株式会社　岩瀬谷商店　Ｓｉｎｃｅ １９０３

　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

２０２１年４月の食材

ボイルホタルイカ（兵庫・富山）

釜揚げにしたホタルイカです。
白い目、くちばし、胴の中にある軟骨を取り除いて下処理するとより美味しくいただけます。

1パック
1,080円(税込)～

桜マス（函館、日高）

本鱒（ホンマス）は桜鱒（サクラマス）とも呼ばれ、見た目も味も素晴らしい高級魚です。

2～3kgくらい
1kg 2,160円(税込)～

カツオ（九州・四国産）

初鰹の時期で鮮度抜群のカツオをお刺し身やたたきにして食べるのがおすすめです。

2kg～4kg台くらい
1kg 1,944円(税込)～

毛ガニ（オホーツク産）

北海道オホーツク沿岸で水揚げされた、活きている毛がにを活〆して、絶妙な茹で加減で
一気に茹で上げた毛がです。

400g～700gくらい
1kg 6,480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。
価格はすべて税抜き価格で、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

２０２１年４月の食材

シマアジ（熊本産）

アジ科の魚ですが、白身魚のように身持ちが良く、しっかりとした身質で、刺身で非常に美味しくいただけます。

1kg～1.5kgくらい
1kg 2,700円(税込)～

北寄貝（苫小牧・日高産）

ホッキ貝は正式名称をウバガイといい、お刺身や寿司ネタとして人気の貝で、生ではもちろんのこと加熱してもとても美味しい貝です。

1個400g～450gくらい
1kg 1,080円(税込)～

定番商品

〈北海道産 干宗八がれい〉

たいへん淡白なのに旨みが強く、白身なのに脂がのっています。
ぜひ、表も裏も皮と一緒に召し上がりください。

1枚 324円(税込)より

〈アメリカ産 開シマホッケ〉

大きく良質の脂が大変美味しい品質のよいものだけを厳選しました。焼くと溢れ出す脂と厚い身が美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)より

〈羅臼産 開真ホッケ〉

真ホッケ特有の味わい深い風味が特徴で、ほどよい身しまりで脂のりもよく、身もホクホクで美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)より

〈ロシア産 紅鮭切身（半身分）〉

脂ののりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身（1.5kgサイズ）

4,050円より

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。
価格はすべて税抜き価格で、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