となっています!

白子町北高根 3633
☎0475-33-1002
営業時間 9:00~18:00
定休日 年末・年始

② まきのきてい

樹齢800年の「関の羅漢榎(県の重要文化遺産)」がある落ち着いた雰囲気のレストランです。榎を眺めながら鮮度や地元産にこだわった和食や洋食を楽しむことができます。

白子町関 1822
☎0475-33-4522
営業時間 11:00~14:00 17:00~20:00
定休日 毎週火曜日

④ そば処 川岸

地元にも観光客にも人気店で、こだわりの蕎麦と天ぷら以外にも、お寿司や刺身、地料理もおススメ! 法事や宴会にも対応し、老若男女楽しめます。

白子町古所 3291-20 ☎0475-33-3559
営業時間 11:00~14:30 17:00~20:00
定休日 第一・第三月曜日 毎週火曜日

③ めくし 愛育神社

日本初のペット専用神社として有名です。全国で初めての動物の祀いや祈願(予約制)を行う神社です。

白子町南日当 2366-18
☎0475-33-1703

⑤ たなやかねはん

完全手作りにこだわった「あられ直売所」仕上げののりまで手巻する「のり磯巻き」は絶品! 他にも「揚げ塩」「揚げ醤油」など、色々な味を楽しめます!

白子町刺金 2730-144
☎0475-33-3211
営業時間 10:00~16:00
定休日 毎週月曜日・火曜日



⑥ Cafe 椎の木

海の近くのイタリアン料理のお店。メニューが豊富で、パスタやピザのほかにハンバーグやインドカレーなどがあります! テラス席では、ワンちゃんと一緒に食事を楽しむこともできます!

長生村驚 12-580
☎0475-32-5555
営業時間 平日 11:00~15:00 (LO14:30) 17:00~21:30 (LO21:00) 土日祝 11:00~22:00 (LO21:30)
定休日 なし

⑦ BUB RESORT

数々の自然体験アクティビティやおしゃれなテントやコテージでの宿泊、BBQなど遊んで、食べて、笑顔になれる新感覚体験施設です! またコテージとベルテントにはわんちゃんと泊まれるお部屋もあります。

point 1 大人 28,000円~、子供 16,710円~で食事もアクティビティも全て楽しめる!

point 2 季節ごとのイベントや物作り、マシュマロ焼きなど約20~30種類の好きなアクティビティからいろいろと選んで体験できる!

point 3 夕食は炭火での本格グリルBBQにお酒など3時間飲み放題! 朝食は地産地消にこだわったビュッフェを楽しめます!

長生村金田 2811
☎0475-36-7770 (24時間営業)
駐車場 50台
上総一宮駅まで送迎バスあり(要予約)

⑧ たまさきじんじや 玉前神社

ちば文化資産に選ばれている玉前神社は、平安時代に創建された由緒ある神社で、関東屈指のパワースポット。上総十二社祭りは上半身裸の男たちが神輿を担ぎ波打ち際に勇壮に駆け上がることから「上総の裸まつり」とも称されています。

一宮町一宮 3048
☎0475-42-2711

⑨ 和菓子司 かねさち

江戸時代から続く和菓子の老舗! 季節限定「いちご大福」が人気ですが「キウイ大福」や「和栗小餅」など他の季節限定の美味しい和菓子も楽しめます!

一宮町一宮 3019
☎0475-42-3233
営業時間 8:30~17:30
定休日 毎週月曜日

⑩ 上総一宮観光案内所

案内所にある「サイクリング&サーフ体験MAP」を手に取り、レンタサイクルで効率よく移動しながら一宮町を楽しむのがおすすめです。

一宮町一宮 2738-1
☎0475-47-2100
営業時間 8:30~17:00

⑪ 一宮海水浴場

約350m続く遠浅のビーチは、やわらかな砂地で透明度も高いです。

☎0475-42-1427
営業時間 8:30~16:30
7月22日~8月27日開設

⑫ SEA SONG

ログハウスの外観とウッドテラスが印象的なレストラン! 料理はイタリアン中心で、サーファプレートが人気です!

