

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)」が大丸梅田店に初登場！
ピスタチオのあじわいを引き立てたこだわりのスイーツ。

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8月7日(水)～2024年8月20日(火)、大阪・大丸梅田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。



ナッツの女王、ピスタチオに着目したスイーツブランド

TOKYO, 2020
ピスタ アンド トーキョー
PISTA & TOKYO

「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kok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、素材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。

お土産に大人気 5層で織りなす『ピスタチオサンド』

「PISTA & TOKYO (ピスタント トキョー)」大丸梅田店催事では、大人気の定番商品、『ピスタチオサンド』をご用意いたしました。『ピスタチオサンド』はチョコレートの甘みと、クッキーのほのかな塩味が相性抜群な5層サンドです。ピスタチオの香ばしさを引き立てた「ピスタチオ&ピスタチオ」と、甘みと酸味が引き立てあう「ピスタチオ&フランボワーズ」の2種に加え、2種類の味わいをお楽しみいただけるアソートの3種ラインナップを展開いたします。



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)

【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、ピスタチオのまるやかなコクに、甘酸っぱいフランボワーズをあわせた「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。

その他『PISTA&TOKYO (ピスタント トキョー)』のピスタチオスイーツ

	<p>【商品名】サブレスサンドピスターシュ</p> <p>【内容量】3個入</p> <p>【価格】1,728円(税込)</p> <p>【内容】</p> <p>“しっとりサブレとピスタチオバイクドチーズケーキ”</p> <p>香ばしくしっとりとしたサブレにローストピスタチオペーストとピスタチオブラリネをブレンドしコクを引き出しオーストラリア産クリームチーズと焼き上げたバイクドチーズケーキをサンド。可愛いらしいサイズ感です。</p>
	<p>【商品名】ガトー ピスタチオ ※季節限定</p> <p>【内容量】5個入</p> <p>【価格】1,620円(税込)</p> <p>【内容】</p> <p>“鮮やかでコク深い、ピスタチオフィナンシェ”</p> <p>こんがりとした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コクをしっかりとつけ、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コク深いフィナンシェです。</p>
	<p>【商品名】ピスタチオ ショコラテリーヌ</p> <p>【内容量】1個</p> <p>【価格】3,240円(税込)</p> <p>【内容】</p> <p>“ピスタチオが織りなす、なめらかなくちどけ”</p> <p>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。</p>

※すべての商品が売れ行きにより完売してしまう場合がございます。

出店情報

会 場：大丸梅田店 B1 階西 出入口前 お菓子なパレード

期 間：2024 年 8 月 7 日（水）～2024 年 8 月 20 日（火）

営業時間：10 時～20 時（大丸梅田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：株式会社ケイセイシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail： r-kamata@letao.co.jp