



AOMORI COFFEE FESTIVAL

出店者一覧



COFFEE SHOP & COFFEE ROASTER

- 県内**
- 5m COFFEE ● 6かく珈琲 ● amor coffee ● BIWANO52 Coffee Factory ● cafe rotti ● COFFEEMAN good ● coffeeいまい
 - JUSTINE COFFEE ● KAWAGOE COFFEE BEANS ● lil iro ● MiA COFFEE ROASTERS ● NOPPO to COFFEE ● one up coffee ● Ripen
 - アウル∞珈琲 ● アンドロメダエチオピアコーヒー Cafa 青森 ● 医Café SUP? ● 喫茶ルミエ ● 燐製所TOPPERS ● 珈琲焙煎工房 函館 美鈴 青森店
 - 自家焙煎珈琲 cogemame ● 自家焙煎 むつの珈琲店 ● 自遊木民族珈琲 ● 第二齊藤商店 ● 津軽カフェ物語 ● 野口珈琲店 ● のみものやわんど
 - 白金珈琲 ロースター ● 和田珈琲
- 県外**
- APARTMENT(宮城) ● CAFE LAube(岩手) ● COFFEE COUNTY(福岡) ● COFFEE NODE(北海道) ● CoffeeRoaster & Cafe culmino(山形)
 - COYOTE(京都) ● DOORS COFFEE WORKS(新潟) ● haiz coffee roastery(富山) ● HONOKA COFFEE(宮城) ● KARIOMONS COFFEE(長崎)
 - KEYAKI COFFEE(宮城) ● LATTEST OMOTESANDO(東京) ● Nagasawa COFFEE(岩手) ● Nonstop Coffee Stand & Roastery(石川)
 - NOZY COFFEE(東京) ● Q.O.L. COFFEE(愛知) ● QUILT COFFEE(鹿児島) ● Raw Sugar Roast(東京) ● STYLE COFFEE(京都)
 - Tasty n Peter (山形) ● YAMANECO COFFEE LAB(岩手) ● カフェゼロセカンド(秋田)

FOOD, SWEETS & OTHERS

- 県内**
- 820 ● & Laboratory. ● cafe oink ● Cassis Cafe ● CORIE ● COYOTE RANCH ● GRILL STAND シンマチチキン ● KAMA'n'BAGEL
 - luv U ● origo ● palm cafe ● SHE/SHOCK/CHEESE ● Socket. ● sweetie LAB ● SWEETS CAFE CORORON ● uru菓子店
 - Yummy's noheji ● アイシングクッキーいちごさんぎょ ● 欧風料理・パイの店 カフェドアミ ● お陽さまが見てるよ
 - 梶屋わきわき堂 ● ジョージのおやつ ● スイーツキッチン761 ● チャーリーズジャム ● パン工房ピリオン ● フルーツパーラーアース
 - ほっこりごはん屋輔 ● ミツ星製パン ● メイプルビレッジ ● わたし、ローチョコレート ● 焼きそば川村 ● 焼肉きんぎょ ● 浪漫須貯古齡糖
- 県外**
- スモークナッツゆうきや(宮城) ● ヒトリトナリ(香川) ● BAKERS823(山形) ● PRANA CHAI(新潟)

