

料金後納

ゆうメール

プレア通信

2024年10月/第76号

- P. 2 ▶ 街あるきお散歩MAP^⑪ ～八千代エリア～
- P. 4 ▶ お役立ち 生活ライフハック^⑨ ～お片付け編～
- P. 6 ▶ ぷれあちゃんのナンでもTRY^{④⑥}
～フライパン1つで簡単・時短 ワンパンレシピ～
- P. 8 ▶ 歯の健康と病気 ～歯周病～
- P. 9 ▶ ペットセレモニー イルミネーションのご案内
▶ メディア協力インフォメーション
- P.10 ▶ 墓じまい・リフォーム／読者プレゼント
- P.11 ▶ お友達紹介キャンペーン

あんしん会員の
住所等の変更は
こちらから ▶▶



街あるきお散歩MAP①

八千代エリア

1 はれの木カフェレストラン

ウッドデッキのテラスが素敵なカフェ。パスタやお肉料理、スイーツなどを楽しみながら、ゆったり過ごせます。ペットは店内、テラスともにOK。

八千代市緑が丘西 7-3-4
☎ 047-456-8677
☎ 昼/11:00-15:00
☎ 火曜日、水曜日



2 グリルダイニングAago(アーゴ)

ペットと一緒にお酒や食事ができる洋風の居酒屋。オリジナルソースの相性が抜群なローストビーフやザンギなど、お肉好きにはたまらないお店です。

八千代市八千代台西 3-2-10 中台ビル1F
☎ 047-427-7142
☎ 17:00-24:00
☎ 不定休日あり



3 京成バラ園

1,600品種、10,000株のバラが咲き誇る関東最大級のバラのテーマパーク。「ローズガーデン」を中心に、ショップやカフェ、ガーデンセンターなど、バラのあらゆる魅力を感じることの出来る施設です。

八千代市大和田新田 755
☎ 時期により変動(詳細はHPを確認)
☎ ピークシーズン(4.5.10.11月)は無休
☎ 【駐車場】有料 700台

入場料	4月~6月	10月~11月	その他の月
大人(高校生以上)	¥1,800	¥1,500	¥500
障害がある方	¥1,500	¥1,200	
小中学生	¥500	¥400	¥200

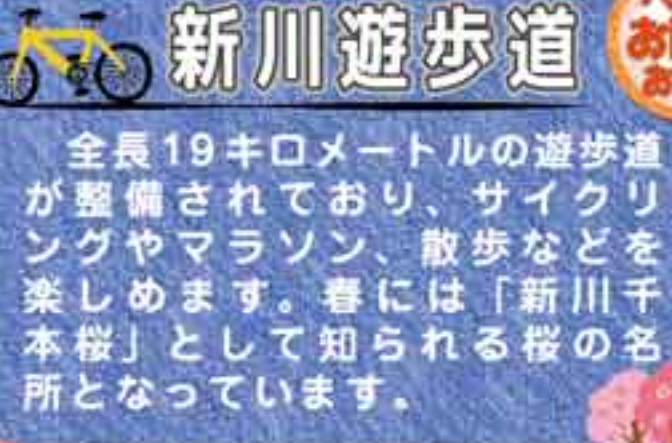
見ごろは春と秋

恋人の聖地 ガゼボ



新川遊歩道

全長19キロメートルの遊歩道が整備されており、サイクリングやマラソン、散歩などを楽しめます。春には「新川千本桜」として知られる桜の名所となっています。



4 Naturi(ナチュリ)

ゆりのき台に新しくオープン。有機野菜をふんだんに使ったお料理やスイーツを楽しめるお店です。店頭では有機野菜の販売もしています。

八千代市ゆりのき台4-7-5
☎ 047-409-1263
☎ 昼/11:30-15:00
☎ 夜/17:00-22:00
☎ 水曜日/第2、第4木曜日



5 老舗 宗吾郎

昭和四十五年創業の味にこだわる老舗。店内は、お茶や海苔、落花生、せんべい、漬物など干菜名物がズラリ。お土産や贈り物にもおすすめです。

八千代市勝田台 1-29-F103
☎ 047-483-1249
☎ 9:30-19:00
☎ 日曜日



道の駅やちよ

9:00-19:00
毎月第2月曜日
(休日の場合第3月曜日)



