

料金後納

ゆうメール

プリア通信

2013/秋号

- P.2 ぶらり電車の旅～小湊鐵道～
- P.6 フジ子のナンでもTRY® ～いろいろサンド～
- P.8 知って得する病気のアレコレ～口臭～
- P.9 ペットマッサージをしてもっと仲良くなるう
- P.10 フェルトでケーキボックス
- P.11 プレゼント&情熱社員
- P.12 仏事あるアルQ&A 01

4 小湊鐵道 Kominato Railway ぶらり 電車の旅

蒸気機関車

小湊鐵道の始発駅であり、JRとの共同使用駅です。五井駅には昔使われていた蒸気機関車が展示してあります。車輛課に声をかければ見学ができます♪左のB104機関車は、イギリス・ペイヤービーコック社製で、明治27年に製造。昭和21年に国鉄より払い下げ、昭和25年まで運転していました。真ん中の2号機関車、右の1号機関車はアメリカ・ボールドウィン社製で、大正13年に輸入し、昭和31年まで運転していました。この機関車に装置された連結器は国鉄よりもナント約1年早く採用された自動連結器なのです。五井駅には、小湊鐵道のオリジナルグッズや駅弁も売っています。駅弁を買って電車に乗ったり、お土産にもいかがですか？



かざさむらかみ 上総村上

プキレストラン ルッコラ

定番洋食メニューとオリジナルイタリアンを取り入れた手作り料理店“ルッコラ”。市原産の朝採りハーブや野菜を使用するなど、新鮮食材にこだわったメニューや、健康的に痩せられる美食低糖(糖質制限食)は大人気です！特に糖尿病の方やダイエット、メタボを解消したいと思っている方、血糖値が高く食事制限されている方は必見です☆肥満の原因は、糖質の取り過ぎによるものなので、糖質をできる限り避ける食生活を送れば肥満は解消されるそうです。そんな低糖質料理をおいしく食べられるのが“ルッコラ”です。もちろん、定番のハンバーグやオムライス、食後のデザートも美味しくて当たりメニューばかり♪キッズメニューにもこだわっているので、お子様連れでも◎マスターはじめ従業員の方達も優しく、気軽にお話しできます！見た目も綺麗で体に優しく、美味しい料理が味わえる“ルッコラ”おすすめです！

☆住所/市原市五井2792-1ヴェラハイツ五井第3-104
☆営業時間/月曜定休(祝日の場合は火曜休み)
ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:30~22:30 (L.O.21:30)
☆電話番号/0436-22-6700 ☆駐車場/10台
☆五井駅から徒歩8分

プレア通信夏号に関するお詫びと訂正
前回のプレア通信夏号の5頁の誌面に誤りがありました。
(誤) 市川新田駅 (いちかわしんでんえき)
(正) 市川塩浜駅 (いちかわしおはまえき)
読者及び関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び致します。



かざさ みつまた 上総三又



☆住所/市原市五井2792-1ヴェラハイツ五井第3-104
☆営業時間/月曜定休(祝日の場合は火曜休み)
ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:30~22:30 (L.O.21:30)
☆電話番号/0436-22-6700 ☆駐車場/10台
☆五井駅から徒歩8分

うざえもん 手打蕎麦 宇左エ門

駅から少し離れた自然豊かな場所にあるこちらのお店。入り口には石臼や蕎麦粉の種類、生産者の紹介があります。三種御膳は、ゆば汁から始まり、あつあつ豆腐、天婦羅、蕎麦三種盛(せいろ・更科・田舎)、蕎麦がきぜんざい、アイスクリーム、飲み物…と、コース仕立ての様になっています。お豆腐はテーブルで火をつけ、出来立てあつあつのお豆腐を味わえます。お蕎麦は粗挽きの細切りで、蕎麦粉の香りがしっかり残っています。おつゆはすこし辛め。食べ比べが出来て、薬味のねぎ、わさび、大根おろしで色んな味が楽しめます。また、かわり蕎麦で人気もある青柚子切りのお蕎麦もあります。一口食べると柚子のいい香りが口に広がり、おつゆをつけなくても美味しい！他のお蕎麦屋さんだと、通年柚子を仕入れられないことから、柚子蕎麦は期間限定が多い中、宇左エ門さんは一年中味わうことができます。

