

手羽唐で話題の店“九州名物とめ手羽”が出前館に出店！

～ 手羽先部門にて過去最多“11年連続”金賞を更新！2015年・2018年・2019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）が運営する【九州名物 とめ手羽】が、出前館に出店いたしました。

◆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！」とつつい手羽が伸びる、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5本950円（税込）～

社内認定資格保持者のみが提供できる【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。手羽マスターアドバイザーと、手羽マスターのみが至極の逸品【名物とめ手羽】を提供できるため、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、チキン南蛮や、焼き餃子、さつま揚げなど豊富な九州各地の料理を提供しております。出前館では通常の店内飲食とは異なったメニュー構成で、ご家庭でお食事をよりたのしめるラインナップとなっております。



↑【から手羽】厳選した数種類のスライスと、とめ手羽特製塩をブレンド。肉料理。揚げた鶏肉の肉汁に、しびれる辛さの山椒とピリリと辛い唐辛子が味の決め手。



↑【チキン南蛮】宮崎県発祥の鶏パイスト、とめ手羽特製塩をブレンド。肉料理。揚げた鶏肉の肉汁に、甘酢タレの甘味と酸味がタルタルソースが、たまらないおいしさです。



↑【焼き餃子】たっぷりの野菜と豚肉のみを使用し、ひとつの餃子にギュッと詰め込んだとめ手羽オリジナルの餃子です。



↑【さつま揚げ】揚げたてならではのふっくらぷりぷりな食感とすり身の甘味が絶品です。

【出店店舗一覧】

新宿店・飯田橋店・五反田店
伏見店・栄店・博多筑紫口店
博多駅東店・今泉店・薬院店
西新店・塩原店・野多目店
白木原店・別府店・姪浜店
野芥店

【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(iyumena@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/>

