



ゆうメール

プレア通信

2021年2月／第65号

P. 2 ナチュラルクリーニングってなに？

P. 6 ぶれあちゃんのナンでもTRY^⑯
旨みたっぷり 白菜レシピ

P. 8 口元老化
～マスクの下の表情筋衰えていませんか?～

P. 9 ペット&プレア インフォメーション

P.10 情熱社員／読者プレゼント

P.11 お友達紹介



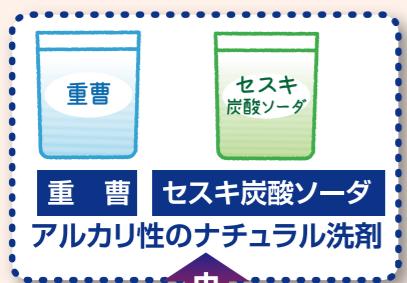
ナチュラルクリーニングってなに?

年末の大掃除は時間のかかる重労働だったのではないか?でも忙しい時期に、お掃除にだけ時間をとられるのは勿体ない……そこで汚れを溜め込まないように、日頃のお掃除を見直してみましょう。小さいお子様やペットちゃんのいる家でも安心して使え、化学薬品を使用せず自然界にある安心な素材を使った洗剤がナチュラル洗剤です!環境に与える影響も少なく、すぐ際の水の汚れや量も減らすことができます。とは言え、汚れの性質と使い方を知らないと迷ってしまって使い切れないことも…。汚れをキレイにするには、①中和して落とす ②物理的に落とすのが基本です。まずは、汚れのタイプと洗剤の特性を知りナチュラルクリーニングに挑戦してみましょう!!

汚れのタイプと特性

小学校の理科でリトマス試験紙の実験を思い出して下さい。酸とアルカリが混じるとこの中和という反応が起き、中性になると習いましたよね…。あの原理を掃除に使います!

酸性の汚れにはアルカリ性の洗剤を、アルカリ性の汚れには酸性の洗剤を使い、化学反応で中性に中和させて汚れを落とす仕組みです。



- 酸性の汚れ
- ・油汚れ
- ・手垢
- ・皮脂汚れ
- ・血液汚れ
- ・生ごみのにおい

- アルカリ性の汚れ
- ・水垢
- ・石鹼力ス
- ・トイレの黄ばみ(尿汚れ/尿石)
- ・電気ポットの汚れ
(水道中のカルシウム汚れ)



*pHとは、ピーエッチまたは、ペーハーと呼びます。上記のような水溶液の性質(酸性・アルカリ性)の程度をあらわす単位です。0~14までの数値で表現し、真中のpH7を中性、7より低い方を酸性、高い方をアルカリ性と区分しています。

どんな成分の洗剤?

「洗剤の特性をつかめば家中どこででも使いまわせる」という手軽さや「多少の洗い残しがあっても安全」という気楽さも魅力です。また、100円ショップやドラッグストアなどで、気軽に購入できます。

購入後は密閉容器に入れて、直射日光を避け、湿気のない場所で保管しましょう。

もともと食用の安心素材!! 二度ふきいらずの主力洗剤



「重曹」は、こんなことに向いている

- 粒子が細かく水に溶けにくいので研磨剤として使える
- 発泡作用で汚れや茶渋、焦げを落とす
- 腐敗臭など酸性物質の臭いを消す
- 鍋やお皿の軽い汚れを落とす

- ▶重曹ペースト(3:1、耳たぶ位のやわらかさ)
- ▶重曹スプレー(ぬるま湯1カップ: 小さじ1)
- ※変色してしまうので畳には用いない

「重曹」の使い方



プラスすれば頼もしい アルコール



高濃度/値段

一時、品薄になった消毒用エタノールもいろいろあります。手指消毒用は右の2つです。左2つも希釈すれば、消毒液として使えます。(精製水4:無水エタノール1の割合で、「ポリエチレン」「ポリプロピレン」で作られた溶けない容器に入れ、精製水を先に入れるのがポイント!!)

