

# 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

## 2024年5月の食材

大助(根室・羅臼 他)



大助はキングサーモンの名で知られ地元では『ますのすけ』とも呼ばれています。5月から9月頃にわずかながら、水揚げがある貴重な高級魚です。脂の乗ったキングサーモンは、塩焼やルイベに最適です。  
7Kg~15Kgくらい 1Kg 8,640円(税込)~

生ホッケ(寿都 他)



今年のホッケは、脂がのっています。漁場の周りはイワシの群れであふれ、それをエサにしているのも身はまるまると太り塩焼や煮付には最高です。

600g~1.5Kgくらい  
1Kg 1,620円(税込)~

天然かんぱち(九州)



今が旬の天然かんぱちは、旨みと甘みが強く刺身として絶品です。上質な脂と身の味の濃い食感をご堪能下さい。煮付や焼物もお使いいただけます。

1Kg~3Kgくらい 1Kg 3,240円(税込)~

天然平目(函館・余市 他)

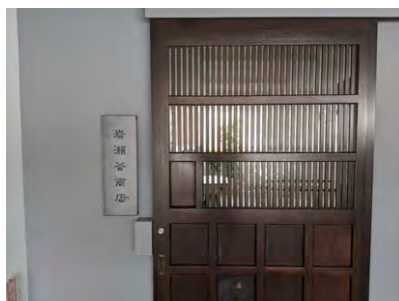


平目は初春から初夏に産卵を迎えるので、産卵を控えた肉厚な平目はまさに食べごろです。身も厚く、脂が乗っています。

1Kg~2Kgくらい 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1-2 1

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. [iwaseya-info@iwaseya.jp](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 2024年5月の食材

黒鯛 (チヌ) (四国・本州)



この時期の黒鯛は、しっかりと甘みを感じさせてくれます。刺身や握りや漬け丼にも最適です。黒鯛の真子・白子はとてもおいしく煮物にするとほっこりとしてとても味わい深いです。

1Kg~1.5Kgくらい 1Kg 3,120円(税込)~

マゴチ(九州)



旬を迎えたマゴチは刺身として生で食べると甘味や弾力を存分に堪能できます。小さなものは天ぷらにすると、ほくほくとした食感を楽しむことができます。その他、唐揚げや煮付もおすすめです。

500g~1Kgくらい  
1Kg 4,320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 200g位  
1枚 324円(税込)

〈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)

〈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)

〈ロシア産 紅鮭切身 (半身分)〉



約7日間熟成しており、脂のりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身 (1.5kgサイズ)  
4,050円 (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1-2 1  
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033  
Url. <https://www.iwaseya.jp/>  
Email. [iwaseya-info@iwaseya.jp](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)