

秋の味覚満載!! 「秋刀魚」や「秋鮭」など旬食材が楽しめる
串かつ でんがな「秋の季節串」発売!!
2020年9月3日(木)より全店で販売開始

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で再現した串かつ居酒屋「串かつ でんがな」は、「秋刀魚」や「秋鮭」「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、2020年9月3日(木)より全86店で販売開始いたします。

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3日(木)より販売を開始する「秋の季節串」では、秋の味覚の代表各「秋刀魚」や「秋鮭」、この季節に旬を迎える「舞茸」「さつまいも」など、4種類の限定串をご用意しております。また、4種類の限定串と「エリンギ」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「串かつ でんがな」の「秋の季節串」で、旬の味覚をお店やお持ち帰りでお楽しみ下さい。

【 期間限定 秋の季節串 】

■ 秋刀魚

価格:155円

刺身で食べられるほど新鮮な北海道産の秋刀魚を串かつに仕立てました。秋に旬を迎える脂がのった秋刀魚はでんがな特製の衣とも相性抜群。

■ 秋鮭

価格:155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を串かつに。

■ 舞茸

価格:119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:119円

糖度が高くしっとりとした食感が特徴のさつまいも「紅天使」を使用。スイーツのような甘味とさつまいも本来の味を楽しめるように素揚げで仕上げました。

【 季節の5本串セット 】

■ 価格 : 648円

■ 販売期間 : 2020年9月3日(木)~11月末

■ 展開店舗 : 国内全店 ※一部店舗を除く

■ セット内容 : 5種類(秋刀魚、秋鮭、舞茸、さつまいも、エリンギ)

秋におすすめの「秋刀魚」、「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「エリンギ」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ございます。



～新型コロナウイルス感染防止対策について～

串かつ でんがなでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置
- ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の推奨

◆「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 outlet 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/>