

「鰻」や「おくら」など旬の味覚に加え、新メニューも登場！

串かつでんがな「夏の季節串」発売！！

2021年6月3日(木)より串かつでんがな全店で発売開始

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、「鰻」や「おくら」をはじめとした旬の食材が味わえる季節限定商品『夏の季節串』と『季節の5本串セット』を、2021年6月3日(木)より全78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。

6月3日(木)より販売を開始する『夏の季節串』では、暑い季節の到来を感じる「鰻」や旬を迎える「おくら」、特有の食感と味を活かした「牛たん入りつくね」をご用意。さらに、新発売となる「あかもく」、「やりいかげそ」を加えた計5種類の限定串を提供いたします。また、夏の季節串 5種類を一度に味わえる『季節の5本串セット』も販売いたします。

『夏の季節串』や『季節の5本串セット』は全てテイクアウトが可能です。今年の夏はお店やご自宅にて、是非、串かつでんがなの『夏の季節串』で旬の味覚をお楽しみください。

【 期間限定 夏の季節串 】

- あかもく 130円 ★新メニュー
ミネラルや食物繊維が豊富に含まれており、スーパーフードとして話題の海藻「あかもく」。夏らしさ溢れる磯の香りをお楽しみください。
- やりいかげそ 100円 ★新メニュー
高たんぱく低カロリーな「やりいかげそ」は、上質な甘みと旨みを感じられる夏限定の串かつです。
- 鰻(はも) 160円
関西では夏の味覚として欠かせない食材とされている「鰻」。シンプルな味わいの鰻とでんがな特製の衣が絶妙にマッチします。
- 牛たん入りつくね 150円
つくねに粗挽きの牛たんを加え、ふわっとしたつくねと牛たん独特の食感が一度に楽しめます。
- おくら 130円
夏に旬をむかえる栄養たっぷりの夏野菜「おくら」をカラット揚げて串かつに仕立てました。

【 季節の5本串セット 】

価格 : 650円

販売期間: 2021年6月3日(木)~9月初旬

展開店舗: 国内全店 ※一部店舗を除く

セット内容: 5種類(あかもく、やりいかげそ、鰻、牛たん入りつくね、おくら)

夏を感じる「あかもく」、「やりいかげそ」「鰻」、「牛たん入りつくね」や「おくら」をお得に味わえる5本セットです。

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※販売終了期間は変更の可能性があります。



～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 ・定期的な喚起の実施
- ・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徹底

◆「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、中はモチッとした食感に仕上がっています。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/>