

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05月の食材

赤ホヤ (根室)



赤ホヤの刺身はそのまま味を味わえるのでお勧めです。わさび醤油や酢みそやポン酢など色々なもので食べて赤ホヤの魅力を深掘りしてください。

赤ホヤの酢の物も定番でさっぱりと食べやすくお勧めです。

1個 540円(税込)~

平目 (余市・積丹他)



平目は白身魚の代表格で、身はくせがなく美味で特に「縁側」と呼ばれる背びれ、尻びれに沿った身の部分は脂の乗りがよくておいしく、この時期の平目は特に格別です。

1Kg~3Kg位
1Kg 2,700円(税込)~

黒鯛 (九州他)



この時期の黒鯛は甘みがあり、弾力のある食感です。旨みもあり、おいしいです。加熱してもあまり固くならず皮と身の間にも旨みがあり、皮目をパリッと焼き上げるととてもおいしいです。

1Kg~1.5Kg
1Kg 2,592円(税込)~

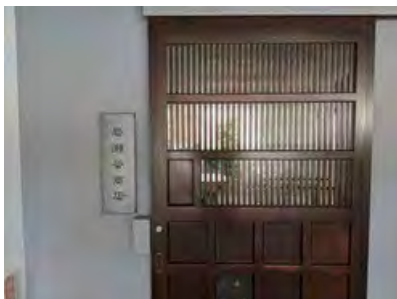
マゾイ (余市・積丹他)



マゾイは大型になるほど脂がのって美味しいと言われます。その見た目とは裏腹に白身はとても繊細な味です。お刺身、吸い物、揚げ物、アラ汁、煮物など加熱しても程よく身がしまり旨みが出る白身魚です。

500g~2Kg位
1Kg 2,160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05月の食材

時鮭 (日高・根室他)

カツオ (九州・四国他)



時鮭(ときしらず)とは、今時期に水揚げされる鮭で産卵期ではない為、卵や白子がない分身に脂がたっぷりとなっているので味わいは最高です。

3Kg~6Kg位
1Kg 5,400円(税込)~

この時期のカツオはまだ餌を十分に食べていないので脂ののりは少なくさっぱりとした味わいです。身は鮮やかな赤色で引き締まっており赤身本来の風味や食感を存分に堪能することができます。

2Kg~5Kg位
1Kg 3,240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 甘口	500g	2,106円 (税込)
タラコ ニシン切	500g	2,160円 (税込)
込み ズワイカニ	300g	756円 (税込)
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) 756円 (税込)
(大) 1,134円 (税込)

開真ホッケ (中) 756円 (税込)
(大) 1,134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

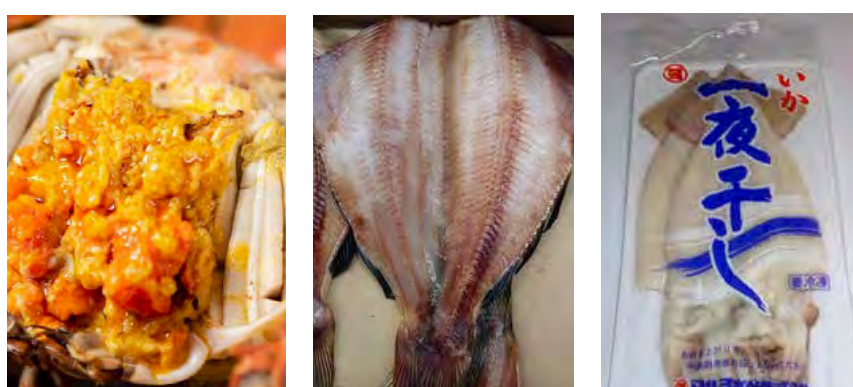


手造りイカ塩辛 500g 1p
みちのく松前漬 500g 1p
昆布巻 1本

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
イカー夜干し 1p