

「あんこう」や「牡蠣」など冬の旬食材を串かつで美味しく手軽に！！
串かつでんがな冬の季節串発売！
2019年12月5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、「あんこう」や「牡蠣」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品「冬の季節串」と「季節の5本串セット」を、2019年12月5日(木)より発売いたします。

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5日(木)からは、冬が美味しい魚介類を使用した「冬の季節串」を販売いたします。冬を代表する高級魚「あんこう」や、この季節に一度は食べたい「牡蠣」。肉厚で濃厚な味わいの「紋甲いか」、お正月に欠かせない人気食材の「かずのこ」など全4種類の季節限定串をご用意いたします。また、冬の季節串を含む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。

是非この冬は、「串かつでんがな」の「冬の季節串」で、旬の美味しい魚介類を気軽にお楽しみください。

【期間限定 冬の季節串】

■ 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。

■ 牡蠣(広島県産)

価格:153円

ミネラルやアミノ酸が豊富な「海のミルク」といわれる牡蠣と、サクサクの衣が相性抜群。粒のしっかりした広島県産の牡蠣をご用意いたしました。

■ 紋甲いか

価格:134円

肉厚で濃厚な味わいの紋甲いかをまるごと串かつに仕立てました。もっちりとした食感と甘みのある濃い味わいが楽しめます。

■ かずのこ

価格:153円

縁起物としてお正月には欠かせない人気食材の「かずのこ」を串かつに。プチプチとした食感が楽しい新感覚の串かつです。

【季節の5本串セット】

■ 価格 : 675円

■ 販売期間 : 2019年12月5日(木)~2020年2月下旬

■ 展開店舗 : 全店 ※一部店舗を除く

■ セット内容 : 5種類<あんこう、牡蠣(広島県産)、紋甲いか、かずのこ、れんこん>

冬におすすめの「紋甲いか」、「あんこう」、「かずのこ」、「牡蠣」などの食材や、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83店舗を展開。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/>