報道関係各位

プレスリリース

2017年11月吉日
株式会社フェリックス

手羽唐で話題の店“とめ手羽”が早良区野芥にオープン！

～ 手羽先部門にて過去最多“8年連続”金賞を更新！2015年には最高金賞を受賞！ ～

株式会社フェリックス（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：福永正和）が提供する【九州名物 とめ手羽】が、2017年11月16日（木）福岡市早良区野芥にオープンいたします。

◆最高金賞を受賞した【名物 とめ手羽】の“こだわり”とは

「もう一本！」とついつい手が伸びる、揚げ方・塩加減が絶妙の【名物 とめ手羽】

竹串に刺さった、まっすぐな手羽が特徴。注文を受けてから高温の油で一気に揚げるため、外はカリッと中はふっくらとした味わいに。～【名物 とめ手羽】は160円（税別）～

社内認定資格保持者「手羽マスター」のみが提供できる【名物 とめ手羽】は職人技が光る究極の逸品！

【名物 とめ手羽】の高いクオリティを維持する立役者が「手羽マスター」。
それは社内認定の資格制度であり、厳しいルールと細かいチェック項目をクリアした強者のみに与えられる称号です。「手羽マスター」だけが【名物 とめ手羽】を調理することが許されているため、美味しい手羽先を安定して提供することができます。

◆「九州名物 とめ手羽」の料理について

「九州名物 とめ手羽」では、看板料理の【名物 とめ手羽】をはじめ、熊本直送の馬刺しや、国産牛もつを使用した博多もつ鍋等、豊富な九州各地の料理を提供しております。
この他にもコースや、野芥店限定のセット等があり、お一人でもご家族でもお楽しみいただけます。

↑2005年に「九州名物 とめ手羽」の1号店がオープンし、これまで全国に31店舗展開。
（福岡県内 12店舗）

↑【名物 とめ手羽】と合わせて食べたい【名物 あま手羽】はジューシーな肉の旨味と熟成されたタレが絶妙に絡み合う逸品。

↑国産牛もつを使用した【博多もつ鍋】。〆にちゃんぽん麺を入れることで、最後までしっかり楽しめます。

↑熊本から直送された馬刺し。上バラ、レバ刺、上ヒレ、タテガミなど、種類も豊富に取り揃えております。

【店舗概要】

九州名物 とめ手羽 野芥店

住　所：福岡市早良区野芥7-9-10
ラグーナ 1F
電　話：092-292-3317
営業時間：17:00～24:00
店休日：不定休

【報道関係者様からのお問い合わせ】

株式会社フェリックス （広報）

福岡市博多区博多駅南3-2-20　博多ハッコウビル2階
TEL 092-473-1152 / FAX 092-473-1153
担当： 脇田（wakita@e-felix.co.jp） 萩村（hagimura@e-felix.co.jp）
お問い合わせ時間 平日10:00～18:00
◆プレスリリース一覧 ： http://www.e-felix.co.jp/press/
◆株式会社フェリックス HP：http://www.e-felix.co.jp/