



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

## 2023年5月の食材

平目（余市他産）



北海道産の天然活メ平目は、透明感あふれる繊細な甘さと新鮮な歯ごたえあふれる締った白身と脂ノリ最高のエンガワは、まさに絶品です。昆布締め、カルパッチョ、ムニエル、マリネ、煮付け、酒蒸しなどもお勧めです。

1kg位～  
1kg 3,240円(税込)～

時サケ（日高他産）



時サケは日本で獲れる白鮭(秋鮭)の中で生まれた川に戻る時期を間違えて漁獲される鮭で「ときしらず」とも呼ばれます。春から夏に漁獲されるため卵や精巣に栄養分が使われる前で美味しい鮭です。

2.5kg～4kg位  
1kg 4,860円(税込)～

シャコ（小樽産）



小樽のシャコの漁は春と秋の2シーズンです。春のシャコのメスは子持ちでとても美味しいです。オスは美味みが濃厚です。

1尾  
オス 270円(税込)～  
メス 324円(税込)～

ホッケ（せたな他産）



5月から7月にかけて漁獲されるほっけは、脂がのっている最高の状態です。塩焼きやフライ、チャンチャン焼きでも美味しくいただけます。

3kg～4kg位  
1kg 1,620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。  
価格はすべて税抜き価格で、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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 2023年5月の食材

## 油子(昆布森他産)



アイナメ、アブラコ、アブラメ、いろんな呼び名のある魚です。北海道ではアブラコの呼び名が一般的。焼き、煮付け、フライ、刺身にと幅広い料理に使えることが特徴で、弱火でトロトロに煮付けても美味しいです。

1~1.5kg位  
1kg 1,404円(税込)~

## マゾイ (余市産)



冷たい水温で育ったマゾイは身が締まり脂がのって、新鮮なうちに刺身で食べるとコリコリとした歯ごたえと口に広がる脂そして噛めば口中に広がる旨味は病みつきになります。他にもアラ汁・煮付けもお勧めです。

1~1.5kg位  
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ってください。

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  
しています。



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。  
価格はすべて税抜き価格で、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)