

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3月の食材

生ボタン蛸(噴火湾)



ぷりぷりとした身に、噛むと濃厚な甘みが広がり、ねっとりとした旨みの余韻が残る、極めて味わい深い蛸です。

1kg 4,320円(税込)~

生甘蛸(羽幌・苫前・余市)



今の甘蛸は、身の太さ、そして甘みが自慢です。

刺身やカルパッチョにお勧めです。

1kg 3,240円(税込)~

金目鯛(静岡・高知)



刺身はもちろんシャブシャブや煮魚もお勧めです。

身から溶け出す脂のコクを堪能できる魚です。

800g~1.5kgくらい
1kg 3,240円(税込)~

紋甲イカ(九州)



紋甲イカは、身がやわらかく食味が非常に良く刺身・天ぷら・煮物・焼き物・中華料理にしても美味。

味は、ねっとりした甘さがあり、程よい後味もあります。

500g~1.5kgくらい
1kg 4,320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

2024年3月の食材

桜マス(函館・日高他)



本鱒(ホンマス)は、桜鱒(サクラマス)とも呼ばれ、焼物・煮物・鮮度が良ければルイベにもできる味もすばらしい魚です。

1.5~3kgくらい
1kg2,592円(税込)~

生アオサのり(熊本)

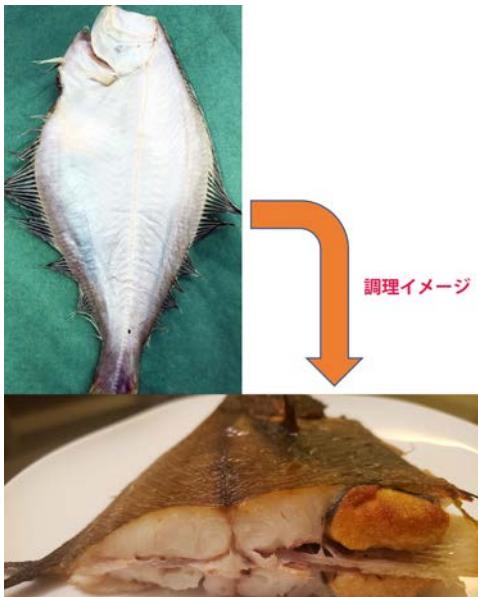


春の天草のアオサのりは、磯の香りが大変豊かで、お吸い物・味噌汁・天ぷらにお勧めです。

200g入り 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1-2 1

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp