

九州名物とめ手羽から新味登場！

～ 手羽元をほろほろになるまで煮た「にた手羽」販売開始～

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、とめ手羽・あま手羽・から手羽・ひえ手羽に次ぐ「にた手羽」を販売開始しました。

◆新商品【にた手羽】とは

とめ手羽やあま手羽などの「揚げた手羽先」に対し、「にた手羽」はその名の通り煮物。
九州名物とめ手羽初挑戦の試みで、代表自らが陣頭に立ち、工夫を凝らした一品です。
改良に次ぐ改良を重ね、開発に約1年かけ、ついに完成しました。

こだわりの醤油と、熊本の甘みが強い赤酒を使用することで、やさしいまろやかな味わいに仕上げました。
圧力鍋でほろほろになるまで煮込んだ手羽元は、味をしみこませるため1日冷蔵庫で寝かせます。
九州の人にはなじみ深い優しい味わいで、お箸で食べられるほど柔らかいため、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。

全国の「九州名物とめ手羽」九州エリアで販売中。
価格／3本420円・6本800円

◆そもそも【とめ手羽】って？

竹串に刺さった、まっすぐな手羽が特徴の「とめ手羽」は、
唐揚げ協会が主催する【からあげグランプリ®】にて、13年連続
金賞を受賞。さらに4度の最高金賞を受賞した手羽先です。

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。「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。



©株式会社フェリックス

【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。



とめ手羽1本180円



©株式会社フェリックス



九州名物とめ手羽は
全国26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： 17店舗
長 崎： 1店舗
熊 本： 1店舗
鹿児島： 1店舗

(2022年8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
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/>