

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10月の食材

貝カキ(仙鳳趾産)



仙鳳趾の貝カキは潮の流れが少しきつい為その身はプリプリとした締まったカキです。身が大きく強い甘味と濃厚でコクのある味わいです。

1個 250円(税込)~

メヌキ(日高・羅臼 他)



メヌキは高級魚と呼ばれるにふさわしい、クセのない上品な味わいです。身の部分はやわらかく脂がのり、淡白で旨み深いです。刺身やシャブシャブや煮付にも最適です。

1尾 2Kg~4Kg位

1Kg 5,400円(税込)~

アワビ(北海道産)



日本国内のアワビで唯一寒流域に分布するエゾアワビです。お刺身はもちろん蒸したり、ステーキにしたりとさまざまな調理方法で貝類最高峰の味を楽しめます。

1個 50g~150g位

1Kg 14,040円(税込)~

甘鯛(九州・四国 他)



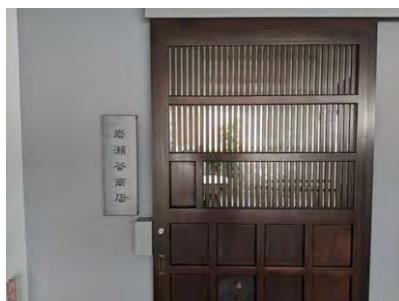
甘鯛の身は半透明の白身でやわらかく淡白な味わいの中に鯛のようなほのかな甘みと旨味があり、ほどよく脂がのった上品な味わいです。

1尾 500g~1Kg位

1Kg 6,156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10月の食材

真ホッケ(礼文・羅臼 他)



北海道で多く獲れるのは真ホッケです。今の時期のホッケは脂のりも良く、焼くとジューシーでとても美味しい魚です。

1尾 500g~1.5Kg位
1Kg 1,404円(税込)~

マナガツオ(九州 他)



高級魚として知られるマナガツオは今時期から脂がのって美味しく、淡白ですが上品な味わいの白味魚です。鮮度が良ければ刺身で、その他西京焼や煮付けが最適です。骨が柔らかいので唐揚げにするとヒレや中骨も食べられます。

1尾 1Kg~3Kg位
1Kg 6,480円(税込)~

〈北海道産 松前漬〉

定番商品

〈アメリカ産 開シマホッケ〉



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)



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、ほどよい身しまり度で脂のりもよく、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