



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4月の食材

桜マス（噴火湾・日本海・日高）



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。

1~4kgくらい  
1kg 2,160円(税込)~

毛ガニ（オホーツク産）



流氷は毛ガニのえさとなる養分を沢山運んできてくれます。流氷下にはプランクトンが多量にあり海水温度も低く運動量も少ないので栄養をたくわえ身入りたっぷりの毛ガニです

400g~700gくらい  
1kg 7,020円(税込)~

カツオ（九州・四国）



初鯨の時期で鮮度抜群のカツオをお刺し身やたたきにして食べるのがおすすめです。

3kg~5kg台くらい  
1kg 2,700円(税込)~

キンキ（網走・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400~700g位  
1Kg 6,480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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 2022年4月の食材

シマアジ (九州)



アジ科の魚ですが、白身魚のように身持ちが良く、しっかりとした身質で、刺身で非常に美味しくいただけます。

1kg~1.5kgくらい  
1kg 2,700円(税込)~

北寄貝 (苫小牧)



ホッキ貝は正式名称をウバガイといい、お刺身や寿司ネタとして人気の貝で、生ではもちろんのこと加熱してもとても美味しい貝です。

1個350g~500gくらい  
1kg 1,080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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)