

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)」
ジェイアール名古屋タカシマヤバレンタイン催事 2025 アムール・デュ・ショコラに登場。
本催事限定商品『サブレスサンドピスターシュ ピスタチオ&ピスタチオ』を販売。

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1月17日(金)～2025年2月14日(金)、ジェイアール名古屋タカシマヤバレンタイン催事『2025 アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き!～』(以下: 2025 アムール・デュ・ショコラ)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)』を出店いたします。

毎年多くのお客様が訪れるアムール・デュ・ショコラは約140ブランドが出店する日本屈指のショコラの祭典です。ピスタチオスイーツ専門店の『PISTA & TOKYO (ピスタ アンド トーキョー)』からは、芳醇なピスタチオをたっぷり使用したスイーツ他、ジェイアール名古屋タカシマヤ限定商品『サブレスサンドピスターシュ ピスタチオ&ピスタチオ』をご用意いたしました。



画像左上: ピスタチオ ピスタチオ、画像左下: ピスタチオショコラテリーヌ、
画像右: ジェイアール名古屋タカシマヤ限定 サブレスサンドピスターシュ ピスタチオ&ピスタチオ

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。

ジェイアール名古屋タカシマヤ限定 より濃いピスタチオのサブレスンドスイーツ

ジェイアール名古屋タカシマヤ「2025 アムール・デュ・ショコラ」出店にて限定販売を行う『サブレスンドピスターシュ ピスタチオ&ピスタチオ』は、ピスタチオプラリネとローストピスタチオペーストを使用することでコク深く仕上げたピスタチオバイクドチーズケーキを香ばしいピスタチオサブレでサンドした、ピスタチオ尽くしの逸品です。



“ピスタチオにつつまれる、濃いサブレスンド”

しっとりと香ばしいピスタチオ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、クリームチーズをブレンドし焼き上げたコク深いピスタチオバイクドチーズケーキをサンド。

ピスタチオの濃いあじわいをおたのしみください。

【商品名】 サブレスンドピスターシュ ピスタチオ&ピスタチオ

【内容量】 3個入

【価格】 1,836円(税込)

その他取扱商品

『PISTA & TOKYO (ピスタ アント トキョー)』では、ピスタチオスイーツ専門店ならではの、ピスタチオの魅力をいかしたチョコレートスイーツも多くご用意しております。すべての商品にピスタチオを惜しみなく使用し、チョコレートのまろやかな味わい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。

	<p>【商品名】 ピスタチオ ピスタチオ</p> <p>【内容量】 4個入</p> <p>【価格】 2,160円(税込)</p> <p>【内容】 “一粒に込められたピスタチオの世界” ローストピスタチオで飾ったインパクトのある見た目の中にはなめらかなくちどけのピスタチオガナッシュをギュッと閉じ込めました。ピスタチオづくしのコクのある味わいをトリュフ仕立てにした限定のチョコレート。</p>
	<p>【商品名】 ピスタチオショコラテリース</p> <p>【内容量】 1個</p> <p>【価格】 3,348円(税込)</p> <p>【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。</p>

※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：ジェイアール名古屋タカシマヤ 本館9階
期 間：2025年1月17日（金）～2025年2月14日（金）
営業時間：10時00分～20時00分

『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