

でんがなの旬を味わう『冬の季節串』  
海の幸「白子・寒平目・牡蠣・のどぐろ」を串かつで！

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12月5日(木)より販売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野 幸子)が運営する串かつ居酒屋「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、旬の食材が味わえる季節限定商品『冬の季節串』を、2024年12月5日(木)より販売いたします。

- 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、旬の食材を使用した季節の串を販売しています。
- 今年の『冬の季節串』は、広島県産の牡蠣を使用した「牡蠣フライ」、冬を代表する高級魚の「のどぐろ」、三陸産の「寒平目」に加え、白子にオリジナルの衣を纏わせ、外はサクッと中はとろ〜り食感を楽しめる「鱈の白子 ポン酢ジュレ」の全4種を取り揃えました。
- また同日より「季節の一品」として、ビールにピッタリな旬を迎えた「わかさぎの唐揚げ」、白子をさっぱりとお召し上がりいただける「真鱈の白子ポン酢」もご用意しております。是非この機会に、でんがなで旬食材をご賞味ください。

## 【期間限定商品】

展開店舗：2024年12月5日(木)～2025年3月5日(水)

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

商品詳細：

《季節の串 単品》

- ・真鱈の白子 ポン酢ジュレ 220円 **イチオシ!**  
濃厚な真鱈の白子にオリジナルの衣を纏わせ、外はサクッと中はとろ〜り食感を楽しめるイチオシの串かつです！  
ポン酢ジュレとの相性も抜群です。
- ・寒平目 240円  
三陸産の寒平目の上質な白身はキメ細かく上品な味わいです。
- ・牡蠣フライ 190円  
ミネラルやアミノ酸が豊富な「海のミルク」といわれる広島県産の牡蠣を是非お楽しみください。
- ・のどぐろ 180円  
高級魚として有名なのどぐろ。  
冬に旬を迎えるため脂がのっていて濃厚な味わい。  
くせがなく食べやすいのも特徴です。

《季節の串 セット》

- ・冬の味覚 5本串セット 970円  
『冬の季節串』全4種に「れんこん」を加えたお得に味わえるセットです。
- ・冬の味覚 3本串セット 630円  
『冬の季節串』の内、3種の海の幸「寒平目・真鱈の白子・牡蠣フライ」が味わえるセットです。

《季節の一品》

わかさぎの唐揚げ 400円

真鱈の白子ポン酢 598円

※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/>

大阪名物 串かつでんがなの店  
串かつでんがな



八重洲店



大阪駅前第4ビル1号店

### ➤ 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が味わえるお店です。

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、吉祥寺、中目黒)と神奈川県(桜木町)の全9か所に出店しています。

詳細URL:[https://www.dengana.jp/kushitkatsu\\_to\\_osake\\_dengana](https://www.dengana.jp/kushitkatsu_to_osake_dengana)

串かつとお酒  
でんがな  
居酒屋



中目黒店



吉祥寺店