

## オリジナルミルクチョコレート専門店「Murir (ミュリル)」販売再開のお知らせ 新商品やオンラインショップ初登場アイテムも！

実店舗を持たないブランドとして2022年秋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、夏場の高温多湿な環境下では最適な状態での“おいしさ”をご提供することが難しかったため、一時販売を休止していましたが、これからのトップシーズンに向けて、10月1日(火)12:00頃より販売を再開いたします。(https://shop.murir.net/)

余韻を楽しむ大人のためのミルクチョコレート、秋めく季節を感じながら、ゆっくりとお楽しみください。



### 新商品

Murir に待望の新商品“Financier au Murir(フィナンシェ・オ・ミュリル)”が仲間入りしました。Murir のミルクチョコレートの魅力をぎゅっと閉じ込めた自信作です。



商品名：Financier au Murir(フィナンシェ・オ・ミュリル)  
価格：6個入 ¥2,700円(本体価格 ¥2,500)

商品名：Financier au Murir(petit)  
(フィナンシェ・オ・ミュリル<プチ>)  
価格：3個入 ¥1,350円(本体価格 ¥1,250)

やさしいミルクチョコレートに包まれて。

日常に Murir が奏でる三重奏の口福を。

Murir の魅力をぎゅっと詰め込んだショコラフィナンシェ、“Financier au Murir(フィナンシェ・オ・ミュリル)”。生地、ガナッシュ、コーティングチョコのそれぞれに、Murir のミルクチョコレートを使用。ヘーゼルナッツの香ばしさをアクセントに、濃厚でありながら、口の中で広がるやさしく柔らかな風味。Murir のおいしさを堪能できる至福の味わいに。



## オンラインショップ初登場商品

これまで催事のみで販売し、大好評をいただいた商品2種が、今年からオンラインショップの定番商品に加わります。一度食べるとクセになる食感の“Croustillant caramel chocolat (クリスティアン・キャラメル・ショコラ)”。Murir のミルクチョコレートに、発酵バターやフランス産カソナードなどこだわりの原材料で焼き上げたサブレを組み合わせた一番人気の“Murir on biscuit (ミュリル・オン・ビスキュイ)”の4枚入タイプ。ミルクチョコレートの可能性を追求する Murir ならではの逸品を、ぜひご堪能ください。



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

価格：6 個入 ¥1,296(本体価格 ¥1,200)

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うせ、あと1つと手を伸ばしてしまう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。



### 商品名：Murir on biscuit (petit) (ミュリル・オン・ビスキュイ (プチ))

価格：4 枚入 ¥1,080(本体価格 ¥1,000)

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。



## 既存の定番商品

そのほか、Murir のミルクチョコレートのおいしさを生かした定番商品も、今年もおいしさそのままにオンラインショップに登場します。



### 商品名：Murir(ミュリル)

価格：15 枚入 ¥2,916(本体価格 ¥2,700)

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・ドウ・ミュリル)

価格：16 個入 ¥3,240(本体価格 ¥3,000)

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)

価格：15 枚入 ¥3,996(本体価格 ¥3,700)

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。



### 商品名：Bâton de Murir (バトン・ドウ・ミュリル)

価格：5 本入 ¥3,024(本体価格 ¥2,800)

※洋酒使用

はなやぐ香りとの一体感。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。



### 商品名：Étage(エタージュ)

価格：1 本入 ¥4,860(本体価格 ¥4,500)

※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kok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。

## 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、kok、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/](https://www.instagram.com/murir.net_official/)

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



**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: 坂口)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : him-sakaguchi@edelweiss.co.jp