



プレア通信

ゆうメール

2016/夏号



P. 2 ぶらり電車の旅 ～JR成田線～

P. 6 ぷれあちゃんのナンでもTRY[®]
～常備食材「乾物を使った簡単レシピ」～

P. 8 知って得する 病気のアレコレ

P. 9 草木染めで自然の色合いを楽しもう♪

P.10 「ペット博2016」&ペットセレモニープレアからのお知らせ

P.11 道の駅さんぽ & プレゼント

P.12 情熱社員



15 JR 成田線 本線 JR Narita Line Main line ぶらり 電車の旅



▲季節やその時々野菜によって変わる日替わり玄米定食 ¥1,400



▲人気のオリジナルスパイスカレー ¥1,050

<http://fura-organic.com/>

オーガニックカフェ 古民家空間 風楽 (ふら)

築400年という伝統ある古民家を、延べ100人にも及ぶボランティアの方々の力を借り、手作りで修復して開店した古民家空間「風楽 (ふら)」。「美味しく楽しくありがたく」をテーマに、素材を生かしたマクロビオティック料理が楽しめる、豊かな緑に囲まれた週末オーガニックレストラン。週末のランチの他に、毎月一回、料理教室やパン教室も開催しているとの事です。

食材と会話をしながら料理を作っていくというオーナーシェフが、地元成田周辺で収穫された新鮮で安心安全な有機野菜や無農薬玄米、自家製八方出汁や味噌を生かして作るヘルシーメニューで、体と心に優しいひとときを過ごしてみたい。

住 〒286-0821 成田市大室750

TEL 0476-36-1960

営 金・土・日・祝日 11:00～15:00
※それ以外の日は15名様以上で要予約

交 成田市役所よりコミュニティバス大室青年館バス停より徒歩2分



▲店主の周浦宏幸さん



原材料は大豆と水と天然のにがりだけ。消泡剤や防腐剤といった添加物は一切加えません



早い時間に売り切れてしまう商品もあるため、あらかじめ予約するか電話で確認する事をおすすめします!



<http://tsukinotofu.com/>

月のとうふ

神崎町産の日本古来からある、品種改良されておらず甘みと香りが強い在来種の大豆に惚れ込み、神崎町に移住し「月のとうふ」を始めたという周浦さんご夫婦。2009年に開店してから、お店に陳列されるや次々と売れていくという評判の豆腐屋さんです。

神崎産の地大豆をベースに豆腐の種類に合わせた国産大豆をブレンドした『大豆』。酒造りが盛んな町だった神崎の、お店の地下からくみ上げているミネラルたっぷりの美味しい『地下水』。そして豆腐によって使い分けるとい『にがり』。月のとうふの素材はこの3つ。濃厚な豆の甘さを引き出しながらも、毎日食べても飽きのこない「月のとうふ」は、ここでしか作れない唯一の豆腐です。

住 〒289-0221 香取郡神崎町神崎本宿2055

TEL 0478-70-1028

営 9:00～18:00

休 毎週/日曜日・月曜日

交 下総神崎駅より徒歩約20分



成田 めめ牧場

東京ドーム7個分の敷地を持つ「成田めめ牧場」。自然を思い切り楽しめる広大な敷地の中には、オートキャンプ場の他、ドッグラン、ドッグカフェなど犬関連の施設も充実。うさぎなど小動物との触れ合い、乳搾りやバター作り等の体験、釣り堀やアスレチック、乗馬、アーチェリー、パターゴルフ、セグウェイなどのアクティビティも楽しめ、季節に合わせた様々なイベントも開催されます。

併設されたレストランでのお食事はもちろん、本格的なバーベキューが楽しめるのは牧場の醍醐味。また、新鮮な牛乳を使ったチーズ料理やアイスなど乳製品も格別で、中でも“ご当地ヨーグルトグランプリ”で最高金賞を受賞した「超原乳ヨーグルト」は絶品!



