

01

OCEAN'S
DINER



住 所:青森市柳川1丁目4-2 A-FACTORY 1階
営業時間:11:00~18:00 ※17:30【L.O】
休 日:なし
TEL:017-752-9852



04

COFFEEMAN
Good



住 所:青森市古川1丁目17-1
赤とんぼビル 1階
営業時間:11:00~18:00
休 日:不定休(Googleにて更新)
TEL:なし



2024年1月
新規オープン!

07

夜空+
MUSIC BAR
うみとひかり



住 所:青森県青森市安方1丁目1-40 アスパム14階
営業時間:18:00~23:00(L.O. フード22:00、ドリンク22:30)
休 日:毎週日・月、アスパムの定休日
TEL:017-752-1280



夏のマジックアワー(日没後および日の出前に数十分程度体験できる薄明の時間帯)の空がとてきれいで好きです。その時間を狙い、友人と海に行って眺めた暖色に染まる空の景色はまるで外国の絵画のよう。そんな空と海を見ながらおしゃべりの合間に飲むラムネは美味しさ格別でした!



▲ラムネ越しのマジックアワー

02

The
AOMORI MARKET



住 所:青森市柳川1丁目2-3
青森ビル ラビナ 1階
営業時間:10:00~20:00
休 日:ラビナ休館日
TEL:017-757-9831



05

BEER & WINE & PAELLA
nickel



住 所:青森市古川1丁目17-1
赤とんぼビル 1階
営業時間:ランチ/12:00~14:00(土日)
ディナー/18:00~22:00
休 日:毎週月・火(その他不定休あり)
TEL:017-763-5114



03



住 所:青森市新町1丁目11-16
ダイワロイネットホテル青森1階
営業時間:朝食(6:30~9:30) ランチ(11:00~14:30【L.O】)
カフェ(11:00~17:00) デイナー(17:00~22:00)
休 日:不定休(SNS等にて告知)
TEL:017-764-0898



2024年3月
新規オープン!

06

わたし、
ローチョコレート

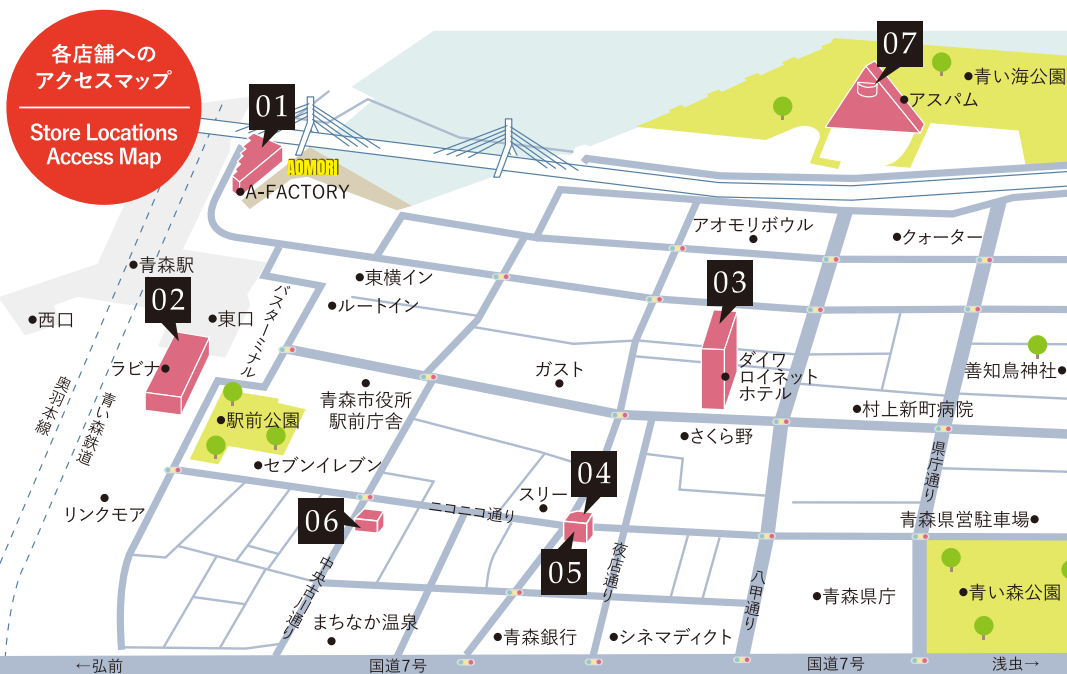


住 所:青森市古川1丁目11-16
青森魚菜センター内
営業時間:9:00~14:00
休 日:毎週火・水
TEL:なし



【チョコレート県内取扱店舗様】
・UGUISU(青森市)
・The AOMORI MARKET(青森市)
・カネイリミュージアムショップ(八戸市)
・モホドリ蒸溜研究所(五所川原市)
※順不同、場合により取り扱いが無い場合もございますのでご了承ください。

【オンラインショップ】
SWEETEST DAY
クッキー缶、クラフトコーラ等オリジナルスイーツをご用意しております。



※店休日に関しては、貸切などの事情により、記載と異なる場合がございます。

楽しくてあっという間に過ぎる時間をプロデュース!