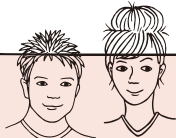
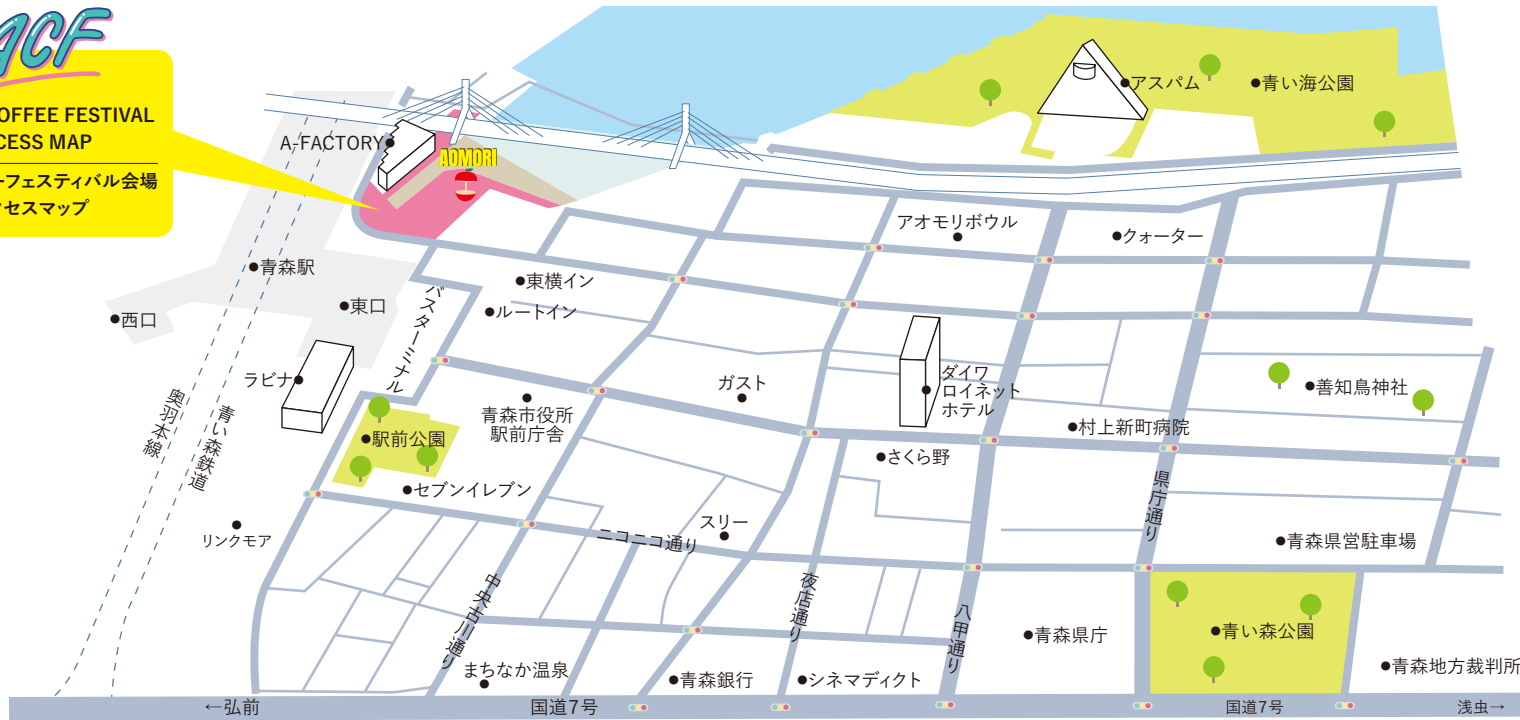


会場内トークショー
「ACF RADIO」
同時開催!

■出演者
西秀記(青森市長)、成田専蔵(弘前コーヒースクール主宰)
木村希士(COFFEE COLORS)、今井健(カフェ・デ・ジターヌ)
熊谷奈央(Vacilando) 医Café SUP?
■聞き手:柳澤ふじこ(21日)、佐藤香(22日)



AOMORI COFFEE FESTIVAL
ACCESS MAP
青森コーヒーフェスティバル会場
アクセスマップ



We're hiring!

一緒に働く仲間を募集中!

様々な業態を運営しておりますので、あなたに合う働き方が見つかるはず。通勤に便利な駅前ビル・ラビナ内のAOMORI MARKETでは季節に合わせた新鮮野菜やフルーツ、おいしい惣菜やスイーツ等を販売しており幅広い年齢のお客様に喜ばれております!気になる方は是非募フォーム(QR)よりご連絡・ご応募下さい!後日、店舗担当者よりご連絡いたします。



vol. 05

October.1
2023

QLOCK UP TIMES



青森発
クロック・アップ・タイムズ

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."

AOMORI COFFEE FESTIVAL 2023



代表取締役社長
中村 公一

10月21日(土)、22日(日)過去最大規模で開催!! 全88店舗：県外26店／県内62店

弊社代表 中村が実行委員長を務める青森のコーヒー文化を高め、より多くの人にコーヒーの美味しさを広めるためのムーブメント「AOMORI COFFEE FESTIVAL 2023」が過去最大規模で開催予定。



何が待っているのか?

★コーヒーの新しい世界

AOMORI COFFEE FESTIVALでは、県内外からCOFFEE SHOPやCOFFEE ROASTERが集結。世界中から集められた最高品質のコーヒー豆を楽しむチャンスがあります。新しいフレーバーやロースト、抽出のスタイルを発見し、自分のお気に入りの一杯を見つけましょう。

🎁プレゼントとサプライズ

イベント中に素晴らしいプレゼントやサプライズがあります。豪華景品やコーヒーグッズを手に入れるチャンスをお見逃しなく!

