

## Innovaties bij Sushi Daily: exclusieve recepten en proefproject

### *België als testmarkt voor nieuwe Sushi Daily ervaring*

Brussel, 3 oktober 2017 – Sushi Daily was de eerste om sushikiosken in supermarkten te openen, en treedt ook vandaag weer op als pionier met de lancering van ‘Sushi Daily Next’: een pilootproject in de Carrefour Hypermarket van Oudergem<sup>1</sup> waarbij de sushibeleving naar een hoger niveau wordt getild en nieuwe Aziatische smaken kunnen worden geproefd. Op het programma: exclusieve recepten, sushiworkshops en de mogelijkheid om ter plaatste aan tafel te schuiven.

#### Nieuwe Japanse smaken: van voorgerecht tot dessert



In 2010 revolutioneerde Sushi Daily de sushifoodtrend door het openen van sushikiosken in supermarkten, waar op en top verse sushi voor de ogen van de consument wordt bereid. Vandaag, zeven jaar later, met 58 stands in België en meer dan 600 in Europa, innoveert Sushi Daily opnieuw en lanceert een proefproject waarbij een extra dimensie aan de sushi-ervaring wordt aangeboden aan fans van Aziatische hapjes. Zo kunnen er nu nieuwe, originele gerechten worden ontdekt, bovenop de populaire en klassieke

assortimenten. Dankzij ‘Sushi Daily Next’ is het voortaan mogelijk om met de verschillende variëteiten een volledige Japanse maaltijd samen te stellen: van aperitief tot dessert. Allemaal nieuw op het menu: Hiroge gerechtjes – smeerbeleg van gekookte vis als aperitief – nieuwe Hamachi sushigerechtjes met witte vis en warme soepen – miso of nog andere typische Japanse lekkernijen! Ook aan de vleesliefhebbers werd gedacht, voor hen zijn er de gloednieuwe sushicreaties met rundsvlees. Naast de Poke Bowls, maaltijden van rijst en gemarineerde visblokjes, overgewaaid uit Hawaï naar ons land en sedert deze zomer hier te vinden in de kiosken, heeft Sushi Daily ook twee nieuwe Soba saladegerechten met noedels in petto: één met garnalen en venkel en één met rauwkost met zaden en sesamvinaigrette. De zoetekauwen die worden dan weer getrakteerd op typische desserts zoals Makis chocolade banaan of Mochis.



Hiroge Garnaal



Maki Rundvlees



Roll Hamachi



Soba Salade Garnaal

<sup>1</sup> Vorstlaan 240, 1160 Oudergem

### **Sushiworkshops: interactie en proximitéit met de sushimeesters**

Ook nieuw zijn de sushiworkshops! Tijdens het proefproject worden deze workshops aangeboden door sushichefs, die hun skills en passie voor sushi zullen delen met iedereen die dat wenst, gedurende de maanden september en oktober. Deze lessen kunnen ook worden gevolgd in de andere Sushi Daily kiosken gedurende diezelfde periode.

### **Nieuwe sushi-ervaring in testfase in Brussel**

Sushi Daily lanceert zijn proefproject 'Sushi Daily Next' in drie Europese steden, waaronder Brussel (in de Carrefour Hypermarket van Oudergem) en biedt iedereen die verlekkerd is op deze Aziatische snacks de kans om helemaal op te gaan in de Sushi Daily beleving. Kom hiervoor langs in de Happy Daily Zone van de nieuwe kiosk, een extra ruimte waar je de sushi aan tafel kunt degusteren en waar de gerechtjes door het precisiewerk van de sushimeesters voor je eigen ogen in hun open keuken, worden bereid. Dit concept, een aangename en sociale ruimte die de kwaliteit van het product vooropstelt en het mogelijk maakt zich te ontspannen, is een trend die al even aanwezig is in Japan en andere Aziatische landen.



*"We zijn zeer enthousiast over dit project in onze Carrefour Hypermarket van Oudergem. Dergelijke initiatieven, waarbij verse kwaliteitsproducten met oog voor vakmanschap worden aangeboden en boodschappen doen leuker wordt gemaakt in België, ontvangen wij met open armen in onze Carrefour Markets en Hypermarkets. Dit 'Sushi Daily Next' proefproject zorgt er namelijk ook voor dat onze klanten hun boodschappen doen anders beleven, wat helemaal in lijn ligt met onze wens om de winkelbeleving te revolutioneren",* legt Baptiste van Outryve, woordvoerder van Carrefour Belgium uit.

*"We zijn verheugd om ons proefproject 'Daily Sushi Next' te lanceren in de Carrefour Hypermarket van Oudergem waar de eerste Belgische kiosk werd geopend en hopen dat deze nieuwe ervaring sushilovers en liefhebbers van de Aziatische keuken, die nu allerlei verrassende recepten kunnen ontdekken, zal bevallen. We gaan momenteel van start met een testfase van 3 maanden, en als het concept aanslaat zullen we overwegen om dit project te lanceren in meerdere kiosken in België en in Europa",* zegt Bruno Tromeur, Co-CEO van KellyDeli (hoofdkantoor Sushi Daily).

### **Over Sushi Daily**

Het succes van Sushi Daily is het gevolg van een nieuw concept van kiosken die geïntegreerd zijn in het hart van supermarkten. Sushichefs bereiden voor het oog van de klanten originele creaties met verse kwaliteitsproducten, en bieden een ruim aanbod van dagverse sushi's aan. Sushi Daily is gesticht in 2010 en in nauwelijks 7 jaar is het uitgegroeid tot dé sushispecialist, die de sushi in ons dagelijks leven heeft geïntroduceerd. De onderneming telt vandaag meer dan 600 verkooppunten in heel Europa, waarvan 58 in België. Meer informatie vindt u op: [www.sushidaily.com](http://www.sushidaily.com)  
Facebook: [www.facebook.com/SushiDailyBelgium](http://www.facebook.com/SushiDailyBelgium)

### **Perscontacten**

PRIDE \ – Paulien Putman – paulien.putman@pr-ide.be – Tel +32 2 679 07 03

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