



**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



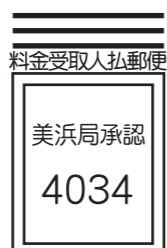
**ペットセレモニープレア千葉**  
〒263-0051  
千葉県稲毛区園生町552  
☎0120-482-940



**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  
2023.10



【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



ゆうメール

# プレア通信



2023年10月 / 第73号

P. 2 ▶ 街あるきお散歩MAP<sup>⑧</sup> ～旭市エリア～

P. 4 ▶ お役立ち 生活ライフハック<sup>⑥</sup> ～火災予防編～

P. 6 ▶ ふれあちゃんのナンでもTRY<sup>④③</sup>  
～冬はやっぱりお鍋でしょ～

P. 8 ▶ 笑いの健康法

P. 9 ▶ ペットセレモニープレアからのご案内

P.10 ▶ 情熱社員 / プレア40周年記念2倍プレゼント第3弾

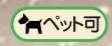
P.11 ▶ お友達紹介キャンペーン





# 街あるきお散歩MAP 8

## 旭市エリア

11 あさひいいおかぎょうぶみさきてんぼうかん  
旭市飯岡刑部岬展望館 ～光と風～ 

白い飯岡灯台が建つ刑部岬は「東洋のドーバー」と言われる屏風ヶ浦の西端にあり、展望台からは飯岡漁港から九十九里浜の雄大なパノラマが一望できます。とくに朝夕には太陽の光が織りなす光景に目を奪われます。ここからの景観は「日本の朝日百選」「日本の夕陽百選」「日本夜景遺産」「日本の夜景100選」「関東の富士見百景」にも選ばれています。また、ロケ地としてもロマンチックな観光スポットとしても有名です。

**01 大原幽学記念館**  
幕末に現在の旭市を中心に農村指導者として大きな実績を残した大原幽学の資料を保存・公開しています。国指定史跡の敷地には旧宅や幽学の弟子・林伊兵衛氏の家(県指定有形文化財)があります。また「椿の里」として521種類、約3千本の椿があり色々な種類の椿を楽しめます。休館日 月曜日/祝日の翌日/年末年始  
旭市長部345-2 ☎0479-68-4933  
開館時間 9:00～16:30  
入館料 一般300円/小・中・高200円  
URL <http://www.city.asahi.chiba.jp/yugaku/>

**02 旭食肉協同組合直売所**  
旭市二5944-1 ☎0479-63-3990  
新鮮な豚肉とハム・ソーセージの人気店。原料から製品まで全てをこだわった自社工場生産です。牛肉はかずさや和牛、鶏肉は水郷赤鶏と地元の美味しいお肉を取り揃えてお待ちしております。  
営業時間 10:00～19:00 定休日 年中無休  
特売日 第2週/第4週の水曜日～金曜日  
その他毎日 日替わり特売  
URL <https://ask-ham.com>

**03 とんかつ大成**  
旭市二1838-1 ☎0479-64-2381  
営業時間 11:00～14:00/17:00～21:00  
定休日 月曜日(祝日の場合は翌平日)  
URL <https://www.ne.jp/asahi/taisei/net>  
豚肉はもちろん、米、卵、野菜も旭市産と地産地消にこだわったお店。さしがまんべんなく入った「ロースかつ定食」はボリューム満点! 落ち着いた店内で甘みのある豊かな味わいのお肉が堪能できます。

**04 旭又兵衛**  
旭市二1223 ☎0479-63-2789 営業時間 11:00～21:00  
定休日 月曜日(祝日の場合は水曜日)  
URL [facebook.com/motsu.matabei/](https://facebook.com/motsu.matabei/)  
モツ鍋、焼き鳥、ホルモン焼きの名店。豚肉生産地だからこそボリュームのある豚肉料理がいただけます。新鮮なモツを煮込んだモツ鍋は、ふるさと納税返礼品にもなった一品継ぎ足しのタレで焼く焼き鳥も人気です。

