



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07月の食材

貝アサリ（厚岸）



厚岸の今時期の「あさり」は身入りがよく、風味豊かな味わいです。

育つ海水温が低い為、長い時間をかけてじっくりと成長し、その間にエサをたっぷりと食べて栄養を蓄えてるので、とても味が濃い「あさり」です。

1Kg 1,728円（税込）～

北海シマエビ（厚岸・昆布森他）



初夏に水揚げされる北海シマエビは、身が締まり、プリッとした食感と濃厚な甘みが特徴で、寿しネタや刺身、塩茹で、天ぷらなどで楽しめます。

プリプリ食感は一度食べたなら忘れられない味です。

500g入

1P 4,320円（税込）～

イサキ（九州他）



旬のイサキは皮霜造りや焼霜造りにしても美味しく、脂がのったものは皮を引いて刺身でもおいしいです。

脂が甘く、ほどよい軟らかさで舌にからみつくようにうま味を放出します。真鯛にもないような味わいです。

500g～1Kg位 1Kg 3,240円（税込）～

マゴチ（九州他）



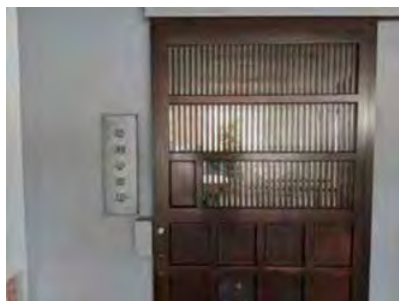
マゴチは初夏から秋にかけて脂がのり、この時期が最も美味しいです。特に6月～7月の「産卵前の夏ゴチ」は最高品質で、身が締まり、脂のバランスも良いです。

刺身はもちろん、火を通すとふっくらとして口の中でとろける食感が楽しめます。

500g～1.5Kg位

1Kg 3,780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07月の食材

石鯛（九州・本州・北海道他）

ヒラマサ（九州・東北他）



今時期の石鯛は北海道でも水揚げされます。身は透明感のある白身で、締まりが良く、歯ごたえと旨味が強いのが特徴です。1～2日熟成させるとさらに旨味が増し、刺身にはわさびやポン酢がおすすめです。

800g～1.5Kg位
1Kg 3,780円（税込）～



今時期のヒラマサは身がふっくらとしており、旨味が増しています。脂肪が少なく、身が引き締まって歯ごたえがあり、さっぱりとした味わいが特徴です。

1.5Kg～3Kg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

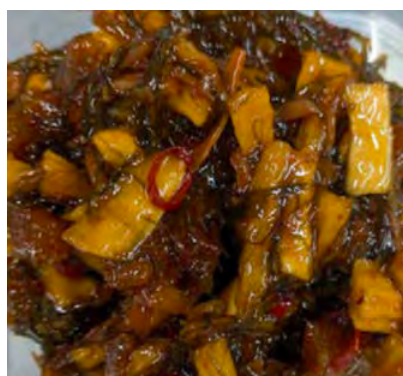
4,000円位 ※セット例



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