

2020年7月28日 株式会社ケイシイシイ

新ブランド「PISTA&TOKYO」 2020年8月5日東京駅八重洲北口の新スポット 「東京ギフトパレット」に NEW OPEN !

株式会社ケイシイシイ(小樽洋菓子舗ルタオを運営)がプロデュースする
ピスタチオスイーツ専門店「PISTA&TOKYO(ピスタアントトーキョー) 東京ギフトパレット店」
が、2020年8月5日 NEW OPEN!

日本一のバレンタインの祭典である、ジェイアール名古屋タカシマヤの
「アムール・デュ・ショコラ」でデビューし、連日行列となったPISTA&TOKYOは、
「ピスタチオの魅力をトーキョーからお届けする」を
コンセプトに誕生したピスタチオスイーツ専門店です。



●商品情報

・ ピスタチオサンドアソート

ピスタチオチョコレートと、ピスタチオを練り込んだほんのり塩味のクッキー生地を交互に5層のサンドにしました。ピスタチオの香ばしさをより引き立てたスイーツです。フランボワーズチョコレートをサンドした甘味と酸味が引き立て合う2種のアソートです。

10枚入 税込2,160円

ピスタチオ&ピスタチオ、ピスタチオ&フランボワーズ各種5枚入

2020年7月28日 株式会社ケイシイシイ



・ ピスタチオ&ピスタチオ

“ピスタチオの香ばしさをより引き立てた5層サンド”

2種のピスタチオペーストとパウダーを練り込んだクッキー生地、ピスタチオチョコレートと交互にサンドしました。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。

6枚入 税込1,296円



・ ピスタチオ&フランボワーズ

“甘みと酸味が引きたて合う、5層サンド”

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合い、さわやかな後味のスイーツになりました。

6枚入 税込1,296円



・ ピスタチオケーキ

“コクのあるクリームをやさしく包んだ、薫り高いケーキ”

ホワイトチョコとピスタチオで仕立てたクリームを、ピスタチオを練り込んだブッセ生地でサンドしました。ブッセのやわらかい食感とピスタチオクリームのコクをお楽しみください。

4個入 税込1,593円

2020年7月28日 株式会社ケイシイシイ



・ピスタージュ

“ピスタチオの魅力を堪能できる、
よくばりなマリアーージュ”

ピスタチオバタークリームに、ローストしたピスタチオをあしらいサブレでサンドしました。ピスタチオの香りやコク、食感も堪能できる、ピスタチオづくしのスイーツです。

4個入 税込1,728円*要冷蔵

●店舗情報



・ PISTA&TOKYO 東京ギフトパレット店

TOKYO, 2020
ピスタ アンド トーキョー
PISTA & TOKYO

営業時間：平日9:30～20:30 土日祝9:00～20:30
住所：東京都千代田区丸の内一丁目9番1号 東京駅八重洲北口
公式ホームページ：<https://pistaandtoko.jp/>

【会社情報】

会社名：株式会社ケイシイシイ

本社所在地：北海道千歳市泉沢1007番地90

代表者：河越誠剛

URL：<https://kcc-co.jp/>

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

【お問い合わせ窓口】

株式会社ケイシイシイ 広報担当：佐藤・大古

電話：0120-839-033 メールアドレス：y-satou@letao.co.jp