かざさやまだ 上総山田

こうふうだい 光風台

うまたて 馬立

ゆうゆうてい 悠友亭
お酒落な外観が印象的な中華料理 悠友亭。本場の味をリーズナブルで味わえることから、多くのお客さんと賑わっています。ランチメニューや単品料理までメニューが豊富です。お店自慢&一番人気は坦々麺！胡麻の香りが食欲をそそります☆スープを一口飲めば人気の秘訣がわかります！胡麻の香りだけでなく、味も濃〜厚〜！！辛すぎないピリッとした辛さで、ちょうどいい♪麺は細めのちぢれ麺でスープがよく絡み、あっという間に完食です(笑)ランチも豊富で、平日・土日祝のメニューでは若干違うので、通ってしまうかも…？また、持ち帰りや、コース料理、宴会などにも対応しているので、是非利用してみてください。(コース料理、宴会は予約が必要です。)



☆住所/市原市牛久603-1
☆営業時間/月曜定休(祝日の場合は火曜休み)
11:00~22:00(L.O.21:30)
☆電話番号/0436-92-5666
☆駐車場/有り
☆上総牛久駅から徒歩15分



☆住所/市原市勝間521-3
☆営業時間/木曜定休 11:00~15:00
☆電話番号/0436-74-6611
☆駐車場/有り
☆蘇我ICから車で15分

かざさかわま 上総川間



土・日・祝サービスランチ
あんかけ焼きそばセット 1,200円
(お好みの麺、半チャーハン、海老春巻き、シューマイ、本日のスープ、漬物、杏仁豆腐)

たかたきこ 高滝湖

高滝湖観光企業組合(貸釣船)
 ☆住所/ 市原市高滝188
 ☆電話番号/0436-98-1277
 ☆駐車場/50台
 ☆高滝駅から徒歩約10分

高滝湖は、県下一の貯水面積を誇る人造湖で、ブラックバス、コイ、ヘラブナ、ワカサギ、ニジマスなどの釣りが楽しめ、休日は多くの釣り客で賑わいます。釣り船の貸し出しや、サイクルポートも貸し出しています。10月中旬～下旬にはワカサギ釣りが解禁されます。ワカサギ釣り大会も毎年不定期で開催されるので、要チェックですよ！(12月1日予定。詳細はお問い合わせ下さい)秋風が吹き、自然の中で気持ちよく釣りが出来ますよ♪



かざさつるまい 上総鶴舞

かざさくぼ 上総久保

たかたき 高滝

さとみ 里見

いたぶ 飯給

かざさおおくぼ 上総大久保

ようろうけいこく 養老溪谷

かざさ ながの 上総中野

世界一大きなトイレ

著名な建築家である藤本壮介さんの設計で観光客をおもてなしする為に作られたそうです。広さ約200平方メートルもあるこのトイレ！なんと世界一の大きさなんですよ〜♪



カーテンがあるので安心してすよ♪

女性専用なので男性は使えません

Mai Cafe

田んぼに囲まれた道を一本入った所にあるMai Cafe。店内は白を基調としていて、窓に向かって設置されたカウンター席が印象的。席について外を見ればカウンター席のみの理由がわかるはず…窓いっぱい広がるのは、低い山に囲まれた田んぼが広がる房総ならではの農村風景。自然に囲まれ気持ちも豊かになります。地元新鮮な食材を、おいしく体に優しいお食事として提供したい…という希望で地元の方達に教えて頂きながら野菜やお米を自分達でも育てているそうです。なので、お食事メニューは1種類だけで、昼膳(おむすびor卵かけご飯)のみ。卵かけご飯は、卵が3種類あり、くろどりが通常の味だとすると+50円でアローカナ(あっさりめ)、+150円でうこっけい(濃厚)に変更できます。おかずは日替わりで、素材本来の甘み、旨みを残した味…デザートもオススメです。うこっけいプリンは、濃厚でなめらか。甘すぎず、上にかけるソース(珈琲、バニラ、ラム)を選んで、また違った味わいに。飲み物はハーブティ、紅茶が充実していて、香り、味がよくリラックスできます。ほっと一息つきたい時に是非行ってみたいお店ですよ♪



昼膳 950円
 (飲み物と一緒に注文して下さい。50円引き)

左上から(デザート):
 季節のパフェ 1,500円
 (季節によって果物が変わります)
 うこっけいプリン 400円
 右上から(飲み物):
 梅ソーダ 500円
 ハニーブッシュティー 450円