一宮町東浪見 7528-4
☎0475-42-4288
営業時間 平日 11:00~15:00(LO14:30) 17:30~21:00(LO20:30) 土日祝 11:00~15:00(LO14:30) 17:30~21:00(LO20:30)
定休日 毎週木曜日

⑬ 九十九里 麺ドラゴン

煮干し、あさり、えびなどの様々な魚介系ラーメンを「濃厚スープ & 太麺」「あっさりスープ & 細麺」などお好みのパリエーションで楽しめるお店。

一宮町一宮 9944-3
☎0475-42-1811
営業時間 11:00~14:00
定休日 毎週月曜日 金曜日

⑭ 一宮乗馬センター

九十九里の雄大な海を眺めながら乗馬を楽しめます! 「海岸コース」は、インストラクターが馬を引いてくれるので、初心者でも安心して体験ができます。

料金 海岸コース(20分) 4,950円 場内引馬(2周) 小学生以下 1,000円 中学生以上・親子 1,500円

一宮町一宮 9963
☎0475-42-2851
営業時間 9:00~17:00
※夏時間営業あり 詳しくはお問合せください
定休日 毎週水曜日

※掲載されている情報や写真については最新の情報とは限りません。必ずご自身で事前にご確認の上、ご利用ください。

お役立ち 生活ライフハック ⑤ エアコン編

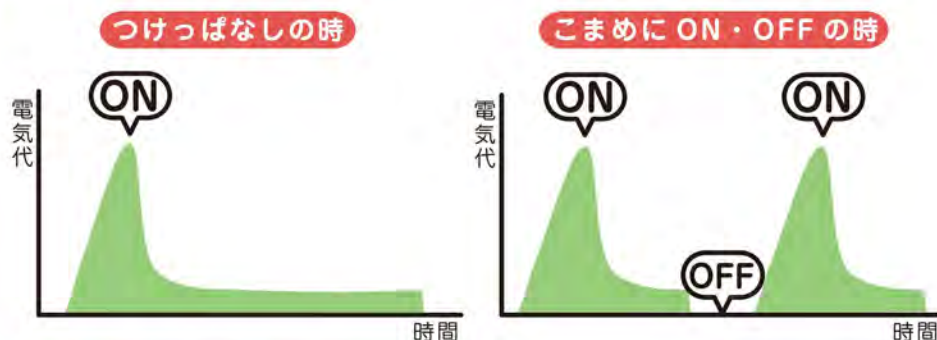
原油価格高騰やウクライナ情勢などの様々な要因を受けて、電気料金の値上がりが続いています。これから夏にむけてエアコンを使う機会が増えるため電気代を心配している方も多いのではないのでしょうか？ここではそんなお悩みの方に使い方を工夫するだけで、エアコンの電気代を節約する方法をご紹介します。

エアコンの正しい使い方

夏、エアコン冷房の節約をしようと「こまめなオンオフ」「ずっと弱運転」にしてませんか？実はその使い方、逆に電気代を高くししまっているかも！？正しくエアコンを使って快適に節電対策を行いましょう！

こまめなオンオフはなぜダメ？

エアコンは外気温と設定温度の差が大きい運転開始直後に電力を多く消費します。そのため、こまめにオンとオフをすると、オンにするたびにエアコンがフル稼働して消費電力量が大きくなります。また、ずっと弱運転は設定温度に達するまで時間がかかり、効率が悪くなります。



エアコンの電気代を節約するには、自動運転でつけっぱなしが正解◎

エアコンの自動運転モードは、室温を一気に設定温度まで近づけ、その後は微弱運転や送風運転で室温を保ちます。30分～1時間程度の外出なら、エアコンを消さずに、つけっぱなしで出かけた方がおトクになります！※ただし、外気温と設定温度の差が小さくなる季節や時間帯は、起動時の消費電力量が小さくなるので、こまめにオンとオフをして運転時間を短くした方が節電になることもあります。