住 〒289-0111 成田市名木730

TEL 0476-96-1001

営 9:00～17:00 (入場最終受付: 16時)
※冬季営業時間あり

休 年中無休
※年末年始は休まず営業いたします



入場料金: 大人(中学生以上)¥1,400/小人(3歳以上)¥700
3歳未満無料/65歳以上¥1,200
大型犬¥1,500/中・小型犬¥1,000

交 車……圏央道「下総IC」より2分
電車…JR成田線「滑河駅」下車

滑河駅より無料送迎バス有(約10分)
※滑河駅発は下り電車の到着時刻に合わせて、
牧場発は上り電車の出発時刻に合わせて運行

日帰り天然温泉 かりんの湯

貸農園、リゾートコテージ、バーベキュー場、カフェのある農園リゾート「THE FARM」の一角にある温泉施設「かりんの湯」。

お湯は地下1500mから汲み上げた弱アルカリ強塩泉。お肌や傷に効能があり体を芯から温める温泉です。湯量豊富な広い内湯はもちろん、自慢はなんといっても優に30人は入れる大露天風呂。広々とした湯船と、外の新鮮な空気は日々の疲れを癒してくれる。

情緒のある雰囲気の良いお食事処「憩いと祭りの場」では、地元の新鮮な食材を使った料理に定評があります。寛ぎの間、囲炉裏の間、マッサージチェア、物販コーナー等も完備し、保温性が高く清潔感のある館内で、ゆったりとした温泉ライフが楽しめます。



住 〒287-0103 香取市西田部1309-34

TEL 0478-75-1726

営 10:00～22:00 (最終入館21:00)

休 年中無休

交 東関東自動車道「大栄IC」より15分
「佐原駅」よりタクシーで25分



旬の食材をふんだんに使った「釜めし」はご注文頂いてからひと釜づつ丁寧に炊き上げるという人気メニュー!

【入館料】	
平日	大人 ……800円 子供(4歳～12歳) ……400円
土日祝祭日	大人 ……1,000円 子供(4歳～12歳) ……500円

田んぼの中のレストラン ミサキクイジーヌ ライステラス

田園地帯の真ん中に佇む、レストラン・ミュージアム。平成22年調理全国大会にて西洋料理部門で優勝・厚生労働大臣賞を受賞したシェフ自らが栽培している各種ハーブ、厳選の基本食材はすべて地元の食材を吟味。お野菜は朝獲り、お肉はAvo豚ポーク(愛母豚)使用。その他のお肉は、厳選された銘柄肉を使用、自然農法のもので、放射能検査にもパスした材料のみを使用しています。

“世界一の美女”を生み出すオイルとして推薦されるメキシコ産アボカドオイルを駆使して作り上げる料理は、シェフが精魂込めて丹精に作り上げた美味しい美術品。五感を満足させてくれる健康で美味しい料理が楽しめる創作料理レストランです。



ランチ1300円～
ランチはコースのみで「アボカド豚」や「地産地消産物」を使用したメインを選ぶ形で2,300円から



住 〒287-0018 香取市丁子737-1
TEL 0478-57-3930
営 ブランチタイム 10:00～11:30(予約制)
ランチタイム 11:00～14:30
ディナータイム 18:00～21:30(予約制)
休 火曜日定休 ※2月と8月は全休

金入正醤油 株式会社

享保9年(1724年)以来、醤油だけを造り続けている老舗の「入正醤油」。昭和60年NHK朝の連続ドラマ小説「濡つくし」の舞台となり、醤油づくりの場面の多くがここで撮影されたのは有名な話。その記念に発売された「濡つくし醤油」は今なお愛されるロングセラーです。普通の醤油メーカーなら6ヶ月程のところ、1年かけてゆっくりと熟成させる「低温じっくり発酵」によって、まろやかで豊かな風味の純・天然醸造醤油を造っています。

船から汽車、トラックへと時代と共に変わり行く中、昔ながらの製法で約290年守り続けた伝統と歴史のある老舗で、醤油の歴史を学べ、工場見学(要予約)もできます。



住 〒289-0601 香取郡東庄町笹川12132
TEL 0478-86-1121
営 8:30～16:30
※見学は予約が必要です
休 日曜日・祝日
交 笹川駅より徒歩10分



合成保存料、着色料などの添加物は使用せず、香り、味、色ともに、伝統の醸造法によって磨きぬいた、醤油の逸品!



