

東京土産で大人気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)」が成田空港国際線第1ターミナル期間限定出店！
専門店がおくる、芳醇なピスタチオスイーツを販売中。

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、2024年8月16日(金)～2024年10月17日(木)、第1ターミナル3F 出国審査後エリア、『Fa-So-La TAX FREE AKIHABARA アネックス店』(以下：AKIHABARA アネックス店)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)』を期間限定で出店中です。

多くの国内外のお客様が訪れる、AKIHABARA アネックス店では、定番人気商品の『ピスタチオサンド』他、ピスタチオをご堪能いただける専門店ならではのスイーツをご用意しております。



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。

大人気定番商品、5層で織りなす『ピスタチオサンド』

「PISTA & TOKYO (ピスタ アント トーキョー)」AKIHABARA アネックス店では、個包装でお持ち運びもしやすく、お土産に大人気の定番商品、『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』はピスタチオチョコレートの甘みと、ピスタチオオレンジドシャクッキーのほのかな塩味をお楽しみいただける5層仕立てのサンドクッキーです。ピスタチオをふんだんに使用し、香ばしさを引き立てた「ピスタチオ&ピスタチオ」、ピスタチオのkokと、さわやかな酸味が引き立てあう「ピスタチオ&フランボワーズ」の2種類です。両方の味わいをお楽しみいただけるアソートを含めた、3種のラインナップを展開しております。



ピスタチオサンド ピスタチオ&ピスタチオ

“ピスタチオの香ばしさをより引き立てた5層サンド”

ピスタチオ風味のチョコレートと、ピスタチオを練り込んだクッキー生地を交互に5層サンドにしました。ピスタチオ風味の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です。

- 【商品名】ピスタチオサンド ピスタチオ&ピスタチオ
- 【内容量】6枚入
- 【本体価格】1,200円



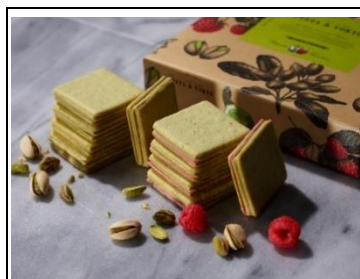
ピスタチオサンド ピスタチオ&フランボワーズ

“甘みと酸味が引き立てあう、5層サンドならではの味わい”

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チョコレートがアクセント。2種類のチョコレートが引き立てあい、さわやかな後味のスイーツになりました。

- 【商品名】ピスタチオサンド ピスタチオ&フランボワーズ
- 【内容量】6枚入
- 【本体価格】1,200円

その他『PISTA&TOKYO (ピスタ アント トーキョー)』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
- 【本体価格】2,000円/3,000円
- 【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。



- 【商品名】ピスタチオ ショコラ
- 【内容量】70g
- 【本体価格】1,350円
- 【内容】“ピスタチオよりピスタチオ”

カリッと香ばしくローストしたピスタチオをピスタチオチョコレートで包み込んだ、美しい宝石のようなピスタチオショコラです。

ピスタチオそのものの、濃厚で香り高い美味しさを1粒に閉じ込めました。

※すべての商品が売れ行きにより完売してしまう可能性があります。

出店情報

会場：成田空港第1ターミナル3F 出国審査後エリア Fa-So-La TAX FREE AKIHABARA アネックス

期間：2024年8月16日（金）～2024年10月17日（木）

※売れ行き次第で最終日10月17日には店頭には並んでいない場合もございます。

営業時間：7:30～21:00

『PISTA & TOKYO (ピスタ アンド トーキー)』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