



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6月の食材

### 余市、古平、美国産 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 5,400円(税込)～

### 支笏湖産チップ (ヒメマス)



支笏湖で育ったチップの身は脂がのり、繊細な味が旨みをさらに引き立てます。刺身、塩焼き、唐揚げがお勧めです。

1尾 1,944円(税込)～

### イサキ (九州産)



「脂の乗った大ぶりのイサキの刺身は白身に血合のバランスも鮮やかで、「旬のイサキは鯛をも凌ぐ！！」と言われるほど美味くて味わいのある魚です。刺身以外にも、塩焼き、煮付け、ムニエル、フライなど、どんな調理法でもおいしい魚です。

500～800g位  
1kg 2,160円(税込)～

### コチ (福岡他産)



5月から7月にかけて漁獲されるマゴチは、見た目はマダイなど定番の魚とは少し違いますが、味わいは絶品であり、日本では古くから夏の白身魚の代表格として愛されてきました。刺身、唐揚げ、鍋がお勧めです。

400g～800g位  
1kg 2,160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6月の食材

## 皮ハギ(せたな他産)



かわはぎは身と肝で、それぞれ旬が異なります。身は年中いつでもおいしく食べられますが、特に5～8月の産卵時期を過ぎた夏頃が旬ともいわれています。

刺身、唐揚げ、煮付けがお勧めです。

400～700g位  
1kg 1,944円(税込)～

## うなぎ (鹿児島産)

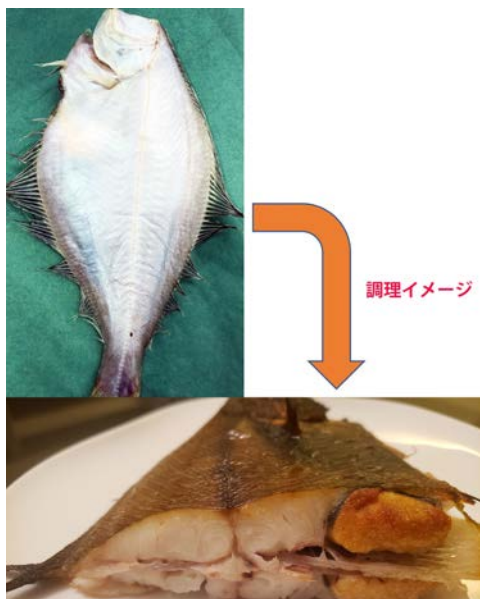


鹿児島の火山灰の土壌が育んだ地下水は、殺菌力のある弱酸性。さらにミネラルを豊富に含むので、うなぎが健康に育ちます。脂の乗り方や身の引き締まり方など、バランスのとれた深い味わいが魅力です。

1尾(200g)  
2,160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)