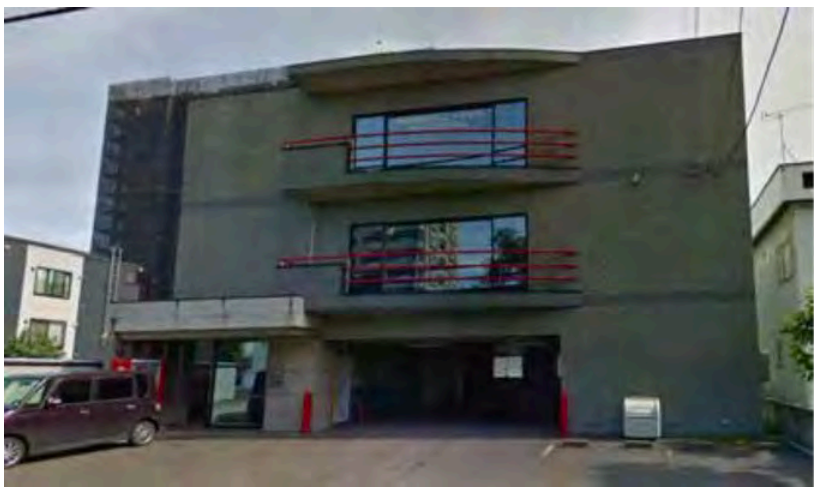
# 株式会社 岩瀬谷商店　　Ｓｉｎｃｅ１９０３



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０９月の食材

### サンマ（根室 他）



サンマの旬は9月から11月です。
特に9月は脂ののりが最高峰を迎え、刺身や塩焼きで楽しむのに最適な時期です。
脂がのっているので煮付も最高です。

1本 432円（税込）～

### マイワシ（北海道 他）



マイワシは季節によって脂ののり方が変わります。
今時期のマイワシは脂のバランスが最高です。
刺身も良し、焼いた時の香ばしさや煮た時のコクを感じます。

1本540円（税込）～

### 秋鮭（根室・日高 他）



日本の河川で生まれた白鮭の稚魚は産卵の時期である9月～11月になると再び戻ってきます。
この時に獲れた白鮭を秋鮭と呼びます。
脂ののりは控えめでさっぱりとした味わいです。

3Kg～5kg位
1Kg 2,160円（税込）～

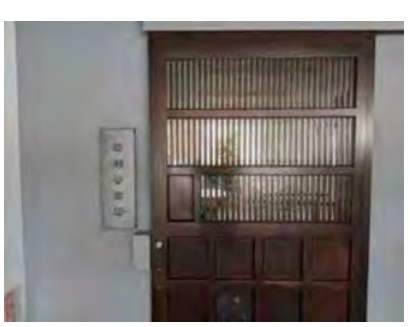
### カンパチ（九州 他）



今時期のカンパチは、身が締まって歯ごたえがあり食感が良いのが特徴です。
締めたばかりのカンパチは特にしっかりとした歯ごたえがあり、2日ほど経つと味の旨みが強まります。

1Kg～4kg位
1Kg 3,240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１-２１
Tel.(011)633-3030Fax.(011)633-3033
Url. https://www.iwaseya.jp/
Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

# ２０２６年０９月の食材

カツオ（九州 他）



戻りカツオの旬は、一般的に9月から11月頃です。この時期は、カツオが南下して脂を蓄え、濃厚な味わいを楽しむことができます。身が厚く、脂の甘味がピークに達するため、刺身やたたきなどが最適です。3kg～4kg位　1Kg 3,780円（税込）～

シマアジ（九州 他）



シマアジは産卵期に入る前の秋の季節にとれる物は通常よりも脂ののりが良く、お刺身やお寿司など生で食べる際にはより美味しさを感じられます。

1Kg～1.5Kg位

1Kg 5,400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） |
| ニシン切り込み | 300g | 756円（税込） |
| ズワイガニミソ | 500g | 3,402円（税込） |
| みちのく松前 | 250g | 1,080円（税込） |
| | 500g | 1,944円（税込） |
| | 2Kg | 6,912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１−２１
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） |
| 開シマホッケ | （大） | 1,134円（税込） |
| 開真ホッケ | （中） | 756円（税込） |
| 開真ホッケ | （大） | 1,134円（税込） |
| イカ一夜干　2枚入り | 1P | 1,026円（税込） |
| 冷凍ボタン蛯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） |
| 昆布巻（ニシン） | 1本 | 518円（税込） |
| 昆布巻（たらこ） | 1本 | 518円（税込） |
| 昆布巻（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。

冷凍ボタン蛯 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１−２１
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
イカ一夜干し 1p

株式会社 岩瀬谷商店　Ｓｉｎｃｅ１９０３