



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8月の食材

ハモ (九州・四国他)



夏の音連れを知らせる魚として親しまれています。“喰む”が名前の語源と言われるくらい、精気が強い魚です。ハモのしゃぶしゃぶ、焼はも、天ぷら等がお勧めです。

1kg 3,240円(税込)~

アユ (和歌山産)



夏の風物詩ともいえる鮎。あゆは塩焼きだけでなく天ぷらでもおいしくいただけます。

1尾 238円(税込)~

マガレイ (オホーツク産)



北海道や東北地方では一般的な庶民のカレイです。淡白な味わいの白身。主に加熱して食べられる魚です。煮付けや塩焼きが定番。また、ムニエルなどにしても美味しいです。

1本(600g位)
1kg 2,160円(税込)~

花咲ガニ (根室産)



国内では根室沖でしか獲れない為“幻のカニ”と呼ばれています。花咲蟹のカニ身の特徴は、エビに良く似た独特の風味と濃厚な旨みです。

500g位
1kg 4,320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

2021年8月の食材

スルメイカ (北海道産)



スルメイカは、一年を通して水揚げされます。なかでも旬を迎える)月~+月頃は一番漁獲量が多いです。刺身、煮物、焼物、揚物どれもおすすめです。

1杯 270円(税込)~

タチウオ (長崎産)



太刀魚はウロコのない銀色に輝く魚体が特徴的で、脂があるのにさっぱりしている白身魚は、絶品です!! 塩焼き・照り焼き・椀物・煮付け・刺身がおすすめです。

1kg 3,240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1-2 1

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp