

「鱧」や「真いわし」、「おくら」など旬の味覚を串かつで！

串かつでんがな『夏の季節串』発売

2022年6月2日(木)より 串かつでんがな 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「真いわし」「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』を、2022年6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。この度、ご用意する『夏の季節串』では、暑い季節の到来を感じる「鱧」や、新メニューの「真いわし」、旬を迎える夏野菜「おくら」、特有の食感と味を活かした「牛たん入りつくね」の4種をご用意。また、夏の季節串を一度に味わえる『夏の季節串 5本串セット』も販売いたします。

是非、「串かつでんがな」で夏の味覚を気軽にお楽しみください。

【 期間限定 夏の季節串 概要 】

展開店舗: 串かつでんがな 国内全店 ※一部店舗を除く

期間: 2022年6月2日(木)～9月初旬

商品詳細:

■ 夏の季節串 5本串セット 700円

夏におすすめの「鱧」、「真いわし」、「牛たん入りつくね」、「おくら」に、旬を迎える「とうもろこし」を加えた、全5種の串をお得に味わえるセットです。

《 季節の串 》

■ 鱧(はも) 180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します。

■ 真いわし 160円 新メニュー

銚子港で水揚げされた、今が旬の脂が乗った真いわしです。

■ 牛たん入りつくね 160円

つくねに粗挽きの牛たんを加え、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 140円

栄養たっぷりの夏野菜「おくら」をカラッと揚げて串かつに仕立てました。

～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
- ・定期的な換気の実施
- ・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徹底

【「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出店しています。

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、中はモチツ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 八重洲店

公式HP: <https://www.dengana.jp/>

公式Instagram アカウント: https://www.instagram.com/kushikatsu_dengana/