掃除にも消毒用エタノールを使用します。濃度を変えて目的別に使うと経済的。除菌やカビ防止、トイレやお風呂場は消毒用エタノールをそのまま使い、テーブルや広い場所のふき掃除には、希釈して使用でもOK!

※火気の近くで使用X
※ニスやワックスにはX

洗浄力が高く溶けやすい!! 手軽な入門編洗剤



「セスキ」は、こんなことに向いている

- 落ちにくい古くなった油汚れを落とす
- ベタベタとした油汚れを落とす
- 手あか、血液の汚れを落とす
- 生ごみといった酸性のにおいを中和させ消臭する

- ▶セスキスプレー(水1カップ: 小さじ1)
- ※使用後は、しっかりふき取る
- ※手袋を着用して下さい

「セスキ」の使い方



水垢やアンモニア臭に 高い効果を發揮!!



「クエン酸」は、こんなことに向いている

- 水垢や石鹼力スなどを落とす
- トイレのアンモニア臭や魚、たばこの臭いを消す
- ペットのトイレ掃除、臭いを消す
- 掃除と同時に抗菌する

- ▶クエン酸スプレー(水1カップ: 小さじ1)
- ※使用後は、しっかりふき取る
- ※大理石や鉄などの素材はX

「クエン酸」の使い方





実践① キッチン



蛇口&シンク

*食品による汚れは重曹やセスキで、水垢はクエン酸です。頑固な水垢にはクエン酸パックがおすすめです。

- ①蛇口全体にクエン酸スプレーを吹きかけ、キッチンペーパーで包み込み、再度スプレーする。
- ②5分後こすり洗いし、水で濡らした雑巾で拭き、乾いた雑巾で拭きあげる。
- ③シンクは、粉末の重曹をふりかけ、こすり洗いをし、水で流す。
- ④残った水垢には、クエン酸スプレーを吹きかけ、たわしなどで、こすり洗いし水で流す。

電子レンジ

庫内の掃除は重曹水を含ませた布巾を加熱し(500Wで1分程)その蒸気で汚れを浮かせて拭き取ります。



五徳&換気扇部品

*ステンレス製の五徳は専用のクリーナーをおすすめします

- ①洗い桶や大きなビニール袋にお湯をため、セスキ炭酸ソーダ(3ℓに対し大さじ1)を入れた中で30分つけ置きする。
- ②たわしなどでこすったら、洗い流し拭き取る。

ガステーブル



- ①重曹スプレーまたはセスキスプレーをまんべんなく吹きかける。
- ②水で濡らしたクロスで汚れを拭きとる。

▶頑固な汚れには…コレ!

セスキスプレーをし、キッチンペーパーで覆い、再度スプレーをして、ラップでパック!5分後、メラミンスポンジでこすり、きれいに拭き取るだけ。覆っていたラップをスポンジ代わりにしてもOK!

排水溝(パイプクリーニング)

- ①鍋に2ℓ以上の水とクエン酸大さじ2を入れ、沸騰させる。
- ②排水溝周りに粉末重曹1/2カップをふりかける。
- ③①を排水溝へゆっくり注ぐ。
- ④重曹とクエン酸が化学反応で発泡する。
- ⑤発泡が落ち着いたら水で流す。



実践② お風呂



鏡・蛇口のうろこ

*曇り止め加工の鏡や、鏡の留め具が鉄製または大理石のものに使用すると材質にダメージを与えるかもしれませんので使用を控えて下さい。

- ①クエン酸スプレーをまんべんなく吹きかける。
- ②キッチンペーパーをあて、再度吹きかけラップで覆い、5分程置いておく。
- ③パックを外し、メラミンスポンジでこすり洗いしたあと、水でよく流す。
- ④蛇口も同様に行う。



床掃除

- ①濡らした床に重曹とクエン酸をふりかけます。化学反応で発泡してきます。
- ②蒸発しないよう、ラップで蓋をします。(1時間)
- ③ブラシでこすり、洗い流します。



シャワーヘッド・イスなどの小物



- ①浴槽の残り湯に小物を入れ、重曹とクエン酸を1カップずつ加えて発泡させ、数時間つけ置きします。
- ②スポンジでこすり洗いし、水で流します。

さらに頑固な汚れにはクエン酸パックを!