秋田杉の大桶
直径八尺五寸
(高さ・直径2.8m)の中で
1年かけてゆっくりと熟成



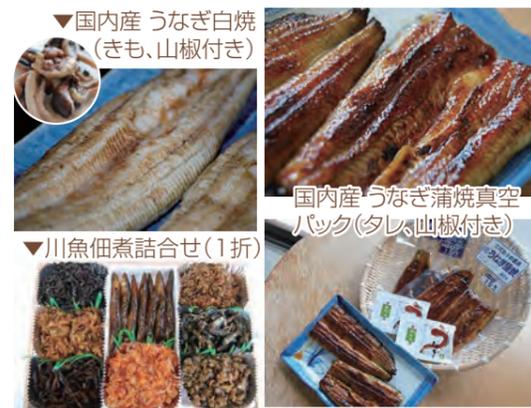
第120回 水郷おみがわ花火大会

関東でも有数の歴史と規模を誇り、明治時代より小見川の夜空を彩ってきた「第120回・水郷おみがわ花火大会」。利根川の川面を利用した豪快な花火は、自然の恩恵を受けた水と緑のまちならではのものです。なかでも利根の大空間に炸裂する超特大スターマインは迫力満点です!

会場周辺は大変混み合い
渋滞します。
渋滞を避けるため、
遊覧船・シャトルバスを
ご利用ください

日程 8月1日(雨天順延)
開催時間 午後7時から
会場 小見川大橋下流 利根川河畔
観覧席 (棧敷席) 協賛金16,000円(6人用)
申込み 7月1日から香取市商工会にて販売 電話:0478-82-3307
遊覧船…小見川支所駐車場近くの船着場から遊覧船を運航します
【運航時間】午後3時から午後10時
【料金】中学生以上…1,000円 小学生…500円
シャトルバス…ソニー跡地駐車場からシャトルバスを運行します
【運行時間】午後3時から午後9時30分
【料金】無料 ※移動時間は、道路状況により変動する場合があります

当日無料 9箇所 約4,000台



▼国内産 うなぎ白焼 (きも、山椒付き)

国内産 うなぎ蒲焼真空パック(タレ、山椒付き)

▼川魚佃煮詰合せ(1折)



<http://www.unagi-ishige.jp/>

川魚問屋(うなぎ 鯉 川魚つくだに)

石毛川魚店

利根川で水揚げされた川魚を扱う川魚問屋、「石毛川魚店」。うなぎ、鯉、どじょう等の川魚はもちろん、うなぎの持ち味をこわさないよう丹念に煮込んだうなぎの大和煮や、わかさぎ・しじみ・ごろはげ等、川魚の佃煮も販売しています。

初夏から晩秋にかけては天然うなぎも取り扱っており、貴重な旬の味を楽しめます。残念ながら看板商品の“利根川の天然うなぎ”は、現在は取引が規制されており、まだ売買ができない状態との事で、利根川以外の九十九里地区の河川で採れた天然うなぎの他、季節に応じて国内外の各産地より旬のうなぎを厳選して販売しており、予約は随時受け付けているとの事です。

住 〒288-0836 銚子市松岸町1-55
TEL 0479-22-0282
営 8:30～18:00
休 毎週火曜日
交 松岸駅より徒歩9分





常備食材

『乾物』を使った簡単レシピ

“非常食リメイク”&“乾物ヨーグルト”

乾パンでハンバーグ♪



- ①乾パンを半分に割って、水にひたしておく。
- ②たまねぎをみじん切りして、2分程チンする。
- ③①に残りの材料を全て入れてこねる。
- ④形を作って210℃のオーブンで15~20分程焼く。
- ④ケチャップ、ソースを1:1で混ぜて完成★

