

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

2025年6月の食材

塩水ウニ(利尻・礼分・余市・古平 他)



初夏の味覚 バフンウニとムラサキウニはミョウバンを使用する事はほぼ無いので味はとても濃厚で磯の香りとクリーミーな味わいで甘くとても美味です。

100g入り

1P 4,104円(税込)～

チップ(ヒメマス)(支笏湖)



日本で最も透明度が高い湖のひとつである支笏湖で育ったチップは、身はサーモンピンクで川魚特有の臭みがほとんどなくクセのない旨みとあっさりとした脂が特徴です。刺身はもちろん塩焼もおすすすめです。

1尾 2,160円(税込)～

うなぎ(鹿児島・宮崎)



九州シラス台地がろ過した地下水を使用しており一年を通して安定してうなぎを育てる事ができます。脂の乗り方やバランスのとれた深い味わいが最高です。

1尾 200g
2,160円(税込)～

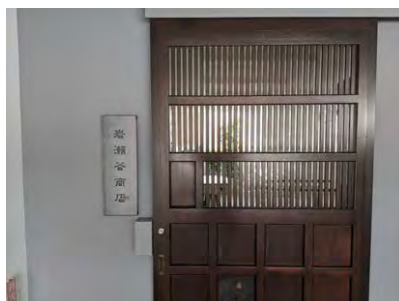
穴子(噴火湾・青森・宮城)



穴子の旬は6月～8月です。この時期の穴子は脂が少なく淡白なさっぱりとした味わいです。特に6月に獲れる穴子は豊富な栄養分を含んだエサを食べておいしいと言われています。天ぷらにして食べたり白焼きや蒲焼きがお勧めです。

1尾 150g～800g位
1Kg 3,240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6月の食材

イサキ(九州)



イサキは初夏から夏にかけて旬で、脂の乗った美味しい魚です。刺身や煮付や酒蒸しなど、どんな調理法でもおいしい魚です。

1尾500g～800g位

1Kg 2,592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)

〈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)

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。

ハモ(愛媛・香川 他)



初夏の旬の6月～7月は産卵前の栄養を蓄えている時期で身が肥えており、とても美味しいです。

鱧の湯引きや鱧しゃぶや蒲焼がおすすめです。

1尾400g～1Kg位

1Kg 4,320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)

〈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)



〒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