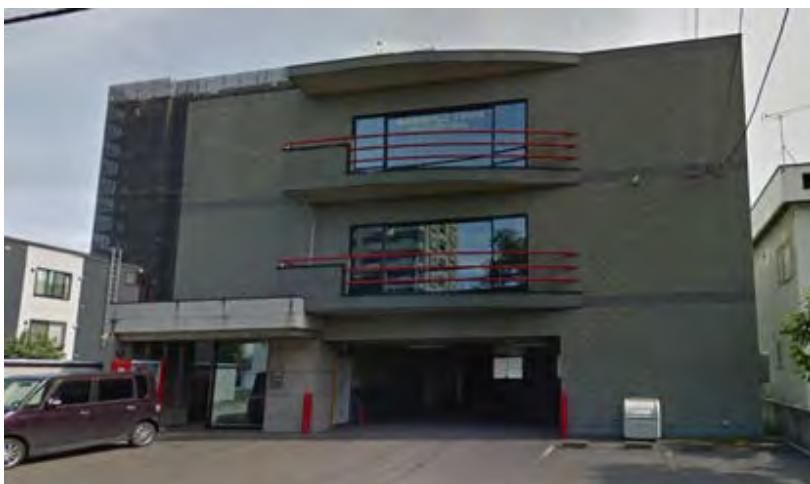


弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

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3月の食材

生ボタン蛸(噴火湾)



ボタン蛸は生食蛸の王様と称されるほどの旨さで甘蛸より甘く、身もプリプリで刺身や寿司ねたに適しています。

1Kg 5,480円(税込)~

紋甲イカ(九州 他)



紋甲イカは肉厚で濃厚な旨味が特徴です。刺身、天ぷら、煮付などがおすすめです。味は、ねっとりした甘さがあり、程よい後味もあります。

1Kg 4,320円(税込)~

蛤(千葉 他)



●ハマグリは淡水が流れ込む浅瀬や砂地に生息している二枚貝で身がやわらかくふっくらした身と強い旨味が特徴です。酒蒸しやお吸い物やしぐれ煮などがおすすめです。

1Kg 3,564円(税込)~

メヒカリ(宮城 他)

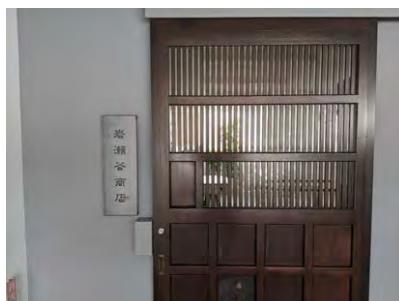


メヒカリは白身特有のクセのない淡白な味わいと脂がのってまったりした口当たりが魅力です。身質はふわっとやわらかく、生のままはもちろん加熱してもおいしくいただけます。

1Kg 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3月の食材

生甘蛸(羽幌・苫前・余市 他)



今時期の甘蛸は、歯ごたえも程よく、ねっとりした感触でクセのない甘味が広がります。刺身をはじめ汁物や唐揚げに適しています。

1Kg 3,780円(税込)~

白魚(厚岸 他)



厚岸の春の風物詩「白魚」天ぷらや卵とじや汁物としてもおいしくいただけます。鮮度が良ければ生食で食べられます。

1Kg 4,320円(税込)~

〈北海道産 松前漬〉

定番商品

〈アメリカ産 開シマホッケ〉



リピーター続出の大人気の松前漬です。

甘さ控えめで大根が入っており唐辛子でピリリとした味わいです。

500g入れ
1パック 1,620円(税込)



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 (1.3kg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