

「桜海老」や「あさり」など春の旬食材を気軽に楽しめる  
串かつ でんがな春の季節串発売！  
2020年3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、「桜海老」や「あさり」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品「春の季節串」と「季節の5本串セット」を、2020年3月5日(木)より全84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。

3月5日(木)からは、春を感じる魚介類や季節の野菜を使用した「春の季節串」を販売いたします。春を感じる食材「桜海老」や「あさり」、上品な味わいが特徴の「金目鯛」などの魚介類や、春に食べたい季節野菜「九州産 新じゃがいも」「たけのこ」など5種類の季節限定串をご用意しております。また、春の季節串を一度に味わえる「季節の5本串セット」も販売いたします。

是非この春は、「串かつ でんがな」の「春の季節串」で春の味覚を気軽にお楽しみ下さい。

【 期間限定 春の季節串 】

■ 桜海老

価格:190円

春を感じる食材の一つで、今や希少な食材とされる「桜海老」。香り高い桜海老を口いっぱい味わえるようにかき揚げ風に仕上げました。

■ 金目鯛

価格:172円

くせがなく、上品な脂が特徴。甘みがあり脂もしっかりしているので、串かつにもびったり。

■ あさり

価格:115円

良質なたんぱく質や普段不足しがちなミネラルが豊富なあさりを、旨みを逃がさないように、かき揚げ風に仕立てました。

■ 九州産 新じゃがいも

価格:115円

春の味覚「新じゃがいも」をカラッと揚げて串かつに仕立てました。皮ごと食べられるので栄養もたっぷり。

■ たけのこ

価格:134円

春を感じる野菜の「たけのこ」。独特な甘みの上品な味わいは、でんがな特製の衣との相性も抜群です。



※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。

【 季節の5本串セット 】

■ 価格 : 698円

■ 販売期間 : 2020年3月5日(木)~6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(桜海老、金目鯛、あさり、九州産 新じゃがいも、たけのこ)

春を感じる「桜海老」、「金目鯛」、「あさり」、「九州産 新じゃがいも」、「たけのこ」など旬の食材をセットでお召し上がりいただけます。

◆「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开店しています。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/>