

東京発ピスタチオスイーツ専門店  
「PISTA & TOKYO (ピスタアンドトーキョー)」阪急うめだ本店に期間限定登場！

株式会社ケイセイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、2024年5月22日(火)～2024年6月4日(火)、大阪府・阪急うめだ本店にて東京発のピスタチオスイーツ専門店『PISTA & TOKYO (ピスタアンドトーキョー)』を期間限定で出店いたします。

歴史が長く、老若男女の方々が行き交う阪急うめだ本店では、ピスタチオをふんだんに使用した東京で人気の商品をご用意いたします。



ナッツの女王、ピスタチオに着目したスイーツブランド



「PISTA & TOKYO (ピスタアンドトーキョー)」は、東京に2店舗を展開するピスタチオスイーツ専門店です。ピスタチオのコク深く芳醇な味わいをしっかりと感じていただけるスイーツや、ピスタチオとの組み合わせをお楽しみいただけるスイーツで、ピスタチオの味わいを引き出した商品を提供しています。ピスタチオのおいしさと鮮やかな色合いを活かした洗練されたスイーツで、東京土産の定番を目指し商品を作り続けています。

## ピスタチオの味わいを引き出した、催事限定ソフトクリーム

「PISTA&TOKYO (ピスタアンドトーキョー)」阪急うめだ本店催事では、芳醇なピスタチオのkokをお楽しみいただけるソフトクリーム『ピスタチオ&ピスタチオ ソフト』をご用意しました。



【商品名】ピスタチオ&ピスタチオ ソフト

【内容量】1個

【価格】663円(税込)

【販売日】2024年5月22日(火)～2024年6月4日(火)

【内容】

”濃くて繊細なピスタチオ”

ミルクベースのソフトクリームに3種のピスタチオペーストを練り込みピスタチオのkokとまろやかさを引き立てた味わいに。

トッピングには刻みピスタチオをのせ食感と香ばしい風味をプラスしました。

## その他こだわりのピスタチオスイーツ



【商品名】ピスタチオサンド アソート

【内容量】10枚入/15枚入

【価格】2,160円/3,240円(税込)

【販売日】2024年5月22日(火)～2024年6月4日(火)

【内容】

ピスタチオの風味を引き立てた、ピスタチオ風味のチョコとクッキーの5層サンド「ピスタチオ&ピスタチオ」と、ピスタチオのまろやかなkokに、甘酸っぱいフランボワーズを掛け合わせた「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。



【商品名】ガトー ピスタチオ

【内容量】5個入

【価格】1,620円(税込)

【販売日】2024年5月22日(火)～2024年6月4日(火)

【内容】”鮮やかでkok深い、ピスタチオフィナンシェ”

こんがり焼き上げたピスタチオフィナンシェ生地には、ピスタチオブラリネやアーモンドプードルでナツティなkokをしっかりとつけ、さらにトッピングの刻みピスタチオで焼きあがりの香ばしさをかもし出しています。もうひとつ食べたくなる上品でkok深いフィナンシェです。



【商品名】ピスタチオ ショコラテリーヌ

【内容量】1個

【価格】3,240円(税込)

【販売日】2024年5月22日(火)～2024年6月4日(火)

【内容】”ピスタチオが繊細なす、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。

※ 画像はイメージです

## 出店情報

会 場：阪急うめだ本店 B1 階フードステージ  
期 間：2024 年 5 月 22 日（火）～2024 年 6 月 4 日（火）  
営業時間：10 時～20 時（阪急うめだ本店営業時間に準ずる）

## 『PISTA & TOKYO（ピスタアンドトーキョー）』の世界観

ピスタチオの類をみない芳醇なコク。  
その緑はお菓子を色鮮やかに彩り、貴方のひと時までも贅沢に引き立てる。  
“女王” と呼ばれるその緑輝く魅惑をトーキョーから色鮮やかにお届けします。



本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイシイシイ 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)  
E-mail： r-kamata@letao.co.jp