



弊社は1903年（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

年末年始の食材

冷凍ボイルタラバ足



解凍してそのままお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)
10,800円(税込)

生冷凍タラバ足



解凍して鍋や焼きガニにしてお召し上がりください。

1肩(1kgサイズ)
10,800円(税込)

冷凍ボイル毛ガニ (数量少なめです。欠品の可能性がございます)



解凍してそのままお召し上がりください。
(※解凍後の写真です)

1杯(約400g)
5,184円(税込)

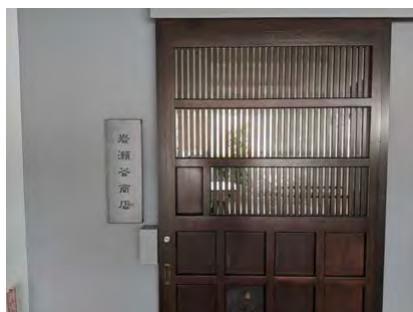
冷凍ボタン蛸 BM



500g 約18~20本入ってます。
解凍して殻をむき、そのままお刺身でお召し上がりください。

500g 1パック
4,914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。
価格はすべて税込み価格で、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

年末年始の食材

冷凍帆立 Sサイズ



1kgで36～40個入っています。
解凍してそのままお刺身
やフライや炒め物でお召
し上がりください。

1kg
8,640円(税込)

※写真と異なる場合が
ございます。

開きシマホッケ



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)

開き真ホッケ



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)

イカー一夜干し



解凍して、さっと焼
き上げ、手で細かく
さき、そのままお
酒、ビールの肴にあ
るいは醤油やマヨ
ネーズをつけてお召
し上がりください。

1パック2枚入り
864円(税込)

干しシシャモオス



フライパンまたはホット
プレートにクッキング
シートをひいて、冷凍の
ままフタをして弱火で焼
いてください。

1ケース(20尾)
3,672円(税込)

※写真と異なる場合が
ございます。

干しシシャモメス



フライパンまたはホット
プレートにクッキング
シートをひいて、冷凍の
ままフタをして弱火で焼
いてください。

1ケース(30尾)
5,508円(税込)

※写真と異なる場合が
ございます。

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。
価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-21

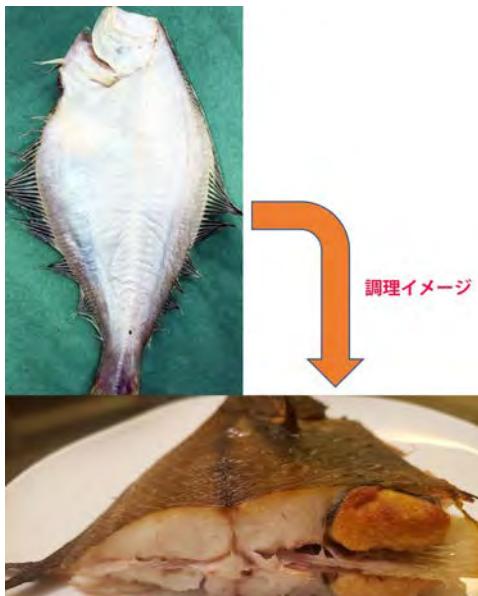
Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

年末年始の食材

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)

紅鮭切身 (半身)



約7日間熟成しており、脂ののりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身
(1.5kgサイズ)

4,422円(税込)

味付け数の子(白)



厳選された数の子を白醤油とカツオだしで程よく味付してあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

300g入り1パック
2,041円(税込)

味付け数の子(黒)



厳選された数の子を醤油とカツオだしで程よく味付してあります。解凍後そのままお召し上がり頂けます。

300g入り1パック
2,041円(税込)

昆布巻3本セット (ニシン、紅鮭、ししゃも)



昆布は「よろこぶ」の語呂合わせから「喜ぶ」とされ、「養老昆布 (よろこぶ)」とも掛けることから、お祝いの意味の他にも不老長寿の願いが込められます。巻は「結び」を意味しており、縁起の良い食べ物として用いられてきました。お正月用にお勧めです。

1セット
2,160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。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-21

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

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

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

年末年始の食材

飯寿し (ニシン)



230g 1,404円(税込)
1 kg 4,492円(税込)

飯寿し (ハタハタ)



230g 1,895円(税込)
1 kg 6,598円(税込)

飯寿し (紅サケ)



230g 1,965円(税込)
1 kg 6,879円(税込)

飯寿し (ホッケ)



230g 1,544円(税込)
1kg 5,194円(税込)

「飯寿し」は、米麴、魚、野菜を樽の中で漬けて乳酸発酵させた、なれずしの一種です。冬の保存食として北海道や東北地方で食べられてきた、年末やお正月に欠かせない郷土料理のひとつ。

ほどよい酸味と、魚や野菜の旨みが凝縮し、まろやかな味わいを楽しむことができます。

「飯寿し」は数が少ないので、欠品の可能性がございます。

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。
価格はすべて税込み価格で、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