**フォトスポット** 全長100mの海岸堤防壁画「竜王絵巻」  
堤防の壁面に竜や翼が描かれている人気フォトスポット!旭市出身のデザイナー「すずきらな」さんを中心に地域の高校生や子どもたちがハンドペイントで描きました。



**05 とよんちのたまご**  
旭市江ヶ崎408-3 ☎0479-62-8330  
営業時間 10:00～18:00  
定休日 年中無休  
豊和養鶏場から毎日届く新鮮で美味しいたまごが購入できます。また、その卵を使ったスイーツが絶品!卵の味がしっかりとしたバームクーヘンや王卵の黄身だけを贅沢に使った濃厚なめらかプリンが人気です。  
URL <https://www.toyo-tama.net/>

**06 鴨料理 才兵衛**  
旭市幾世789 ☎0479-55-3016  
営業時間 11:30～14:00  
17:00-22:00(L.O. 21:00)  
定休日 火曜日(冬季:11月15日～2月15日は元旦以外年中無休)  
網罟で生捕した天然の真鴨を味わえる完全予約制の専門店。一番人気は、炭火で焼き上げた絶品の鴨肉が味わえる「鴨すき」。また、コース料理では「鴨すき」の他に上品な味わいを楽しめる「鴨めし」や「鴨の団子鍋」など色々な鴨料理を堪能できます。  
URL <https://kamo-saibee.com/index.html>

**08 パン・コルン**  
旭市行内1072-2 ☎0479-57-1456  
営業時間 7:00～18:00 定休日 月曜日  
URL <https://corun.info>  
厳選素材と地元の食材をふんだんに使用した、具だくさんでボリューム満点の手作りパンが自慢のパン屋さんです。飯岡名物たまごぱんやボリューム満点のぶどうぱん、カツサンドなどが人気です。

**07 道の駅季楽里あさひ** 営業時間 9:00～18:00  
定休日 元旦  
旭市15238 ☎0479-62-0888  
URL <https://kirari-asahi.com>  
農産物や水産物など「食の郷あさひ」の魅力が満載の施設!新鮮な野菜や肉、海産物が並ぶ直売施設を中心に、ベーカリーやジェラート店などテナントが充実!ここにくれば「あさひの美味しい!」を思う存分楽しめます。

**ぐうちよきぱん** **ホームオブマザーズ**  
直売所だから新鮮でリーズナブル! 工芸品やお土産も充実しています。  
自家牧場の牛乳から作る本格ジェラートが人気のお店!

**09 カントリーハウス海辺里**   
旭市上永井1217-4 ☎0479-57-3190  
営業時間 11:00～19:00 定休日 月曜日  
刑部岬の高台にある地魚料理の食堂と宿。極上のサバ料理とふく料理(冬季限定)が有名。イワシやサバの漬け丼、キンメ御膳、海鮮ちらし寿司なども人気です! また、テラス席はペットの同伴がOKです。  
URL <https://tuberi1962.owst.jp>

**10 九十九里オートキャンプ場 太陽と海**   
旭市東足洗2746-10 ☎0479-74-7515 定休日 年中無休  
波音を聞きながら関東でいち早く昇る朝日がみられるキャンプ場!  
本格キャンプからコテージ、バンガローなど宿泊施設も充実!ジャグジー露天風呂やコインランドリーなどの設備があり、ファミリーや女性も安心! オートサイトではペットの同伴もOK! ドッグランもありワンちゃんと一緒にキャンプを楽しむことができます。  
宿泊 入場13:00～18:00 退場～11:00まで  
料金 オートサイト一泊4名まで 4200円～。(AC電源付 5300円～)  
宿泊施設 8400円～ URL <https://tandu.jp>



# お役立ち 生活ライフハック ⑥



秋から冬にかけては空気が乾燥するうえに暖房器具の使用により火災のリスクが高まります。今回は、火災予防に役立つ情報と安全に季節を過ごすためのポイントをご紹介します。

