

料金後納

ゆうメール

プレア通信

2017/新年号

- P. 2 新年のご挨拶
- P. 3 ペットセレモニープレア東京OPEN
- P. 4 ぶらり電車の旅 ～JR総武線～
- P. 8 ぱれあちゃんのナンでもTRY^②
～豆腐deアレンジメニュー～
- P.10 今日からはじめよう戸お口の体操
- P.11 道の駅さんぽ & プレゼント
- P.12 情熱社員

新年のご挨拶

旧年中は、会員様をはじめ、弊社をご利用いただきました皆様には、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ますと、メジャーリーグでは、イチロー選手の歴代最多安打記録4308本（日米通算参考記録）達成や、史上最多41個のメダル獲得したりオオリンピック、米グラミー賞では指揮者の小澤征爾さんが最優秀オペラ録音賞を受賞、また日本人3年連続受賞となった、東京工業大学 大隅良典栄誉教授のノーベル医学・生理学賞など、様々な分野で日本人が活躍した明るい話題と、その反面、最大震度7を2度観測した熊本地震、北海道・東北の台風被害、また、イギリスのEU離脱、トランプ氏アメリカ大統領選の勝利、韓国パク・クネ大統領の失脚など、今までの常識では予測不能な出来事が多い大変な一年でありました。

そんな時流の変化に伴い、葬儀の形も多種多様となっております。伝統を守りながらも、時代に見合ったセレモニーをお客様に提供できるよう、常にその進化の先を見据え、新たなプランや商品の開発に邁進してまいります。

また今年、当社の念願でありました東京都内にペットセレモニーの3号店を、2月に足立区平野にオープンすることになりました。開発に際しましては、より快適にリラックスしていただける空間をコンセプトに、家具や備品も細部にまでこだわりました。火葬炉に関しましても、従来の物よりも更に環境に配慮した最新の機材を導入しております。詳しい内容につきましては、本誌プレア通信にてご紹介させていただきますのでご覧ください。

プレア通信では、皆様からいただ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まいります。

これからも皆様のご期待に応えられますよう、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ほどを、宜しくお願い申し上げます。

皆様方のご健康と、ご多幸を心よりお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。

株式会社プレア 富岡 琢磨
代表取締役社長

2017年2月 足立区・環七通りに ペットセレモニープレア 東京

OPEN

大切な家族の一員だから...



旅立ちのお手伝い

個別火葬時間 9:00~19:00
※個別火葬は事前のご予約が必要です

お参りの時間 9:00~18:00

お問い合わせ 24時間対応



真心込めて
お手伝い致します

待合室 / 合同慰霊碑
霊安室 / 火葬炉 / 納骨堂 完備

ペットセレモニープレア 東京

〒121-0076 東京都足立区平野 1-14-15 (区民ホールハナイ跡)



椿森コムナ

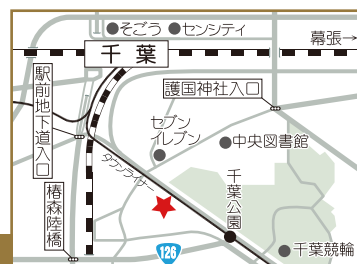
千葉公園の目の前の住宅街に残された小さな森に、ツリーハウス、タイニーハウス(小屋)、エアストリーム(キッチンカー)を集め、カフェ&コミュニティスペースとして昨年10月にオープン1周年を迎えた「椿森コムナ」。オープンエアで気持ちのいい空間には、素材にこだわり美容・健康の事を考えたドリンクやフードを提供する常設のカフェスペース「銀色のカフェ・バンビ」の他に、ピザ、ワッフル、ジャークチキン、またタイ古式やロミロミ等のマッサージ店や雑貨屋さんなど、日によって様々なお店が出店。季節に合わせたワークショップ、雑貨の販売といったイベントも開催。

また、朝どれ新鮮野菜の販売を行う朝マルシェが、毎週土・日曜日の朝8時から10時まで開催されています。

営 7:00~21:00 ※季節により変動致します(出店している店舗毎に異なります)

