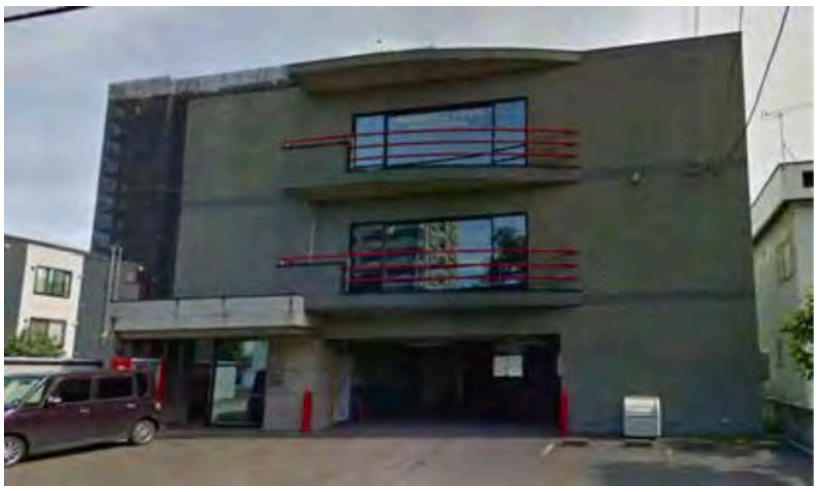
株式会社 岩瀬谷商店　　Ｓｉｎｃｅ１９０３



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１１月の食材

生ししゃも（厚岸他）



北海道の生ししゃもは日本固有の貴重な魚で、初冬を迎える高級食材です。オスは身の旨味が強く脂があり、メスは卵が濃厚でクリーミーな味わいです。

1Kg 7,560円（税込）～

平目（余市他）



平目は白身魚の代表格で、身はくせがなく美味。特に「縁側（エンガワ）」と呼ばれる背びれ、尻びれに沿った身の部分は脂のりがよく、1尾からわずかしか取れない希少さも人気の理由です。

1尾 800g～3Kg位
1Kg 3,240円（税込）～

ハタハタ（広尾他）



ハタハタは鱗が無いことと小骨が少ない白身魚です。今が旬で、塩焼き・煮付け・ハタハタ汁・飯寿しなどおいしくいただけます。また「ぶりこ」と呼ばれる卵もおいしく味わいは淡白な味わいです。

1尾 150g～250g位
1Kg 3,780円（税込）～

シャコ（小樽他）



今の時期は「秋シャコ」と呼ばれ、オス・メスともに栄養を蓄えて身が詰まっており、食べごたえがあり、シャコ本来の味わいを楽しめます。

1尾 432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１１月の食材

ブリ（北海道）



北海道のブリは全て天然もので身が締まっており、上質な脂の甘さが人気です。秋口になると身の味わいがよく、旬の初物として熟成した味わいが楽しめます。

1尾 7Kg～12Kg位
1Kg 2,160円（税込）～

マサバ（九州他）



10月中旬から11月頃の「秋サバ」は身に脂がのって身はねっとりと濃厚な味わいがあり、旨味や風味が味わえます。〆サバや棒寿司や塩焼きなどおすすめです。

1尾 500g～1Kg位
1Kg 3,240円（税込）～

定 番 商 品

手造りイカ塩辛	250g	1,296円（税込）
	500g	2,268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）	864円（税込）
開シマホッケ	（大）	1,188円（税込）
開真ホッケ	（中）	864円（税込）
開真ホッケ	（大）	1,188円（税込）
イカ一夜干　2枚入り	1P	1,188円（税込）
冷凍ボタン蛯BMS	500g	4,914円（税込）
紅鮭切身	半身	6,696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