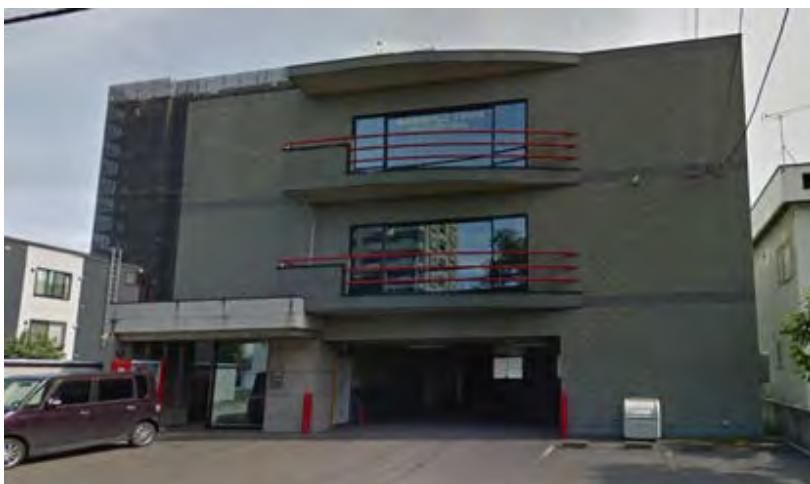


弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

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

2025年5月の食材

マゾイ(余市・古平産)



冷たい水温で育ったマゾイは身が締まり、クセがなく淡白でありながらも旨みたっぷりの白身魚で市場では高級魚として扱われています。

刺身はもちろんアラ汁や煮付けもおすすすめです。

1Kg~1.8Kg位

1Kg 3,240円(税込)~

大助(キングサーモン)(根室・羅臼他)



天然の大助(キングサーモン)はとても希少で高価です。

マス類の中でも最も美味で、サラッとした脂質でしつこくない後味で身はやわらかく独特な甘みと香りもあります。

塩焼きやルイベがおすすすめです。

5Kg~15Kg位

1Kg 6,480円(税込)~

シャコ(小樽・石狩産)



シャコの漁は春と秋の2シーズンです。エビよりもアツサリした味と食感を持ち寿司ダネとするのが最も多くメスは子持ちでとても美味です。

1尾 オス 270円(税込)~

メス 324円(税込)~

ホッケ(寿都・せたな・積丹他)



ホッケの主な産地は言わずと知れた北海道です。今時期のホッケは脂がのり旨味があり最高の状態です。

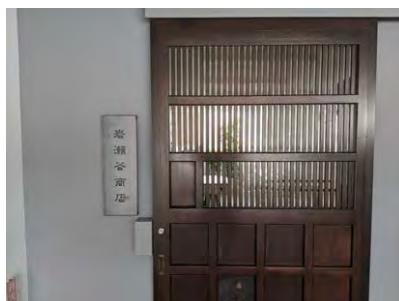
塩焼きや煮付けや干物に最適です。

800g~1.2Kg位

1Kg 1,620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

2025年5月の食材

サヨリ(千葉・石川 他)



サヨリの身は白身なので淡白ですが、くせのない上品な味わいに、独特の風味があり今時期になると旨味と脂のり生食には最高の季節です。

100g～150g位

1Kg 5,400円(税込)～

真アジ(九州 他)



今時期の真アジは、脂のり臭みやクセがなく生で刺身にしても美味しく寿司ネタに最適です。

200g～400g位

1Kg 1,836円(税込)～

〈北海道産 松前漬〉



リピーター続出の大人気の松前漬です。

甘さ控えめで大根が入っており唐辛子でピリッとした味わいです。

500g入れ

1パック 1,620円(税込)

定番商品

〈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)

4,428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