株式会社クロックアップでは「街を面白くデザインする」を企業理念に掲げ、様々な事業を展開しています。

- ・飲食事業 ・食品製造事業 ・食品販売事業
- ・まちづくり事業 ・空間デザイン事業
- ・Web制作事業 ・グラフィックデザイン事業
- ・イベント企画事業 ・商品プロデュース事業
- ・メディア事業 ・ブランディング広告制作事業

会社HP



QLOCK UP TIMES



青森発
クロック・アップ・タイムズ



vol. 15

August.1
2024

QLOCK UP TIMESとは

株式会社クロックアップ(青森市)が取り組んでいる事業や地域での取組に加え、青森の魅力を発信することで、地域との繋がりを強化し、地域に根付いた持続可能なまちづくりを目指していくことを発信する新聞です。

What is QLOCK UP TIMES?

"This newspaper aims to promote the efforts and initiatives of QLOCK UP Co., Ltd. (located in Aomori City) in business and local community engagement, as well as to showcase the attractions of Aomori. By doing so, we seek to strengthen connections with the local community and promote sustainable community development rooted in the region."

TAKE
FREE



ねぶたと花火
眺めながら
ビュッフェディナー

8月7日(水)

18:10~18:30 開場
18:30~21:00 ビュッフェディナー、
ドリンク飲み放題 (Lo20:45)
※雨天等で花火が中止になった場合も、
ディナーは上記日時での開催となります。

ねぶたの海上運行と花火大会を眺めながらのビュッフェディナーイベントを開催します! 青森ねぶた祭最終日、陸奥湾を悠然と運行する入賞ねぶた、目の前に打ち上がる色とりどりの花火! これらを眺める最高のロケーションとなるアスパム最上階「夜空のMUSIC BARうみとひかり」でDJのプレイする音楽とビュッフェスタイルの食事、フリードリンクを心ゆくまでお楽しみいただけます。家族や気の合う仲間と素敵な夏の思い出をつくりませんか? もちろんデートにもおすすめです!
※写真はイメージです。

料 金	大人(中学生以上):8,000円、小学生:6,000円、 未就学児:4,000円、2歳以下無料
定 員	40名 ※席はフリーシートの先着順となっております。
申込期限	8月3日(土)予定 ※期限前でも定員となり次第締め切りとさせていただきます。
内 容	ねぶたと花火を眺めながらビュッフェディナー& フリードリンク

【予約】
Peatix



産食率とは、提供するお食事、お飲み物や販売している商品のうち、地元産の食材をどの程度取り入れているかを示す指標です。
応援よろしくお願いします。

2024年 6月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	19.4%	16.9%	16.4%	7.0%	50.0%	8.1	8.3%	18.0%

※算出方法 【飲食店】消費額(県産品)÷消費額(全食材) 【小売】売上げた分の仕入れ額(県産品)÷売上げた分の仕入れ額(全商品)



The
AOMORI MARKET

あおもりマーケット
船橋 小雪

夏!サイダー!こどもびいる!

TheAOMORIMARKETの船橋です。ついに青森が一番盛り上がる8月がやってまいりました。ねぶたに花火、楽しいイベントがたくさんあります!今回は観光のお客様から地元の方までみんながわくわくする、夏にぴったりな友樹飲料のスワンサイダーとこどもびいるを紹介したいと思います。まずスワンサイダーですが、私が最初に惹かれたのはなんとと言ってもこのデザイン!清涼感のある水色の瓶が夏の太陽に照らされるととても美しく、栓抜きで開けるといのがまた風情があって一段とサイダーを美味しく感じさせます。優しい甘さでどこか懐かしい、後味がスッキリした子どもから大人までみんなが大好きな味です。続いて紹介したいこどもびいるも、茶色の瓶にレトロなラベルで一見本物と見間違うほど目を惹くわくわくするデザインです。さらに中身まで本物のような泡立ちと色。瓶からグラスに注いでプハーッと飲み干す子どもの憧れが詰め込まれた一品で、お子さんが喜ぶこと間違いなしです。爽やかなりんご味で甘過ぎず、大人まで楽しめます。今年の夏はこどもびいるでお子さんと乾杯してみませんか?夏のイベントをさらに盛り上げるこれらのドリンクは青森駅ビルラビナ1階The AOMORI MARKETにて販売しております。暑〜い夏にキンキンに冷えたサイダー、おひとついかがでしょうか!

