



# 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。