夏の除湿は冷房より電気代がお得？

結論から言うと「除湿のほうが安い場合もあるし、高い場合もある」です。なぜなら使用の目的が異なるため、どちらが安くなるとは言えません。

除湿は、2種類あるのはご存知でしょうか？

弱冷房除湿	再熱除湿
空気を冷やしながら湿度を下げます。(一般的な「除湿」機能)	部屋の温度を下げないようにしながら湿度のみを下げる方法です。

○家にあるエアコンがどちらのタイプか確認してみましょう。

ちなみに電気代が高い順番は「弱冷房除湿 < 冷房 < 再熱除湿」となっています。

「弱冷房除湿」の電気代が一番少ないですが、真夏の高温時には向かないため「冷房」を使いましょう。「弱冷房除湿」は、梅雨など湿度が高く気温も高めの際に最適です。また、梅雨でジメジメと肌寒いような日は「再熱除湿」がおすすめです。このように気温や湿度によって使い分けるのが、効率よく快適に過ごせる節約術です。

設定温度は？

冷房時は 28℃ 暖房時は 20℃ が目安です！

夏の冷房時の設定温度を 1℃ 高くすると約 13% の消費電力の削減、冬の暖房時の設定温度を 1℃ 低くすると約 10% の消費電力の削減になります。

夏よりも冬の暖房のほうが電気代高い！？



夏と冬を比較すると、冬の方がエアコンの設定温度と実際の温度の差が大きくなるため、電気代が高くなる傾向があります。

エアコンの効率を上げるポイント！

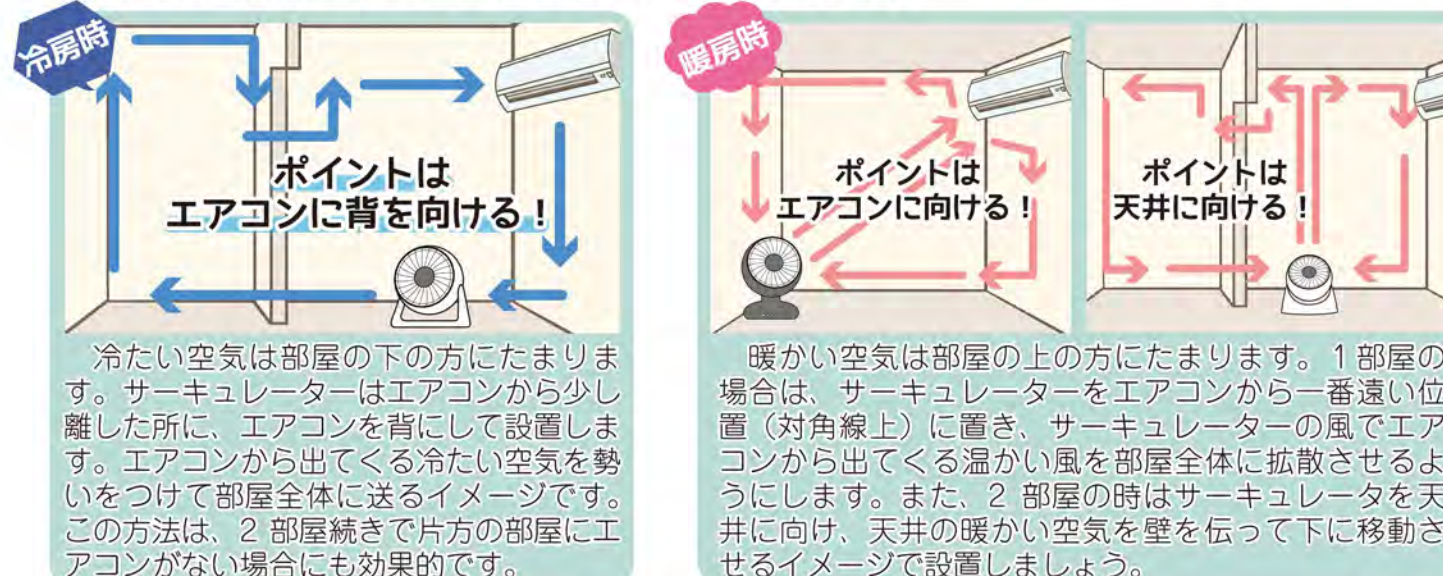
ポイント1 サーキュレーターをうまく活用しよう！

サーキュレーターで空気を循環させ、部屋全体を素早く設定温度にすることで、ムダな電力を消費せずに済みます！扇風機でも代用が可能です。扇風機は、人が涼を取るために、人に風を当てるのを目的として作られています。一方、サーキュレーターは直線的な風を発生させ、空気を循環させるためのものです。よって部屋の空気を効率よく循環させるには、サーキュレーターが効果的となります。



