

## 本場の味をご家庭で！料理の隠し味から夢の二度づけまで！ 「でんがな 串かつソース」発売！

2019年4月17日(水)より全店で販売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営する、大阪で愛される串かつを独自のこだわりやおいしさで再現した串かつ居酒屋「串かつ でんがな」は、ご家庭でもお手軽に本場の味が楽しめる『でんがな 串かつソース』を2019年4月17日(水)より全81店舗で発売いたします。

『でんがな 串かつソース』は「串かつ でんがな」の味をそのままお楽しみいただけるご家庭用の串かつソースです。

「串かつ でんがな」の店舗で使用しているこだわりの串かつソースは、大阪で生まれて100年以上の歴史をもつ老舗メーカーと共同開発をした本場ならではのこだわりが詰まったソースです。

野菜や果物などを使って丁寧に作っているので、さっぱりとしながらもコクと旨みを感じられる大阪流の串かつソースとなっております。

試行錯誤を繰り返し開発した、「串かつ でんがな」こだわりの串かつソースは、串かつなどの揚げ物は勿論、少し料理に加えるだけで味に深みができるのでカレーや煮込み料理などの隠し味としてもおすすめです！

是非この機会に『でんがな 串かつソース』で、ご家庭でのお料理アレンジや串かつの「夢の二度づけ」など、ご家庭ならではの方法で串かつソースをお楽しみ下さい。



### 【 でんがな 串かつソース 】

- 価格 : 348円
- 内容量 : 300ml
- 販売店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く

大阪で愛される串かつが楽しめる「串かつ でんがな」こだわりのオリジナルソースです。串かつなどの揚げ物はもちろん、様々な料理の隠し味にもご使用いただけます。

### でんがなスタッフおすすめの、お料理アレンジ！

野菜の旨味などが詰まったソースなので、カレーや煮込み料理などの隠し味としてご使用いただくと、味に深みができるのでおすすめです。また、普段使いとしても目玉焼きなどの卵料理やシュウマイなどにかけるのもおすすめです！！



### ◆「串かつ でんがな」について

「串かつ でんがな」は、大人から子供にまで人気の大阪食文化の代表格“串かつ”を独自のこだわりやおいしさで再現した串かつ居酒屋として首都圏を中心に店舗を出しています。でんがな自慢の串かつは山芋をブレンドした衣、独自開発したキメの細かいパン粉、厳選したオランダ産ラードの揚げ油を使い、外はサクッと、中はモチっとした食感に仕上げています。また、さっぱりとしながらコクのあるオリジナルの特製ソースが味を引き立てます。その他、大阪の串かつ店では定番の「どて焼き」や「牛肉吸い」など串かつ以外のメニューも豊富にご用意しております。

【串かつ でんがな公式HP】<https://www.dengana.jp/>

※価格はすべて税抜きです。