

# 株式会社 岩瀬谷商店 Since 1903

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4月の食材

毛ガニ(オホーツク産)



流水明けの毛ガニは身入りたっぷりの毛ガニです。流水は毛ガニのエサとなるプランクトンが多量にあり海水温度も低く運動量も少なく栄養を蓄え極上の美味しさです。

400g~700gくらい 1Kg 11,880円(税込)~

天然タイ(九州)



天然の真鯛は身が締り程よく脂がのり上品な甘みと適度な歯ごたえ、そのバランスが絶妙です。焼物・煮物・特に刺身は食感をご堪能ください。

1.5Kg~2Kgくらい  
1Kg 3,240円(税込)~

キンキ(網走・根室)



真っ赤な魚体が特徴で、とても希少価値が高い高級魚です。淡白な白身に脂が絡み一口食べると虜になります。北海道ではお祝いの品としても使われます。

1尾400g~700gくらい  
1Kg 7,560円(税込)~

北寄貝(苫小牧)

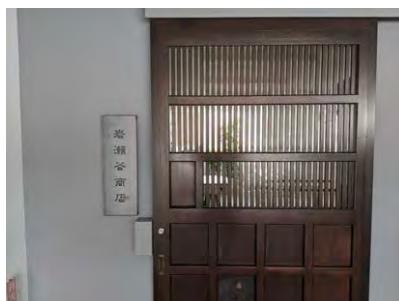


ホッキ貝は正式名称をウバガイといい、お刺身や寿司ネタとして人気の貝で、生ではもちろんのこと加熱してもとても美味しい貝です。

1個350g~500gくらい  
1kg 1,404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)

# 2024年4月の食材

桜マス(日本海・噴火湾・日高他)



本鱒(ホンマス)は、桜鱒(サクラマス)とも呼ばれ、見た目も素晴らしい高級魚です。塩焼もよし煮付もよし、ルイベもよしいろいろな料理で楽しめます。

1Kg~4Kgくらい  
1Kg2,700円(税込)~

生しらす(静岡産)

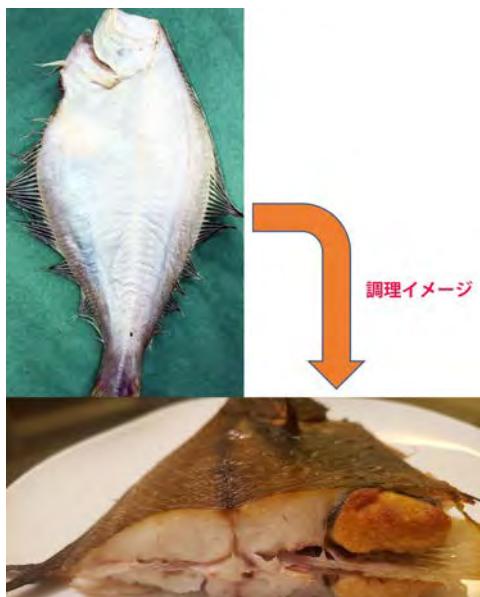


イワシなどに代表される青魚の稚魚です。鮮度が落ちるのが早く獲れたてはプリプリ感と甘みがあり生食も可能です。茹でたり乾燥させたりすると釜揚げしらすやちりめんじゃこと呼ばれます。

100g入り  
1P 810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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)