

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)」高島屋大阪店に期間限定登場。

東京で人気のピスタチオスイーツを大阪へお届けします。

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 8 月 13 日(水)～2025 年 8 月 26 日(火)、大阪府・高島屋大阪店にて、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)」を期間限定出店いたします。

大阪の中心地であるなんばに位置し、上質な商品と多彩なフロアが魅力の老舗百貨店である高島屋大阪店催事では、季節限定商品『ガトーピスタチオ』や、東京にてお土産やギフトに大人気な『ピスタチオサンド』など、ピスタチオを惜しげもなく使用した専門店ならではのスイーツを幅広く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kokoridoku(コク)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層で織りなすピスタチオサンドクッキー。

「PISTA & TOKYO (ピスタント・トキョー)」の一番人気商品『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5層に重ね合わせた、専門店ならではのスイーツです。ピスタチオづくしに仕上げた『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。



ピスタチオサンド アソート

“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 (ピスタント・トキョー)』では、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】ガトーピスタチオ ※季節限定の販売 【内容量】5個入 【価 格】1,620円(税込) 【内 容】“鮮やかでコク深い、ピスタチオフィナンシェ” こんがり焼き上げたピスタチオフィナンシェ生地には、ピスタチオブラリネやアーモンドプードルでナッティなコクをしっかりとつけ、さらにトッピングの刻みピスタチオで焼きあがりの香ばしさをかもし出しています。もうひとつ食べたくなる上品でコク深いフィナンシェです。
	【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。

※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：高島屋大阪店 地下1階 洋菓子特設コーナー

期 間：2025年8月13日（水）～2025年8月26日（火）

営業時間：10時00分～20時00分（高島屋大阪店営業時間に準ずる）

『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