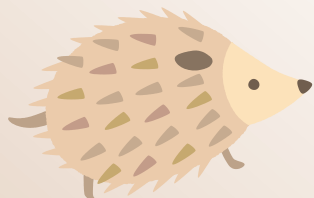




ゆうメール

プレア通信

2016/秋号



P. 2 ぶらり電車の旅 ～JR常磐線～

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY²⁰
～野菜を感じるごちそうスープ～

P. 8 知って得する 病気のアレコレ
～ストレートネック～

P. 9 あったらラク♪便利グッズ紹介

P.10 ペット保険・ペット信託のお話

P.11 道の駅さんぽ & プレゼント

P.12 情熱社員



16 JR 常磐線 JR Jouban Line ぶらり 電車の旅

kashicoro

大通りからはずれた静かな住宅街に佇むカフェ「カシコロ」。木のぬくもりが感じられる店内へと足を踏み入れると、香ばしいクレープとシフォンケーキの焼ける香りがふんわりと漂います。

鉄板で焼き上げる、サクサクもちもち香ばしいそば粉のクレープ“ガレット”は、生ハムやサーモン、サラダ、きのこ等のトッピングを選べる、カシコロの代名詞ともいえる一品。

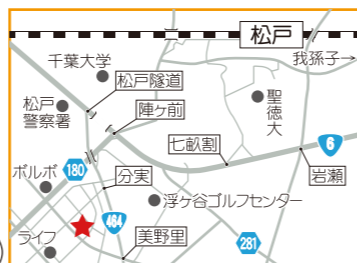
他にも5種類の小鉢、主菜、汁物、ご飯、ドリンクがセットになった週替わりの「デリランチ」(1,390円)や、パスタ、クロックムッシュなどメニューも豊富で、気軽なカフェタイムからしっかりした食事まで楽しめる、遠方からもファンが訪れるほどの人気店です。

住 〒271-0081 松戸市
二十世紀が丘美野里町186

TEL 047-361-2214

営 火～日曜 10:00～17:00 (L.O16:30)
月曜のみ 10:00～15:00 (L.O14:00)

交 JR常磐線「松戸」徒歩21分(1.7km)
北総鉄道「北国分」徒歩15分(1.2km)



▲ほろ苦い自家製キャラメルソースのクレープと、ふわふわシフォンケーキ



▲香ばしいそば粉のガレットは¥880～。デザート、ドリンクのセットは1,390円から



▲アボカドバーガー(手前)と、チーズバーガー(奥)

ランチプレート1,100円～
①ハンバーガー or サンドイッチ
②ポテト or サラダ or スープ
③ドリンク



HAMBURGER SANDWICH R-S

小金原中央商店街の一角にある「R-S (アールズ)」は、テレビや雑誌などにたびたび取り上げられる大人気のハンバーガー屋さん。

お客様が途切れることない店の奥には、ワンちゃんのトリミングサロン「Dog's Salon R (ドッグスサロン アール)」も併設。

トッピングのチーズや野菜と共に、凝縮された肉の旨味を堪能できる粗びきのパティを受け止めるのは、行列が出来るお店として有名な「Zopf (ツオッフ)」で特別注文しているというバンズ。

かぶりつくには躊躇してしまうボリュームのバーガーは、作りおきはせず、注文が入ってから1つ1つ丁寧に焼き上げるという、オーナーこだわりの味とモノで溢れた、おもちゃ箱のようなお店です。

住 〒270-0021 松戸市小金原6-2-6

TEL 047-312-6668 休 火曜日

営 11:00～22:00
(ランチタイム11:00～15:00)

交 北小金駅からバス10分
行政センター下車徒歩1分



ゆ 湯楽の里 松戸店

リーズナブルな料金で、多彩な湯めぐりと露天風呂でゆったりと過ごすことができると評判の「湯楽の里 松戸店」。

おつまみから定食まで豊富なメニューのお食事処や、ほぐし処・アカスリなどのリラックス施設はもちろん、露天風呂で自然の風を感じながら堪能できる、大人気の「高濃度炭酸泉」は、効果の高い1000ppmの高濃度炭酸湯を再現(市販の炭酸入浴剤は100ppm位)。絹のように真っ白でなめらかなため「絹の湯」とも呼ばれる「白湯」、水圧でツボをマッサージする「大浴場圧注湯」、シェイプアップ効果も期待される「瘦身の湯」、また、塩サウナ、ロウリュウサウナなど、湯めぐりを心ゆくまで楽しめます。



