

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)」がジェイアール名古屋タカシマヤに期間限定出店。
ナッツの女王、ピスタチオの魅力をお届けいたします。

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6月18日(水)～2025年6月24日(火)、愛知県・ジェイアール名古屋タカシマヤにて、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)」を出店いたします。

JR 名古屋駅直結でアクセス抜群、幅広い品揃えが魅力の百貨店であるジェイアール名古屋タカシマヤ催事では、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をご用意いたしました。



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。

一番人気！5層に仕立てたピスタチオラングドシャサンド

ジェイアール名古屋タカシマヤ出店では「PISTA & TOKYO (ピスタアト トキョー)」にてお土産やギフトに大人気の商品『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、ピスタチオを練り込んだラングドシャクッキーと、ピスタチオチョコレートを重ね合わせたピスタチオづくしのスイーツ、『ピスタチオ&ピスタチオ』と、爽やかなフランボワーズチョコレートで酸味をプラスした『ピスタチオ&フランボワーズ』の2種をご用意しております。



ピスタチオサンド ピスタチオ&ピスタチオ

【内容量】5枚入

【価格】1,296円(税込)

“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。



ピスタチオサンド ピスタチオ&フランボワーズ

【内容量】5枚入

【価格】1,296円(税込)

“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コクに、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。

また、ピスタチオサンド2種を組み合わせたアソートセットもご用意しております。2種のピスタチオスイーツの魅力を一度にお楽しみいただける、お土産やギフトに大人気の一品です。



ピスタチオサンド アソート 10枚入

【内容量】10枚入

【価格】2,268円(税込)

“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。

その他取扱商品

『PISTA & TOKYO (ピスタ アンド 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を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。

	<p>【商品名】 サブレ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】 “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プ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。かわいらしいサイズ感です。</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】 3,348 円(税込)</p> <p>【内 容】 “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：ジェイアール名古屋タカシマヤ B1 イベントスポット

期 間：2025 年 6 月 18 日（水）～2025 年 6 月 24 日（火）

営業時間：10 時 00 分～20 時 00 分（ジェイアール名古屋タカシマヤ営業時間に準ずる）

『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