

2025 年 5 月 16 日

ピスタチオスイーツ専門店が送る、こだわりのピスタチオベイクドケーキ。

「PISTA & TOKYO (ピスタ アンド トーキョー)」から『ケイクオピスターシュ』が待望の復刻販売。

常設 2 店舗にて、各日 14 時から数量限定で販売中。

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)が展開する、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)」から、昨年まで一部店舗限定にて販売を行っていた大人気のベイクドケーキ、『ケイクオピスターシュ』が数量限定にて 2025 年 4 月 29 日(火)より、復刻販売を開始いたしました。

『ケイクオピスターシュ』は東京ギフトパレット店、日本橋高島屋 S.C. 店の常設 2 店舗にて各日 14 時から数量限定で販売しております。



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。

待望の復刻。ピスタチオをたっぷり練り込んだ、しっとりベイクドケーキ。

『ケイクオピスターシュ』は、しっとりと仕立てたピスタチオケイク生地には、バランスの良い酸味と甘みが特徴のアマレーナチェリーを忍ばせ、こんがりと焼き上げたベイクドケーキです。コク深いピスタチオの中に、ジューシーなアマレーナチェリーがアクセントになった専門店ならではのスイーツに仕上げました。

また、高級感漂うパッケージも『ケイクオピスターシュ』の魅力の一つです。シンプルかつ洗練された箱には、一面にピスタチオカラーをあしらいました。プレゼントはもちろん、ご自分へのご褒美にもおすすめの逸品です。



“深紅色アマレーナチェリーをピスタチオで閉じ込めて”

コク深いピスタチオケイク生地には、マスカルポーネを隠し味にブレンドし、しっとりと。チェリーのしっかりとした食感の中に程よい甘味と酸味がアクセントとなります。ピスタチオの風味が引き立つよう仕上げにシュガーコーティングし刻みピスタチオを飾り上品にまとめました。



ケイクオピスターシュ

【内容量】 1本（約11cm）

【価格】 2,376円（税込）

【販売店舗】 東京ギフトパレット店、日本橋高島屋S.C.店

【販売開始日】 2025年4月29日（火）

【販売時間】 各日14時00分～ 数量限定 ※なくなり次第終了



・ PISTA & TOKYO 東京ギフトパレット店

営業時間：9：30～20：30（平日）

9：00～20：30（土日祝）

住 所：東京都千代田区丸の内一丁目9－1 東京駅八重洲北口

・ 日本橋高島屋 S.C. 店

営業時間：10：30～19：30

住 所：東京都中央区日本橋2丁目4－1 日本橋高島屋 S.C. 本館地下1階

『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