便器

- ①粉末の重曹をふりかけ、ブラシで汚れを落とします。
- ②次に尿石汚れを落とすため、便器のふち裏や便座の裏に、クエン酸スプレーを吹きかけ、トイレットペーパーをはり、再度スプレーしてパック。しばらく放置した後、ブラシでこすり洗いし、ペーパーはそのまま流します。
- ③便器周りは、重曹スプレーで拭き掃除します。

重曹は消臭効果があるため、粉のままの消臭剤として利用することができます。お皿や入れ物に入れた重曹に、お好みでアロマオイルを数滴たらしてもOK! 臭いが取れなくなってきたらクレンザーとして使えるので、無駄になりません。下駄箱や生ゴミ入れの消臭にも使えます!!

床&壁

アンモニア臭にはクエン酸、除菌にはエタノール(アルコール)が効果的!!

乾いたシートモップなどで埃を取ります。次にクエン酸水を含んだマイクロファイバークロス*で一面を拭き、最後はエタノールスプレーをして、乾拭きで仕上げます。

フローリング・畳

*先に掃除機で埃やゴミを吸い取りましょう。

フローリングは、雑巾やマイクロファイバークロス*に重曹水をたっぷり含ませ、固く絞ってから拭き掃除します。重曹水を含ませたシートモップ*で拭き取る方法だと立ちながら掃除できます。

畳は乾拭きが基本ですが、汚れがある場合はエタノールスプレーを含ませた雑巾で拭き、風通しを良くし乾燥してください。

*畳にほうきをかける時は、畳の目に沿ってゆっくりと。目に対し直角にはくと、細かいゴミが目の中に入り込んでしまうので注意!

窓掃除

窓掃除は外側からすると、室内の汚れがわかりやすい!

- ①内側の床に、新聞紙やタオル等を敷きます。
- ②セスキスプレーをかけ、汚れを拭きとります。汚れがひどい場合はスポンジでこります。
- ※外側や高さのある窓には、柄のついたスポンジを使用すると掃除しやすいです
- ③マイクロファイバークロス*で拭き上げます。(水分が多い場合はスクイージー*で水切りをします)
- ④内側の窓には(無水)エタノールスプレーと乾いたクロスを使い、拭き上げると曇りにくくなり、カビ防止になります。

*晴れた日よりも、曇りの日は適度に湿度があり、窓に付着した汚れが落としやすくなっているので、窓掃除は曇りの日がおすすめ!

雑巾が汚れたら、折り返してきれいな面を使います。汚れた面をそのまま使うと、汚れを周りに広げてしまうので、最初にタオルをきれいに畳み、折り返しながら使いましょう。

網戸

*乾いた埃を取り除く前に、濡れたもので拭くのはNG!! 必ず、乾いた状態で埃を取り除いてから始めましょう。

- ①内側に新聞紙を貼り、窓を閉めます。
- ②外側から掃除機でやさしく埃を吸い取ります。(外に出れない所は無理せず内側からブラシでやさしくあてる)

