

「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！！
2021年3月11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、2021年3月11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。

3月11日(木)からは、春を感じる海の幸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「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。

『春の季節串』や『季節の5本串セット』は全てテイクアウトが可能なので、今年の春は店舗でも、お家でも、またちよつとしたピクニックやお花見にも、「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ください。

【 期間限定 春の季節串 】

- 桜海老 210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」。かき揚げ風に仕上げ、口いっぱい桜海老の香りが広がります。
- 金目鯛 190円
上品な脂が特徴。甘みがあり脂もしっかりしているので、串かつにもぴったりです。
- あさり 130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。
- 新じゃがいも 130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 150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。

【 季節の5本串セット 】

価格 : 780円

販売期間 : 2021年3月11日(木)～2021年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、新じゃがいも、たけのこ)

春を感じる「桜海老」、「金目鯛」、「あさり」、「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。



※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。

～新型コロナウイルス感染防止対策について～

串かつ でんがなでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置 ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の徹底

◆「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、中はモチツツとした食感に仕上げられています。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/>