

オリジナルミルクチョコレート専門店「Murir」
新商品や催事限定アイテムが阪急うめだ本店〈バレンタインチョコレート博覧会2024〉に登場！



実店舗を持たないブランド、オリジナルミルクチョコレート専門店「Murir(ミュリル)」は、2024年1月19日(金)～2月14日(水)の期間、阪急うめだ本店〈バレンタインチョコレート博覧会2024〉に出店します。会場でお召し上がりいただける焼きたてフィナンシェをはじめ、催事限定商品を「チョコレートマルシェ 9階催場」にて販売。加えて、「チョコレートミーツキャラメル 9階アートステージ」では先行販売となる新商品が登場します。

2024年は2つのエリアで“味わい深い、おとなのミルクチョコレート「Murir(ミュリル)」”の世界をお愉しみください。

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。

【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

〈催事限定商品〉焼き立てフィナンシェ



新商品

【商品名】焼きたてショコラフィナンシェ・ミュリル

【販売価格】1個 税込 380円(本体価格 351円) ※1個から購入可

ミュリルのオリジナルチョコレートをつぶりと使用した会場限定の焼きたてフィナンシェ。香ばしく香るバターとヘーゼルナッツのこく深い風味のフィナンシェ生地、ミュリルのチョコレートを加え、やさしい味わいに。天面にはガナッシュクリームを絞り、オリジナルチョコレートをトッピング。焼きチョコの濃厚な風味が際立つ、香り豊かで、やわらかな食感に仕上げました。

口の中でチョコレートと生地が絡み合い、一体感を感じられる“焼きたて”はもちろん、どのタイミングでお召し上がりいただいても満足感のあるフィナンシェをぜひお試しください。

〈催事限定商品〉



【商品名】Murir on biscuit (petit) (ミュリル・オン・ビスキュイ (プティ))

【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、おうちで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。



【商品名】Opus Meadow Milk 38%(オーバスメドゥミルク 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स्टィングされたい方におすすめの一品。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、お菓子作りやドリンクなどにも。

【販売期間】2024年1月19日(金)~2月14日(水)

【開催場所】阪急うめだ本店 バレンタインチョコレート博覧会 2024 チョコレートマルシェ 9階催場

〈先行販売商品〉チョコレート×キャラメル



新商品

【商品名】Chocolat fourré au caramel fondant
(ショコラ・フォレ・オ・キャラメル・フォンダン)

【内容】1本

【販売価格】税込 1,620円(本体価格 1,500円)

キャラメルの濃厚な甘さに、香ばしいクッキーとナッツの食感がアクセント。なめらかなオリジナルミルクチョコレートが口のなかで絡み合い、ひとくちで満足感のある“とろける”時間を演出します。厚めのチョコレートをパキッと割ると、たっぷり入ったキャラメルがとろりと溶け出す、魅力的な断面に魅せられて。



新商品

【商品名】Croustillant caramel chocolat
(クリスティアン・キャラメル・ショコラ)

【内容】6個入

【販売価格】税込 1,296円(本体価格 1,200円)

軽く煮詰めたキャラメルに、砕いたアーモンドやクルミを加え焼きあげたカリッと食感のキャラメル菓子に、オリジナルミルクチョコレートをまとい、あと1つと手を伸ばしたくなるクセになる味わいに。ミュリルならではの穏やかで優しい甘みと、食べやすく心地よい食感が特徴的なアイテムです。



新商品

【商品名】Caramel mou chocolat
(キャラメル・ムー・ショコラ)

【内容】8個入(2種×4個)

【販売価格】税込 1,080円(本体価格 1,000円)

芳醇な香りのキャラメルと、やさしく甘いオリジナルミルクチョコレートのシンプルなマリアージュ。キャラメルの煮詰め温度が異なる2種(108℃と109.5℃)をセットに。わずか1.5℃の温度差が生み出す“異なるくちどけ”や“味わいの違い”をお楽しみいただける、ひとくちサイズのキャラメルスイーツ。



【販売期間】2024年1月19日(金)～2月14日(水)

【開催場所】阪急うめだ本店 バレンタインチョコレート博覧会 2024 チョコレートミーツキャラメル 9階アートステージ



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