

Kuchnia japońska to w Polsce hit ostatnich lat

Jeszcze kilka lat temu w Warszawie było tylko kilka restauracji specjalizujących się w przygotowywaniu japońskich specjalów. Dziś zwoleńcy potraw z Kraju Kwitnącej Wiśni mogą wybierać w ponad 120 miejscach serwujących sushi.

Najczęściej są to bary, niewielkie lokale w których przygotowaniem sushi zajmują się rodzimi kucharze. Są jednak wyjątki, w których przygotowaniem sushi zajmują się

wyłącznie specjaliści z Japonii i Korei. Jest także kilka dużych restauracji oferujących wszystko, co w dziedzinie kuchni japońskiej można sobie wymarzyć.

Dziś wyjście do restauracji czy zamawianie potraw do domu lub biura stało się bardzo popularne. To często codzienny rytuał bez którego wielu nie może się obyć. Nietety, dania orientalne, w tym sushi – obfitujące w świeże ryby i owoce morza, są w na-

szej szerokości geograficznej trudne do przygotowania, a co za tym idzie dość kosztowne. Na szczęście popularność kuchni japońskiej i konkurencja na rynku sprawia, że ceny potraw spadają.

To co kiedyś było luksusem zarezerwowanym dla najamożniejszych dziś stało się popularne i ogólnodostępne. Mimo wzrostu cen produktów duża konkurencja na rynku dostawców powoduje, że zaopatrzenie w przystępne cenowo i atrakcyjne surowce nie jest już dużym problemem. Jeszcze 3-4 lata temu szef kuchni warszawskiej restauracji Akashia, Kim Jae Hak osobiście objeżdżał warszawskie supermarkety w poszukiwaniu odpowiedniej jakości lososia. Dziś wyspecjalizowane hurtownie dostarczają wybrane gatunki ryb pod wskazany adres nawet kilka razy dziennie.

Sushi nadal pozostaje czymś specjalnym, wykwintnym ale jest już znacznie bardziej atrakcyjne cenowo. Najlepszym dowodem jest duża ilość lokali powstających poza re-

prezentacyjnymi dzielnicami miasta. Ursynów, Bemowo, Tarchomin, Praga były do niedawna gastronomicznymi pustyniami. Dziś, nawet tam możemy natknąć się na lokale serwujące japońskie przysmaki. W sercu Służewca Przemysłowego, ciągle budującego się centrum biurowego stolicy wyrósł niedawno trzy-poziomowy lokal restauracji Akashia mogący pomieścić ponad 160 osób. Powodzenie tak dużego przedsięwzięcia, w miejscu gdzie do niedawna straszyły zniszczone hale fabryk i zakładów przemysłowych jest wystarczającym dowodem popularności sushi w stolicy.

Liczy się także to, że sieć restauracji Akashia wykorzystuje efekt skali. Zamawiając 5 ton ryb miesięcznie można wynegocjować znacznie niższe ceny. To dzięki temu w Akashia można zjeść jedne z najtańszych zestawów sushi w Warszawie. Prezentowany Sushi Sashimi Box (50 PLN) zawiera kilkanaście kawałków sushi, maki, sashimi do tego jest podawany z zupą, herba-

ta i deserem. Nic dziwnego, że jest jednym z najczęściej zamawianych dań w restauracji której karta zawiera ponad 100 pozycji.

Między godziną 12.00 a 17.00 w czasie kiedy podawane są zestawy lunchowe restauracje Akashia zapelniają się głodnymi pracownikami okolicznych biur, mieszkańcami osiedli, studentami, gośćmi z dalekiego wschodu, a nawet rodzinami z dziećmi. Jednocześnie kierownicy restauracji wyjeżdżają co chwilę z dostawami zamówionymi telefonicznie.

W ten sposób każdego miesiąca ponad 30 tys. osób odwiedza Restaurację Akashia lub korzysta z ich usług. Dzieje się tak nieprzerwanie od 6 lat i nic nie wskazuje na to aby miało się zmienić w najbliższym czasie.

AKASHIA
SUSHI RESTAURANT

www.akashia.pl
ul. Suwak 3

