



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

## 年末年始の食材

冷凍ボイルタラバ足



解凍してそのままお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)  
7,000円

生冷凍タラバ足



解凍して鍋や焼きガニにしてお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)  
7,000円

冷凍ボイル毛ガニ



解凍してそのままお召し上がりください。  
(※解凍後の写真です)

1杯(約360~400g)  
3,000円

冷凍ボタン蛸(特大) BL



500g 約10~11本  
入ってます。  
解凍して殻をむき、  
そのままお刺身でお  
召し上がりください。

500g 1パック  
2,000円

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。

価格はすべて税抜き価格で、送料別となります。

〒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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 年末年始の食材

## 冷凍帆立 Mサイズ



1kgで26～30個入っています。  
解凍してそのままお刺身やフライや炒め物でお召し上がりください。

1kg  
4,500円

## 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

## 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

## イカー一夜干し



解凍して、さっと焼き上げ、手で細かくさき、そのままお酒、ビールの肴にあるいは醤油やマヨネーズをつけてお召し上がりください。

1パック2枚入り  
650円

## 干しシシャモオス



フライパンまたはホットプレートにクッキングシートをひいて、冷凍のままフタをして弱火で焼いてください。

1ケース(30尾)  
3,000円

## 干しシシャモメス



フライパンまたはホットプレートにクッキングシートをひいて、冷凍のままフタをして弱火で焼いてください。

1ケース(30尾)  
3,300円

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。

価格はすべて税抜き価格で、送料別となります。

〒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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 年末年始の食材

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

開金華サバ



宮城県石巻市の金華山周辺で獲られる真サバで大変希少なブランドサバです。

1枚 250円

紅鮭切身



脂ののりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身 (1.5kgサイズ)

3,750円

イクラ醤油漬(北海道産)



岩瀬谷商店自家製  
イクラ醤油漬

500g  
5,000円



北海道産イクラ醤油漬  
(製品)

500g  
5,000円

味付け数の子(白)



厳選された数の子を白醤油とカツオだしで程よく味付してあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

1パック  
2,000円

味付け数の子(黒)



厳選された数の子を醤油とカツオだしで程よく味付してあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

1パック  
2,000円

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。

価格はすべて税抜き価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1

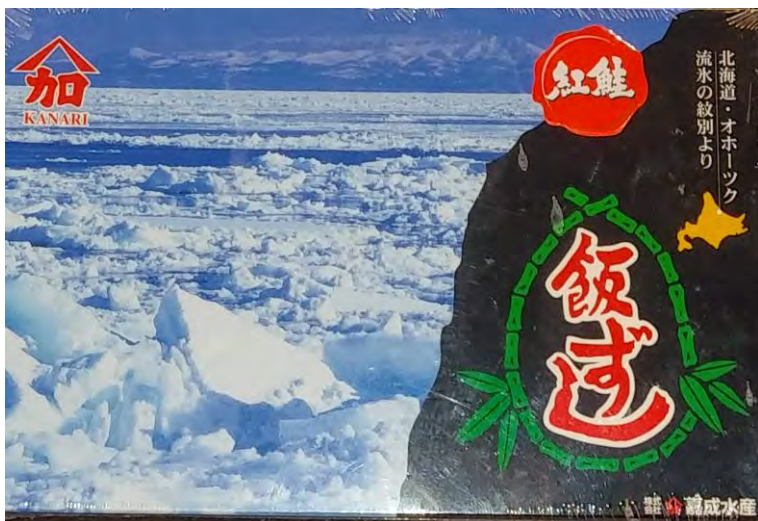
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

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

Email. [iwaseya-info@iwaseya.jp](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 年末年始の食材

飯寿し（紅サケ）



400g 2,600円  
1kg 4,900円

飯寿し（ほっけ）



400g 2,000円  
1kg 3,600円

飯寿し（秋サケ）



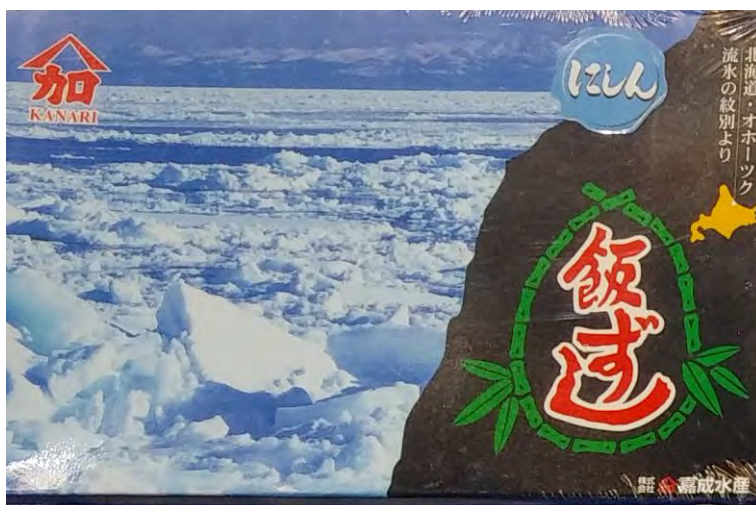
400g 2,000円  
1kg 3,700円

飯寿し（ハタハタ）



400g 2,100円  
1kg 3,900円

飯寿し（ニシン）



400g 1,900円  
1kg 3,300円

飯寿し（かれい）



400g 1,900円  
1kg 3,300円

「飯寿し」は、米麴、魚、野菜を樽の中で漬けて乳酸発酵させた、なれずしの一種です。冬の保存食として北海道や東北地方で食べられてきた、年末やお正月に欠かせない郷土料理のひとつ。ほどよい酸味と、魚や野菜の旨みが凝縮し、まろやかな味わいを楽しむことができます。

〒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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。

価格はすべて税抜き価格で、送料別となります。