

東京土産で大人気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)」が高島屋京都店に1年ぶりの登場。
専門店ならではのスイーツを数多くご用意しました。

株式会社ケイセイシイ(本社:北海道千歳市、代表取締役社長:上村 成門)は、2024年9月11日(水)～2024年9月17日(火)、高島屋京都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)』を期間限定で出店いたします。



画像上: ガトー ピスタチオ、画像左下: サブレサンドピスターシュ、画像中央下: ピスタチオサンド アソート、画像右下: ピスタチオギフト BOX

ナッツの女王、ピスタチオに着目したスイーツブランド



「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。

「PISTA & TOKYO (ピスタ アント トキョー)」高島屋京都店催事では、大人気の季節限定商品、『ガトー ピスタチオ』をご用意いたしました。『ガトー ピスタチオ』はピスタチオのコクやナッティな味わいをお楽しみいただける、ピスタチオスイーツです。しっとりと焼き上げた生地には、刻みピスタチオを合わせ、食感や香ばしい味わいをプラスしました。



ガトー ピスタチオ

※季節限定の販売です。

【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。

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



【商品名】ピスタチオギフトBOX

【内容量】9 個入 (ピスタチオサンド ピスタチオ&ピスタチオ:3 個、ピスタチオサンド ピスタチオ&フランボワーズ:3 個、ピステース:3 個)

【価格】2,484 円 (税込)

【内容】

“秋の装いで贈る、ギフトBOX”

ピスタチオのコクと塩味をいかした一番人気の5層サンド「ピスタチオサンド」2種とピスタチオケーキ生地にはピスタチオチョコレートを流し入れた「ピステース」を詰め合わせました。



【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)

【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】サブレスサンドピスターシュ

【内容量】3 個入

【価格】1,728 円 (税込)

【内容】

“しっとりサブレとピスタチオバ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バイクドチーズケーキをサンド。可愛いらしいサイズ感です。

※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：高島屋京都店 1階特設会場

期 間：2024年9月11日（水）～2024年9月17日（火）

営業時間：10時～20時（高島屋京都店営業時間に準ずる）

『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