

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2月の食材

ヤリイカ（函館・青森産）



甘みのある身がやわらかい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 2,808円(税込)～

赤貝（山口・大分産）



コリコリとした歯ごたえと鼻を抜ける磯の香りが魅力です。冬から初春の寒い時期は身がぷっくりとしており、身に甘みがありもっとも美味しい時期です。

1kg 6,480円(税込)～

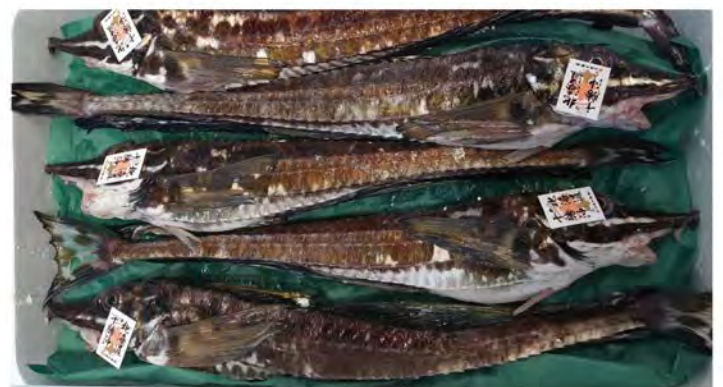
ナマコ（北海道産）



コリコリした触感でコラーゲンたっぷりの冬の味覚です。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美味しいです。

300g入り 1袋
1,620円(税込)～

八角（日高産）

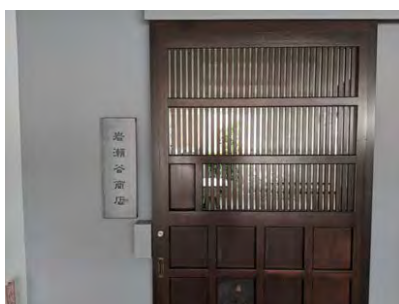


八角は収穫量は少なく、北海道ならではの魚です。旬は1～3月です。塩焼き、刺身、みそ汁、鍋などがおすすめです。

300～500gくらい
1kg 2,808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

2024年2月の食材

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 2,160円(税込)～

生ニシン（石狩・小樽産）



1月から春先までが旬のニシンです。メスのお腹に卵が入っており、卵を取り出して塩水につけ数の子として楽しめます。

お刺身、塩焼き、蒲焼きで食べられます。

オス 400g位
1kg 1,080円(税込)～

メス 450g位
1kg 1,512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1-21

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp