



CSTホールディングス グループ

**IST** INTERNATIONAL  
I S T CO.,LTD.

株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ

TEL : 0798-35-9794  
FAX : 0798-34-1652  
〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1-33  
<http://www.i-ist.co.jp>

WEBサイトは  
こちらからも  
ご覧頂けます

業務用食材  
卸売市場  
Mマート  
出店中!



本社外観



電車をご利用の方へ

◆阪神電車「西宮駅」より

阪神バス「阪神西宮南口」1番のりばから  
西宮浜線＜マリナパーク行＞約10分  
→「西宮大橋南駅」下車5分

※ 阪神バス「阪神西宮」のりばからは  
＜マリナパーク行＞のバスは出ておりません。

◆JR「西宮駅」より

阪神バス「JR西宮駅南口」3番のりばから  
西宮浜線＜マリナパーク行＞約20分  
→「西宮大橋南駅」下車5分

**IST** INTERNATIONAL  
I S T CO.,LTD.

株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ 会社案内





# 一流の水産加工届けます



## 活締めはもちろん職人による一次加工、二次加工も承ります。

インターナショナルアイ・エス・ティは1986年より活伊勢海老、オマール海老、鮑など、水産物の卸売販売を行っております。日本国内をはじめ、オーストラリア、カナダ、南アフリカなど、世界各地の漁場より新鮮な魚介を直接輸入、直売をしております。現在、オーストラリア産伊勢海老輸入の分野では国内No.1のシェアを誇っております。また、弊社独自の技術を駆使した冷凍商品や活伊勢海老料理中納言のグループであることを生かした加工商品など、他社にはない質の高い商品をご用意。市場はもちろん、食品会社、高級ホテル、式場など、多くのお客様より高い信頼を頂いております。



## 設備・環境

- 収容能力400～450kgの水槽が10槽あり、合計で4～5tの水産物を管理可能。
- 同施設内に加工場も完備で、水槽から揚げた水産物を直ぐに加工可能。また、商品を保管する冷凍・冷蔵設備も完備。
- ニーズに合わせた加工に素早く対応可能。



## 取扱商品



### 世界各国の漁師、漁協との直接取引により商品はいずれも安価で新鮮

国産の活 伊勢海老をはじめ、ロブスター、オマール海老や鮑を世界各地の漁場より直輸入。新鮮でありながらも安価にてご提供いたします。



### IST独自の冷凍技術による革新的商品「ア・フレッシュ」

弊社独自の技術により高い鮮度を保つ冷凍商品。鮑や伊勢海老のハーフカットなど、ご予算、ご要望に応じて各部位のセットをお作りいたします。

### 主な商品と産地

<b>伊勢海老</b>	
・国産	
・オーストラリア	
・アメリカ	
・南アフリカ共和国	
・英国領トリスタン	
・フランス領セントポール	
・キューバ	
・ブラジル	他
<b>オマール海老</b>	
・カナダ	他
<b>アワビ</b>	
・国産	
・韓国	
・オーストラリア	他

## 企業データ

会 社 名	株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ
代 表 者	田上 剛大
本 社	〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1-33 TEL:0798-35-9794 / FAX:0798-34-1652
Webサイト	http://www.i-ist.co.jp
創 業	1986年11月
設 立	1986年11月
資 本 金	1000万円
取引銀行	みなと銀行 西宮支店 / 紀陽銀行 大阪中央支店
営業責任者	中 島 保 長 営業部長 西園寺 宏樹 マネージャー
営 業 品 目	伊勢海老(活・冷凍) / ロブスター(活・冷凍) / オマール海老 / 活アワビ / 水産物全般
仕 入 先	国内各漁場 / オーストラリア / カナダ / 南アフリカ / 他
業 績	決算期 2024年7月 売上高 10億2千万円

