

大阪名物 串かつでんがな

串かつとお酒  
でんがな  
居酒屋

## 新メニュー「黒豚～カレー味～」が登場！ 「秋刀魚」や「さつまいも」など秋の食材が楽しめる 串かつ でんがな・串かつとお酒 でんがなで『秋の季節串』発売！！

### 2023年9月6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)が運営する串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の食材が味わえる季節限定商品『秋の季節串』を、2023年9月6日(水)より販売いたします。

串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の食材を使用した季節の串を販売しております。

9月6日(水)からは、でんがな初となる、宮崎県産の「黒豚～カレー味～」の串かつが新登場。さらに秋の味覚の代表格「秋刀魚」、この季節に旬を迎える「秋鮭」「舞茸」「さつまいも」の計5種類の『秋の季節串』をご用意いたします。

是非この機会に、でんがなで秋の味覚をお楽しみください。

#### 【期間限定 秋の季節串】

展開店舗 : 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」、  
ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」国内全店  
※一部店舗を除く

期間 : 2023年9月6日(水)～2023年11月下旬

商品詳細 :

#### ■ 秋の季節串 5本串セット 900円

新メニュー「黒豚～カレー味～」を含む、限定串5種をお得に味わえるセットです。

#### 《季節の串 単品》

#### ■ 黒豚～カレー味～ 220円 新メニュー

甘みのある旨さが特徴の宮崎県産黒豚をカレー味に仕上げました！是非ビールとご一緒にお楽しみください。

#### ■ 秋刀魚 180円

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

#### ■ 秋鮭 220円

身が引き締まり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仕上げました。

#### ■ 舞茸 140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 160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。



※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。

## 【店舗紹介】

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、中はモチツ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。

### ➤ 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」

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お届けし、東京や名古屋、大阪などに分店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/>

大阪名物 串かつどて供の店  
串かつでんがな



八重洲店



大阪駅前第4ビル店

### ➤ ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」

大衆酒場のレトロな風情を残しつつ現代風のモダンでお洒落な雰囲気味わえるお店です。

Z世代から居酒屋を知り尽くしたサラリーマン層まで幅広い方に向け、定番の串かつメニューに加え、同店限定メニューをご用意し、都内(池袋、下北沢、高円寺、荻窪、新宿、町田)と神奈川(桜木町)の全7か所に出店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/kushitatsu to osake dengana>

串かつとお酒  
でんがな  
居酒屋



新宿三丁目店



町田店