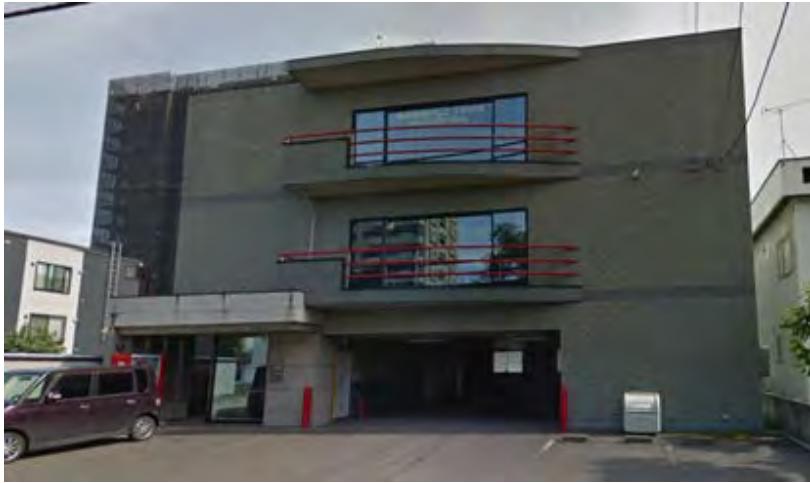


弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

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。

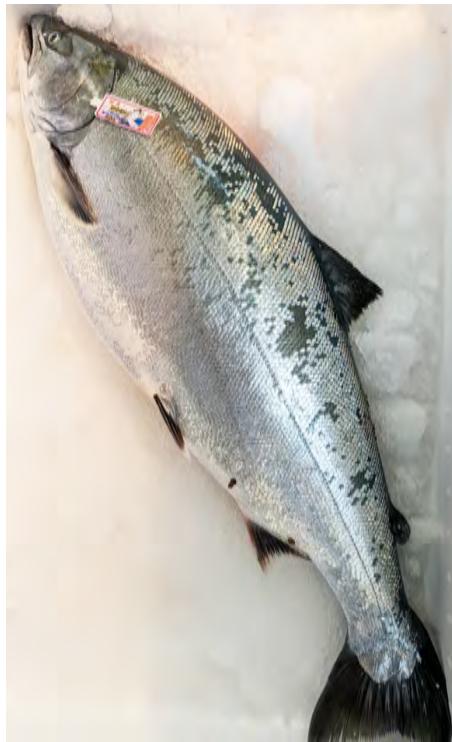
吟味を重ねた選りすぐりの北海道の味覚をぜひお試しください。



店主 岩瀬谷 陽二

2025年2月の食材

本マス(日高 他)



本鱒（ホンマス）はサクラマスとも呼ばれ今が旬の魚です。今の時期のマスは頭が小さく丸々と太っています。身には脂がのり、焼き物やルイベに最適です。

1.5Kg~4Kg位
1Kg 2,160円(税込)~

カスベ(羽幌 他)



カスベとは北海道の方言でエイのこと、やわらかい身とコリコリの軟骨を楽しむ魚です。煮付や煮凝りや唐揚げ、鮮度が良ければ刺身にもできます。

1Kg~1.5Kg位
1Kg 1,620円(税込)~

生ニシン(小樽・石狩)



1月から春先までが旬のニシンです。この時期のメスのお腹に卵が入ってます。これはもちろん数の子です。お刺身や塩焼きや蒲焼きで食べられます。

400g~500g位
1Kg 1,404円(税込)~

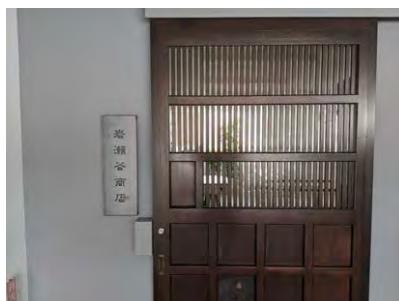
ワカサギ(網走 他)



ワカサギは、まさに今が旬の魚です。脂が少なく、骨までまるごと食べられカルシウムが豊富に摂取できます。天ぷらや南蛮漬がおすすめです。

1Kg 2,340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

2025年2月の食材

車蛸(九州・本州 他)



車蛸は、この時期とくに殻がやわらかく身がしまっていて美味しいです。体に透明感あり新鮮なものは寿司や刺身で食べられます。加熱すると甘みが増すので天ぷらや塩焼きや塩茹でなどがおすすめです。

100g~200g位
1Kg 16,200円(税込)~

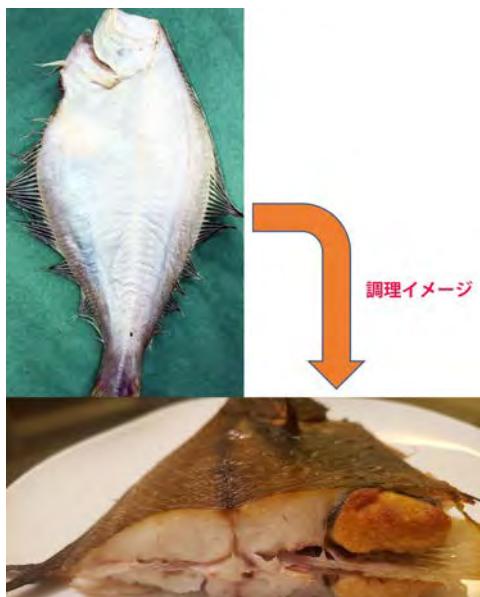
生助子(噴火湾 他)



加工も何もしていない生のスケソウダラの卵巣が助子です。煮付や昆布巻きがおすすめです。

1P 1,404円(税込)~

〈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)

定番商品

〈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、おすすめです。

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 (1.3kg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