☆住所/市原市田淵1539
 ☆営業時間/水・木曜定休
 11:00~18:00
 ☆電話番号/0436-96-1275
 ☆駐車場/5台程
 ☆月崎駅より徒歩30分
 (貸自転車があります。)

★この看板が目印★



※営業時間が変わる場合があるので、お電話で問い合わせ下さい。

いちほら市民の森

いちほら市民の森は、四季折々の風景を楽しむ散策路や、キャンプ場(GW&夏季限定)、豊かな森により育まれる植物園などがあります。散策路は10コースあり、もみじ谷コースやきのこコースなど様々な自然を体験できます。散策などで疲れたら、帰る前に足湯がオススメ。管理事務所脇に、総檜造りの足湯が設置されていて、各季節の木立や山並みを鑑賞しながら、足湯同士のコミュニケーションを深めることもできます。また、その季節ごとに開催されるイベントも人気のひとつで、もみじ祭りや、冬にはイルミネーション列車など、たくさんのイベントがあります。中でも、毎冬大人気のイルミネーション列車は要チェックですよ！イルミネーションで飾られた列車内と五井駅を含む11の駅舎を見ながら、市民の森のイルミネーションを見に行こう！という企画です。どのイルミネーションもとても綺麗で、多くの人で賑わいます。11月24日~12月23日まで運行予定(詳細は小湊鉄道運輸局課 0436-21-6771)

☆住所/
 市原市柿木台1011
 ☆電話番号/
 0436-96-1119
 ☆駐車場/20台程
 ☆月崎駅から徒歩約15分

自然豊かな散策路



市民の森
 イルミネーション



イルミネーション
 列車内の様子



トトロの棲む駅



地元の小学生によって書かれたトトロがみんなを出迎えてくれます…♪

栗又の滝自然遊歩道

養老川沿いにある約2kmの遊歩道で、点在する大小の滝や垂直に迫る断崖、子宝のパワースポットで有名な子宝もみじなどの景観の中、清流のせせらぎや小鳥のさえずりを聞きながら散策することが出来ます。栗又の滝は、房総一を誇る名瀑布で、100メートルにわたって滑り台のようなゆるやかな岩肌を流れ落ちるこの滝は、幻想的な美しさで人々を魅了します。川面を秋風が渡る頃、溪谷は紅葉で赤く色付きます。まるで、点描画のように多彩な表情を見せる栗又の滝周辺。見頃は11月下旬から12月上旬で、まさに県下有数と称されるにふさわしい、紅葉の名所を堪能できます。また、ライトアップイベントも行われていて、昼間とは違った表情をみることが出来ます。

☆住所/
 夷隅郡大多喜町栗又
 ☆駐車場/20台程
 ☆上総中野駅から、栗又行き
 のバスに乗り『栗又橋』
 で下車。その後徒歩約7分



いろいろなサンド



食欲の秋☆食べ物が美味しい季節になりました。そこで今回は秋の行楽にピッタリ！持ち運びに便利ないろいろサンドのレシピを紹介いたします☆いつもサンドイッチばかりで飽きてしまった…なんて時にも活躍すること間違いなし！お家でもパン屋さんで売ってるようなメニューから、あのライスバーガーまで！簡単にできちゃいますよ◎

> 蓮根ライスバーガー



パンズは濡めの方が食べやすいかも！

【材料】～2人分～

| | |
|---------------|--------|
| じゃがいも (すりおろし) | 100g |
| ごはん | 300g |
| 蓮根 | 75g |
| 絹ごし豆腐 | 75g |
| 押し麦(あれば) | 30g |
| 玉ねぎ | 1/4個 |
| しめじ | 1/4パック |
| 生姜 | 1片 |
| レタス | お好み |

A

| | |
|--------|-----|
| パン粉 | 25g |
| 薄力粉 | 大3 |
| 塩、こしょう | 少々 |
| 醤油 | 小1 |
| ナツメグ | 少々 |

