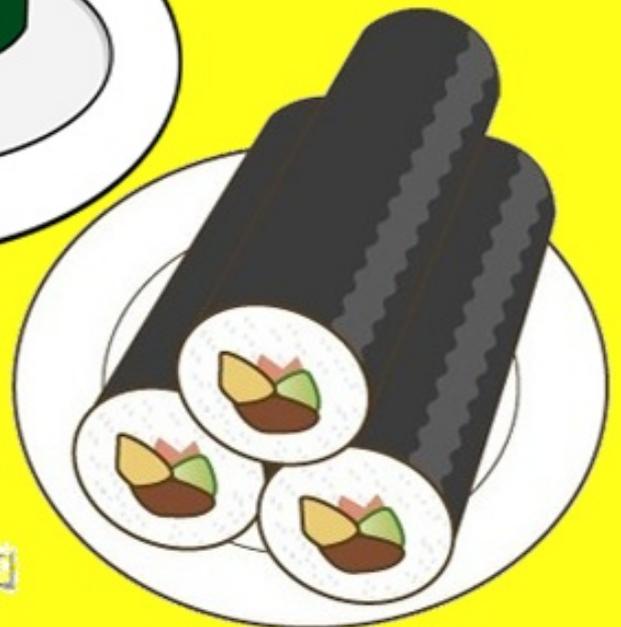
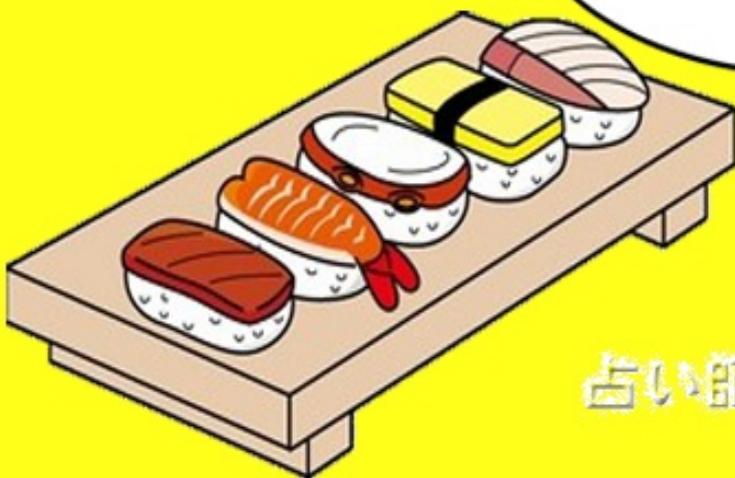
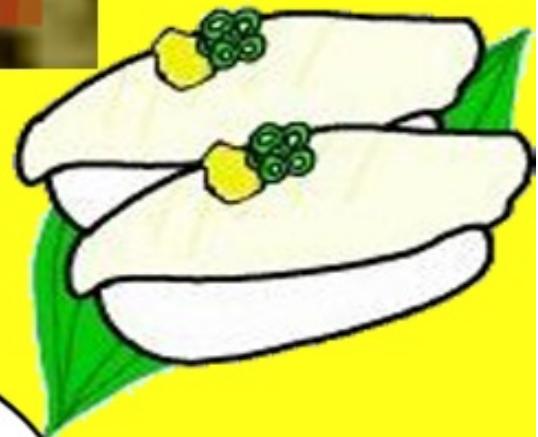
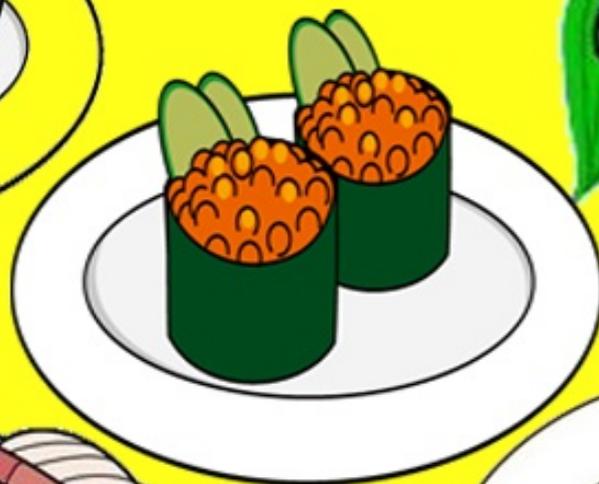


