

PRESSEMELDING



Lofoten tar grep om sushimarkedet

Sushi er en stor trend som stadig får flere tilhengere, og nå tar Lofoten grep for å bidra til at sushikonsumet når nye høyder. Med sine nye produkter, Lofoten Sushilaks og Lofoten Sushiris, blir det nå så enkelt å lage sushi hjemme at bedriften er overbevist om at dette vil føre til en vridning i salg fra take-away til dagligvare.

- Vi vet at en stor barriere for mange i forhold til å skulle lage sushi hjemme er tilberedning av sushirisen. Det er vanskelig å få et godt resultat og ikke minst svært tidkrevende. Med Lofotens nye Sushiris fjerner vi «tidstyven», da risen er klar etter bare 90 sekunders oppvarming i mikrobølgeovn. Sushirisen kan også varmes i vannbad for de som ikke har mikro, forteller Camilla Beck Sætre, markedsjef i Lofotprodukt AS.

Lofoten Sushiris er ekte koshihikari-ris, produsert for Lofoten i sushilandet Japan. Den kommer i pakning på 300 g, som holder til ca 20 biter nigiri.

I tillegg lanserer Lofoten sin egen «Sushilaks», den første laksen på markedet som kommuniserer sushi, og dermed tar eierskap til den populære retten. Pakken inneholder 180 g backloin av laks, som er den fineste delen av fisken. En pakke Sushilaks passer perfekt til en pakke Sushiris.

- Gjennom denne lanseringen tar vi enkelheten til et nytt nivå. I tillegg til disse svært smakfulle og lettvinde sushiproduktene, lanserer vi tre «how-to» filmer, som trinn for trinn viser hvor enkelt det nå er å lage sushi hjemme, forteller Sætre.

Filmene, som kalles «Lofoten – hjemmelaget sushi på 1-2-3», viser hvordan nigiri og maki lages, samt hvordan laksen skal skjæres til sashimi. Filmene kommer i et format som kan vises på ipaden på kjøkkenbenken. Resultatet er veldig god sushi, som selv et barn kan lage hjemme.

I tillegg til de nye opplæringsfilmene har Lofoten igjen laget en humoristisk reklamefilm; Sushikokkens forbannelse, denne gangen i japansk tegneseriestil.

- Filmen er sjarmerende, leken, annerledes og har en veldig tydelig historie om hvordan Lofoten Sushi er løsningen på noe mange nordmenn ønsker seg; nemlig å kunne lage sushi hjemme på kjøkkenet på 1-2-3. Mange synes det er litt skummelt å gå i gang med å lage sin egen sushi, men som filmene viser: Nå tar det ikke lenger 7 år å utdanne seg til sushikokk; det holder å være 7 år, forteller Sætre.

Filmen er laget av superteamet i TRY som stod bak Gullfiskvinneren «Hold i torsken», og ligger tilgjengelig på Youtube og bedriftens egen hjemmeside. Og hvis noen skulle være i tvil om bedriften med dette fjerner seg helt fra det vellykkede reklamekonseptet, så kan de beroliges med at torsken er med også i sushifilmen.

PRESSEMELDING



- Målgruppen er ung og urban, men lanseringen gjør også sushi tilgjengelig i deler av landet hvor take-away sushirestauranter ikke er like vanlig som i de store byene. Forhåpentligvis får enda flere øynene opp for hvor enkelt, og ikke minst godt, det er med hjemmelaget sushi, avslutter Sætre.

Filmene kan ses her: www.lofoten.no/sushi

FAKTA OM SUSHI

Sushi er Japans nasjonalrett og består av ris blandet med eddik, sammen med ulike toppinger, vanligvis rå fisk eller skalldyr. De tre mest kjente uttrykkene fra det japanske «sushikjøkken» er Sashimi, Nigiri og Maki. Sashimi serveres uten ris og er da per definisjon ikke en sushi. Men godt er det allikevel.

Sashimi er skiver av rå fisk. I Japan skjæres tradisjonelt fisken i 90 graders vinkel i 0,5 – 1 cm tykke skiver, avhengig av hvor mør eller fast fisken er i utgangspunktet. I Norge skjærer vi gjerne fisken i enda tynnere skiver.

Ris til sushi er en rundkornet og klebrig ris. Risen må skylles i rennende kaldt vann i minst 20 minutter før koking. Denne tilberedes med best resultat i en riskoker, men kan også kokes i kjele. Ved koking i kjele er det noe vanskeligere å oppnå like godt resultat. Når risen er ferdig kokt må den trekke i 10 minutter uten lokk. Deretter vendes den ut på et fat hvor den får dampe fra seg i ca 10 minutter. ”Slå løs” risen med en sleiv eller slikkepott uten å mose eller klemme risen. Moser du blir den limete og kompakt. Til slutt vender vi inn en smaksatt riseddik (Sushi Su) før risen forsiktig formes til avlange risballer.

Alternativet til den lange og omstendelige prosessen med å skylle og koke sushiris, er å bruke Lofoten Fersk Sushiris. 90 sekunder i mikrobølgeovn, og risen er klar til bruk! Hell over to spiseskjeer Sushi su, og bruk en gaffel til å blande inn væsken, samtidig som risen luftes. Deretter kan risballer formes. Størrelsen på risballene kan tilpasses til om det er barn eller voksne som skal spise sushibiten, normalt 15-20 g. Til en pakke på 300 g får du 20 risballer á 15 g. Bruk gjerne en teskje til å ta riktig mengde ris. Legg risen i fuktige hender og form til avlange risballer. Klem godt sammen slik at riskornene ikke detter fra hverandre.

PRESSEMELDING



For mer informasjon kontakt:

Camilla Beck Sætre (Markedssjef Lofotprodukt AS): camilla@lofoten.no, tlf: 932 25 197

Fakta om Lofotprodukt AS:

- Forretningsvirksomhet er videreforedling og salg av sjømat, hovedsakelig til det nordiske markedet
- Merkevarer: Lofoten og Madam Bergen
- Hovedkontor og fabrikk på Leknes i Vestvågøy kommune i Lofoten.
- Har også produksjonsanlegg i Bergen, samt salgs- og markedskontor i Oslo.
- Etablert i 1994
- Kjøpte i 2014 den svenske sjømatprodusenten Domstein Foods AB. Selskapet har produsert sjømat til det nordiske markedet i over 20 år, og har et produksjonsanlegg i Kungshamn, og to anlegg i Lysekil.
- 315 ansatte (150 i Norge, 165 i Sverige).
- Omsetning kun Norge 2013: 312 millioner kroner.
- Forventet konsernomsetning 2014 (Norden): cirka 800 mill kroner.
- Lofotprodukt AS ble av NHO kåret til «Årets mat- og drikkeprodusent» i 2013
- Lofotens reklamekampanje «Hold i torsken» vant sølvmedalje i konkurransen Epica Awards i 2013, Årets innsiktspris og bronsemedalje i Gullblyanten i 2014, og fikk Sølvfisken for beste reklamefilm på TV2 i januar 2014.
- Lofotens reklamekampanje «Hold i torsken» vant Gullfisken på TV2 i januar 2015.
- Internett: www.lofoten.no
- Facebook.com/lofotprodukt