- ③新聞を取り、セスキ水を含ませた雑巾(内側)と同じように濡らしたナイロンタオル*(外側)で網戸を両手で挟みながら、上から下へ拭きます。

マイクロファイバークロス

極細繊維を使って作られた拭き取り用クロス。吸水性に優れ、速乾性もあるため、水気をとる等の拭き上げに重宝します。

シートモップ

フローリングワイパー、ペーパーモップとも呼ばれ、使い捨てのシートやクロス等を着脱して使用します。

スクイージー

水切りワイパーとも呼ばれます。ガラス等の平らな表面の水分を取り除くのに使います。

ナイロンタオル

お風呂で体を洗うときに使う、ナイロンやポリエステルなどを使用した素材のボディタオルです。

実践③ トイレ

実践④ リビング

【答え】①…「一(单)振りの刀を持って、ただひとりで敵陣に切り込む」という語源から、「前置きなしにすぐに本題を話す」ことを表します。

4

【答え】②…「一髪」は「髪の毛一本ほどのわずかな違い」という意味。威勢よく「一発」と書きたいところですが、「一発」ではありません。

5



ナンでもTRY⑬

旨みたっぷり白菜レシピ

新鮮な白菜の
選び方

白菜は持ったときにズシリと重いものを選びましょう。また、葉先までかたく巻きがしっかりしていて、底面の切り口は白く新鮮なものがいいでしょう。半分などにカットして売られている場合は、葉がすき間なくギッシリ詰まっているかをチェック。古くなると切り口が盛り上がりてくるので、断面が平らなものを選ぶとよいでしょう。

とろける美味しさ 白菜のラザニア風



材料 (2人分)

| | | |
|---------|---|------------|
| 白菜 | … | 250g(2~3枚) |
| 玉ねぎ | … | 小1個 |
| 鶏ひき肉 | … | 200g |
| ピザ用チーズ | … | 70g |
| にんにく | … | 1かけ |
| しょうが | … | 1かけ |
| 塩 | … | 適量 |
| ★酒 | … | 大さじ2 |
| ★水 | … | 大さじ2 |
| ★カットトマト | … | 130g |
| ★中濃ソース | … | 大さじ3 |
| ★ケチャップ | … | 大さじ2 |
| ★コンソメ | … | 小さじ1/2 |
| ★こしょう | … | 適量 |
| オリーブオイル | … | 大さじ1 |

- 白菜はラップに包んで600Wのレンジで3分加熱し、粗熱がとれたら、水けをふいて3cm幅に切り、芯の部分に塩をふる。玉ねぎは粗みじん切りに、にんにくとしょうがはみじん切りにする。
- フライパンにオリーブオイル、にんにく、しょうがを入れて熱し、鶏ひき肉を炒める。鶏ひき肉の色が変わったら玉ねぎを加えて炒め、★の調味料を加え、煮立ったら弱火にし4~5分煮込む。
- 耐熱容器に白菜の1/2量を敷き、その上に②の1/2量とチーズの1/2量をのせる。同様の作業を繰り返す。1000Wのオーブントースターで5~10分ほど焼く。お好みでパセリをふって完成です。

丸ごとぺろり 白菜ステーキ



材料 (1人分)

| | | |
|-----------|---|------|
| 白菜 | … | 1/8個 |
| にんにく | … | 1かけ |
| しょうが | … | 1かけ |
| ベーコン | … | 1~2枚 |
| ★鶏ガラスープの素 | … | 小さじ1 |
| ★醤油 | … | 小さじ1 |
| ★水 | … | 50ml |
| ごま油 | … | 適量 |
| 塩こしょう | … | 少々 |

- にんにく、しょうがをみじん切りに。ベーコンは千切りにする。
- フライパンにごま油をひき、みじん切りにしたにんにく、しょうがを入れ、香りがたつたらベーコンを入れ、こんがりするまで炒めて一度お皿に移す。
- 同じフライパンに白菜を入れ塩こしょうをふる。蓋をして中火で蒸し焼きにする。裏返して両面焼き色がついたら器に盛る。
- フライパンに★の調味料と②を入れ、煮立たせると③にかけて完成です。

白菜が大きい場合、レンジで2分ほど加熱してから焼くと時短になります。

自分好みにアレンジ 和風自家製キムチ



材料 (2人分)

| | | |
|---------|---|------|
| 白菜 | … | 1/4個 |
| 塩 | … | 大さじ5 |
| 水 | … | 適量 |
| りんご | … | 1/4個 |
| にんにく | … | 1かけ |
| しょうが | … | 1かけ |
| ★粉唐辛子 | … | 大さじ3 |
| ★碎粒和風だし | … | 大さじ1 |
| ★塩麹 | … | 大さじ1 |
| ★塩こんぶ | … | 5g |

