

「鱧」や「おくら」など夏に美味しい旬食材が楽しめる
串かつ でんがな夏の季節串発売！
2020年6月4日(木)より全店で発売開始

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、「鱧」や「おくら」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品「夏の季節串」と「季節の5本串セット」を、2020年6月4日(木)より全86店で発売いたします。

串かつ でんがなでは、季節に合わせて旬の食材を使用した「季節の串」を販売しております。
6月4日(木)より販売を開始する「夏の季節串」では、暑い季節の到来を感じる「鱧」や旬を迎える「おくら」、「牛たん入りつくね」「粗びきウィンナー」など、4種類の限定串をご用意しております。また、「夏の季節串」を含む5種類の串かつを一度に味わえる「季節の5本串セット」も販売いたします。

是非「串かつ でんがな」の「夏の季節串」で、旬の味覚をお店やお持ち帰りでお楽しみ下さい。

【 期間限定 夏の季節串 】

- 鱧(はも)
価格:137円
関西では夏の味覚として欠かせない食材とされている鱧。
シンプルな味わいの鱧とでんがな特製の衣が絶妙にマッチ。
- 牛たん入りつくね
価格:137円
ひき肉にカットした牛たんを加えたつくねを串かつに。
ふわっとしたつくねと、牛たん独特の食感が一度に楽しめます。
- おくら
価格:115円
夏に旬をむかえる栄養たっぷりの夏野菜のおくらを串かつに。
- 粗びきウィンナー
価格:153円
肉の旨みたっぷり！あらびきポーク100%のウィンナーを串かつに。
パリッとした食感が楽しめます。

【 季節の5本串セット 】

- 価格 : 618円
- 販売期間 : 2020年6月4日(木)～9月初旬
- 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く
- セット内容 : 5種類(鱧、牛たん入りつくね、おくら、粗びきウィンナー、とうもろこし)

夏におすすめの「鱧」、「牛たん入りつくね」、「おくら」、「粗びきウィンナー」などの食材や、これからの季節に旬を迎える「とうもろこし」など5種類の串をお得に味わえるセットです。

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税抜きです。 ※販売終了期間は変更の可能性がございます。



～新型コロナウイルス感染防止対策について～

- 串かつ でんがなでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております
- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
 - ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
 - ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置
 - ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の推奨

◆「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 outlets 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られています。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/>