**Oishi Biru czyli dobre piwo**

**Największa polska franczyzowa sieć sushi barów Koku Sushi startuje z nowym menu. Absolutną w nim premierą jest kraftowe piwo z japońskiej odmiany chmielu. Opracowane zostało na specjalne zmówienie marki i ma stanowić idealną parę do sushi.**

Nowego piwa można próbować w lokalach Koku Sushi od 3 czerwca. Dostępne jest w dwóch smakach: kwiat jaśminu i herbata matcha lub trawa cytrynowa i herbata matcha. Wyprodukował je Browar Północny z Suwałk na specjalne zamówienie sieci.

- Przygotowania ciągnęły się długo, zrobiliśmy pięć prób smakowych, a za każdym razem proces warzenia trwał pięć tygodni. Ale wiedzieliśmy dokładnie o co nam chodzi i warto było tyle czekać. Powstało solidne rzemieślnicze piwo, bez barwników i polepszaczy. Nie jest słodkie, ani przearomatyzowane, na finiszu czuje się w ustach delikatny posmak jaśminu lub cytryny – mówi Urszula Olechno, współwłaścicielka sieci. – Nazwaliśmy je Oishi Biru co znaczy dobre piwo. Zachęcam do próbowania czy takie rzeczywiście jest.

Piwo przeszło już pierwszy test smaku podczas majowego zjazdu wszystkich franczyzobiorców Koku Sushi, a na dzień dzisiejszy jest ich 26. W skali od 1 do 6 każdy przyznał mu 6 punktów. Teraz czas na opinie klientów.

W trakcie spotkania ogłoszono także zwycięzcę dorocznego konkursu „Nowe Inspiracje” na stworzenie nowej pozycji w menu Koku Sushi. W tym roku nagroda powędrowała do Łomży, a wymyślona w restauracji rolka znalazła się na czołowym miejscu w nowej karcie.

- Ekipa Koku z Łomży stworzyła uramaki cytrusowa california z łososiem. Ryba marnowana jest w cytrusach, swoje robi też dodatek azjatyckiego sosu ponzu i świeżej skórki cytrynowej. Powstało wspaniałe, odświeżające danie, świetne na upalne dni – komentuje Urszula Olechno. – Załoga z warszawskiego Ursusa natomiast skomponowała niepowtarzalny drink na bazie Martini.

W menu jest też więcej niespodzianek. Sieć wprowadza nową rybę moonfish z południowego Pacyfiku, która świetnie pasuje do sushi i bardzo dobrze smakuje na surowo. Po azjatyckich wojażach właściciele sieci postanowili też powrócić do korzeni sushi. W karcie na ten sezon znajdzie się więc Chirashi Sushi. To najbardziej tradycyjny sposób serwowania tego dania. Podaje się je w misce, w której na zakwaszony ryż wykładane są kawałki ryby i różne dodatki.

Poza nowościami w menu, sieć Koku Sushi przygotowała też niespodziankę dla swoich franczyzobiorców. Po raz pierwszy przyznała nagrodę Best Restaurant dla najlepiej zarządzanego lokalu. Wyróżnienie to otrzymał bar z Bolesławca, który prowadzą Wiesław i Marzena Belka.

- Wyróżniliśmy tę restaurację za to, że każdy gość czuje się tam chciany i zaopiekowany, za serdeczność właścicieli, klimat jaki tworzą, za bliską relację z gośćmi – chwali zwycięzców Urszula Olechno. - Dbają o restaurację jak o własny dom i są tego wyniki. Państwo Belka przenieśli się do Bolesławca z większej aglomeracji, by otworzyć tu Koku Sushi i w liczącym ponad 40 tys. mieszkańców mieście stworzyli lokal, w którym trzeba rezerwować stoliki z dużym wyprzedzeniem, rejestrują regularny przypływ gości i coraz większe obroty.