## ▶▶ 火災原因の一般的なランキング

総務省消防庁が発表した「令和4年版 消防白書」によれば、令和3年中に起きた火災の原因として最も多いのが「たばこ」、次いで「たき火」、「コンロ」と続きます。

順位	出火原因	件数	順位	出火原因	件数
1位	たばこ	3,402	6位	火入れ	1,640
2位	たき火	2,746	7位	放火の疑い	1,555
3位	コンロ	2,678	8位	電灯/電話等の配線	1,473
4位	放火	2,333	9位	配線器具	1,354
5位	電気機器	1,816	10位	ストーブ	1,091



近年はモバイル充電器による火傷や火災が増えています。充電中のスマホや充電器は発熱する恐れがあるため、就寝時は体や布団から離れた所に置きましょう。

## ▶▶ 火災を防ぐポイント

### 1 放火対策は万全に

ゴミは指定された当日の朝に出すようにし、家のまわりには古紙や段ボールなどの可燃物は置かない。物置や車庫などには侵入されないように、カギをかけましょう。



### 2 コンロから離れない

コンロのまわりには燃えやすいものを置かない。火がついているコンロから離れるときは必ず火を消す。また冬は厚着のため、着衣への着火にも十分注意しましょう。



### 3 ストーブのまわりを整理

衣類や布団、カーテンなど、ストーブのまわりには燃えやすいものを置かないこと。またストーブの近くで洗濯物を乾かすのも危険です。



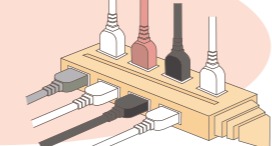
### 4 寝たばこポイ捨ては厳禁

布団やベッドの上での寝たばこは絶対にしない! 喫煙するときには深い灰皿を使ったり、屋外では決まった場所で喫煙をする。吸殻を捨てる時は必ず水につける。



### 5 配線周りはきれいに

複数のコードをまとめたり、たこ足配線をしてはいけない。コードの上にものを載せるのも危険です。コンセントまわりは定期的に掃除し、埃が溜まらないようにしましょう。



### 6 風が強い日にたき火はしない

風が強い日や空気が乾燥している時は、とても危険です。必ず水を用意し、たき火の後は完全に消火したことを確認して下さい。

※焚き火は違法ではありませんが、消防署への届出や火災予防措置など、事前の準備が求められます。また、苦情が出た時点で焚き火を中止しなければならない場合も多いため、市街地での焚き火は実質的に困難だといえるでしょう。



## ▶▶ もしも火災が起きたら…イザという時の対処法

火災発生時の初期対応の3STEPを心得るべし!

- STEP1 119番通報をしよう** 大声で叫び、隣近所に知らせる。小さな火元でも119番通報は必須。
- STEP2 初期消火を行おう** 火がまだ小さいうちは消火が可能。消火器や水だけでなく、座布団や毛布など手近なものを利用する。
- STEP3 避難しよう** 火が天井まで燃え広がったら消火は困難。無理せず早めに避難する。

## ▶▶ 火元別消火方法

### 【てんぷら油の場合】

- 油鍋に水をかけるのは厳禁。
- 消火器は離れた位置から、鍋の全面を覆うように向けて噴射する。
- 消火器がない場合は、シーツやバスタオルをぬらして手前からかぶせ、空気を遮断する。