ポイント2 サーキュレーターの置き場所が肝心！

サーキュレーターを正しい位置に置いていないと、冷房や暖房の効率が下がり、電気代が余分にかかってしまったり、逆効果になってしまうこともあるので注意が必要です。



ポイント3 定期的にフィルターを掃除する

フィルターが汚れていると温度調節が効きにくくなり、電力の消費量が増えてしまいます。フィルターを掃除するだけで消費電力を 5～10% 節約できるといわれているので、2週間に1回は掃除するようにしましょう。



古いエアコンを見直す

家電の中でもエアコンは消費電力が大きいほうです。最新の機種に替えることで電気代の大幅な節約に！

例えば8畳用のエアコン

最新省エネ (1h: 約 17円)	1日7時間稼働時 3,689円	月額 800円～900円程。年間で一万円前後の差額あり。
10年前 (1h: 約 21円)	1日7時間稼働時 4,557円	

15・20年の古いエアコン

最新と2倍以上の差が出ることも！ (1h: 約 30円)

エアコンの買い替えを考えている方は、早めに検討してみるのもいいかもしれません。



納豆 もやし えのき

安定のお助け食材で お腹も心も大満足の簡単レシピ!!

納豆

ひき肉の代わりに納豆で! 「茄子と納豆の甘みそ炒め」



- ①にんにくと生姜をみじん切りにする。
- ②大葉は細めの千切りにしておく。
- ③茄子は乱切りにして水にさらさずポリ袋に入れ、大さじ2の片栗粉を入れ振って、全体にまぶす。その後、油通し(油にくぐらせる)をする。
- ④フライパンにごま油を熱し、①を加えて炒める。
- ⑤納豆を加え、★も入れ炒め合わせる。
- ⑥③も加え炒め、大葉も半分入れ炒め合わせる。
- ⑦器に盛り、残り的大葉をのせたら完成です。

材料(2~4人分)

納豆	2パック
茄子	2本
(片栗粉)	大さじ2
にんにく	1かけ
生姜	1かけ
ごま油	大さじ1
★味噌	約大さじ1
★みりん	大さじ1
★砂糖	大さじ1/2
大葉	10枚

納豆

めんつゆに飽きたらコレ!油多めがおススメ~「油納豆そうめん」



- ①そうめんを茹で、冷水でもみ水を切る。
 - ②①を器に盛り、旨味調味料を少々(2~3振り)振りかける。
 - ③納豆と温泉卵をのせ、ごま油をまわしかける。(ごま油は多めにかけた方が美味しい)
 - ④天かす、刻み葱、白炒り胡麻、一味唐辛子をちらし、お好みで醤油をかけて完成です。
- ※シンプルなそうめんが食べ応えも栄養もUPします!

材料(1人分)

そうめん	1人分
納豆	1パック
温泉卵	1個
ごま油	小さじ2~
旨味調味料	少々
醤油	お好み
天かす	大さじ3
刻み葱、白炒り胡麻、一味唐辛子	

もやし

麺を使わないからお財布にも体にも優しい「もやしでナポリタン」



- ①ピーマンは最初に縦半分に切り、ヘタと種を取り除いて、横半分に切る。(もやしと同じ太さ)
 - ②玉ねぎ人参ベーコンも細切りにする。
 - ③フライパンにオリーブオイルを入れて強火でしっかり温めたら、ベーコン、玉ねぎ、人参、ピーマン、もよしの順に炒める。
 - ④全体に油が回ったら、にんにくを加えて絡め、ケチャップ、醤油、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
 - ⑤器に盛り付けて、粉チーズ、刻んだパセリ、オリーブオイルをかけて完成です。
- ※野菜の水分を出にくくするため火加減は常に強火で!

