

「鰹」や「万願寺とうがらし」など夏の旬食材を気軽に楽しめる
串かつでんがな夏の季節串発売！
2019年6月5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再現した串かつ居酒屋「串かつでんがな」は、「鰹」や「万願寺とうがらし」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品「夏の季節串」と「季節の5本串セット」を、2019年6月5日(水)より全81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。

6月5日(水)からは、夏が美味しい魚介類や季節の野菜を使用した「夏の季節串」を販売いたします。「太刀魚」や「鰹」などの魚介類や、「万願寺とうがらし」、「粗びきウィンナー」など4種類の季節限定串をご用意しております。また、夏の季節串を含む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。

是非この夏は、「串かつでんがな」の「夏の季節串」で夏の味覚を気軽にお楽しみ下さい。

【期間限定 夏の季節串】

■ 太刀魚

価格:153円

ふんわりと柔らかな食感と上品な味わいが特徴の白身魚。さくとした衣の食感とふわふわの太刀魚が相性抜群です。

■ 鰹

価格:134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鰹。シンプルな味わいの鰹とでんがな特製の衣が絶妙にマッチ。

■ 万願寺とうがらし

価格:153円

夏に旬を迎える柔らかく、ほんのり甘い味わいが特徴の京野菜『万願寺とうがらし』は、お酒との相性も抜群！

■ 粗びきウィンナー

価格:134円

肉の旨みとコクたっぷりのあらびきポーク100%を使用したウィンナーを串かつに。パリッとした食感が楽しめます。

【季節の5本串セット】

■ 価格 : 639円

■ 販売期間 : 2019年6月5日(水)～9月初旬

■ 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く

■ セット内容 : 5種類(太刀魚、鰹、万願寺とうがらし、粗びきウィンナー、とうもろこし)

夏におすすめの「太刀魚」、「鰹」、「万願寺とうがらし」、「粗びきウィンナー」などの食材や、これからの季節に旬を迎える「とうもろこし」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。
※販売終了期間に変更の可能性があります。



◆「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出道しています。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/>