

大阪名物 串かつと酒の店
串かつでんがな串かつとお酒
でんがな
居酒屋新登場国産鶏を使用した『チューリップ カレー味』や『鱧(はも)』など
夏の旬食材を気軽に楽しめる

夏の季節串

「串かつ でんがな」・「串かつとお酒 でんがな」で発売！！

2023年6月7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、夏を感じる海の幸や野菜を使用した『夏の季節串』と『季節の5本串セット』を、2023年6月7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。

6月7日(水)からは、でんがな初となる、国産鶏を使用した『チューリップ カレー味』の串かつが新登場。さらに、海の幸『鱧(はも)』、夏に食べたくなるパリッとジューシーな『粗挽きウィンナー』、季節野菜の『おくら』を加えた、全4種の夏の限定串をご用意しました。季節の串は全てテイクアウトが可能なので、今年の夏は店舗でも、ご自宅でも、でんがなの『夏の季節串』をお楽しみください。

【 期間限定 夏の季節串 】

- 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との相性も抜群です。
- チューリップ カレー味 260円 新メニュー
国産鶏を使用したでんがなで大人気のチューリップをカレー味に仕上げました！是非ビールとご一緒にお楽しみください。
- 粗挽きウィンナー 160円
衣をつけて揚げたパリッとジューシーな粗挽きウィンナーは肉汁たっぷりです。
- 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上げました。

【 季節の5本串セット 】

価格 : 820円

販売期間 : 2023年6月7日(水)～2022年9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 : 夏の季節串『鱧』、『チューリップ カレー味』、『粗挽きウィンナー』、『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。



※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。

【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るお店です。

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(池袋、下北沢、高円寺、荻窪、新宿、町田)と神奈川(桜木町)の全7か所に出店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/kushitatsu to osake dengana>

串かつとお酒
でんがな
居酒屋



新宿三丁目店 5月23日オープン



町田店 5月30日オープン