



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

## 2021年6月の食材

余市、古平、美国産 塩水ウニ



旨みが濃厚で鮮やかなオレンジ色が特徴のエゾバフンウニ。良質なコンブを食べて育ったエゾバフンウニの味は絶品です。井や晩酌のお供にお勧めです。

1パック 2,700円(税込)～

支笏湖産チップ（ヒメマス）



支笏湖で育ったチップの身は脂がのり、繊細な味が旨みをさらに引き立てます。刺身、塩焼き、唐揚げがお勧めです。

1尾 824円(税込)～

石鯛（長崎・福岡）



身の締まったゼブラの魚体が特長です。通年漁獲することはできませんが、春から秋にかけてが旬です。独特の歯ごたえと脂の香りがたまりません。刺身はもちろんカルパッチョやアクアパッツアがおすすすめです。

1kg 3,240円(税込)～

時サケ（日高・釧路）



時サケは日本で獲れる白鮭(秋鮭)の中で生まれた川に戻る時期を間違えて漁獲される鮭で「ときしらず」とも呼ばれます。春から夏に漁獲されるため卵や精巣に栄養分が使われる前で美味しい鮭です。

1kg 3,240円(税込)～

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。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-21

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

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

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



# 2021年6月の食材

穴子（宮城・福島）



旬が初夏から秋の穴子は身の熱さ、脂のりが抜群です。白焼き、蒲焼き、煮物、ちらし、天ぷらで食べるのがお勧めです。

1kg 2,160円(税込)～

古平産生甘蛸



鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の甘エビは、刺身や鮓ダネにお勧めです。

1kg 2,808円(税込)～

## 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 324円(税込)

〈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 918円(税込)

〈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 918円(税込)

〈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）

4,050円(税込)  
**3,500円(税込)**

**※2021年6月～8月の特別価格となります。**

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。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-21

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

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

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