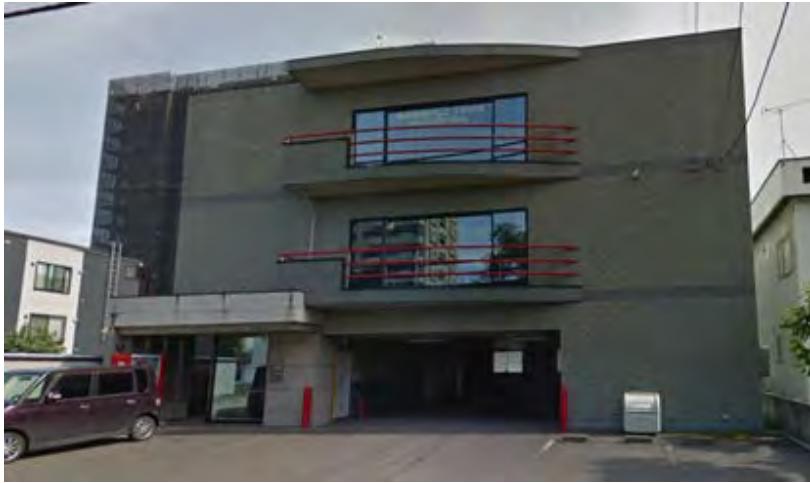


弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

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9月の食材

生筋子(北海道)



秋鮭の卵巣である筋子は9月から11月中旬までは卵殻膜がうすく口の中に残らない為より美味しく召し上がっていただけます。

特に醤油漬や塩漬がおすすめです。

1Kg 11,880円(税込)~

スルメイカ(松前・小樽 他)



スルメイカは真イカとも呼ばれ身は程よい硬さで刺身では旨味や甘味があり焼くとさらに旨みが増します。一夜干しは味わい深いです。

1杯 432円(税込)~

石垣鯛(九州・四国 他)



イシガキダイは素材そのままの刺身がおすすめです。弾力のある身で歯ごたえがあるのに加えてほんのり磯の香りが味をひきたてます。

1Kg 5,400円(税込)~

シマアジ(九州・四国 他)

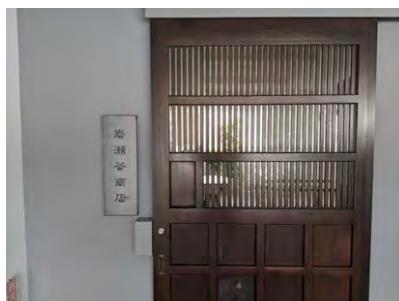


今時期のシマアジは産卵期に入る前の秋頃、通常よりも脂の乗りが良く、お刺身やお寿司など生で食べる際には、より美味しさを感じられます。

1Kg 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9月の食材

生サンマ(根室 他)



秋を代表する味覚のひとつ秋刀魚は、日本人には馴染みのある魚です。
7月下旬から獲れる秋刀魚は脂も乗り切っていない為、刺身など生食に向いていますが9月頃から脂が乗り始めるので塩焼きで食べるのがおすすめです。

1尾 432円(税込)~

生サバ(九州 他)

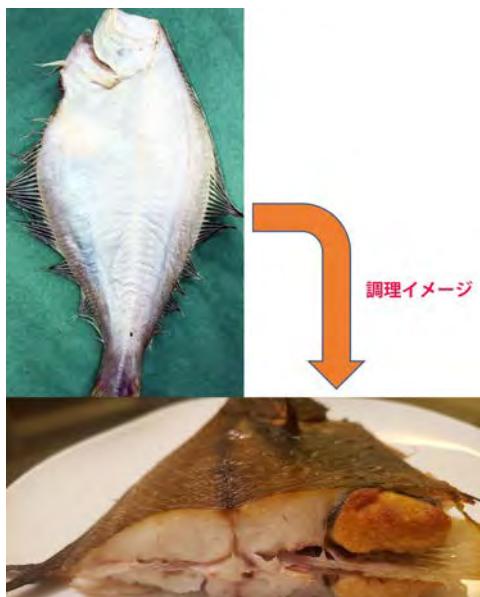


今時期のサバは、引き締まった身質とたっぷりとした脂の乗ったサバです。
ベサバはもちろん塩焼き、みそ煮などにおすすめです。

1尾 1,944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