

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08月の食材

花咲ガニ（根室）



花咲ガニが夏に旬を迎える理由は、脱皮を終えた個体が殻を硬くし、身が充実し甘味が増すほか、カニ味噌も濃厚になります。

最も美味しく味わえます。

400g～1kg位
1Kg 4,860円（税込）～

スルメイカ（北海道 他）



スルメイカは「夏イカ」と呼ばれ、最も美味しい時期とされています。

甘みと弾力が強く、生食や加熱にも最適です。

刺身から焼き物、煮物まで幅広く使えます。

1杯 540円（税込）～

太刀魚（九州・四国 他）



今時期の太刀魚は、脂がのり、味わいが濃厚で美味しくなるため、真夏が最もおすすめの時期です。

上質な脂とほんのりした甘みがあり、塩焼きや天ぷらで人気があります。

500g～1kg位
1Kg 4,536円（税込）～

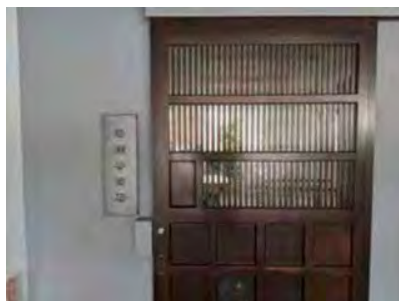
アユ（愛知・和歌山 他）



アユは夏の風物詩で、焼物や甘露煮が定番。今時期のアユは香り高く、脂がのった時期です。

1尾378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08月の食材

銀ガレイ（らうす・根室 他）



銀ガレイはカレイの中で大型種で、体長は1メートル近くになることもあります。脂の強いやわらかな白身魚で、フライや煮付けなどにして食べられています。活メにされて鮮度の良い物は、刺身にすると抜群にうまい。

1kg～3kg位
1Kg 2,808円（税込）～

スズキ（九州・本州 他）



スズキは夏を代表する魚で白身魚です。クセが少なく上品な味わいで、あらいや刺身にするとさっぱりといただけます。淡白ながらしっかりと旨みがあります。

1Kg～2Kg位
1Kg 2,808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