ふるさとステーション

八千代市米本4905-1
☎ 047-488-6711

野菜や果物などが豊富に並ぶ人気の農産物直売所。地元の牛乳を使った手作りアイスや麺類、定食が楽しめるレストランがあります。



農業交流センター

八千代市島田2076
☎ 047-406-4778

季節野菜の農業体験、サツマイモやブルーベリーなどの収穫体験ができます。BBQが出来る芝生広場やレンタサイクルなどもあります。



7 CAMPかぐや

八千代市佐山 2390
☎ 047-405-2610 水曜日/木曜日

2023年4月にオープンしたばかりの竹林の美しい景観を活かした珍しいキャンプ場。竹に囲われたサイトはひっそりとしたプライベート空間のような感覚で、のんびりとした時間を過ごせます。また、田舎を感じられる田園風景や目の前に広がる星空の素敵な風景も楽しめます。

NEW OPEN かぐやFARMわんちゃん広場 10:00-16:00



宿泊キャンプ

区画サイト IN 1300 OUT 11:00
一日 5,280円~ ※施設利用料 大人1,100円 子供550円

ソロサイト IN 1300 OUT 11:00
一日 3,850円~ ※施設利用料込み

日帰りキャンプ
デイキャンプ IN 1000 OUT 17:00
2,420円~ ※施設利用料 大人600円 子供330円



8 ロス・アンジェルス

創業当時からかわらぬ味と自家農園野菜が自慢のレストラン。きのこスープやハンバーグが不動の人気メニューです。ボリュームがあるのも嬉しいポイント。

八千代市勝田台南 3-1-11
☎ 047-484-3388
☎ 10:30-22:30(L.O22:00)
☎ 不定休日あり



9 干物と焼きおにぎりのお店 炭のや

昼は定食屋、夜は店主が厳選した日本酒のお店。昼は脂がのったトロさば定食が人気。自慢の白米または焼きおにぎりが選べ、さらに小鉢、汁物、自家製漬物が付きます。

八千代市勝田台北 2-25-6
☎ 047-485-2090
☎ 昼/11:00-13:30
☎ 夜/17:00-22:00
☎ 火曜日/第3水曜日



10 村上緑地公園

秋は見事に色づいたモミジやイチョウ並木の紅葉を楽しむことができます。また、桜や彼岸花など四季折々の花や緑の風景を楽しめる自然豊かな公園です。

八千代市村上 901-2 他
上高野 2041-7 他
【駐車場】無料 54台
8:00-18:00 (1-5月、9-12月)
8:00-19:30 (6-8月)



お役立ち

生活ライフハック

9

お片付け編

心地よい生活を実現するために、必要なものと不要なものを見極め大切なものだけを残す実践的な方法を詳しく解説！さらに、選別を助ける取り組みやすいライフハックもご紹介します。



