



弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

特にお中元・お歳暮をはじめとする贈答品用途では、料理店様の使われる確かな品という安心感から日本全国数多くの企業・個人の皆様より永年ご愛顧いただいております。

吟味を重ねた選りすぐりの北海道の味覚をぜひお試しください。

店主 岩瀬谷 陽二

8月のおすすめ

余市産ボイルタコ足



一本 (500~700g位)
1Kg 1,700円位より

福岡・長崎産イサキ



一本 (600g位)
1kg 2,000円位より

北海道産生真イカ(スルメイカ)



一杯
300円位より

和歌山・静岡産 アユ



一本
200円位より

昆布森・厚岸産他 シマ蛸



サイズ (大・中・小)
2,500円位より

釧路産 建ます塩筋子



一パック (500g位)
1Kg 6,800円位より

市況・大きさにより価格は変わりますので、お問い合わせください。

その他、個数について1つより承ります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

定番商品

〈北海道産 干宗八がれい〉



たいへん淡白なのに旨みが強く、白身なのに脂がのっています。ぜひ、表も裏も皮と一緒に召し上がりください。

1枚 300円より

〈アメリカ産 開シマホッケ〉



大きく良質の脂が大変美味しい品質のよいものだけを厳選しました。焼くと溢れ出す脂と厚い身が美味しく、お勧めです。

1枚 850円より

〈羅臼産 開真ホッケ〉



真ホッケ特有の味わい深い風味が特徴で、ほどよい身しまりで脂のりもよく、身もホクホクで美味しく、お勧めです。

1枚 850円より

〈宮城県産 開金華サバ〉



脂がすっきりしていて、とても上品。繊細な身に脂が絡み合って濃厚な旨みが溢れ出ます。

1枚 250円より

〈ロシア産 紅鮭切身（半身分）〉



脂のりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身（1.5kgサイズ）

3,750円より

市況・大きさにより価格は変わりますので、お問い合わせください。

その他、個数について1つより承ります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp