# 夢の叶えかた 教えます

エステサロン、カフェ、ケーキ屋さん、セラピールーム… 夢の形は違っても、「思えば叶う」は、きっと本当です。

色彩心理学に基づくカラーボトル

インナーチャイルドカード

## 古舘 博子さん　アイムパーソナルカレッジ 20 期卒業

3人の子供を保育園に預けフルタイムで働いていましたが、子育てワーキングマザーであるがゆえの悩みや壁にもたくさんぶち当たりました。離婚・再婚、勤務先での産休者への冷遇、息子の発達障害の疑い、自分自身の病気などさまざまな経験をしましたが、その都度たくさんの方々の助けを借りて勇気と根性で乗り越えてきました。これからは、かつての私のように悩んだり苦しんだりしながらも一生懸命に生きている人たちに、自分の人生を愛するためのヒントをお伝えし、心のあり方ひとつで一瞬で幸せになれる方法を伝授して行きたいと思います。

### 池袋 セラピールーム オワゾブルー

**辛い経験も何一つ、無駄ではなかったと、今はわかります。**

10:00〜17:00 ※完全予約制　休:土・日・祝
問い合わせは http://www.roomoiseaubleu.jp

**長男が学校不適応に**

小学校に入り長男の問題行動がエスカレート。注意をすると血がにじむまで手を洗う、というようになり、区の相談機関で「公汎性発達障害の疑い」と言われました。紹介された本を読んでびっくり!「これもあれもあてはまる!」その本に書かれていたことをわらをもすがる思いで実践すると、2ヶ月程で子どもが変わってきたんです。ひとことで言えば、親の価値観を押し付けない、ということでした。

**親子で泣いてばかりの日々から脱出**

アイムの仲間には「うそでしょう!」って言われますが、1日の終わりに私が泣くと長男も泣く。他の子どもたちも泣き、'09年1月から2、3ヶ月の間4人で毎日泣いてました。これではいけないと、退職も視野に入れてアイムに入校。その4月から全てがまわりだしました。目標は違えど前向きな仲間と出会ったことで、お互いによい刺激を受け、将来に光が見えて来たんです。いずれ開業するとしてもカウンセリングだけでお客さんを呼ぶのは難しいと考え、在校中からツールとしてカードセラピーを学びました。これは目の前で答えが出る部分があるので、説得力があるんです。

**セラピールーム開設まで**

卒業後すぐに心理セラピストとして活動を始めました。経験も自信もない。あるのは叩き込まれた「アイム精神」だけ。目の前に来た仕事をチャンスと思って掴み続ける日々。そんな時、実家の会社の事務所が空いているのを思い出しました。池袋からも徒歩圏内、住宅街の一角、緑に囲まれた庭、片付ければ使えるかも!と閃いたんです。そして5か月後にはセラピールーム「オワゾブルー」をオープンしていました。

現在はカウンセリングスキルを味方に色彩心理学ベースのカードを使ったセラピストとして講師業もしています。この1年で学んだこと、それは「山を登った者にしか見えない景色がある」ということです。

佐伯チズ先生の認定書

グラシア（優雅な）施術が好評です

## 小沼 真喜子さん　アイムパーソナルカレッジ 12 期卒業

雑誌の記事でアイムを知り、なんかビビっときました。「何歳からでも夢は叶う」というアイムの理念に共感を覚え、説明会にも行かず即決で入校しました。専業主婦だったので、自立したい一心でした。入校してみると、授業の内容もですが、キョーレツな仲間に出会えました。いい年になってからの仲間は本当に良いもので、同期のメンバーとは10年経った今でも、お互い言いたい放題が言える関係です。震災後、自分の経済的基盤も安定しないのに、ボランティアばかりやっていた私に、「そんなことやってる場合か!?」と。人様のお世話の前に自分をちゃんとしろとカツを入れられました。

