

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9月の食材

生サンマ(根室 他)



北海道の秋の味覚の王様サンマは日本人には馴染みのある魚です。

鮮度保存技術と流通の発達で刺身にして食べる機会も増えました。

脂がのっているので塩焼きで食べるのがおすすめです。

1本 540円(税込)~

秋サケ(日高・釧路 他)



秋鮭は脂が少なく身はとても味わい深いです。

淡白で上品で旨みもあり、バターを使用したムニエルやホイル焼きやフライなど油を使う調理におすすめです。

3Kg~4Kg位

1Kg 1,620円(税込)~

生サバ(九州 他)



今時期のサバは引き締まった身質と脂がのったサバです。ベサバはもちろん塩焼きやみそ煮がおすすめです。

1尾 500g~800g位

1尾 1,512円(税込)~

キンキ(根室・網走 他)



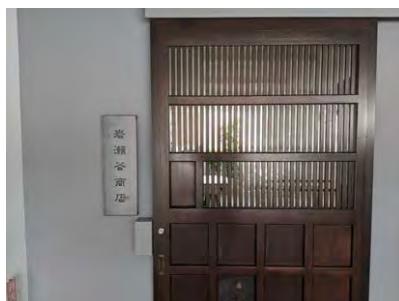
キンキは冷たい海域の深海に生息する高級魚です。肉質は柔らかく脂がしっかり乗っていて、とろけるような食感と濃厚な旨みを楽しめます。刺身や煮付けなどさまざまな調理法で楽しめます。

1本 400g~800g位

1Kg 7,560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9月の食材

## 生イワシ(根室 他)



真鱈は8月～9月にかけて北海道根室沖で旬を迎えます。鮮度が良い物は刺身として、又、火を加えるとふっくらとした食感が楽しめます。

1本 100g～180g位  
1Kg 1,620円(税込)～

## 生筋子(北海道)



秋鮭の卵巣である筋子は9月～11月中旬までは卵殻膜がうすく口の中に残らない為、より美味しく召し上がれます。特に醤油漬や塩漬がおすすめです。

1Kg 14,040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リとした味わいです。

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 972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 972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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)