



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2月の食材

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。

300~350gくらい
1kg 1,188円(税込)~

函館・青森産 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。

200~250gくらい
1kg 2,700円(税込)

山口・大分産 赤貝



コリコリとした歯ごたえと鼻を抜ける磯の香りが魅力です。冬から初春の寒い時期は身がぷっくりとしており、身に甘みがありもっとも美味しい時期です。

1kg 6,480円(税込)

北海道産 ナマコ



コリコリした食感がたまらない、コラーゲンたっぷりな冬の味覚。酢の物にして食べるのが一般的です。大根おろしとポン酢で食べてもおいしいです。

300g入り
1袋 1,620円(税込)~

小樽・石狩産 生ニシン オス・メス



1月から春先までが旬のニシンです。雌のお腹に卵が入っていることがあります。これはもちろん「数の子」です。お刺身、塩焼き、蒲焼きで食べられます。

オス 450g位
1kg 756円(税込)~

メス 450g位
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2月の食材

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)~

日高産 本マス (桜マス)



本鱒 (ホンマス) は桜鱒 (サクラマス) とも呼ばれ、見た目も味も素晴らしい高級魚です。

2~3kgくらい
1kg 2,700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)
2,950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