

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)」が羽田空港第3ターミナル Edo 食賓館に登場。

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10月1日(火)～2024年11月30日(土)、第3ターミナル4F Edo 食賓館(時代館)(以下:時代館)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。

羽田空港第3ターミナルにて「新しい日本・東京」の魅力を発信している時代館にて行う催事では、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。



画像左上:ピスタチオ クッキー、画像左下:ピスタチオ ショコラ、画像右:ピスタチオサンド アソート

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 トキョー)」時代館催事では、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』はピスタチオチョコレートのみと、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種を組み合わせた、アソートセットをご用意いたしました。

個包装でお持ち運びもしやすい、お土産やギフトにおすすめの商品です。



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。

【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)

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



【商品名】ピスタチオ クッキー ※数量限定販売

【内容量】28枚入

(ピスタチオ&ピスタチオ：14枚、ピスタチオ&クランベリー：14枚)

【価格】3,240円(税込)

【内容】ピスタチオ&ピスタチオ：ローストピスタチオペーストとピスタチオプラリネペーストの2種使用し、奥深いあじわいを出したクッキー生地、刻んだローストピスタチオを練り込み、香ばしさをプラスし焼き上げたクッキーです。
ピスタチオ&クランベリー：ドライクランベリーを練り込んだクッキー生地、刻んだローストピスタチオを加えベリーの風味がピスタチオの香ばしさを引き立てるあじわいへと仕上げました。



【商品名】ピスタチオ ショコラ

【内容量】70g

【価格】1,458円(税込)

【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。

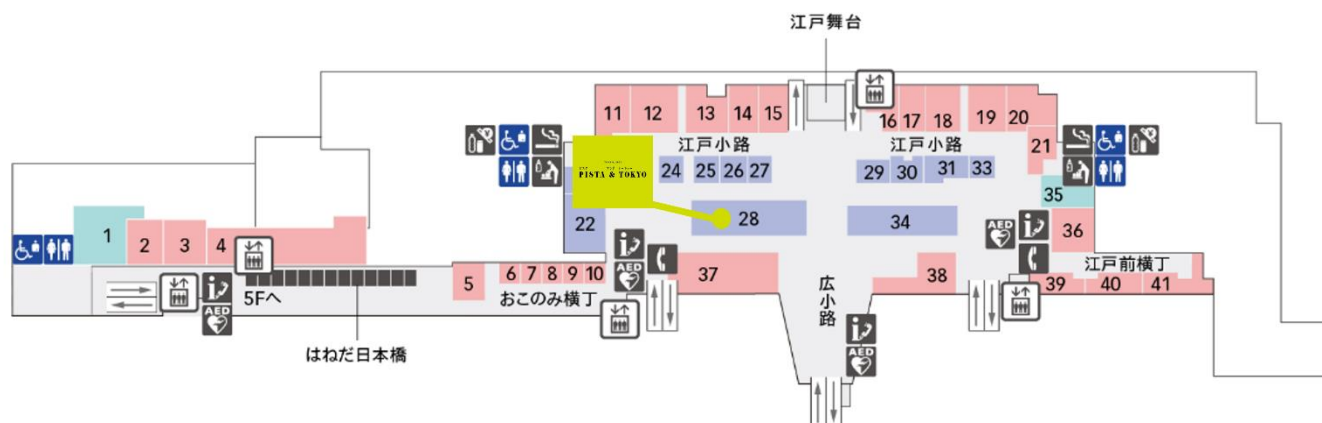
※すべての商品が売れ行きにより完売してしまう場合がございます。

出店情報

会場：第3ターミナル 4F Edo 食賓館（時代館）江戸小路（下記MAP 28）

期間：2024年10月1日（火）～2024年11月30日（土）

営業時間：6時30分～22時00分



『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