住 〒270-2232 松戸市和名ヶ谷947-3

TEL 047-303-4126

営 9:00～25:00 (最終受付24:30)

休 年中無休(年数回メンテナンスのため休館有)

交 JR常磐線松戸駅東口バス乗り場(イトーヨーカドー前)より新京成バスにて約10分

- ①「東松戸駅行き」「紙敷車庫行き」の『工業団地経由』に乗り、「ウイズタウン前」下車、目の前
- ②「東松戸駅行き」「紙敷車庫行き」の『如来堂前経由』に乗り、「庚申塔前」下車、徒歩約5分



高濃度炭酸泉



壺風呂

入浴料	
大人(中学生以上)	会員 一般
平日	540円 690円
土・休日・特定日	640円 790円
こども(0歳～小学生以下)	会員 一般
平日	260円 310円
土・休日・特定日	310円 360円



内湯

21世紀の森と広場

「千駄堀の自然を守り育てる」ことをコンセプトに計画され、開園した「21世紀の森と広場」は、松戸市のほぼ中心にある自然尊重型の都市公園。みどりの情報の発信基地である「パークセンター」、野鳥観察ができる「自然観察舎」、バーベキュー場や野外キャンプ練習場が備えられた「木もれ陽の森」のアウトドアセンターでは、食材の販売・用具のレンタル等のサービスを提供しており、快適にアウトドアクッキングやキャンプ生活を楽しめるように整備され、自然に触れながら、キャンプを楽しむことができます。

また、広場内には松戸市立博物館や森のホール21もあり、休日には多くの家族連れで賑わいます。



住 〒270-2252 松戸市千駄堀269

TEL 047-345-8900 休 12月30日～1月1日

営 9:00～17:00(7月21日～8月20日) 9:00～18:30/11月～2月 9:00～16:30

交 JR常磐線馬橋駅入口より常盤平駅行き水砂下車(西口)または八原台下車(北口) JR武蔵野線新八柱駅・新京成線八柱駅南口より「小金原団地循環」または「新松戸駅行き」公園中央口下車



21世紀の森と広場シンボルキャラクター



ぱん工房 桜道

小金原のさくら通りに建つ、一見パン屋さんとは思えない和風なたたずまいの「ぱん工房 桜道(おうどう)」。イーストフードを使わず、ライ麦からおこした自家製(天然)酵母を使用し、ひとつひとつ小麦粉から手作りで焼き上げる桜道のパンは、ハード系だけでなく、日本に昔からあるソフトなパンにこだわっているそう。

ショウガを練り込んだ大人気の食パンは、トーストするとほんのりショウガを感じる新食感。菓子パン生地は酒種を混ぜた特製の種作りから始まり、さらに自家製酵母を加え、合計3日間低温で熟成する事で旨みと香りを引き出します。ソフトなパンにこだわった桜道の自信作は、次の日でもしっとりふわわり風味を楽しめます。



住 〒270-0021 松戸市小金原8-28-20
 TEL 047-702-3480 営 10:00~17:30
 休 水曜日(年末年始・GW・お盆はお休み)
 交 北小金駅南口 バス停5番乗り場 小金5「貝の花小循環」に乗り「小金原8丁目」停留所下車すぐ



<http://pain-odo.jp/>

しょうが入り食パン 山型270円/角食259円
 酒種あんぱん 140円~
 自家製クリームパン 162円 ※価格は取材時のものです



▼店主のくにはるさん

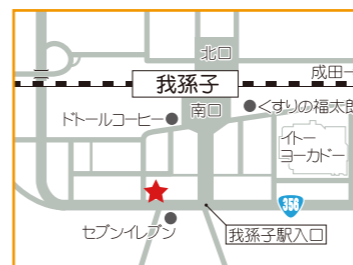


手打蕎麦 きみ吉

契約農家の畑で丹精こめて作った常陸秋そばを早刈(そばが緑のうちに刈取したもの)し、石臼でゆっくり製粉し、毎朝打っているという本格的なそばを味わえる「手打蕎麦 きみ吉」。

