

北海道の東から 地域をむすぶ 未来をつなぐ



海の恵みも 大地の恵みも 大自然も。

イーストフロント北海道がマーケットを世界に拡大します

雄大な大自然が広がる北海道。

なかでも、根室・釧路地域には、海や大地の恵みの産品が数多く生まれています。

また、世界も注目する大自然や、独自に発展してきた文化など、

ほかにはない魅力にあふれた特別な地といえます。

この地域の資源を活かし“新たな価値”と“新たな商流”を生み出し、

日本全国へ、世界へ。

そして未来へと広がっていきます。

地域産品の
販路拡大

地域資源の
魅力発信

新たな
サービスの
創出

INFORMATION

会社概要

会社名	株式会社 イーストフロント北海道
設立日	2022年7月1日
代表取締役	大越 秀一
資本金	1億円(大地みらい信用金庫 100%出資)
本 社	北海道根室市緑町1丁目19番地
東京事務所	東京都港区芝大門1-10-11 芝大門センタービル10F
事業内容	■地域商材(食品等)の海外輸出・国内流通 ■その他

GREETING

代表ごあいさつ

道東は北海道の中でも特に豊かな大自然に育まれています。栄養豊富な海から獲れる海産物、広大な大地で
培う乳製品などは全国に誇れる品質を持っています。

これらの資源をより高め、世界にお届けできないだろうか。「イーストフロント北海道」はその想いで誕生しました。

「イーストフロント北海道」は全国初となる、金融機関が100%出資した
子会社型地域商社です。親会社となるのは100年以上にわたり地域と
ともに歩んできた「大地みらい信用金庫」。

地域の皆さまと共に豊かな未来を創造するという理念の実現に向け
て、地域商社を設立しました。

「イーストフロント北海道」は地域の特産品に対し、付加価値をつけて
国内外のマーケットに展開します。そのために国内外のニーズを掴み、
商品の付加価値を提案し、その価値をマーケットに発信していきます。
自他共栄の精神ですべてのステークホルダーから高い評価をいただく
よう、地域のフロントカウンターでありたいと考えています。

地域に価値を還元し続け、子どもたちが安心して暮らせる持続可能な
地域づくりを目指して参ります。

株式会社 イーストフロント北海道

代表取締役 大越 秀一



PHILOSOPHY

企業理念

経営理念	地域の皆さまとともに世界中に新たな価値をお届けします
基本方針	地域に対する責任を自覚し、相互扶助の精神で商いを実践する
社是	「自他共栄」すべてのステークホルダーの繁栄を共に目指す
社訓：人事理念	「誠 実」誠の行いによって信頼される人になる 「修 身」常に学び自分自身を成長させる人になる 「挑 戦」前向きに苦難に立ち向かい挑む人になる

COMPANY INFOMATION

イーストフロント北海道について

根室・釧路地域に根ざす地域商社として、豊かな海と大地から生まれる商品の提案、販路拡大、そして地域の魅力を発信してまいります。

BUSINESS

事業内容

海外輸出

地域の食品事業者さまの商品（水産加工品・酪農加工品等）を仕入れ、海外への輸出版売を行います。●香港 ●台湾 ●シンガポールをメインターゲットとし、中国、米国、タイ、ベトナム等も検討し、マーケットを拡大していきます。

国内卸売

国内販売についても、販路を開拓し、地域の食品事業者さまの商品の卸売を行なうとともに、EC販売等も行っています。



地域の産品の価値を最大限に引き上げる努力を惜しみません
海産品や乳製品、また工芸品など、地域に潜在する魅力ある産品の販路を、生産者に代わって新たに開拓します。生産者の産品の価値を高め、広く提案することで、地域に利益を還元する役割を担います。

