



ゆうメール

# プレア通信

2018/秋号

- P. 2 ぶらり電車の旅  
～東武野田線(東武アーバンパークライン)～
- P. 6 ふれあちゃんのナンでもTRY<sup>®</sup>  
～かんたんもう1品! きのこレシピ～
- P. 8 耳ひっぱりで体スッキリ!
- P. 9 ペットと一緒に防災対策
- P.10 プレア35周年記念特別プラン  
季節の生花祭壇「四季彩」のご紹介
- P.11 プレア35周年特別企画  
読者プレゼントWチャンスキャンペーン!
- P.12 情熱社員







△和風タンをテーマにした、落ち着いた店内



▲「波音セット」はメインの料理を「波」が「音」から選べる。「波」の生姜焼き、小鉢2種、汁物、飲物、プチデザートがついて1,200円。



△薬膳根菜カレー800円



# cafe 波音 HAON

静かで落ち着いた空気が流れるカフェ「波音（はおん）」。注文を受けてから豆を挽き、丁寧にハンドドリップで入れるコーヒーの豊かな香りが漂う店内は「落ち着ける場所を作りたい」というオーナーの気持ちがそのまま表現され、一人でもグループでも使いやすいよう配置された座席と、照明や内装にもこだわりを感じます。

体に優しく・美味しく、と考えられた食事やデザートはすべて手作りで、あんみつなどの和甘味やトーストなどの軽食、ルーに薬膳を使い9種の根菜が入ったカレーなど、メニューの種類も豊富。

一番人気はランチの看板メニュー“波音セット（波）”の生姜焼き。ロース肉とバラ肉を食味のよいバランスで配合し、自家製のタレをからめたその味はまさに生姜焼きの黄金率だと評判です。

営 11:00～19:00

休 日曜日・第3月曜日

交 「新鎌ヶ谷駅」から徒歩約3分

f メニュー等の最新情報は Facebook をチェック! ▶



TEL 047-401-1803 住 〒273-0107 鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷1-11-30 グランベル1F

## ぶらり 電車の旅 24 東武野田線 東武アーバンパークライン



ランチ限定日替わり天井は、このボリュームでなんと500円!!



▲単品の天ぷらは8種類の塩から3種類を選んで味わえます



f メニュー等の最新情報は Facebook をチェック! ▶



## 天ぷら 和食処 白花咲々 Tempura Sakusaku

2018年6月にオープンした「白花咲々（てんぷらさくさく）」。

“天ぷら専門店”という敷居が高く感じるものの、こちらの料金はとてもリーズナブル。老舗蕎麦屋で修行し培った技術を生かし「手頃な価格で本格的な揚げたての天ぷらを食べて欲しい」という店長の原田さんが揚げる薄衣の天ぷらは、サクサクとしてとても軽く、健康成分を多く含んだ話題の「米油」を使用しているため胃もたれが少ないそう。出汁の香りが感じられ天ぷらの美味しさを引き立てる、絶妙なタレが絡むご飯は「五つ星お米マイスター」のお米屋さんと相談し、天井に合うお米を選んでいたりとか。

こだわりの一品料理や日替わりメニューなども取り揃えたコスパ抜群の天ぷら専門店で、気軽に揚げたてを味わってみては。

営 ランチ 11:30～14:00  
ディナー 17:00～21:00

休 水曜・日曜・祝日

交 「新鎌ヶ谷駅」から徒歩約5分



TEL 047-441-3939 住 〒273-0107 鎌ヶ谷市新鎌ヶ谷1-7-20 ボナール103

【答え】○…「作って安心、売って安心、食べて安心」から「アンデスメロン」という名前で売り出す予定だった。





食べればわかる、鮮度の違い！

まるでカスタードクリームのような濃厚なコクと、優しいほんのりたまご色。

大人気のプリン「クリーミーエッグ」は、プレーン、カラメル、抹茶の3種類

新商品のお知らせや入荷商品など最新情報はFacebookをチェック！



TEL 04-7190-1108 住 〒277-0931 柏市藤ヶ谷1846-1

# たまごのお店 むこたま

約60年続く養鶏場「向台ポーター」の直営店「むこたま」は、産み立てホヤホヤのたまごはもちろん、提携している千葉県内の生産者の方が毎朝出荷し、常に新鮮な状態の野菜が低価格で手に入るという事で、地元の方々や観光で訪れた方にも愛されているお店。

毎朝焼き立てのたまごパンの他、大人気のソフトクリームや、各種メディアにも取り上げられ大評判の、ここでしか買えない濃厚プリン「クリーミーエッグ」等、新鮮なたまごを惜しみなく使い、厳選された素材と共に全て手づくりでこだわっているというその味を求めて遠方からもリピーターが訪れるほど。

