

「のどぐろ」や「あんこう」など冬の高級食材を気軽に味わえる  
串かつ でんがな冬の限定串発売！  
2018年12月6日(木) 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再現した串かつ居酒屋「串かつ でんがな」は、「のどぐろ」や「あんこう」をはじめとした冬に旬をむかえる魚介類を気軽に楽しめる季節限定商品「冬の季節串」と、「季節の5本串セット」を2018年12月6日(木)より、全82店で発売いたします。

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。

12月6日(木)からは、冬が深まるこれからの季節に旬を迎える魚介類を使用した「冬の季節串」を販売いたします。冬を代表する高級魚の「のどぐろ」、「あんこう」などの串かつから、この季節に一度は食べたい「カキフライ」など全4種類の季節限定串をご用意しております。また、冬の季節串など5種類の串かつを一度に味わえる「季節の5本串セット」も販売いたします。

是非この冬は、「串かつ でんがな」の「冬の季節串」で冬に美味しい魚介類を気軽にお楽しみ下さい。

【 期間限定 冬の季節串 】

■ のどぐろ

価格:153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濃厚な味わい。くせがなく食べやすいのも特徴です。

■ あんこう

価格:134円

江戸時代から食べられてきた高級食材。たんぱくで上品な味わいです。

■ カキフライ

価格:153円

ミネラルやアミノ産が豊富な「海のミルク」といわれるカキとサクサクの衣が相性抜群。

■ かに爪

価格:229円

希少部位のかに爪を串かつに仕上げました。カニの身のなかでも特に甘みが強く美味しい部位です。

【 季節の5本串セット 】

■ 価格 : 759円

■ 販売期間 : 2018年12月6日(木)~2月28日(木)

■ 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く

■ セット内容 : 5種類(のどぐろ、あんこう、カキフライ、かに爪、れんこん)

「のどぐろ」や「あんこう」などの冬の高級食材や、これからの季節に旬を迎えるれんこんなど5種類の串をお得に味わえるセットです。



※写真はイメージです。 ※価格はすべて税抜きです。  
※販売終了期間は変更の可能性がございます。

◆「串かつ でんがな」について

「串かつ でんがな」は、大人から子供に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店舗を出しています。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。

【串かつ でんがな公式HP】 <https://www.dengana.jp/>