B

人参ケチャップソース

| | |
|-----------|------|
| 人参(すりおろし) | 1/2本 |
| ケチャップ | 大3 |
| マスタード | 小2 |

【作り方】

- ①じゃがいもとごはんを混ぜます。
- ②①を4等分にし、丸く整えたら油を熱したフライパンで両面焼きます。
- ③蓮根は1/3は5mm角にし、残りはすりおろします。豆腐は水切りしておきます。
- ④玉ねぎと生姜はみじん切り、しめじは粗みじん切りにします。
- ⑤フライパンに油を入れ、生姜を入れたら火にかけます。香りがたったら玉ねぎを加えて炒め、透明になったらしめじと角切りの蓮根も加えて炒めます。
- ⑥ポウルに豆腐を手で崩し入れ、押し麦、すりおろした蓮根と⑤、Aを加えて混ぜ合わせます。
- ⑦⑥を2等分にし、油をひいたフライパンで両面をこんがり焼きます。
- ⑧ソースは、Bをすべて混ぜ合わせます。
- ⑨②で作ったパンズにレタスを敷き、⑦でできたハンバーグをのせ、その上にソースをかけて挟めば出来上がり♪

> お豆腐ニンジンパン



【作り方】

- ①オーブンは180℃に温めておきます。豆腐はザルにあげ、軽く水気を切ります。ニンジンはおろしておきます。
- ②ポウルに豆腐Aを入れゴムベラで潰し、強力粉・ドライイースト・オリーブオイルを加え混ぜます。塩・ニンジンも加えさらに2～3分程こねます。
- ③こねたら生地を40分～1時間ほどねかせ

【材料】～2人分～

| | | | |
|---------|------|---------|------|
| 絹ごし豆腐A | 80g | 紫キャベツ | 100g |
| 強力粉 | 120g | 絹ごし豆腐B | 50g |
| ニンジン | 30g | 酢 | 大1 |
| ドライイースト | 小1 | コショウ | 適量 |
| 塩 | 適量 | オリーブオイル | 適量 |
| | | トマトや野菜 | お好み |

ます。2等分にして丸めたら天板の上に置き、さらに20分ねかせ、180℃のオーブンで15～20分ほど焼きます。(竹串をさして、中まで火が通ってるか確認しながら焼く時間を調節してください)

- ④紫キャベツは千切りにし、タッパーまたはポウルに入れます。塩少々をまぶし、手で軽く混ぜ合わせ5分ほど置きます。豆腐Bはキッチンペーパーなどで水気を軽く拭きます。
- ⑤紫キャベツから水分が出たらさっと水洗いして水気を絞ります。
- ⑥紫キャベツに豆腐・酢・オリーブオイルを加え豆腐を潰しながら全体を混ぜ合わせ、味をみて塩・コショウを加えます。
- ⑦③で作ったパンを半分に切り、お好みでトマトやレタスなどをひいて、⑥を挟めば出来上がり★

どれも難しい手順は一切なく、簡単に美味しい手作りバーガーを味わうことができました☆今回紹介しているレシピはヘルシーなものが多いので、中に挟む具をお好みで変えて、アレンジしてみてもいいですね♪

> ごぼうあんのピロシキ



【材料】～2人分～

| | | | |
|-----------|-----|----------|--------|
| ごぼう | 70g | 生姜 | 1/2片 |
| たまねぎ | 40g | 水 | 1/3カップ |
| 切干大根 | 7g | しょうゆ・みりん | 各小2 |
| 春雨 | 7g | カレー粉 | 小1/4 |
| くるみ | 10g | 水溶き片栗粉 | 大1 |
| 食パン(8枚切り) | 4枚 | 水溶き小麦粉 | 適量 |

【作り方】

- ①ごぼう、たまねぎを千切りに、生姜はみじん切りにします。切干大根は、水でさっと洗い、2cmほどに切ります。
- ②春雨はゆでて2cmほどに切ります。くるみは弱火で5分ほど煎り、粗みじん切りにします。
- ③フライパンに油をひき、ごぼうに火が通るまで2分ほど炒めます。
- ④ごぼうを炒めたら、生姜・たまねぎ・切干大根・春雨・くるみの順に炒めます。
- ⑤軽く火が通ったら、水・しょうゆ・みりん・カレー粉を加え、水気がなくなるまで炒めます。
- ⑥野菜が柔らかくなったら、水溶き片栗粉を加え、とろみをつけます。
- ⑦食パンの耳を切り、麺棒で薄く延ばします。
- ⑧食パンの中央にお椀やマグカップなどで丸く形をつけ、中央に⑥をのせます。
- ⑨⑧の上に新しい食パンをのせ、上からお椀やマグカップなどで型をつけます。
- ⑩円の外側を包丁で切り、食パンの縁を合わせ、水で溶いた小麦粉で接着し、180℃の油でパンの表面がきつね色になるまで1分ほど揚げたら完成です★

POINT!