材料(2人分)

もやし	1袋
ピーマン	1個
玉ねぎ	1/3
人参	1/3
ベーコン	1パック
おろしにんにく	少量
ケチャップ	大さじ6
醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
粉チーズ	適量
パセリ	少々
オリーブオイル	適量

もやし

ヘルシーなのに満足感抜群! さっぱり食べたい「もやし中華」



- ①鶏むね肉は余分な皮と脂身を取り除き、厚みを均等にし、フォークで数箇所穴をあけたら、耐熱容器に入れ☆を加えてよく揉み込む。
 - ②①にふんわりラップし600Wで4分加熱。粗熱が取れたら手で裂いておく。
 - ③耐熱容器にもやしを入れラップして、600Wで3~4分加熱し粗熱を取る。
 - ④きゅうりは千切り、トマトは薄めの半月切り。
 - ⑤ボウルに★を入れ混ぜ、タレを作っておく。
 - ⑥器に盛り付けた③の上に②、④、温泉卵をのせて⑤の合わせだれをかけて完成です。
- ※鶏むね肉を市販のサラダチキンにするととっても簡単!

材料(2人分)

鶏むね肉	1/2枚
もやし	1袋
きゅうり	1/4本
トマト	1/4個
温泉卵	2個
☆酒	大さじ1/2
☆塩こしょう	少々
★おろし生姜	小さじ1
★砂糖	大さじ2
★酢	大さじ2と1/2
★醤油	大さじ2と1/2
★ごま油	小さじ2
★白炒り胡麻	大さじ1

えのき

簡単に作れて、無限に食べれるおいしさ! 「味しみしみ豚えのき」



- ①石づきを切ったえのきを適当にばらして、小さめのフライパンに並べる。
 - ②半分に切った豚バラ肉を①の上に敷きつめる。
 - ③酒と塩こしょうをしたら、蓋をして中火で5分蒸らし火を止める。
 - ④★を混ぜた合わせだれをかけて、刻み葱と白炒り胡麻をかけて完成です。
- ※豚の油をえのきが吸って、旨みが爆発! 安いえのきで簡単に作れるのでぜひお試し下さい!

材料(2人分)

えのき	200g
豚バラ肉	200g
酒	大さじ2
塩こしょう	適量
★豆板醤	小さじ1
★醤油	大さじ1と1/2
★お酢	大さじ1
★味の素	4振り
★ごま油	小さじ1
刻み葱/白炒り胡麻	適量

えのき

巻いて焼くだけじゃきウマ! 「ニラとえのきのロング豚肉巻き」



- ①えのきは石づきを切り落とし、手でほぐす。
- ②ニラは根元を切り落とし、半分にカットする。
- ③ラップを広げて豚バラ肉を少しずつ重ねながら縦に並べ、塩こしょうを振る。
- ④手前にニラ、えのきを均等にのせ、ラップごと巻き上げる。
- ⑤フライパンにサラダ油を引いて熱し、巻き終わりを下にして④を入れ、全体に焼き色が付くまで転がしながら中火で焼き、フタをしてさらに5分加熱。
- ⑥★の調味料を加えて中火で煮詰める。切り分け、残ったタレもかけたら完成です。

材料(2人分)

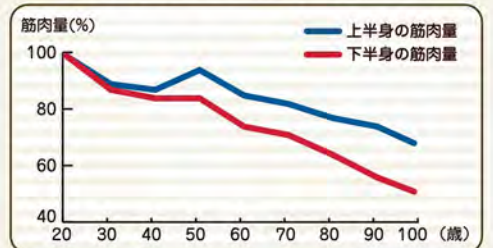
えのき	1袋
ニラ	1束
豚バラ肉	250g
塩こしょう	少々
サラダ油	適量
★砂糖	大さじ1
★醤油	大さじ2
★酒	大さじ2
★みりん	大さじ2
トマト(飾り)	

今からでも間にあう 疲れない体づくり

「疲れやすいのは年齢のせい」と諦めていませんか?実は「疲れにくいカラダ」は何歳になっても自分でつくることができるのです。今回は疲れにくい体づくりに必要なことをご紹介します!

なぜ、疲れやすくなるの?

年齢を重ねると感じる疲れやすさ。「**じつは年齢のせいではなく、筋肉の衰えが原因です**」下半身の筋肉は、20歳を過ぎると年に約1%ずつ衰えます。(※左図参照)つまり、40歳では20歳の頃より20%近く筋肉が減っているのです。筋肉が減った脚で体を支えているので、年々疲れやすくなるのは当然なのです!



