

～串カツのシーズン到来～

2019年夏の新メニューを6月5日(水)から全国で販売開始します。

株式会社串カツ田中ホールディングス(本社:東京都品川区東五反田、代表取締役社長:貫 啓二、以下:串カツ田中)は、2019年6月5日(水)～8月31日(土)の間、夏の新メニューを全国で販売いたします。串カツは4品、一品料理3品、デザート1品です。

串カツ田中では常時約30種類の串カツを提供していますが、季節ごとに新メニューを導入しています。大阪の食文化を中心として、幅広い世代のお客様に日頃から利用してもらえるよう商品開発しました。また、一品メニューも充実させることにより、食事処としての利用も期待しています。今後も串カツ田中は美味しさを追求し続けてまいります。



●串カツ

商品名: カレー玉

価格: 税抜150円、税込162円

内容: 子どもから大人まで楽しめるカレー味の鶏つくね串です。カレー味がしっかりとしていますが辛さ控えめです。ソースをつけずにそのまま食べるのがおすすめ。

商品名: どうもろこし

価格: 税抜150円、税込162円

内容: 夏の味覚の代表格。昨年導入して人気だったためこの夏も導入しました。揚げることで甘みが増します。

商品名: ハモ

価格: 税抜200円、税込216円

内容: この時期にしか味わえない旬の串カツ。ふわふわな食感が特徴。梅肉を乗せてさっぱりとそのままお召し上がりください。

商品名: 牛ヒレ

価格: 税抜250円、税込262円

内容: 贅沢串カツコースでしか食べられなかった一串を普段から食べたいという要望にお応えしてメニューオンしました。牛のしっかりとした旨みが味わえます。





●一品



商品名:水なす

価格:税抜350円、税込378円

内容:伝統のなにわ野菜。おろし生姜と一緒にさっぱりと。串カツ田中の夏の名物です。



商品名:冷やしピーマン

価格:税抜230円、税込248円

内容:みずみずしいピーマンを生で、土手味噌とマヨネーズを添えてお出します。旬のピーマンはパリパリとみずみずしくさっぱりとしていて、箸休めに最適です。新商品の串カツ「カレー玉」を挟んで食べるのがおすすめです。



商品名:ピリ辛冷奴

価格:税抜290円、税込313円

内容:程よい唐辛子の辛さと食感が楽しいサクサクガーリックの香ばしさが食欲をそそります。



●デザート



商品名:ところてん黒みつアイス

価格:税抜290円、税込313円

内容:ところてんに黒蜜は大阪ならではの食べ方。さっぱりとしていて夏にぴったりのデザートです。



店舗によって商品の取り扱いが異なる場合がございます。ご了承ください。

商品名	税抜	税込	対象店舗
カレー玉(串カツ)	150	162	全店
とうもろこし(串カツ)	150	162	全店(一部店舗(※)はヤングコーン串を100円(税抜)で販売)
ハモ(串カツ)	200	216	全店(一部店舗(※)、要町店、新宿京王フレンテ店を除く)
牛ヒレ(串カツ)	250	262	関東の一部店舗限定
[大阪名物]水なす	350	378	全店
冷やしピーマン	230	248	全店(前橋三俣店、要町店を除く)
ピリ辛冷奴	290	313	全店(前橋三俣店、立ち飲み業態3店舗を除く)
[大阪名物]ところてん黒蜜アイス	290	313	関東地方限定(前橋三俣店、立ち飲み業態3店舗を除く)

(※…世田谷店、三軒茶屋店、大倉山店、用賀店、大山店、西院店、名駅二丁目店、尼崎店、神泉町店、品川港南口店、田無店、御器所店、西荻窪店、新松戸店、大和田店、金沢店、広島店、金沢片町店、立ち飲み業態3店舗(要町店、新宿京王フレンテ店、新橋店)。)

【株式会社串カツ田中ホールディングスについて】

設立:2002年3月20日 資本金:301百万円(2018年11月末時点) 代表取締役社長:貫 啓二
 本社:東京都品川区東五反田1-7-6 藤和東五反田ビル5階 事業内容:飲食店の経営、FC開発
 URL:<http://kushi-tanaka.co.jp/> グループ会社:株式会社串カツ田中

「串カツ田中」の単一ブランドで関東圏を中心に全国規模で飲食事業を展開。「串カツ田中の串カツで、一人でも多くの笑顔を生むことにより、社会貢献する。」が企業理念。全国1,000店体制を構築し、串カツ田中の串カツを日本を代表する食文化とすることを目標にしている。2008年に世田谷に1店舗目をオープン。外食アワード2013受賞。2016年東証マザーズ市場上場。2018年6月より国内全店規模で禁煙化実施。全店舗数240店舗(海外含む2019年5末日時点)。