



夏の味覚！「鰻(はも)」や「おくら」など人気の串かつが今年も登場！！ でんがなの『夏の季節串』

2024年6月6日(木)より「串かつ でんがな」・「串かつとお酒 でんがな」全店で発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 会長: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お届けする串かつ居酒屋「串かつ でんがな」と、ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、夏に旬を迎える食材を使用した『夏の季節串』を、2024年6月6日(木)より期間限定で発売いたします。

➤ でんがなの季節串

串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 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います

➤ 6月6日(木)から『夏の季節串』全4種を発売

旬を迎える海の幸『鰻(はも)』、国産鶏を使用したスパイシーな『チューリップ カレー味』、夏に食べたくなるパリッとジューシーな『粗挽きウインナー』、季節野菜の『おくら』を串かつでご用意します

➤ お得な串セットもご用意

今年初登場の『夏の味覚 3本セット』は前年人気No.1の『鰻』に『おくら』、『粗挽き ウインナー』を合わせました『夏の味覚 5本セット』は季節串4種に夏の代名詞ともいえる『とうもろこし』を加えたお得なセットです

【 期間限定 夏の季節串 】

販売期間：2024年6月6日(木)～2024年9月初旬
展開店舗：串かつ居酒屋「串かつ でんがな」全店
ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」全店
※一部店舗を除く

- 鰻(はも) 180円 **前年人気No.1**
関西では夏の味覚として欠かせない食材とされている「鰻」、シンプルな味わいの鰻とでんがな特製の衣との相性も抜群です
- チューリップ カレー味 260円
国産鶏を使用したでんがなで大人気のチューリップをカレー味に仕上げました是非ビールとご一緒にお楽しみください！
- 粗挽き ウインナー 160円
衣をつけて揚げたパリッとジューシーな粗挽きウインナーは肉汁たっぷりです
- おくら (国産) 140円
栄養たっぷりの国産おくらをカラッと揚げて串かつに仕立てました

【 お得な串セット 】

- 夏の味覚 5本串セット 820円
(鰻、おくら、粗挽き ウインナー、チューリップ カレー味、とうもろこし)
- 夏の味覚 3本串セット **NEW** 470円
(鰻、おくら、粗挽き ウインナー)



【店舗紹介】

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、中はモチッ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。

➤ 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」

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お届けし、東京や名古屋、大阪などに店舗を出しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/>



八重洲店



大阪駅前第4ビル店

➤ ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」

大衆酒場のレトロな風情を残しつつ現代風のモダンでお洒落な雰囲気が味わえるお店です。

Z世代から居酒屋を知り尽くしたサラリーマン層まで幅広い方に向け、定番の串かつメニューに加え、同店限定メニューをご用意し、都内(池袋、下北沢、高円寺、荻窪、新宿、町田、吉祥寺、中目黒)と神奈川県(桜木町)の全9か所に出店しています。

詳細URL: https://www.dengana.jp/kushitkatsu_to_osake_dengana

串かつとお酒
でんがな
居酒屋



中目黒店



吉祥寺店