シンプル断捨離法

スタート

「使っているもの」と「使っていないもの」をざっくり仕分ける

持ちものを「使っているもの」と「使っていないもの」の2つにざっくり分けてみましょう。1年以上使用していないものは、「使っていないもの」に仕分けます。



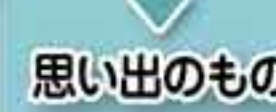
自分の生活を豊かにしてくれるかどうか

不要だと感じたものは、手放すかその場で使い切ってしまうでしょう。用途が同じものや代用できるものがあつたら、思い切って断捨離してしまうと◎。



持っている幸せな気持ちになれるものか、心に潤いを与えてくれるものかどうか

このとき、重要なポイントは以下の2つです。「もったいない」という気持ちにとらわれない「いつか使うかもしれない」の「いつか」は来ないと考えます。



思い出のものは、いつでも見返せるようにデータとして保存しておくのがおすすめ！写真に撮ってデータを残すのもひとつの手です。

残す

すべてを処分する必要はありません！
本当に必要なものだけを残しましょう。



残す

自分なりの基準を設定しながら、時間をかけて少しずつ進めることをおすすめします。

データで保存する



断捨離のデメリット

どうしても処分できない思い出のものは、一度保管しておいて、しばらくしてから本当に必要かどうかを考えるのもひとつの手です。

断捨離前より散らかることも

断捨離を始めて途中で断念してしまうと、断捨離前より散らかる場合があるので注意しましょう。

思い出を振り返ることが出来なくなる

手紙などの思い出のものを処分してしまうと、思い出を振り返られなくなります。

リデュース Reduce リユース Reuse リサイクル Recycle



大掃除で出た古着や不用品。もったいなくて捨てられないなら、寄付して社会貢献に役立てたり販売したりして、誰かに使ってもらいませんか？

- 不要な古着を寄付して子どもの命を助ける
- 不用品をスマホアプリで販売
- 不用品寄付で社会貢献活動を支える
- 大きな家具や家電は売る ...など

3Rとは...
リデュース：物を大切に使い、ごみを減らすこと
リユース：使える物は、繰り返し使うこと
リサイクル：ごみを資源として再利用すること

断捨離で心も体も軽くなる秘訣

本当に必要なものは残す

必要なものや不要なものをしっかりと見極めながら仕分けるようにします。断捨離後にどんな暮らしをしたいのかを考えながら行いましょう。



断捨離後もキレイな状態をキープする

キレイな状態はキープしましょう。定期的な不要なものを処分することを心がけ、部屋の清掃もしっかりと行い清潔な状態を保ちましょう。



ものを買う時は慎重に

不要なものを家の中に持ち込まないことが大切です。断捨離後にものを買う時は、本当に必要なものかを判断して買うようにしましょう。



家族のものは勝手に捨てない

家族に強制的に断捨離を押し付けたり、無理に人のものを捨てたりするのは、お互いにとって幸せな断捨離とは言えないので控えましょう。



少しずつ考えながら捨てる

必要なものを捨ててしまったケースなどがあります。このようなリスクを少しでも減らすためには、少しずつ考えながら進めていくことが重要です。



心の整理をしながら断捨離する

自分の心の中も整理してみましょう。たとえば自分にとってプラスにならない人間関係や状況など。そういったものにも目を向けてみるのも大切です。



グルーピング収納

引出しにまとめたり、一つの箱に収めて収納しておくことで作業をすることができ、探す手間も省けます。場所を移動したり他の引き出しを探したりという手間がなくなり出し入れが一回で済むので日常生活の時短にも繋がります。日頃の動線を考え使いやすいようにまとめてみましょう。

朝ご飯セット



ジャム / バター / スプーン / ヨーグルト等

荷物梱包セット



ガムテープ / 紐 / ハサミ / 梱包用緩衝材 / カッターナイフ 等

リビングセット



リモコン / 塗り薬 / 文房具 / 眼鏡 等

おでかけセット



エコバッグ / ティッシュ / ハンカチ / ウェットティッシュ / マスク 等

フライパン1つで簡単・時短



ワンパンレシピ

まだ暑い日もあり、台所に立って調理するのもツライ時もありますよね。お皿以外の調理器具、特に鍋やボウル、まな板などを洗うのも大変だったり... 少しでも洗い物を減らし、時短で簡単に美味しい献立を考えている主婦(主夫)の皆様、毎日お疲れ様でございます。今回は、フライパン1つで作って、そのまま食卓にも出せる“ワンパンレシピ”をご紹介します。(※極力減らしましたが、レシピによってはボウルなど使用)



「なすとベーコンのペペロンチーノ」

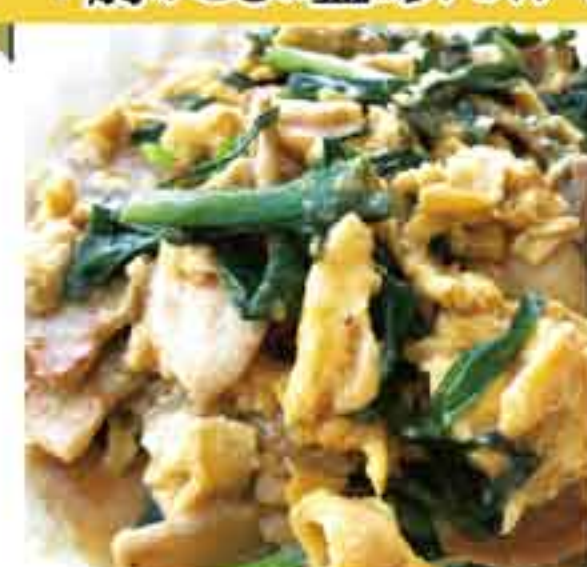


- ①なすをひと口大に、ベーコンは1cm幅に切る。にんにくは、みじん切り、種を取った唐辛子も切る。
- ②フライパンに、にんにくを入れその上にオイルをかけて、じっくり炒めてから唐辛子を入れる。
- ③なすとベーコンも入れ焼き色がついたら、皿に取る。
- ④そのフライパンに水と塩を入れ混ぜ沸かし、パスタを茹でる。
- ⑤茹で上がる1分前に③を入れ混ぜ合わせ、お好みで塩こしょうをし、パセリをのせたら完成です。

