

ミルクチョコレート専門店「Murir (ミュリル)」、 2月21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! 初登場アイテムも!

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、2024年2月21日(水)～3月5日(火)の期間、伊勢丹新宿店に出店します。店頭では、定番の商品に加え伊勢丹新宿店初登場のアイテムもご用意。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。

2月21日(水)～3月5日(火)の2週間、オンラインショップの商品に加え、初登場アイテムも展開



「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。

POPUP SHOP 開催概要

【販売期間】 2月21日(水)～3月5日(火)

【開催場所】 伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードステージ

※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



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



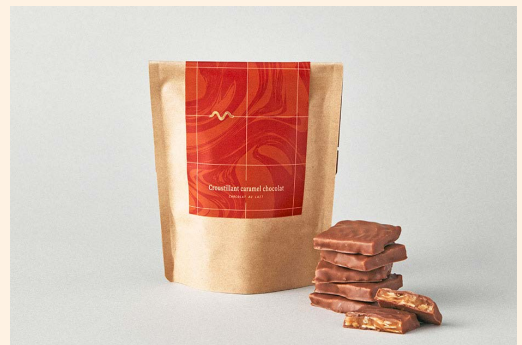
数量限定

【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もとわせ、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。



POPUP 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。ギフトとしても贈りやすいサイズです。

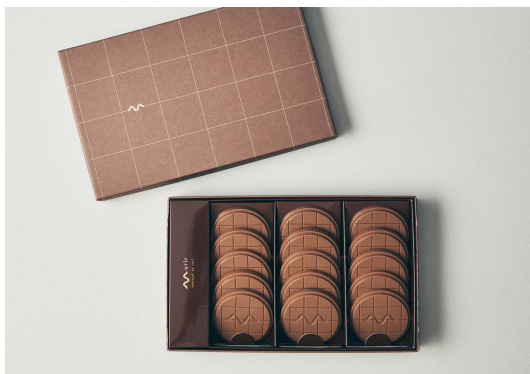


【商品名】Opus Meadow Milk 38%(オーバスメドゥミルク 38%)

【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asting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。



【商品名】Murir(ミュリル)

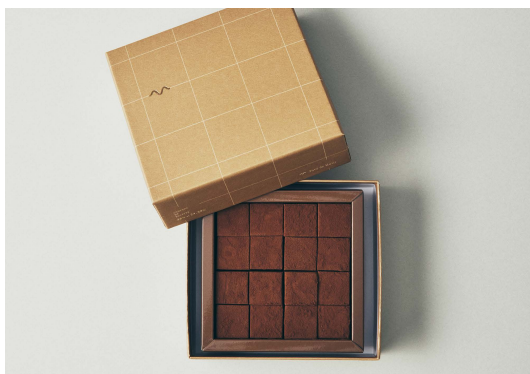
【内容】15 枚入

【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。

