



ゆうメール

プレア通信

2015/夏号

- P. 2 ぶらり電車の旅 ～内房線～
- P. 6 フジ子のナンでもTRY¹⁵
～バブル到来?あわ泡レシピ～
- P. 8 知って得する病気のアレコレ
- P. 9 「家族葬」ってなんだろう?
- P.10 幕張メッセ「ペット博2015」出展
- P.11 情熱社員 & プレゼント
- P.12 仏事あるアルQ&A

11 内房線 Uchibou Line ぶらり 電車の旅

“渚の駅”たてやま

館山夕日桟橋のたもとにある「渚の駅」たてやまは、平成24年にオープンした館山港交流拠点。大きな水槽に魚たちが泳ぐ「海辺の広場」には、潮の干満を再現した磯場水槽や、海の生き物に触れることのできるタッチプール等があります。また海洋民族をテーマとした「渚の博物館」や、館山湾が一望でき潮風を感じながらのんびりできる「展望デッキ」、情報発信スペース、客船ターミナル、地元の新鮮な野菜や魚介類、お土産を取扱う「海のマルシェたてやま!!」、館山湾の景色を眺めながら新鮮な農水産物が味わえる“館山なぎさ食堂”など、魅力あふれる海辺の複合施設です。



“渚の駅”たてやま	TEL 0470-22-3606	住 館山市館山1564-1
海辺の広場	営 9:00～16:45	休 毎週月曜日
渚の博物館	営 9:00～16:45	休 毎月最終月曜日
館山なぎさ食堂	営 11:00～17:00	休 年中無休
	TEL 0470-28-4927	
海のマルシェたてやま!!	営 9:00～18:00	休 年中無休
	TEL 0470-28-4926	



大房岬自然公園

大房岬自然公園は南房総国定公園の中にあり、自然公園の行楽施設の集合地区として、運動広場や、ビジターセンター、少年自然の家、ホテル、キャンプ場、駐車場、芝生園地、遊歩道、展望台などが整備されています。

一年を通して、ハイキング、磯遊び、バードウォッチング、キャンプ等が楽しめ、訪れた方々に憩いと安らぎを、子どもたちには貴重な自然体験を提供できる場所として人気の施設。

また「夜をたのしむゲーム」や「夜の生きものツアー」等、わくわくするような楽しいイベントにも参加できます！（イベントは要参加費/予約制 ※定員になり次第締切）

- イベントに関する詳細、お問い合わせ
TEL 0470-33-4551
住 南房総市富浦町多田良1212-29
営 9:00～16:30
(イベント開催時間とは異なります)
休 毎週月曜日および12/29～1/3



たてやま 館山

なごふなかた 那古船形

とみうら 富浦

いわい 岩井

ふれあい市場 とまや 地魚料理

館山船形漁業協同組合直営のふれあい市場は、地元の人やプロの料理人も訪れる漁協直営市場。船形漁港で水揚げされたさまざまな魚介類が市価より安く購入でき、そのまま隣接した食堂で調理して食べる事もできます。その味が忘れられずに、遠くから何度も通ってくるリピーターさんも多いという「とまや」は、地魚など獲れたての旬の魚をリーズナブルな値段で味わえるのが魅力。随所に女将さんのサービス精神を感じる店内には有名人のサインがずらりと並び、美味しいお料理と共に明るい女将さんが隠れた名所など近隣の観光案内もしてくれます。



TEL 0470-27-3411
住 館山市船形297-88
営 10:30～17:00
休 木曜日(祝日の場合は営業)



「フレスコ通信を見た」と言ってるね!

