

ピスタチオスイーツ専門店「PISTA&TOKYO」から新作登場
 濃密なピスタチオスイーツ『ピスタチオ ショコラテリーヌ』
10/8 (金) 12時より、数量限定で販売開始!

株式会社ケイシイシイ（本社：北海道千歳市泉沢1007番地111）がプロデュースする、ピスタチオスイーツ専門店「PISTA&TOKYO（ピスタアンドトキョー）」は、2021年10月8日(金)12時より、新商品「ピスタチオ ショコラテリーヌ」を販売いたします。



“ピスタチオが織りなす、なめらかなくちどけ”

ホワイトチョコレートにピスタチオペーストをふんだんに練り込んだなめらかなショコラ。イタリア・シチリア島 ブロンテ産のピスタチオペーストと、2種のピスタチオペーストをブレンドし、立体感のある味わいに。ゆっくりと時間をかけて味わいたくなるスイーツです。

長さ約11cm 税込価格3,240円

【こだわり】

こだわりの“イタリア産ピスタチオ”

イタリア・シチリア島ブロンテ産のピスタチオペーストと、さらに2種のピスタチオペーストをブレンドし、立体感のある味わいに。

イタリアのシチリア島・ブロンテ村のピスタチオはその芳醇な風味で世界最高品質とも言われ、二年に一度、奇数年にのみ収穫される大変希少なものです。

“くちどけ”のよさ

3種のピスタチオペーストとホワイトチョコレート、生クリームなどを絶妙なバランスであわせ、低温で蒸し焼きにしたことにより、しっとりとなめらかなくちどけを実現しました。

【召し上がり方】

- ① 冷凍で販売します。
- ② 10℃以下の冷蔵庫で解凍してください。
5～6時間で解凍されます。
- ③ 賞味期限は、解凍後に冷蔵庫に保存の上、おおむね7日が目安です。

※再冷凍はできません※



【ブランド・店舗情報】



「PISTA&TOKYO (ピスタアンドトーキョー)」は、日本一のバレンタインの祭典である、ジェイアール名古屋タカシマヤの「アムール・デュ・ショコラ」でデビューし、連日行列となりました。「ピスタチオの魅力をとーキョーからお届けする」をコンセプトに誕生したピスタチオスイーツ専門店です。

店舗名：PISTA&TOKYO 東京ギフトパレット店
 住所：東京都千代田区丸の内一丁目9番1号 東京駅八重洲北口 ギフトパレット内
 営業時間：【通常】平日9:30～20:30、土日祝9:00～20:30
 公式HP：https://pistaandtokyo.jp

※営業時間は、施設の営業状況により変更となる場合がございます。

【販売方法】次の3つの方法でお求めいただけます。

■ 店頭販売

(1) PISTA&TOKYO 東京ギフトパレット店

販売時間 12:00～
 在庫なくなり次第終了。

※数量限定
 ※店頭にて販売
 ※予約はおこなっておりません。
 ※店頭での販売時間は、施設の営業時間の都合上、急遽変更になる場合がございます。

■ 通信販売・オンライン

販売時間 17:00～23:59

※数量限定
 ※送料を含んだ価格で販売します
 ※以下商品ページは、10/8(金)15時より公開予定

(2) 公式オンラインショップ
<https://shop.kcc-co.jp/i/4501340>

(3) 楽天市場オンラインショップ
<https://item.rakuten.co.jp/kcc-brand/4501340f>

※どちらも商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。