



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10月の食材

生サケ 根室他



秋鮭は、2～8年間回遊し、秋（9～12月）に産卵のために故郷の川に戻る鮭で、脂が少なくオスには白子、メスには卵（筋子）を持つのが特徴です。脂が少ない分、バターを使用したムニエルやホイル焼き、フライ料理など油を使う調理にオススメです。

1kg 1,080円(税込)～

生筋子 根室他



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 10,260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)～

九州産生サバ



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 1,404円(税込)～

仙鳳趾・昆布森・厚岸産 貝カキ



汐の香りと旨味をたっぷり含み、ふっくらとした身と味わいが特徴です

2L・L・Mサイズ 1個
216円位より～

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10月の食材

メヌキ 日高他産



メヌキの身は脂のノリがよく、柔らかい食感であっさりとした旨み深い味わいが特徴です。メヌキは子供や高齢者でも食べやすく、幅広い世代に好まれています。メヌキは煮付けとして食べることが多いですが、味にクセがないため塩焼きや刺身、鍋料理や味噌汁しても美味しくいただけます。

1kg 3,780円(税込)~

生ホッケ 根室産



今が1番脂がのっている最高の状態のホッケです。塩焼きやフライ、チャンチャン焼きでも美味しくいただけます。

1kg 1,728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