

## 「とめ手羽」最高金賞受賞！ついに4度目の日本一。

～ 皆様のご声援に感謝し、5/11(水)～15(日) “とめ手羽”を半額90円(税込)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、2022年4月13日発表の日本唐揚協会主催「第13回からあげグランプリ」の手羽先部門において**最高金賞を受賞**し、2015年・2018年・2019年の同大会に続き、**4度目の最高金賞受賞**となりました。  
同時に**13年連続金賞受賞となり**、過去最多の受賞記録を更新することができました。

「とめ手羽」が最高金賞に輝けたことは、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11日(水)～15日(日)の期間中、【とめ手羽】1本 通常180円(税込)を90円(税込)でご提供させていただきます。この機会に是非、【とめ手羽】をご賞味ください。

### ◆最高金賞を受賞した【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【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くらとした味わいに。「誰かとめてってば～！」が由来の【とめ手羽】は特製のブレンド塩で味付けしており、一度食べるとやみつきになること間違いなし。

#### 【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」

【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。

2022年は2月・3月に試験を実施し、新たな「手羽マスターアドバイザー」が誕生しました。



とめ手羽 1本180円(税込)



九州名物とめ手羽は  
全国25店舗展開しております。

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

#### 店舗情報

東 京: 4店舗  
名古屋: 2店舗  
福 岡: 16店舗  
長 崎: 1店舗  
熊 本: 1店舗  
鹿児島: 1店舗

(2022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

福岡市博多区吉塚3-18-18  
TEL 092-292-7510 / FAX 092-292-3165  
E-mail [inshoku@e-felix.co.jp](mailto:inshoku@e-felix.co.jp)  
担当: 石渡(イシワタリ)・萩村(ハギムラ)

◆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/>