MARKET

市場開拓

新たな商流やサービスを創りあげ、事業発展を実現し、国内はもとよりマーケットを世界に拡大し、ビジネスパートナーとして伴走してまいります

地域の魅力ある産品の販路を開拓し、また、地域のチカラであるさまざまな資源を広く発信、活用していくことで、新たなマーケットやサービスを創出していきます。

根室・釧路地域のチカラ



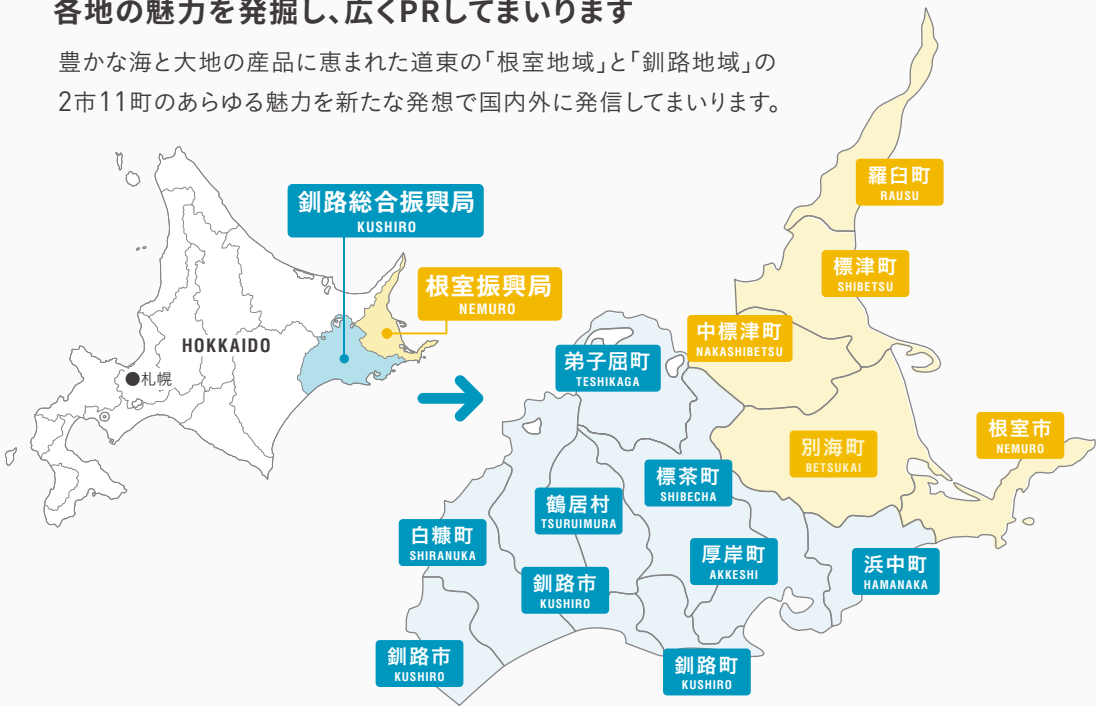
新たな商流やサービスの創出で市場の拡大を図り、ビジネスの可能性を広げます

LOCAL AREA

地域エリア

北海道の東のエリア、根室振興局・釧路総合振興局の2市11町が対象となり、各地の魅力を発掘し、広くPRしてまいります

豊かな海と大地の産品に恵まれた道東の「根室地域」と「釧路地域」の2市11町のあらゆる魅力を新たな発想で国内外に発信してまいります。



ABOUT EAST HOKKAIDO

根室・釧路地域について

圧倒的で壮大なスケールの大自然が広がる根釧地方は、北海道最大級のフロンティアスピリットが息づく大地でもあります。

根室市

日本最東端の街として有名。全国でも主要漁港に数えられる水産基地。オホーツク文化、極北の街です。



納沙布岬の朝日

“朝日に一番近い街”根室の最東端に位置する納沙布岬は、日本一早い初日の出のメッカとしても有名で、毎年多くの人々が訪れます。

釧路市

釧路湿原国立公園と阿寒摩周国立公園の2つの国立公園を有し、大自然とアイヌ文化が融合する日本でも貴重なエリアとなっています。



幣舞橋の夕陽

世界三大夕陽としても数えられる景観として有名な幣舞橋の夕陽は、太陽と空が織りなす、ほんの数分の魅惑の時間となっています。

中標津町

酪農が中心の町。中標津空港があり、知床や網走、摩周湖や阿寒湖などへもアクセスが良く、雄大な自然を感じられます。



開陽台

ここだけの景色、標高270mの大パノラマ。そこから下を見渡すと、「緑のじゅうたん」とも表現されるような牧草地帯が一面に広がります。

別海町

町の人口よりも牛の数が多く、生乳生産量日本一の酪農王国。漁業も盛んで、献上鮭でも有名です。



日本一の酪農王国

地平線の向こうまでゆるやかに続く大地の上で、のんびりと牧草を食む牛たち。のどかで平和な景色は、見ているだけで心が和む景観となっています。

標津町

北海道らしい雄大で豊かな自然環境のもと、国内屈指の漁獲を誇る秋鮭をはじめとする水産業や酪農業を基幹産業とする町です。



サーモン科学館

サケをテーマとしたサーモン科学館は観光施設として、またサケ文化の伝承と自然との共存を考える教育の場にもなっています。

羅臼町

世界自然遺産「知床」に代表される豊富な海産資源の町。手つかずの自然を満喫できます。



ホエールウォッチング

船上から見えるホエールウォッチングは、迫力満点。知床の初夏の訪れとともにやってくるクジラやシャチなどを見ることができます。

釧路町

世界的に貴重な釧路湿原国立公園と太平洋沿岸の厚岸霧多布昆布森国定公園といった大自然に恵まれた町です。



釧路川カヌーツアー

釧路湿原をカヌーで下り、自然の素晴らしさを体感。運が良ければエゾシカ、フクロウなどの野生動物にも出会えます。

鶴居村

釧路湿原に囲まれた鶴居村は、タンチョウ観察などの自然型観光をはじめ、自然と共生した体験型観光を楽しむことができます。



タンチョウ

特別天然記念物でもあるタンチョウ鶴にたくさん出会えることができます。美しくも凛とした姿に感動。

厚岸町

「花と味覚と歴史のまち」厚岸町は、江戸時代から道東の鎮守の町でもあります。牡蠣の町としても有名。



厚岸大橋と弁天神社

全長456.5mの厚岸大橋は町のシンボル。橋のほど近くには、海の幸と漁の安全を守る神として、弁財天座像が鎮座しています。

