

東京発、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)」が鹿児島 山形屋2年ぶりに登場！
ピスタチオのあじわいを引き立てたこだわりのスイーツ。

株式会社ケイセイシー(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、2024年6月19日(水)～2024年7月2日(火)、鹿児島山形屋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)』を期間限定で出店いたします。



PISTA&TOKYO (ピスタ アンド トーキョー) 鹿児島 山形屋催事 商品ラインナップ

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。

ピスタチオスイーツ専門店がおくる鮮やかなクッキー缶

「PISTA&TOKYO (ピスタ アンド トキョー)」鹿児島 山形屋催事では、『ピスタチオ&ピスタチオ』と『ピスタチオ&クランベリー』の2種のクッキーを詰め合わせたクッキー缶他、数種類のこだわりのピスタチオスイーツをご用意いたしました。



【商品名】ピスタチオ クッキー ※数量限定での販売

【内容量】28 枚入

(ピスタチオ&ピスタチオ：14 枚、ピスタチオ&クランベリー：14 枚)

【価格】3,240 円 (税込)

【販売日】2024 年 6 月 19 日 (水) ~2024 年 7 月 2 日 (火)

【内容】

ピスタチオ&ピスタチオ：ローストピスタチオペーストとピスタチオプラリネペーストの2種使用し、奥深いあじわいを出したクッキー生地、刻んだローストピスタチオを練り込み、香ばしさをプラスし焼き上げたクッキーです。

ピスタチオ&クランベリー：ドライクランベリーを練り込んだクッキー生地に刻んだローストピスタチオを加えベリーの風味がピスタチオの香ばしさを引き立てるあじわいへと仕上げました。

その他『PISTA&TOKYO (ピスタ アンド トキョー)』のピスタチオスイーツ



【商品名】ピスタチオサンド アソート

【内容量】10 枚入/15 枚入

【価格】2,160 円/3,240 (税込)

【販売日】2024 年 6 月 19 日 (水) ~2024 年 7 月 2 日 (火)

【内容】

ピスタチオの風味を引き立てた、ピスタチオ風味のチョコとクッキーの5層サンド「ピスタチオ&ピスタチオ」と、ピスタチオのまるやかなコクに、甘酸っぱいフランボワーズをあわせた「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。



【商品名】ガトー ピスタチオ

【内容量】5 個入

【価格】1,620 円 (税込)

【販売日】2024 年 6 月 19 日 (水) ~2024 年 7 月 2 日 (火)

【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、ピスタチオプ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 ショコラテリーヌ

【内容量】1 個

【価格】3,240 円 (税込)

【販売日】2024 年 6 月 19 日 (水) ~2024 年 7 月 2 日 (火)

【内容】“ピスタチオが織りなす、なめらかなくちどけ”

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。

※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：鹿児島 山形屋 1号館 1階 STAGE101
期 間：2024年6月19日（水）～2024年7月2日（火）
営業時間：10時～19時（鹿児島 山形屋営業時間に準ずる）

『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：株式会社ケイセイシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail: r-kamata@letao.co.jp