豊富な種類のこだわりたまごと関連商品を取り揃えた「たまごのプロ」のお店では、本当に美味しいたまごに出会えます。

営 9:00～19:00

休 木曜日

交 「高柳駅」から徒歩約20分(車で6分)

P 有り(10台)



空中ブランコ

# Trapeze Heroes

サーカス等で「見るだけ」だと思っていた空中ブランコが、首都圏で唯一体験できるという「トラペーズヒーローズ」。

“空中ブランコを通して、もう一步進むと違う景色が見える事を伝えたい”という代表の大西さんは、サンフランシスコのサーカス学校で講師を務めていたこともあるというプロのパフォーマー。

6歳以上から空中ブランコを楽しむことができるレクリエーション空中ブランコ(趣味としての空中ブランコ)の練習プログラムは1時間30分で4,000円。まずは足の届く場所で、しっかりとシュミレーションするので安心です。

初めは怖いと感じる高さ7mから一步踏み出すと、空を飛んでいるような爽快感と開放感たっぷりの体験ができる評判です。

営 完全予約制  
土曜日・日曜日開催  
(月曜日、金曜日は不定期開催)

休 悪天候の場合は中止

交 「高柳駅」から徒歩約7分

P 有り(10台)



スクールの詳細やお申し込みはコチラから▶



TEL 070-5566-9790 住 〒277-0941 柏市高柳1141-1





地域No.1濃度に挑戦の炭酸泉は、全身浴と半身浴の2種があります



メニューが豊富な食事処

営業時間/利用料金	大人	小学生	幼児(3歳~)
平日 9:00~深夜1:00	¥590	¥360	¥230
土日祝日(指定日含む) 8:00~深夜1:00	¥690	¥410	¥280

※土日祝日には年末年始、GW、お盆等の指定日を含みます

**レンタルタオルセット 無料券**

※南増尾店のみでご利用頂けます  
※この券を切り取ってご持参下さい  
有効期限 2019年1月31日まで

- 休 年中無休
- 交 「増尾駅」から徒歩16分
- P 有り(200台)

TEL 04-7172-4126 住 〒277-0054 柏市南増尾1丁目1-1



## 南増尾 健美の湯

特徴のあるお風呂と質の良いお湯、豊富なリラクゼーション設備で地元の方に根強い人気がある「南増尾 健美の湯」。

別府温泉直送湯の素を使用した露天風呂をはじめ、地域ナンバーワンの濃度に挑戦しているという高濃度炭酸泉は、露天に全身浴&半身浴の2種類あり、女性側には屋根が設置しているため紫外線や雨も気にせず入浴できるという心遣いもうれしい。

イベント風呂など多彩なお風呂の他、3種のサウナ、アカスリやボディケア、エステなど様々なリラクゼーションを併設し、店内栽培機で自家野菜を栽培しているというお食事処では、バリエーション豊

富なメニューをリーズナブルな料金で楽しめます。



人気メニューの豆乳ワッフル



はちみつレモンのレアチーズケーキ ¥450



長ナスをまるごと1本使った自家製マトソースのパスタ ¥950

※メニューは季節により変更となる場合がございます



各種ワークショップやライブの情報、イベントやお店のスケジュールなど最新情報はFacebookをチェック!



TEL 04-7176-1608 住 〒277-0065 柏市光ヶ丘3-5-14



## humoresque

シェフであるお姉さんとバリスタの妹さんの姉妹が営む『Coffee + Kitchen humoresque (ユーモレスク)』。大きな窓から自然光が差し込み、木で統一されたおしゃれなインテリアの店内は居心地がよく、使用されているセンスの良い食器はオンラインで購入することもできるそう。その食器を彩る料理は、仕込みから店内で行われ一つ一つ丁寧に作っているという、こだわりのメニューがずらり。

ハーバリウムやアイシングクッキー等の様々なワークショップや音楽ライブ、ランチタイムの贅沢な生BGMなどのイベントも開催され、「食堂や昔からある喫茶店のような“誰かのちょっと居心地の良い場所”になれるよう、丁寧なおもてなしをしていきたい」という気持ちが随所に感じられる、心地の良い食堂カフェです。

- 営 10:00~18:00
- 休 不定休 (Facebook参照)
- 交 「新柏駅」西口から 徒歩約20分  
「増尾駅」西口から 徒歩約25分
- P 有り(6台)







こだわりの自然薯は鰻と相性抜群! うなとろ御膳2,160円(税込)



▲看板メニューの“麦とろ”は、提携している茨城県の産地から直送しているという、ねばりのある風味豊かな自然薯を使った自慢の逸品。



コース料理イメージ

メニューなど最新情報はFacebookをチェック!

