



ゆうメール

ブレア通信

2016/新年号

P. 2 新年のご挨拶

P. 4 ぶらり電車の旅～総武本線～

P. 8 ふれあちゃんのナンでもTRY^⑯
～毎年残る お餅でリメイクレシピ～

P.10 手形アートに挑戦!!

P.12 知って得する病気のアレコレ

P.13 元気なうちにはじめたい生前整理
知っておきたい遺品整理

P.14 わんちゃんねこちゃん便利グッズのご紹介

P.15 情熱社員 & プレゼント

P.16 頭スッキリ!早口言葉

壁 面 新 年

謹んで新春のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、会員様をはじめ、皆様方には格別のお引き立てを賜り、厚く御礼を申し上げますとともに、日頃からプレア通信をご愛読いただき、心より感謝申し上げます。

昨年を振り返ってみると、大村智（北里大学特別栄誉教授）、梶田隆章（東京大学宇宙線研究所長）がノーベル賞を受賞、ラグビーのワールドカップ・ブイシング・ランド大会でも日本代表が一大会3勝の快挙、その他にも体操やフィギュアスケートなど日本人の大活躍が誇らしいニュースも多かったのですが、その反面、関東東北豪雨災害や五輪エンブレムの撤回、日本年金機構の個人情報流出、東洋ゴム、旭化成建材などのデータ改ざんによる不祥事が相次いだ年でもありました。

今年、プレアでは「さらに良くする」を合言葉に、個人情報やデータ流出を防ぐためのシステムとセキュリティの強化は勿論、お客様のニーズにお応えし、商品や設備サービスなど全ての分野に於いて、ひとつひとつの基本的な事から見直し、改善、改良を加え「さらに細かく」「さらに良い商品」を創り続けていくことで、トータルサービスの向上を図る。これがプレアで取組んでいくイノベーションでございます。

プレア通信では皆様から戴きました貴重なご意見やご要望を参考に、地元の千葉県内のお役に立てる情報を中心に、読みやすく楽しい記事やコーナーを企画して参ります。

これからも皆様のご期待にお応え出来る様に、社員一同、より一層努力して参りますので、本年も変わらぬお引き立ての程を、宜しくお願ひ申し上げます。

皆様方のご健康と、ご多幸を心よりお祈り申し上げ新年のご挨拶と致します。

株式会社 プレア

代表取締役社長

冨岡琢磨





13 総武本線 Uchibou Line ぶらり 電車の旅

一斉に開花した景観は圧巻!!

なるとう
成 東まつお
松 尾よこしば
横 芝いいぐら
飯 倉ようかいしば
八日市場ひがた
千 潟

ストロベリーロード

山武市は、夏は海、秋は、ブドウ・梨・柿そして、りんご狩り。冬から春は、美味しい苺狩りが楽しめ、歴史や自然のあふれる場所。なかでも成東は、山武市成東観光苺組合の21軒の苺園が集中しているエリアで、国道126号線は「ストロベリーロード」と呼ばれ、沿道には苺の売店と苺狩りハウスが建ち並ぶ地域です。

このように観光苺園が大規模に集中しているエリアはめずらしく、関東でも屈指の苺狩りエリアとして有名になっています。

JR成東駅の出口（1ヵ所）を出て直ぐ左手にある観光案内所（わが街ご案内処）では車椅子対応など各々特色のある苺園の紹介等を行っており、駅前ロータリーにはタクシー乗り場のほか、山武市基幹バス停留所があるので、このバスに乗って苺狩りにも行かれます。

お問い合わせ TEL.0475-82-2071

山武市成東観光苺組合(わが街ご案内処内)

<http://sanmu15.com/>

坂田城跡の梅まつり

坂田城跡は戦国時代に周辺を支配していた井田氏が築城したと伝えられる、県内でも屈指の大規模な中世城郭。

この坂田城跡にある梅林は県下最大級で、凛とした純白の花を咲かせる1,000本以上の巨木は圧巻です。

梅まつり期間中、梅農家による手作りの梅加工品や漬物の販売も予定されています。また、土曜日・日曜日には菜雑煮が振る舞われるほか、昔の遊び体験などお子様と一緒に楽しめるイベントも行われます。

梅まつり期間 平成28年 2月 27日(土)～ 3月 20日(日)

お問い合わせ 横芝光町観光協会(役場産業振興課内)

