



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

2022年1月の食材

青森・松前産 ヤリイカ



甘みのある美味しい高級烏賊です。お刺身、煮物、炒め物、フライでお召し上がりください。

200~300gくらい
1kg 2,808円(税込)

根室産ワカサギ



根室産のワカサギです。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)
~

野付産貝帆立



野付のホタテ貝は全国のどの地域よりも粒が大きくて、身の締りがよくて、深い味わいを持っています。

250~300gくらい
1kg 1,296円(税込)

九州産サワラ



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~4kg位
1kg 2,592円(税込)~

羅臼・昆布森他産活メタラ



真鱈の船上活メ品です。鮮度が良いので、身が透きとおっています。

3~5kgくらい
1kg 1,404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。

価格はすべて税抜き価格で、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

2022年1月の食材

生助子（噴火湾）



秋から冬にかけてが旬のスケトウダラの卵巣こと生助子、通称生タラコ。ご存知タラコや明太子の原料として広く知られていますが流石に家庭ではなかなか作れません。一般的には花煮や子和えにして食します。

1パック 500g入
1パック 1,512円(税込)
～

鹿児島・福岡・長崎産 天然タイ



天然の真鯛は身が締まり、ほどよく脂がのっているのです。上品な甘みと、適度な歯ごたえ。そのバランスが絶妙です。

1.5～2.0kgくらい
1Kg 2,808円(税込)～

野付産帆立柱（生食用）



野付のホタテ貝は全国のどの地域よりも粒が大きくて、身の締りがよくて、深い味わいを持っています。肉厚な生帆立の食感をご堪能ください。

1パック（10～15個）
2,592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)より

〈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)より

〈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)より

〈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)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。価格はすべて税抜き価格で、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