



## 串かつ居酒屋なのに京都名店の味！？ 「串かつ でんがな」でマルシン飯店の餃子が食べられる！

「串かつ でんがな」16店舗で限定販売！現在、販売店拡大中！

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、京都東山で大人気の中華料理店「マルシン飯店」の看板商品『マルシン餃子』を5月より販売開始。ご好評につき8月から取り扱い店舗を16店舗へ拡大いたしました。

『マルシン餃子』は、京都東山で行列の絶えない大人気店「マルシン飯店」の看板商品で、国産食材のみを使用して京都の店舗でひとつひとつ丁寧に作られたこだわりの餃子です。パリッともちもちに焼きあがるオリジナルの皮と、新鮮な野菜の旨み、食べた瞬間に口にひろがる豚肉のジューシーな肉汁が特徴です。

「串かつ でんがな」では串かつ居酒屋でありながらも「マルシン飯店」の本場の味をそのままお楽しみいただけるように、丁寧に焼き上げてアツアツの状態でご提供いたします。

是非この機会に、今話題の“京都の餃子”『マルシン餃子』を、串かつ居酒屋の「串かつ でんがな」でお楽しみください。

名店の味を  
でんがなで

京都・東山三条  
マルシン飯店

マルシン餃子 5個 390円 +税

パリパリの特製皮に肉の旨みと国産野菜の甘み

<こだわり1> 安心安全の国産野菜  
毎日使用分のみを京都の市場で仕入れ、キャベツは季節に合わせて産地を変更して使っています。

<こだわり2> オリジナルの皮  
完全特注品の皮を使用し、パリッともちもちの食感。

<こだわり3> 三重県産の豚肉  
毎日仕入れる豚肉を焼いたその日のうちに解凍することで、豚の風味を最大限に活かしております。

### 【マルシン餃子 販売概要】

【価格】 単品(5個) 390円(税抜)

【販売店舗】 16店舗

(本八幡店、下高井戸店、木場店、元住吉店、日ノ出町店、荻窪店、ひばりが丘店、新川崎店、金沢文庫店、秋津店、西船橋店、王子店、中野店、東中野店、戸越銀座店、上野店)

### ◆「マルシン飯店」とは

京都 東山三条に昭和52年に創業した老舗中華料理店。看板メニューの、ふわふわトロトロの卵と出汁がしっかりとときいた餡が絶品の「天津飯」、国産食材の美味しさを丁寧に包み込んだ「マルシン餃子」が有名。併設で生餃子の直売店もあり、地元京都の方のみならず多くの方から愛される人気店です。

【マルシン飯店公式HP】 <https://marushinhanten.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で再現した串かつ居酒屋として首都圏を中心に83店舗展開しています。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/>