TEL.0479-84-1215

交通案内

電車…JR総武本線横芝駅下車
徒歩約25分

またはタクシーで約8分

車…圏央道
松尾横芝ICから約10分

交通案内

横芝駅下車…千葉交通蓮沼循環バス
→蓮沼郵便局停留所下車→徒歩5分

松尾駅下車…タクシーで約10分

産業会館(情報コーナー) 9:00～17:00

物産館『喜太陽』

9:00～19:00(冬季～18:00迄)

レストラン『蓮味』

11:00～15:00 ランチ・軽食

15:00～17:00 軽食(冬季～16:00迄)

住 〒289-1806 山武市蓮沼八の4826番地

TEL 0475-80-5020

休無休(1/1除く)

オライはすぬま



成田空港と九十九里海岸を結ぶ、はにわ道路沿いに位置する「道の駅オライはすぬま」は、蓮沼浜公園、九十九里海岸などの観光スポットにも近い、ゆったりとくつろげる“道の駅”。

地場の美味しい特産物を販売する物産館には地元産の新鮮な野菜や水産加工品などが並び、併設したレストランでは、いわしやハマグリなど地場特産物をふんだんに使用したメニューがずらり。

遠くからわざわざ食べに来るファンがいるという名物“いわし丼”700円や、なめろう茶漬け650円など、九十九里ならではの新鮮な味をリーズナブルに楽しめます。



▲大人気メニュー

名物“いわし丼”700円

品新鮮な地場野菜や水産加工

季節の花苗などが並ぶ

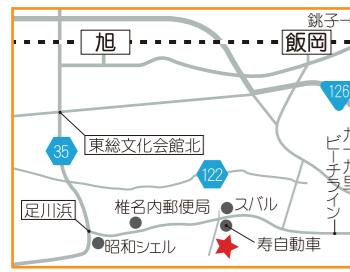
新鮮な地場野菜や水産加工

季節の花苗などが並

天然温泉 旭の湯

九十九里浜の海岸線近くにある天然温泉施設。旭市の地下1500mから湧き出る100%温泉は海草の化石の地層成分を含み、底が全く見えないほど茶色のミネラルを沢山含んだ強ナトリウム泉。開放感抜群の露天風呂は、加水を全くしないので温泉効果も抜群で、広々ゆったりとした遠赤外線高温サウナもあります。タオルの販売や館内着のレンタルもあり、シャンプー等も完備しているので手ぶらで立ち寄れるのもポイント。アクセスが良く、駐車場が広いので遠方から訪れる方も多いそう。館内にはマッサージコーナー、あかすりコーナーの他に、お食事処では軽食からボリューム満点の定食、ドリンクなどが楽しめ、のんびりくつろげます。

TEL 0479-62-1126
住 〒289-2512
旭市東足洗字浜方2778-47
交 JR総武本線旭駅よりタクシーで10分
営 10:30~24:00(最終入館受付23:00)
休 年1回メンテナンス休あり
お電話にてお問い合わせください



九十九里ビーチライン沿い、
▼「寿自動車」さんを海側に曲がって左側、黄色い建物です♪



料 大人の料金(中学生以上) 平日 1,150円
4歳~小学6年(4歳未満無料) 平日 520円
※土・日・祝日は各100円割増
※お得な入館回数券あり(10枚綴り8,640円)

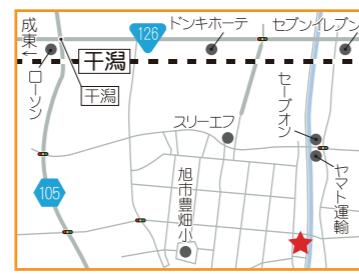


HOME OF MOTHERS
since 1997

ホームオブマザーズは旭で18年続く、ジェラートマエストロの居るイタリアンジェラートの専門店。濃厚でなめらかなジェラートはオールシーズン味わえる定番フレーバーの他、飯岡メロン等、地域の特産品や特徴のある食材を使った季節限定のジェラートアラフルッタ(フレッシュフルーツジェラート)も自慢。ジェラート作りの基本となるミルクは、飼育する牛にもこだわった自社牧場から届けられる新鮮な生乳を使用しているため、とてもクリーミー。

また、2015年10月にオープンした旭市の道の駅「季楽里あさひ」にも出店しているそう。こちらの店舗ではジェラートの他にも本格的なイタリアンカフェを味わう事ができます。