材料/4個分	
合びき肉	250g
乾パン	1缶(100g)
玉ねぎ	1個
卵	1個
塩コショウ	少々
牛乳	30ml
豆腐	1/4丁
水	50ml

250gのお肉で大きめのハンバーグが4個もできちゃいました!乾パンの香ばしさがおいしい~◎消費&かさ増しもできて嬉しい♪



今話題の、『乾物ヨーグルト』いろいろなテレビでも紹介され、骨粗しょう症、更年期障害、貧血、便秘、むくみ、生活習慣病に効果があると言われています。ヨーグルトは、良質なたんぱく質(乳酸、ホエイたんぱく)や乳酸菌である善玉菌が豊富に含まれており、これに食物繊維が豊富な乾物が加わることで、ものすごいパワーを持った食べ物に生まれ変わります★

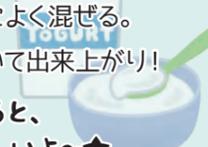
水戻しとの違い

健康にいい煮干や切り干し大根をヨーグルトに戻すと、**カリウム6倍、カルシウム3倍、たんぱく質4倍!!!** 水戻しするときに流出してしまう栄養が、ヨーグルトの場合はこれらをすべて吸収できます。さらに、ヨーグルトに含まれるカルシウム、ビタミンB2、マグネシウム、たんぱく質などが合わさり栄養分が倍増するのです。

乾物ヨーグルトの作り方

- ①タッパーなどに乾物とヨーグルトをいれる。
- ②乾物にまんべんなく絡むようによく混ぜる。
- ③ふたをして冷蔵庫で8時間おいて出来上がり!

ドライフルーツで作ると、**もちもち、プルプルでおいしいよ~★**



乾パンでティラミス♪

- ①★を混ぜて、半分に割った乾パンをひたしておく。
- ②クリームチーズをレンジで50秒程温め、よく混ぜる。
- ③②にプリンをいれ、よく混ぜる。
- ④混ぜたら生クリーム、砂糖を加えて一気に混ぜる。
- ⑤器に①の乾パン、④の生地を交互に4層になるように入れる。
- ⑥表面をならしてココアパウダーをふりかけ、冷蔵庫で1時間以上冷やしかためて完成★

染み込んだ部分がおいしい~苦いのが好きな方は砂糖を減らしてもちょっとピターでオススメ♪



材料/グラタン皿2つつ分	
乾パン	1缶(100g)★砂糖 大2
クリームチーズ	200g★インスタントコーヒー 大2
生クリーム	100cc★お湯 100cc
プリン	100g ココアパウダー 適量

乾物ヨーグルト味噌汁★

- ①切り干し大根、干しいたけ、ドライきざみねぎで乾物ヨーグルトを作っておく。
- ②鍋に水を入れて火にかけて、沸騰したら①を加えて煮る。
- ③火を止め、味噌をとき入れたら完成★

材料/2人分	
切り干し大根	10g
干しいたけ	6g
ドライきざみねぎ	0.5g
ヨーグルト	60g
味噌	大1
水	360ml



ヨーグルトを味噌汁!?!とビックリしましたが全然気になりません♪白みそ仕立て風でおいしいですよ★



マンゴーとパインのココナッツヨーグルトタルト★



- ①ドライフルーツで乾物ヨーグルトを作る。
- ②タルトカップに①を入れ、ミントなどを飾って完成★

※お好みで違うドライフルーツでも◎

材料/タルトカップ8個	
ドライフルーツ	50g
(今回はレモンとモモ25gずつ)	
ココナッツファイン(粉末でも◎)	10g
ヨーグルト	100g
タルトカップ4.5cm	8個
ミント	お好み

簡単でおもてなしスイーツ★ヨーグルトが寝かせる間に、クリームチーズ風に!さらにヨーグルトを入れてもおいしそう♪



乾物ヨーグルトサラダ★

- ①切り干し大根で乾物ヨーグルトを作っておく。
- ②①に切った水菜、調味料を全ていれて混ぜたら完成★

材料/2~3人分		マヨネーズ	大2	お酢	大1
切り干し大根	30g	ツナ缶(ノンオイル)	1缶	水菜	適量
ヨーグルト	150g	レモン汁	小1	塩コショウ	少々



酸味がさっぱりしていておいしい~♪夏にぴったりです。漬けたあとは混ぜるだけなので簡単!

