

手羽唐で話題の店“とめ手羽”が大名にオープン！

～ 2015年・2018年・2019年・2022年のからあげグランプリ手羽先部門で最高金賞を受賞した日本一の手羽先！ ～

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、2022年7月4日(月)に中央区・大名にオープンいたします。

◆四度も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っくらとした味わいに。～【とめ手羽】は180円～

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

【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」と「手羽マスターアドバイザー」だけが【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【とめ手羽】をはじめ、熟成鶏を使ったお刺身、国産牛もつを使用した博多もつ鍋等、オリジナルメニューから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、お持ち帰りメニューなどもあり、お一人でもご家庭でもおたのしみいただけます。



↑【とめ手羽】と合わせて食べたい【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】。♫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。



↑熟成鶏を使ったお刺身。独自の製法で低温調理した鶏肉は、鶏刺しのようにそのままお召し上がりいただけます。

【店舗概要】

九州名物 とめ手羽大名店

住所:福岡市中央区大名2丁目6-20

電話:092-406-4115

営業時間:月～土17:00～24:00

日曜日16:00～23:00

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)

福岡市博多区吉塚3丁目18-18

TEL 092-292-7510 / FAX 092-292-3165

担当: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/>