休 不定休

交 JR「千葉駅」より徒歩9分
千葉モノレール「千葉公園駅」より徒歩3分



各種出店情報・イベントについては、店頭または椿森コムナホームページをご確認ください



http://tsubakimorikomuna.com/

ぶらり電車の旅 17

JR 総武線
JR Soubu Line

ちば
千葉

にしちば
西千葉

いなげ
稲毛



西千葉工作室

話題のものづくりスペース「西千葉工作室」のコンセプトは“つくる”や“つくりたい”を生み出しサポートする、まちの工作室。

作業スペースには大きな作業台を取り囲むようにプロ仕様のハンドツールなどが所狭しと並び、音や振動が出やすい工作なども気兼ねなく行えます。また、個人では中々使うことができない3Dプリンターやレーザーカッター等も有料にて使用することが可能。使用前に講習があるので、初心者でも安心して扱えます。

ものづくりの楽しさや必要性を発信し、ものづくりが地域の人々の暮らしに「あたりまえのこと」として浸透していくことを目指して、「つくる」を体験できる様々なイベントやワークショップなどを開催しており、子供から大人まで、気軽に“モノづくり”を楽しめます。

営 火曜・水曜・金曜 11:00~21:00
木曜 11:00~16:00
土曜・日曜・祝日 10:00~20:00

休 月曜日

交 JR総武線「西千葉駅」より徒歩10分
京成千葉駅「みどり台駅」より徒歩30秒



各種出店情報やイベントについては西千葉工作室ホームページをご確認ください

http://nishichibakosakushitsu.com/



TEL 043-305-4241 住 千葉市稲毛区緑町2-16-3 萩原ビル1F



湯快爽快 湯けむり横丁 みはま

昭和レトロな香り漂う“湯快爽快『湯けむり横丁』みはま”は、ミハマニューポートリゾートにある毎日通える日帰り温泉。

「美肌づくりの湯」と呼ばれる人工温泉「美浜温泉」は、限りなく源泉に近い人工温泉として厚生労働省の認可を受け、その名の通り美肌に効果があるとされています。他にも高濃度炭酸泉や野天風呂、うたた寝湯、マイナスイオンサウナや電気風呂などバリエーション豊富なお風呂をはじめ、お食事処やマッサージ等のリラクゼーション施設も充実。豊富なお風呂と、のんびり過ごせる施設が充実した、一日中楽しむことができる“こころほっこり”温泉施設です。

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| 入浴料金 ※子供料金は3歳~小学6年生以下(2歳以下無料) | |
| 平日 大人 会員 550円 一般 650円 | シニア(平日のみ) 17:00までの入浴 |
| 子供 会員 300円 一般 350円 | 65歳以上 450円 |
| 土休日 大人 会員 650円 一般 750円 | |
| 子供 会員 350円 一般 400円 | |

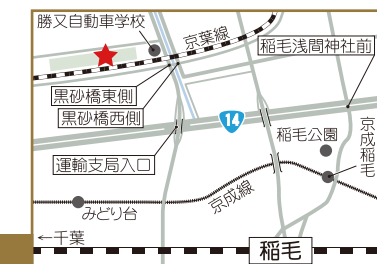
営 8:00~2:00(受付は閉館30分前迄)

TEL 043-248-2641

住 美浜区新港32-6 ミハマニューポートリゾート2号棟

交 JR総武線稲毛駅西口[5番乗り場]より「ミハマニューポート 経由新港車庫」行「ミハマニューポート第1」下車
JR京葉線稲毛海岸駅より、ミハマニューポートリゾートの無料シャトルバスあり(平日のみ)

休 年中無休(休館日あり)



パティシエのキッチンから... NENE cafe

「ママにも お子様にも サラリーマンにも OLさんにも。」そんな想いから地元稲毛でカフェをオープンしたオーナーの疋田さん。

子連れで行けるお店はあるけれど、かえって疲れてしまう、という声を耳にし、お子様を見ながら安心して寛ぐことができるよう、広いソファー席から見える位置にキッズスペースを配置。

看板メニューのパンケーキや、店内のガラスケースに並び手作りケーキは季節のお楽しみ。また、ドリンク付きの日替わりランチプレート(¥1,380)、日替わりドリア&クロワッサン(¥1,200)等、毎日通っても飽きさせないメニューを楽しめます。

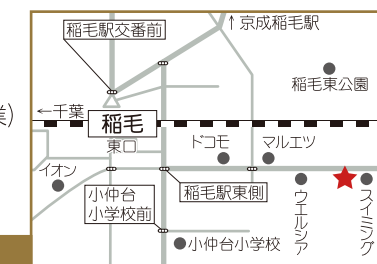
USBコンセントやwi-fiも完備し、「なにかする」ということを想定したNENE cafeの空間で、思うままに時間を過ごしてみたい。