ニラ、ニンジン、塩辛など
お好みの材料を足して

- 大きめのビニール袋に白菜を入れ、葉と葉の間に塩をふりかけます。ビニール袋の上から両手で5分程しっかりと揉み込み、10分おく。
- りんごは皮をむき、すりおろす。にんにく、しょうがもすりおろします。★の調味料を混ぜ合わせキムチペーストをつくる。
- 白菜を洗いし、水けを絞ります。多めに塩をふっているので、塩けをよく抜いてください。
- 白菜の葉を一枚ずつめくり、②をまんべんなく塗ります。キムチペーストを塗るときにはビニール手袋を着用してください。
- ジッパー付き保存袋に入れ、空気を抜き冷蔵庫で2時間以上(お好みで)おいたら完成です。

ご飯がすすむ♪ とろとろ白菜麻婆



材料 (2人分)

| | | |
|-----------|---|------------|
| 白菜 | … | 250g(2~3枚) |
| 長ネギ | … | 10cm |
| 豚ひき肉 | … | 100g |
| にんにく | … | 1/2かけ |
| しょうが | … | 1/2かけ |
| 豆板醤 | … | 小さじ1 |
| ★水 | … | 150ml |
| ★中華スープの素 | … | 小さじ1.5 |
| ★しょうゆ | … | 小さじ2 |
| ★オイスターソース | … | 小さじ2 |
| ★合わせ味噌 | … | 小さじ2 |
| ごま油 | … | 適量 |
| 片栗粉 | … | 大さじ1 |

- 白菜の芯は1cm幅に、葉はザク切りにする。長ネギは斜め切りにする。★の調味料を混ぜ合わせておく。

- フライパンにごま油をひき、長ネギ、にんにく、しょうがを弱火で熱し、香りがたつたら豆板醤、豚ひき肉を加え、ポロポロになるまで炒め合わせる。

- 白菜の芯を加え、しんなりするまで炒め、白菜の葉、長ネギ、★の調味料を加えて全体に火が通るまで煮込む。

- 水で溶いた片栗粉をまわし入れ、トロミがついたら完成です。

白菜と卵の 酸辣湯風スープ



材料 (2人分)

| | | |
|-----------|---|----------|
| 白菜 | … | 200g(2枚) |
| しいたけ | … | 2個 |
| 卵 | … | 2個 |
| ★酒 | … | 大さじ1 |
| ★砂糖 | … | 小さじ1/2 |
| ★酢 | … | 大さじ2 |
| ★しょうゆ | … | 大さじ1 |
| ★鶏ガラスープの素 | … | 小さじ1 |
| ★水 | … | 400ml |
| ごま油 | … | 大さじ1 |
| ラー油 | … | 適量 |
| 片栗粉 | … | 適量 |

- 白菜は2cm幅に切る。しいたけは根元を少し切り落とし、軸と傘に分ける。軸は斜め薄切りにする。傘は薄切りにする。

- フライパンにごま油を入れて熱し、しいたけを入れてしんなりとするまで炒める。白菜を加えて油がまわるまで炒める。

- ★の調味料を加えて煮立たせ、フタをして弱火で5分煮る。火を止めて水溶き片栗粉をまわし入れ、混ぜながらとろみをつける。

- 溶き卵をまわし入れて、溶き卵がかたまってきたらゆっくりとひと混ぜする。器に盛り、ラー油をかけて完成です。

大根で包む ヘルシー白菜餃子



材料 (2人分)

| | | |
|-----------|---|----------|
| 白菜 | … | 200g(2枚) |
| 大根 | … | 5cm |
| 長ネギ | … | 2本 |
| 豚ひき肉 | … | 150g |
| にんにく | … | 1/2かけ |
| しょうが | … | 1/2かけ |
| 塩 | … | 適量 |
| ★醤油 | … | 小さじ2 |
| ★酒 | … | 小さじ1 |
| ★砂糖 | … | 小さじ1 |
| ★オイスターソース | … | 小さじ1 |
| ★片栗粉 | … | 小さじ1 |
| ★ごま油 | … | 小さじ1 |

冷蔵庫にある大根も消費できる、メインのおかずになる一品です!