## 会社沿革

昭和61年	「株式会社アイビーインターナショナルトレーディング」設立 営業本部を兵庫県西宮市本町5-17、 工場を兵庫県西宮市西宮浜1-33として営業開始 国産、オーストラリア産伊勢海老の取扱いを開始し、全国に販売
昭和62年	ニュージーランド産伊勢海老を取扱開始
平成7年	カナダ産オマール海老を取扱開始
平成8年	社名を「株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ」に変更
平成14年	南アフリカ産伊勢海老を取扱開始
平成24年	韓国産エゾアワビを取扱開始
平成27年	営業本部を兵庫県西宮市西宮浜1-33に移転し、 工場と同所で営業開始
平成28年	Mマート市場でネット卸販売を開始
平成29年	8月「第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展
平成30年	2月「第3回外食 FOOD TABLE」に出展 8月「第20回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展
平成31年	2月「第4回外食 FOOD TABLE」に出展
令和3年	5月本社加工工場を増設
令和4年	3月「FOODEX JAPAN 2022」に出展
令和4年	8月「第24回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展
令和5年	3月「FOODEX JAPAN 2023」に出展
令和5年	8月「第25回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展
令和6年	3月「FOODEX JAPAN 2024」に出展
令和6年	8月台湾向け輸出開始
現在、世界十数か国より甲殻水産物の活き、冷凍商品を輸入販売しております。	





# 極上の 活締め

伊勢海老・ロブスター・オマール海老

# 届けます!

## 冷凍でも活けのような鮮度「ア・フレッシュシリーズ」



### 活締め直後のような鮮度を保つ、独自冷凍技術

「ア・フレッシュシリーズ」は、独自開発の冷凍技術を用いる事で、まるで活締めの直後のような鮮度を保つ、当社オリジナルの冷凍商品です。1986年の設立より培われてきた知識と研鑽から生まれた冷凍技術で、素材の細胞の損傷を抑え、素材の味・香り・鮮度を保持し、限りなく凍結前に近い状態での冷凍加工に成功致しました。「ア・フレッシュシリーズ」は現在全国のホテル・レストラン等でご利用頂いております。伊勢海老の禁漁期対策や活け食材の保管など様々な課題解決の一助に、ぜひ当社の「ア・フレッシュシリーズ」をご活用下さい。

ア・フレッシュシリーズやその他商品の一例は裏面へ 



## ア・フレッシュシリーズ(活締め冷凍)

冷凍ならではの高い保存性と  
生で食べられる鮮度が特徴です。



国産  
伊勢海老 むき身



南アフリカ産  
ロブスター むき身



オーストラリア産  
ロブスター むき身

## 活け物

入荷した魚介を当社の水槽にて管理。素早いご対応が可能です。



国産  
活 伊勢海老



オーストラリア産  
活 ロブスター



カナダ産  
活 オマール海老



韓国産  
エゾ鮑

## 冷凍ボイル加工(姿/ハーフカット)

職人の手により高い品質を実現。



国産  
冷凍ボイル伊勢海老



トリスタン/セントポール  
マダガスカル産  
冷凍ボイルロブスター



ブラジル産  
冷凍ボイルロブスター



カナダ産  
冷凍ボイルオマール海老

**IST** INTERNATIONAL  
I S T CO.,LTD.

株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ  
所在地: 〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1-33  
WEB: <http://www.i-ist.co.jp>

商品の詳細など、お気軽にお問い合わせ下さい。  
(営業時間 9:00~17:00 ※土・日・祝日除く)

TEL 0798-35-9794  
FAX 0798-34-1652  
Mail [ist-01@ams.odn.ne.jp](mailto:ist-01@ams.odn.ne.jp)

公式WEB



業務用食材  
卸売市場  
**Mマート**  
出店中!





# 美味しい 海老&鮑

伊勢海老・オマール海老・蝦夷鮑

## 届けます!

### 伊勢海老・オマール海老・鮑の各種加工 承ります



#### 長年の知識と経験に裏打ちされた加工技術

高級食材として名高い伊勢海老、オマール海老、鮑。それらをインターナショナルISTでは国内だけでなくオーストラリア、カナダ、南アフリカ、韓国などの現地の生産者から直接買い付け・輸入、全国のホテル、レストランへ卸しています。1986年の設立から積み重ねてきた知識と経験に裏打ちされた技術により、その品質を損なうことなく最良の形に加工いたします。様々な製品・サービスの「付加価値」が今まで以上に重要視される昨今、競合他社との差別化や今より一歩進んだサービスの提供に、私達がお手伝いいたします。

