

大阪名物 串かつどて焼の店
串かつでんがな

新メニュー「漬けかつお」が登場！
「秋刀魚」や「さつまいも」など秋の食材が楽しめる
串かつでんがな「秋の季節串」発売！！

2022年9月8日(木)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お届けする串かつ居酒屋「串かつでんがな」は、旬の食材が味わえる季節限定商品『秋の季節串』を、2022年9月8日(木)より販売いたします。

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」をご用意しており、今回の『秋の季節串』は新メニューの「漬けかつお」や、秋の味覚の代表格「秋刀魚」、この季節に旬を迎える「舞茸」「さつまいも」の計4種類の限定串となっております。また、『秋の季節串』4種に「エリンギ」を加えた、『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」で秋の味覚を気軽にお楽しみください。

【期間限定 秋の季節串】

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9月8日(木)~2022年11月下旬

商品詳細:

■ 秋の季節串 5本串セット 760円(税込)

新メニュー「漬けかつお」に、秋限定の「秋刀魚」、「さつまいも」「舞茸」に「エリンギ」を加えた5種の串をお得に味わえるセットです。

《季節の串》

■ 漬けかつお 180円 **新メニュー**

今が旬の気仙沼産戻りかつおを店舗で丁寧に漬け込み、串かつに仕上げました。

■ 秋刀魚 180円

刺身で食べられるほど新鮮な宮城産の秋刀魚を串かつに仕立てました。秋に旬を迎える脂がのった秋刀魚はでんがな特製の衣とも相性抜群です。

■ さつまいも 150円

糖度が高くしっとりとした食感が特徴のさつまいも「紅天使」を使用。スイーツのような甘味とさつまいも本来の味を楽しめるように素揚げで仕上げました。

■ 舞茸 140円

秋に旬を迎える舞茸は、小さく切りかき揚げに仕立てました。さくさくとした食感ときのこの旨味が存分に楽しめます。



※価格は税込みです ※写真はイメージです
※販売期間、価格や内容は変更する可能性があります

～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 outlet 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 アカウント: https://www.instagram.com/kushikatsu_dengana/