



Sushi fra luksusmat til allemannseie

Sushi var tidligere et eksotisk produkt man fant i utlandet eller på noen få eksklusive restauranter i Oslo. Nå er sushi allemannseie. For kanskje første gang i Norgeshistorien er sjømat trendy, noe kule ungdommer vil ha. Kule voksne også for den saks skyld, og de ikke fult så kule, for ikke å glemme de som ikke er så glad i fisk. Sushi er i ferd med å bli «den nye pizzaen».

Sushi har vokst over all forventning i det norske markedet. Norges sjømatråd rapporterer om en omsetningsvekst på 25 % fra 2011 til 2012. Brettsushi fra kiosker, bensinstasjoner og butikker vokser mest, med hele 28 %. Nå finner du sushi nærmest i et hvert tettsted, fra Honningsvåg i nord til Mandal i sør.

I det FHF-finansierte prosjektet *Økt konsum av rå sjømat – storskala produksjon* undersøkte vi markeder for sushi i Norge, Frankrike og Tyskland. I forrige utgave av Norsk Sjømat skrev vi om hvordan norske produsenter kan ha muligheter i sushimarkedet. I denne artikkelen vil vi skrive litt om hvorfor sushi er blitt en så stor trend

og hva som er viktig for et fortsatt økt sushikonsum.

Å få det norske folk til å spise mer sjømat har vært et mål i mange år, men på tross av dette har sjømatkonsumet gått ned. Sushi bidrar til å snu denne trenden. Sushi er en god match med preferansene til dagens forbrukere. Kjøper du den på brett

i butikk eller som take-away er den sunn, den er delikat og den er klar til å spises. Sushi er lettvin og sushi er en fullgod fiskemiddag. Og helsegevinsten for hver enkelt av oss, og for samfunnet generelt, er stor om man kan få gamle og unge til å spise mer fisk.

Sammenligningen med pizza handler ikke bare om at sushi snart er like populært som pizza, men at sushi på samme måte som pizza også finnes i mange varianter, i alle salgskanaler og tilpasset lokale markeder og matvaner. Sushi er kanskje også den første sjømatrenden som virkelig treffer ungdom. Og som tobakksbransjen sa i sin tid: «hook them young and you got them for life». Sushi er en mulighet til å ta vekk det trauste, tradisjonelle ryktet til sjømat. Noe som også kan føre til at terskelen for å nyte annen sjømat blir lavere. Starter man med rå fisk, kan man godt finne på å teste den kokt, stekt og bakt ved en senere anledning.

Mange av sushiaktørene vi intervjuet

ser rom for fortsatt økt konsum av sushi. Det kan man få til på flere måter. For det første er det viktig å få flere til å spise sushi, det er fortsatt grupper som spiser lite sushi. Dette gjelder både de eldre, eller godt voksne, og barn. Barn blir fort glad i sushi, bare de blir eksponert for det. Begge disse gruppene kan nås gjennom utvidet tilgjengelighet og oppmerksomhet i de riktige fora. For å få folk til å spise sushi oftere, og ikke minst nå nye grupper, er det også viktig at man når folk i flere måltidssituasjoner. I dag har sushi blitt en suksess i lunsjen, og til en viss grad til middag, men den har nok ikke helt samme status som pizzaen når familien skal innta lørdagsmiddagen.

For å holde på de sushispiserne som var først ute, de som på mange måter er trendsetterne, må man fortsette å utvikle tilbudet av sushi. Kontinuerlig utvikling av oppskrifter, bruk av nye arter, mer spennende emballasje og større variasjon

er viktig, men ikke minst tror vi denne gruppen treffes best med en sushi av enda bedre kvalitet. I klartekst betyr det sushi med enda større fokus på ferskhets, og da er det faktisk ikke fisken, men risen som er største hinderet. Vi har sett eksempler fra Frankrike hvor store supermarkeder har kommet langt i å tilby sushi i butikk med noe som ligner restaurantkvalitet, hvor man kommer nærmere idealet om at «lunken ris møter kald fisk». Her lages sushien i butikk, med både fersk ris, fersk fisk og friske grønnsaker. Kanskje får vi snart se slike tilbud i Norge også? Vi gleder oss!

«Første gang jeg så sushi var i Belgia, de små delikate bitene lå i en rød eske, og jeg trodde det var konfekt».

Alain Duchamp,
(sushiproduent i Boulogne-sur-Mer)



Røsand Industriområde, 6530 Averøy
Tlf.: 71 51 52 76 - Fax: 71 51 18 67
www.redux.no - post@redux.no

Redox sine løsninger for total vannbehandling inkluderer:

- UV system (Ultrafiolett lys)
- Ozon- og oksygensystemer
- Trinnløs oksygenregulering
- Automatisk tankvask og desinfisering av tanker
- Filterløsninger for UV system og oppsamling av lus
- Totallogg, system for logging av alle viktige parametere

Vi leverer utstyr til brønnbåter, fiskebåter fiskeindustrien og havbruksnæringen.

Møt oss i Hall A-014