

大阪名物 串かつでんがな

串かつとお酒
でんがな

居酒屋

新登場「天然真鯛」や「桜海老」など春の旬食材を気軽に楽しめる
春の季節串

串かつ でんがな・串かつとお酒 でんがなで発売！！

2023年3月8日(水)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お届けする串かつ居酒屋「串かつ でんがな」と、大衆酒場のレトロな風情を残しつつ現代風のモダンでお洒落な雰囲気が味わえるネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、春を感じる海の幸や野菜を使用した『春の季節串』と『季節の5本串セット』を、2023年3月8日(水)より、期間限定で発売いたします。

串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 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。

3月8日(水)からは、「でんがな」初となる、愛媛県産「天然真鯛」の串かつが新登場。さらに、春を感じる海の幸「桜海老」や「あさり」、季節野菜の「たけのこ」や「新じゃが」を加えた、全5種の季節限定串をご用意いたします。

「季節の串」は全てテイクアウトが可能なので、今年の春は店舗でも、ご自宅でも、「でんがな」の『春の季節串』をお楽しみください。



【 期間限定 春の季節串 】

- **天然真鯛** 240円 新メニュー
日本の食文化を代表する高級魚。上品な甘みとコクのある旨みの特徴です。オリジナルタルタルソースとの相性も抜群！
- **桜海老** 220円
春を感じる食材の一つで、今や希少な食材とされる「桜海老」。かき揚げ風に仕上げ、口いっぱい桜海老の香りが広がります。
- **たけのこ** 160円
春を感じる野菜の「たけのこ」。独特な甘みの上品な味わいは、でんがな特製の衣との相性も抜群です。
- **あさり** 160円
良質なたんぱく質や普段不足しがちなミネラルが豊富なあさりの旨みを逃がさないよう、かき揚げ風に仕立てました。
- **新じゃが** 140円
春の味覚「新じゃがいも」をカラッと揚げて串かつに仕立てました。皮ごと食べられるので栄養もたっぷり。

【 季節の5本串セット 】

価格 : 900円

販売期間 : 2022年3月8日(水)~2022年6月初旬

展開店舗 : 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」・ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」国内全店 ※一部店舗を除く

セット内容 : 5種類(桜海老、天然真鯛、たけのこ、あさり、新じゃが)

※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徹底

【店舗紹介】

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。

➤ 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」

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お届けし、東京や名古屋、大阪などに分店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/>



八重洲店



大阪駅前第4ビル店

➤ ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」

大衆酒場のレトロな風情を残しつつ現代風のモダンでお洒落な雰囲気味わえ、Z世代から居酒屋を知り尽くしたサラリーマン層まで幅広い方に向け、定番の串かつメニューに加え、同店限定メニューをご用意し、都内4箇所に出店しています。

詳細URL: https://www.dengana.jp/kushitkatsu_to_osake_dengana

大阪名物 串かつとて候の店
串かつでんがな



池袋東口店



下北沢店

串かつとお酒
でんがな
居酒屋



高円寺店



荻窪店