👉ソーシャルグッド!

ゴミを減らすための無料リユースカップをご用意。デポジットで1,000円お預かりして、使用後に返却いただけると1,000円も返却いたします。また今回から大量に発生するコーヒーの残渣を堆肥や燃料にアップサイクルするチャレンジも計画中!

👉入場無料!!

少量ずつ複数店舗のコーヒーを試飲できるミニマグ付き試飲チケットや、ここでしか手に入らないオリジナルグッズも販売予定!

🍴美味しいフード

コーヒーにぴったりの美味しいフードもご用意しています。シナモンロール、サンドイッチ、デザートなど、バラエティ豊かなメニューがお楽しみいただけます。

🎵ライブエンターテインメント

音楽、アート、トークイベント、ワークショップなど、楽しいエンターテインメントが盛りだくさん。家族や友達と一緒に素晴らしいひとときを過ごしましょう!



Mail : info@aomoricoffeefestival.com
主催/運営 : AOMORI COFFEE FESTIVAL実行委員会
後援 : 青森市/青森商工会議所/東奥日報社/ATV青森テレビ/
ABA青森朝日放送/エフエム青森 ほか
協力 : CISOLA



AOMORI
COFFEE
FESTIVAL
2023



会場風景



秋到来ですね!「芸術の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」「食欲の秋」「旅行の秋」。いろんな秋がありますね。ぼくだったら旅行に出かけて、新幹線で読書して、美術館を巡って、スポーツ観戦をして、美味しいものを食べる「秋満喫ツアー」に出かけたいですね。ぼくは太らない性格なのでガンガン食べますよ〜。また、秋は年度の折り返し、上半期の成果をアウトプットする季節で文化祭などのイベントも多いですね。さてさて、みなさんはどんな秋を楽しみますか?

FARM TO TABLE 産食率

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。5月から始めて今はまだ低いですが、これから少しずつ上げていくので、応援よろしくお願いします。

2023年 8月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	平均
	17.4%	19.0%	15.7%	9.9%	57.7%	4.1%	20.6%

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



クリエイティブ事業部
對馬 啓示

空間デザイン、その役割とは??

今回は空間デザインの役割とは何かを説明します。「デザイン」には多くの種類があると思います。その中で、「空間デザイン」は現代において重要性を持っています。室内や屋外を問わず、さまざまな場所に適用され、商業施設、物販店、飲食店、イベントブース、住宅、外構など幅広い範囲で取り入れられています。例えば、商業施設において、空間デザインは顧客の購買体験を向上させる鍵となり、店内の配置、照明、色彩などが購買意欲を刺激し、ブランドのイメージを高めます。同様に、飲食店では快適な環境と効果的なレイアウトが食事体験を豊かにします。オフィス環境においても、空間デザインは従業員の創造性、生産性の向上に期待できます。また、住宅の場合は快適な生活空間をデザインすることで居住者の生活の質を向上させ、幸福感に直結すると思います。さらに、公共施設やイベント会場の空間デザインは、人々の交流や体験を豊かにし、コミュニティの結束を強化します。空間デザインの本質的な役割、それは「その場所を利用する人々のニーズや心理状態を深く理解し、最適な環境を提供すること」です。このプロセスには、建築、インテリアデザイン、家具配置、カラスキーム、照明、音響設計など、さまざまな要素が含まれます。その結果、人々はその場所により快適に感じ、より良い経験を行うことができます。



ベルギーで修行した料理人の店

ニケル
金田 理一郎

自転車愛好家に優しいブリュッセル

僕が暮らしていたブリュッセルは、自転車愛好家にとっても優しい街です。市内には自転車レーンや自転車専用道路が整備されていて安全にサイクリングを楽しむことができます。また、駐輪場も充実していて自転車での移動が便利です。僕の移動手段はこの当ても現在もほぼ自転車です。ではブリュッセルの自転車事情をいくつか紹介しますね。
【自転車のシェアリングサービス】自転車のシェアリングサービスが盛んで、多くの地域で自転車シェアリングのポイントが設置されており、短時間の利用や観光での利用に便利です。利用者はスマートフォンアプリを通じて自転車を借りることができます。返却も簡単です。
【美しい自転車道】街中には美しい自転車道が点在しています。例えば、セネフィエール公園やボワ・ド・ラ・カンブルという公園や多くの観光名所があり、自転車で巡ることができるのも魅力です。
【環境に配慮した自転車文化】ブリュッセルの自転車文化は環境に配慮した持続可能な移動手段としての役割も果たしています。自転車は交通渋滞の緩和や二酸化炭素排出の削減に貢献するほか、なんといっても健康に良いですね。nickelの入口の前には自転車スタンドがありますので、ぜひ自転車でお越しください。青森の街も自転車愛好家にとって、そして環境や健康に優しい街であってほしいですね。