TEL 04-7199-7579 住 〒277-0032 柏市名戸ヶ谷1030-5

## 和風創作料理 隠れ庵 久利舟

完全個室の堀ごたつの間をはじめ、鏡の間、囲炉裏の間など趣ある空間を設えた、和の風情を感じる一軒家レストラン「隠れ庵 久利舟」。古民家風の店内はノスタルジックな雰囲気、どこか懐かしくホッと落ち着ける、ふるりのぬくもりを感じます。

お店のイチオシは純粋の日本原産種という自然薯(じねんじょ)を麦ごはんにつぶりかけて贅沢に味わえる麦とろ。御膳は種類も豊富で、久利舟を訪れたら必ず食べたい逸品です。

ほかにも本場香川直送の讃岐うどんや京都の手作り湯葉など、全国各地から旬な食材を集め、丁寧に仕上げたお料理や酒の肴など四季折々の味を楽しめる、いつものお食事から記念日などの大切な会食まで、様々なシーンで利用できるお店です。

営 11:30~15:00 (L.O.14:00)  
17:00~22:00 (L.O.21:00)

休 年中無休

交 「新柏駅」から  
徒歩 約15分 (P有り)

P 有り(18台)



## ぶらり 電車 24 東武野田線 東武アーバンパークライン



常時15匹以上の猫ちゃんがお出迎え!



▲大通りに面した、レンガ色のビルの4Fです

▼お店の最新情報はこちら!



@22nekote  
nekocafe.nekonote

▼楽天市場にて猫雑貨・ペット用品販売中!  
https://www.rakuten.co.jp/nekonote/

TEL 04-7168-8629 住 〒277-0005 柏市柏3丁目7-21 椎名ビル401

## ネコと遊べる カフェ&サロン 猫の手

今年で10周年を迎える「猫の手」。入口から猫・猫・猫!の店内には、楽天市場にも店舗を構える猫雑貨が所狭しと並んでいます。

スタッフである猫ちゃんは人懐っこく、時期によっては子猫と遊べる事も。良い意味で猫らしく自由気ままに動き回り、好きな場所で寝転ぶ。そんな無防備でのびのびとした猫ちゃん達の姿を見ると、日頃愛情込めてお世話されているのがわかります。

基本料金は平日830円(土日祝1000円)。おすすめはドリンクと猫ちゃんのオヤツがついた「猫ハーレムセット(1,400円/1時間)」で、オヤツに群がる猫ちゃんてハーレム気分を味わえます。

オーナーの本業は猫専門のブリーダーで、まさに猫の専門家。全国でも数少ない、お子様が来店できる猫カフェです。

営 11:30~19:00  
※Twitterにて混雑状況が確認できます

休 不定休 (Twitter・Facebook参照)

交 「柏駅」東口から徒歩約6分







# 理想的な健康食品のきのこを積極的に取り入れていきましょう！

※きのこは食べ過ぎると消化不良を起こす可能性があります。

# かんたんもう一品！

## まいたけ

美肌・免疫力アップ・抗ウイルス作用



### ④ ふんわり玉子の炒めもの

- ① まいたけは食べやすい大きさの小房に分ける。卵は溶いておく。フライパンに油を熱し、まいたけを強火でサッと炒め、ブラックペッパーを強めに振る。
- ② めんつゆを加えて混ぜたら、すぐにまいたけをフライパンの片側に寄せ、空いた所に溶き卵を流す。
- ③ フライ返しなどで卵をサクリ混ぜ、半熟ぐらいまで火が通ったら、まいたけと合わせて完成。

材料(2人分)

- まいたけ ..... 1パック
- 卵 ..... 2個
- ★ ブラックペッパー ..... 少々
- ★ めんつゆ ..... 大さじ1
- ★ サラダ油 ..... 大さじ1



### ④ 柚子胡椒和え

- ① まいたけは食べやすい大きさの小房に分ける。焼き網かグリルで端がカリッとすくくらいこんがり焼く。
- ② ポン酢に柚子胡椒を溶き、混ぜる。
- ③ 焼きたてのまいたけに②のポン酢をまわしかけて、ごまをふって完成。

材料(2人分)

