



Il marchio appartenente al gruppo KellyDeli apre il chiosco n. 210 in Italia

Sushi Daily inaugura un nuovo store presso la galleria di OrioCenter

All'interno del centro commerciale di Bergamo, Sushi Daily rinnova la propria immagine e propone ai suoi clienti l'innovativa formula "pick and mix"

Sushi Daily apre un nuovo store presso la galleria commerciale di Orio Center con una immagine inedita che segna un nuovo corso nella crescita della catena in Italia. Uno stile unico che richiama la tradizione giapponese ma che offre al contempo una immagine fresca e innovativa, luminosa ed accattivante.

A OrioCenter Sushi Daily, marchio appartenente al gruppo KellyDeli, propone un chiosco multi offerta a pianta esagonale con affaccio da ogni lato della galleria e con un layout originale che propone la modalità take away ma anche una sala tavoli gradevole ed accogliente per consumare in loco da soli o in compagnia il proprio sushi preferito.

Nello store i clienti potranno acquistare confezioni già pronte oppure comporre il proprio menù fondendo tra loro le differenti proposte culinarie presenti nel chiosco, grazie alla innovativa formula "pick and mix". Questa nuova proposta è frutto di un'analisi dei trend di mercato e dei mutevoli desideri del consumatore, sempre più sensibile al tema dell'alimentazione con materie prime di qualità e attento a scegliere e creare i propri piatti.

Sono oltre 100 le ricette che compongono il menù giapponese di Sushi Daily che spazia dalle classiche specialità a base di riso e verdure, maki, sushi, nigiri, fino a quelle più creative come nel caso delle ricette lanciate in esclusiva per la nostra campagna estiva, che ruotano intorno ad un ingrediente fresco, colorato e gustoso: il mango. Un must have di questa estate rovente.

Il nuovo concept store, come anticipato, non prevede solo la modalità take away, ma grazie alle sedute dedicate all'interno della galleria sarà possibile consumare in loco in un ambiente confortevole e originale. Aperitivo, pranzo o cena: gli amanti della cucina giapponese potranno scegliere il momento della giornata migliore per degustare il proprio sushi e immergersi in un viaggio dal gusto unico.

«Stiamo proseguendo nella crescita della nostra catena Sushi Daily con punti vendita sempre più accattivanti ed innovativi - commenta Massimo Mezzanotte, Amministratore Delegato di KellyDeli Italia – e in questa direzione va la scelta di aprire un concept store Premium presso la galleria di OrioCenter. Un punto vendita originale non solo nell'immagine ma anche nel modello di servizio, con la formula "pick and mix" che consente ai nostri clienti di comporre liberamente il proprio vassoio come preferiscono, come in una pasticceria, creando così il mix dei propri prodotti preferiti».



La catena Sushi Daily, marchio del gruppo KellyDeli, ha al suo attivo 210 chioschi lungo l'intero territorio italiano confermando così il suo ruolo di punto di riferimento nel mondo della cucina di ispirazione asiatica.

Sushi Daily nasce nel 2010 grazie all'idea di Kelly Choi. Cresciuta sotto l'ala protettiva del famoso maestro di sushi Yamamoto-San, Kelly promise al mentore che avrebbe creato il miglior sushi al mondo. Da allora tutti i giorni viene offerto sushi handmade di altissima qualità in oltre 1000 chioschi e supermercati in 11 Paesi diversi. Gli ingredienti sono scrupolosamente selezionati e di prima qualità. Tutte le fasi di preparazione sono eseguite nei chioschi: dalla cottura del riso, al taglio di verdure e pesce, fino alla fase finale per creare il sushi. Sushi Daily può contare su chef appassionati che preparano il sushi sempre al momento, davanti agli occhi dei clienti, creando oltre 100 ricette con un mix di tecniche antiche e moderne, tra tradizione e innovazione: una vera e propria arte. I chioschi, dal design tipicamente orientale, sono situati all'interno di supermercati o in zone ad alto traffico pedonale, sono un forte elemento caratterizzante Sushi Daily, prima in Europa ad introdurre il concept di shop in shop.

Ufficio stampa

Encanto Public Relations

Claudia Parmigiani tel. 02.66983707, mob. 3343782823 - parmigiani.claudia@encantopr.it