ごぼうのアクだと思われていたものはポリフェノール。水に長く浸してしまうとせっかくの成分も流れてしまうので、なるべく早く調理を☆

> アンパンマンプチサンド



【作り方】

- ①☆の材料をボールに入れてよくかき混ぜます。
- ②小皿に大1弱づつ①を取り分け、それぞれ食紅・ココアで色づけます。
- ③色づけた生地をラッピング用などの小袋に入れ、端をほんの少しだけ切り、絞り出し袋状にします。(※爪楊枝で書いてもOK！)
- ④テフロン加工のフライパンにアンパンマンの顔を書いていきます。この時まだ火には、かけないでください。
- ⑤顔が書いたら、そっと移動し弱火で焼いていきます。ほっぺ・目がプツプツしてきたら、水を含んだタオルの上にフライパンを移動し冷まします。←ムなく焼けます！
- ⑥弱火の上に戻し、上からそっと残しておいた普通生地を丸く流し込みます。生地がプツプツしてきたら裏返します。
- ⑦顔あり、ナシ、それぞれ15枚位づつ焼きます。冷めたらピーナツバターやジャムなどを塗って挟みます。見た目もかわいい♪ アンパンマンプチサンドの出来上がり！

【材料】～約15枚分～

| | |
|-------------|-----|
| ☆ホットケーキミックス | 60g |
| ☆卵 | 1個 |
| ☆牛乳 | 大1 |
| ☆はちみつ | 大1弱 |
| ココア・食紅 | 適量 |
| ピーナツバター・ジャム | 適量 |

POINT!

⑤で普通生地を丸く流し込む時に、スプーンを使うと、きれいにできます★

知って得する 病気のアレコレ?

No.07

朝起きた時、タバコを吸った後、理由はわからないけれど、なんだか自分の口が臭う…と、思うときはありませんか?毎日の歯磨きなど、お口のケアをきちんとしているつもりでも、自分では知らないうちに他人を不快にさせていたり…そこで今回は口臭についてご紹介します。



加齢による口臭…

加齢による口臭は歯磨きだけではほとんど改善されません。その理由は、年齢的に歯周病が原因の可能性もあるため、定期的に歯医者さんで診てもらった方がよいでしょう。もう一つ考えられるのが悪玉菌の増加です。加齢だけでなく腸が汚れる事により、善玉菌よりも悪玉菌が増えてガスが発生します。このガスが口臭だけでなく体臭にもなってしまうのです。これを改善するには乳酸菌を含んだヨーグルト、オリゴ糖を含んだ大豆食品、バナナ等が効果的です。さらに、タンパク質や脂肪が多い肉食よりもお米や芋類、豆類等の炭水化物を中心とした、和食中心の食生活がオススメです。

女性独特の口臭…

女性独特の口臭で、便の臭いがある口臭があります。歯磨きをして、歯医者へ行っても異常がみつからず改善されない…極度の便秘の方だとこの様な口

誰にでもある舌苔…

舌苔とは、口臭の原因になる可能性のもので、舌の表面に苔が生えたように白色・褐色・黒色の食べかすや老廃物、細菌などが結合し付着したものです。通常の量であれば口臭にはなりません。次の様なことにより口臭になる可能性があります。

- ①ドライマウス
- ②免疫力の低下
- ③口呼吸

唾液分泌の体操…

舌を動かすことで唾液の分泌が良くなり、お口の自浄作用が増し口臭予防にも効果的です。



他にも、噛む回数を増やすなど唾液分泌を増やしましょう!

