



Un regalo per sé stessi e il proprio partner

Sushi & Shiatsu, l'oriental trend casalingo di San Valentino

I consigli di Sushi Daily e Accademia Shiatsu Do tra gusto e benessere per la festa degli innamorati

Un vassoio di sushi a forma di cuore da assaporare con una punta di wasabi e bacchette di color rosso, il tutto abbinato alle sensazioni rigeneranti e rilassanti di un trattamento shiatsu di coppia. È l'idea originale per San Valentino che Sushi Daily, brand del gruppo KellyDeli, società leader nel food retail che offre sushi fresco handmade di altissima qualità in oltre 800 chioschi e supermercati in 11 Paesi europei, lancia in collaborazione con l'Accademia Shiatsu Do, da 35 anni in Italia con 20 centri sul territorio e leader in Europa leader nella diffusione e insegnamento dello shiatsu. Un abbinamento da riproporre a casa e riservato a tutti i clienti, che si conferma sempre più nuovo trend orientale raccontando come sia possibile assaporare una cena romantica nel perfetto connubio tra gusto e benessere.

Presso i chioschi della catena internazionale, decorati per l'occasione, sarà infatti possibile acquistare pack con i migliori prodotti realizzati dagli artigiani di Sushi Daily che richiamano alla festa degli innamorati: nella settimana di San Valentino i due menù delizie al salmone e specialità solo cotto avranno inoltre delle box particolari a forma di cuore e fino ad esaurimento scorte verranno regalate due perle di cocco ad ogni cliente che acquista un vassoio tondo, un omaggio per rendere ancor più dolce il San Valentino targato Sushi Daily.

Gustare dunque sushi vis a vis con il proprio partner per poi cimentarsi in un trattamento shiatsu in grado di rigenerare mente e organismo, seguendo i consigli dell'Accademia. Quest'ultimi saranno presenti sui canali social dell'azienda (Facebook e Instagram) di Sushi Daily.

«Il nostro intento è quello di regalare un'esperienza unica ai nostri clienti per la festa di San Valentino - afferma Emanuele Scalera, country manager Italia KellyDeli -. Tutti gli innamorati potranno acquistare i nostri prodotti all'interno dei chioschi Sushi Daily e successivamente offrire un momento unico nel suo genere coccolando la persona amata attraverso un trattamento Shiatsu. Un'idea originale che ribadisce come la cultura orientale si possa sposare alla perfezione con la tradizione del Vecchio Continente anche in una festa come quella di San Valentino».



Attraverso lo Shiatsu Do, ovvero la ricerca di una via di benessere attraverso la pressione delle dita, l'antica pratica giapponese viene praticata dal Tori (colui che pratica) all'Uke (colui che riceve). Si tratta di un'esperienza unica, tra le mura domestiche, di provare a condividere a San Valentino un trattamento di coppia con il proprio partner, ricevendo benefici su più parti del corpo, tra cui spalle, collo e testa/viso.

«Come Accademia vogliamo sempre riuscire a trasmettere principi e regole dell'antica disciplina giapponese - sottolinea Sylvia Dittadi, presidente dell'Accademia italiana Shiatsu Do -. La festa di San Valentino è dunque il perfetto momento per ritrovare se stessi e il proprio partner immergendosi in un trattamento particolare e particolare come quello dello shiatsu. Tutte le coppie, seguendo i consigli della nostra Accademia Shiatsu Do, potranno così regalarsi un momento speciale, ma allo stesso tempo rigenerante per l'intero organismo».

Sushi Daily è nato nel 2010 grazie all'idea di Kelly Choi. Cresciuta sotto l'ala protettiva del famoso maestro di sushi Yamamoto-San, promise al mentore che avrebbe creato il miglior sushi al mondo. Infatti, tutti i giorni viene offerto sushi fresco handmade di altissima qualità in oltre 800 chioschi e supermercati in 11 Paesi diversi. Gli ingredienti sono scrupolosamente selezionati, sempre freschi e di prima qualità: vengono utilizzati fino a 6 salmoni al giorno, con una combinazione speciale. Tutti i passaggi di preparazione sono eseguiti nei chioschi: dalla cottura del riso, al taglio di verdure e pesce, fino alla fase finale per arrotolare il sushi. Sushi Daily può contare su chef appassionati che preparano il sushi sempre al momento, davanti agli occhi dei clienti, creando oltre 100 ricette da realizzare partendo da zero, conciliando la qualità e la praticità in una commistione di tecniche antiche e moderne, tra tradizione e innovazione, che la rende una vera e propria arte. I chioschi, dal design tipicamente orientale, sono situati all'interno di supermercati e in zone ad alto traffico pedonale, primi in Europa ad introdurre il concept di negozio nel negozio e leader del mercato. Inoltre, Sushi Daily è stato pioniere nell'utilizzare prodotti di riso integrale e senza glutine.

Accademia Italiana Shiatsu Do con 20 sedi, 2000 associati e oltre 40 istruttori professionisti è la principale scuola di Shiatsu italiana ed europea. Fondata nel 1985 da operatori e istruttori professionali ha lo scopo di diffondere lo Shiatsu attraverso la formazione e la pratica, nel rispetto della tradizione giapponese, proponendo un percorso didattico che accompagna l'allievo in un apprendimento della disciplina molto graduale. Il metodo di insegnamento, collaudato in oltre 1000 corsi amatoriali e 700 corsi professionali, è basato sul "fare", cioè sulla proposta concreta di acquisire abilità reali in un training di esperienze pratiche incentrate sui Kata (forme di trattamento "ottimale" codificate nella pratica collettiva di anni) che accompagnano l'allievo in tutte le fasi dell'apprendimento.

Ufficio stampa

Encanto Public Relations,

Maria Cristina Cadario tel. 02.66983707

mariacristina.cadario@encantopr.it