

味わい深く生きる大人に向けたミルクチョコレートブランド 「Murir (ミュリル)」10月1日(土)発売開始。

株式会社エーデルワイスは10月1日(土)に甘いだけではなく、ゆったりとした自分時間を過ごしてもらうための大人のミルクチョコレートブランド「Murir (ミュリル)」は、オンラインショップにてオリジナルチョコレート商品の販売を開始いたします。スイスにて100年以上の歴史を持つ老舗クーベルチュールブランド「Felchlin社」の協力により、当社オリジナルのチョコレートを開発。これまで数々のブランドで培ってきた、おいしいもの、本物をつくる技術力を結集し、上質な大人に贈る、ミルクチョコレートものがたりをお届けします。

公式HP <https://murir.net/>




 CHOCOLAT AU LAIT

おとなになった。
私も、ミルクチョコレートも。

■ブランド立ち上げの経緯

百貨店等を通じてブランドを展開してきた当社にとって、このコロナ禍の影響は甚大でした。仮に、コロナ禍が落ち着いたとしても、予測不可能な変化の大きいこの時代に、どうすれば我々のお菓子でお客様に持続的な笑顔と幸せをお届けできるだろうか。そう考えたときに、既存の店舗展開に加え、お客様へダイレクトに商品をお届けし、多くの人々の豊かな生活に貢献するD2Cブランドの立ち上げを決意しました。

■大人のミルクチョコレート

毎日が忙しく過ぎていく生活の中で日々頑張っている人々に、上質なミルクチョコレートでくつろぎのひとつをお過ごしいただきたい、ゆったりとした自分時間を楽しんでもらいたい、そんな想いで『Murir (ミュリル)』は生まれました。

『Murir (ミュリル)』のブランドコンセプトは「自分軸を持つ『カッコいい大人』に向けた、おいしいミルクチョコレート専門店」。ハイカカオや機能性チョコレートが注目される近年ですが、大人のみなさまが疲れたときに口にしてホッとするのは、やはり子どもの頃から親しみのあるミルクチョコレートなのではないでしょうか？

『Murir (ミュリル)』のミルクチョコレートはコクや深みがしっかり感じられ、口どけがよく、なめらかな食感が特徴です。1枚でも十分な満足感や充足感が得られますが、2枚3枚と食べ進めてもくどい甘さにならないよう、すっきりとした後味に仕上がっています。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ウミルクと、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を組み合わせ、ミルクのやさしさとカカオの深みを共存させ、味わい深い「大人のミルクチョコレート」を実現することができました。

心癒される贅沢なひとときをぜひお楽しみください。

■ PRODUCT

Murir (ミュリル) 販売サイト : <https://murir.net/>

10月1日10:00より販売開始



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。

○15枚入 (約W193×H30×D120)

3,000円 (税込3,240円) ※要冷蔵



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。

○16個入 (約W118×H45×D110)

3,500円 (税込 3,780円) ※要冷蔵



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。

○15枚入 (約W207×H60×D105)

4,000円 (税込4,320円) ※要冷蔵



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をも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。

○5本入 (約W255×H30×D84)

3,000円 (税込3,240円) ※要冷蔵 ※洋酒使用



Étage (エタージュ)

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はっきりとした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。

○1本 (約W185×H80×D76) 4,800円 (税込 5,184円)

※要冷凍 (-18度以下) ※冷蔵庫にて2~3時間を目安に解凍 ※洋酒使用

■ COMMENT

ブランド名の『Murir（ミュリル）』は、「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」といった意味を持つフランス語「mûrir」に由来する造語です。「大人のミルクチョコレート」という位置づけのブランドなので、“成熟”をキーワードにしました。子どもの頃に慣れ親しんだミルクチョコレートのホッとさせる甘さは、どこか懐かしく温かい気持ちにさせてくれますよね。そんなミルクチョコレートのやさしい記憶をたどりながら、成熟した大人の味わいを楽しんでほしいという願いを名前に込めています。Murirというブランド自体、素材そのものを生かし「飾らない・そのままのおいしさ」を魅力の一つとして掲げていますので、素材やデザイン、生活の質にこだわっている、こだわりたいという方にこそ、ぜひ召し上がっていただきたいと考えています。