お勧めは、活け穴子を仕入れて毎朝そばいているという『あなごの天ぷら』、30年継ぎ足しのたれが魅力の『小海老天井せいのセット』、北海道産いぐらを醤油漬けた『いくら丼せいのセット』など。天ぷらや鴨焼きなど一品料理も多数取り揃えています。

「ブランドそばを使用しているだけに原価はかかりますが、蕎麦は本来庶民が頂くもの。できるだけ低価格で提供したい」という、店主の温かい心意気が感じられるお店です。



住 〒270-1151 我孫子市 本町2丁目5-8 サンシティ1F
 TEL 04-7185-2365 休 水曜日
 営 ランチ 11:30~14:30
 デイナー 17:00~20:00
 交 我孫子駅から徒歩5分



大きな窓からは、手打蕎麦の実践が眺められます



▲いくら丼のセット 980円 ▲小海老天井のセット 980円



▲ジャズが流れる店内



▼"絶品"あなごの天ぷら

みなみかしわ
南 柏

かしわ
柏

きたかしわ
北 柏

あびこ
我孫子



名物からあげと旬野菜のレストラン わとか食堂

手作りの料理にこだわり、辣油やネギ油なども自家製を使用しているという「わとか食堂」は、南柏で育ったご主人と奥様がご夫婦で切り盛りされている、気軽に入れる小さなレストラン。

柏産の新鮮野菜をはじめ、地元の食材を積極的に使用して、長年修業した中華料理の調理技術を基本に、和食や東南アジア料理の要素も取り入れた、他では味わえないオリジナルの料理に仕上げた多彩なメニューを日々開発中です。

ディナータイムから始まる前菜や野菜料理、肉・魚介料理も充実、リーズナブルに楽しめるほか、アルコールメニューも豊富。ランチ、テイクアウト、ディナーと幅広く利用できる温かいお店です。



住 〒277-0855 柏市南柏2-4-21 樋口ビル1階
 TEL 04-7146-1223
 営 ランチ 12:00~14:00
 デイナー 17:00~22:30
 休 日曜日
 交 「南柏駅」西口より徒歩1分



▲「わとか」名物、特大サイズの「鶏からあげ」も手作り「餃子」



▲店主の高野さん



▲色々野菜のフォー



柏泉亭のモモジ



日本庭園



はす池のイルミネーション(11月末~)

交 我孫子駅北口からあけぼの山公園入口行きバス「あけぼの山公園入口」下車、徒歩7分

<http://www.akebonoyama-nougyoukouen.jp/>



あけぼの山農業公園

遊んで学べる花の里 体感ファームパーク

シンボルの風車と、その周りに美しい季節の花々が咲き乱れる「あけぼの山農業公園」。秋はコスモス、冬はピオラ、春はチューリップ、夏にはひまわり...など、訪れる人の目を楽しませてくれる。公園内には果樹園、食堂「くうべえ」、売店「三休」、展示温室、ハーブの丘などがあり、「あけぼの山公園」にはさくら山、日本庭園、柏泉亭、小林一茶の俳句碑、水生植物園などを擁する大きな公園で、筑波山ビューポイントでもある展望台から見渡す景色は、どこから撮っても画になる美観です。

10月22日(土)と23日(日)に、青空市とフリーマーケットを開催。他にもイベントがあるのでお問合せください。

住 〒277-0825 柏市布施2005-2
 TEL 04-7133-8877
 営 9:00~17:00

休 月曜日(月曜日が休日の場合は翌日) 年末年始(12月28日から1月4日まで)





野菜を感じるごちそうスープ



サムゲタン風スープ



- ①しょうが(皮ごと)とにんにくをすりおろし、ねぎは太めに斜め切り、エリンギは長さを半分に切ってから縦4等分に切る。
- ②手羽元に塩(分量外)を揉み込み、ざるにのせて熱湯をまわしかけ、鍋に材料をすべて入れる。
- ③中火で沸騰したらアクをとり、弱火にする。
- ④30分程、煮込んだら完成♪

