

## 第12回からあげグランプリ“とめ手羽”が12年連続金賞を受賞！

～ “12年連続”金賞受賞に感謝し、5/12(水)～16(日) “名物とめ手羽”を特別価格でご提供～

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、2021年4月14日発表の日本唐揚協会主催「第12回からあげグランプリ」の手羽先部門において、**過去最多12年連続で金賞を受賞**することができました。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ご感謝をこめて、来月5月12日(水)～16日(日)の期間中、**【名物 とめ手羽】1本 通常180円(税込)を120円(税込)**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。

## ◆12年連続金賞を受賞した【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。

2015年・2018年・2019年には、からあげグランプリ手羽先部門にて最高金賞を受賞した逸品。

**【名物とめ手羽】の立役者！社内認定資格保持者「手羽マスターアドバイザー」**

【名物 とめ手羽】のクオリティを維持する立役者が「手羽マスターアドバイザー」。

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。安定した美味しい手羽先を提供するため、一店舗一店舗で手羽先を厳選し、串打ちを行います。手羽先の状態を見極め、作りおきは一切せず、注文を受けてから最良の状態でお客様に提供するのが、「手羽マスターアドバイザー」使命です。

**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。



名物とめ手羽 1本180円(税込)



九州名物とめ手羽は  
全国28店舗展開しております。

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

東京：4店舗  
名古屋：2店舗  
福岡：19店舗  
長崎：1店舗  
熊本：1店舗  
鹿児島：1店舗

2021年4月現在

【報道関係者様 お問い合わせ先】

株式会社フェリックス (広報) ※受付時間 平日10:00～18:00

担当： 脇田(ワキタ)・石渡(イシワタリ)

在宅勤務中のため、下記メールにご連絡くださいませ。

E-mail [inshoku@e-felix.co.jp](mailto:inshoku@e-felix.co.jp)

◆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/>

看板メニューである手羽唐「名物とめ手羽」をはじめ、様々な料理をご堪能いただけます。



↑ 名物 あま手羽



↑ 博多もつ鍋



↑ みぞれつゆしゃぶ



↑ 熟成鶏の低温調理刺し



↑ 外観 (博多筑紫口店)



↑ 内観 (博多筑紫口店)

## 【名物 とめ手羽】の美味しい食べ方

とめ手羽では、簡単に美味しく食べることができる美味しい食べ方を広めております。

店舗スタッフからのレクチャーはもちろん、メニューやチラシ、そしてFacebookやYoutube等で紹介しております。



とめ手羽の美味しい食べ方講座 2012

**公認 名物とめ手羽の美味しい食べ方**

本日中にお召し上がりください

※お時間が経ちますとジューシーさやカリッと感が損なわれますので、お買い上げ後はなるべく涼かいうちに早めにお召し上がりください。※おためしになった場合はオープンや、トースターで軽く温めてお召し上がりください。電子レンジで温めると水分がとび、手羽が硬くなってしまいうのでご注意ください。

- ① 構え**  
串を抜いた状態で、皮の面を下にします。
- ② 折る**  
中央の関節を上向きにし突き上げるように折り曲げます。
- ③ 摘む**  
外れた関節の骨を2本ともつまみます。
- ④ 剥がす**  
つまんだ関節の骨を外側へ切り離します。