No.15 知って得する 病気のアレコレ?

そのだるさは、本当に『夏バテ』ですか!?

「熱中症が怖いからつつい冷房を入れてしまう……」
「体がだるく、食欲もなく夏バテかも……」と、
思っている方。実は夏バテではなく冷房病(クーラー病)かもしれません!
「夏だけだから」と油断していると、慢性化してしまうこともあります。



夏でも暖房が必要…?

冷房が効いた部屋にしていると、手先や足先が冷えたりしませんか?初めは手先、足先の冷えただけだったのが、年々症状が重くなり膝から下、腰から下、腕やうなじ、背中へと冷えを感じる部位が増えていきます。そして、夏でも暖房が必要といった状態にまで悪化し、全身に色々な症状や吐き気が出て嘔吐してしまう人もいます。

冷房病の原因は?

簡単に言うと、外気との急激な温度変化に体がついていけずに、体温調節をする自律神経が対応できなくなってしまふからです。一般的に気温の差が5度を超えると身体は対応できなくなると言われています。しかし、温暖化の影響で外気温は30度を超える日が多く、冷房の温度を下げてしまい、外気との温度差が5度以上になってしまふ場合が多いです。

なぜ女性に多いの?

『冷房が効きすぎて寒い…』という男性はあまりいません。それは男女の体温の違いのせいなのです。一般的に男性は暑がり女性に比べて寒がり。男女の体温差は3〜5度もの差があると言われています。なぜこんなにも体温差に差があるのかというと、筋肉量の違いにあります。人間の身体は筋肉によって熱を作り出すため、筋肉の少ない女性は男性に比べて熱を作り出しにくいのです。また、女性の方が男性に比べて臓器が複雑にできているので、骨盤内につう血が起きやすく、そういった要素も女性に多い原因になっています。

冷房病を予防する!

● **エアコンの設定温度は28度**
男性の多い職場ではつい涼しさを求め、温度を下げすぎてしまい職場全員が体調を崩すことも…。*エアコンの温度や風向きを変えられないときは上着や

セルフチェック

- 手足が冷える
 - 身体がだるい、疲れやすい
 - 食欲不振、下痢
 - イライラする
 - 腰痛、頭痛
 - 肌荒れ
- 一つでも当てはまる場合は要注意!予防法を試して、早めに対処しましょう。

● **お風呂でマッサージ**
暑い夏場はついついシャワーで済ませがちですが、ぬるめのお風呂に入ることで、水圧で全身の血行が改善します。ふくらはぎをマッサージすると、さらなる効果が期待できます。

● **一時間に一度は運動を**
デスクワークだと、ずっと同じ体制になりがち。歩いたり、軽い屈伸をするだけでも足先の血流は改善するので、まめに体を動かしましょう。

草木染めで自然の色合いを楽しもう♪

ほとんどすべての植物が、染料になると考えて良いそうです。
花や葉・茎・根・木の枝葉・樹皮など、庭や散歩道でいつも目にする植物達。
また身近なキッチンの玉ねぎやナスや果実の皮、小豆や黒豆の煮汁、インスタントコーヒーや紅茶も染料になります。
色あせてしまったり、飽きてしまった服や小物を、キッチンで手軽に染めてみましょう!