- まいたけ ..... 1パック
- ★ 柚子胡椒 ..... 適量
- ★ ポン酢 ..... 大さじ1½
- ★ ごま ..... 少々

カリッとこんがり焼くのがベスト！



## しいたけ

動脈硬化・高血圧予防・免疫力アップ・疲労回復・骨粗鬆症予防



### ④ 味噌マヨチーズ焼き

- ① ★を混ぜ合わせ、味噌マヨを作る。
- ② しいたけは軸を切り、★をかさの内側に塗る。
- ③ その上にチーズを乗せて、トースターで5分ほど焼いて完成。

材料(2人分)

- しいたけ ..... 6枚
- とろけるチーズ ..... 適量
- ★ マヨネーズ ..... 大さじ1
- ★ みそ ..... 大さじ½

チーズを乗せずに味噌マヨのまま焼いてもおいしい！



### ④ れんこんの甘辛酢炒め

- ① れんこんはピーラーで皮をむき、5mmの厚さの輪切りにし、酢水にしばらくさらしておく。しいたけは軸を切り、半分にする。
- ② ①のしいたけと水気を切ったれんこんをポリ袋に入れ、片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンにごま油を引き、②を入れて全体に火が通るまで炒める。
- ④ ★の調味料を入れて、焦げないように全体にからませたら完成。

材料(2人分)

- しいたけ ..... 3枚
- れんこん ..... 10cmくらい
- 片栗粉 ..... 大さじ1
- ごま油 ..... 大さじ1
- ★ しょうゆ・みりん・酒・酢 ..... 各 大さじ1

## エリンギ

むくみ・高血圧予防・便秘解消・生活習慣病予防



### ④ にんにくバター醤油焼き

- ① エリンギを2cm幅の輪切りにして両面に縦と横の切り込みをなるべく細かく入れる。にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたら、①のエリンギを入れて両面を焼く。
- ③ バターを加えて全体になじませる。しょうゆとみりんで味を付け、色がこんがりするまで焼いたら完成。

材料(2人分)

- エリンギ ..... 3本
- にんにく ..... 1片
- バター ..... 5g
- しょうゆ ..... 小さじ2
- みりん ..... 小さじ2
- オリーブオイル ..... 適量



### ④ 人参のツナ炒め

- ① エリンギとにんじんを千切りにする。
- ② 熱したフライパンにツナ缶の油を投入し、①を炒める。
- ③ しんなりしてきたらツナを加え、酒とめんつゆを入れて炒め、白ごまを加えて完成。

材料(2人分)

- エリンギ ..... 1パック
- にんじん ..... 1本
- ツナ缶 ..... 1缶
- 酒 ..... 大さじ2
- めんつゆ ..... 大さじ2
- 白ごま ..... 適量

お好みできのこを変更してもOK!





# きのこのこしシピ

- ・きのこは水で洗わない。
- ・加熱しすぎない。
- ・賞味期限は冷蔵保管で2,3日が目安です。



## しめじ

美白・美肌・骨の健康・肥満予防



### ➕ナスのマヨポン酢炒め

- ①なすは乱切りにする。しめじは石づきを切って小房に分ける。
- ②フライパンに油を入れて熱し、①を炒める。
- ③しんなりしたら、★の合わせ調味料を加え、強火でサッと炒め合わせたら完成。

#### 材料(2人分)

- しめじ……………1パック
- なす……………4本
- ★マヨネーズ……………大さじ3
- ★ポン酢……………大さじ3
- ★砂糖……………小さじ1
- ★塩コショウ……………少々



## えのき

ストレスを和らげる・認知症予防・疲労回復



### ➕ナスの中華風サラダ

- ①なすを細切りにし、2~3分レンジで加熱する。
- ②えのきたけは石づきを切り、半分の長さの長さに切ってレンジで1分加熱する。
- ③①と②を★のタレに合わせ、よく冷やし、タレが染みてきたら完成。

#### 材料(2人分)

- えのきたけ……………1束
- なす……………2~3本
- ★しょうゆ・めんつゆ・ごま油…各 大さじ1
- ★酢……………大さじ2
- ★砂糖……………小さじ1
- ★一味唐辛子……………少々
- ★ごま……………少々



## お好みのきのこを使って…



### ➕きのここと白ネギの旨塩炒め

- ①しいたけは石づきを切って薄切りに、えのきは石づきを切ってから半分の長さに切る。白ネギは3cm位の細切りにする。
- ②フライパンに油を少し引き、①で切った材料を全て入れて、塩コショウをし、中火でしんなりするまで炒めて完成。

#### 材料(2人分)

- しいたけ……………2枚
- えのきたけ……………小1袋
- 白ネギ……………1/2本
- サラダ油……………少々
- 塩……………少々
- ブラックペッパー……………適量

ささっと作れるのであと1品ほしい時やおつまみにも!



### ➕ベーコンのケチャップ炒め

- ①きのこは石づきを切り、ベーコンと共に食べやすい大きさに切る。
- ②油を引いたフライパンで、きのこことベーコンを炒める。きのこがしんなりしてきたら★の調味料を加えてサッと炒める。
- ③火を止め、仕上げにケチャップ(大さじ1)を入れて、混ぜ合わせたら完成。

#### 材料(2人分)

- しめじ・エリンギ等 お好みのきのこ……………各1パック
- ベーコン……………2枚
- ケチャップ……………大さじ1
- ★ケチャップ……………大さじ2
- ★コンソメ……………1個
- ★塩コショウ……………少々



### ➕きのこ麻婆

- ①しめじは石づきを切り、小房に分ける。まいたけは食べやすい大きさの小房に分ける。★の調味料を混ぜておく。
- ②フライパンにごま油を入れて加熱し、しめじ、まいたけ、にんにく、しょうがを入れて炒める。
- ③小麦粉を加えてさらに炒め、粉っぽさがなくなったら、①で作った合わせ調味料を加えて、とろみがつくまで炒めたら完成。

#### 材料(2人分)

- しめじ・まいたけ等 お好みのきのこ……………各1パック
- にんにく(すりおろし)……………少々
- しょうが(すりおろし)……………少々
- ごま油……………適量
- 小麦粉……………小さじ1
- ★水……………大さじ2
- ★酒……………大さじ1
- ★砂糖・しょうゆ・みそ……………各 小さじ1
- ★豆板醤……………小さじ1/2
- ★チキンスープの素……………少々

お子様がいる場合豆板醤を抜いてもおいしく食べられます!



### ➕塩昆布きのこ

- ①きのこは石づきを切り、食べやすい大きさに切り、大きめの耐熱ボウルに、塩昆布、削りぶしと一緒に入れ、ごま油を回しかける。
- ②ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で3分加熱。取り出して混ぜ、さらに3~4分加熱する。
- ③しっかり火が通ったのを確認して完成。

#### 材料(2人分)

- しめじ……………1パック
- まいたけ……………1パック
- えのきたけ……………1袋
- 塩昆布……………20~25g
- 削りぶし……………1袋
- ごま油……………小さじ2

アレンジいろいろ!!



常備菜としてはもちろん、混ぜご飯や炒飯、パスタ等にも使えます。







# 耳ひっぱりで体スツキリ!

現代人は首から上に疲れが溜まりがち。パソコンやスマホなど近い場所を長時間見すぎてあまり目を動かさないでいると、その筋肉が硬くなってしまいます。眼球の奥にある筋肉は首の深部筋につながっているため首にも疲れがたまり、首が疲れてくると重たい頭を支える力も衰え、姿勢も悪くなり、疲れの悪循環が起きてしまうのです。

そこで、簡単な動作だけで全身に効くという「耳ひっぱり」マッサージを試してみましょう。

23個の骨が組み合わさっていて、接合部がわずかながら動く頭蓋骨。そのほぼ中心にある

「蝶形骨(ちようけいこつ)」は、「脳のお皿」とも言われ、脳の中核・頭蓋骨のほとんどの骨と隣接していることから、その蝶形骨を正しい位置に収めたり緩ませることで、体全体が正しく戻ると言われています。

目や耳など感覚器官を酷使していると、この

蝶形骨がこわばったり歪んだりしてしまい、蝶形骨からつながる全身に不調が現れてしまいます。そこで耳をひっぱることで、蝶形骨がゆるみ、さらに蝶形骨とつながっている体の芯ともいえる横隔膜までもほぐしてあげることができるよう。さらに、蝶形骨は目や鼻、口もつながっている

ので、「耳ひっぱり」をやるだけで、こり固まってしまった眼球やアゴもゆるむという嬉しい相乗効果が。

ポイントは、「ひっぱりすぎない」こと。そして、耳と頭の側面に隙間ができるようなイメージで行うと、次第にぎゅーぎゅーに詰まった頭の中に空間ができたような感覚になってくるはず。自分が「心地よい」と思えるくらいがベストです。