- 大根はよく洗い、皮つきのまま2mm位の厚さで、14枚の輪切りにし、両面に塩をふる。

- 白菜はみじん切りにし、塩をふってしばらくおき、キッチンペーパーで水けをふきとる。長ネギを小口切りにする。

- ボウルにひき肉、★の調味料を入れ粘り気がでるまで混ぜ合わせる。②を加えてよく混ぜ合わせる。

- ①の水けをよくふき取り、片面全体に片栗粉を薄くふる。③を14等分してのせ半分に折る。

- フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、④を入れて焼き、焼き色がついたら裏返して蓋をし、弱火で5分程度焼く。両面こんがり焼いたら完成です。

口元老化 マスクの下の表情筋衰えていませんか？

くちもどろうか



感染予防でほぼ毎日マスクをつける生活が続いているかと思います。実は、人間は他人から見られていることで無意識に表情筋を使っています。しかし、マスクをつけ続けていると、表情筋やそれに連動する筋肉が使われなくなり、口元老化を加速させます。表情筋を鍛えて顔の運動不足を解消しましょう！

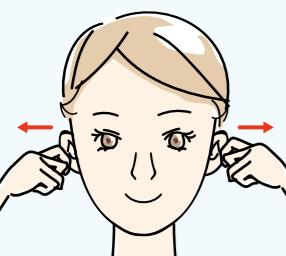
表情筋に効くユビバリー

ユビバリー（指鍼）

人さし指の第二関節、骨が出っぽっている両わき2点で筋肉をほぐしたり、刺激したりします。親指は、もむ動作を行う時の「ユビバリー」の支えにします。

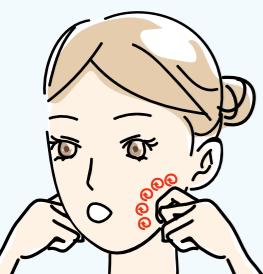


1 顔の筋肉をほぐす準備運動

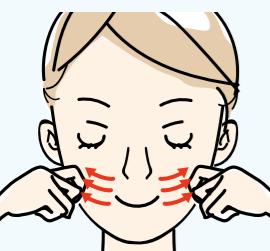


人さし指の「ユビバリー」を耳の内側にグッと当て、親指の腹とで耳をしっかりとはさんで、やや強めに引っ張る。下から上へと、位置を少しずつずらしながら、両耳ともそれぞれのポイントを5回ずつ引っ張る。血流やリンパの流れがよくなり、筋肉がほぐれやすくなります。

2 輪郭を整える

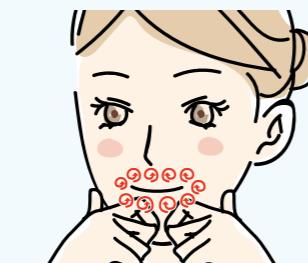


口を「お」の形で少し開き、そのときに両頬にできるくぼみとあごの骨との境に、人さし指の「ユビバリー」をあてて、親指を耳下あたりに添える。人さし指を小さくクルクルと外回しに5回ほぐす。下から上にすらしながら、5か所を5回ずつほぐしましょう。



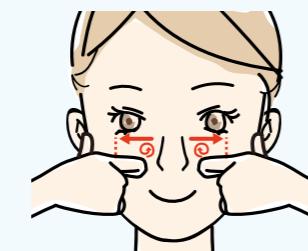
耳の下に親指をおいて支点にし、人さし指の「ユビバリー」を左右の口角下に当て、耳の下に向けて滑らせるようにして引き上げる。人さし指を上にすらし、口元から耳の下、鼻下から耳の下と3か所を5回ずつさり上げましょう。

3 口元の引き締め

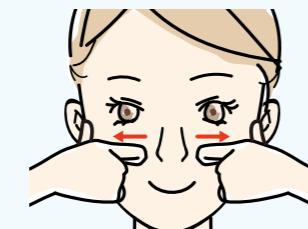


口の周りを1周するように、下唇の中央から筋肉をほぐしていくまです。人さし指の「ユビバリー」を下唇の中央に立てるように当て、小さくクルクルと外回しに5回ほぐす。1か所を5回ずつ口の周りをまんべんなくほぐしましょう。

