

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4月の食材

毛ガニ(オホーツク産)

本マス(サクラマス)(日高・羅臼 他)

流氷明けの毛ガニは身入りが良くミソも濃厚です。

流氷がもたらすプラクトンが、陽光で大量に増殖して豊富なエサとなるので栄養を蓄え極上の美味しさです。

400g~1Kg位  
1Kg 10,800円(税込)~

本マスは、サクラマスとも呼ばれ鮭と比べて、身は柔らかくフワフワとした食感で、クセはあまりありません。

程よい脂がのっており春ならではの美味しい魚です。冷凍させてからスライスする「ルイベ」という食べ方でお刺身でも食べられます。

1Kg~3Kg位  
1Kg 2,160円(税込)~

貝北寄(苫小牧 他)

ホタルイカ(兵庫・富山)

この時期の北寄貝は冷たい海水で身が引き締まり肉厚で甘みを含んだシコシコとした歯ごたえが特徴です。食感は、柔らかく噛むほどに甘味と旨味が口の中に広がっていきます。

400g位  
1Kg 1,825円(税込)~

釜揚げにしたホタルイカです。歯切れのよい食感で味は甘味があり肝は濃厚で絶品です。

1パック  
270g~350g入り  
富山産 2,160円(税込)~  
兵庫産 1,296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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)

# 2025年4月の食材

## 天然真鯛(九州 他)



天然の真鯛は白身魚で身には透明感と弾力があります。噛むと適度な硬さと粘りがあり歯切れもよく脂のり風味豊かです。焼物・煮物・刺身でご堪能ください。

1.5Kg~2.5Kg位  
1Kg 2,808円(税込)~

## 生しらす(静岡・神奈川 他)



生しらすはイワシの稚魚でカルシウムが豊富に含まれています。獲れたてはプリプリ感と甘みがあり、生食も可能です。茹でたり乾燥させたりすると釜揚げしらすや、ちりめんじゃこと呼ばれます。

100g  
1P 972円(税込)~

## 定番商品

### 〈北海道産 松前漬〉



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ッとした味わいです。

500g入れ  
1パック 1,620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)  
4,428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](mailto:iwaseya-info@iwaseya.jp)