

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 フードメゾン岡崎店にバレンタイン期間限定登場。
専門店ならではのピスタチオスイーツを取り揃えました。

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22日(水)～2025年2月14日(金)、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 ～ショコラ大好き!～』(以下：2025 アムール・デュ・ショコラ) フードメゾン岡崎店サテライト会場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。

イオンモール岡崎の中に構え、「2025 アムール・デュ・ショコラ」サテライト会場の一つであるジェイアール名古屋タカシマヤ フードメゾン岡崎店では、新登場ブランド含む30ブランドが出店。「PISTA & TOKYO (ピスタ アンド トーキョー)」ではピスタチオを惜しげもなく使用した専門店ならではのチョコレートをご用意いたしました。



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, 2025
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。

バレンタインを鮮やかに彩る、ピスタチオチョコレート

2025年のバレンタインメイン商品として販売する『ピスタチオ ピスタチオ』は、ピスタチオをふんだんに使用したピスタチオ好きに召し上がっていただきたいチョコレートです。コク深くなめらかなピスタチオガナッシュをピスタチオチョコレートで閉じ込め、ローストすることで香りを引き立たせた刻みピスタチオをあしらって仕上げたピスタチオづくしの一品です。





“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。

- 【商品名】ピスタチオ ピスタチオ
- 【内容量】4個入
- 【価格】2,160円(税込)

その他取扱商品

『PISTA & TOKYO (ピスタントトキョー)』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】ピスタチオサンド アソート 10枚入</p> <p>【内容量】10枚入</p> <p>【価格】2,268円(税込)</p> <p>【内容】“彩りよく、2種類のピスタチオサンド”</p> <p>ピスタチオ風味のチョコレートとピスタチオクッキーのサンド「ピスタチオ&ピスタチオ」と、フランボワーズチョコレートをプラスした「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。</p>
	<p>【商品名】ピスタチオショコラテリーヌ</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、なめらかなちどけ”</p> <p>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 フードメゾン岡崎店 1階 バレンタイン特設会場 1

期間：2025年1月22日（水）～2025年2月14日（金）

営業時間：10時00分～20時00分（フードメゾン岡崎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