4 ほうれい線マッサージ



小鼻の脇に人さし指の「ユビバリー」を当て、親指は耳の前あたりにおく。人さし指にグッと力を入れ、小さな円を描くようにクルクルと10回ほぐす。人さし指を外側に移動させ、黒目の下まで3か所を10回ずつほぐしましょう。



小鼻の脇に人さし指の「ユビバリー」を当て、親指は耳の前あたりにおく。人さし指に軽く力を入れ、小鼻の脇から頬骨の一一番高いところまで、真横に滑らせる。これを5回繰り返しましょう。

マスクをしていても口角をあげて、笑顔で過ごしましょう

ポイント マッサージは1日1回、力を入れすぎず血流を良くする程度に行いましょう。肌に負担がかかりすぎると、かえってシワの原因になってしまいます。フェイスクリームなどを使って行えば、摩擦も防いでくれるので効果的です。



Pet ceremony Prayer ペットセレモニープレア



お彼岸のお知らせ

3月20日(土) 9時30分～16時

今年も春のお彼岸が近づいてまいりました
メモリアルボードや花束等 ご予約受付しております

※商品の内容・金額は変更となる場合がございます

| | | | |
|------------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|
| 合同慰靈碑用 メモリアルボード 1,100円 | 納骨堂用 メモリアルボード 1,100円 | 合同慰靈碑用 花束 1,300円 | 納骨堂用 花束 2,200円 |
|------------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|

※ペットちゃん同伴の場合、室内ではキャリーケース等をご利用ください。
※悪天候の場合、こちらの判断で中止する場合がございます。

訪問ご自宅葬

ご自宅でペットちゃんをお預かりし、専用車両で火葬後、再びご自宅へお届けします

東京23区および埼玉県の一部のみ対応

※今後随時サービス範囲は拡大する予定です

お申込み・お問合せは 0120-791-240

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



About media cooperation



金曜ドラマ「俺の家の話」第1話 第2話 放送回
プレア稻毛ホール、緑山スタジオにて葬儀シーンの設営
エキストラ出演に協力させていただきました。

TBS金曜ドラマ「俺の家の話」2021年1月22日放送開始



メディア協力履歴

ON AIR STANDBY
公開前のため、ご報告できない
撮影協力がございます
放送までしばらくお待ちください!

2021年 1月～ WOWOW連続ドラマW「トッカイ」第2話、他
2020年 12月～ TBS日曜劇場「危険なビーナス」第10話
2020年 7月～ TBS日曜劇場「半沢直樹」第9話
2020年 7月～ NHKドラマ10「ディア・ペイシェント」第1話
2020年 6月 TBS「中居正広の金曜日のスマイルたちへ」
2020年 1月～ TBS日曜劇場「テセウスの船」第1話



当社スタッフの紹介を
させていただきます

No.31

ペットセレモニープレア千葉

お ざ き ひ で み
尾 崎 秀 美

趣味 ショッピング・読書

好きな食べ物 激辛な食べ物・ハンバーグ
グラタン

お客様の気持ちを考え誠意を持って
対応します。お別れの涙が素敵な思
い出となるよう努めます。

プレア霊柩運行管理

す ず き ま さ の り
鈴 木 正 順

趣味 車

好きな食べ物 ラザニア・みかん

型にはまらず、お客様のお気持ちを
最優先に、一つ一つ丁寧に的確にお
手伝い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



郷里のお墓が遠く、
なかなかお参りが出来ない…

父母のお骨だけ
近くの墓地に移したい…

○ 共同墓地などから
管理の行き届いた
靈園に移したい…

お見積無料



…など
理由は様々

墓石解体・撤去

あんしん会員 特別価格 1m²あたり 100,000円~

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、墓石の移設を
許可しない靈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。

公 営 霊 園 取 扱 店

プレア通信読者様 抽選で100名様にプレゼント!