① 疲れない体になるには筋肉をつけよう

とくに下半身の筋肉を中心に鍛えると代謝が上がり体力がついて、疲れやすさも解消されていきます。とはいえ、運動すればなんでもよい!というわけではありません。自分にあった無理のない運動で正しく体力をつけましょう。

かえって効果減する運動のよくある誤解3つ

よくある誤解1

「体力をつけるなら、まずマラソンがいいよね!」

▶正解は「**軽い有酸素運動でスタミナをつけることから始めよう!**」

疲れやすい人は持久力が落ちている可能性大。運動していない人がスタミナをつけるなら、まずは軽い有酸素運動から始めましょう。通勤や買い物のときに、少し遠回りをして早歩きするだけで持久力がアップします。



よくある誤解2

「運動は毎日しなきゃダメだね?」

▶正解は「**毎日しなくてもOK! あえてサボる日を決めよう!**」

運動は毎日しなくても大丈夫! 続けられない人は、先にサボる日を決めましょう! 土日に休む分、平日運動するなど、無理のない範囲で計画を立てると続けやすくなります。

よくある誤解3

「運動前に、よくストレッチしなくちゃね!」

▶正解は「**ストレッチは運動“後”がおすすめです!**」

激しい運動と違って「体力づくりの運動」程度であれば、運動後のクールダウンの方が大切です。ストレッチは、1部位につき20~30秒を2~3回行うのがベスト。

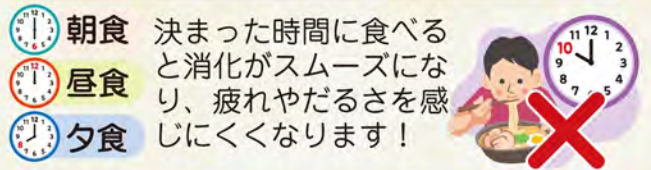


② 疲れにくい体をつくる食生活

1日3食をバランスよく食べることが基本



食事の時間はできるだけ毎日同じ時間に!



低栄養に注意! たんぱく質を積極的に摂取

低栄養とは食事から十分な栄養を摂れておらず、特にたんぱく質とエネルギーが不足している状態です。筋肉量の低下をまねき、疲れやすく、免疫力の低下にもつながります。

◎たんぱく質が多く含まれている食材
肉類(鶏肉、牛肉、豚肉など)魚介類(サケ、タラなど)
卵類、乳製品類、豆類など

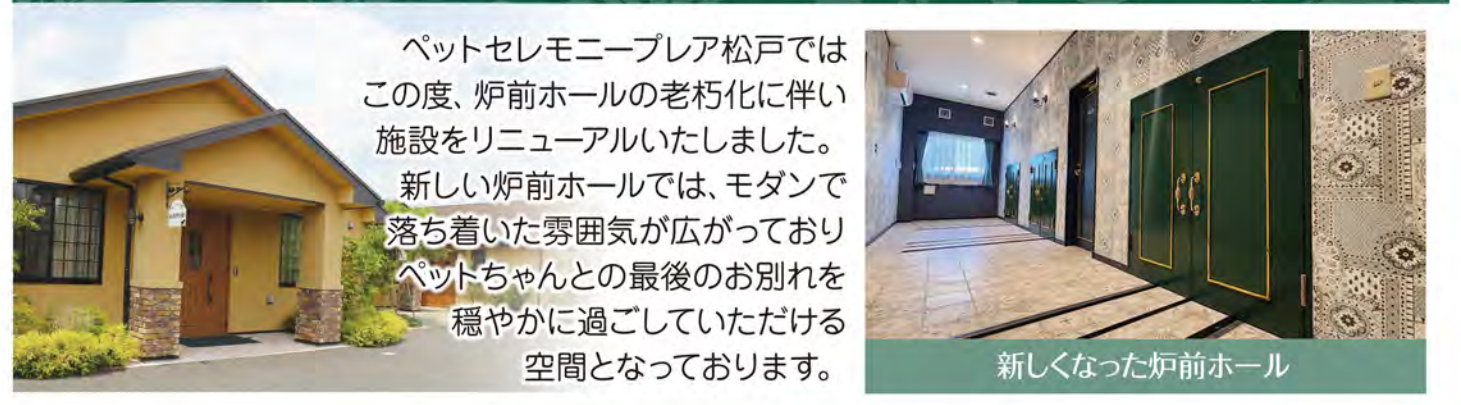
③ 質の良い睡眠で疲れを解消

質の良い睡眠をとるためには...