材料(2人分)

パスタ..... 160g
水..... 500cc
塩..... 小さじ1/2
なす..... (小さめだと)2本
ベーコン..... 2枚
にんにく..... 1~2片
唐辛子..... 1~2本
オリーブオイル..... 大さじ4
塩こしょう..... お好み
パセリ..... 適量

「豚たま塩あんかけ丼」



- ①豚バラ肉とニラはそれぞれ5cmに切る。
- ②卵をボウルに割りほぐし、混ぜた★を加え再び混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し②を注ぎ入れ、周りが固まり始めたら半熟状態で一旦取り出す。
- ④ペーパーで汚れを取ってからサラダ油を足し、豚バラ肉を焼く。鶏がらスープの素を加え焼き色がついたら、ニラを加えさらに炒める。
- ⑤③の卵を戻して混ぜ合わせる。混ぜ合わせた★を入れ炒め合わせ、とろみがついたら完成です。

材料(2人分)

豚バラ肉..... 150g
ニラ..... 5本
卵..... 3個
★片栗粉..... 小さじ1
★酒..... 小さじ2
鶏がらスープの素..... 小さじ1/2
☆水..... 200ml
☆白だし..... 大さじ2
☆みりん..... 小さじ1
☆片栗粉..... 小さじ2
サラダ油..... 適量

ぜひ、ご飯にのせて食べて下さい。食が進みますよ！

「豆乳のえびクリームグラタン」



- ①冷蔵庫で解凍したえびは、片栗粉(分量外)をまぶして流水で洗ったら、ペーパータオルなどでふき取る。
- ②玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、アスパラガスは根元のかたい部分の皮をピーラーでむき、斜め5cm幅に切る。
- ③パン粉をフライパンでこんがり加熱し取り出す。
- ④同じフライパンに、にんにく、オリーブオイルを入れて中火にかけ、香りがたってきたら、えび、玉ねぎ、アスパラガスを入れて炒める。
- ⑤玉ねぎがしんなりしたら薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ⑥★を加え、沸々してきたら弱火で6~7分煮込む。
- ⑦塩こしょうをし、チーズをかけ蓋をして、溶けたら⑤ののせて完成です。

材料(2人分)

冷凍むきえび..... 80g
玉ねぎ..... 1/4個
アスパラガス..... 2本
にんにく..... 1片
オリーブオイル..... 小さじ1
薄力粉..... 大さじ2
★調製豆乳..... 400ml
★コンソメ(顆粒)..... 小さじ1
★マカロニ..... 50g
※茹で時間4分のものを使用
チーズ..... 100g
パン粉..... 大さじ3
塩こしょう..... 少々

「キノコの煮込みハンバーグ」



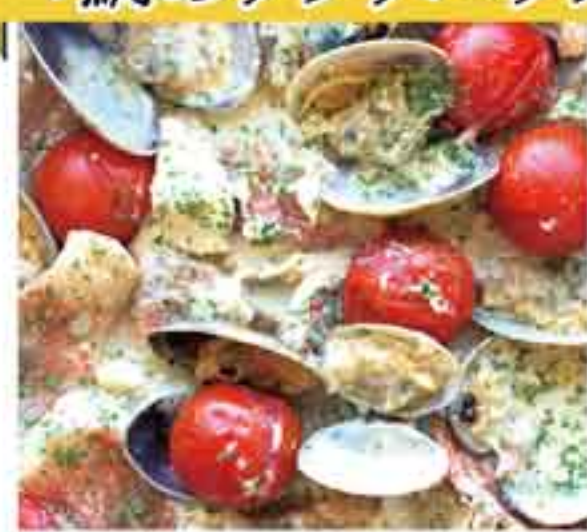
- ①玉ねぎをみじん切りにする。
- ②フライパンの中に★を入れ、ヘラで混ぜ合わせ全体が馴染んできたら4等分に分け手で丸める。
- ③②の上にオリーブオイルを回しかけ着火し、焼き色がつくまで両面焼く。
- ④余分な油をペーパーで拭き取ったら☆を加え、蓋をして5分程煮込んだら完成です。

