



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5月の食材

平目（余市・岩内）



北海道産の天然活平目は、透明感あふれる繊細な甘さと新鮮な歯ごたえあふれる締った白身と脂ノリ最高のエンガワは、まさに絶品です。昆布締め、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位～
1kg 3,240円(税込)～

シャコ（小樽）



小樽のシャコの漁は春と秋の2シーズンです。春のシャコのメスは子持ちでとても美味しいです。オスは美味みが濃厚です。

1尾
オス 270円(税込)～
メス 324円(税込)～

大助（根室）



「大助」はキングサーモンの名で知られる大型の鮭で、地元では「ますのすけ」とも呼ばれています。北海道では有数の漁場で、5月から9月頃に僅かながら、水揚げがある貴重な高級鮭です。脂ののったキングサーモンは、ほぐれやすく、ご飯とよくあいます。ビールやお酒のお供にも最適です。

8kg～20kg
1kg 9,720円(税込)～

マゾイ（余市）



冷たい水温で育ったマゾイは身が締まり脂がのって、新鮮なうちに刺身で食べるとコリコリとした歯ごたえと口に広がる脂、そして噛めば口中に広がる旨味は病みつきになります。他にもアラ汁・煮付けもお勧めです。

1kg位
1kg 2,160円(税込)～

〒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

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。

2022年5月の食材

イサキ (九州)



「脂の乗った大ぶりのイサキの刺身は白身に血合のバランスも鮮やかで、「旬のイサキは鯛をも凌ぐ!!」と言われるほど美味くて味わいのある魚です。刺身以外にも、塩焼き、煮付け、ムニエル、フライなど、どんな調理法でもおいしい魚です。

400~600g位
1kg 2,160円(税込)~

時サケ (日高・釧路)



時サケは日本で獲れる白鮭(秋鮭)の中で生まれた川に戻る時期を間違えて漁獲される鮭で「ときしらず」とも呼ばれます。春から夏に漁獲されるため卵や精巣に栄養分が使われる前で美味しい鮭です。

3kg~4kg位
1kg 3,780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