イシガミぬれ煎餅4種詰合せ(12枚入)

銚子に創業して70年。株式会社イシガミの煎餅は、どれも吟味した材料を使用し、風味・衛生面
に充分に気を配り真心こめて一枚一枚丁寧に作られた逸品。美味しいお米からをモッ
トに、千葉県主体の国内産うるち米と、自社で炊き上げたこだわり醤油を使用した
味付けもすべて職人の手仕事で付け加減を調整しています。

銚子名物としても愛されるイシガミぬれ煎餅のうち、「ぬれ煎餅」「まろやかぬれ煎餅
(だし醤油)」「ぬれ煎餅(うす味)」「ぬれてるマンボー(甘辛みぞ)」の4つの味が楽しめる
「ぬれ煎餅4種詰合せ」(12枚入)をプレゼント!是非お好みの味を探してみて下さい。

ハガキの場合 官製葉書または切手(63円)を貼ったポストカード等に
郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご意見等をご記入の上、

〒263-0044 千葉市稻毛区小中台町356-13
(株)プレア『ぬれ煎餅4種詰合せ』係 まで

スマートフォンの場合 右記の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 2021年 4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頂きます (当選された場合 4月下旬以降発送予定))

※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)

【答え】①「多分」とは大勢、大部分のという意味。「ご」は尊敬や謙譲の一つですが、「ご多分にもれず」の場合には必ず「ご」が必要です。

あんしん会員をご親戚やお友達に紹介してみませんか

ご紹介者様

ご入会者様

ご紹介された方がご入会の場合、それに
**5,000円分のギフトカードを
プレゼントいたします!!**

入会金わずか**1万円**で多数のサービスが受けられます

月々の掛金**0円**

葬儀セット **特別価格**

搬送基本料金 **20km**まで **特別価格**

仏壇・位牌など **最大40%割引**

墓石建立・字彫り **10%割引**

煩わしい年会費**0円**

プレア商品券 **1万円分** **プレゼント**

弔花・お祝い花 **10%割引**

貸衣装 **10%割引**

ペットセレモニー **最大30%割引**

※サービスの中で、①葬儀セットの割引 ②商品券進呈 ③搬送のサービスのご利用は1回のみとさせて頂きます
※その他の特典につきましては何回でもご利用いただけます ※ペットセレモニーは、火葬料と納骨堂使用料の割引になります

①ご紹介者様ご自身の情報を記入下さい。 2021.02

お名前

ご住所

電話番号

②ご親戚やお友達の情報を記入下さい。

お名前

ご住所

電話番号

お名前

ご住所

電話番号

お名前

ご住所

電話番号

【お友達紹介のお申込方法】

1. 右側①太枠内にお客様の情報を記入して下さい

2. 右側②枠内にご紹介したい方の情報を記入して下さい

3. キリトリ線通り切り、//面にのり
付けをして、はがきサイズに折って投函して下さい

4. ご紹介していただいた方が、正式に会員登録が
済みましたら、ご紹介者様とご入会者様に
5,000円分のVJAギフトカードをプレゼントさせて
いただきます。(お二人ご紹介の場合は、倍になります)

不明な点は下記へ、お問合せください。
皆様からのご応募お待ちしております。

【ご連絡先】

〒263-0044 千葉市稻毛区小中台町356-13

(株)プレア『プレア通信お友達紹介キャンペーン』係

お問合せ 0120-00-4422



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
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
千葉市稻毛区園生町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



〒121-0076
東京都足立区平野1-14-15
☎0120-791-240



料金受取人払郵便

美浜局承認

2114

差出有効期間

2022年8月1日迄

切手不要

はがき

2 6 1 8 7 9 0

〈受取人〉
美浜局 私書箱19号

株式会社 プレア

「プレアあんしん会員システム
お友達紹介キャンペーン」係行

2021.02



【差出人・返還先】

〒263-0044 千葉市稻毛区小中台町356-13
(株)プレア「プレア通信お友達紹介キャンペーン」係

