

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8月の食材

花咲ガニ(根室)



花咲ガニはタラバガニと比べて旨味が強く感じられ味も美味しくて、プリッとした食感が楽しめるおすすめのカニです。カニみそを食べたい人にもおすすめですよ！！

1杯500g位
1Kg 4,860円(税込)～

コチ(九州 他)



コチは、夏に旬を迎える白身の高級魚です。身は透明感がありフグのような美しさとおっさりとして雑味がなく上品な味わいです。

500g～1Kg位
1Kg 4,860円(税込)～

スルメイカ(北海道 他)



スルメイカは近年漁獲量が減り続けとても高級品になっています。なかでも、7月～9月頃が一番多く出回ります。刺身・煮物・焼物・揚げ物どれもおすすめです。

1杯 378円(税込)～

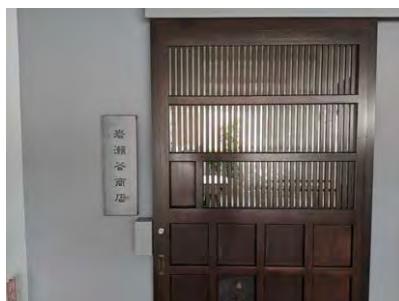
キス(九州 他)



キスの身は脂肪が少なく柔らかな白身で大変美味とされる。塩焼きの他、刺身・天ぷら・フライなどさまざまな料理にお勧めです。

100g～150g位
1Kg 4,320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8月の食材

アユ(和歌山・静岡 他)



初夏に旬が始まる魚といえ
ば鮎です。定番は塩焼で身
はふっくらほどよい塩気が
風味をぐっと引き立てま
す。
その他甘露煮や酢の物が
おすすめです。

1尾378円(税込)~

北海シマ蛸(昆布森・厚岸・サロマ 他)



初夏に水揚げされた北海シマ
蛸は、独特の甘みで身が非常
に締り、プリプリとした食感
と歯ごたえが魅力です。
ゆで上げた時の鮮やかな赤い
色が特徴です。

1P 500g入
1パック 4,320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