らっしゃ〜い☆すし占い



占い師カズコ

『守護神占い』がとても好評なので、第二弾の占いを監修しました。



食べ物の好みは、性格によってかなり違ってくる。

味付けの濃いほうが好きな人もいれば、薄味を好む人もいるだろう。

また、焼いたり、煮たりした料理よりも、生に近いもの、調理の手をあまり加えないものを好む人もいるだろう。

[『運命を変えるパワーフード』](#)をトリニティWEBにて連載中！

わたしの研究によると、手に加えないで食を好む人は、性格がおおらかで、自分をあまり主張しない妥協タイプが多いでしょう。

反対に手のこんだ難しい料理を好むタイプは、気むずかし屋で、頑固型に多い

でしょう。

寿司は日本代表する食文化のひとつ。

くるくる回る寿司から、江戸前の生きのよい寿司屋もいろいろ。

外国人に「日本食と聞けば何を想像するか？」と訊ねると、「スシ」が圧倒的に多いでしょう。

身近かな食べ物で、性格を知ることができます。

今度、デートに行ったときに彼がどの「すし」から手をつけるかチェックしてみては？

占い方はとても簡単です。

下記の「すし」のどれを最初に食べますか？

8つのすしからお選び下さい。

タマゴ・ マグロ・ のり巻き・ イクラ・ エビ・ ウニ・ イカ・ ガリ（ショウガ）

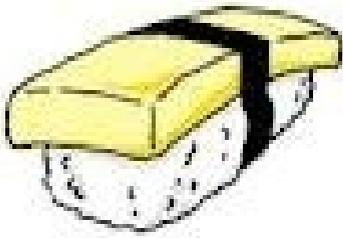
さあ！あなたはどの「すし」から食べますか？

『らっしゃ〜い☆すし占い』をお楽しみ下さい。

占い師カズコ



タマゴ を最初に食べる人



朝イヤなことがあると、一日中不機嫌な気分屋さん。

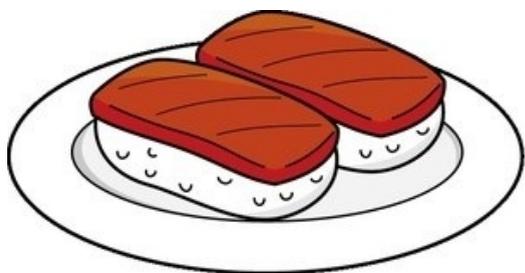
ムードに弱い面がある。

直感力、芸術的センスはピカいち！

アート、作家などの制作者に向いている。

しかし、空想好きなところがあるのと、浪費家なので他者のアドバイスが必要！

マグロを最初に食べる人



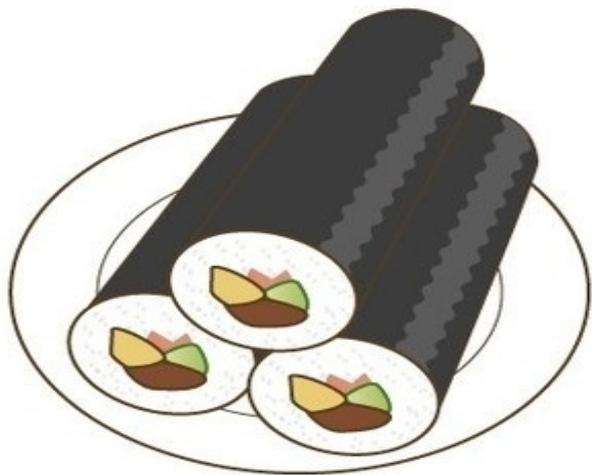
常識的な行動や判断をするタイプ。

大胆な変化を求めず、着実にマイペースで進んで行く。

資格や特技を生かす職業、公務員などで才能を発揮するが、飛躍のチャンスは比較的遅く、大器晩成型である。

マグロから手をつける人をパートナーに持つ場合は、あせらずに「信頼」することが成功のチャンス握る。

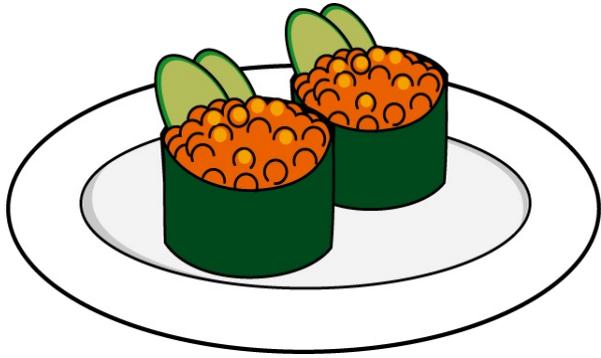
のり巻きを最初に食べる人



すこし内向的で神経質。人と対立して問題を起こして不愉快な気分になるよりも、妥協してしまう。豊かな創造力と、直感力とを生かせる職業なら成功できる。

