

「牡蠣」や「赤海老」など旬食材を串かつで美味しく手軽に！！

## 串かつ でんがな冬の限定串発売 2021年12月2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、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2021年12月2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2日(木)からは「でんがな」初となる、鮮度抜群の「赤海老」の串かつが新登場。また、プチプチとした食感が楽しい「かずのこ」、この季節に一度は食べたくなる「牡蠣フライ」、肉厚で濃厚な味わいの「紋甲いか」の全4種の季節限定商品『冬の季節串』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。

「季節の串」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 】

- 牡蠣フライ(広島産) 価格:180円  
ミネラルやアミノ酸が豊富な「海のミルク」といわれる牡蠣を是非お楽しみください。
- 赤海老 価格:200円  
生食できるほど鮮度抜群の赤海老を贅沢に使用。冬限定の贅沢な味わいをご堪能ください。
- かずのこ 価格:260円  
縁起物としてお正月には欠かせない人気食材の「かずのこ」を串かつに。プチプチとした食感が楽しい新感覚の串かつです。
- 紋甲いか 価格:150円  
肉厚で濃厚な味わいの紋甲いかをまるごと串かつに仕立てました。もっちりとした食感と甘みのある濃い味わいが特徴です。

### 【 季節の5本串セット 】

- 価格 : 900円
- 販売期間 : 2021年12月2日(木)～2022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(牡蠣フライ、赤海老、かずのこ、紋甲いか、れんこん)

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※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开店しています。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。【公式HP】<https://www.dengana.jp/> 【公式インスタグラム】[https://www.instagram.com/kushikatsu\\_dengana/](https://www.instagram.com/kushikatsu_dengana/)