浜中町

霧多布湿原や霧多布岬など数多くの観光資源に恵まれていると共に、近年ではルパン三世の町としても有名です。



琵琶瀬展望台

霧多布湿原の南に位置する高台にあり、360度の視界を楽しむことができ、大パノラマが広がります。振り返ると太平洋を一望することもできます。

標茶町

釧路川、別寒辺牛川、西別川の三大河川により、産業と開拓の歴史が刻まれています。



多和平と満天の星空

さえぎるものが無く、360度地平線が取り囲む多和平方で、北海道の自然の雄大さを体感。夜になると満天の星空が大地と接しています。

白糠町

一年を通して、さまざまな海産物が獲れる町。特に、ししゃもや毛ガニ、いくらなどが有名です。



底路ダム

自然豊かで緑に囲まれた湖。ニジマス釣りが楽しめ、秋には紅葉ウォークが開催され、白糠町の観光スポットとして親しまれています。

REGIONAL PRODUCTS

根室・釧路地域の産品

根室・釧路地域は、日本の食品の中でも海外で人気が高い海産品、乳製品等の宝庫です。
圧倒的なその美味しさを世界のマーケットに拡大します。



海産品・海産加工品 鮮度と素材の良さを生かした、地域ならではの“逸品”の数々



いくら醤油漬け

北海道の根室近海で獲れる新鮮な秋鮭のいくらを使用。程よく熟した卵を選び、甘口仕立ての醤油で漬けました。

■取扱産地 **根室** **標津** **羅臼**
釧路 **白糠**



たらこ

厳選したスケソウダラの卵を使用。素材を引き立てる塩とのバランスも良く、一粒一粒がしっかりとしており、プチプチ感をお楽しみいただけます。

■取扱産地 **根室** **釧路** **白糠**



うに

北海道沿岸及び北方四島近海水域で獲れるエゾバフンウニを一つ一つ選別し、色や形の良いウニを丁寧に並べた極上品。濃厚な味をお楽しみください。

■取扱産地 **根室** **浜中**



ほたて

身厚でふりっぶりの食感と心地よい歯ごたえは新鮮そのものです。とろけるほどの甘さが口の中で広がります。

■取扱産地 **別海** **標津** **根室**



秋鮭切り身

鮮度抜群、北海道産の秋鮭を食べやすい切り身にしてお届けします。脂ののった鮭本来の深い味わいをお楽しみいただけます。

■取扱産地 **根室** **別海** **標津** **羅臼**
釧路 **白糠**



さんま

たくさんの動物性プランクトンを食べた秋刀魚は丸々と太り、たっぷり脂がのってます。お刺身はマグロのトロに引けを取らない美味しさです。

■取扱産地 **根室** **厚岸** **釧路** **浜中**



ほっけ開き

水揚げされたほっけを丁寧に背開きし干した真ほっけです。身厚で脂のりが良く、焼き上げた時の香り、ほくほくとした食感をお楽しみください。

■取扱産地 **羅臼** **根室** **標津** **釧路**

■主な魚の産地・旬カレンダー

■主な魚種	■主な産地	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
さんま	根室 厚岸 釧路 浜中					←	→						
トキシラズ	根室 標津 羅臼 厚岸 釧路 浜中	←	→										
秋鮭	根室 別海 標津 羅臼 厚岸 釧路 白糠					←	→						
紅鮭	根室 標津 羅臼 釧路		←	→									
カラフトマス	根室 別海 標津 羅臼	←	→										
花咲ガニ	根室			←	→								
毛ガニ・タラバガニ	根室 釧路 浜中 白糠	←	→					←	→				
うに	根室 羅臼 浜中	←	→				←	→					
ホタテ	別海 標津 根室	←	→						←	→			
北海シマエビ	別海 標津 根室			←	→			←	→				
