



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9月の食材

日高産 生サケ(銀聖)



「銀聖」とは、北海道の日高町、新冠町、新ひだか町、浦河町、様似町、えりも町など日高振興局管内の海域で、定置網漁業で漁獲されたブランド天然秋鮭です。

オス 1kg 1,620円(税込)～

メス 1kg 2,160円(税込)～

根室産 生サンマ



秋を代表する味覚のひとつ秋刀魚は、日本人には馴染みのある魚です。旬の時期になると、塩焼きや、お刺し身として食べられる魚として人気があります。

1尾 324円(税込)～

毛ガニ



水揚げされた、活きている毛がにを活〆して、絶妙な茹で加減で一気に茹で上げた毛がにです。

500g位

1kg 6,480円(税込)～

道東産 生筋子



北海道産の秋鮭の生筋子です。ご自宅でお好みの味のいくらを漬け込めます。

1kg 9,720円(税込)～

長崎県産 アジ



長崎の旬の真アジの特徴は、脂の乗りが良くきめ細かな身質により高い評価を得ております。

1kg 1,512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9月の食材

九州他産 生サバ



引き締まった身質と、たっぷり乗った脂の鯖です。塩焼き、煮物、シメサバなどにお勧めです。

1本 1,080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)

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