ピスタチオスイーツ専門店「PISTA & TOKYO」 ジェイアール京都伊勢丹にて11月4日より、期間限定出店いたします。

緑輝くピスタチオの魅力を、専門店より京都にお届け。

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11月4日(火)~2025年11月17日(月)、ジェイアール京都伊勢丹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。多彩な層のお客様に親しまれるジェイアール京都伊勢丹の催事では、ピスタチオ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す。



出店概要

■ 出店期間: 2025 年 11月4日(火)~11月17日(月) 10:00-20:00

■ 開催場所: ジェイアール京都伊勢丹地下1階 東側入口前プロモーション

■住 所:京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町

■ 取扱商品:

- ・【一部店舗限定】 しっとりサブレとピスタチオベイクドチーズケーキ「**サブレサンドピスターシ**ュ |
- ・【季節限定】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「ピステーヌ」
- ·ピスタチオが織りなす、なめらかなくちどけ「**ピスタチオ ショコラテリーヌ**」
- ・ピスタチオの香ばしさをより引き立てた5層サンド「**ピスタチオサンド**」

プレミアム限定スイーツ



日本橋髙島屋S.C.店限定商品が催事で特別登場

「サブレサンドピスターシュ」

"しっとりサブレとピスタチオベイクドチーズケーキ。"

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ベ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。

商品名:サブレサンドピスターシュ

内容量:3個入

価 格:1,728円(税込)

1

本件に関するお問い合わせ先:株式会社ケイシイシイ広報PR担当 野口 TEL:080 - 4042 - 4739 E-mail: k-noguchi@letao.co.jp



─番人気 5層仕立ての特製ラングドシャ「ピスタチオサンド」

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風味のチョコレートを5層 に重ね合わせた、専門店ならではのスイーツ。2種の味わいを個包装でお持ち運びしやすくご用意しました。

■画像左

■画像右

商品名:ピスタチオサンド ピスタチオ&ピスタチオ

商品名:ピスタチオサンドピスタチオ&フランボワーズ

価格:5枚入1,350円(税込)

価格:5枚入1,350円

※アソート商品もご用意しております。



季節限定 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「ピステーヌ |

ピスタチオケイク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。

商品名:ピステーヌ

内容量:5個入

価格:1,620円(税込)



ピスタチオが織りなす、なめらかなくちどけ「ピスタチオ ショコラテリーヌ」

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。

商品名:ピスタチオ ショコラテリーヌ

内容量:1本(200g) 価格:3,348円(税込)

※掲載商品は、売れ行きにより完売している場合がございます。

また、掲載商品以外にも人気商品の詰め合わせをご用意しております。

「PISTA & TOKYO(ピスタ アンド トーキョー)」とは



「PISTA & TOKYO」は、東京に2店舗を展開するピスタチオスイーツ専門店。

ピスタチオのコク深く芳醇な味わいを存分に感じていただけるスイーツや、素材の組み合わせを楽しめるスイーツを通じて、その魅力を最大限に引き出しています。

"ナッツの女王"とも称されるピスタチオ。その豊かなコクと鮮やかな緑は、お菓子を華やかに彩り、 日常のひとときを贅沢に引き立てます。私たちは、この類をみない魅惑の味わいを東京から発信し、洗 練されたスイーツを通じて「東京土産の新定番」を目指しています。

会社概要

会社名:株式会社ケイシイシイ

代表者:代表取締役社長上村成門

本社所在地:北海道千歲市泉沢 1007 番地 90

創 業:1996年4月 資本金:8,000万円

事業内容:菓子製造事業、卸売事業、小売事業(店舗及びカフェの運営)、通信販売事業

株式会社ケイシイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。