



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8月の食材

毎日、九州から朝とれた魚をその日の午後送ってもらっている魚たちです。

### うなぎ（鹿児島産）



鹿児島の火山灰の土壌が育んだ地下水は、殺菌力のある弱酸性。さらにミネラルを豊富に含むので、うなぎが健康に育ちます。脂の乗り方や身の引き締まり方など、バランスのとれた深い味わいが魅力です。

1本(200g)  
2,160円(税込)～

### スルメイカ（北海道産）



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 270円(税込)～

### ハモ（九州・四国他）



夏の音連れを知らせる魚として親しまれています。“喰む”が名前の語源と言われるくらい、精気が強い魚です。

ハモのしゃぶしゃぶ、焼はも、天ぷら等がお勧めです。

400g～1Kg位  
1kg 3,240円(税込)～

### 花咲ガニ（根室産）



国内では根室沖でしか獲れない為“幻のカニ”と呼ばれています。花咲蟹のカニ身の特徴は、エビによく似た独特の風味と濃厚な旨みです。

500g位  
1kg 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。

〒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8月の食材

## タコ (余市産)



余市産タコの足です。太いところはぷりぷり、細いところはコリコリと異なる食感を楽しめるのも魅力です。お刺身や酢の物やサラダ、唐揚げなどで楽しめます。

1Kg 2,808円(税込)  
～

## 昆布森・厚岸産他 シマ蝦

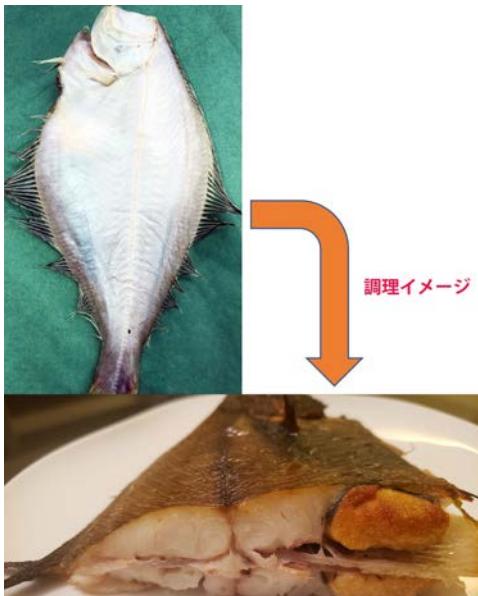


北海シマエビ濃厚でふっくら！コクのある旨さです。ぷりぷりの身と、濃厚な甘さ、海老味噌が絶品です。

サイズ(大・中・小)  
1kg 3,240円(税込)～

## 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)