お客様を大事にする女将さんのサービス精神が至る所に伺えます

地魚のお刺身となめろうが「お刺身定食B」、アナゴやキス等ボリュームたっぷりの「東京湾天丼」。

生そば かわな

岩井駅を降りてすぐ、右手に見える「生そば かわな」。化学調味料を使わず、天然塩や自ら育てた野菜、地元のお米を使ったこだわりのメニューを提供しています。自慢の生そばは、国産そば粉を使い味と食感にこだわった通好みの8割そば、つゆは鰹節ブレンドの特製つゆ。天井は自家製の野菜を中心に、かわな自慢の味が楽しめます。

夜の営業ではランチとは違った一品メニューも各種取り揃え、全国の名酒も楽しめます。



TEL 0470-57-2008
住 南房総市市部138-2
営 ランチ 11:30～15:00 ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)
休 火曜日



夜には酒のつまみによく合う一品メニューも多数取り揃え、全国の名酒も味わえます

右から、夏に嬉しいサッパリとした「冷五目そば」と、かわな特製「ゴマだれ」でいただく「ゴマだれつけめん」

勝山漁協直営 お食事処 **なぶら**

漁協定置網から毎朝直送の新鮮な魚介類を楽しめる「なぶら」は、鋸南町勝山漁協直営のお食事処。新鮮な魚介を手頃な価格で味わえるのは漁協直営ならでは。

なかでもお刺身大盛の勝山名産地魚丼「海鮮なぶら丼」は様々な魚介類が盛りだくさんの逸品。券売機横のおすすめ品ボードに記載された、お刺身や煮付け、フライ等、その日の朝とれたての旬の地魚料理を選ぶのもおすすめ。デザートには地元産寒天を使った「クリームあんみつ」も人気です。

2階食堂で、目の前に広がる青い海と漁港の眺めを楽しみながら海の幸を満喫してはいかがでしょうか。



漁協近くの建物2階



地魚をふんだんに使った看板メニュー「海鮮なぶら丼」汁物、サラダ、小鉢、香の物がついで、3000円



魚介たっぷりシーフードカレー



大人気! 手作りイカメンチ

勝山産天草を使ったクリームあんみつ



TEL 0470-55-1598 (予約不可)
住 安房郡鋸南町勝山234
営 11:00～15:00 (L.O14:30)
休 火・水曜日 (祝日は営業/後日、振替休業)

音楽と珈琲の店 **岬**

富津市と安房郡鋸南町の境、小さなトンネル手前の、うっかりすると見逃してしまいそうな看板の脇が入口。東京湾をのぞむ明鐘(みょうがね)岬にあるこの店が、吉永小百合主演の映画の舞台として一躍脚光を浴びた「音楽と珈琲の店“岬”」。

眼下に広がる浦賀水道を一望できる絶景と共に味わう香り立つ珈琲は、この場所で37年間毎日、訪れる人を癒してきた店主の玉木節子さんが鋸山の湧水を使い、一杯ごとにカップを選び、心を込めて淹れてくれます。

天気次第では富士山が、夕刻には水平線に沈む美しい夕日が見える「岬」で素敵なひとときを過ごしてみたい。



TEL 0439-69-2109
住 安房郡鋸南町元名1
営 午前10時から夕暮れまで営業
休 定休日なし(荒天時は閉めることも)



絶景が広がるテラス席



富津市側から見た入口
安房郡鋸南町側から、トンネルを抜けたらすぐ左側に現れる看板

あわ かつやま
安房勝山

ほた
保田

はまかなや
浜金谷

たけおか
竹岡

かずさみなと
上総湊

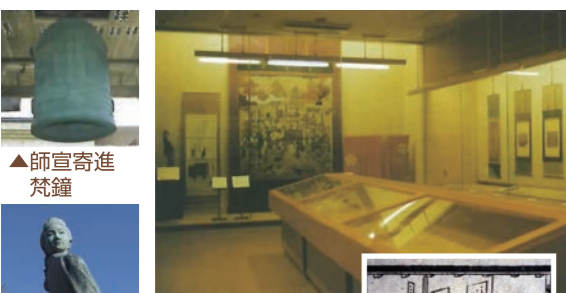
菱川師宣記念館

「見返り美人図」の作者であり、浮世絵の祖である菱川師宣生誕の地である鋸南町は、古くから歴史と文化にはぐくまれた地。江戸で名をはせた師宣が、常に誇りとし、愛し続けた故郷房州。菱川師宣記念館は、その業績や作品を、師宣の作品を通して紹介する浮世絵美術館です。