営 月曜~土曜 10:00~21:00

休 日曜日、第3火曜日
(但し、パーティーご予約時は夕方より営業)

交 JR総武線「稲毛駅」より平和交通バス「これの木台中央行」「平和交通本社行」約5分「稲毛スイミングスクール」下車すぐ

TEL 043-301-4185 住 千葉市稲毛区小仲台7丁目16-5





印度料理 シタル

各メディアでたびたび取り上げられ、行列のできる店として有名な「シタル」は、素材や食材に徹底的にこだわり、守り続けた本格派の味で、35年変わらず行列のできる老舗印度料理店。

開店以来、できる限り本場の美味しさを味わって欲しいとインド伝来の調理法を貫き、日本で入手しにくいスパイスは現地で直接仕入れているそう。その一方で、スパイスの割合やオイルの種類などは日本人の味覚と体質に合わせて独自に調整し、カレーの素材となるヨーグルトや、味の決め手となるガラムマサラ等はすべて店のオリジナル。日本人の店主だからこそできる日本人にあった絶妙な味わいは、一度食べたら忘れない味。テイクアウトや通販も行っているとの事なので、本格的な味を気軽に楽しむこともできます。

▲シタル人気の味が楽しめるトリプルカレーセット。3種類のカレー(バターチキン/キーマ/シュリンプ)とナンまたはパトラ、日替わりのインド風おかず1品、クミンライス、飲み物が付いたお得なセット ¥1,950 ※写真はパトラ。風船のように膨らんだ揚げパンです。

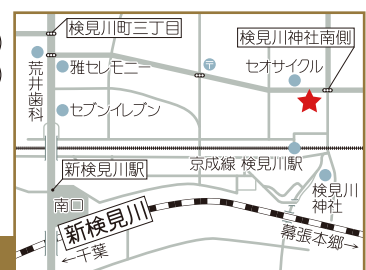
▲テーブルには黒蜂蜜とチャツネ、アチャール(辛みのあるお漬物)が常備。スパイス等も購入できます。

営 ランチ 11:30~15:00 (L.O.15:00)
ディナー 15:00~22:00 (L.O.21:00)

休 大晦日・元日を除き年中無休

交 京成検見川駅より 徒歩3分
JR新検見川駅より 徒歩12分

TEL 043-271-0581 住 千葉県花見川区検見川町1-106-16-1F



焼きたて カリふわっ ベイメロンパン

宣伝をほとんど行わず、口コミのみで長年行列ができていて、知る人ぞ知る人気店「ベイメロンパン」。

お店のそばに近づくと、ふんわり漂ってくるバターの香ばしい香りに誘われて、お店の前には焼き上がり待ちのお客様が。

看板メニューのメロンパンの他にも、様々なパイやデニッシュ、ブリオッシュなどが時間差で焼きあがるので、どのパンに出会えるかはお楽しみ。営業終了前に売り切れてしまう場合もあるので、予約も受け付けてくれるそう。

「その日のお天気で毎日焼き上がりの顔が違ふんですよ」と、愛おしそうにパンを並べる、店長さんの人柄を映し出したような優しい甘さのパンは、一度食べたらその人気がわかる美味しさです。

▲外側の“皮”の部分はまるでクッキーのようにカリカリ、中はしっとりふわふわ!

▲左から、フレンチアップルパイ、ベイパンキッシュパイ、じゃがバター・シチューパイ

▲並べられたそばから売れていく人気ぶり!

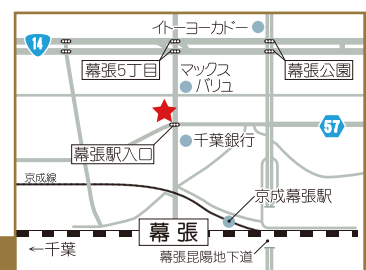
▲テイクアウトだけでなく焼き立てメロンパンをベンチで食べるのも◎

営 10:00~19:30 (売り切れ次第終了)

休 年中無休

交 JR幕張駅より徒歩5分(約350m)

TEL 043-271-8804 住 千葉県花見川区幕張町5丁目451-1



しんけみがわ 新検見川

まくり 幕張

まくりほんごう 幕張本郷

ぶらり 電車の旅 17 JR 総武線 JR Soubu Line



CATオアシス Hotel & Trimming

年間約1000匹の猫ちゃんのトリミングを行っている稲毛のペットサロン“キティボックス”の別館としてオープンした、猫ちゃんだけのトリミングとホテルの専門店“CATオアシス”。