■ブランドマネージャー 友田 祥加

大学卒業後、システムエンジニアの経験を経て、B2B（EC通販）にてデータ分析やCRMの構築、B2CでWEBマーケティング全般に携わった後、2020年にエーデルワイスに入社。マーケティング歴10年以上、ECとマーケティングで培ったスキルと経験を生かし、今回のD2Cブランド「Murir」の立ち上げに従事。



■シェフパティシエ 早田 忠博

エーデルワイスのチョコレート（チョコレート菓子）の製造・開発に10年以上携わる。扱いの難しいチョコレートを巧みに操り、日々創作に励む。
第61回 西日本洋菓子コンテスト 最優秀賞受賞
ジャパン・ケーキショー東京2016年 大会会長賞受賞
洋菓子フェスタ in Kobe 2015年 兵庫県知事賞受賞 ほか受賞多数。

今回は、男性でも女性でも大人になっても本当においしいと思える、贅沢な気持ちになれるようなチョコレートづくりを意識しました。

何十種類もの組み合わせを試し、配合にも微妙な調整を加えながら何度も作り直して、トータルすると半年以上を費やしています。その結果、1枚でも満足感がありながら、2枚3枚と手が伸びるようなミルクチョコレートを完成させることができました。

大人は仕事にプライベートに何かと忙しいもの。緊張の糸が切れたときに、ミルクチョコレートをゆっくり嗜み、心癒される贅沢なひとときを過ごしていただきたいです。ミルクチョコレート特有のくどさがなく、しっかりカカオを感じられるので、コーヒーや紅茶はもちろん、お酒にもよく合います。お気に入りのマリアージュをお楽しみください。

ミルクチョコレートの新しい価値を創造するため、最終的に選んだのは、ユネスコ生物圏保存地域でストレスなく育った乳牛由来の希少なメドゥミルクと、渋みが少なく花のような繊細な香りが特徴のエクアドル産カカオです。おいしいものを探して行き着いた材料は、いずれも環境や生態系を破壊しないよう配慮されており、結果的にサステナブルな選択につながっています。

ハイカカオがお好きな方は、ミルクチョコレートの子どものように甘さを懸念されるかもしれませんが、既存のものとは一味も二味も違った味わいになっています。商品によってそれぞれ特色があるので、個性豊かな食感や味わいを体験してみてください。



■シェフパティシエ 橋口 将輝

エーデルワイス主カブランドの商品開発に10年以上携わり、ジャンル問わず常に魅力的なスイーツを創出。
第7回 全国洋菓子技術コンテスト グランプリ・農林水産大臣賞 受賞
第54回 西日本洋菓子コンテスト 厚生労働大臣賞・最優秀賞 受賞
ジャパン・ケーキショー東京2010年 金賞受賞 ほか受賞多数。