### 【衣服の場合】

- 着衣に火がついたら、転げまわって火を消す。
- 風呂場に残り湯があれば、浴槽に飛び込む。
- 起き上がっていると火が立ちのぼり息ができなくなるため寝転がる。



### 【電気機器の場合】

- まずはコンセントを抜き、ブレーカーも切ったうえで消火器又は水をかける。
- いきなり水をかけると感電の危険があるため注意する。



### 【カーテン・ふすま・障子の場合】

- カーテンは燃え広がる前に水をかける。できればレールから引きちぎり消火する。
- ふすまや障子などはけり倒して、踏み消す。その後、水をかけてしっかり消火する。



### 【たき火の場合】

- 消火器を使う。消火器がない場合は水や土で消す。
- 水の準備ができていない場合は、ほうきや木の枝でたたいて消し、その後、水でしっかり消火する。



### 【ストーブの場合】

- 消火器は直接火元に向けて噴射する。
- 消火器がない場合は、シーツや毛布などをぬらして手前からすべらせるようにかぶせ、空気を遮断する。



## 消火器の使用方法を学ぼう

- 消火器取り扱い訓練は、積極的に参加して体験しましょう!!
- 粉末薬剤は5年を交換目安にし、容器が傷んでいる場合は業者に見てもらいましょう。



### 【消火器の使い方】

①安全ピンに指をかけて上に引き抜く

②ホースを外して先端を持ち火元に向ける

③レバーを強く握って噴射する

火が天井の高さまで達した時や、畳2畳分くらい燃え広がっている時は、けって自分で消火しようとせず、迷わずすぐに避難してください。ここまで火が大きくなっても、危険を感じたらすぐ避難することが肝心です。



物価高の冬がくる…  
おいしいお鍋  
で楽しく乗りきろう!!

# 寒い日はやっぱりお鍋でしょ

最近では色々な味のお鍋を簡単に作ることができる「鍋つゆの素」が売っています。便利になりましたね。今回は自宅に素がなくても作れる、美味しい鍋料理をご紹介します！参考にしてみてください。



## ネギ嫌いの方も食べられる!? 甘〜いどろどろ鍋「ネギまみれ鍋」



- 材料(5人分)**
- 長ネギ(太目) …… 5本
  - 豚バラ薄切り …… 15~20枚
  - ※脂が垂れると巻きにくいので冷蔵庫から出したらすぐ調理するのがポイント
  - 薄力粉 …… 適量
  - 塩こしょう …… 少々
  - オリーブオイル …… 大さじ1
  - 酒 …… 大さじ1
  - ポン酢・七味 …… お好み
- 長ネギは白い部分の長さを合わせ、青い部分は長めの斜め薄切りにする。
  - 冷蔵庫から出した豚バラ肉をまな板に並べ塩こしょうをし、茶こしで全体に薄力粉を薄く振る。
  - 薄力粉を振った面を内側にし長ねぎに巻き付ける。手でぎゅっと握るようにして肉同士を圧着させる。(ラップや手袋を使うと◎)
  - ③を4cm幅に切り、フライパンに縦に並べて、隙間に青ネギを詰め込む。(画像は写真撮りてあえて青ネギを山盛りにしてあります)
  - オリーブオイル、酒をふりかけてフタをし、弱火にかけて10~15分ほど加熱。ねぎがぐったりとしてこんがり焼き色が付いたら完成です。

## 蟹がなくても、カニカマで美味しく代用「水菜とカニ?の卵とじ鍋」



- 材料(5人分)**
- カニカマ …… 20本
  - 水菜 …… 1束
  - しめじ …… 1株
  - ★だし汁 …… 1.4L
  - ★醤油 …… 大さじ4
  - ★酒 …… 大さじ2
  - ★塩 …… 少々
  - 溶き卵 …… 5個
  - バター …… 30g
  - 醤油 …… 大さじ1
  - のり/白すりごま …… お好み
- カニカマはさき、水菜は4cm幅に切り、しめじは石づきを切り落とし、ほぐす。
  - 温めたフライパンにバターを入れ、カニカマを炒める。焦げ目がついたら醤油を入れ火を止める。
  - 鍋に★、②、しめじを加え3分中火で煮る。
  - 水菜を加え強火にし、沸騰してきたら、溶き卵2/3をまわし入れ、5秒後に残りを加え、蓋をして火を止める。器に移し、のりと白すりごまをのせて完成です。