菱川師宣の生い立ちから江戸での活躍、江戸美術界に与えた影響など、師宣の作品を通して紹介し、いわゆる吉原や歌舞伎のガイドブック、女性ファッション誌、江戸のタウン情報誌など師宣の情報発信の才が光る版本(絵本)を多数展示。また様々な企画展・特別展も開催しています。



TEL 0470-55-4061
住 安房郡鋸南町吉浜516
営 9:00～17:00 (入館は16:30まで)
一般・大学生 500円
小・中・高校生 400円
休 月曜日 (祝日の場合は火曜日)
年末年始(12月29日～1月3日)



師宣寄進梵鐘

見返り美人ブロンズ像



菱川師宣自画像



柔らかなアナゴを炙っているため、皮は香ばしく中身はふっくら。タレも甘すぎず飽きのこない美味しさ

その日仕入れた地魚を使った、自慢の「房総寿司」は新鮮そのもの!

耳で聞き舌で又来る さとみ寿司

竹岡漁港へ店から10分、金谷漁港へは20分という立地の「さとみ寿司」は、新鮮な魚を毎朝仕入れているため低価格で美味しい地魚を味わえる地元の名店。その日仕入れた地魚を使った「房総寿司(900円)」、富津名物の「はかりめ」こと穴子も、軟らかくふっくらとした「穴子寿司ランチ(800円)」から穴子の卵巻き、天ぷらなど一品料理の種類も豊富です。お米は「地産地消」で東京へは出荷していないという地元の「天羽こしひかり」を農家から直接買い付けているそう。また、鮎の解禁日より禁漁日(6月1日～10月1日)まで近所の相川でご主人自らが釣った鮎を味わえるのも嬉しい!



TEL 0439-67-2233
住 富津市湊832
営 11:00～22:00
休 火曜(祝日の場合は営業)



バブル到来!?

お手軽 ふんわり クリーミー あわ泡レシピ

テレビで紹介されてから大人気の「泡」レシピ。基本の「泡しようゆ」をはじめ、卵のメレンゲや豆腐など身近な食材で手軽に作れるふんわり泡メニューをご紹介します!



基本のレシピ「泡しようゆ」

- お湯(80℃以上) ……15g
- ゼラチンパウダー ……1g
- 濃い口しょうゆ ……10g
- 水 ……20g

「生しようゆ」は、泡立ちにくいので不向き。普通のしょうゆを使うのがポイント!めんつゆやドレッシングでも作れます♪



- ① 80℃以上のお湯を入れたボウルにゼラチンを入れ、ダマにならないように混ぜる
- ② しょうゆと水を加え、ハンドミキサーで15秒程混ぜる
- ③ 氷水を入れたボウルで冷やしながら、さらに1分程度混ぜる
- ④ ゼラチンを安定させるためそのまま3分置き、下にたまった液を混ぜ込んだら完成!



泡とコンソメジュレの冷製パスタ

- ① 沸騰させた400~500ccのお湯にコンソメの元を溶かし入れスープを作る。小さじ3のスープを別容器に移し、残りのスープの中に粗挽き塩胡椒、生姜を入れ、ゼラチンを溶かしたら荒熱をとり、冷蔵庫で冷やす
- ② ボウルに卵白を割り入れ、そこに別容器に移しておいたスープ(小さじ3)と砂糖を入れ泡立てメレンゲを作りブラックペッパーを振り軽く混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

