

## 大阪と鹿児島県の夢のコラボで、今までにない美味しさ！ 串かつ でんがな で実現！『さつまかつ串』新発売！

2019年8月5日(月)より一部店舗(10店舗)限定で販売開始

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と再現した串かつ居酒屋「串かつ でんがな」は、1955年創業の老舗さつま揚げ店「小田口屋」とコラボレーションした新商品『さつまかつ串』を8月5日(月)より10店舗限定で販売いたします。

新商品『さつまかつ串』は、老舗さつま揚げ店「小田口屋」が厳選した鹿児島県産の食材を練り物にし、「串かつ でんがな」のお店で特製の衣に包み込んで串かつにした、お互いのこだわりと技を組み合わせ商品化できた今までにない商品です。種類は「ごぼう」「黒豚なんこつ」「きびなご」の全3種類。大きめに練り込んだ厳選素材からは、素材そのものの香りや食感をしっかりと楽しむことができます。

是非この機会に「串かつ でんがな」で、夢のコラボ串『さつまかつ串』をご賞味ください。

### 【 さつまかつ串 】

#### ■ ごぼう

価格:134円

風味が豊かで独特のアクが少ない鹿児島県産のごぼうをたっぷり練りこみました。シャキシャキとした食感も楽しい一品。

#### ■ 黒豚なんこつ

価格:153円

鹿児島の郷土料理を練りこみ、串かつにしました。しっかりとした味わいで、そのまま食べても美味しくお召上がりいただけます。

#### ■ きびなご

価格:134円

鹿児島の食卓にかかせない食材のひとつ。噛むほどにしっかりときびなごの味が楽しめます。

#### ■ さつまかつ串 3本セット

価格:398円

さつまかつ串3種類が全て楽しめるセット商品です。

販売期間:2019年8月5日(月)~9月初旬

販売店舗:10店舗(八重洲店、赤羽店、桜木町店、川崎店、大船店、渋谷店、立川南口店、武蔵新城店、武蔵小山店、成田店)

※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あります。



### ◆「小田口屋」について

1955年創業、鹿児島県に本店を構える老舗さつま揚げ店。5種類程度の魚を練り上げて旨味を引き出したすり身に豆腐と山芋を使用し薩摩地酒を練りこんだ、こだわりと伝統の技で作られる“さつま揚げ”は鹿児島県内のみならず多くの方に愛されています。  
【小田口屋公式HP】<http://agetai-tabetai.com/>

### ◆「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と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/>