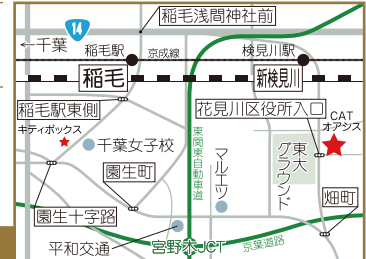
10年前に動物の専門学校で猫の専門家を育成するコースを立ち上げたという、“猫のプロ”がプロデュースするお店。通常のサロンだと断られる事が多いという猫ちゃんのトリミングはとても神経を使い、経験と技術が必要とされますが、CATオアシスでは猫ちゃんの扱いを極めたスタッフ達が1対1で対応してくれます。

猫ちゃん専門店ということで、ワンちゃんの鳴き声で怯えたりする事もなく、神経質な猫ちゃんもストレス無く、寛いでトリミングやホテルをご利用する事ができます。

CATオアシス(別館)
営 10:00~18:00 休 水・木曜日

キティボックス(本店)
営 10:00~19:00 休 年中無休
TEL 043-256-0411
住 千葉県稲毛区小仲台4丁目7-6

TEL 043-216-3928 住 千葉県花見川区瑞穂3-2-8



イタリア食堂 CAPTAIN'S COOK

世界一の船乗りにあやかって作られた“キャプテンズクック”は、幕張本郷で30周年を迎える人気店。海賊のフィギュアの下をくぐり入店すると、船に見立てたカウンターから、壁一面に描かれた大海原に漂う海賊船を眺められるファーストフロアと、落ち着いた雰囲気セカンドフロアがあり、デートや女子会、大人数のパーティー(最大70名)まで、TPOに合わせて利用できます。

定番のイタリアンはもちろん、人気のグランドメニューがリーズナブルに味わえるランチから、厳選されたイタリアワインに合うアンティパストやコース料理など、新鮮な魚介や地元で採れた野菜をたっぷり使ったメニューは独創的で季節感に溢れ、この味を求めて長年通い続けるお客様が多いというのも納得のお店です。

▲海賊がお出迎え!

▲店長の浦山さん。壁には迫力の海賊船

▲自慢の「ギリシャのスパゲティ」¥1,200 アサリ入りガーリックホワイトソース仕立て

▲右上:オリジナルドレスは絶品! 魚介たっぷりの「カリブサラダ」¥880

▲人気のディナーメニューがランチに! 「ソフトシェルクラブランチ」¥1,200 (パンorライス・サラダ・デザート・ドリンク付)

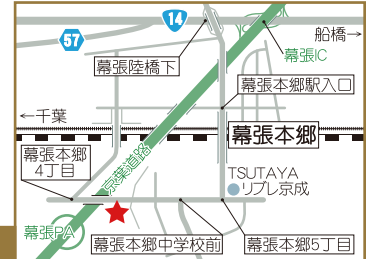
営月~金
ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)

土日祝 11:30~23:00 (L.O.22:00)

休 木曜日(祝・祭りと重なる時は営業)

交 幕張本郷駅 駅から徒歩10分

TEL 043-276-2491 住 千葉県花見川区幕張本郷7-41-25





豆腐deアレンジメニュー



※電子レンジは600wで使用

豆腐de豚の角煮風



| 材料 | |
|-----------|-------|
| 木綿豆腐 | 一丁 |
| 片栗粉 | 適宜 |
| チンゲン菜 | 1株 |
| ★豚ひき肉 | 120g |
| ★おろし生姜 | 1/4かけ |
| ★酒 | 大1 |
| ★醤油 | 小1/2 |
| ★砂糖 | 小1/2 |
| ★オイスターソース | 大1/2 |
| ★砂糖 | 大1/2 |
| ★醤油 | 大1 |
| ★みりん | 大1 |
| ★酒 | 大1 |
| ★水 | 100ml |

【下準備】

- 豆腐をさっと洗って水気をきり、横半分に切って、それぞれキッチンペーパー、ラップで包み、冷凍できる保存袋に入れて冷凍庫で8時間以上置く。
- 保存袋から取り出し、レンジで両面を3分ずつ加熱する。
- ペーパー、ラップをはずし両手で豆腐をはさんで軽く絞りそれぞれ8等分にして崩れない程度まで水を切る。