材料(2人分)	
水	400~500cc
コンソメの素	2個(約10g)
ゼラチンパウダー	小さじ5~6
粗挽き塩胡椒	適量
おろし生姜	小さじ1
卵白	2個
砂糖	小さじ1
アボカド	1個
トマト	2個
バジル	3枚
オリーブオイル	適量
レモン汁	適量
クリームチーズ	100g
牛乳	80~100cc
パスタ	2人前
塩	適量

- ③ アボカド、湯剥きしたトマト、バジルを一口サイズに切り、オリーブオイルとレモン汁を加え、粗挽き塩胡椒をひとつふりして軽く混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす。
- ④ クリームチーズを弱火で溶かしながら牛乳を分離しないよう少しずつ加え、混ぜ合わせたら粗挽き塩胡椒をふって冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 細めのスパゲティを塩ゆでし、冷水で洗った後オリーブオイルで合えておく。
- ⑥ お皿にパスタを盛り、コンソメジュレ→クリームチーズソース→野菜→メレンゲの順に盛りつけ、ミントを飾って出来上がり!



工程が多いけど、それぞれ作って冷やしておけばパスタを茹でるだけで食べられます♪ 時短で作るなら冷蔵庫でなく冷凍庫で冷やしてもOK!



材料(2カップ分)

すりおろし長芋	220cc
豆乳	60cc
コンソメの素	小さじ1/3
ゼラチンパウダー	5g
胡椒	適量
塩	適量
水	120cc
コンソメの素	小さじ1/4
ゼラチンパウダー	3g
胡椒	適量
飾り	ニンジン、たまねぎ等 お好みの飾り野菜
	適量

レンジでカンタン長芋豆乳おかずムース

- ① 人参と玉ねぎを1cm角にカットし、レンジでチンして火を通しておく。
- ② レンジで温めた豆乳の中に、ゼラチンパウダーとコンソメの素を溶かし混ぜ、すりおろした長芋も加えて混ぜる。お好みで塩・胡椒を加え、器に盛る。
- ③ レンジで火を通しておいた人参・玉ねぎを、器に入れた長芋ムースの上に飾る。
- ④ 耐熱容器に入れた水、コンソメの素、ゼラチンパウダーをチンして溶かし混ぜ、野菜が崩れないようにムースを入れた器の飾り野菜の上からそーっと注ぐ。



火を使わずレンジだけで簡単! コンソメの代わりに和風だしを使ってもいいかも♪

- ⑤ 粗挽き胡椒を振って冷蔵庫で冷やし固めたら出来上がり!



卵と豆腐のふわふわオムレツ

- ① 豆腐を20分ほど水切りしておく。
- ② 全卵と豆腐をボウルに入れてハンドミキサーでミキサー跡が残る程度に混ぜ、最後に塩を少々入れる。

材料(1人分)

卵Mサイズ	1個
豆腐	100g
塩	ひとつまみ
バター	適量
ケチャップ	適量

- ③ フライパンにバターを溶かし、泡立てた卵液を一気に入れる。蓋をして中火で3分くらい。フライパンのサイズにより焼け具合が違いますので様子を見て調整してください。
- ④ フチから焼き上がるので、焼け具合を見ながら半分に畳み、数回ひっくり返して形を整えたら出来上がり!

ふわふわな分、ひっくり返すのがちょっと難しい... 深めのお鍋で回しながら返すとキレイにできるようです



材料(3人分)

デカビタC	300cc
砂糖	大きじ2杯
ゼラチンパウダー	5g

なんちゃってビールゼリー

- ① 500cc以上の耐熱容器にゼラチンパウダーを少量の水で溶きレンジで溶かし、炭酸飲料を入れかきまぜる。(瞬間的に泡立ちますが、すぐ引きます)
- ② 70ccずつグラスに注ぐ。(90cc残しておく)
- ③ 残った90ccを氷水で冷やしながら十分に泡立てる。メレンゲのイメージでしっかりと泡立てたら先ほどのグラスにふわっと注ぎ、30分以上冷蔵庫で冷やせば出来上がり!

