

# 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7月の食材

生子(噴火湾産)



ナマコはコリコリとした食感がクセになる食材ですが酢の物だけではなく、もみじおろしやポン酢、からしや煮付けなど様々なアレンジが楽しめます。

1パック300g入り

1P 2,700円(税込)～

ヒラマサ(九州 他)



身はブリより脂が少なく歯ごたえもあり高級食材として扱われ、旬は夏で特に刺身や寿司種で使われます。

焼魚や煮魚もおいしくいただけます。

1Kg～2Kg位

1Kg 2,700円(税込)～

貝アサリ(厚岸産)



厚岸のアサリは、はまぐりに匹敵するほどふっくらとした大粒の特徴を持っています。

水温の低い場所でアサリは成長していきます。弾力性があり豊富な栄養を蓄えた濃厚な旨味を楽しめます。

1Kg 1,836円(税込)～

石鯛(九州・四国 他)



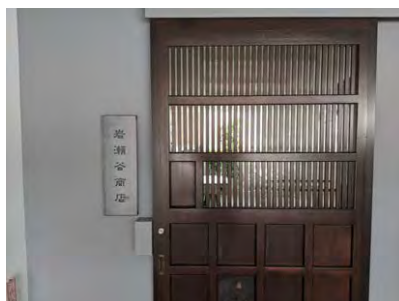
上質な白身で身が締まっていて脂がのっており、この脂に口溶け感からくる甘さがあり、魚らしい旨味も充実しています。食感、味ともども最上級です。

1尾 1Kg～2Kg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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)



# 2025年7月の食材

## アジ(九州 他)



アジは春から夏にかけて旬の時期です。  
身はさっぱりとしていながら脂がたっぷりのっておりお刺身や塩焼、少し手を加えてフライにしても旨味を存分に感じられる万能な魚です。

1尾250g～500g位  
1Kg 1,836円(税込)～

## カサゴ(九州産)



カサゴはクセのない白身魚です。皮には厚みがあり、脂がのっているので旨味が強いです。刺身や煮魚や唐揚げがお勧めです。

1尾1Kg～1.5Kg位  
1Kg 3,024円(税込)～

## 定番商品

### 〈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 1,728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)

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1-21

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

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

Email. [iwaseya-info@iwaseya.jp](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)