TEL 0479-62-5521
住 〒289-2531
旭市井戸野3420-3
営 10:00~18:30
休 月曜日(但し月曜日が祝日、振替休日の場合は火曜日)



お持ち帰りに最適なカップタイプ▶

ホームページでも購入できます。

<http://www.home-of-mothers.jp/>

手打ち蕎麦と酒・焼酎 山の上蕎庵 goan

山の上にひっそりと建つ古民家作りの店内に静かに流れるジャズ。山の上蕎庵は、独自にブレンドした蕎麦粉とこだわりの水を使ったのどごしの良い細めの二・八手打ちの蕎麦店です。

「せいろ」「炙り鴨汁せいろ」「江戸前穴子天丼」等の人気メニューをはじめ、「自家製そばどうふ」や「ゆば刺し」等の一品料理を取り揃え、焼酎や日本酒のメニューも充実。

平日限定のランチセットや、選べるお得なコース、グループでのご利用に便利なおまかせコースの宴会も可能。デザートメニューも豊富で女性にも人気が高く、隠れ家と言う言葉が似合う落ち着いた雰囲気の中、時間を忘れてくつろげます。

TEL 0479-22-8739
住 〒288-0831
銚子市本城町6-1403-1
営 11:00~14:00(ラストオーダー)
17:00~20:30(ラストオーダー)
交 銚子駅より車で20分
休 月曜日(祝祭日の場合は営業)
TEL 0479-22-8739
住 〒288-0831
銚子市本城町6-1403-1
営 11:00~14:00(ラストオーダー)
17:00~20:30(ラストオーダー)
交 銚子駅より車で20分
休 月曜日(祝祭日の場合は営業)



△鴨南そば 1,390円

△生ゆば刺し 490円



お食事茶屋 膳 花鯛寿司

銚子港直送の活きのいい魚を使った和風定食と、新しい銚子名物「花鯛寿司」が自慢の、お食事茶屋“膳”。

銚子漁港で水揚げされた花鯛のウロコと小骨を丁寧に取り除いて「特製塩タレ」に漬け込み、美しい色と歯ごたえをなくすことなく旨味を引き出した花鯛と、銚子特産のシャキシャキした灯台キャベツ。それらを酢飯で挟んだ「花鯛寿司」は、銚子を愛するご夫婦の熱い想いのつまつた逸品。

他にも季節により、いわしづくし、極上鯖料理、ふぐコース、きんめしゃぶしゃぶコース等、四季折々の銚子の味が楽しめます。



▲銚子駅から徒歩1分
アットホームな雰囲気と新鮮な魚料理でファンが多い

2015年10月10日発行のプレア通信(P4「ぶらり電車の旅」路線図)に誤りがありました。正しくは次の通りです。(誤)磐根 (正)巖根
読者の皆さまならびに関係各位にご迷惑をお掛けしましたことをお詫びするとともに、ここに訂正させて頂きます。

【答え】『ラッコ』…アイヌ語の“rakko”から。英語名“Sea otter”は“海のカワウソ”という意味





毎年残る
お餅でリメイクレシピ



トマトソースのポテトチーズもち

- ①レンジで軟らかくしたじゃがいもを熱いうちに塩を加え、つぶす。つぶしている間に、耐熱容器に餅と水を入れ軟らかくする。軟らかくなったら餅も一緒に混ぜ、次に片栗粉も入れ、まとめる。
- ②手に分量外の片栗粉をつけ1/6ずつ丸く広げチーズを包み込む。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、中火で焼く。
- ④あたためたトマトソースを皿に盛り、ポテトチーズもちと飾りの野菜をのせ、コショウを振って出来上がり★

トマトソース以外で、クリーム系のソースや
中華系のあんともありますよ！お好みでどうぞ。



材料	
角餅	1個
じゃがいも	250g
塩	少々
片栗粉	小さじ4
ピザ用チーズ	お好み
トマトソース	100g
緑の野菜	お好み
サラダ油	適量
粗びきコショウ	少々

①中火でフライパンに油をひき、●の材料を炒める。

②香りが出たら挽肉を炒め、火が通ったら☆を加え、一煮立ち。

③水溶き片栗粉を入れ、とろみをつけて、マーボー餡の完成。

④中火で熱したフライパンに油を引き、2cm角に切った餅を焼く。

⑤軟らかくなったら餅と餡を絡め、小葱を散らして出来上がり★

材料	
生姜のすりおろし	10g
みじん切りのにんにく	少々
みじん切りの長ねぎ	1本
豆板醤	小さじ1
白味噌	小さじ2
甜麵醤	小さじ2
角餅	3個
豚挽肉	200g
水	200ml
☆(醤油 みりん)	小さじ2 大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1
小葱	適量

