

オリジナルミルクチョコレート専門店「Murir」販売再開のお知らせ ～再オープンを記念し、送料無料キャンペーンも10月1日(日)AM10:00 から開始～

実店舗を持たないブランドとして昨年秋にオープンした「オリジナルミルクチョコレート専門店「Murir(ミュリル)」は、夏場の高温多湿な環境下では最適な状態での“おいしさ”をご提供することが難しいため、一時販売を休止していましたが、これからのトップシーズンに向けて、10月1日(日)AM10:00より販売を再開いたします。(https://shop.murir.net/)

余韻を楽しむ大人のためのミルクチョコレート、秋めく季節を感じながら、ゆっくりとお楽しみください。



「Murir(ミュリル)」は、2022年10月にエーデルワイス初のD2Cブランド〈オリジナルミルクチョコレート専門店〉として、公式オンラインショップのみで販売を開始しました。“おとなのミルクチョコレート”をコンセプトに、カカオ豆のみならず、使用するミルクにも注目した、こだわりの“オリジナルミルクチョコレート”で、気持ち安らぐ心地よい時間をお届けしています。

再オープン記念 送料無料キャンペーン開催概要

このたび、一時販売休止でお待ちいただいたお客様、いつも「Murir」をご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちを込めて、「送料無料キャンペーン」を実施いたします。

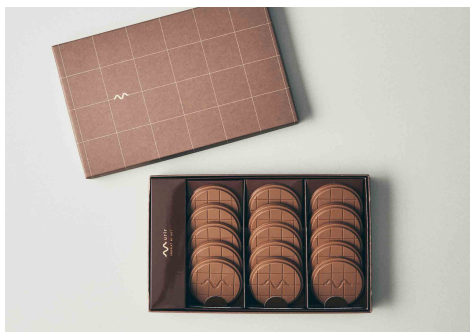
開催期間：2023/10/1(日)午前10時～10/31(火)ご注文受付分まで

上記の期間中、税込で2,500円以上お買い上げいただくと、送料が無料になるキャンペーンを実施いたします。

ミルクチョコレートの可能性を追求した、奥深い“おとなの味わい”をぜひこの機会にお楽しみください。

商品展開について

これまで、多くのお客様にご愛顧いただきました結果、生産体制の強化が実現し、よりお求めやすい価格でご提供できる運びとなりました。今後もより良い商品・サービスをお客様にお届けできるよう努めて参りますので、変わらぬご愛顧のほど、何卒よろしく願いたします。



【商品名】Murir(ミュリル)

【内容】15枚入

【販売価格】税込 2,916円(本体価格2,700円)

甘くも、深い。Murirならではの織りなす余韻。

素材選びにこだわったオリジナルミルクチョコレート“Murir”。

華やかで、フローラルな香りのエクアドル産カカオと、雑味がなく、口に広がる上品な甘みと香りが特徴のメドゥミルク。優しくありながら正しく、力強い、そんな大人の繊細さを表して。



【商品名】Pavé de Murir (パヴェ・ドゥ・ミュリル)

【内容】16 個入

【販売価格】税込 3,240 円(本体価格 3,000 円)

大切に、とけていく、くちどけ。いつもの日常を Slow に変える。

Murir の奥深い上品な甘さが、“ゆっくりと包みこんでいく”生チョコレート。

乳脂肪分の低い生クリームを使用することで織りなされる、驚くほど上質でなめらかなくちどけと、やさしく解き放たれる豊かな香り。こだわり抜いたカカオのkokと、メドゥミルクのやさしい味わいを、キューブ状に閉じ込めて。



【商品名】Murir on biscuit (ミュリル・オン・ビスキュイ)

【内容】15 枚入

【販売価格】税込 3,996 円(本体価格 3,700 円)

ほのかな塩味と香ばしさが Murir のやさしさを引き立てる。

Murir 本来のおいしさをそのままに、“飽きのこない”チョコレートサブレ。

香ばしく軽快な食感のサブレにグランドの塩をほんのりときかせることで、より一層際立つミルクチョコレートの輪郭。Murir のやさしさをサブレが引き立てる、こだわりのおいしさ。



【商品名】Bâton de Murir (バトン・ドゥ・ミュリル)

【内容】5 本入

【販売価格】税込 3,024 円(本体価格 2,800 円)

※洋酒使用

はなやぐ香りとの一体感。うつろいゆく味わいを楽しむ。

素材とチョコレートの一体感にこだわった、“記憶に残る”ショコラ・バー。トンカ豆の甘く上品な香りを移したガナッシュをしっかりとしたガトーショコラに重ね、底に忍ばせたヘーゼルナッツのプラリネをアクセントに。移ろいゆく食感や華やか香りがより深く、ほのかに香るマルサラワインがより贅沢に。



【商品名】Étage(エタージュ)

【内容】1 本入

【販売価格】税込 4,860 円(本体価格 4,500 円)

※洋酒使用

素材の持つ本質をひきだす。Murir の秘めたる可能性を追求。

異なる個性豊かな素材が引き立てあう、“大人が嗜む”ミルクチョコレートケーキ。

濃厚なガトーショコラに、アールグレイの豊かな香りとコク深いガナッシュクリームを重ねて。熟成された柔らかく芳醇な香りが特徴のディロンラムが気品ある風味と余韻を生み出し、奥行のある立体的な味わいに。

Murir(ミュリル)について

 **urir**
CHOCOLAT AU LAIT

ミルクのやさしさとカカオの深み、それぞれが持つ個性や表情を大切に、何度も試作を重ねて生まれた、オリジナルミルクチョコレート専門店 Murir (ミュリル)。

掛け合わせたのは、ユネスコ生物圏保存地域で育つストレスのない乳牛からいただいた稀少なメドゥミルクと、農園の環境や生態系に配慮して調達された高品質のエクアドル産カカオ豆。くちどけ、なめらかさ、力強さ、コク、香り、新鮮さ、繊細さ、余韻 1 つ 1 つの要素にこだわり、ひとくちで気持ち安らぐ、心地よい時間をお届けします。

言葉にできない悲しみや、大切な人と分け合いたい喜びも、ぜんぶ、ミルクチョコレートのやさしさに包み込んで。

人生もミルクチョコレートも、味わい深い。おとなになったミルクチョコレート。

心癒される贅沢なひとときを、ぜひお楽しみください。

【公式サイト】 <https://shop.murir.net/>

【公式 Instagram】 https://www.instagram.com/murir.net_official/

【公式 X(旧 Twitter)】 https://twitter.com/Murir_net



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス マーケティング部 (担当:友田)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : online@murir.net