- ★をボウルで粘りがでるまでまぜ、チンゲン菜は葉と茎でわけて茎は縦8等分にする。
- ①の肉だねを③の豆腐ではさんで、全体的に片栗粉をまぶしておく。
- ★をボウルでまぜてタレを作っておく。
- フライパンに油をひき、②の側面を下にして並べ入れ、各面を1分程焼き付ける。
- チンゲン菜の茎を加えて蓋をして2分程蒸し焼きにし、中火で★のタレを回し入れる。
- 全体に照りがでるまで煮て、チンゲン菜の葉を入れてさっと炒めたら完成♪

まるで豆腐じゃないみたいな食感!! 脂身がなく豆腐なので食べすぎてもヘルシー♪ たれのうまみが豆腐に絡んで美味しい~

豆腐deやわらかみたらし団子



| 材料 | |
|------|-------|
| 白玉粉 | 200g |
| 絹豆腐 | 250g |
| ★醤油 | 大2 |
| ★みりん | 大1 |
| ★砂糖 | 80g |
| ★水 | 100cc |
| ★片栗粉 | 大1 |

- 白玉粉に豆腐を入れてよく混ぜる。粉っぽい場合は水を様子を見ながら足す。
- ①を団子状に丸め、沸騰したお湯にいれ2分ほど茹でる。火が中まで通り、浮かんできたら水を張ったボウルに入れて冷やしてから水気をきる。
- 水気を切った団子を串にさす。
- ★を合わせたものを弱火で鍋に入れて煮立たせて、とろみがついたら団子にかけて完成♪

豆腐が入っているのもちもちでやわらかいお団子♪あまからのみたらしで、やみつきに…色んなアレンジしても◎

豆腐de太麺焼きそば風



| 材料 | | | |
|-------|-----|-----------|------|
| 木綿豆腐 | 一丁 | 塩胡椒 | 少々 |
| 豚ひき肉 | 50g | ★中濃ソース | 大2/1 |
| キャベツ | 1枚分 | ★オイスターソース | 小1 |
| 紅しょうが | 適宜 | ★醤油 | 小1 |

【下準備】

- 豆腐をさっと洗って水気を切り、キッチンペーパーを2枚重ねで包み、耐熱皿にのせて3分レンジで加熱し、上下を返して1分30秒加熱。
- 2枚重ねのペーパーを新しくし、バットではさむようにし、上から500mlのペットボトル2本をのせて20分程粗熱をとる。
- 新しいペーパーに包み直し②と同様にバットではさみ、ペットボトルを再度のせて冷蔵庫で8時間以上置く。
- 押し豆腐を5~6mm角の棒状に切って麺が完成。
- ★をまぜてソースを作っておく。
- フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、④の豆腐麺を広げ入れ、触らずに1分程焼き付ける。
- 表面が色づいたら全体を2~3分焼き付けて、一度とりだす。
- 同じフライパンにひき肉を入れて塩胡椒をふって炒め、刻んだキャベツを加えてさっと炒める。
- 豆腐麺を戻し入れ、①の★ソースを回し入れて炒め合わせたら器に盛り、お好みで紅しょうがをのせて完成♪

焼きそばをいつもとちょっとかえたい…そんな時は麺を豆腐にチェンジ!? 豆腐なのでヘルシーでダイエットにも♪

豆腐deふんわりだしたまご



| 材料 | |
|-------|-----|
| たまご | 3個 |
| 絹豆腐 | 一丁 |
| みりん | 大3 |
| めんつゆ | 大3 |
| 大根おろし | お好み |

- 耐熱皿に空気が入らないようにしてラップをひく。 ※くっつき防止
- ボウルに豆腐を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜてたまごを加える。
- ②のボウルにみりん、めんつゆを加えて混ぜ合わせる。
- ①のお皿に③を流し込み、上からふんわりとラップをしたらレンジで8~10分加熱する。
- ラップをはずし、粗熱をとって適当な大きさに切ってお好みで大根おろしを添えて完成♪

レンジで簡単ふわふわだしたまご! 失敗がないのがとっても嬉しい♪ チンしている間にもう一品作れて、時短にも◎

豆腐deクリームチーズ風



| 材料 | |
|-----|----|
| 絹豆腐 | 一丁 |
| 塩 | 小1 |

- 豆腐をさっと洗って水気をきり、横半分に切って、それぞれキッチンペーパーを2枚重ねで包む。
- ①を耐熱皿にのせてラップをせずレンジで2分加熱し、上下を返して、さらに1分加熱する。
- 2枚重ねのペーパーを新しくし、粗熱がとれるまでまつ。
- 小さじ1/2の塩をふって広げて、切った半分の豆腐を重ね、さらに同量の塩をふってなじませる。
- 再度新しいペーパーに包み直し、網をのせたバットに包み直した豆腐をのせて冷蔵庫で8時間以上置いて完成♪



