

食べた本数お返します！九州名物とめ手羽「手羽バックキャンペーン」**からあげグランプリ 金賞受賞記念イベント 2023年5月20日より開催**

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」全店にて、からあげグランプリ14年連続金賞受賞した記念イベントとして、5月20日～31日までにご注文された手羽の本数を、6月ご来店時にプレゼントする「手羽バックキャンペーン」を行います。

5月20日～31日までの期間中、「とめ手羽(塩)」・「あま手羽(甘だれ)」・「から手羽(スパイス)」・「ひえ手羽(冷製)」を1本ご注文につき、専用のカードに1スタンプ押印いたします。

貯まったスタンプの数だけ、6月ご来店のお客様へプレゼント(=手羽バック)いたします。

2023年のからあげグランプリ 手羽先部門で14年連続金賞を受賞した「とめ手羽(塩)」をこの機会に是非ご賞味ください。

※専用スタンプカードはなくなり次第終了となります
※店内で飲食されたお客様限定です

【からあげグランプリ】とは、日本唐揚協会が主催し、年に一度【日本で一番うまい唐揚げ店を決定する】イベントです

◆第14回からあげグランプリ結果

https://karaage.ne.jp/event/2023karaage_gp.pdf

◆日本唐揚協会 <http://karaage.ne.jp/>

からあげグランプリ金賞受賞記念**食べた本数をお返し!!****手羽バック
キャンペーン**

スタンプ期間中にご注文された手羽の本数を
6月にご来店いただいたお客様へプレゼント!!

スタンプ期間 2023年5月20日～31日

手羽プレゼント期間 2023年6月1日～30日

**▼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【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1本190円(税込) ※2023年5月20日時点

社内認定資格「手羽マスターアドバイザー」制度を設け、安定した味を提供

【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」。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者のみに与えられます。資格程度を設けることで、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 ホームページ <https://www.tometeba.jp/>