しかし、運命のパートナーとなる人の我（わがまま）が強すぎる場合は、社会的成功が遠ざかる場合もあるので、ご注意ください！

イクラを最初に食べる人



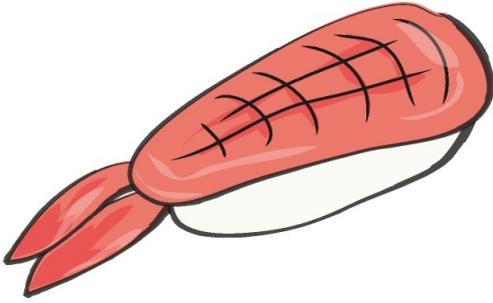
すこし変わり者。平凡さに満足せず、つねに自分の能力を誇示したがるタイプ。

豊かな才能に恵まれ、あらゆる方面に個性を発揮する。

しかし、多芸多才を必要としない職業につくと、何をしたいのか分からなくなるのが難点。

経営者向き。

エビを最初に食べる人

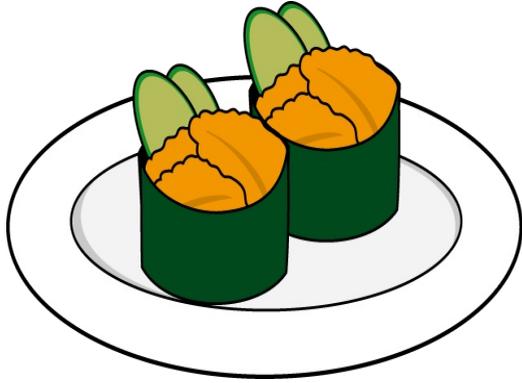


自分の欲求や願望の実現のためには、ときとしては闘争心が強くなるエネルギーなタイプ。

理想が高く、平凡なことを嫌い、仕事に威力を賭ける。

どんな環境に身をおいても、リーダーシップを現すが、成功の鍵はパートナー次第。

うにを最初に食べる人



熱しやすく冷めやすいタイプ。

なにをやっても中途半端になりがちなので、つねに日頃から欲求不満に悩む。

精神的なストレスに自ら持って行ってしまいやすい。

健康面では、無駄なエネルギーを散漫してしまう傾向がある。

精神の安定と体力増強に気を配る必要がある。

イカを最初に食べる人



外見や世間体を気にせず、思ったことをズバズバというさっぱりした性格。

金銭的な関心も強く、有望な出世タイプである。

周りの人たちの面倒見もよく、リーダー的な存在。

ガリ（ショウガ）を最初に食べる人



神経質で人の好き嫌いが激しい。カッとなったり、イライラしたり、日常生活でも不平不満を持ちやすい。

また、自分に自信がなく、コンプレックスを持ちやすい。

自分を信じて、もっと自信をつけるように努力すると運勢が好転する。

らっしゃ〜い☆すし占い



<http://p.booklog.jp/book/57670>

▼公式サイト <http://uranaikazuko.com/>

▼ブログ 霊界サロン☆カズコ

<http://www.tamba.ne.jp/blog/motoki/index.php>

▼公式フェイスブックサイト

<http://www.facebook.com/uranaikazuko>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/57670>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/57670>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのpapier (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社：株式会社ブックログ