

手羽唐のメッカ・名古屋の人気店をおさえ「とめ手羽」が日本一に返り咲き！

～ 皆様のご声援に感謝し、5/9(水)～13(日) “名物とめ手羽”を半額85円でご提供 ～

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)が運営する「九州名物 とめ手羽」が、2018年4月18日発表の日本唐揚協会主催「第9回からあげグランプリ」の手羽先部門において、**3年ぶりに最高金賞を受賞し**、2015年に行われた第6回同大会に続き、**二度目の最高金賞受賞**となりました。
同時に過去最多の9度目の金賞受賞となり、**9年連続金賞受賞を更新**することができました。

手羽先唐揚げのメッカである名古屋の人気店をおさえ「とめ手羽」が最高金賞に輝けたことは、これもひとえにご利用いただいているお客様のご愛顧・ご支援の賜物と、心から感謝申し上げます。

応援していただいたお客様、そして関係者の皆様に感謝をこめて、来月5月9日(水)～13日(日)の期間中、【名物 とめ手羽】1本 通常170円(税別)を85円(税別)でご提供させていただきます。この機会に是非、【名物 とめ手羽】をご賞味ください。

◆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170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。

一度に「70本」食べた強者もいる！手がとまらない美味しさ！

「美味しすぎて手が止まらない・・・誰か止めてってば！」が由来の【とめ手羽】。

2017年10月、とめ手羽小倉魚町店では、一人で70本を完食した方もいらっしゃいます。



九州名物とめ手羽は
全国30店舗展開しております。

<http://www.tometeba.jp/>

札幌: 1店舗
仙台: 1店舗
東京: 7店舗
名古屋: 2店舗
大阪: 2店舗
広島: 1店舗
福岡: 12店舗
長崎: 1店舗
熊本: 1店舗
大分: 1店舗
鹿児島: 1店舗

【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) 石渡(i_yumena@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/>