



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6月の食材

毎日、九州から朝とれた魚をその日の午後に送ってもらっている魚たちです。



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)～

余市、古平、美国産 塩水ウニ



旨みが濃厚で鮮やかなオレンジ色が特徴のエゾバフンウニ。良質なコンブを食べて育ったエゾバフンウニの味は絶品です。丼や晩酌のお供にお勧めです。

1パック 4,320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。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

支笏湖産チップ (ヒメマス)



支笏湖で育ったチップの身は脂がのり、繊細な味が旨みをさらに引き立てます。刺身、塩焼き、唐揚げがお勧めです。

1尾 972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

2022年6月の食材

タチウオ（九州）



太刀魚はウロコのない銀色に輝く魚体が特徴的で、脂があるのにさっぱりしている白身魚は、絶品です！！
塩焼き・照り焼き・
椀物・煮付け・刺身
がおすすめです。

500g～1.5kg位
1kg 3,240円(税込)～

サザエ（長崎）



鮮度抜群、身入りのいい旨味のつまったサザエです。
壺焼き、刺し身や炊き込みご飯これからの時期バーベキューにも最適です。

1個 50～200g
1kg 2,160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 200g位
1枚 324円(税込)

〈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)

〈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)

〈ロシア産 紅鮭切身（半身分）〉



約7日間熟成しており、脂ののりも程よく、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）

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