材料/4人分

しょうが	50~60g
にんにく	2かけ
ねぎ	2本
エリンギ	2本
鶏手羽元	8本
鶏ガラ素	大1小1
醤油	小2
水	1000ml

簡単手軽にサムゲタン★しょうがで体がポカポカ！忙しい時でも本格料理！

つくレポ

野菜の栄養素や効能は？

水に溶け出した栄養分も逃さず丸ごと摂取出来るスープ。下記以外にもたくさんの効能があります。

しょうが 殺菌効果・血行促進、血栓や高血圧の予防、悪玉コレステロールの抑制	ねぎ ビタミンB1の吸収を促進。ウイルスの殺菌・抗菌作用。青い部分は特に栄養豊富。	ブロッコリー ビタミンC、葉酸が豊富。糖尿病やがんの予防効果。茎の部分も栄養が豊富。	豆乳 動脈硬化の予防や美肌・美髪。乳がん予防にも期待されている。
にんじん β-カロテンを多く含む美肌野菜。ビタミンB1、B2、鉄分、Caも。皮付きのまま調理するとより良い。	蓮根 食物繊維やビタミンCが豊富。血管を丈夫にし、皮膚の新陳代謝を活性化。	玉ねぎ ビタミンやミネラル、特に葉酸が豊富。肥満防止、疲労回復、がん予防、視力強化も。	かぼちゃ 野菜類トップクラスのビタミンE。冷え性・貧血改善。代謝がよくなり、肌や髪にも効果がある。

ブロッコリーとキノコの豆乳ポタージュ

- ①ブロッコリーを茹で(冷凍を使う場合は解凍してフードプロセッサーにかける。)
- ②マッシュルームは薄切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- ③鍋にバターを入れ、弱火で②を炒め、軽く塩胡椒(分量外)する。
- ④小麦粉と豆乳を混ぜ、③に入れて温める。
- ⑤④に①とコンソメを入れ塩(分量外)で味を整える。
- ⑥器に盛り、パセリをちらして完成♪

材料/4人分

ブロッコリー	200g
マッシュルーム	1袋
玉ねぎ	1/2個
バター	大1.5
小麦粉	大1
豆乳	800ml
コンソメ	小1
パセリ	適宜



ブロッコリー好きにはたまらない!! 豆乳のクセもなく美味しい! 赤血球を作る働きを助ける役目もあるので貧血気味の方にも◎

つくレポ

かぼちゃの美肌スープ



- ①野菜を細かく切る。弱火でバターを溶かし、玉ねぎ→にんじん→かぼちゃの順で、弱火のままよく炒める。
- ②水を入れ、温まったらコンソメを入れる。※煮立たせない事!
- ③柔らかくなるまで煮て、フードプロセッサーなどで、ペースト状にする。
- ④牛乳と塩こしょう(分量外)を入れ、木べらでかきまぜる。
- ⑤器に盛り、ポーションミルクやパセリをかけて完成♪

材料/4人分

かぼちゃ	1/4個	水	200ml
にんじん	1/2本	コンソメ	10g
玉ねぎ	1/2個	牛乳	300ml
バター	適量	ポーションミルク	4個
		パセリ	適宜

抗酸化作用が多いかぼちゃとにんじん、体を温めるたまねぎで美肌スープ♪ できれば... 栄養満点の皮も一緒に食べましょう!

