

横浜ビューティーアート専門学校 病院でボランティア活動



美容科教員
春日智世氏

横浜ビューティーアート専門学校（横浜市神奈川区）は8月6日、東神奈川リハビリテーション病院において、ハンドケアやパーソナルカラー診断をその場で体験できるボランティア活動を実施した。

同校には希望者で構成するボランティアチームがあり、年数回活動。今回は病院からの依頼を受け、1、2年生合わせて8名で病院を訪問し、ハンドマッサージとネイルケア、パーソナル

カラー診断を実施した。

2時間ほど設けた施術ブースには、リハビリの合間をぬって入院患者・通院患者、病院職員など58名が絶え間なく訪れた。学生たちは施術を通して患者たちと触れ合いながら笑顔で会話を交わし、美容分野におけるやりがい、ふれあいの大切さを学んだ。

学生からは「患者さんが喜んでいる姿を見てとても嬉しく、心温まる時間となった」、「言葉が少し通じにくい方とどんな風に話をしたら楽しんでもらえるのか、分かりやすいかなども考え、行動する貴重な時間になっ



▲患者に向けてハンドケアなどを実施

た」という声も聞かれた。

「病院でのボランティアは、普段の学校生活では得られない貴重な経験であり、多くの学びがありました。今後もこのような活動を通じて、学生たちの社会性や思いやりの心が育まれていくことを願っています。」（美容科教員・春日智世氏）

スティールアンの子会社化発表

THE WHY HOW DO COMPANY

IoTソリューション開発、エンタメサービスなどを展開しているTHE WHY HOW DO COMPANY（東京都新宿区）は9月18日、婚礼事業を展開するスティールアン（浜松市中央区）の株式を100%取得し、子会社化することを発表した。

今年8月から、『売却を前提としない長期伴走型M&A』を推進する同社。中長期目標に掲げているグループEBITDA10億円の実現に向け、積極的な買収を検討してきた。静岡県西部にて安定した婚礼事業モデルを確立しているスティール

アンは、長期保有型戦略に適合するとして、今期第1号のM&Aに至った。コロナ禍でも黒字を維持するなど高い競争力を有しているスティールアンの子会社化により、グループ売上高において約14億円、修正EBITDAにおいても約1億円を超える増加を見込んでいる。

グループシナジーの観点から、同じく子会社でエンタメ事業を展開するPavilions代表取締役・小室哲哉氏による、代表曲を含む数々のウエディングソングなどの知的財産権も活用。スティールアンとのコラボコンテンツの発信も進める。

また、結婚式の少人数化、体験価値重視などのニーズが高まるブライダル・宴会市場に対し、AIによる事業最適化、合理化分析を実行し、スティールアンの事業価値の向上に努めていく。



▲今期第1号のM&A

秋の限定メニューを販売

エスクリ

エスクリ（東京都中央区）は11月9日まで、名古屋で運営するダイニングバー『GRADATIONS』で、秋限定メニューを提供している。

アフタヌーンティー『フロマージュ・タルティーヌ&オートムフルーツ・ミニャルディーズ』のセイボリーは、チーズの旨味を引き

立てる食材と合わせたのが特徴。三浦野菜も使用するなど、素材からこだわった。スイーツは和栗をはじめブドウなど、秋を象徴するフルーツを使用。ワンプレートにのせて提供する。紅茶はフランスで150年以上の歴史を誇る『クスミティー』を用意。価格は5500円〜。

シーズナルパフェは、『シャインマスカット×本日のブドウパフェ』を提供。シャインマスカットのほか、その日仕入れる様々なブドウをふんだんに使用し、レモンの爽やかさ、エルダーフラワーの芳醇な香りをクリームチーズでまとめた一品となっている。アルコールとのペアリングもオススメで、価格は1800円。



▲7種類のチーズを使用

一般財団法人日本パイ文化財団



理事長
篠由加子氏

一般財団法人日本パイ文化財団（大阪市淀川区）は8月22日、大阪ガスハグミュージアムで【第2回全国学生パイコンテスト】の最終審査を開催した。

パイを通じた食文化の普及、発展に向け、パイ生地などの生産、販売を手掛ける、リボン食品が運営する同財団。次世代の人材育成を目的に、学生たちのレシピアイデア、調理スキルを競い合う同コンテストを昨年から企画している。

学生パイコンテストを開催

今年のテーマは、『記念日のパイ』。全国から532組の応募があり、書類選考を通過した6組が最終審査に挑んだ。審査員は財団の理事長やパティシエ、企業関係者などが務めた。

当日、学生たちはその場で調理。プレゼン・視覚・試食・質疑応答の4項目から、パイの特性を活かしているかなどを審査した結果、最優秀賞は、吉祥寺二葉栄養調理専門職学校の学生による『御栗物(おくりもの)-敬老の日にみんなで食べるマロンパイ』が受賞した。ほかにも牛

肉と卵を包んだすき焼きモチーフのパイや、花束をイメージしたフルーツパイなどが入賞した。「今後は入賞メニューを商品化し、実際に店頭に並べることも視野に入りたいと考えています。」（理事長・篠由加子氏）



▲全国から532組が応募