

東京土産で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)」が阪急うめだ本店に期間限定出店中。

PISTA & TOKYO 新商品、濃厚なサンデーが初登場。

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、2025 年 5 月 21 日(水)～2025 年 6 月 3 日(火)、大阪・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)」を出店中です。

梅田駅に隣接し、多くのお客様が訪れる阪急うめだ本店での催事出店では、ピスタチオを惜しげもなく使用した専門店ならではの緑鮮やかなスイーツや、新商品『ピスタチオ&フランボワーズサンデー』が新登場いたします。



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。

初登場！ピスタチオスイーツ専門店が送る、さっぱりと濃厚な新商品。

阪急うめだ本店催事出店では、この夏の新商品『ピスタチオ&フランボワーズサンデー』を初めて販売いたします。

『ピスタチオ&フランボワーズサンデー』は、コク深いピスタチオを惜しげもなく使用したピスタチオソフトクリームに、爽やかなフランボワーズソースとフランボワーズ果実をあわせ、刻みピスタチオで食感や味わいにアクセントをプラス。香ばしいウエハースを飾って仕上げました。

暖かくなってきた今の季節に召し上がっていただきたい、ピスタチオスイーツ専門店ならではの夏のスイーツです。



ピスタチオ&フランボワーズ サンデー

※数量限定の販売

※常設店舗でのお取り扱いはありません。

【内容量】1 個

【価 格】990 円(税込)

【内容】

“ピスタチオとフランボワーズが奏でる涼やかな饗宴”

ピスタチオのナッティなコクが際立つ濃いピスタチオソフトクリームにフランボワーズソースと果実をあわせる事で甘酸っぱい味わいとピスタチオのコクが交互に楽しめます。

彩りも美しいサンデーをおたのしみください。

取扱商品

『PISTA & TOKYO (ピスタ アント トーキョー)』では、ピスタチオスイーツ専門店ならではの、ピスタチオの魅力をいかしたスイーツも多くご用意しております。すべての商品にピスタチオを惜しみなく使用し、様々な組み合わせと共にピスタチオの薫り・コクを存分にお楽しみいただけるこだわりの商品に仕上げました。

一番人気の『ピスタチオサンド』は、ピスタチオをラングドシャクッキー・チョコレートに使用し5層に仕立てた、ピスタチオの魅力を存分にお楽しみいただけるスイーツです。個包装にてご用意しておりますので、お土産にはもちろん、プレゼントやギフトにもおすすめの商品です。



【商品名】ピスタチオサンド アソート

【内容量】10 枚入

【価 格】2,268 円(税込)

【内容】“彩りよく、2 種類のピスタチオサンド”

ピスタチオ風味のチョコレートとピスタチオクッキーのサンド「ピスタチオ&ピスタチオ」と、フランボワーズチョコレートをプラスした「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです

※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：阪急うめだ本店 地下1階フードステージ
期 間：2025年5月21日（水）～2025年6月3日（火）
営業時間：10時00分～20時00分（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