

新メニュー「いのしし」が登場！「秋刀魚」「舞茸」など秋の食材が楽しめる 串かつでんがな「秋の季節串」発売！！ 2021年9月9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「いのしし」「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、2021年9月9日(木)より全77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9日(木)より販売を開始する『秋の季節串』では、串かつでんがな初となる天然の猪肉をつかったメニューが新登場。さらに、秋の味覚の代表格「秋刀魚」や、この季節に旬を迎える「舞茸」「さつまいも」など、計4種類の限定串をご用意しております。また、4種類の限定串と秋に旬を迎える「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。『秋の季節串』や『季節の5本串セット』は全てテイクアウトが可能なので、今年の秋は店舗でも、お家でも、「串かつでんがな」の季節串で秋の味覚を気軽に楽しみください。

【期間限定 秋の季節串】

■秋刀魚

価格(税込):170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。

■いのしし ★新メニュー

価格(税込):280円

丹波篠山の自然豊かな山を駆け巡り、栗や木の実を食べて育った天然の猪肉はクセがなくさっぱりとした味わいです。

■舞茸

価格(税込):130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(税込):130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(税込):820円

■販売期間:2021年9月9日(木)~2021年11月下旬

■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、いのしし、舞茸、さつまいも、エリンギ)

秋におすすめの「秋刀魚」、「いのしし」、「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。 ※販売終了期間は変更の可能性がございます。 ※各自治体からの要請により、営業を変更する場合がございます。

～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展開しています。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られています。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/>