

ミルクチョコレート専門店「Murir (ミュリル)」、
10月11日より伊勢丹新宿店にて期間限定のポップアップを開催! 限定アイテムも登場!!

実店舗を持たないブランドとして 2022年10月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、2023年10月11日(水)～10月17日(火)の期間、伊勢丹新宿店に出店します。店頭では、今回の出店に合わせ、ポップアップストア限定のアイテムを4品ご用意。ぜひ、この機会にお立ち寄りいただき、オリジナルミルクチョコレートを通して、Murir(ミュリル)の世界観をお楽しみください。

10月11日(水)～10月17日(火)の1週間、オンラインショップの商品に加え、ポップアップストア限定アイテムも展開



「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を集めた、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。

POPUP SHOP 開催概要

【販売期間】10月11日(水)～10月17日(火)

【開催場所】伊勢丹新宿店 本館地下1階 トレンドスイーツ

※最新の営業時間は伊勢丹新宿店のホームページをご覧ください。

Murir(ミュリル)について



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力カカオ豆。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



新商品

【商品名】Cake au chocolat(ケーキ・オ・ショコラ)

【内容】1本

【販売価格】税込1,512円(本体価格1,400円)

※洋酒使用

ココアパウダーとアーモンドプードルを混ぜ込んだ生地に、オリジナルミルクチョコレートをバランスよく合わせ、オレンジピールを練りこんで焼き上げました。オレンジピールは真空調理をすることで、グランマニエシロップが浸み込み、柔らかくジューシーな仕上がりに。催事限定・初登場となる、しつとりと香り高い大人のケーキをぜひご堪能ください。

【商品名】Rencontrer Murir(ランコントレ・ミュリル)

【販売価格】税込 800円(本体価格740円)

ベルギー産チョコレートと Murir のチョコレートを使用したムースをとじこめ、やさしくなめらかなミルクチョコレートケーキに。

上品な甘みと香りが特徴の稀少なメドゥミルクと、華やかでフローラルな香りのエクアドル産カカオの味わいをそのままお楽しみいただけます。



【商品名】Murir on biscuit (petit)(ミュリル・オン・ビスキュイ〈プチ〉)

【内容】4枚入

【販売価格】税込 1,080円(本体価格 1,000円)

大人気商品「Murir on biscuit (ミュリル・オン・ビスキュイ)」が4枚入りのコンパクトなサイズに。少量で試してみたい方や、ちょっとしたお土産やプレゼント、おうちの軽いティータイムに、ぴったりなアイテム。ご自宅で気軽にお楽しみいただけることはもちろん、ギフトとしても贈りやすいサイズです。催事限定となりますので、この機会にぜひご利用ください。



新商品

【商品名】Opus Meadow Milk 38%(オーパスメドゥミルク 38%)

【内容】60g

【販売価格】税込 864円(本体価格 800円)

理想的なミルクチョコレートを追求して開発された Murir オリジナルのカレット。こだわりのカカオやミルクの風味を含め、チョコレートそのものをテイastingされたい方におすすめの一品。そのまま食べて楽しむのはもちろん、お菓子作りやドリンクなどにも。



【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ウミルク。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・ドウ・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コクと、メドウ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ゲランドの塩をほんのりとしかせることで、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・ドウ・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と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ぐ香りがより深く、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。