難しい手順もななく、いつでもどこでも簡単に行える「耳ひっぱり」で、体の不調を吹き飛ばしましょう!ー



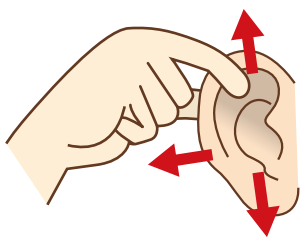
ちようけいこつ

## 蝶形骨とは

鼻と脳の境目にある骨で、その名のとおりチョウのような左右対称の形をしています。たくさんの連結している骨があるため、各所に影響が伝わりやすい部分です。

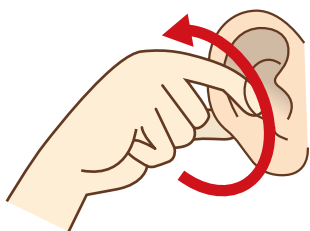


### ① ひっぱる



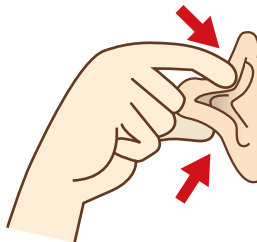
親指と人差し指で両耳を軽くつまみ、上・下・横にそれぞれ5秒ずつやさしく引っ張る

### ② まわす



横に軽く引っ張りながら、後ろに向かってゆっくり5回まわす

### ③ 包む



耳を包むように折り曲げ5秒間キープ

### ④ 揉む



手のひらで耳を覆い、後ろ方向に円を描くようにゆっくりと5回まわす

## Point!

- ・あまり強い力でやりすぎない。心地よいと感じるくらいの強さで。
- ・痛い感触のところを、我慢してまで刺激を与えない。

耳や顔まわりに異常や疾患がある場合は行わないで下さい。ひっぱりすぎないように注意し、違和感や症状を自覚した場合は、ご自身で判断せず、すみやかに医師の診察を受けるようにしてください。





# ペットと一緒に防災対策 ペットを守ろう

災害時にペットを守れるのは飼い主さんだけ。ともに安全に避難し、安心して過ごすためには、日頃からの心構えと備えが大切です。

避難が必要かの判断はもちろん、人や他の動物に友好的であること、むやみに吠えさせない、ケージに馴らしているなど、日頃からのしつけがとても重要になってきます。避難先での周囲の状況や、他の人達の迷惑にならないような配慮やマナーは、ペットを守るためにもとても大切なことなのです。

日頃から災害に備えてケージやキャリーバッグなどに馴れさせ、ライフラインが寸断しても数日はしのげるよう、ペット用のフードや水、ペットシートなどを備蓄（少なくとも5日以上）し、緊急避難のときに持ち出せる用意をしておきましょう。また過去の大災害では、混乱の中で、驚いて逃げ出してしまうペットちゃんも多かったそうです。大切なペットちゃんを迷子にさせないためにも、日頃の備えをしっかりとっておきましょう！



## 身元を示すものをつけていますか？

※マイクロチップは15桁の個体識別番号が記録されたチップのことで、獣医師により装着が可能です。専用リーダーで読み取りデータベースで照会すると、飼い主情報が確認できます



### 犬の場合

- 首輪と迷子札
- 鑑札と狂犬病予防注射済票
- マイクロチップ

### その他小動物の場合

- 動物の種類に応じて足環、耳標、マイクロチップなど

### 猫の場合

- 首輪と迷子札 ●マイクロチップ

※引っぱり防止のため、力が加わるとはずれるタイプの首輪だと安心です



## 避難準備チェックリスト

- 迷子にならないための首輪  
連絡先が入っている首輪、もしくは迷子札・鑑札をつけておきましょう
- リード  
複数用意しておくとかと便利です
- 水（ペットボトルに用意）  
水飲み皿付きのボトルも用意しておくとう便利
- フードの買い置き  
避難所などではペットフードの提供は無い場合がほとんどです
- キャリーバッグ（またはクレート）  
男の子の場合はマーキングガードなどの衛生用品も
- トイレシート、臭い防止のピックバック  
日頃からキャリー（クレート）に馴れさせておきましょう
- 靴、もしくは足先を守るもの  
割れたガラスや瓦礫で怪我しないよう、ハンカチなどをまいたり、靴下をはかせてガムテープでとめるなど、肉球を保護してあげましょう
- タオル  
さまざまな用途で使えるので、多めに用意しておきましょう
- 薬などの救急セット  
怪我に備えて消毒薬や包帯、持病のある子には服用している薬など。



