

「秋鮭」や「のどぐろ」など旬の美味しい食材が串かつに！
串かつでんがな秋の季節串発売！
2019年9月11日(水)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、「秋鮭」や「舞茸」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品「秋の季節串」と「季節の5本串セット」を、2019年9月11日(水)より全83店で発売いたします。

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。9月11日(水)からは、秋が美味しい魚介類や季節の野菜を使用した「秋の季節串」を販売いたします。「秋鮭」や「のどぐろ」などの魚介類や、「舞茸」や「さつまいも」など4種類の季節限定串をご用意しております。また、秋の季節串を含む5種類の串かつを一度に味わえる「季節の5本串セット」も販売いたします。

是非この秋は、“串かつでんがな”の「秋の季節串」で秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

【期間限定 秋の季節串】

■ のどぐろ

価格:153円

高級魚として有名なのどぐろ。これからの季節に旬を迎えるため脂がのって濃厚な味わい。くせがなく食べやすいのも特徴です。

■ 秋鮭

価格:153円

身が引き締まっており淡泊な味わいながら、美味しさがぎゅっと詰まった北海道産の秋鮭はでんがな特製の衣とも相性抜群！

■ 舞茸

価格:115円

秋に旬を迎える舞茸は、小さく切りかき揚げに仕立てました。さくさくとした食感ときのこの旨味が存分に楽しめます。

■ さつまいも

価格:115円

ほくほくとした食感と、こっくり甘い味わいが特徴のさつまいもを素材本来の味を引き立たせるため素揚げで仕上げました。シンプルに塩でお召し上がりいただくと甘さがより引き立ちます。

【季節の5本串セット】

■ 価格 : 626円

■ 販売期間 : 2019年9月11日(水)～12月上旬

■ 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く

■ セット内容 : 5種類(のどぐろ、秋鮭、舞茸、さつまいも、茄子)

秋におすすめの「のどぐろ」、「秋鮭」、「舞茸」、「さつまいも」などの食材や、これからの季節に旬を迎える「なす」など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。 ※価格はすべて税抜きです。
※販売終了期間は変更の可能性があります。

◆「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出道しています。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/>