

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6月の食材

塩水ウニ(利尻・礼文・余市・古平 他)



北海道で流通しているウニは、バフンウニとムラサキウニが主流です。粒の大きさは小樽・積丹・古平あたりが大きくミョウバンを使用する事はほぼないので味は甘く濃厚です。

100g入り  
1P 3,900円(税込)~

キス(福岡 他)



今時期のキスは上品で淡白な味わいで甘味も感じられる白身魚です。背開にして天ぷらや焼物に最適です。おろした中骨を油で揚げ骨せんべいも美味です。

40g~60gくらい  
1Kg 5,000円(税込)~

姫マス(チップ)(支笏湖・屈斜路湖 他)



北海道ではチップと呼ばれ塩焼や刺身、フライに。また甘露煮や燻製にも最適です。紅色の身をしたヒメマスはマスやサケ類の中で一番美味しいと言われ、焼くと身がしまり旨みが強くなります。

1本 648円(税込)~

スズキ(九州 他)

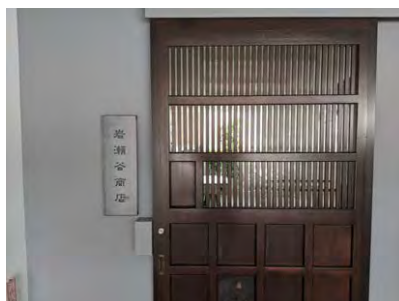


身はきれいな白身をしていて通年通して水揚げされますが今時期のスズキは脂がのっていて刺身で食べるのがおすすめです。その他アクアパッツアやムニエルや甘酢あんかけにもおすすめです。

1Kg~2Kgくらい 1Kg 2,160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。価格はすべて税込価格で、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6月の食材

石鯛(九州・四国 他)



旬は春から初夏で身に張りがあり上質な白身魚です。脂がありうま味も豊かです。特に生食(刺身・漬け)が最高です。

1Kg~1.5Kgくらい  
1Kg 4,000円(税込)~

穴子(三陸・青森・噴火湾 他)

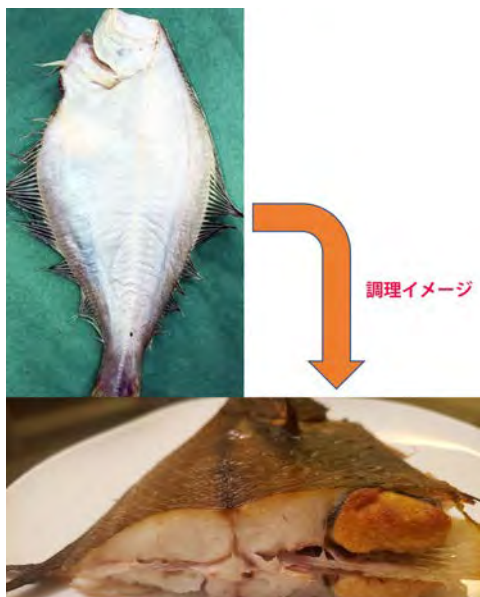


水温が温かくなってくるとエサを追い徐々に体に脂をため同時にうま味も豊かになります。透明感のある白身で熱を通して硬くならず脂があります。天ぷらや煮付に最適です。

400g~1Kgくらい  
1Kg 3,240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。価格はすべて税込価格で、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)