睡眠時間 一日あたり*6~7時間
*個人差がありますが健康維持に必要な睡眠時間といわれています。

ペットセレモニープレア松戸からのご案内



ペットセレモニープレア松戸ではこの度、炉前ホール老朽化に伴い施設をリニューアルいたしました。新しい炉前ホールでは、モダンで落ち着いた雰囲気が広がっておりペットちゃんとの最後のお別れを穏やかに過ごしていただける空間となっております。



東京エリアのみで提供されていた訪問ご自宅葬が松戸エリアにも拡大いたしました。 訪問ご自宅葬スラン

ご自宅でペットちゃんをお預かりし、専用車両で火葬後、再びご自宅へお届けするプランです。▼詳細はQRコードをチェック▼ ホームページも変わったよ!

対応エリア 東京都・東京23区 千葉県・松戸市 埼玉県・草加市・三郷市・川口市・八潮市
※今後、範囲は拡大する予定

<https://www.petceremony.jp/>



お空のあの子のためにできること... ペットちゃんのためのお盆供養

お盆はペットちゃん達が空から帰ってくる、1年に1度の特別な期間です。きちんとお迎えができるように、ペットちゃん専用のご供養品をご用意いたしました。ペット店舗にも展示しておりますが、なくなり次第終了となります。

人気商品! **お盆お迎えセット 6,480円(税込)** **フキ提灯(1対) 11,800円(税込)**
初めてのお盆供養でも安心の説明書付きのお得なセットです ペットちゃんをお迎えするための優しい光の盆提灯です



必要なものが揃った11点セット ▲ほおづき、果物籠はつきません

- ・お名前立札 ・きらきら蓮オブジェ ・虹とお花の敷き紙
- ・クリスタル精霊馬(きゅうり) ・クリスタル精霊牛(なす)
- ・お盆供養ポストカード ・虹の橋プレート ・お盆お迎え説明書
- ・おがら(迎え火/送り火) ・おがら用素焼きプレート ・お清め塩

お盆供養の商品はWEBサイトまたは、各店舗でもご購入いただけます。WEBサイトでは、お盆以外の商品も多数取り揃えております。

<https://shop.petceremony.jp>

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.38

ペットセレモニープレア千葉



なかざと ひでたか
中里 英貴

趣味 釣り・水族館巡り
神社巡り・ドライブ

好きな食べ物 お蕎麦・唐揚げ
焼き肉

ご家族様とペットちゃんとのお別れの涙が素敵な思い出として残るよう、お手伝いさせていただきます。

プレア市原ホール



すずき ゆうさく
鈴木 優作

趣味 バスケ・温泉・キャンプ

好きな食べ物 かつ丼・ビーフン
わかめ・マッシュマロ

目配り・気配り・心配りのホスピタリティを大切に、お客様に寄り添った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 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

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

40th ANNIVERSARY プレア40周年記念 2倍プレゼント第2弾 抽選で200名様にプレゼント!

「白子流フイヤーベースの素 & 白子玉ねぎ和風ドレッシング」のセット

九十九里の豊富な海産物と温暖な気候で育った農産物が自慢の白子町。特産品の玉ねぎとトマト、新鮮な青魚のつみれを贅沢に使った「白子流フイヤーベース」は、その美味しさがメディアでも注目され、地元振興にも貢献している洋食屋「かわごえ」さん。宮崎出身のシェフ目利きのステーキやチキン南蛮も好評でリピーターも多い人気店から、ご家庭でも楽しめる「白子流フイヤーベースの素」と、甘みが強く辛みが少ないのが特徴の「白子玉ねぎ和風ドレッシング」のセットを200名様にプレゼント。ぜひこの機会に、白子の恵みの味をご堪能下さい。

■今回のご協力店…洋食屋かわごえ様 (長生郡白子町中里4369 TEL:0475-33-7025)



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

『フイヤーベース&ドレッシング』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8月31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 9月上旬に発送予定)

※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)

★ 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 ★

①ご紹介者様ご自身の情報をご記入下さい。 2023.06

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

谷折



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



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
2023.06



【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