ペットマッサージをしてもっと仲良くなろう

大切なペットちゃんにマッサージをしてみませんか?ふれあうことによって、信頼関係やカラダの変化にも気付くことができます。マッサージによるメリット、簡単なマッサージ方法をご紹介します。

マッサージをすることによるメリット

- ①皮膚への刺激により血流が促進され、新陳代謝がよくなり老化防止につながる。
 - ②ふれあうことにより腫瘍などカラダの変化に気付き早期発見できる。
 - ③ふれられることに対して慣れるため、動物病院などの診察時にも安心。
 - ④加齢によって固まっていた筋肉がほぐれ、歩きやすくなる。
- …などです。個体差がありますが、続けることによって変化がみられます。

マッサージを始めるまえに…

- 始める前に、以下の事に気をつけましょう。
- ★アクセサリーや時計はずす。
- ☆テレビやラジオなど、気がちってしまうものをけす。
- ★他のペットちゃんと多頭飼っている場合は、他の部屋にうつる。
- ☆時間に余裕のある時にやる。飼い主のそわそわはペットちゃんにも伝わります。



※いつも撫でていたカをペースにすこし強めたり、弱めたりします。「ハッ」と振り向いたり、逃げるヒカが強すぎるかもしれません。逆にうっとりしていたり、気持ちよさそうにしていたら、成功です☆

マッサージしてみよう♪



※さわられるのが苦手なわんちゃんにはつかまれるしと思ってしまうので手の甲でならし、猫ちゃんは歯ブラシでなでてあげると母猫に舐められている様な感覚になるので徐々に慣らしましょう。



まずは基本のステップを手のひらで毛の流れにそってなでます。犬や猫にもリンパがありなでることによりデトックス効果もあります。

わんちゃんのやり方



慣れてきたら耳のマッサージや、肩甲骨の辺りから脇の辺りまでを、親指で軽く押すようになでます。凝り固まっている首周りの筋肉がほぐれ、怪我防止にもつながります。
※わんちゃんは肩ではなく首がこってしまいます。

ねこちゃんのやり方



顔を後ろから引っ張って耳の下のお肉を持ち上げると目や鼻のトラブル予防になります。背中のお肉を優しくつまんだり前足の関節の外側にあるくぼみを、①軽く3秒②強めに3秒③軽く3秒にぎると凝りがほぐれて喜んでくれます☆
※猫ちゃんは人間よりも鼻がこりやすいです。

フェルトでケーキボックス



お菓子や小物を詰めてプレゼントしたら喜ばれること間違いなし♪チャレンジしてみても★小さいお子様に特にオススメです！

- 【材料】**
- 裁縫道具
 - 丸い箱(底の径16.5cm)
 - フェルト(好きな色)
 - 好きなビーズ
 - 手芸用ボンド
 - 爪楊枝(9×1×9)

ホイップ手順

①ホイップはしずくを半分にした形を7枚作ります。

②7枚を同じ向きに重ね、縫っていきます。
※実際は、白い糸で縫って下さい。

※ホイップ10個で直径16.5cm蓋を1周します。

【原寸大型紙】

ろうそく手順

①ろうそくの火の形にフェルトをカットして、爪楊枝を4cmに切り芯を作ります。

②フェルトと爪楊枝をボンドでくっつけます。

③固まったら、ろうになるフェルトを巻き、糸で模様をつけて完成。

ホイップ

ろうそくの火

イチゴ手順

①5cmの円を半分に切ります。

②赤いビーズでイチゴのつぶをつぶをつけます。

③裏にして半分に折り、並縫いをしてから裏返します。

④口を並縫いし、糸を詰めて閉じたら完成。

完成見本★

ケーキ手順

①底(チョコ)と蓋(クリーム)の直径+5mmの円でそれぞれカット。側面は直径×3.14で長さを出し、チョコの高さは箱の高さ+1cm長めにしておき、蓋の側面部分はクリームが垂れているように、形も長さもお好みでカットします。

②それぞれ蓋・底と側面をステッチ縫いします。

③箱と底の部分のフェルトをボンドでくっつけます。

④クリームにイチゴ、ろうそく、ホイップ、ビーズを縫い付け、蓋にボンドでつけて完成。

熱社員 情社員

JOUNETSU・SHAIN

氏名：佐藤 弘剛
勤務：プレア成田ホール
役職：係長
趣味：アクアリウム鑑賞
一言：お客様の哀しみに寄り添い、心に残るお式のお手伝いができるように、一心精進してまいります。

氏名：廣川 信之
勤務：総務部経理課
役職：主任
趣味：食べ歩き
一言：好きな言葉「桜梅桃李」
主に裏方の仕事ですが、桜は桜、梅は梅として、自分らしく精一杯花を咲かせて行きたいと思っています。