## 残ったご飯を再利用!! 「ご飯入り肉だんごのワンタン鍋」



- 材料(5人分)**
- 冷やご飯 …… 160g
  - ★豚ひき肉 …… 250g
  - ★おろししょうが …… 30g
  - ★ネギ(みじん切り) …… 15g
  - ★片栗粉 …… 大さじ1
  - ★塩 …… 少々
  - ワンタンの皮 …… 1パック
  - 白菜 …… 150g
  - チンゲン菜 …… 1束
  - 人参 …… 1/2
  - しょうが …… 30g
  - ☆鶏がらスープ …… 1.2L
  - ☆醤油 …… 大さじ2
  - ☆塩 …… 小さじ1
  - ごま油 …… 小さじ1
- ボウルにご飯を入れ米粒が残る程度につぶし★を混ぜ合わせる。手に水を付けながら、20個位を目安に一口大に丸めて肉だんごを作る。
  - をせん切りにする。
  - フライパンにごま油を入れ②のしょうがを炒める。野菜の軸→人参→野菜の葉の順に炒めたら土鍋に移しかえる。
  - ③の土鍋を火にかけ☆を入れ、沸騰したら火を弱め、①の肉だんごを加え5分煮る。
  - ワンタンの皮は斜め半分に切り、半量を1枚ずつ広げて入れる。数分程煮たら完成です。

## 安いもやしは家計のミカタ☆「シャキシャキもやし麻婆鍋」



- 材料(5人分)**
- もやし …… 2袋
  - 豚バラ肉 …… 300g
  - 絹豆腐 …… 2丁
  - ごま油 …… 大さじ4
  - 長ネギ …… 2本
  - しょうが …… 2片
  - ★豆板醤 …… 大さじ1と1/2
  - ★鶏がらスープ …… 1.2L
  - ★甜麺醤 …… 大さじ6
  - ★砂糖 …… 大さじ1と1/2
  - ★醤油 …… 大さじ2
  - ☆片栗粉 …… 大さじ4
  - ☆水 …… 大さじ4
  - 糸唐辛子 …… お好み
- 長ネギとしょうがはみじん切りにし、豚バラ肉は3cm巾に切っておく。
  - 鍋にごま油を熱し①の長ネギとしょうがを入れ弱火で炒め香りが立ってきたら豚肉を加える。
  - 豚肉の色が変わったら★を加え中火で煮る。
  - さいの目に切った豆腐を入れひと煮立ちしたら弱火にし、☆の水溶き片栗粉を加え、一度煮立たせるとろみをつける。
  - 一度に食べる量のもやしを加えたら完成です。  
※辛さを増したい方は豆板醤を増やして下さい

## タウリンが疲れた身体に染みる「しじみと大根のシンプル鍋」



- 材料(5人分)**
- しじみ(砂抜きしたもの) …… 500g
  - 大根 …… 1/2
  - 木綿豆腐 …… 1丁
  - ネギ …… 1本
  - ★昆布 …… 1枚
  - ★水 …… 1.5L
  - ★酒 …… 1/2カップ
  - 塩 …… 小さじ1
  - 醤油 …… 小さじ1
  - 刻み葱/三つ葉/七味 …… お好み
- しじみは殻と殻をこすり合わせてきれいに洗う。大根は皮をむき、皮むき器(ピーラー)で縦に薄く削って、リボン状にする。豆腐は食べやすい大きさに切る。ネギは幅1センチの斜め切りにする。
  - 鍋に★を入れて中火にかけ、煮立ったらしじみを加える。しじみの口が開くまで煮る。
  - 塩、しょうゆで味つけし、大根、豆腐、ネギを入れて火が通るまで煮る。お好みの薬味をのせて完成です。

## 酸味と辛味がたまらない! ベースを使って簡単に作る「トムヤムクン鍋」



- 材料(5人分)**
- 無頭えび …… 8尾
  - 白菜 …… 1/8株
  - もやし …… 1袋
  - 長ネギ …… 1本
  - しめじ …… 1株
  - 絹豆腐 …… 1丁
  - ミニトマト …… 6個
  - しょうが …… 1片
  - 鶏がらスープ …… 1L
  - ★トムヤムペースト …… 大さじ4
  - ★ナンプラー …… 大さじ2
  - ★レモン果汁 …… 大さじ3
  - ★砂糖 …… 小さじ2
  - パクチー …… 適量
- 無頭えびは塩水の中で尾を残し、殻をむき背ワタを取り除く。
  - 白菜ざく切り、長ネギ薄切り、しょうが千切りに。
  - 鍋に鶏がらスープとしょうがを入れ沸騰させる。
  - ③に★を入れ軽く混ぜる。
  - 白菜、もやし、長ネギ、しめじ、絹豆腐、えび、ミニトマトを加え、蓋をして煮立たせる。
  - 最後にパクチーを加えて完成です。  
※今回使用したトムヤムペーストは、業務スーパーさんで購入しました