見た目はまるでビール! 似たような炭酸飲料はありますが、なぜかデカビタCで作った時だけこの弾力がでるそうです。



知って得する 病気のアレコレ?

No.12

『加齢臭』は、男性だけじゃなかった?!

加齢臭は、男性特有の臭いだと思いませんか？
 実は、ホルモン分泌が減少し始める40代女性でも起こりうるものなのです。
 今回は、加齢による頭皮の臭いの原因とその対処法について、ご紹介します。



自分ではなかなか気づかないものですが、30代後半から女性ホルモンの分泌が減少するほど、加齢臭は強まっていきます。普段は皮脂分泌を抑制している女性ホルモンの減少により、皮脂腺の抑制が効かなくなるので加齢臭がより出やすくなります。他にもトレス、喫煙、過度の飲酒、便秘等で活性酸素が増加し、加齢臭が発生することもあります。

加齢臭って何?

加齢臭の原因は、男女ともに「ノネナル」という、皮脂腺から分泌される物質です。ノネナルは、皮脂腺の中の脂質が活性酸素によって酸化されてできる「過酸化脂質」と、脂肪酸「パルミトオレイン酸」が反応することによって発生します。つまりは酸化した脂質のにおい。特にパルミトオレイン酸は、若いころには分泌されない中高年特有の物質なので、「加齢臭」と呼ばれてしまうのです。

どこから発生するの?

「頭皮」が特に出やすく、ほかに「耳の後ろ」「首の後ろ」「小鼻の横」「背中」「胸元」などがあります。よく枕を嗅いだりしますが、これは頭皮などから出た臭いが枕につくからです。

加齢臭を抑える対処法

■ 頭皮
 シャンプー剤を使いすぎると必要な皮脂まで除去されるので、一日一回にしましょう。一日に何度も髪を洗いたい場合はお湯で流すだけで十分です。ノネナルは、頭皮の表面についているので、烏龍茶や緑茶、柿の渋、甜茶などを軽くふくませたコットンなどで、やさしく頭皮をふくと効果的です。殺菌効果の高いオキシソールやアルコールで消毒するのは、必要な常在菌まで殺菌してしまうので、

生活リズムや食生活

夜遅くまで起きている、運動不足、食事のバランスが悪いなど、生活リズムや食生活の乱れによって、活性酸素や皮脂が増加する原因となる場合があります。で見直しましょう。ビタミンCやビタミンEには抗酸化作用があり、加齢臭に有効です。基本的には「野菜・果物・魚」中心の食生活がポイント。お風呂もシャワーではなく湯船に浸かり汗をかくようにします。汗をかかないと、汗腺の機能が低下してしまうので、この機能を正常に戻すこともいいようです。

家族葬ってなんだろう?



- 家族葬** 身内とご親族や、親しかったご友人だけで葬儀を行います。
- 一般葬** 生前お付き合いのあった方々に広くお知らせし、参列していただきます。
- 密葬** 家族のみで葬儀式を行い火葬します。後日一般の方に参列いただく「本葬(偲ぶ会・お別れ会)」を執り行います。

家族だけではなく「親しかった方に限った葬儀」のことです。会葬規模を限定した内々の葬儀という意味合いがあります。

各宗教儀式での葬儀式は勿論のこと、故人が好きだった音楽を献奏したり、DVDや写真等で故人を偲んだり...

家族葬でのご利用が多いプランは以下となりますが、他にも多種プランの展示もごさいますので是非ご覧下さい!