マーボーもち



見た目はマーボー豆腐。モチモチでおいしい～
濃い目の餡がお好みの方は、調味料を調整してね。



きのこの炊き込みご飯



お餅と御飯でおこわのように
なるんだ～生姜が効いていて◎



- ①餅は1cm角に切る。洗ったお米を炊飯器に入れる。
- ②きのこ類は汚れを拭き取り、食べやすい大きさに裂いておく。
- ③フライパンにごま油、生姜を入れて中火で熱し、きのこを炒める。
- ④●を加え、強火で炒める。炊飯器にザルを重ね、炒めたきのこをあけて煮汁を入れる。
- ⑤分量線までだし汁を加える。さらに餅、きのこも入れ炊飯。
- ⑥炊きあがったら10分蒸らして、お好みで三葉や白ゴマをふって出来上がり。

材料	
角餅	2個
お米	2合
シメジ	1pac
舞茸	1pac
生椎茸	4個
千切りの生姜	1片分
酒	大さじ3
みりん	大さじ1.5
塩	小さじ2/3
醤油	大さじ2
ごま油	大さじ1
だし汁	300~350ml
三葉や白ゴマ	少々

日本の伝統文化の“お餅つき”。弊社でも昔ながらの臼でつくイベントを開催して、お餅の美味しさと楽しさを味わいました。ご家庭でも簡単に作れ、大量に市販されている便利な時代になりましたが、お正月のお餅余ったらどうしていますか？レシピはマンネリしていませんか？今回は、心と体がほっこりするようなリメイクレシピをいくつかご紹介させて頂きます。ぜひ、作ってみてください!!

和風もちドリア



餅は薄くスライスした方が早く火が通ります。
各家庭の味噌によって塩辛さが違ってくるので
味見をしながら調整してください。

①鶏肉と長ねぎを炒める。ほうれん草は下茹でしてから切る。

②●の材料を合わせてソースを作り、角餅は薄くスライスする。

③器にご飯を敷き①と②の餅をのせ、上からソースをかける。

④チーズとパン粉を上にのせ、オーブンで焼いて出来上がり★

材料 (二皿分)	角餅	2個
ご飯	軽く一杯	
鶏肉	1枚	
長ねぎ	1本	
味噌	大さじ1	
酒	大さじ2	
牛乳	大さじ3	
マヨネーズ	お好み	

簡単おやつパン



①強力粉とイーストを混ぜ合わせておく。

②耐熱容器に餅が浸る位の水を入れて、レンジで3分位温める。

③軟らかくなったら餅とマヨネーズを①に加えて粉っぽさがなくなるまでよくこねる。

④一口大にして、フライパンに油を入れて、弱火で10分程
引っくり返しながら焼いて、粗熱を取って出来上がり★

表面はカリカリ、中はモチモチでおいしいよ♪

もちふわ パンケーキ



①角餅は1cm角位に切って、牛乳とあわせて600Wのレンジで5分。

②①をホイッパーで混ぜて、トロトロにする。

③そこに卵を入れ混ぜる。粉も加えしっかりと混ぜる。

④ぱってりと、まとまったく、生地の完成。

⑤熱したフライパンの底を一度塗れ布巾にあて、冷やしてから
生地を入れ、弱火で蓋をしてじっくりと両面焼く。(片面5分位)

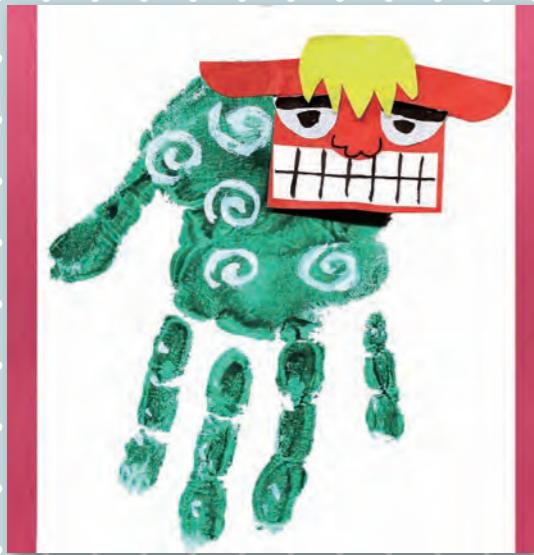
⑥バターやシロップ、粉糖など、お好みでそえて出来上がり★

ホットケーキミックスが1袋200gであれば、牛乳も200mlでOK！
お餅効果で、簡単にもちもちのパンケーキに変身しますよ!!