### 豪徳寺 Salón de Gracia

**今年3月開業の女性専用エステ その場で小顔効果が出ると評判に。**

TEL 080-3539-1150
11：00〜21：00 ※完全予約制　休：月曜日

**アイムの教え「後ろは崖」は、本気になることです**

アイム卒業後はフリーライターや企業研修講師などをしていました。2年して離婚。その後バーを3年ほどやりましたが、体力的にきつく、一生続けられる昼間の仕事をやりたいと思っていました。

そんなある時、TVで佐伯チズ先生のドキュメンタリーを見て、アイムの時のようにピンときたんです。スクールを調べてすぐ入校。学費も高かったので一気に本気になりました。昨年無事卒業。佐伯校長による認定試験に合格し、認定ビューティシャンになりました。その後はことあるごとにアイムで教わった名刺の大切さを痛感しました。

ここまで来れたのは、起業を周りにアピールすることで「本気」になって、良い意味で自分にプレッシャーをかけたこと。「後ろは崖」と後に引けない状況を作ってきたことです。

**入学当初から、自宅をサロンにと計画**

行政的なことは自分で税務署に出向き、個人事業主の手続きをしました。あとは器械を購入し、サロンらしくグリーンを配置したり。パンフレットは行きつけの美容院スタッフに、HPはスクールの先輩に割安で作ってもらいました。やはり周りのサポートは大切、仲間の存在は大きいですね。

**いずれ利益を出し、ボランティアもやりたい**

自宅サロンということで、リスクがない分、まだまだ甘えがあると思います。借金を背負って、家賃を払う方が良かったのではないかとも考えました。

でも今はまだ、自宅サロンで佐伯式以外にもお客様のニーズに丁寧に応えながら、地道にやっていく段階と思っています。そしてゆくゆくは、自宅ではなくスタッフを雇ってサロンを開きたいです。アイム卒業の時は表参道に自社ビルを建てる（ー）というでっかい夢を描きましたから（笑）。

そしてやはり、いずれはいろいろな施設でボランティア活動もしていきたいですね。

エビとアボカドのトマトカレー

和牛細切り肉とポテトのカレー

## 川間 尋子さん　アイムパーソナルカレッジ 1 期卒業

アイム卒業と同時にマーケティングの会社を設立、人と関わる仕事の面白さを知った。その後、アイムの仲間と地域情報紙を発行。10年続けたが転居を機にリセット。海外旅行や食べ歩き、趣味など忙しく過ごしながらも「やっぱり何か!をやりたい」と思い続けていた。「アイムは目的意識を持った人が集まっていて、刺激を与え合う場。20年以上経った今も、仲間と会うと当時の“熱い気持ち”が思い出されて。このお店のオープンも力強く支えてくれ、遠方から足を運んでくれる。持つべきものはアイムの仲間です!」

### 自由が丘 カレー&カフェ猫背

**開業3年、王様のブランチ登場! 掲載誌は14誌を数えるまでに。**

TEL 03-3723-2660
11:30〜14:30 17:30〜22:00　休:月曜/第1・第3日曜

**私が飲食店をやるとは!人生ってわからない**

きっかけは、友達に誘われてバングラデシュ人のお宅に遊びに行き、カレーをごちそうになったことでした。玉ネギを20時間以上炒め、秘伝のスパイスで仕上げたカレーのあまりの美味しさに、友達とココレ、絶対受ける!と盛り上がってしまい…。当時サラリーマンだったバングラデシュの彼が、フィリピンへ転勤が決まり、日本に残りたいという思いと、私の「何かやりたい」が偶然、はまってしまったということなんでしょうね。

**入口もわかりにくい物件で、はじめは断った**

すぐに行動に移すタチなので物件探しを始めたものの、自由が丘は高くて、路面店なんて手が出ない。立地条件、広さ、家賃などを比べながら、7〜8軒回りました。ここは2階で入口もわかりにくく、最初見に来た時はたどり着けなかった（笑）。それで断ったんです。そうしたらシェフが「いい物件だ」って。もともと彼の友人にはイタリアンのシェフとかがいて、飲食の知識があったんですね。それがすごく助かりました。居抜き物件だったので、厨房機器や冷凍庫・冷蔵庫もみんな揃ってたんです。これ、ポイントですよ!