スワンサイダー
とこどもびいる▶



BEER & WINE & PAELLA
nickel
ベルギーで修行した料理人の店

ニケル
金田 理一郎

シェフのベルギー時代 其の一 【憧れのヨーロッパとの出会いの味ヒューガルデン】

青森の高校を卒業し、東京で約十年料理やお菓子、パン、サービス等の勉強をした僕が、あらゆる手段を使いヨーロッパへの切符を手にしたのが2000年初頭です。当時の私は、生家が料理屋というわけでもなく、まして青森出身という事もあり、都会の料理人達に対し大変なコンプレックスを持っていました。「自分なりに何とか自信と経験をつけないといけない」そう思っていた私が辿り着いたのが、ベルギーの首都であるブリュッセルの街です。直ぐに知人の紹介で現地の日本人の料理人やパティシエの仲間に出逢い、彼等とは仕事が終わると夜な夜な街に繰り出して色んなことを熱く語り酒を酌み交わしました。その熱いベルギーの夜に出会った衝撃の美味しさの白いビール、それがヒューガルデンでした。独特の可愛らしい厚めのグラスを、キンキンに冷やして運ばれてくる白いビール。中を覗くとスライスされたレモンが浮かんでいました。白夜で23時頃まで明るいヨーロッパの夜に、レnga作りの建物を横目に、オレンジビールとコリアンダーで香りをつけた小麦ベースで作られたシルクのようなビールは、当時の期待と不安と希望を蘇らせる思い出の味です。これからの季節に最高なので、是非nickelのテラス席でお試し下さい♪

フルーティな
おいしさの
ヒューガルデン▶



うぐいす
若山 真凡

UGUISUのサイフォンコーヒー

こんにちは!UGUISUの若山です!UGUISUではスペシャルティコーヒーも扱っており、中でも青森では珍しいサイフォンでの抽出もしています。サイフォンコーヒーとは独特な抽出方法を持つコーヒーの一種で、別名「バキュームコーヒー」とも呼ばれます。サイフォンコーヒーは、ガラス製の抽出器具を使用し、真空を利用してコーヒーを抽出する特徴的なプロセスを持っており、特徴として視覚的な美しさ、高品質な抽出、精密なコントロールの3つがあります!サイフォンコーヒーの抽出プロセスは視覚的に楽しめるもので、ガラスの器具を使っているためコーヒーの動きを見ることができます。海外のお客様の中には抽出時の様子を動画に撮られる方も多くいます!また、高温と真空の力を利用するため、風味が豊かでクリアな味わいのコーヒーが得られます。温度や抽出時間を精密にコントロールできるため、自分の好みに合わせたコーヒーを作ることができます。UGUISUのバリスタはフレーバーを最大限に引き出し、産地ごとに個性が現れるように抽出をしています。UGUISUはラーメンやスイーツ、夜はおばんざいのイメージが強いと思いますが、コーヒーも美味しいのでぜひ一度飲んでみてくださいね!

幻想的な抽出▶



🍷
**OCEAN'S
DINER**

オーシャンスダイナー
三上 夏美

自然を感じよう

私の趣味の一つでもあるキャンプについてご紹介したいと思います!以前、群馬県に住んでいた頃にキャンプをやり始め、有名なキャンプ場にもたくさん行ってきました!丘の上から街の灯りが見下ろせるところや、木々に囲まれ少し歩けば川が流れているようなところ、ライトを消すと空一面が星いっぱい流れ星がたくさん見えるところなど、普段の生活では気がつかない自然にたくさん触れることができました。地元の青森に帰ってきてからも何ヶ所か県内のキャンプ場に行きましたが、私のおすすめスポットは三厩にある「義経海浜公園」です!青森市内からだと1時間半程かかりますが、目の前が海、後ろには山があるキャンプ場です。トイレは綺麗に管理されており、近くに食堂や綺麗な温泉もあります。夜はお酒を飲みながら満点の星空を眺め、焚き火をしたり歌を歌ったり完全に自然の中!というわけではないので、キャンプに抵抗がある人でもとても楽しめる場所だと思います。少しずつキャンプの良さが分かってきたという方は、自分好みのキャンプ道具やアイテムを揃えたりするとさらにキャンプが楽しくなりますよ!ちなみに私は津軽びいどろのお猪口を持参しています!普段は気づかない自然の良さを体感するきっかけとして、キャンプを始めてみてはいかがでしょうか?

