

報道関係各位

プレスリリース

2017年8月吉日  
株式会社フェリックス

## 9月に食べた分だけ10月無料!? とめ手羽「手羽バックキャンペーン」

～ からあげグランプリ最高金賞受賞の「名物とめ手羽」をお得に楽しく食べよう! ～

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」全国にて、9月にご注文された手羽の本数を、10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。

9月1日～30日の期間中、「名物とめ手羽(塩)」・「名物とめ手羽(甘だれ)」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、10月ご来店のお客様へプレゼント(=手羽バック)いたします。

毎年恒例のこのキャンペーンは、多くのお客様に喜んでいただいております。2015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「名物とめ手羽(塩)」をこの機会に是非ご賞味ください。

【からあげグランプリとは、日本調理協会が主催で、年に一度(日本一)のからあげを決めかねて開催されるイベント。

日本調理協会: <http://karan.jp/>



### ◆ 最高金賞を受賞した【名物 とめ手羽】、そして「こだわり」とは

「もう一本!」とつい手が伸びる、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。注文を受けてから蒸籠の油で一煎に揚げため、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100円(税別) ※毎週月・火は「とめ手羽の日」で1本 80円(税別)で提供しております。



社内認定資格保持者「手羽マスター」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」。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」だけが【名物 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。



↑2005年に「九州名物とめ手羽」の1号店がオープンし、全国に30店舗展開中。

### 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社フェリックス 広報広報課

福岡市博多区博多駅前3-2-20 博多ハッコウビル62階  
TEL: 092-473-1152 / FAX: 092-473-1153  
担当: 藤田 ([wakita@felix.co.jp](mailto:wakita@felix.co.jp)) 萩村 ([hagimura@felix.co.jp](mailto:hagimura@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.felix.co.jp/press/>  
◆九州名物とめ手羽: <http://www.tome-teriyaki.jp/>  
◆株式会社フェリックス: <http://www.felix.co.jp/>



九州名物とめ手羽  
Facebook

092-473-1152

092-473-1153

wakita@e-felix.co.jp  
hagimura@e-felix.co.jp  
i\_yumena@e-felix.co.jp

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_