つくレポ

ふわとろ蓮根とつくねのスープ



- ①野菜を飾り様に薄切りにして少し残しておく。
- ②蓮根をすりおろし、他の野菜をみじん切りにする。
- ③鶏挽き肉に②と★を入れて混ぜ、つくねにする。
- ④鍋で水をわかし、☆を入れてスープを作る。
- ⑤①で残した野菜を加え、つくねを入れる。
- ⑥醤油で味を整え、ごま油を回し入れて完成♪

材料/4人分

蓮根	200g	★白ゴマ	適量	水	700ml
鶏挽き肉	200g	★塩	小1/2	☆鶏ガラ素	適量
しょうが	2かけ	★醤油	小2	☆塩	小1/2
好みの野菜	適量	★味噌	小1	☆ごま油	少々
		★料理酒	小1		
		★片栗粉	小1		

つくねがトロトロで美味しい~! 風邪の時や予防にも◎ 入れる野菜を工夫すると、さらに楽しめそう♪

つくレポ

野菜たっぷり白みそスープ

- ①具材を1cm角に切り、蓮根は酢水(分量外)に漬けて、アク抜きをする。
- ②鍋でバターを溶かし、中弱火でハムを炒める。なじんだらごぼう、蓮根、にんじんも炒める。
- ③ねぎ、白菜を加えてさっと炒めたら水を入れ、沸騰したら火を止めて、白みそを溶かし入れる。
- ④再び火にかけ蓋をして、10分ほど煮る。
- ⑤豆乳を加えふつふつ湧いてきたら、弱火にし塩こしょうを入れて完成♪

材料/4人分

ごぼう	1/2本
蓮根	1節
にんじん	1/2本
ねぎ	1本
白菜	2枚
ハム	2枚
白みそ	大3
バター	大1/2
水	300ml
豆乳	200ml
塩こしょう	少々



味がものたりない時はコンソメをたしてみてね! 優しい味が癒されます。

つくレポ

知って得する 病気のアレコレ

No.16

その肩こり、首こり『ストレートネック』かも!?



「毎日仕事で長時間パソコンを使った作業をしている……」

「スマホを長時間使用してしまう……」「首、肩こりが治らない……」と、

思っている方。もしかして現代病の「ストレートネック」では?



肩こりなどの軽い症状だったのが増えています。最初は首、若い人を中心にストレートネックが増えています。最初は首、長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

なぜ歪んでしまうの?

ストレートネックは現代病とも言われ、原因となるのが

・デスクワーク

・読書や手芸

・PCでの事務作業

・スマホなどの操作

が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

長時間前かがみの姿勢が続き、及率がアップしたことにより、

PCでの事務作業、スマホなどの操作が挙げられます。いずれも仕事での作業、タブレット端末などで、気軽に読書ができる様になったこと、スマホの全体的な普及率がアップしたことにより、

ストレートネックとは…

ストレートネックとは、首の骨が真っ直ぐに歪んでしまったことをいいます。真っ直ぐに歪む…?と思っただ方もいるかもしれませんが、首の骨は、前の方へ向かって湾曲しているのが正常なのです。大体30〜40度曲がっている状態と、言われています。

自己診断チェック!

診断する方法はレントゲンで取るのが一番いい方法ですが、自分で簡単にチェックできるのも、もしかしたら…と思ってる方はチェックしてみましょう。

※ストレートネックの状態



※正常な状態

壁にくっつくように真っ直ぐ立った時に、正常な状態だと、右の図の様に赤丸が4箇所全て壁につきませんが、無理をすればつく場合や一箇所でもつかないところがあるとストレートネックの疑いがあります。つかない状態で頭痛などの症状がある場合は早めに整形外科などに行くといでしょう。

予防・改善ストレッチ

自己診断で少し気になる人や長時間デスクワークをする人などは予防・改善のストレッチをするといでしょう。

【下準備】用意するものは、バスタオル1枚と、あれば紐2本。

長い方を半分に折り、くるくる巻いて丸太状にします。この時に紐があれば両端をほどけないように結びます。

【ストレッチ方法】

①仰向けの状態で、先ほどの丸めたタオルを首の下にいれます。首が少し浮く程度。

②顔を大きく左右にゆっくりと伸ばすように動かします。10〜20回を目安にします。

③上を向きそのまま休めます。最初は2〜3分程度。最終的には夜ストレッチして朝まで。

※必ず無理のない範囲で行ってください。作業などが続く場合は、1時間に1度首をまわしたり、肩をまわしてほぐすようにするだけでも違ってくるので心がけるようにしましょう。