当社スタッフの紹介を勝手にさせて頂くコーナーです。様々な情熱をもったスタッフがおりますので、ご覧ください。No.04

杉山ジャム工房

限定100名プレゼント

かつては専業農家だった杉山家。農地を縮小して兼業になった後も、お母さんは野菜や果物を作り続けていましたが、大量に余ってしまっていました。そこで余った果物でジャムを作って友人たちに配ったところ、好評で名産に。フランス料理の名店「クイーンアリス」でパティシエをしていた杉山亜紀さんが体調を崩して実家で静養中の時に、小さい頃に母親が作った自家製のジャムを食べて改めてその美味しさに気付き仕事を辞め、2003年に今の『杉山ジャム工房』をオープンさせました。果物は工房に隣接するご両親の畑で収穫した愛情たっぷりのものや、市原市内のものがほとんどで、保存料・香料・着色料などの添加物を一切使用していないのであしんです。不必要なものはいれないので、なめらかで果物の味が引き立つおいしいジャムです☆いちじくや栗、梅などのかわったジャムもありますよ♪是非ご応募ください☆

杉山ジャム工房 千葉県市原市引田333
0436-36-3982 定休日/不定期
営業時間/11:00~18:00 (予約制)

内容 杉山ジャム工房 3個セット (いちじく・梅・ブルーベリー)

官製葉書に住所・氏名・電話番号・感想をご記入の上、下記宛にご郵送ください。11月15日消印まで有効です。皆様からのご応募お待ちしております。

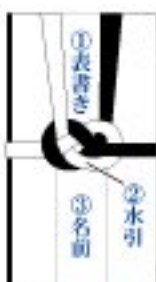
〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 富士典礼(株)
『杉山ジャム工房 3個セット係』まで

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。



今さらですが、不祝儀袋のマナーについて、教えてください。

包むお札は、あまりきれいな状態のものは避けましょう。新札にしてしまうと「あらかじめ用意していた」という意味になってしまう場合もあります。新札であれば、軽く折り目をつけてから包むと良いでしょう。不祝儀袋の表書きは宗派によって異なるなど意外に知らないマナー(右参照)があります。また香典の金額に見合う不祝儀袋を選ぶことも大切なマナーです。



裏の折り方は下を先に折り上側をかぶせて水引をかかえます。

| 宗派 | ①表書き |
|--------|----------------|
| 各宗派共通 | 御霊前 |
| 仏式 | 御霊前、御香典、御香料など |
| 神式 | 御玉串料、御神料、ご霊前など |
| キリスト教式 | 御花料、御ミサ料など |

| 宗派 | ②水引き |
|--------|---------------|
| 各宗派共通 | 黒白または双銀の結び切り |
| 仏式 | 黒白または双銀の結び切り |
| 神式 | 白黒、双白、双銀の結び切り |
| キリスト教式 | 花、十字架の付いた専用の袋 |

③名前は薄墨でフルネームで書き、中袋の表側中央に香典の金額(漢数字)、裏側に住所と名前を書きます。お札は向きを揃えて、表側(顔が書いてある面)が中袋の裏側になるようにしてください。



次回のイベント

- 10月13日(日) 京葉銀行プラザ 相談会 10:00~18:00
- 10月27日(日) プレア成田ホール 相談会 10:00~14:00
- 11月 7日(木) プレア茂原ホール 相談会 10:00~14:00
- 11月24日(日) 成田ボンベルタ 相談会 10:00~17:00
- 12月 1日(日) プレア稲毛ホール 相談会 10:00~14:00
- 12月 6日(金) プレア茂原ホール 相談会 10:00~14:00
- 12月12日(木) プレア市原ホール 相談会 10:00~15:00

※日時や場所が変更になる場合がございます。詳細は下記へご連絡ください。

あなたの街の プレアホール



お気軽にお立ち寄り
ご相談下さい



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
茂原市長尾2532
☎0475-23-4444



プレア成田ホール

〒286-0046
成田市飯仲1-19
☎0476-24-4444



プレア市原ホール

〒290-0056
市原市五井1738-5
☎0436-23-4444



プレア茂原プラザ

〒297-0073
茂原市長尾2673-4
☎0475-23-4444



フジベットセレモニー

〒263-0051
千葉市稲毛区團生町552
☎0120-482-940



ベットセレモニープレア

〒270-2214
松戸市松飛台390-5
☎0120-700-054