用意するもの



1. **ステンレスまたはホーローの鍋**
染料となる植物を煮出したり、媒染をする際に使用します。
2. **排水ネットまたはザル**
染料となる材料を排水ネットに入れて煮ることでお手入れがラクに。排水ネットが無い場合は、煮出した後、染液を漉すためにザルを使用します。
3. **棒またはさいばし**
染液や媒染液を混ぜたり、素材を取り出すのに使用します。
4. **ボールまたはバケツ**
煮出した染液を冷ましたり、素材を洗うのに使用します。
5. **はかり**
素材や植物材料の重さを計ります。
6. **計量カップ**
水を計ります。
7. **温度計**
染色や媒染のとき温度を計ります。
8. **厚手のゴム手袋**
洗剤や媒染剤を扱う時に使用します。厚手で熱の通りにくいものがオススメ。

1.染料となる材料を用意する



材料(染料となる植物)が生(花・茎・葉・枝など)の場合は、素材(染める布地)の重さの同量〜3倍。乾燥したものなら、素材の重さの半量〜同量を用意します。
※草や木の大きな葉や枝葉を細かくきざむと煮出したときに色素がよく出ます。
きざんだ材料を排水ネット等の網に入れると後処理がラク!

2.材料を煮出す

鍋に素材の重さの約30倍の水と材料を入れ、水から煮出します。沸騰してから約20分間煮たら、材料を入れたネットを取り出します。*ヤケドに注意!



3.染める



約40度まで冷ました染液に素材を入れ、約60度で20分染めます。染色後、素材をぬるま湯で洗い軽くしぼります。

4.定着させる

媒染液(*媒染液の作り方参照)の中に、気泡ができないようにゆっくりとかき混ぜ、素材がまんべんなく媒染液に浸るようにして、弱火で約80度を保ちながら、約30分浸し、そのまま冷まします。媒染後、素材をぬるま湯で洗い軽くしぼります。



※3・4の手順を繰り返すと、糸への染めつきが良くなり、色が濃くなります。手順を繰り返したときは必ず最後は染色で終わります。

5.染める

染液に素材を入れ、約60度で20分染めます。染色後、素材から色が出なくなるまでぬるま湯で洗います。

6.完成

洗濯機で脱水し、日陰干しをして乾燥させます。

ばいせんえき 媒染液の作り方

鍋に素材(染めたい物)の重さの約20〜30倍のぬるま湯を入れ、そこに素材の重さの約5%の「焼きみょうばん」を入れて溶かす。

【ウール素材】
染める前に媒染を行う
→先媒染(さきばいせん)

【絹・綿・麻素材】
染めた後に媒染を行う
→後媒染(あとばいせん)



今回はナスの皮、赤紫蘇、ヒマワリ、ヤマモモの実などで試してみました。煮だしている時は綺麗に発色してもそのままの色で定着させる事は難しいようです。また、植物由来の繊維(綿・麻)より動物由来(絹、ウール等)の方が染まりやすいとのこと。素材をそのまま染めてみたり、輪ゴムで絞って模様をつけてみたり…どんな色になるのか、どんな模様が出来るのかできあがりはお楽しみください!



Pet博2016



2016年5月3日(火・祝)～5日(木・祝)
幕張メッセ 日本コンベンションセンター

「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。



▲5/6放送のめざましテレビ「カル調」のコーナーで、ペット博に出展中のフジペットセレモニーが紹介されました

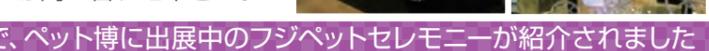
ゴールデンウィーク後半の5月3日～5日までの3日間、幕張メッセ 日本コンベンションセンターで開催された「Pet博2016 in 幕張(主催:Pet博開催委員会)」は、総来場者数35,809人(主催者発表)を集め、成功裡に終了しました。

