

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

2026年02月の食材

ヤリイカ(函館・青森他)



ヤリイカの食味の特徴としては、柔らかく上品な甘みがあります。加熱してもあまり硬くならず甘みが増します。お刺身や煮付料理がおすすめです。冬の産卵期は、子持ちが人気です。

150g ~ 250g位
1kg 4,820円(税込)~

生ニシン(石狩・根室他)



ニシンと言うと、日本ではお正月のおせち料理や数の子、さまざまな伝統料理に欠かせない魚です。その他刺身もおおすすめです。青魚特有の味の深さや旨味があり寿司ネタとしてもぴったりです。

350g ~ 500g位
1Kg 1,404円(税込)~

真鱈(根室・羅臼 他)



マダラは脂肪が少なくクセの無いやわらかな白身です。鍋物・汁物やソテー、ムニエルなど洋食料理でも人気があります。白子や真子も楽しむことができます。

3Kg ~ 5Kg位
1Kg 1,620円(税込)~

エゾアワビ(函館他)



エゾアワビは、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むことができます。肝も肝醤油として食べるのも良い食べ方です。

80g ~ 150g位
1Kg 9,504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

2026年02月の食材

八角(日高 他)



八角の身には、同じ白身魚よりも脂がのっています。口にいれると脂がとけ出し、甘みや旨みを感じられます。食感は、コリコリとした歯ごたえで脂の美味しさを楽しめます。お刺身がおすすです。

400g ~ 600g位
1Kg 3,024円(税込)~

天然真鯛(九州 他)



締めて間もないマダイは、身のコリコリとした食感を楽しめます。旨みを引き出すためには、1日寝かせたほうがいいです。刺身はもちろん、昆布締め、椀だね、煮物、焼物、蒸し物、鍋物など多彩な料理に使えます。

1Kg ~ 3Kg位
1Kg 2,592円(税込)~

定番商品

手造りイカ塩辛	250g	1,026円 (税込)
	500g	1,944円 (税込)
辛子明太子	500g	2,106円 (税込)
甘口タラコ	500g	2,160円 (税込)
ニシン切込み	300g	756円 (税込)
ズワイカニミソ	500g	3,402円 (税込)
みちのく松前	250g	918円 (税込)
	500g	1,728円 (税込)
	2kg	5,940円 (税込)
味付数の子 (白)	300g	2,160円 (税込)
味付数の子 (黒)	300g	2,160円 (税込)

みちのく松前



リピーター続出の大人気の松前漬です。もともと2kg入れでお友達や家族でシェアするとお買い得です。

味付数の子 (白)



白醤油とカツオだしで程よく味付してあります。

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

定番商品

のりくらげ 250g 918円 (税込)
500g 1,728円 (税込)

開シマホッケ (中) 702円 (税込)
(大) 972円 (税込)

開真ホッケ (中) 702円 (税込)
(大) 972円 (税込)

イカー一夜干 2枚入り1p 1,026円 (税込)

冷凍ボタン蛸BMS 500g 4,914円 (税込)

紅鮭切身 半身 4,428円 (税込)

昆布巻
(紅サケ) 1本 518円 (税込)
(ニシン) 1本 518円 (税込)
(たらこ) 1本 518円 (税込)
(ししゃも) 1本 518円 (税込)

生冷凍タラバ足 1kg 10,800円 (税込)

冷凍ボイルタラバ足 1kg 11,880円 (税込)

開シマホッケ



良いものだけを厳選しました。厚い身が美味くお勧めです。

冷凍ボタン蛸BMS



500g約18~20本入ってます。解凍後そのままお刺身でお召し上がりください。

紅鮭切身 (半身)



自社で熟成させており、脂の乗りも程よく、味にコクがあり風味豊かです。

冷凍ボイルタラバ足



解凍してそのままお召し上がり下さい。

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

定番商品 ギフトメニュー例

3,000円位 ※セット例



シマホッケ(大) 1枚
開きシマホッケ(大) 1枚
イカー一夜干し 1P

4,000円位 ※セット例



味付数の子(白) 300g 1p
味付数の子(黒) 300g 1p



辛子明太子 500g 1p
甘口タラコ 500g 1p



手造りイカ塩辛 500g 1p
みちのく松前漬 500g 1p
昆布巻 1本

5,000円位 ※セット例



紅サケ切身 半身
開き真ホッケ (大) 1枚



ズワイカニミソ 500g
シマホッケ (大) 1枚
イカー一夜干し 1p