

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7月の食材

生ナンバン蛸(古平・増毛産)



生のナンバン蛸は、透き通るような身でプリプリとした食感と上品な甘さが特徴です。刺身やあぶりや唐揚げがお勧めです。

1Kg 3,240円(税込)~

アジ(九州産)



アジは青魚特有の旨味があり、透明な身は適度に硬く弾力があり、脂がのっている身はねっとりとしていてトロツとした甘みがあります。

1Kg 1,836円(税込)~

姫マス(チップ)(支笏湖産 他)



チップは20cm前後と淡水魚としては比較的小さくサーモンピンクの身はしっかりと脂がのって旨味が凝縮されています。刺身・塩焼き・唐揚げがお勧めです。

1尾 756円(税込)~

北海シマ蛸(昆布森・厚岸・サロマ産 他)



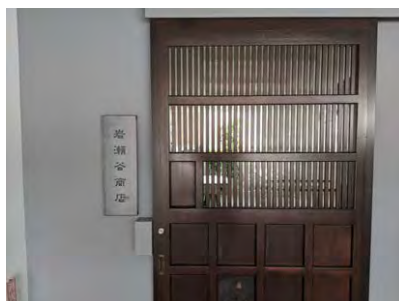
ボイルされた北海シマ蛸は生よりも味やうま味が濃厚でプリプリの身と蛸味噌が絶品です。他の蝦とは比べものにならないほどの甘さが人気の希少な高級蝦です。

1P500g入

1P 4,320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1-2 1

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

2024年7月の食材

赤ホヤ(根室産)



赤ホヤは天然物100%です。身自体は真ホヤよりもオレンジ色が濃く甘みを感じられます。ホヤの刺身はそのままの味を味わえるのでお勧めです。酢の物も定番でさっぱりと食べやすくお勧めです。

1個 432円(税込)~

スルメイカ(松前・小樽産 他)



スルメイカは夏イカとも呼ばれ7月~9月がとくに美味しく一番漁獲量も多くなります。刺身はもちろん煮物や揚げ物にも最適です。

1杯 378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1-2 1

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp