

COMMUNIQUE DE PRESSE

Innovations chez Sushi Daily : recettes exclusives et projet pilote

La Belgique marché test pour une nouvelle expérience Sushi Daily

Bruxelles, le 03 octobre 2017 – Déjà précurseur en lançant le kiosque à sushi au sein des grandes surfaces, Sushi Daily entend bien le rester et propose Sushi Daily Next : un projet pilote qui s’installe au sein de l’Hypermarché Carrefour d’Auderghem¹ pour enrichir l’expérience des sushi et des saveurs asiatiques. Au programme : recettes exclusives, ateliers sushi et possibilité de consommer sur place.

Nouvelles saveurs japonaises de l’apéritif au dessert



En 2010, Sushi Daily révolutionnait le monde du sushi en proposant des kiosques à sushi de qualité en grande surface réalisés devant les yeux des consommateurs. Aujourd’hui, 7 ans après et avec 58 kiosques en Belgique et plus de 600 en Europe, Sushi Daily continue d’innover et propose un projet pilote pour une nouvelle expérience du sushi destinée aux amateurs de mets asiatiques. A cette occasion, de nouvelles recettes inédites sont proposées en plus de ses produits phares et de son assortiment de produits

classiques. Avec Sushi Daily Next, il est désormais possible de retrouver tous les produits pour se composer un repas complet aux saveurs du Japon : de l’apéritif au dessert. Au menu des nouveautés : un assortiment d’Hiroge – des tartinables à base de poisson cuit pour l’apéritif –, des nouvelles recettes de sushi à l’Hamachi et des soupes chaudes – miso ou autres recettes typiquement japonaises – font leur grande entrée. Sushi Daily n’en oublie pas pour autant les amateurs de viande avec une nouvelle gamme de sushi au bœuf. Pour un repas plus sain, de nouvelles salades viennent s’ajouter aux Poke Bowls, ce repas complet à base de riz et de cubes de poisson mariné qui nous vient directement d’Hawaï et déjà proposé depuis cet été dans tous les kiosques. Deux recettes de salade Soba, à base de nouilles, sont proposées : aux Crevettes avec fenouil et aux crudités accompagnées d’un mélange de graines. Les amateurs de sucré ne sont pas en reste avec les desserts classiques tels que les makis chocolat banane ou les mochis.



Hiroge Crevette



Maki Boeuf



Roll Hamachi Sésame



Salade Soba Crevette

¹ Boulevard du Souverain 240, 1160 Auderghem

Ateliers sushi : Interaction et proximité avec les spécialistes du sushi

Et ce n'est pas tout, afin de partager leur savoir-faire et leur passion du sushi, des ateliers sushi donnés par les Artisans Sushi Daily sont proposés à ceux qui le souhaitent à l'occasion du lancement de ce projet pilote pendant les mois de septembre et octobre. Ateliers qui seront également donnés sur les kiosques classiques Sushi Daily à la même période.

Nouvelle expérience en phase test à Bruxelles

Sushi Daily lance son projet pilote Sushi Daily Next dans 3 villes européennes, dont Bruxelles au sein de l'Hypermarché Carrefour d'Auderghem, qui offre désormais la possibilité aux amateurs de cuisine asiatique de vivre pleinement l'expérience Sushi Daily. Pour cela, rendez-vous dans l'Happy Daily Zone du nouveau kiosque : une nouvelle zone assise inédite où l'on peut s'installer et déguster ses sushi sur place, toujours préparés devant les yeux des consommateurs, avec une vue imprenable sur la cuisine et le travail minutieux des Artisans. Ce type d'effet comptoir est une tendance déjà très présente au Japon et dans d'autres pays asiatiques, une zone conviviale qui favorise l'échange, met en avant la qualité du produit et permet de prendre son temps.



« Nous accueillons ce pilote avec enthousiasme dans notre Hypermarché Carrefour d'Auderghem. Nous cherchons toujours à donner accès à des produits frais et de qualité dans nos Hypermarchés Carrefour et Market, en mettant également en avant l'artisanat, ainsi qu'à rendre les courses des Belges plus agréables. Ce projet pilote Sushi Daily Next permet désormais à nos clients de vivre leurs courses différemment, il est tout à fait en ligne avec notre volonté de révolutionner les courses. » explique Baptiste van Outryve, porte-parole de Carrefour Belgique.

« Nous sommes très heureux de lancer notre projet pilote Sushi Daily Next au sein de l'Hypermarché Carrefour d'Auderghem où a été installé notre tout premier kiosque belge et nous espérons que cette nouvelle expérience plaira aux amateurs de sushi et de saveurs asiatiques qui peuvent désormais découvrir des recettes surprenantes. Nous sommes actuellement en phase test pendant 3 mois et si le concept séduit nous envisagerons de l'élargir à d'autres kiosques en Belgique et en Europe » explique Bruno Tromeur, Co-CEO de KellyDeli (maison mère de Sushi Daily).

A propos de Sushi Daily

Le succès de Sushi Daily est porté par un concept inédit de kiosques intégrés au cœur des grandes surfaces. Des Artisans préparent devant les clients des créations originales à partir de produits frais et de qualité, et proposent un large choix de sushis frais du jour. Fondée en 2010, Sushi Daily est devenue, en à peine sept ans, la marque spécialiste du sushi, le faisant rentrer dans notre quotidien en toute simplicité. L'entreprise compte aujourd'hui plus de 600 points de vente à travers l'Europe, dont 58 en Belgique. Pour de plus amples informations, consultez notre site web : www.sushidaily.com

Page Facebook : www.facebook.com/SushiDailyBelgium



Contacts presse

PRIDE \ - Sophie Boving - sophie.boving@pr-ide.be - Tel +32 2 679 75 54

PRIDE \ - Margot Chapelle - margot.chapelle@pr-ide.be - Tel +32 2 792 16 13