材料(4人分)

★パン粉..... 大さじ3
★牛乳..... 大さじ3
★合い挽き肉..... 400g
★玉ねぎ..... 1/2個
★卵..... 1個
★焼肉のタレ..... 大さじ1
★塩こしょう..... 少々
オリーブオイル..... 適量
☆しめじ..... 1パック
☆ケチャップ..... 大さじ4
☆ウスターソース..... 大さじ4
☆水..... 50cc
☆コンソメ..... 小さじ1
パセリ..... 適量

フライパンの中で混ぜて成型することで、洗い物も減りますね！
隠し味の「焼肉のタレ」が決め手です☆

「鯛のアクアパッツア」



- ①鯛に塩とこしょうをふっておく。
- ②フライパンにオリーブオイルとつぶしたにんにくを入れ、弱火にかける。
- ③香りが出てきたら中火にして①を入れ、両面しっかりと焼き目をつける。
- ④ミニトマト、あさり、白ワインを加える。
- ⑤白ワインのアルコールを飛ばし、牛乳を加え、蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑥塩こしょうで味を調え、パセリのみじん切りを加えて完成です。

材料(2人分)

鯛(赤魚でも可)の切り身..... 2切れ
塩..... 小さじ1
こしょう..... 少々
オリーブオイル..... 大さじ2
にんにく..... 1片
ミニトマト..... 6個
あさり(砂だしする)..... 200g
白ワイン..... 大さじ2
牛乳..... 100ml
塩こしょう..... 少々
パセリ..... 適量

「発酵なし!! 米粉のクイックブレッド」



- ①ボウルに米粉、ベーキングパウダーを入れ泡立て器などで混ぜ合わせる。
- ②①に★の材料を入れて混ぜ、水を大さじ1ずつ様子を見ながら加え、粉気がなくなってきたら手でひとまとまりにする。
- ③②を4等分してやや平たく丸め、熱したフライパンに薄く油(分量外)をしき、並べる。
- ④蓋をして弱火で5分焼いたら、ひっくり返して再び蓋をして5分焼く。
- ⑤割ってみて生っぽさがなければ完成です。

材料(2人分)

米粉..... 100g
ベーキングパウダー..... 小さじ1
★卵..... 1個
★砂糖..... 小さじ1
★塩..... 少々
★サラダ油..... 大さじ1
水..... 大さじ1~
※米粉の種類で微調整



歯の健康と病気 歯周病

気づいた時には手遅れ!? 「沈黙の病」歯周病

歯周病は早い人で20代から発症し、40代以上では、ほとんどの方が歯周病にかかっていると言われています。歯周病になると、歯ぐきの赤みや腫れ、出血、口臭といった症状が起こります。症状が重くなった場合、歯を支える骨（歯槽骨）が溶けてしまい、最終的には歯が抜けてしまうこともあるのです。また、自覚症状がないことが多いため『沈黙の病』とも呼ばれ、気がついたら症状が悪化していることも少なくありません。

【歯周病の進行過程】

健康な歯	歯肉炎	歯周炎（軽/中度）	歯周炎（重度）
歯周ポケット（歯茎の隙間）1〜2ミリ	歯茎に炎症が起きる	歯茎の炎症が広がる	歯槽骨が破壊される
歯肉が赤く腫れてきた	歯肉が下がり、歯が長くなった	歯肉を押すと血や膿が出る	歯が揺れている気がする

【歯周病セルフチェック】

- 口臭が気になる
- 朝起きたら、口の中がネバネバする
- 歯みがき後に、血が出たりすすいだ水に血が混じる
- 歯肉が赤く腫れてきた
- 歯肉が下がり、歯が長くなった
- 歯肉を押すと血や膿が出る
- 歯間に物が詰まりやすい
- 歯が浮いたような気がする
- 歯並びが変わった気がする
- 歯が揺れている気がする