ブリュッセルの街並み▶



うぐいす
川口 盛男

自家製タレは自慢の脇役

約4年前からUGUISUのランチタイムで調理を担当している川口です。以前はホテルの飲食店に勤務しておりました。私からは大好きなランチメニュー「極上ステーキ重」を紹介します。極上ステーキ重のお肉は牛1頭からわずか800gほどしか取れないと言われている貴重な『さがり』という部位で、油が少なくあっさりした味わいと何よりもハラミなどに比べ柔らかいのが特徴です。そのお肉に合わせる自家製のタレは、りんご、玉ねぎ、ニンニクなど様々な食材をじっくり時間をかけて煮込み、極上ステーキ重に贅沢に使用しております。『お米とさがりと自家製のタレ』の3つが揃うと箸が止まらないこと間違いなしです!トッピングには「温泉卵」と「ねぎだく」の2種類があり、温泉卵は濃厚なタレの旨味とさがりの旨味をやさしく包みまろやかな味わいにくれます。また、ねぎだくはさがりの旨味+ネギの香りで旨味の底上げをしてくれます。贅沢に2種類をトッピングしたら箸ごと食べちゃうかもしれないですね(笑)。さがりの焼き加減は基本ミディアムレアでのご提供ですが赤いところがないウェルダンでのご提供も可能なので気軽にお申し付けください。少しでも美味しいと思って頂ける様に日々料理人同士で研鑽しておりますので是非ご来店くだされば嬉しいです。



じつは・・・タレがポイント▶



オーシャンズダイナー
工藤 華濃

注文に迷ったときのオーシャンズバーガー

「オーシャンズバーガー」。その名前に店名のオーシャンが冠されているだけあって、店の人気ナンバーワンのシグニチャーバーガーです!このバーガーの魅力は、その独自のフレーバーと絶妙な組み合わせに宿っています。まず、オリジナルのわさびマヨソースは、酸味が効いていて、これがまた絶妙にアボカドとパテと調和しています。特に「わさびマヨネーズの独特なフレーバーがやみつきになる」というお客様の声が多く寄せられ、青森港に寄港するクルーズ船で訪れる外国の方々にも大変人気があります。またアボカドのクリーム状の食感とその豊かな風味は、バーガーの中に新鮮さをもたらし、一口ごとに広がる贅沢な味わいを提供します。パテ自体も、ジューシーで肉の旨みがギュッと詰まっており、パンズとの相性も抜群です。そのため、オーシャンズバーガーを一口頬張れば、食欲が刺激されてクセになり何度もリピートしていただけたと思います。お客様には、ぜひ一度オーシャンズバーガーをお試しいただきたいと思います。ドリンクはジガジガしたやつがいいですね。「注文に迷ったときはオーシャンズバーガー」、覚えておいてくださいね!



見た目も美味い!!▶



コーヒーマングッド
橋本 雄大

コーヒー屋さんのお味噌汁

COFFEEMAN good店主の橋本です。長い夏がようやく終わり、涼しい(または寒い...)日々がやってきましたね。そんな秋冬の季節にぴったりの温かいドリンクを今月をご紹介します!"津軽味噌キャラメルのカプチーノ"は、COFFEEMAN goodを代表する季節限定商品の1つです。毎年楽しみにされているお客様も多く、お出ししている期間中は毎週のように飲まれる方もいるほど人気です。また、県外や海外からのお客様にも口コミでひろがり、わざわざこのドリンクを目的に青森を訪れる方もいます。津軽味噌キャラメルは、桂木の『CORIE』さんに特注。生クリームたっぷりの手作りキャラメルに、加藤味噌醤油醸造元さんの津軽味噌を練り込んだ逸品で、そのまま食べてもトーストに塗っても最高に美味しいです。きめ細かくふわふわに仕上げたミルク、まろやかな津軽味噌キャラメル、そして、華やかなエチオピア産のコーヒーを使用したエスプレッソが三位一体となって織りなすハーモニーはまさに至福…。コーヒーと味噌?!と思ったそこのあなた(笑)。コーヒー屋さん的高级味噌汁、騙されたと思ってぜひお試しください。