あったらラク♪ 便利グッズ 紹介



サララップに書けるペン

ついに出ました!サララップに書いてもインクが透けずきれに見える水性ペン。オニギリの具を書いたり、ちょっとしたメッセージを書いたり自由自在!!イラストを書けばキャラ弁でたのしいランチタイム♪食品を冷凍する時のメモにも◎



もたれてシンク 腰楽

シンクの手前に引っかけるだけで、ラクラク洗いものが出来るキッチン用品です。ポリウレタンフォーム製で、もたれても型くずれしません。水に濡れてもサッと拭くだけの簡単お手入れ。背の高い方や、キッチンが低くて使いにくい方におすすめです。



水やり楽だぞう

ご家庭のペットボトルを再利用して植物に自動給水!毎日の水やりが楽になります。旅行などで家を空ける時にも使えます◎
棒状の綿の毛細管現象で自然にペットボトルの水を吸い上げ、植木鉢の土に給水する便利グッズ!



本物ソックリ!お供えご飯

本物ソックリなツヤツヤご飯!ご飯を炊かない日でも炊きたてご飯をお供えしているみたい。旅行、帰省、夏場の食べ物傷みやすい時期、虫が寄る雨期にも便利◎いつもの仏飯器にのせるだけで簡単にお供えが出来ます。



※上記アイテムは紹介であり、当社で販売はしていません。ホームセンターや100円ショップ、インターネット等でお求め下さい。

ペット保険 ペット信託 のお話



人間も動物も食べ物の栄養が良く、衛生的な環境の中で良い薬や治療もあり、とても長生き。しかし、人間と同様に高齢に伴う病気のリスクや介護の問題も多いのが事実です。ペットには公的な保険が無いので医療費は全て実費(自己負担)となり、大きな病気や手術の際に多額の医療費の支払いは家計に負担がかかるもの。そのため、金銭的な不安を感じずに治療ができるように、ライフプランに合わせた【ペット保険】があります。

また、ペットを大切に思っているからこそ「万が一、自分に何かあった時のことを考えると不安」という声から生まれた【ペット信託】への問い合わせも増えているそうです。

大切な家族として、ペットちゃんと一緒に生きるための保険・信託について考えてみましょう。

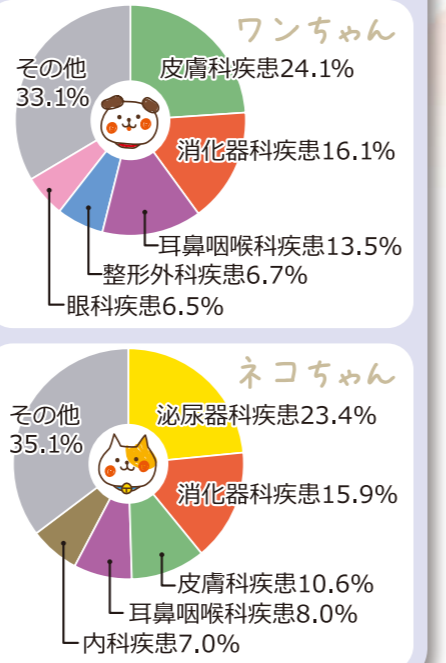
ペット保険

通院 入院 手術 損害

ペット保険 契約していない場合
体調不良 → 金銭的不安や情報不足が通院を遅らせる → 病状進行 → 悪化

ペット保険 契約している場合
体調不良 → ペット保険が経済的負担を緩和 → 早期治療 → 早期回復

ワンちゃん・ネコちゃんの通院理由トップ5



ワンちゃん

- 皮膚科疾患 24.1%
- 消化器科疾患 16.1%
- 耳鼻咽喉科疾患 13.5%
- 整形外科疾患 6.7%
- 眼科疾患 6.5%
- その他 33.1%

ネコちゃん

- 泌尿器科疾患 23.4%
- 消化器科疾患 15.9%
- 皮膚科疾患 10.6%
- 耳鼻咽喉科疾患 8.0%
- 内科疾患 7.0%
- その他 35.1%

出典：アニコムホールディングス

今は元気いっぱいかもしれませんが、突然具合が悪くなったり…走りまわってケガをしまったり…皮膚に炎症ができてしまったり…ペットも人と同じように、ケガや病気をします。