■ 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/>

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

Murir広報事務局（株式会社one内 担当：野々村）

TEL:080-8913-8766 / MAIL: nonomura@one-inc.co.jp

（商品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



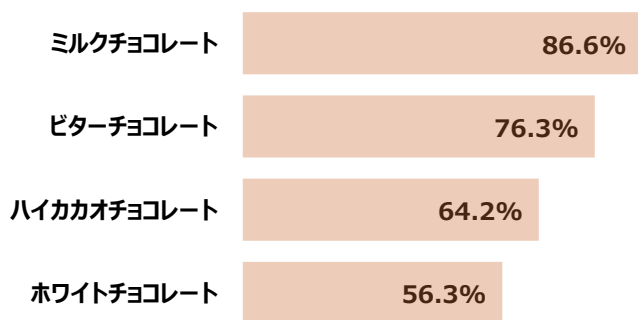
EDELWEISS

【参考資料】

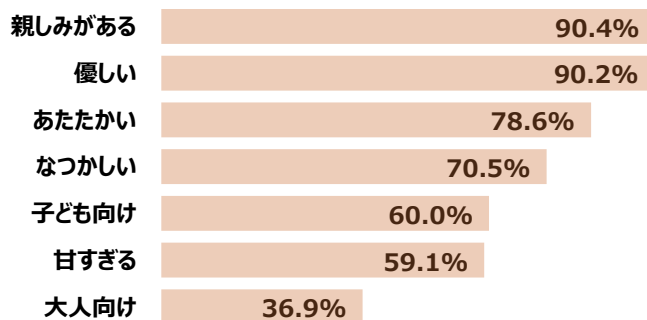
■ RESEARCH

チョコレート好き1000人にアンケートを実施 チョコレート好きのおとなが求めるのは満足感のあるミルクチョコレート！

Q. 好きなチョコレートは？

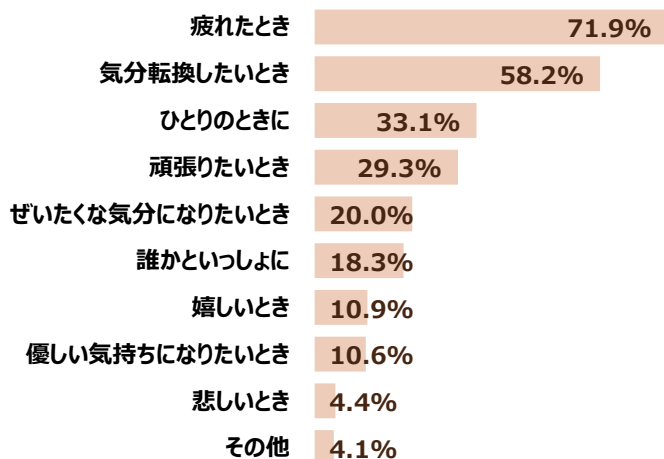


Q. ミルクチョコレートのイメージは？

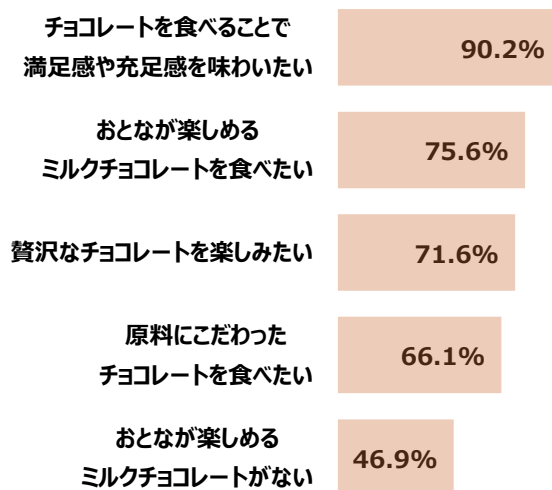


各チョコレートをどの程度好きかお聞きしたところ、「とても好き」、「やや好き」と回答した方が最も多いチョコレートは「ミルクチョコレート」となり86.6%の方が回答しました。ミルクチョコレートには「親しみがある」、「優しい」、「あたたかい」といイメージがある一方で「子ども向け」と感じているチョコレート好きも多いようです。

Q. どんなときにチョコレートを楽しむ？



Q. チョコレートに求めるものは？



チョコレートを楽しむシーンは「疲れたときに」71.9%、「気分転換したいとき」58.2%と続く結果になりました。また「ひとりのときに」、「頑張りたいとき」など様々なシーンにチョコレートは寄り添ってくれる存在であることがわかりました。

また「チョコレートを食べることで満足感や充足感を味わいたい」90.2%、「おとなが楽しめるミルクチョコレートを食べたい」75.6%など、おとなのチョコレート好きは甘さだけではなく、さまざまなものをチョコレートに求めているようです。

調査概要 調査期間：2022年8月23日～8月24日まで 調査方法：インターネット調査
調査対象者：全国の月に1回以上チョコレートを食べるチョコレート好き20歳～69歳の男女1000名
調査主体：株式会社エーデルワイス