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。

当園では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。



INFORMATION

屋号変更のお知らせ

弊社ブランドのイメージを一層明確にする為、平成28年6月1日より

「フジペットセレモニー」の屋号を「ペットセレモニープレア」に統一させて頂く事となりました。

屋号変更・統一により、これまで以上にお客様にご愛顧いただけるサービスをご提供できるよう努めて参ります。

今後共、ペットセレモニープレアをどうぞよろしくお願い申し上げます。

Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア

WEBサイトリニューアル! <http://www.petceremony.jp/>



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

千葉 TEL.0120-482-940 東葛 TEL.0120-700-054

〒263-0051 千葉県千葉市稲毛区園生町552

〒270-2214 千葉県松戸市松飛台390-5

道の駅 発酵の里 ころごき

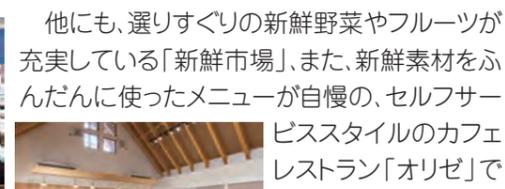
「発酵」という、身近にありながらあまり知られていないすばらしい文化の魅力を発信するために、地元産の食品だけでなく、日本全国、そして世界の発酵食品を集めているという「発酵の里ころごき」。

施設内の「発酵市場」は、世界各国から集めた発酵食品の品揃えが約500点という発酵食品専門店、その中の4割程が地元と千葉のもので、残りの6割が日本各地、世界から集めたものとの事。

他にも、選りすぐりの新鮮野菜やフルーツが充実している「新鮮市場」、また、新鮮素材をふんだんに使ったメニューが自慢の、セルフサービススタイルのカフェレストラン「オリゼ」では、発酵食品を使った様々な絶品料理が味わえます。



▲神崎町で作られた味噌や麹、醤油、日本酒もズラリ!



▲豚肉の味噌麹焼き定食 ▲鶏の塩麹唐揚げ



<http://www.hakkounosato.com/>

道の駅 発酵の里ころごき
所在地 千葉県神崎町松崎855番地
TEL 0478-70-1711
営業時間
新鮮市場 9:00～18:00
発酵市場 9:00～18:00
Cafe&Restaurant オリゼ 10:00～18:00

漬け物は、もっとも身近な発酵食品

ぬか炒りも野菜の漬け捨ても不要! ぬかの乾煎袋ごとモミモミして混ぜるだけで、手が汚れることもなく手軽にぬか漬けが作れる「ぬか床一年生」。1か月使い切りなので、かき混ぜるなど毎日のお手入れの必要もなく、袋で漬け込むので場所もとらず、冷蔵庫でも匂いしません。お好きな野菜の他にも、ちょっと余ってしまった野菜等を漬け込んで、植物性乳酸菌ぬか漬けをサラダ感覚で毎日の食卓に!



たった一日漬けるだけ!

簡単おいしい臭わない プレミアム天然酵母 **ぬか床一年生**

100名様にプレゼント!



ぬか床1年生の味の決め手になる「みかんの天然酵母」には臭いの素になる雑菌を抑える働きが期待できるそうです。混合ぬかは、いりぬか・自然塩・微粉末の昆布・しいたけ・唐辛子がバランス良く配合されています。原料は全て国産です。

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『ぬか床一年生』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

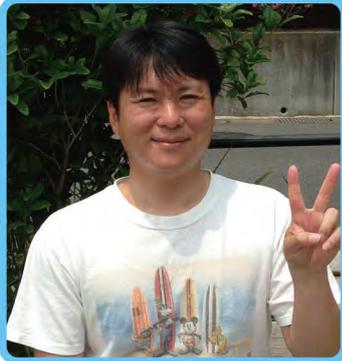
応募締切8月15日消印まで有効 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます

※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。)



情熱社員

JOUNETSU・SHAIN



大澤 一也
石材課 主任

趣味：子供と一緒に公園で遊ぶこと
好きな食べ物：野菜全般
一言：誠心誠意、全力でお客様の為
にお手伝いさせていただきます。



若林 礼子
プレア稲毛ホール

趣味：フラダンス
好きな食べ物：お肉・甘いもの
一言：日々が経つのは本当に早いです。
思い立った事は、一つ一つクリアしていきたいです。



No.15

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



ペ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



ペ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