# 笑いの健康法

お腹の底から笑うと、心も体も元気になった気がしませんか?実は私たちが笑った時、体内では免疫機能が向上しているのです!その免疫機能のカギを握るのがナチュラルキラー(NK)細胞です!今回は“笑い”と“ナチュラルキラー(NK)細胞”の関係性と健康効果について紹介します!

## ナチュラルキラー(NK)細胞ってなに!?

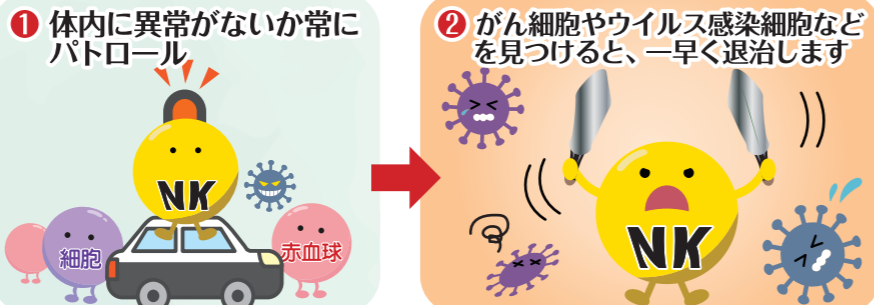
あまり知られていませんが、若くて健康な人の体にも1日3000~5000個ものがん細胞が発生しています。これらのがん細胞や体内に侵入するウイルスなど、体に悪影響を及ぼす物質を退治しているのが、リンパ球の一種である**ナチュラルキラー(NK)細胞**です。

**ナチュラルキラー(NK)細胞**  
白血球の一種で、リンパ球の約10~30%を占める免疫細胞。また、がん治療にも採用されている細胞です。



**ナチュラルキラー(NK)細胞のお仕事**

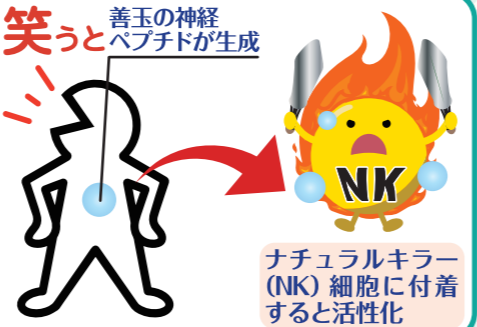
- ① 体内に異常がないか常にパトロール
- ② がん細胞やウイルス感染細胞などを見つけると、早く退治します



## 笑うとナチュラルキラー(NK)細胞が活性化!?

私たちが笑うと間脳で“善玉”の神経ペプチドが作られ、体中に流れ出します。その“善玉”の神経ペプチドがナチュラルキラー(NK)細胞に付着すると活性化します。その結果、がん細胞やウイルスなどを次々と攻撃するため、免疫力が高まるというわけです。ただ、免疫力が強ければよいものではありません。リウマチや膠原病などは、免疫細胞が体に悪影響のある物質だけでなく自分の体まで攻撃することで引き起こされます。しかし実験を行ったところ、“笑い”にはこうした**免疫システム全体のバランスを整える効果**があることも明らかとなりました。

笑うと善玉の神経ペプチドが生成



ナチュラルキラー(NK)細胞に付着すると活性化

## 強いナチュラルキラー(NK)細胞を保つ心得

ナチュラルキラー(NK)細胞はストレスがあると弱まってしまう特性があります。強いナチュラルキラー(NK)細胞を保つために日常で心がけると良い行動をご紹介します。

- ① **いつも笑顔を心がける**  
作り笑顔を続けるだけでもナチュラルキラー(NK)細胞が活性化するという実験結果が出ています。  
**いつも笑顔でいることが免疫力UPに効果的!**
- ② **自分の好きなことに熱中する**  
好きなことをするとナチュラルキラー(NK)細胞は一気に活性化!  
逆に苦手なことはナチュラルキラー(NK)細胞の活性を弱めてしまう  
**自分の好きなことに集中する力がカギ!**



