

～モロゾフ オンラインショップ～
夜9時から限定販売、ご褒美スイーツの店オープン

モロゾフから20～30代女性をターゲットにした新ブランドが登場。毎日の仕事や家事に忙しいターゲット層のライフスタイルに合わせ、1日の終わりの自分への”ご褒美”となる、素材と製法にこだわった贅沢スイーツをインターネット限定で展開します。

「みみずく洋菓子店」

インターネット限定販売

2018年1月22日(月)21:00～販売開始 ※1月15日(月)サイトオープン

[ショップURL] <https://shop.morozoff.co.jp/contents/mimizuku/>

[公式instagram] https://www.instagram.com/mimizuku_yogashiten/



～コンセプト～

「みみずく洋菓子店」は毎日がんばるあなたのために、
素材にこだわって丁寧に作り上げた限定スイーツと
豊かな時間を過ごすためのヒントをお届けするオンラインショップです。
忙しい毎日の中で、ほっとひと息つける特別な「自分時間」に
こだわりのスイーツでひと休みしませんか？



～ポイント～

1. 数量限定「とっておきのスイーツ」を販売

限られた個数しか作れない、こだわりの素材と製法のスイーツを販売します。

2. 毎日「21:00から時間限定」販売

ほっとひと息つく時間、毎日21時～24時の時間限定で販売します。

3. 自分時間を充実させるためのヒントが詰まった「ミニコラム」

ライフスタイルの提案や、限定スイーツの誕生秘話をお届けします。



21:00～24:00
時間限定販売

第1弾 『レーヴ・ドゥ・ショコラ』



ココアサブレ

ジャンデュイヤ
クリーム

カカオニブ入り
チュイル

10個入り 3,000円(税抜) 5個入り 1,500円(税抜)

こだわりの3層仕立て

香ばしいヘーゼルナッツとミルクの風味が調和した、ロトけのよい「ジャンデュイヤ」、
カカオニブのカリッとした食感と煮詰めたキャラメルのパリパリ食感が特徴の「チュイル」、
カソナードと宮古島の雪塩を使用しアクセントを加えた、サクサクの「ココアサブレ」。
最後に高品質のスイス製チョコレート「オーバスマルク」でコーティング。
これまでにない食感、ロトけ、味わいで、至福のひと時をお届けします。

希少な素材「オーバスマルク」チョコレート使用

世界のトップショコラティエからも愛される、フェルクリン社のスイス製チョコレート、
オーバスマルク。オーバスマルクのクーベルチュールには、きれいな水と新鮮な空気
の中で育った乳牛の、「メドウミルク※」を使用しています。
※「メドウミルク」とは、ユネスコ生物圏保存地域でストレスなくのびのび育った乳牛から
採れる希少で高品質なミルクです。



* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 川越・栢 (かや)

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5010