

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)」

6 月 23 日より、JR 東京駅 グランスタ東京に期間限定出店。

ピスタチオをふんだんに使用した、こだわりのスイーツを。

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 23 日(月)～2025 年 7 月 13 日(日)、JR 東京駅・グランスタ東京にて、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)」を期間限定出店いたします。

国内外問わず多くのお客様が訪れ、中継地点としてのご利用も多いグランスタ東京への催事出店では、東京のお土産として大人気の『ピスタチオサンド』他、様々なご用途にお遣いいただける、専門店ならではの緑鮮やかなピスタチオ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kokoroku(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。

一番人気商品、5層に仕立てたピスタチオラングドシャサンド

『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とを5層に重ね合わせた、専門店ならではのスイーツです。コク深いピスタチオの味わいを存分にお楽しみいただける、ピスタチオづくしの『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の酸味が、ピスタチオの味わいを引き立てる、『ピスタチオ&フランボワーズ』の2種の味わいをご用意しております。

今回、グランスタ東京での催事出店では、ピスタチオの魅力をそれぞれ表現した2種の味わいを、一度にお楽しみいただけるアソートセットをご用意いたしました。お持ち運びしやすい個包装をご用意した、お土産やギフトに大人気の一品です。

ピスタチオカラーや素材を描いた、高級感のあるパッケージデザインも魅力の一つ。アソートセットには包装紙を施し、様々なニーズにお応えいたします。ぜひこの機会にお試しく下さいませ。



■ピスタチオサンド アソート 10 枚入



“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。

【内容量】10 枚入

【価 格】2,268 円(税込)

その他取扱商品

「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。

	【商品名】ピスタチオ ショコラ 【内容量】70g 【価 格】1,782 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。オリジナル缶でギフトにもおすすめです。
	【商品名】ピステース 【内容量】5 個入 【価 格】1,620 円(税込) 【内 容】“ピスタチオショコラの泉からたちこめる、芳醇なあじわい” ピスタチオケーキ生地を高温短時間で表面をカリッと焼き上げ、やわらかいピスタチオチョコレートを流し込み冷やすことで生地表面がしっとりとなじみチョコレートとの一体感がうまれるスイーツです。

※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：JR 東日本 東京駅 1 階（改札内） グランスタ東京 新幹線北乗り換え口前

期 間：2025 年 6 月 23 日（月）～2025 年 7 月 13 日（日）

営業時間：8 時 00 分～21 時 00 分 **※最終日のみ 8 時 00 分～20 時 00 分**

『PISTA & TOKYO (ピスタ アント 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