GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Nuevas aperturas y expansión de Makitake

Actualidad Empresarial | 05/03/2024 | 00:00

En los últimos años, en España, el gusto por la cocina nipona ha venido ganando popularidad en todo el territorio.

Un hecho que encuentra correspondencia en el creciente número de establecimientos de comida japonesa que hay en el país. En este escenario, destaca la apertura en los próximos meses de 4 nuevos restaurantes de la franquicia Makitake. Esto para dar respuesta a la demanda de los comensales que optan por comer sushi y otros platos japoneses con una marcada regularidad. Así, la gastronomía del Japón con sus exóticas recetas cada vez se consolida más en las mesas ibéricas.

3 razones para entender el gusto por la comida japonesa

Disfrutar de los platos de la gastronomía nipona es una experiencia que va mucho más allá de comer sushi. Reconocida dentro de las tendencias gastronómicas a nivel mundial, la comida japonesa cada vez cuenta con más seguidores entre los comensales españoles, quienes tienen razones de peso para decantarse por esta opción alimenticia.

Lo primero que explica el gusto por los sabores japoneses, es la mezcla de influencias gastronómicas provenientes de diferentes cocinas de la cultura asiática, especialmente de China. Basándose en esta hibridación, el país del sol naciente ha creado un extenso recetario tradicional que da como resultado una propuesta de apetecibles y exóticos platillos.

Otro aspecto que distingue a la cocina nipona es el umami, termino con el que definen al quinto sabor utilizado en sus recetas. Entre las principales características del umami destacan que provoca secreción de saliva, no sacia y aumenta el apetito. Para lograr este sabor, los japoneses cocinan con poca sal, utilizando, en cambio, una gran variedad de especias.

El empleo de muy poca sal, mucho pescado, mariscos, verduras, hojas y otros condimentos naturales, hace de la comida japonesa una opción alimenticia de lo más variada y saludable. Tal vez eso explica que los japoneses disfruten de una larga esperanza de vida, entre otros beneficios, como una piel de aspecto saludable o un peso equilibrado.

Comer sushi y otros platos en Makitake

En España, cada vez existen más negocios donde la gastronomía del país del sol naciente es la

protagonista. Este es el caso de Makitake, una cadena de comida rápida japonesa, en la que los comensales además de comer sushi pueden deleitarse con una variedad de platillos japoneses bajo un ambiente cuidado y elegante, aunque también pueden hacer su pedido para llevar o usar el servicio de delivery.

Hasta el momento, la franquicia cuenta con ocho restaurantes repartidos entre Alicante, Badajoz, Madrid y Valencia. Asimismo, durante los próximos 3 meses, está programada la apertura de 4 nuevos restaurantes en Logroño, Boadilla del Monte, Granada y Madrid. De esta manera, la cadena nipona continúa su proceso de expansión y conquista de las mesas españolas.

Finalmente, la franquicia de sushi Makitake ofrece a una oportunidad de negocios única en esta especialidad gastronómica, con un sólido respaldo que incluye asistencia en la selección del local, diseño de tiendas, capacitación inicial y continua, suministro de ingredientes frescos, apoyo en marketing y publicidad y asesoramiento operativo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/231650-nuevas-aperturas-y-expansion-de-makitake.htm