先日行ってきた
岩木青少年
スポーツセンター
の朝の景色▶



**COFFEEMAN
Good**

コーヒーマングッド
橋本 雄大

ゴロンドリーナ!

8月、青森の熱い夏がやってきました!火照った身体に爽やかなアイスコーヒーが沁み渡ります。そんな今日はボリビアの小規模生産者Celso(セルソ)さんのコーヒーをご紹介します。2年前、私たちは彼の営むGolondrina(ゴロンドリーナ農園)を訪問することができました。温かな笑顔で奥さんのTapia(タピア)さんと2人で出迎えてくれ、とっても甘いスイカとゲイシャ種のコーヒーブロッサムのフラワートーでもてなしてくれました。ゴロンドリーナ農園の由来にもなっているツバメたちが元気よく飛び交い、案内された大統領杯で優勝を勝ち取った区画の農地はとてつもない急斜面で、息絶え絶えにみんなで登りました。登り切ったときの達成感と景色は壮観でした。昼夜の寒暖差が大きく、霧の多い場所でゆっくり成熟したコーヒーは、レモングラスや柑橘系の甘く綺麗で明るい酸味が魅力的です。現在販売しているゲイシャ種に加え、今年買付したジャバ種は特に素晴らしい出来栄えでしたので、皆様に飲み比べていただけたら嬉しいです!(※ジャバ種は日本への入港状況により提供時期が少し遅くなる可能性もございます。)丁寧にドリップして急冷したアイスコーヒーで、心を潤してください。

セルソさんファミリー▶



🌃
MUSIC BAR
うみとひかり
The Sea & The Light

うみとひかり
ふるかわ

津軽びいどろで飲む日本酒3種飲み比べ

青森の移りゆく四季を色とりどりの表情で魅せる「津軽びいどろ」。津軽びいどろは漁業用浮玉の製法を応用して作られるようになったガラス工芸品です。津軽半島の西側にある七里長浜の砂を一部材料に使用し、古来からある難易度が高い「宙吹き」の技法を用いて生み出されたのが始まりとなります。1500度の高温で材料を溶解し、成形温度1200度という灼熱の中で真っ赤に溶けたガラスは、吹き埴に巻き取られ職人に息を吹き込まれることによって、豊かなかたちと色合いを持った工芸品に姿を変えます。現在では9種類の技法と多彩な色ガラスを使ったカラフルで実用的な商品が多く作られています。うみとひかりでは日本酒の飲み比べを、津軽びいどろで提供しております。日本酒飲み比べは青森県産の日本酒、田酒、豊盃、八仙をはじめ、うみとひかりオススメの、仁井田本家、寺田本家、稲とアガベのお酒も期間限定で提供しております。詳しくは、店舗にてご確認くださいませ。

日本酒3種飲み比べ▼



QLOCK UP
CREATIVE

クリエイティブ事業部
徳田

ケバブ、始めました

突然ですが、みなさんケバブは好きですか?私は絶賛マイブームがケバブです。青森に住んで約2年、そういえばしばらくケバブ食べていないなとふと思ったその時がケバブームの始まりでした。調べてみると私の住む弘前周辺にはケバブ屋さんが全然ありません。でもケバブ欲は収まらない、、ケバブ食べたい、、ならば思い切って自分で作ることにしたのですが、これが思いの外簡単で、とても楽しかったんです。鶏肉をヨーグルトとスパイスに一晩漬け込み(この時点で楽しい)、フライパンで焼きあげるとスパイシーな食欲をそそる香りが立ち上ります。ケバブを挟むビタブンはパン作りブームが来ている近所の友人に仕込んでもらいました。焼くとぷっくりまんまるに膨らむ様子里にひと盛り上がりし、さらに食欲が加速します。焼き上がったお肉をビタブンに包み、好きなトッピングを好きなだけ乗せてソースもたっぷりかけて、豪快にかぶりつくともうやみつきです。私のお気に入りのトッピングはトマト、キャベツ、アボカド、チーズ、フライドガーリック。締めでご飯の上に具を乗せてケバブ丼にするのもおすすめです。スパイシーなケバブは作って楽しい食べて美味しい、暑い夏にぴったりの料理だと思います。みなさんもこの夏ケバブ作りに挑戦してみるのはいかがでしょうか。

キャンプでは
シンケバブに挑戦▶