手形 アートに挑戦!!

少し前から、流行っている『手形(足形)アート』って、ご存知ですか？
手や足に絵の具を塗って作るアートな作品です。小さなお子様の記録だけではなく
額に入れて部屋に飾ったり、離れて暮らす家族に手紙として出すのも素敵ですね！
ぜひ、お子さんやお孫さんと一緒にアートなひと時を過ごしてみて下さい。



No.01

ししまい

唐草模様を絵の具で描き、
折り紙でししまいの顔を作成

必要な物

- 水彩絵の具やスタンプ台
色々なカラーがあると便利です。
終わったらすぐに手を洗いましょう
- 画用紙
薄いと乾いた時にボコボコして
きますので、少し厚みがあると◎
- 額縁
出来上がった作品を額縁に入れて
飾ってみましょう
- 敷物
新聞紙など、大きな物を用意して
作業しましょう

やり方

1. どのような作品にするか考えてから、
手形や足形に挑戦してもよし、
また、押した手形や足形を見てから、
作業するもよしです。
2. 乾いてから、毛糸や折り紙、
クレヨンや筆ペンなどを使って、
仕上げていきます。
3. おしゃれな額に入れてお部屋に
飾ったり、メッセージをそえて
プレゼントとして贈るのも
ステキですね。



No.03

節 分

中指には絵の具はつけず、
髪の毛は毛糸でアレンジ



No.02

今年の干支

親指の先をクルッと絵の具で描き足して、
しっぽの作成

他にもこんなにかわいい、
おしゃれなアート作品がいっぱい。（参考迄に掲載）



No.04

かめちゃん

甲羅は握りこぶしで、頭や手足は指で作成



知って得する病気のアレコレ?

No.14

長引く咳にご注意を!! もしかして「咳喘息」かも!?

「ずっと咳が長引いているけど、どうも風邪ではなさそうだ……」
「風邪は治ったのに、咳だけが3週間も続いている……」など、疑問に思ったまま毎日を過ごしている人はいませんか。

「そのうち治るだろう」と放置していると、『気管支喘息』へ移行する場合もあるのでご注意を。

そもそも咳喘息とは?

「喘息」とは、どの様な症状をイメージしますか？ 咳が続く、ヒューヒュー・ゼーゼーと苦しそうな呼吸をしている様子を思い浮かべますが、それは「気管支喘息」と言われるもので、「咳喘息」とは、3週間以上、空咳の症状だけが続くというものです。

咳喘息の原因は？

主だった原因是、気管支の炎症にあると考えられています。今まで喘息にかかるとの無い人でも、風邪の影響で気管支が炎症を起こしてしまうと、咳が喘息の原因に繋がるので注意が必要です。

また、インフルエンザ完治後も、気管支に炎症が残ってしまい、数日たつてから空咳が出続

みます。咳喘息の原因は、風邪の影響を受けたり、ハウスダスト、タバコの煙、外気と室内的温度差など様々です。

咳喘息を予防しよう！

一番の予防は、風邪をひいて気管支に炎症を起こさないことです。インフルエンザもこれに該当します。風邪の流行シーズンは、外出時はマスクを着用しないで済みは避け、帰宅と同時に手洗いうがいを忘れずに行いま

るのであれば、本数を減らし気



元気なうちにはじめたい 生前整理 知つておきたい 遺品整理



遺品整理

遺品の整理・一時保管・遺品供養・形見分け・お届け等

- ・自分自身が亡くなった後の家財の整理
- ・遺族やご近所、大家さんに迷惑をかけたくない
- ・家族がいないので、自分が亡くなった後の家財の整理を頼みたい
- ・故人が愛用していたものを供養できるの？
- ・遠方なので時間が取れない。身内に代わって荷物整理をしてもらえるの？
- ・形見分けをしたいのですが送ってもらえるの？



人形供養

葬祭フェア等のプレアイベント時には「人形供養」を無料開催いたします

是非お気軽にご相談にいらしてください!!