株式会社プレア 35周年特別企画

**35th ANNIVERSARY**

## ペットとの暮らし 4コマ動画まんが配信開始！

何気ない日常にフォーカスした 笑って泣けるペットストーリー集。

写真も 動画も

犬、ネコ、鳥、ウサギ、ミニブタ、カメ、ハムスター！... プレアの周りにはいつも動物たちで大騒ぎ！ 笑いあり、涙あり、愛嬌たっぷりの動物たちの日常・想い出を、4コマまんが+動画（写真）でお届けします。

http://www.petceremony.jp/konnako/

## ペットセレモニープレア 通販サイトオープン

大切な想い出を カタチに残す お手伝い。

お客様からのご要望により、ペットセレモニープレア店頭のみで扱っていたメモリアル商品がWEBでご購入いただけるようになりました。

https://shop.petceremony.jp/

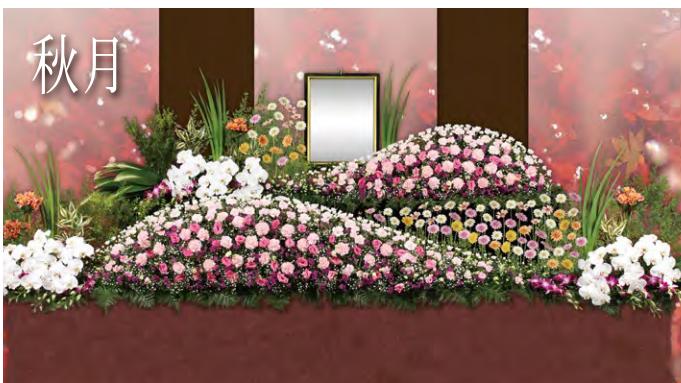
【答え】×…デコポンはブランド名で、糖度等の基準を満たさない場合は、品種名の「不知火」として流通します。





# 季節の生花祭壇 四季彩シリーズ

季節の花々で彩られた、新たな祭壇をご用意しました。



※上記写真はすべてAプランです

**Aプラン** 会員特別価格 700,000円(税込) 通常価格 800,000円(税込)

**Bプラン** 会員特別価格 600,000円(税込) 通常価格 700,000円(税込)

**Cプラン** 会員特別価格 500,000円(税込) 通常価格 600,000円(税込)

### プランに含まれる費用の内訳

- 霊安室安置もしくはドライアイス(3日分)  
※4日以上は追加料金
- 搬送料金(50km迄/1行程目)  
※51km以上の搬送は追加料金
- プレアホール式使用料金  
※全館のご利用は追加料金 ※公営斎場は実費
- 会葬礼状(50枚迄)  
※51枚以上は追加料金  
※オリジナル会葬礼状は別料金
- 司会運営費(2日間)
- 霊柩車(ハイクラス) ■ 大中上位牌
- 納骨器(パールラスター) ■ ご遺影写真(大・小)
- 布張棺(あすか) ■ 電飾写真(半切)
- 仏飯・団子 ■ 電飾看板
- 祭壇用果物

- セット価格以外にかかる費用
- 湯灌.....78,000円
  - メイク納棺.....37,800円
  - 寝具.....3,900円~
  - 貸衣装.....衣装により変動
  - 枕飾り.....3,240円~
  - 花束.....3,240円/5,400円

- 会葬人数により異なるもの
- お料理・飲物 ■ 返礼品
  - その他
  - 宗教者への謝礼等

※セットプランのため、不要なものがあっても金額は変わりません。  
 ※地域や風習により、追加するものがある場合がございます。  
 ※掲載されている写真は、状況や飾り付け等により若干変更する場合がございます。  
 また、仕様や装備については予告なく変更する場合がございます。

2018年8月3日(金)放送 NHK「ひるまえほっと」にて  
 ペットセレモニープレアを取り上げていただきました。



【答え】○…甘柿よりはるかに糖度が高いものの、完熟するまではそのまま食べられないため干柿等に加工される。





# 株式会社プレア 35周年特別企画

## W 読者プレゼント チャンス キャンペーン

1982年に富士典礼として創立し、2013年に「株式会社プレア」に社名変更し今日に到るまで35年の間、社会情勢や世の中が大きく変化していく中で、葬儀の形も多種多様となってきています。

プレアでは、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、常にその先を見据え、新たなプランや商品の開発に精進して参りました。その結果、千葉県内に4店舗のセレモニーホールと、3店舗のペットセレモニーを要するまでに成長する事ができたのは、これも偏に皆様方のご支援とご愛顧の賜物と深く感謝し、ささやかながらプレゼントをご用意させていただきました。

読者プレゼント当選者100名様の中から、さらに抽選で2名の方に千葉の特産品セットを合わせてプレゼント致します。皆様のご応募お待ちしております。

### 野田市観光協会推奨品 「亀甲萬 御用蔵醤油」2本セット

## 抽選で100名様にプレゼント!

1939年(昭和14年)から納めつづけられていた本当の宮内庁御用産品「御用蔵醤油」。国産の丸大豆と小麦だけを使って、木桶で1年間じっくりと熟成させた天然醸造の手作りに近い少量生産、最高級と呼ぶにふさわしいこの醤油は、一部限定で販売されてきました。しょうゆの大吟醸ともいえる、丸大豆100%にこだわった「御用蔵醤油」を、2本セットで読者100名様にプレゼント!