裏面にて各種加工と実用の一例を紹介しております ▼



# 食品加工一覧

1次加工から2次加工まで、様々な加工を承ります。お気軽にご相談下さい。



**ボイル(素蒸し)**

食材をシンプルに蒸し上げる加工です。職人の技により、食欲そそる色鮮やかな赤色と食材の旨味を引き出します。



**活締め冷凍加工**

独自の冷凍技術により高い鮮度を保ったまま急速冷凍を行う加工です。冷凍ならではの高い保存性と活締めのような鮮度が特徴です。



**伸ばし**

海老の尾をピンと伸ばしたままボイルします。おせちの飾り盛りなどにオススメです



**ハーフカット**

汎用性が高く、ソースとの組み合わせ次第で手軽に様々な料理が生まれ出せます。



**むき身**

天麩羅やフライ、お鍋にそのまま使用できる便利なむき身加工です。



**伊勢海老 スープ**

濃厚な味わいでそのまま使用するもよし、パスタソースなどにもオススメです。



**伊勢海老 テルモドール**

ほどよく蒸しあげた伊勢海老にクリームたっぷりのホワイトソースをかけました。



**鮑 グラタン**

お召し上がりやすくスライスした鮑にクリームたっぷりのホワイトソースをかけました。



**鮑 磯煮**

醤油ベースの味付けで柔らかく炊きました。野菜を添えるだけで一品料理が完成します。



**鮑 西京焼**

香り高い西京味噌に漬込んだ鮑を、じっくり丁寧に焼き上げました。



**鮑 ステーキ**

バターの香りとともに、ふっくらとした鮑の食感をお楽しみください。



**鮑 オイル漬け**

やわらかな鮑をオイルでじっくりと。深みのある味わいに仕上げました。



**牡蠣 オイル漬け**

濃厚な牡蠣の旨味をオイルが包み込む、贅沢な味わいの一品です。



**海老 オイル漬け**

海老の旨味をオリーブオイルに閉じ込めた、香り豊かな一品です。

**IST INTERNATIONAL**  
**I S T CO.,LTD.**

株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ

所在地：〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1-33

WEB：http://www.i-ist.co.jp

商品の詳細など、お気軽にお問い合わせ下さい。  
(営業時間 9:00~17:00 ※土・日・祝日除く)

TEL 0798-35-9794

FAX 0798-34-1652

Mail ist-01@ams.odn.ne.jp

公式WEB



業務用食材  
卸売市場  
**Mマート**  
出店中!





# プロの 串打ち

伊勢海老・蝦夷鮑・タコ・鰻など

# 届けます!

## 手軽で食べやすい、観光地や屋台で人気の串料理



鮑串(1個/2個)

### 職人の熟練技が光る、ISTの「串打ち加工」

手軽で食べやすく、屋台やテイクアウトで人気の高い串料理。近年ではインバウンド等の観光者に対しての需要も高まっています。その一方で、「串打ち加工」は職人の技術と相応の手間を必要とする加工法でもあります。インターナショナルISTでは、長年培ってきたノウハウと職人の技術により、高品質で安定した串打ち商品をお届け致します。蛸や鰻、海老などの人気食材のほか、伊勢海老や鮑といった高級食材の串打ち加工もご対応可能。仕込みの時間や手間などの理由から諦めていた方はぜひ一度弊社にご相談ください。お客様のバックヤードとなり仕込みのお手伝いをさせていただきます。

[裏面にて串打ち商品の一例を紹介しております](#) 📄



# 串打ち加工一覧



焼や生のご指定、ここには無い食材や想定されているご予算など、  
ぜひ一度弊社の担当までお気軽にご相談ください。

**IST INTERNATIONAL**  
**I S T CO.,LTD.**

株式会社インターナショナル アイ・エス・ティ  
所在地: 〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1-33  
WEB: <http://www.i-ist.co.jp>

商品の詳細など、お気軽にお問い合わせ下さい。  
(営業時間 9:00~17:00 ※土・日・祝日除く)

TEL 0798-35-9794  
FAX 0798-34-1652  
Mail [ist-01@ams.odn.ne.jp](mailto:ist-01@ams.odn.ne.jp)

公式WEB



業務用食材  
卸売市場  
**Mマート**  
出店中!

