

どんぶり専門店『どん松』から 海老やいかも入った贅沢「かき揚げ」が新登場！！

7月1日(月)～インターネット限定発売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する宅配どんぶり専門店『どん松』は、2019年7月1日(月)から「かき揚げ天丼」などの新商品を、インターネットからのご注文限定で販売開始いたします。

■海老やいかも入った贅沢な「かき揚げ」を使ったどん松の自信作

揚げたての厳選素材や、「一番ダシ」のみを使用したこだわりの天ダシなど、本格どんぶりをお届けする『どん松』では、天ぷらとしても使用している海老といかを贅沢にもぶつ切りにし、野菜と合わせ薄衣でサクッと揚げた、魚介の旨味と食感が楽しめる「かき揚げ」の販売を開始いたします。さらに、この「かき揚げ」に加え、いかや、野菜など5種類の天ぷらをのせたボリュームたっぷりの「かき揚げ天丼」も販売いたします。



商品名称:「かき揚げ天丼」
販売価格:1,090円(税抜)
販売店舗:西麻布・成城・江戸川・池袋中央・下高井戸
商品内容:
かき揚げ・いか天・なす天・れんこん天・かぼちゃ天・
いんげん天(3本)・柚子・しば漬け

どん松特製の「かき揚げ」に加え、いかや、野菜など5種類の天ぷらを盛り合わせた夏のオススメ丼ぶりです。

※ご飯大盛りは+100円(税抜)



商品名称:「かき揚げ」
販売価格:450円(税抜)
販売店舗:西麻布・成城・江戸川・池袋中央・下高井戸

プリプリの海老の食感やいかの旨味、玉ねぎの甘味がバランスよく調和され、三つ葉の香りがアクセントになった、どん松特製の「かき揚げ」です。

◆揚げたて・できたての美味しさをお届けする宅配どんぶり専門店『どん松』

厳選素材のみを使用し、揚げたて・できたての美味しさをお届けするどんぶり専門店として2016年2月に1号店をオープンし、関東を中心に20店舗展開。豊潤な旨味・コク・香りが特徴の「一番ダシ」のみを使用した奥深い味わいの特製天ダシで仕上げた「どん松天丼」や、ボリュームたっぷりのカツ丼メニューなど幅広いラインナップを取り揃えております。ご自宅やオフィスでお気軽に本格的などんぶりがお楽しみ頂けます。

* 価格等は予告なく変更する場合がございます * 写真はイメージです