また無宗教等、お葬式を「故人の思い出を想う時間」にすることができるようになりました。

※計報を事前にお伝えしないのであれば、ご縁があった方々に事後通知をする事を忘れないようにしましょう。

コンフォートプランA

※他にもプランB～Cまであります
※写真両端のスタンド生花は、セットには含まれておりません

会員特別価格	340,000円(税込)
一般価格	400,000円(税込)

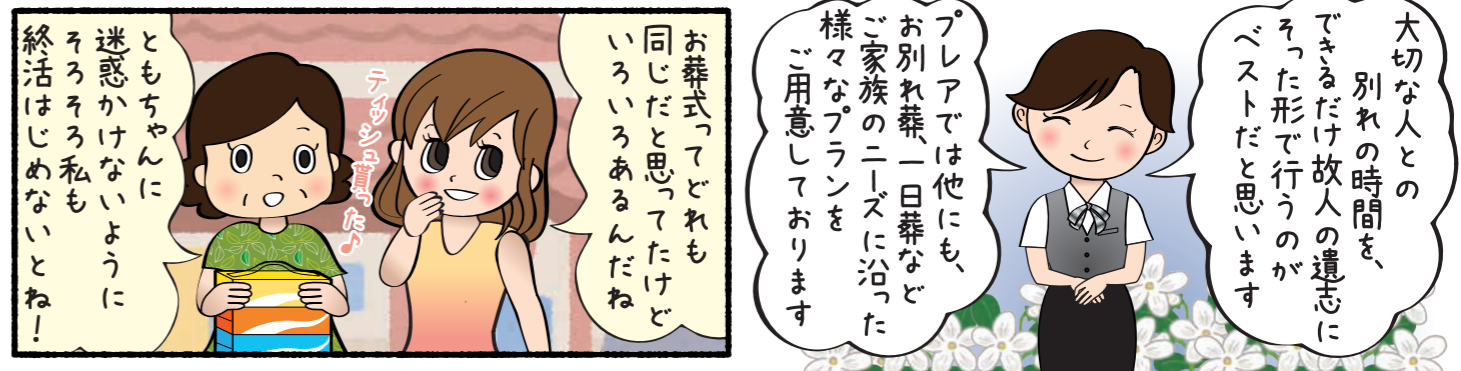
プレシャスプラン

会員特別価格	370,000円(税込)
一般価格	420,000円(税込)

フローラルプランA

※他にもプランB～Eまであります
※写真両端のスタンド生花は、セットには含まれておりません

会員特別価格	500,000円(税込)
一般価格	560,000円(税込)



是非お気軽にご相談にいらしてください!!

Pet博2015



2015年5月3日(日・祝)～5日(火・祝)
幕張メッセ10.11ホール

「Pet博」は、ペットとペットファンのための参加・体験型イベントです。

1994年に大阪でスタートし、2000年からは「ペットは家族の一員」をコンセプトに、日本で初めてのペット同伴で入場できるイベントとして今日に至っております。会場では様々なペット関連グッズの展示・販売コーナーのほか、ペットを飼っていない方にも楽しんでいただけるアトラクションやステージイベントもたくさん用意。

今では毎年、横浜・幕張・名古屋・大阪において開催するペットファン恒例のイベントです。



ゴールデンウィーク後半の5月3日(日・祝)～5日(火・祝)までの3日間、幕張メッセで開催された「Pet博2015 in 幕張(主催 Pet博開催委員会)」は、総来場者数37,605人(主催者発表)を集め、成功裡に終了しました。

セレモニーとしては唯一の出展

今回初出展となる、当社「フジペットセレモニー」「ペットセレモニープレア」のブースには、家族としてペットちゃんと向き合う多くのお客様が足を止めてくださり、今まで漠然と考えていた「ペットちゃんとのお別れの時」を真剣に考え、スタッフに質問するお客様の姿が目立ちました。

ブースにはペットちゃん用のお棺や骨壺、その他メモリアルグッズを展示し、ペットちゃんに「いつか」があるのは

分かっている、きっかけがなければ普段は中々見ていただけない「ペットセレモニー」のご紹介をさせていただきました。



骨壺や棺など、メモリアルグッズを展示

大切な家族の一員だから...