### さらに上記プレゼント当選者の中からダブルチャンス!



## みやざわ和牛

### 抽選で2名様に1万円相当プレゼント!

千葉県北総台地の自然とやさしい風土の中、愛情を込めて育てられた黒毛和種「みやざわ和牛」。生産履歴の記帳管理徹底により安心・安全な牛肉を生産、生まれてから出荷されるまで目の行き届いた管理を行っています。肉のしまりがよく、きめ細やかで風味豊かな千葉県産の高級黒毛和牛と言われている「みやざわ和牛」の食べやすい「すき焼き用肉」を1万円相当プレゼント!



※写真はイメージです

ダブルチャンスに当選された方には、お電話でお届け日のお伺いをいたします(クール便)

#### ハガキの場合

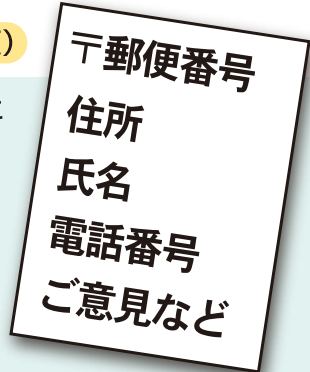
官製葉書または 切手を貼ったポストカード等 (2017年6月から62円になりました) に 郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご意見等をご記入の上、

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13  
(株)プレア『御用蔵醤油』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

※二次元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



応募締切2018年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月末日以降発送予定)

※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・提供することはありません。(ただし、法令により開示を求められた場合を除きます。)

【答え】×…硬い殻の中の「種」を無くすことはできるが、種を覆うその殻までは今の技術では無くせないそうです。



# 熱社員 情社員

JOUNETSU・SHAIN



当社スタッフの紹介を  
させていただきます

No.24

ペットセレモニープレア千葉

外山 芳江  
とやま よしえ



趣味 ショッピング・サイクリング

好きな食べ物 アボカド・カレー  
蕎麦・梨

大切な家族の一員であるペットちゃんとの最後のお別れの時を、心を込めてお手伝いさせていただきます。

プレア茂原ホール

矢部 明子  
やべ あきこ



趣味 旅行・ライブ鑑賞

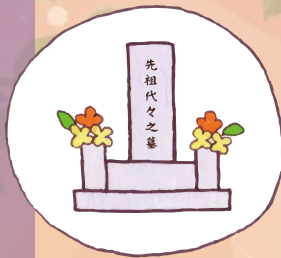
好きな食べ物 肉・貝類・日本そば

今、自分の出来る事を一生懸命に、お客様の気持ちに寄り添う対応をさせていただきます。

## 改葬 墓じまい

「改葬」とは、お墓のお引越しのことです

お見積無料



父母のお骨だけ  
近くの墓地に移したい...

郷里のお墓が遠く、  
なかなかお参りが出来ない...

共同墓地などから  
管理の行き届いた  
霊園に移したい...



お寺の境内から  
お墓を移したい...  
...など理由は様々

## 墓石解体・撤去

公営霊園取扱店 あんしん会員特別価格 1㎡あたり **100,000円**~ (税込)

お墓のお引越し(墓じまい)やリフォームなど、お墓のことなら何でもお気軽にお問い合わせ下さい

※当社施工可能墓地に限ります。 ※墓石を移設する場合、これを許可しない霊園や寸法の違いによる制限があるため事前によくご確認下さい。

## 株式会社プレア 35周年記念イベント お客様感謝祭開催



日頃のご愛顧に感謝して、プレアお客様感謝祭を行います!

プレア市原ホール 10月14日(日) 10:00~15:00

プレア稲毛ホール 11月18日(日) 10:00~15:00

~詳細は折込チラシ、WEBなどでお知らせいたします~

### 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 千葉県茂原市長尾2532  
☎0475-23-4444

### プレア成田ホール

〒286-0046 千葉県成田市飯仲1-19  
☎0476-24-4444

### プレア市原ホール

〒290-0056 千葉県市原市五井1738-5  
☎0436-23-4444

### プレア茂原プラザ

〒297-0073 千葉県茂原市長尾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松戸

〒270-2214 千葉県松戸市松飛台390-5  
☎0120-700-054

### 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  
☎0120-791-240