

Досушились

Региональное управление Федеральной антимонопольной службы признало ООО "Токио", находящееся в городе Ангарске, виновным в нарушении закона о рекламе.



Компания разместила на улицах города серию баннеров "Я худею от суши", где буква "д" практически не читалась. Весь смысл слогана, соответственно, приобретал непристойную окраску.

Буква д на баннере была напечатана в перевернутом виде, шрифтом значительно меньшего размера, чем остальные, и теряющимся на общем фоне цветом.

Пресс-служба иркутского УФАС отмечает, что для доказательства нарушений со стороны ООО антимонопольщикам не пришлось даже прибегать к лингвистической экспертизе.

Автору визуального "каламбура" предстоит заплатить штраф от 100 до 500 тысяч рублей.

Справка:

Суши (правильно - суси) - дешевое рядовое блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса и различных морепродуктов, а также других ингредиентов. С начала 1980-х суши получили широкую популярность в мире.

История возникновения суши берёт начало в Южной Азии, где варёный рис стали применять для приготовления и консервации рыбы. Очищенная и разрезанная на небольшие кусочки рыба посыпалась солью и смешивалась с рисом, после чего помещалась под пресс из камней, который через несколько недель заменялся крышкой. В течение нескольких месяцев происходил процесс молочнокислой ферментации риса и рыбы, благодаря чему рыба оставалась годной к употреблению в течение года. Рис, который превращался в клейкую массу с неприятным запахом, выбрасывался или использовался для приготовления новой партии рыбы.

Принципиально важным этапом в истории суши стало начавшееся в 1980-х годах внедрение в практику автоматов для изготовления суши, так называемых суши-роботов, изобретённых в конце 1970-х годов. Одна линия суши-автоматов (каждый выполняет одну или несколько операций, начиная от промывки риса и заканчивая упаковкой каждого суши в полимерную плёнку) способна заменить от нескольких до нескольких десятков профессиональных поваров-сушистов, при этом вопросы соблюдения технологии, гигиены и санитарии, очень важные из-за специфики суши, в значительной мере перестают зависеть от человеческого фактора.

Производство суши в России является сверхприбыльным бизнесом, дающим не менее 1000% прибыли.

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- Телеграм

- *ВКонтакте*

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)