



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11月の食材

サワラ (九州)



九州の鱈は博多湾や玄界灘沿岸で豊富な栄養を食べて、育ちます。モチモチとした食感、透明感のある味には、乳白色の脂が美しく入っています。塩焼き、酒蒸し、煮つけ、ホイル焼き、ムニエル、西京漬がお勧めです。

2.5~4Kg台  
1Kg 2,700円(税込)~

貝カキ (仙鳳趾・昆布森・厚岸)



仙鳳趾・昆布森・厚岸の牡蠣は年中収穫できますが、11月~3月が旬です。身はふっくらして、甘味が濃厚です。

2L、L、M  
1個 216円(税込)~

ワカサギ (根室)



根室のワカサギです。串にさして塩を振って炭火で焼いたり、天ぷら、から揚げ、フリット、南蛮漬などがお勧めです。

1Kg 1,620円(税込)~

タラ白子 (道東・日本海)



北海道の方言で鱈の白子は「たち」と呼ばれています。北海道の冬の味覚「真鱈の白子」は、ぷるんとした表面に、とろ~りとした中身、舌に残る旨味の余韻は他の食材では味わえません。

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11月の食材

ハタハタ (広尾)

塩水ウニ (ロシア)



ハタハタといえば晩秋から冬。塩焼き、煮付け、田楽、はたはた汁、飯寿司など。また「ぶりこ」と呼ばれる卵もおいしくいただけます。

1Kg 1,944円(税込)~

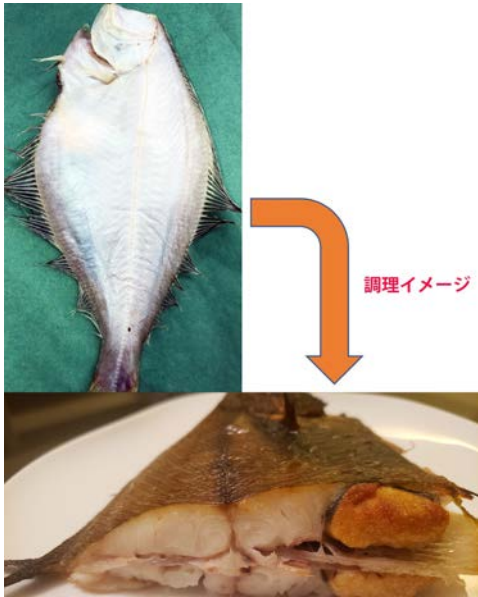
北方領土に隣接する根室市で加工されるエゾバフンウニは天然資源が豊富な北方四島で育ちます。とろけるような食感と、コク・深い甘みがあります。

100g入り

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)