

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11月の食材

ブリ(北海道)



北海道のブリは全て天然もので今時期のブリは身が締まっており上質な脂と甘さが魅力です。

刺身やしゃぶしゃぶがお勧めです。

7Kg~10Kg位

1Kg 2,700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)~

サワラ(九州)



サワラは春と冬に旬の回遊魚で身がやわらかく脂がのっていて濃厚な味わいや、モチモチとした食感です。

刺身や塩焼きや煮付や西京漬がお勧めです。

2Kg~4Kg位

1Kg 3,240円(税込)~

生ししゃも(道東)



漁期が10月~11月中旬と限られ、生のししゃもを食べる機会は北海道でも珍しいのです。

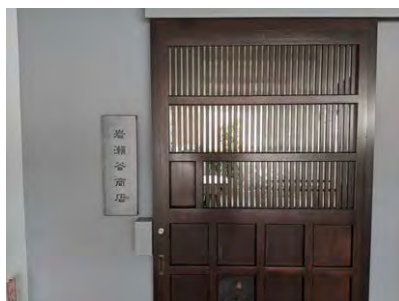
身には脂がのりやわらかく上品でいくらでも食べられます。

刺身も良し、天ぷらや焼いても良し、別格の味覚です。

1Kg 864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11月の食材

ホウボウ(九州 他)



ホウボウは高級魚でプリプリと引き締まった食感とほのかな甘味が特徴です。今時期は脂がのっておいしく刺身や煮物や揚げ物がお勧めです。

1Kg 3,240円(税込)~

タラ白子(道東・日本海)



北海道ではタラの白子のことをタチと呼びます。タラの白子は口の中でトロトロに溶けていく食感と臭みのない濃厚さが特徴です。

1Kg 5,400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 (1.3kg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