



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7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。



スルメイカ（松前他）

スルメイカは、一年を通して水揚げされます。なかでも旬を迎える7月～9月頃は一番漁獲量が多いです。刺身、煮物、焼物、揚物どれもおすすめです。

1杯 324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。

厚岸産 貝アサリ



牡蠣の名産地厚岸は豊富なプランクトンと低い水温が良質の牡蠣を作っていることで有名ですが、同じ環境で育ったアサリも例外ではありません。じっくり栄養を蓄積した身の中には「ギュ！」と旨みが豊富に詰まっています。酒蒸し、味噌汁、パスタ、クラムチャウダーがお勧めです。1kg 1,620円(税込)～

昆布森・厚岸産他 シマ蝦



北海シマエビ濃厚でふっくら！コクのある旨さです。ぷりぷりの身と、濃厚な甘さ、海老味噌が絶品です。

サイズ(大・中・小)  
1kg 3,240円(税込)～

〒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7月の食材

## 古平産甘舘



鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の甘エビは、刺身や鰯ダネにお勧めです。

1kg 3,780円(税込)～

## 余市、古平、利尻、礼文他 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 3,240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1-2 1

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

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

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