



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3月の食材

生ボタン蛸（噴火湾）



ぷりぷりとした身に、噛むと濃厚な甘みが広がり、ねっとりとした旨みの余韻が残る、極めて味わい深いボタンエビです。

1Kg 4,320円(税込)～

生ナンバン蛸（羽幌・苫前）



鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の南蛮エビは、刺身や鮨ダネにお勧めです。

1kg 3,240円(税込)～

ボイルホタルイカ（兵庫・富山）



釜揚げにしたホタルイカです。白い目、くちばし、胴の中にある軟骨を取り除いて下処理するとより美味しくいただけます。

1パック  
1,080円(税込)～

金目鯛（静岡）



色々な食べ方ができる、おいしい魚です。刺身はもちろん、溶け出す脂のコクを堪能できる煮物もお勧めです。

1kg 3,240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1-21

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. [iwaseya-info@iwaseya.jp](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 2022年3月の食材

蛤（千葉）



産卵に向け身に栄養をたっぷり貯めている旬の蛤です。焼き、酒蒸し、お吸い物等、いろいろな料理で楽しめます。

1個80～120g位

1Kg 3,888円(税込)～

キンキ（根室）



真っ赤な魚体が特徴で、とても希少価値が高い高級魚です。淡白な白身に脂が絡み一口食べると虜になります。北海道ではお祝いの品としても使われます。

1尾400～500g位

1Kg 7,560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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)