

Juuri nyt Kaupunginjohtaja Arve kertoo Turun ilmastotoimista YK:n ilmastokokouksessa Madridissa

Mainos

Citymarket Skanssiin avattiin Sushi Bar



CM Skanssin Sushi Barin ovat löytäneet erityisesti lounasta ja illallista mukaan hakevat asiakkaat.

CM SKANSSSI
0:00

Sushi on terveellinen pikaruoka, joka puhuttaa entistä useampaa. Skanssin Citymarketin uudesta sushi-pisteestä voi kerätä oman annoksensa kahdestakymmenestä variantista. Palat tehdään paikan päällä ja ne ovat aina varmasti tuoreita.

Kaksi viikkoa sitten avatussa sushi-pisteessä käy lounasaikaan kuhina. Uuden lounasvaihtoehdon ovat löytäneet niin kauppakeskuksen työntekijät kuin asiakkaatkin.

- Sushia haetaan heti syötäväksi, kotiin tai työpaikalle. Suurin sesonki on lounaan lisäksi kello 17 ja 19 välillä eli työpäivän päätteeksi, kauppias **Harri Mäki-Tanila** kertoo ensihavaintojaan.

Kahvilan ja hedelmäosaston väliin sijoittuvan pisteen ostokset voi maksaa joko kahvilaan - ja nauttia heti paikan päällä - tai viedä muiden ruokaostoksen mukana kassan kautta kotiin. Suurin osa on valinnut toistaiseksi jälkimmäisen tavan. Mäki-Tanilan mukaan se on luonnollista, eikä kauppa kilpaile kappakeskuksen ravintoloiden kanssa.

- Haluamme tarjota helpon lounas- tai illallisvaihtoehdon. Sushi on vähän kuin uusi pizza, kebab tai hampurilainen, mutta terveellisempi. Se sopii erinomaisesti tarjottavaksi myös illanistujaisiin. Sushin ovat löytäneet kaikenikäiset asiakkaat, eivät vain nuoret, Mäki-Tanila iloitsee.

Lue myös nämä yhteistyökumppanimme artikkelit



Skanssin K-Citymarketissa nyt entistä herkullisemmat valikoimat ja laajemmat aukioaloajat



Sushien laadukkuus perustuu hyviin, tuoreisiin raaka-aineisiin.

Sushi-baari oli Mäki-Tanilan haaveissa jo pidempään, mutta loppuvuodesta ideasta tuli totta. Yhteistyökumppaniehdokkaita oli useita, mutta lopulta valinta kääntyi ravintola Itsudemoon, jolla on toimipiste myös kauppakeskus Skanssissa.

- Luotan heidän osaamiseensa. Itsudemo kouluttaa kaikki kokkimme ja saamme heidän reseptit käyttöömmme. Saavutamme myös logistiikkaetuja, kun olemme samassa talossa.



CM Skanssin Sushi Barissa tuotteet valmistetaan asiakkaiden silmien alla.

Laadun perustana tuoreus

CM Skanssin Sushi Barin valikoimiin kuuluu kaksikymmentä erilaista annosta. Perinteisten kala-annosten lisäksi mukana on kasvista: tofua, sekä esimerkiksi banaani-riisi- ja mansikka-kookosannos. Kaikki kala ei ole raakaa, vaan mukana on liekitettyä lohta ja savusiikaa. Joukossa on myös laktoosittomia, gluteenittomia, kananmunattomia ja vegaaneja variantteja.

- Kaiken perusta on ensiluokkaiset ja ehdottoman tuoreet raaka-aineet. Lähdemme siitä, että valmiit tuotteet ovat esillä korkeintaan 40 minuuttia. Silloin ne ovat parhaan makuisia, kauppias kertoo.



Tarjolla on myös kasvisvaihtoehtoja, kuten tofua, avokadoa ja mansikka-kookosta.

Kalat ja äyriäiset tulevat pisteeseen kalatukku E. Erikssonilta Helsingistä. Sushi-palat valmistetaan paikan päällä. Riisi huuhdellaan viisi kertaa ja laitetaan sitten keittimeen. Sen jälkeen se jäädytetään ja maustetaan. Näin siihen saadaan sopiva koostumus. Sushi-baarin keittiössä on kaksi robottia, jotka valmistavat riisistä aihiot, eli nikirit ja makit. Tarpeen tullen niitä valmistuu yksi joka sekunti. Nikiripohja levitetään matoksi, jonka päälle laitetaan merilevä ja täytteet. Sitten pala rullataan käsin. Itse palojen teko on täysin käsityötä, mitä varten pisteeseen on palkattu kahdeksan työntekijää.

Sushilla on ollut kalliin ruoan maine. CM Skanssin sushit myydään kilohinnalla, 19,95 euroa. Yksi pala painaa 25 - 40 grammaa, joten 7 - 8 palan aterian hinnaksi tulee alle viisi euroa. Citymarketin sushit näyttävät runsailta, kalan määrässä ei ole säästelyä.



Kauppias Harri Mäki-Tanila on harrastanut susheja kotona ennen sushi-baarin tuloa kauppaan. Nyt haave omasta sushipisteestä on toteutunut.

CM Skanssin Sushi Bar löytyy myymälän hedelmäosaston vierestä. Se palvelee maanantaista lauantaihin kello 10 - 20 ja sunnuntaisin kello 12 - 18.

Jaa mainos: Suosittele

UUTISET	URHEILU	KULTTUURI	TEEMAT	MIELIPITEET	SARJAKUVA	KUVAT	MENOVINKIT
Paikalliset Kotimaa Talous Maailma Oikaisut	TS Futis TS Kiekko Yleisurheilu Moottoriurheilu	TS Kirja	TS Hyvinvointi TS Koti TS Ruoka TS Saaristo Auto ja liikenne	Pääkirjoitukset Kolumnit Aliot Blogit Lukijoilta		Lukijan kuvat TSTV	