【判定結果】

チェックがない場合	チェックが1〜3個の場合	チェックが4〜5個以上の場合
チェックがない場合でも無症状で歯周病が進行することがあるため、1年に1回は歯科検診を受けましょう。	歯周病の可能性あり。軽度のうちに治療を受けましょう。	中等度以上の歯周病の可能性あり。早期に歯周病の治療を受けましょう。

歯を失うだけじゃない！歯周病がもたらす全身への影響

歯周病は歯や口の中だけの疾患ではありません。慢性的な歯周病は、歯周病菌やその菌が産生する毒素、炎症反応性物質などが、歯ぐきの毛細血管を通して全身に送られ、さまざまな所で悪影響を及ぼすとされています。

【歯周病と全身疾患の関連性】

糖尿病	誤飲性肺炎	心臓・脳・血管	早産・低体重児出産
糖尿病は歯周病を悪化させ、また歯周病が重度になると糖尿病を悪化させます。糖尿病と歯周病は相互関係にあります。	誤嚥性肺炎は、高齢者に多い死亡原因です。食べ物や唾液と一緒に誤って器官の中へ歯周病菌を入れてしまい肺炎を起こします。	歯周病は血栓を作りやすく、心内膜炎や脳卒中、脳梗塞を起こす危険性が歯周病でない人の2〜3倍になります。	歯周病は子宮収縮を引き起こし早産や低体重児出産の原因になります。また早産になるリスクは歯周病でない人の7.5倍です。

正しいブラッシング方法を学ぼう

- Point 1** 力を入れずに軽く磨く
力を入れると歯や歯茎を痛めるため、歯ブラシの先が開かない程度の力で磨く。
- Point 2** 細かく動かす
裏側や歯間を磨く時は、大きく動かすとせっかく入った毛先がすぐに出てしまうので注意が必要です。
- Point 3** 1か所につき10〜20回は磨く
歯垢は粘着性が高く1〜2回歯ブラシを動かした程度では取れません。1日1回は5分以上の歯磨きを心がけましょう。

たかがお口の病気とあなどってははいけません。

ペットセレモニープレア 2024 ILLUMINATION イルミネーションのご案内

東京店（足立区平野1-14-15） 11月2日〜11月12日

松戸店（松戸市松飛台390-5） 11月21日〜12月1日

千葉店（千葉市稲毛区園生町552） 12月7日〜12月17日

上記期間中、イルミネーションを点灯致します。（悪天候時こちらの判断で、中止になる場合もございます）通常のお参りは18時までですが、期間中20時まで延長しておりますので、お仕事帰りなど、ご家族皆様でお立ち寄り下さい。また、好評をいただいておりますメモリアルキャンドル（1個1,200円）の販売もございます。

About media cooperation

INFORMATION

WOWOW×テレビ東京 共同製作連続ドラマ **ダブルチート Season2 偽りの警官 第6・7話**

ON AIR STAND BY

メディア協力履歴

公開前のため、ご報告できない情報もございます。しばらくお待ちください！

年	月	番組名	話数
2024年	4月〜	テレビ朝日火曜ドラマ「Destiny」	第1話
2024年	2月〜	TBSテレビ「すっぴんヒーロー」	
2024年	1月〜	TBSテレビ火曜ドラマ「Eye Love You」	第2話
2024年	1月〜	日本テレビ毎週水曜「ザ！世界仰天ニュース」	4時間SP
2023年	12月〜	テレビ朝日水曜ドラマ「相棒season22」	第9話

葬儀シーンの施行と備品提供に協力させて頂きました。 2024年6月29日

改葬 墓じまい

「改葬」とは、お墓のお引越しのことです

墓石解体・撤去

あんしん会員 特別価格 1㎡あたり 100,000円～ (税込)

