

「のどぐろ」や「金目鯛」など冬の高級食材を気軽に味わえる
串かつ でんがな冬の限定串発売！
2020年12月3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、「のどぐろ」や「金目鯛」をはじめとした冬に旬をむかえる海の幸を気軽に楽しめる季節限定商品『冬の季節串』と、『季節の5本串セット』を2020年12月3日(木)より発売いたします。

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。12月3日(木)からは冬が深まるこれからの季節に旬を迎える海の幸を使用した『冬の季節串』を販売いたします。冬を代表する高級魚の「のどぐろ」、「金目鯛」の串かつに加え、希少部位のかに爪を串かつに仕上げた「かに爪」、この季節に一度は食べたくなる「カキフライ」など全4種の季節限定串をご用意しております。また、冬の季節串4種に「れんこん」を加えた全5種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。『冬の季節串』や『季節の5本串セット』は全てテイクアウトが可能なので、今年の冬は店舗でも、お家でも、「串かつ でんがな」の『冬の季節串』でおいしい海の幸を気軽にお楽しみください。

【 期間限定 冬の季節串 】

- のどぐろ 価格:155円
高級魚として有名なのどぐろ。冬に旬を迎えるため脂がのっていて濃厚な味わい。くせがなく食べやすいのも特徴です。
- 金目鯛 価格:173円
上品な脂が特徴。甘みがあり脂もしっかりしているので、串かつにもぴったりです。
- カキフライ 価格:153円
ミネラルやアミノ産が豊富な「海のミルク」といわれるカキとサクサクの衣が相性抜群です。
- かに爪 価格:228円
カニの身のなかでも特に甘みが強く、美味しい希少部位のかに爪を串かつに仕上げました。

【 季節の5本串セット 】

- 価格 : 798円
- 販売期間 : 2020年12月3日(木)～2021年2月下旬
- 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く
- セット内容 : 5種類(のどぐろ、金目鯛、かに爪、カキフライ、れんこん)
「のどぐろ」や「金目鯛」などの冬の高級食材や、これからの季節に旬を迎えるれんこんなど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あります。



～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/>