



Atelier air chocolat

アトリエール ショコラ

ちいさいアトリエのおいしいショコラ



そこに、チョコレートがある生活。

ちいさなアトリエ (Atelier) から
風 (Air) にのせて
おいしいショコラ (Chocolat) をお届けしたい
という想いで生まれたブランドです。

ATELIEAIR COLLECTION

アトリエールコレクション

軽い食感の素材とチョコレートのマリアージュ。
上品で落ち着いたデザインをあしらいました。



**キャラメルポップコーン
(ミルクチョコレート)**
キャラメルポップコーンを
ミルクチョコレートで
コーティング。



**キャラメルポップコーン
(ストロベリーチョコレート)**
キャラメルポップコーンに
ストロベリー風味のチョコレートを
コーティング。



**プレッツェル
(スイートチョコレート)**
かわいらしい形のプレッツェルに
スイートチョコレートをかけて
上品な味に仕上げました。



ストロベリークランチ
フリーズドライのストロベリーと
ホワイトチョコレートを合わせた
甘酸っぱいクランチチョコレート。



パチパチクランチ
口の中でパチパチはじけるキャンディが
入った、ハート型の
ホワイトクランチチョコレート。

CHOCOLAT COLLECTION

ショコラコレクション

上質なティータイムの仕上げにチョコレートのアクセントを。
創造性あふれるチョコレートを取り揃えました。



アーモンド
アーモンドにミルクチョコレートを
かけココアパウダーを
まぶしました。



ペカンナッツ
キャラメリゼしたペカンナッツを
ミルクチョコレートでコーティングし
ココアパウダーをまぶしました。



アップル
甘酸っぱいドライアップルに
ホワイトチョコレートを
コーティング。



アサイーグミヨーグルト
アサイーグミをすっきりとした
甘さのヨーグルトチョコレートで
コーティング。



オレンジピール
オレンジピールをスイート
チョコレートでコーティング。



コーヒービーンズ
ほろ苦いコーヒービーンズに
ホワイトチョコレートを
コーティング。



パチパチキャンディ
口の中でパチパチはじける
キャンディが入った
ホワイトチョコレート。



ヘーゼルグラノーラ
ミルクチョコレートにヘーゼルナッツと
さくさく食感のコーンフレーク、
グラノーラを入れました。



ピスタチオ&フランボワーズ
ホワイトチョコレートにピスタチオ
ナッツと爽やかな酸味のドライ
フランボワーズを合わせました。

CHOCOLAT CANVAS

ショコラキャンバス

キャンバスに絵を描くように、チョコ
レートにおいしい素材を散りばめました。



**ブルーベリー &
クランベリー**
ホワイトチョコレートに
ドライブルーベリー、
ドライクランベリーを
トッピング。



ストロベリー
ホワイトチョコレートに
華やかさ際立つフリーズ
ドライのいちごを
トッピング。



オレンジ
スイートチョコレートに
小さなオレンジピールを
トッピング。



アーモンド
ミルクチョコレートに
細かく砕いたアーモンドと
ホールアーモンドをトッピング。



チョコレートクリスプ
スイートチョコレートに
チョコレートでコーティ
ングしたパフをトッピング。

BAKED SWEETS

バイクドスイーツ

丁寧に焼き上げた、ふんわりやわらかなケーキです。



フルーツケーキ
洋酒に漬けたドライフ
ルーツをミックスして
焼き上げた香り豊かな
ケーキ。



マーブルケーキ
プレーンとココアの生地を
混ぜ合わせてマーブル模
様に仕上げました。



**ガトーオレンジジュ
ケーキ**
ケーキの上にオレンジを
のせて焼き上げました。
フルーティな香りが
広がります。



ガトーショコラ
チョコレートの香り、
味わいをいかして、口当たり
なめらかに仕上げました。