

【テイクアウトOK】「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！！
2022年3月3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、春を感じる海の幸や季節の野菜を使用した季節限定商品『春の季節串』と『季節の5本串セット』を、2022年3月3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。

3月3日(木)からは、「でんがな」初となる、鮮度抜群の青森県産「めばる」の串かつが新登場。さらに、春を感じる海の幸「桜海老」や「あさり」、季節野菜の「たけのこ」の全4種の季節限定串をご用意しております。また、春の季節串に「アスパラ」を加えた、『季節の5本串セット』も販売いたします。

「季節の串」は全てテイクアウトが可能なので、今年の春は店舗でも、ご自宅でも、“串かつでんがな”の『春の季節串』をお楽しみください。

【 期間限定 春の季節串 】

- **めばる** 190円 新メニュー
“春告魚”とも呼ばれる春を代表する魚です。青森県で獲れた「めばる」の柔らかく上品な味わいをお楽しみください。
- **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、口いっぱいに桜海老の香りが広がります。
- **あさり** 140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。
- **たけのこ** 160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 : 820円

販売期間 : 2022年3月3日(木)～2022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(めばる、桜海老、あさり、たけのこ、アスパラ)

春の食材「めばる」、「桜海老」、「あさり」、「たけのこ」に

これから旬を迎えるアスパラを加えた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展開しています。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。

【公式HP】 <https://www.dengana.jp/>

【公式インスタグラムアカウント】 https://www.instagram.com/kushikatsu_dengana/