

ミルクチョコレート専門店「Murir (ミュリル)」、  
ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とのコラボレーションケーキが阪神梅田本店に登場!

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、ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とコラボレーションを実施。阪神梅田本店リニューアルの1周年を記念し、4月5日(水)~5月31日(水)の期間中、ヴィタメール阪神梅田本店限定で Murir のオリジナルチョコレートを使用したケーキとともに、Murir の商品を販売いたします。

2つのチョコレートブランドの融合で生まれた上質なミルクチョコレートケーキ『ランコントレ・ミュリル』



【商品名】ランコントレ・ミュリル  
【価格】税込 800 円(本体価格 740 円)  
【販売期間】4月5日(水)~5月31日(水)  
【販売店舗】ヴィタメール阪神梅田本店

「ヴィタメール」と「Murir」2つのチョコレートブランドの出会い(ランコントレ)から生まれた、  
上質なミルクチョコレートのケーキ

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を使用した、優しくも力強い、大人のミルクチョコレート“Murir”。この Murir オリジナルのミルクチョコレートを使用したまるやかなムースに、ベルギー産スイートチョコレートのムースをとり込んで。豊かなチョコレートの風味をシンプルに味わえる、優しくなめらかなミルクチョコレートケーキに仕上げました。天面の中心には、Murir のロゴが刻まれたオーナメントチョコ(Murir)を飾って。Murir のミルクチョコレートの味わいをそのままお楽しみいただけます。

ヴィタメール阪神梅田本店での Murir 取り扱い商品について

「Murir」の商品や世界観をより多くの人にお届けするため、4月5日(水)~5月31日(水)のコラボレーション期間中は通常オンラインショップでしか購入できない Murir の商品も、特別にヴィタメール阪神梅田本店の店頭で販売いたします。この機会にぜひお試しください。



【商品名】Murir(ミュリル)

【内容】15 枚入

【販売価格】税込 3,240 円(本体価格 3,000 円)

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・ドウ・ミュリル)**

【内容】16 個入

【販売価格】 税込 3,780円(本体価格 3,500円)

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。



**【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 4,320円(本体価格 4,000円)

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。

## ヴィタメールについて



「ヴィタメール」とは、1910年ベルギーの首都ブリュッセルで創業した、ベルギー王室御用達の老舗チョコレートブランドです。1990年日本出店。関東・関西の百貨店を中心に22店舗を展開し、ショコラ、ケーキ、贈答用の焼菓子など、ベルギー伝統の味を販売しています。

【HP】 <https://www.wittamer.jp>

【Instagram】 [wittamer\\_japan](https://www.instagram.com/wittamer_japan/)

( [https://www.instagram.com/wittamer\\_japan/](https://www.instagram.com/wittamer_japan/) )

## Murir(ミュリル)について



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/>

【Instagram】 [https://www.instagram.com/murir.net\\_official/](https://www.instagram.com/murir.net_official/)

【Twitter】 [https://twitter.com/Murir\\_net](https://twitter.com/Murir_net)



〈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](mailto:online@murir.net)