フジペットセレモニー、ペットセレモニープレアともに彼岸会などイベントの開催や、様々なグッズの展示、また事前のご相談も受け付けておりますので、この機会に是非お問い合わせ下さい。

●● BSフジ「華大の知りたい!サタデー」で放送されました ●●

フジペットセレモニー 0120-482-940
ペットセレモニープレア 0120-700-054

お申込み・お問合せは24時間年中無休 開園/9時～18時 個別火葬/9時～20時

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN

松本 和恵
フジペットセレモニー

趣味：海外ドラマ鑑賞
好きな食べ物：フルーツ
一言：お客様の悲しみに寄り添い、お別れのお手伝いをさせていただきます。

吉川 悟史
プレア稲毛ホール

趣味：アナログレコード収集
好きな食べ物：しめ鯖
一言：お客様のご意向・ご要望に沿ってお手伝いさせていただきます。

Prayer

No.11

当社スタッフの紹介を
させていただくコーナーです。
様々な情熱をもった
スタッフがおりますので
ぜひご覧ください。

亀屋の“まるごとびわゼリー”

限定100名様にプレゼント!

亀屋本店

水分を多く含んだ甘く柔らかい果肉の食感が魅力の枇杷は、果皮が薄く果肉もやわらかいため、とてもデリケートな果物。収穫期間も短くメロンのように追熟することが無いため、収穫後はどんどん味が落ちてしまうそう。そんな枇杷の収穫後一番美味しい状態の時に、皮と種を取り除いた果肉を一粒まるごとゼリーに閉じ込めた、その名も「亀屋のまるごとびわゼリー」(亀屋本店/1箱10個入り)を**100名様にプレゼント!**是非さわやかな甘さをご賞味下さい。

冷たく冷やしてどうぞ!

ハガキの場合

官製葉書に 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『びわゼリー係』まで

スマートフォンの場合 左記の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

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます **応募締切8月15日消印まで有効**

〒郵便番号
住所
氏名
電話番号
ご意見



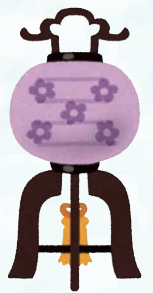
新盆のお宅へ行く場合、喪服じゃないといけないの？
その時は、何を持って行ったらいいのかしら？



新盆の家を訪れる場合は、略式喪服・略喪服を着ることが多いです。黒や紺色、グレーなどの暗い色やシンプルな服を指し、スーツやワンピースが一般的です。お盆は真夏の暑い時期なので、地味な平服を着ることもありますが、地域や親族の慣習によって様々です。不安な場合は、事前に施主へ確認しておきましょう。学生の場合は制服を着ることが多いです。または白いブラウスやシャツに黒や紺、グレーのズボンやスカートまたはワンピースなどが多いです。

最近では住宅事情等を考慮し、盆提灯を送らずに『新盆見舞い』として「御仏前」「御提灯代」「御供物料」などをお届けし、ご供養の気持ちをお伝えする事が多いようです。親族の新盆の場合、通常の回忌法要と同様に法要のあと会食の接待があり、引き物もあると思われます。御夫婦で出席の場合は2~3万円、お1人で御出席の場合は、1~2万円お包みするのが一般的ですが、地域や宗派によって変わってきますので、いずれにせよ親戚の方と確認をとるようにした方がいいでしょう。また、知人などの新盆の不祝儀の相場は、3,000円~5,000円の様です。

プレアでは、盆提灯1台からの販売もしております。ぜひ、御来社下さい。



BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU*BUTSUJI*ARU-ARU



Web Site Renewal

プランの内容や相談会等のイベント案内の他、
気になること、わからないこと、必要な情報 etc.
お客様の「知りたい」にお応えするために
日々更新していきます

プレアホール 検索



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



フジペットセレモニー

〒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

〒270-2214
松戸市松飛台390-5
☎ 0120-700-054