

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

2024年1月の食材

ヤリイカ (青森・松前産)



甘みがあり柔らかく美味しい高級烏賊です。お刺身、煮物、炒め物、フライでお召し上がりください。

200~300gくらい
1kg 3,780円(税込)~

貝帆立 (野付産)



貝柱の粒が大きく身が締りがよくて刺身に最適です。貝柱を手で割いて召し上がると食感がさらに変わります。

250~300gくらい
1kg 1,566円(税込)~

真鱈 (羅臼・根室産 他)



真鱈の船上活け品です。鮮度が良く身が締まっています。昆布や鍋物に最適です。

3kg~6kg位
1kg 1,836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。

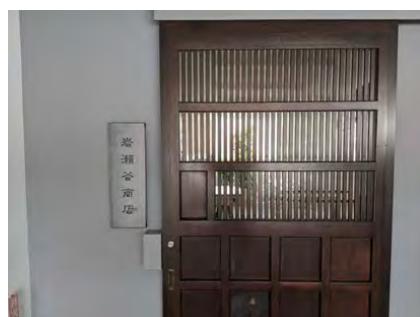
価格はすべて税抜き価格で、送料別となります。

ワカサギ (根室産)



串に刺して塩を振って炭火で焼いたり天ぷら・フリット・南蛮漬けなどがおすすめです。

1kg 1,944円(税込)~



〒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

2024年1月の食材

蛤（千葉県産他）



身はプリプリでたっぷりと栄養を貯めている旬の蛤です。酒蒸し・お吸い物・焼きといろいろな料理で楽しめます。

1個 80g～150g位
1kg 3,240円(税込)～

生ニシン（根室他）



1月から春先までが旬のニシンです。雌のお腹に卵が入っていることがあります。これはもちろん「数の子」です。お刺身・塩焼き・蒲焼きで食べられます。

250g～400g位
1kg 1,620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