リフォーム

お墓のお悩み、一緒に解決しませんか？

オールリフォーム

外柵リフォーム・敷石リフォーム等

あんしん会員 特別価格 ご相談下さい

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です。

※墓石を移設する場合、墓石の移設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。

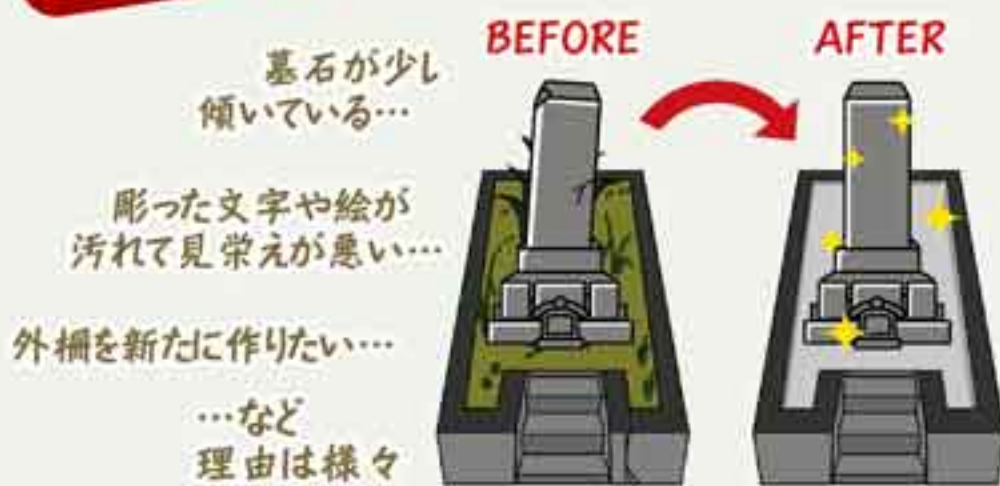


郷里のお墓が遠く、なかなかお参りが出来ない……

父母のお骨だけ、近くの墓に移したい……

共同墓地などから、管理の行き届いた霊園に移したい……

お見積無料



公 営 霊 園 取 扱 店

千葉市 平和公園 / 成田市 いずみ聖地公園
長南町 笠森霊園 / 市原市 海保墓園 …その他公営霊園

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、それぞれに
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

葬儀プラン 特別価格

仏壇・位牌など 最大40%割引

月々の掛金 0円 煩わしい年会費 0円

プレア商品券 プレゼント 1万円分

墓石建立・字彫り 特別価格

貸衣装 10%割引

搬送基本料金 20kmまで 特別価格

弔花・お祝い花 10%割引

ペットセレモニー 最大30%割引

※サービスの中で、①葬儀プランの割引 ②商品券進呈 ③搬送のサービスのご利用は1回のみとさせていただきます※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

お友達紹介はこちら

右記のQRコードを端末等で読み取るか
下記のハガキをご利用ください。



プレア通信読者様 抽選で100名様にプレゼント!



「宗吾郎 八福神あられ 詰め合わせ」のセット

この味に幸あり。八福神で一服。吉祥天・大黒天・福祿寿・弁財天・毘沙門天・寿老人・恵比寿・布袋尊。この八神が八千代八神と呼ばれ、古くから親しまれています。昭和四十五年に創業して以来、近隣のお客様方に日本茶、落花生、海苔、煎餅など、味の良いものにこだわり、ご提供してきた宗吾郎の品物はご自宅用に限らず、贈り物にも大変喜ばれています。一包みの中で八つの味が楽しめる老舗宗吾郎の「八福神詰め合わせ」をプレゼントいたします。それぞれ異なる風味と食感で贅沢なひとときをお楽しみください。



一包みの中で八つの味(海苔巻あられ、アオサ、金胡麻、多胡麻、梅ざらめ、紫いも、抹茶砂糖、海老サラダ)をお楽しみ下さい。

■今回のご協力店…宗吾郎(八千代市勝田台1-29-F103 TEL:047-483-1249)※P.2街歩きお散歩MAP⑪に店舗紹介あり。

ハガキの場合 郵便料金が(ハガキ/85円)に変わりました ご注意ください

※郵便料金不足の場合、当選が無効となりますのでご了承ください。

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13

(株)プレア『あられ詰め合わせ』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



〒郵便番号
住所
氏名
電話番号
ご意見など

応募締切 2024年12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 12月末以降発送予定)

※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】③アテナ…パルテノン神殿はアテナに捧げられた神殿でギリシャのアテナにあります。

【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しましたら、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 千葉市稲毛区小中台町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

①ご紹介者様ご自身の情報をご記入下さい。 2024.10

お名前
ご住所 〒
電話番号

②ご親戚やお友達の情報をご記入下さい。

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

谷折



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



料金受取人払郵便

美浜局承認

5364

差出有効期間
2026年2月28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
2024.10



【差出人・返還先】

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

