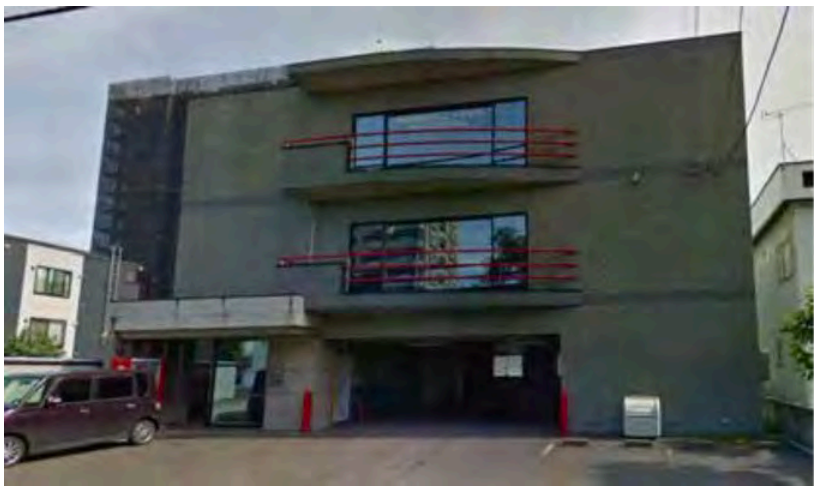
株式会社 岩瀬谷商店　　Ｓｉｎｃｅ１９０３



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１０月の食材

生筋子（根室他）



今年も秋鮭は不漁で、値段も高く高級品です。
美味しいイクラを漬ける最大の条件は「鮮度」。
生筋子は痛みが早いため、漬けるまでのスピードが勝負です。特に10月上旬の生筋子は、皮がやわらかく美味です。

1Kg 20,520円（税込）～

生サバ（三陸・九州他）



今時期の生サバは、脂がのってきて、身がふっくらとして非常に美味しいです。〆サバや塩焼や味噌煮など幅広く堪能できます。

1本500g～1Kg位
1Kg 2,160円（税込）～

小鯛（九州他）



産卵後にやせ細った真鯛が、秋にかけて再び餌をとって、脂を蓄え、旨味成分が再び高まり、身がしっかりして、とても美味しいです。

1尾250g～500g位
1Kg 2,376円（税込）～

メヌキ（メヌケ）（羅臼・根室他）



メヌキの旬は秋からで、脂がのりはじめ、身がふっくらとして最も美味しい時期に入ってきます。
刺身はもちろん、しゃぶしゃぶや焼物、煮物や鍋の具材としても最高です。

1尾 2Kg～4Kg位
1Kg 4,900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１０月の食材

シジミ（網走湖）



養分豊富な網走湖で栄養を蓄えながら長年育つため、旨味が濃く非常に濃厚な出汁がとれます。
身もぷっくりとして、とても美味です。

1Kg 1,680円（税込）～

ニシン（網走他）



生ニシンの旬は（4月～5月）と（9月～11月）です。
秋のニシンは、脂がのり身付きがよくしっかりと魚の味を感じられることで大変人気です。
脂がのっているので刺身や塩焼きがおすすめです。

1尾300g～500g位
1Kg 1,512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