## 笑いのプラス効果はいろいろ

- ① **脳の働きが活性化**  
笑うと脳の海馬が活性化され記憶力がアップします。
- ② **血行促進**  
笑うことで血のめぐりがよくなって新陳代謝が活発になります!
- ③ **自律神経が整う**  
笑いはリラックスした状態を心にもらし自律神経が安定します。
- ④ **筋力アップ**  
笑うと腹筋、横隔膜、肋間筋、顔の表情筋などが鍛えられます!
- ⑤ **鎮痛作用**  
笑うと「エンドルフィン」という脳内物質が分泌され、痛みを和らげる効果があります。



# Pet ceremony Prayer ペットセレモニープラア

## 2023 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3日~11月13日



松戸店 (松戸市松飛台390-5)  
11月23日~12月3日



千葉店 (千葉市稲毛区園生町552)  
12月9日~12月19日



上記期間中、イルミネーションを点灯致します。(悪天候時こちらの判断で、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時まで延長しておりますので、お仕事帰りなど、ご家族皆様でお立ち寄り下さい。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1,200円)の販売もごさいます。

About media cooperation

## FORMATION INFORMATION

第1話の葬儀シーンの施行と備品の提供をさせていただきました。

テレビ東京 月曜ドラマ「けむたい姉とずるい妹」2023年10月9日~放送 第1話

**メディア協力履歴**

- 2022年 12月~ フジテレビ月曜ドラマ「PICU」第9話
- 2022年 9月~ NHKドラマ10「オリバーな犬、Gosh!!このヤロウ」第4話
- 2022年 2月~ 日本テレビ木曜ドラマ「探偵が早すぎる」第6話
- 2021年 10月~ TBS金曜ドラマ「最愛」第1話、最終話
- 2021年 1月~ TBS金曜ドラマ「俺の家の話」第1話、第2話、最終話





# 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.39

## 霊柩運行車両管理部



おおの りょう  
大野 諒

趣味 バスケ・野球観戦

好きな食べ物 妻が作ったハンバーグとお菓子・カレーライス・メロンソーダ

一期一会を大切に家族と仕事に向き合い信頼を得て心強い存在となる様に努力いたします。

## ペットセレモニープレア松戸



せきぐち ゆたか  
関口 裕

趣味 音楽ライブ・フェスゲーム

好きな食べ物 ラーメン・カレーライス

ご家族様が大切なペットちゃんとのお別れを、安心して出来るよう努めます。

# 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※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 最後の2倍プレゼントキャンペーンです! 2倍プレゼント第3弾 抽選で200名様にプレゼント!

「飯岡貴味(タカミ)メロンのうふふなメロンゼリー」  
(青肉・赤肉2種入り ひと口サイズ/10個入×3袋)のセット

九十九里の温暖な気候と太陽が燦々と降りそそぐ飯岡大地で、約半年の歳月をかけ肥沃な大地を代々受け継ぐプロ農家さん達が、ひと玉ひと玉大切に育てた旭市飯岡地区の貴味メロンが、美味しいゼリーになりました!! 糖度の高い貴味メロンのピューレをふんだんに使用し、風味豊かな味を実現。道の駅「季楽里あさひ」や、ネット販売JAタウンなどでも販売している『飯岡貴味メロンのうふふなメロンゼリー』3袋セットを200名様にプレゼント。ぜひこの機会に、飯岡の恵みの味をご堪能ください。食べたらくさっと「うふふ」と思わずにんまりしますよ!



■今回のご協力店… J A ちばみどり農産物直売所 みどりの大地様

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  
『うふふなメロンゼリー』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

〒郵便番号  
住所  
氏名  
電話番号  
ご意見など

応募締切 2023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月下旬に発送予定)

※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・提供することはできません。(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
- 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。 2023.10

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