

ミルクチョコレート専門店「Murir」 阪急うめだ本店「バレンタインチョコレート博覧会2023」にて初のポップアップを開催！

1/20(金)～2/14(火)、阪急うめだ本店(バレンタインチョコレート博覧会)に期間限定で初登場

「アンテノール」や「ヴィタメール」を運営する株式会社エーデルワイス初のD2Cブランド、ミルクチョコレート専門店「Murir(ミュリル)」は、2023年1月20日(金)～2月14日(火)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2023)に出店します。2022年10月1日よりMurirオンラインショップ(<https://shop.murir.net/>)のみで販売を開始し、店頭でのテイクアウトの販売は今回が初めての実施となります。



「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(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。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。

このたび、「Murir」の商品や世界観をより多くの人にお届けするため、初のポップアップの開催が決定いたしました。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。

■ POPUP SHOP 開催概要

期間 : 2023年1月20日(金)～2月14日(火)

営業時間 : 午前10時～午後8時

※最新の営業時間は阪急うめだ本店のホームページをご覧ください。

会場 : 阪急うめだ本店 バレンタインチョコレート博覧会2023 7階 コトコトステージ 71

アクセス : 〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8番7号

■ <「バレンタイン チョコレート博覧会2023」での商品展開について>

・Murir (ミュリル)

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。



Murir (ミュリル)

15枚入 税込3,240円 (税抜3,000円)

・Pavé de Murir (パヴェ・ドウ・ミュリル)

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、メドゥミルクのやさしい味わいを、キューブ状に閉じ込めて。



Pavé de Murir (パヴェ・ドウ・ミュリル)

16個入 税込 3,780円 (税抜3,500円)

■ <「バレンタイン チョコレート博覧会2023」での商品展開について>

・Murir on biscuit (ミュリル・オン・ビスキュイ)

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。



Murir on biscuit (ミュリル・オン・ビスキュイ)

15枚入 税込4,320円 (税抜4,000円)

・Bâton de Murir (バトン・ドウ・ミュリル)

はなやぐ香りと一体感。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に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。



Bâton de Murir (バトン・ドウ・ミュリル)

5本入 税込3,240円 (税抜3,000円)

※洋酒使用

■ Murir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”。

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。

<由来/ロゴマークについて>

『Murir (ミュリル)』は、mûrir (仏) を語源とし、「熟す、実る、成熟する、熟成する、熟させる、練り上げる、円熟させる」の意味。懐かしくてあたたかい、ミルクチョコレートのやさしい記憶を抱きながら、熟成したおとなの味わいを愉しむ時間への想いを名前に込めました。

ロゴマークの「M」の字は、チョコレートを口にしたときに感じる、ノスタルジックな一面や衝動、そして、新しいミルクチョコレートとの出会い、「ときめき」を示す“振動”をあらわしています。

- ・公式サイト：<https://shop.murir.net/>
- ・公式Instagram：https://www.instagram.com/murir.net_official/
- ・公式Twitter：https://twitter.com/Murir_net

■ COMPANY

『世代を超えて愛され続ける“本物”を通して、夢のある豊かな生活に貢献する』という企業理念のもと、洋菓子とベーカリーのブランドを展開しております。「アンテノール」「ヴィタメール」「ルビアン」をはじめ、こだわりの7つのブランドから、おいしい幸せをお届けして参ります。

社名	株式会社エーデルワイス
本社	〒650-0021 神戸市中央区三宮町2丁目5-1
代表者名	代表取締役社長 比屋根 祥行
店舗数	79店舗
事業内容	洋菓子・パン・チョコレート等菓子類の製造販売・喫茶
公式HP	https://www.edelweiss.co.jp/

〈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



EDELWEISS