



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7月の食材

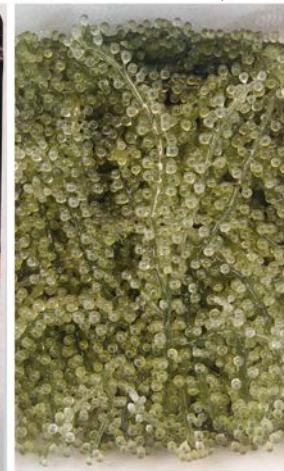
北海シマ蛸（昆布森・厚岸・サロマ他産）



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。

1P 500g入り
1パック 3,240円(税込)～

海ぶどう（沖縄産）



プチプチという食感がクセになる沖縄の海で育つ海藻の一種、「海ぶどう」。海ぶどうはサラダや冷奴、卵かけご飯や納豆、しゃぶしゃぶ、ちらし寿司などにもよく合います。

1パック 100g
1パック 1,242円(税込)～

貝アサリ（厚岸産）



牡蠣の名産地厚岸は豊富なプランクトンと低い水温が良質の牡蠣を作っていることで有名ですが、同じ環境で育ったアサリも例外ではありません。じっくり栄養を蓄積した身の中には「ギュ！」と旨みが豊富に詰まっています。酒蒸し、味噌汁、パスタ、クラムチャウダーがお勧めです。

1kg 1,728円(税込)～

ナマコ（噴火湾産）



コリコリした食感がたまらない、ナマコ。酢の物にして食べるのが一般的です。大根おろしとポン酢で食べてもおいしいです。

1パック 300g入り
1パック 2,592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

2023年7月の食材

カサゴ(九州産)



トゲとゴツゴツした武骨な見かけの白身魚。外見とは裏腹に中身は白く美しく味わいも上品 時期を問わず美味しい魚ですが春から夏にかけて身が締まり、ふっくらと脂がのって特に美味しい時期です。

お刺身、煮付け、塩焼き、唐揚げ、お味噌汁がお勧めです。

1~1.5kg位
1kg 2,808円(税込)~

生甘蝦 (古平・羽幌産)

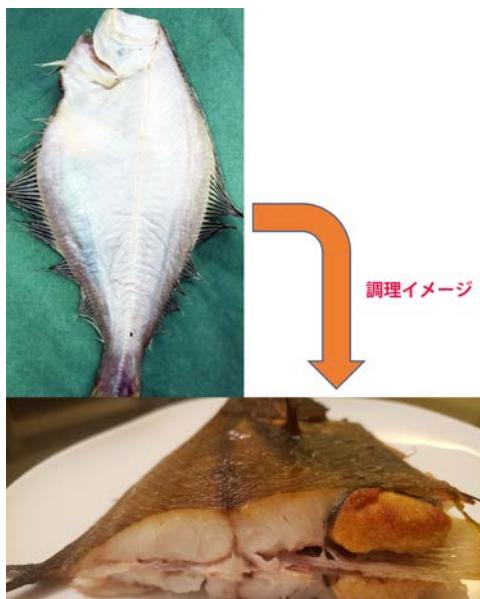


鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の甘エビは、刺身や鯔ダネにお勧めです。

1kg 4,968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