

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10月の食材

秋サケ(日高・根室 他)



秋鮭は産卵期の秋冬に水揚げされる白鮭です。身が引締まっていて脂乗り控えめでさっぱりとした味わいです。

1Kg 1,620円(税込)~

貝カキ(仙鳳趾・昆布森 他)



貝カキは海のミルクとも呼ばれ栄養たっぷり生のまま食べても焼ガキにしてもフライにしても美味しくいただけます。

1個 270円(税込)~

メヌキ(日高・羅臼 他)



今時期のメヌキは脂の乗りがよく旨み深い味わいが特徴です。

刺身はもちろんシャブシャブや煮付けも最適です。

1Kg 4,320円(税込)~

甘鯛(九州・四国 他)

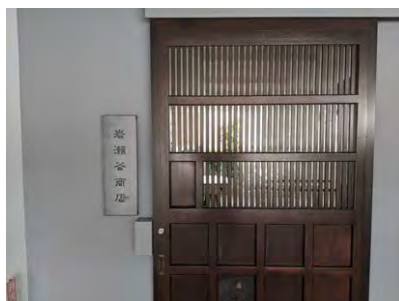


甘鯛は夏から秋の時期が特に脂が乗っています。鮮度が良いと刺身もいいですが水分が多く身はやわらかいので干物にすると身が引締まり旨味もまして最適です。

1Kg 5,400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10月の食材

真ホッケ(礼文・羅臼 他)



北海道で多く獲れるのは真ホッケです。今の時期は脂の乗りと身の締り、味が濃いのが特徴です。開いて干物にしたり、煮付にも最適です。

1Kg 1,404円(税込)~

ハタハタ(広尾 他)

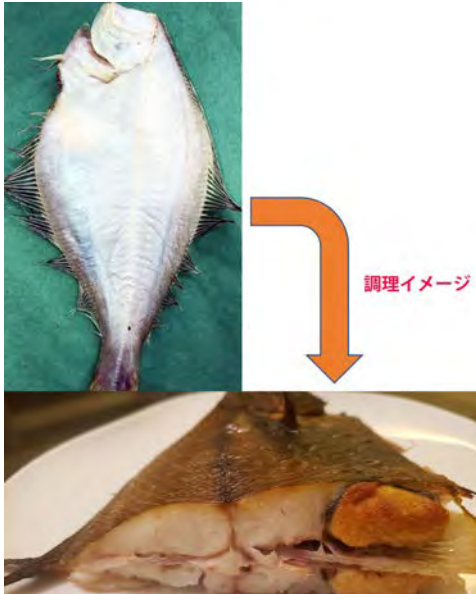


ハタハタは淡白な味わいですが甘味があり生臭さなどのくせもなく、塩焼きや煮付や鍋などさまざまな料理に最適です。

1Kg 2,160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
しています。

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