まずは飼育環境やペットちゃんのかかりやすい病気何なのかを知ることが大切です。それがわかればペット保険へ加入の必要性、どういった保険が適しているかがわかりやすくなり、多種多様な保険プランも選びやすくなります。

ペット信託

飼い主が自分の死後に備えて、ペットの飼育を任せられる人を定め、その人にペットの飼育費として残す財産を管理するための仕組みです

現在の飼い主 → 遺言書・ペット信託契約書 → 積立(一時金など) → 管理会社 → 飼育費など → 新しい飼い主(受益者)

飼育費の管理 適正飼育をチェック

信託管理人(行政書士など)

道の駅しょうなん

千葉県 道の駅 しょうなん 03

<http://www.michinoeki-shonan.jp/>

県道船橋我孫子線手賀大橋のたもとに千葉県内8番目の「道の駅」としてオープンした「道の駅しょうなん」。

ドライブの休憩はもちろん、手賀沼周辺観光の拠点としてもご利用いただけます。施設内には自然・農業とのふれあいをテーマにした都市農業センター「つばさ」のほか、「新鮮・安心・美味しい」をモットーとして地元の生産者のご協力のもと、その日採れた農産物を中心に豊富な生鮮品、特産品も多数販売しています。

ガラス張りの店内から手賀沼が一望できる、レストラン「ヴィアッチョ」では、本格的な中華料理をはじめ、季節限定メニューも楽しいソフトクリームや、また、毎日レストラン内で焼いている、あつあつできたてのパンも大好評!

▲レストラン Viaggio(ヴィアッチョ)
TEL.04-7192-3277
営業時間8:00~21:00
※ソフトクリームの販売は~20:30、水曜のみ~18:00(機械洗浄の為)

「道の駅しょうなん」と「手賀沼フィッシングセンター」の間を結ぶ遊覧船が11月27日までの土・日・祝日に運航! 手賀沼からの眺めを味わえる水上散歩をお楽しみ下さい。(※来年3月の土・日・祝日も運航予定)



▲農産物直売所
TEL.04-7190-1132
営業時間:
4月~8月9:00~19:00
9月~3月9:30~18:00
定休日:毎月第2水曜日

道の駅しょうなん
所在地
〒277-0911 柏市箕輪新田5-9-2
TEL
04-7190-1131

▲アクセス

常磐自動車道 柏IC
→国道16号線を千葉方面へ
→大島田交差点を左折
→県道8号 船橋我孫子線 (通称船取線) 経由

国道6号 我孫子立体交差点
→県道8号 船橋我孫子線 (通称船取線) 経由

千葉県柏市産ひまわり油 生搾り無添加ひまわり油

100名様にプレゼント!

フランス料理によく使われる「ひまわり油」。食用油の地産地消を目指すべく、ひまわり栽培に取り組む柏市で、種まきから収穫、種取りまですべて手作業で、生産から販売までこだわった「地あぶら」です。昔ながらの低温圧搾法は、ひまわり種の本来の味わいをそのままに、ビタミンEやオレイン酸をたっぷり含んだオイルは、生のままドレッシングやマリネ、パスタに絡めたり、また、熱にも強いので炒め料理や揚げ料理でもおいしくいただけます!

道の駅しょうなん「直売所」でも人気商品の、すぎのファーム「ひまわり油」をプレア通信読者の方100名様にプレゼント!

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 千葉県稲毛区小中台町356-13
(株)プレア『ひまわり油』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
※QR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11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11月末日頃発送予定)

※お客様からお預かりした個人情報、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。)

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



川崎 美代
プレア茂原ホール

趣味：料理

好きな食べ物：野菜全般

一言：真心込めて、日々頑張っていきたいと思います。



佐藤 美穂子
プレア茂原ホール

趣味：家庭菜園、茶道

好きな食べ物：茶碗蒸し、野菜

一言：一期一会。一度限りと思って空間、時間、出会い、お楽しみ事もろもろを大切にしたいです。



No.16

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

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



パ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



パットセレモニープレア東葛

〒270-2214
松戸市松飛台390-5
☎0120-700-054



☎0120-00-4422

www.prayerhall.com