お皿ははじめロイヤルドルトンを揃えたんですが…。結局使いにくくて、今はネットで買った安いお皿が重宝してます。あ、でもワイングラスはロイヤルドルトンですよ（笑）。ワイングラスはマーケティングの仕事をしていたときの貰い物をとってあったんです。

**TV2社、雑誌14誌の取材で弾みがついて**

半年目くらいに、業界紙『カフェ&レストラン』のカレー特集に取り上げられ、味が評価されたことで弾みがつき、これまで雑誌14誌、TVは『王様のブランチ』にも…マスコミの力は大きく、お客様が増えました。

自由が丘は店舗の回転が早い土地柄。その中で3年続いた決め手は「味」だと思います。あきらかにないよう新しいメニューに挑戦しつつ、大事にお店を育てていきたいですね。

フレッシュなイチゴがいっぱい

素材の違いが味に出ています

## 佐藤 康子さん　アイムパーソナルカレッジ 13 期卒業

夫の転勤でスイスに5年。帰国後、消費生活アドバイザーの資格を生かし百貨店のお客様相談室に就職しました。でも充たされない思いがあり、44才でアイムに入校。「10年後の私」の課題では「お菓子を作っている時が一番幸せ!」と書きました。自分の夢がはっきりした瞬間でした。それからはバイト代を開店資金に、と目標が定まり、お菓子教室にも通い、6年後には仕事を辞めてフランスへ研修旅行に。その年の秋、アイム20周年パーティにブース出展。校長に促され焼き菓子の試食やお菓子教室の宣伝をしたことが自信に繋がり、大きな転機になりました。

### 川崎 焼き菓子 petit Canari

**スイスでは集まりの度に 2台のケーキを焼く日々でした。**

TEL 044-571-6980
12:00〜18:00　営業日:木・金・土

**やらずに後悔するより、まずはやってみよう!**

アイムの20周年パーティ後は早速お菓子教室の宣伝活動に入りました。自宅マンションで、チラシのポスティングをしたり、近所のお店にチラシを置いてもらったりしました。お店造りも、始めない限りはいつまでたっても、できない。無謀かもしれないが、アイム精神で、やらずに後悔するよりは、まずはやってみよう!と。

**「本気になれば道は開く」は本当だった**

自宅マンションを一戸建てに置い替えて、戸建カフェに改造して、なども考えましたが、結局自宅近くで店舗を探すことにしました。家賃のリスクは負いますが、手持ちの資金で3年くらいなら何とかなるだろう、と。

駅と自宅に近いこととメインの通りから一本入ったところで、という条件にぴったりの店舗が、ちょうど空いていたというタイミングでした。「本気になれば道は開く」とよくアイムで言われたのはこれだったのか、と（笑）。

**何もかもが初めて尽くし。でもやって良かった**

なにしろ店舗契約をしてからお菓子教室の先輩のお店に手伝いに行ったくらいで。お菓子屋さんで働いたこともなかったので、注文を受けて箱に詰めるだけでも、緊張でした。お菓子工場でも研修を受けました。

お店のイメージは自分の中では出来上がっていたのですが、それを具体的に内装業者さんへ伝えることが難しかったです。

テーブルや照明など目黒のインテリアショップや、小金井、福生など巡りました。中目黒のお気に入りのカフェにあった木彫りのオブジェに惹かれて、木工作家さんにお願いしたり。ショーケースはイメージ通りのものをネットで見つけたり。

始め夫には「商売は難しい、趣味でよいのでは?」と言われました。思いのほか協力的だったのは娘です。「ゼッタイにやったほうがいい!」って。お店のロゴデザインや流れている音楽は、娘のセレクトなんですよ。