サンドイッチにアレンジ♪

カプレーゼにアレンジ♪

豆腐がもっちりチーズ風に変身! カロリーを気にしているときは豆腐で代用◎ さっぱりした味なので色々な料理につかってみて♪



今日から
はじめよう♪

お口の体操

加齢とともに筋肉が弱ると、お口の周りの筋肉や舌の動きも悪くなります。動きが悪くなると、食べ物を食べるときに口からこぼれたり、咀嚼(そしゃく)力や飲み込む力が弱まってしまい誤嚥(ごえん)につながってしまいます。

お口の体操は食前に行うのがより効果的ですが、道具を使わずお口を動かすだけなので、寝る前やテレビを見ながらなど、気づいたときに試してみましょう！

舌の体操

1日3～5セット行うのが効果的！



効果

- 咀嚼(そしゃく)力の向上
- だ液の分泌促進
- 二重あごの改善
- ほうれい線が目立たなくなる
- きれいな笑顔になる
- いびきや無呼吸症候群の改善…など

パタカラ体操

一文字ずつ発音を5回、
文章で発音を3セットが効果的！



効果

- 噛む力、飲み込む力の向上
- だ液の分泌促進
- 発音がハッキリする
- 入れ歯が安定する
- 表情が豊かになる
- いびき、歯ぎしりの改善…など



都市交流施設・道の駅

保田小学校

<http://hotasho.jp/>

県内26番目の道の駅としてオープンした道の駅「保田小学校」。廃校をリノベーションし、かつて学校だった雰囲気を残した施設内は新しさの中に懐かしさも感じられる、今注目の道の駅です。

旧体育館には旬の農産物や海産品、特産品や駅長厳選のお土産などが所狭しと並ぶ「里山市場きよなん菜市」。旧校舎棟の1階には地元の素材を使った「里山食堂」の他、カフェ、中国料理、イタリア料理店など地元の人気銘店が出店し、案内所である「まちのコンシェルジュ」や「まちのギャラリー」、コンサートも開催できる「音楽室」も併設。2階には教室の面影を残して再生した宿泊施設「学びの宿」や温泉施設も完備した「保田小学校」は、高速インターも近く、これからの季節のいちご狩りや花摘みドライブの拠点だけでなく、目的地としても楽しめる道の駅です。



▲里山食堂 (火曜定休) 営業時間: 11:00 ~ 15:00



▼里山市場きよなん菜市 営業時間: 9:00 ~ 18:00

▲上: あの時を思い出す「保田」給食(数量限定850円)
下: 地元産をサックリ揚げた「地鰻フライセット」(1000円)メニューはすべて、選べる2種の小鉢付き!



道の駅 保田小学校

〒299-1902 所在地

安房郡鋸南町保田724

0470-29-5530 TEL

9:00~18:00 営業時間

合計114台 駐車場

※EV(電気自動車) 高速充電器1台



アクセス

館山自動車道・富津館山道路 鋸南保田インターを出て信号を木更津方面へ左折してください



里山市場 きよなん菜市 駅長厳選 塩けんぴ

100名様にプレゼント!

道の駅「保田小学校」オリジナルバッグに入った「塩けんぴ」。海洋深層水入りのほんのり塩味で、食べたしたら止まらない、やみつきの味。駅長厳選土産として大人気の「塩けんぴ(175g×2袋入)」を読者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 千葉市稲毛区小中台町356-13
(株)プレア『塩けんぴ係』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
※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29年2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2月末日頃発送予定)

※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



中村 範子
プレア稲毛ホール

趣味：家庭菜園

好きな食べ物：イタリアン、
みかん、ぶどう

一言：お客様に安心と安らぎを感じていただける様、思いやりのある接客を心掛けて、日々精進いたします。



浜野 希
プレア稲毛ホール

趣味：スパ(サウナ・岩盤浴)で
デトックス!

好きな食べ物：パスタ

一言：ご縁を大切にし、「心のこもったおもてなし」を心がけていきたいです。



No.17

当社スタッフの紹介を
させていただきます
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

お墓の
お引越し(墓じまい)や
リフォームなど
お気軽にご相談下さい!



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