

## 「串かつ でんがな」改正健康増進法（受動喫煙防止対策）の対応を開始 順次店舗改装を実施！

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、改正健康増進法における受動喫煙防止対策に向けて随時店舗改装等の対応準備に取り組んでまいります。

2018年7月に成立した改正健康増進法における受動喫煙防止対策では、必要な措置が取られた喫煙室を設置することが定められています。※

「串かつ でんがな」では、たばこを吸われない方も吸われる方も様々なお客さまに安心してご利用いただけるよう、今後店舗規模や立地等に応じて、飲食不可の喫煙室や飲食可の加熱式たばこ専用喫煙室（席）を新たに設置して参ります。

また、この取り組みの1店舗目として「串かつ でんがな 神田西口店」では、飲食スペースを壁等で仕切るなど、たばこの煙の流出を防止するための基準として厚生労働省が定める技術的基準を遵守し、禁煙席と加熱式たばこ席、さらに飲食不可の喫煙室を設置いたしました。

今後も「串かつ でんがな」では2020年4月の改正健康増進法全面施行にむけて、お客様に快適に過ごしていただける店舗作りを目指してまいります。

※厚生労働省 受動喫煙対策 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000189195.html>

※各店舗の分煙化開始は、2020年4月の改正健康増進法施行後となります。



### 【串かつ でんがな 神田西口店 分煙スペース】



禁煙席



加熱式たばこ席



喫煙室(飲食不可)

### ◆「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/>