ほっき	根室 別海 標津 釧路	←	→				←	→				←	→
ほっけ	羅臼 標津 根室 釧路	←	→				←	→			←	→	
カレイ	羅臼 標津 根室 厚岸 釧路	←	→										
スケトウダラ	根室 羅臼 釧路								←	→			
にしん	根室 厚岸 釧路	←	→							←	→		
カキ	厚岸 釧路 浜中	←	→										
アサリ	根室 厚岸 浜中	←	→				←	→					
昆布	羅臼 根室 厚岸 釧路 浜中			←	→								

※旬の時期は、年や状況によって変動することがございます。



花咲ガニ

北海道東部にしか生息していない希少な蟹です。茹で上げると真っ赤になり、柔らかな肉質、独特の旨味が凝縮されています。

■取扱産地 **根室**



毛ガニ

甲羅が栗のような形をしているのでオオクリガニとも言われています。甘い身と濃厚なみそがぎゅっと詰まり、風味豊かな味を堪能ください。

■取扱産地 **根室** **釧路** **浜中** **白糠**





牡蠣

厚岸産の牡蠣は、山や湿原の養分を含んだ淡水の川と太平洋の海水が混ざる厚岸湖で育ちます。口の中で濃厚なコクと甘みが広がります。

■取扱産地 厚岸 釧路 浜中



鮭フレーク

脂ののった鮭をざっくりと荒ほぐしにしました。風味豊かに仕上げているので、おにぎりの具材として、また、お茶漬けなどで、バラエティーに富んだ味をお楽しみください。

■取扱産地 根室 標津 別海
釧路 白糖



ほや塩辛

つい箸がすすんでしまう美味しさ。絶品の珍味です。シコシコとした食感と磯の香りが楽しめます。海のバイナッブルと言われるほやの塩辛をご賞味ください。

■取扱産地 根室



いかの塩辛

鮮度抜群のいかを使用しています。魚由来のコラーゲンやはちみつを配合し低温熟成させ、まろやかな塩辛に仕上げました。

■取扱産地 根室 羅臼 釧路



鮭ぶし

鮭の旨味を最大限に引き出す製法で時間と手間ひまかけて作り上げました。すっきりとした甘みがあり、鮭の風味と香ばしさを堪能いただけます。

■取扱産地 標津 羅臼



羅臼産 花折昆布

知床の寒流で育った羅臼昆布は収穫から乾燥、熟成まで23の工程を要します。丁寧に仕上げる昆布は最高級と言われ、濃厚で香り高く上品なだしが味わえます。

■取扱産地 羅臼



花咲てっぽう汁

道東地域ではカニを入れた味噌汁のことを「てっぽう汁」と呼びます。花咲ガニを風味豊かなスープ缶詰に仕立てました。花咲ガニの身が入った贅沢な一品です。

■取扱産地 根室



ソフトクリームミックス

あっさりとして爽やかな風味が口いっぱいに広がります。新鮮なミルクの味は、甘みをおさえた中にもコクを感じる北海道の牧場のソフトクリームならではの。

■取扱産地 中標津 別海 標津 根室
浜中 標茶



牛乳

涼しい気候を好むデリケートな乳牛にとって、北海道の爽やかな気候と広い大地はまさに楽園。質の良い牧草を食べながら快適な環境でストレスなく育つので、格別な美味しい牛乳ができます。

■取扱産地 中標津 別海 標津 根室
浜中 標茶



アイスクリーム

摩周湖の伏流水を飲んで育った乳牛から搾った良質な生乳を使用しています。コクがある中にも食べた後味がすっきり、さっぱりとしたアイスクリームです。

■取扱産地 中標津 別海 標津
浜中 標茶



チーズ

広大な草原と澄み切った空気の中でのびのびと育った牛たち。各種チーズも濃厚な風味の中、ほどよい酸味が感じられる高級感あるチーズです。

■取扱産地 中標津 別海 浜中 白糖



短角牛 ビーフシチュー

短角和牛は根室の海霧が運んでくるミネラル豊富な牧草を食べて育った旨味のある赤身が特徴です。じっくり煮込みほろほろとくずれる牛肉の柔らかさをご堪能ください。

■取扱産地 根室

