



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

## 年末年始の食材

冷凍ボイルタラバ足



解凍してそのままお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)  
12,420円(税込み)

生冷凍タラバ足



解凍して鍋や焼きガニにしてお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)  
12,420円(税込み)

冷凍ボイル毛ガニ



解凍してそのままお召し上がりください。  
(※解凍後の写真です)

1杯(約400g)  
3,564円(税込み)

冷凍ボタン蛸 BM



500g 約14~16本入ってます。  
解凍して殻をむき、そのままお刺身でお召し上がりください。

500g 1パック  
4,428円(税込み)

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)

# 年末年始の食材

## 冷凍帆立 Sサイズ



1kgで26～30個入っています。  
解凍してそのままお刺身  
やフライや炒め物でお召  
し上がりください。

1kg  
6,480円(税込み)

**※写真と異なる場合が  
ございます。**

## 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)

## 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)

## イカー一夜干し



解凍して、さっと焼  
き上げ、手で細かく  
さき、そのままお酒、  
ビールの肴にあるい  
は醤油やマヨネーズ  
をつけてお召し上  
がりください。

1パック2枚入り  
702円(税込み)

## 干しシシャモオス



フライパンまたはホット  
プレートにクッキング  
シートをひいて、冷凍の  
ままフタをして弱火で焼  
いてください。

1ケース(30尾)  
5,184円(税込み)

## 干しシシャモメス



フライパンまたは  
ホットプレートに  
クッキングシートを  
ひいて、冷凍のまま  
フタをして弱火で焼  
いてください。

1ケース(30尾)  
5,508円(税込み)

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

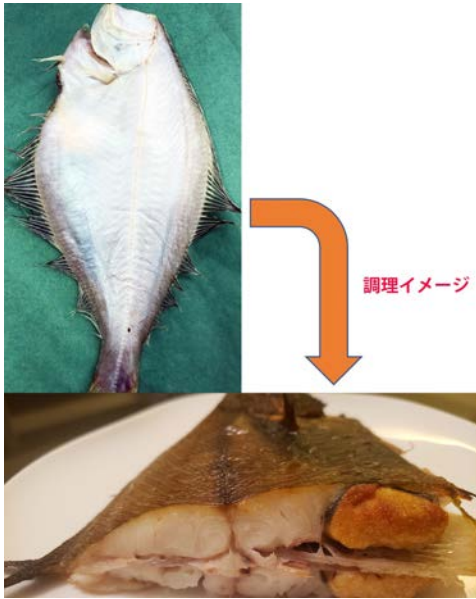
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

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

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

# 年末年始の食材

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)

紅鮭切身 (半身)



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。

約7日間熟成  
しています。

半身 (1.5kgサイズ)

4,050円 (税込)

味付け数の子(白)



厳選された数の子を白醤油とカツオだしで程よく味付けしてあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

1パック  
2,484円(税込み)

味付け数の子(黒)



厳選された数の子を醤油とカツオだしで程よく味付けしてあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

1パック  
2,484円(税込み)

昆布巻3本セット (ニシン、紅鮭、ししゃも)



昆布は「よろこぶ」の語呂合わせから「喜ぶ」とされ、「養老昆布 (よろこぶ)」とも掛けることから、お祝いの意味の他にも不老長寿の願いが込められます。巻は「結び」を意味しており、縁起の良い食べ物として用いられてきました。お正月用にお勧めです。

1セット  
2,052円(税込み)

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)

## 年末年始の食材

### 飯寿し（ニンシ）



230g 1,242円(税込み)  
1kg 4,320円(税込み)

### 飯寿し（ハタハタ）



230g 1,404円(税込み)  
1kg 5,184円(税込み)

### 飯寿し（紅サケ）



230g 1,728円(税込み)  
1kg 6,480円(税込み)

### 飯寿し（ホッケ）



230g 1,296円(税込み)  
1kg 4,860円(税込み)

「飯寿し」は、米麴、魚、野菜を樽の中で漬けて乳酸発酵させた、なれずしの一種です。冬の保存食として北海道や東北地方で食べられてきた、年末やお正月に欠かせない郷土料理のひとつ。ほどよい酸味と、魚や野菜の旨みが凝縮し、まろやかな味わいを楽しむことができます。

**「飯寿し」は数が少ないので、欠品の可能性がございます。**

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)