



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11月の食材

### 岩内産平目



北海道産の天然活〆平目  
えば、最高級のお刺身や  
寿司ネタとして全国の魚  
好きのの指名魚です。  
お刺身はもちろん、昆布  
じめ、カルパッチョ、ム  
ニエル、マリネ、煮付け、  
酒蒸しなどもお勧めです。  
1kg~1.5kg位

1kg 2,592円(税込)~

### 道東産 タラ白子 (タチ)



北海道の方言で鱈の白子は「たち」と呼ばれています。  
北海道の冬の味覚「真鱈の白子」は、ぷるんとした表面に、とろ〜りとした中身、舌に残る旨味の余韻は他の食材では味わえません。

1kg 4,320円(税込)~

### 網走産ワカサギ



網走産のワカサギ  
です。串にさして  
塩を振って炭火で  
焼いたり、天ぷら、  
から揚げ、フリッ  
ト、南蛮漬けなど  
がお勧めです。

1kg 1,728円(税込)  
~

### 九州産ハウボウ



平目や鯛と並ぶお  
いしさです。お刺  
身はもちろんです  
が、身質がしっか  
りしているので、  
塩焼きや煮付け、  
ムニエルなど火を  
通してもフワフワ  
になります。

600g~900g位  
1kg 2,592円(税込)  
~

### 仙鳳趾・昆布森・厚岸産 貝カキ



仙鳳趾・昆布  
森・厚岸の牡蠣  
は年中収穫でき  
ますが、11月~3  
月が旬です。身  
はふっくらして、  
甘味が濃厚です。

2L・L・Mサイズ  
1個 216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11月の食材

## 福岡産サワラ



九州の鱈は博多湾や玄界灘沿岸で豊富な栄養を食べて、育ちます。モチモチとした食感、透明感のある味には、乳白色の脂が美しく入っています。塩焼き、酒蒸し、煮つけ、ホイル焼き、ムニエル、西京漬がお勧めです。

2.5kg~3kg位  
1kg 2,700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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)