わんちゃんねこちゃん 便利グッズ

口輪に見えないアヒル口輪



拾い食いや無駄吠え、噛み付きの抑制の効果が期待できる口輪。くちばしのような愛嬌のあるアヒル形にすることで、威圧感を与えることなく、普段から気軽に使い頂けます。

やわらかいシリコン素材でできているため、人と犬の両方にやさしく配慮されています。



ペット用レインブーツ

雨の日、雪の日はもちろん、夏の暑いアスファルトでの散歩や怪我の保護、汚したくない時など、ペットちゃんの大切な肉球を守ります。



エムリアは日本唯一のペットネクタイ専門店。様々なペットグッズが紹介されています。



EMReA 楽天市場店 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/emrea/>



猫用ネイルキャップ

猫の爪をソフトキャップでカバーし、家具やフローリング、オーナー様を引っ搔き傷から守るという「猫用ネイルキャップ」。フローリングや畳などの床材、ドア、壁、そして高価なソファなど家具を猫ちゃんの引っ搔き傷から守ります。

装着は前足だけでよく、およそ4-6週間もつとのこと。

無害の材料で作られており、万一猫がネイルキャップを呑み込んでも健康被害はありません。



株式会社イーコレ <http://www.rakuten.ne.jp/gold/e-corecorp/>

*ネイルキャップを着けると喧嘩の時に猫の防御能力が落ちますので、室外でお飼いの猫にネイルキャップをお着けになるのはおすすめできません。



松本 いずみ
プレア成田ホール

趣味：連ドラ観賞
好きな食べ物：餃子
一言：言葉の重み大切さを少しずつわかつてきました。
責任ある行動を心がけます。

情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



No.13

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。



岡野 貴之
プレア稻毛ホール

趣味：音楽・旅行
好きな食べ物：ラーメン・寿司
一言：花よりも花を咲かせる土となれ



<http://www.hishio.co.jp/>

▲ひ志おのおいしい食べ方、使い方、レシピ等のほか、商品の購入もできます



ひ志お「醤」と辣醤²セット 限定100名様にプレゼント！

創業1630年という伝統ある「銚子山十商店」。今も江戸時代の手順を踏襲した製法で作られているといふ、天然醸造“ひ志お（醤）”は、万葉の昔からある発酵調味料。丸大豆と大麦から麹を作り、石を乗せ、銚子の自然の中でじっくりと一年以上発酵熟成を続けて出来上がります。

見た目は味噌、風味は醤油という無添加の「食べる醤油」。このまま食べよし、野菜などにつけてよし、調理に使ってよしという万能調味料です。

辣醤²（ラージヤンジャン）はひ志おをベースに、和の旨味と中華の風味がドッキングした辛子味噌。中華料理に限らずドレッシングや様々な料理にご利用いただけます。是非ご賞味ください！

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『ひ志お係』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頂きます

応募締切 28年2月15日消印まで有効

*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)。

〒郵便番号
ご住所
氏名(ふりがな)
電話番号
ご意見

Let's
try

みんなで早口言葉に挑戦しよう !!

♪ 3回続けて言ってみよう ♪

少しだけ簡単な早口言葉



① 生麦 生米 生卵

② 老若男女

③ この寿司は少し酢がきすぎた

④ 除雪車除雪作業中

⑤ 地味な爺やの自慢の地酒

⑥ あぶりカルビ



① 高架橋 橋脚

② よぼよぼ 痘

ちょっと難しい早口言葉

④ 打者 走者 勝者 走者一掃

⑤ シャア少佐

⑥ 東京特許許可局長今日急遽休暇許可拒否

びょう

だしや そうしや しょうしゃ そうしゃいつそう

きょう きゅうきょ きゅうかきょくちょう きょう きゅうきょ きゅうか きょか きょひ

♪なぜか 10回続けて言えない言葉♪

① 神アニメ

② 僕ボブ

③ 尿の濃度

④ パン壁

きっと言えたら、頭スッキリ !!

あなたの街の プレアホール



お気軽に立ち寄り
ご相談下さい



プレア市原ホール

〒290-0056
市原市五井1738-5
☎ 0436-23-4444



プレア稻毛ホール

〒263-0044
千葉市稻毛区小中台町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
千葉市稻毛区園生町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

☎ 0120-00-4422

www.prayerhall.com