"津軽味噌キャラメルのカプチーノ"を当店のカウンターで



あおもりマーケット
山田 まゆみ

漬物の達人～すしこ編～

つがる市に手作りの漬物などを製造している「株式会社つがる女性加工」があります。主に地元つがる市の農家さんの新鮮なお野菜やお米を加工し、添加物を使用しない安心安全な漬物を製造しています。漬物の種類も多く季節にもよりますが常時10種類以上を製造していて当店でも販売しております。今回は大人気な「すしこ」を紹介します。「すしこ」とは、「酢漬けきざみ」ともいうらしいのですが、炊いたご飯にシソ・新鮮なキャベツ・きゅうり等をまぜて作る漬物です。私も最初食べたときは「ご飯のおかずにご飯を食べる?」という不思議さを感じましたが食べてみて納得しました!おかずにも、お茶うけにも、お酒のつまみにも合うんです。他県からのお客様からは「どんな味ですか?」とよく聞かれますが、毎回説明が難しく「シソの甘酸っぱさと野菜のシャキシャキした歯ごたえがクセになりますよ」と自信をもっておすすめしています。「つがる女性加工」さんでは、日々美味しくなるよう試行錯誤されているそうで、とても素敵だなと素直に思いました。当店もお客様に楽しんでお買い物いただけるお店を目指し日々努力してまいりますので、ぜひお店にお越しくださいませ。お待ちしております!



株式会社つがる女性加工

バラエティ豊富な「つがるのうまいもの」シリーズ



スウィーテストデイ
さんようし

じつは・・・お惣菜も作ってるんです

SWEETEST DAYのさんようしです。当店は元々スイーツショップとしてスタートしたのですが、現在は製造事業部としてチョコレートや焼菓子、クラフトコーラシロップのほか、お惣菜の製造もしています。当店で製造したお惣菜はラビナ(青森駅ビル)1階のThe AOMORI MARKETでのみ販売しております。その中で販売数ナンバーワンの商品が「7種具材の茶碗蒸し」です。当店の茶碗蒸しは津軽地方特有の甘めの味付けですが、甘すぎず出汁もしっかりと効かせた飽きのこない味となっております。自慢になりますが、スイーツショップの強みを生かして、プリンを絶妙な固さに蒸す技術でぶるぶる食感に仕上げています。具材は鶏肉、たけのこ、栗、かまぼこ、椎茸、えび、枝豆と贅沢に7種類を使用しています。発売当初はこんなに売れると思わなかったのですがスタッフ一同驚いています。冷めても温めても好みでお召し上がりください!これから寒い季節となってきますので、レンジで加熱して食べるのもおすすめです。加熱する際は高温で温めすぎないようにご注意ください。「7種具材の茶碗蒸し」のほかにもお弁当やキッシュなど季節ごとにメニューを変えて販売しておりますのでぜひご賞味ください!



あおもり
マーケット

色とりどりの「7種具材の茶碗蒸し」▶



まちづくり事業部
齊藤 望

君のお店が成功して、まちが賑やかになる方法教えます

8月25日から27日までの3日間、弘前市が主催する「まちの未来スクール」が開催され、弘前市まちづくりブレインゲーマネージャー業務の一環として運営に関わりました。「まちの未来スクール」は、地域に根ざした先駆的な地方都市の起業家たちを招いて、セミナーとフィールドワークを中心に実施する3日間の集中プログラムです。今年度初めての開催となり、弘前市民のほか青森市や弘前市出身で県外在住者の合計22名が参加しました。この3日間は真夏日が続き、外は大変な暑さでしたが、会場内でもセミナーやワークを行う参加者の熱量で大変な熱さを感じました。3つのグループに分かれて実際に遊休不動産を確認し、オーナーからヒアリングし、事業計画や収支計画を短期間で作成して最終の公開プレゼンテーションをやり遂げた各グループの姿には感動を覚えました。各グループの事業は【A】シードル文化の創造を目指し醸造体験も行えるシードルテラス【B】キャンプを通じて弘前の自然の魅力を体験してもらうことを目指し、街中に設置予定のベースキャンプの拠点【C】アート作品の展示を通じてアーティストと客がつながるカフェバー。提案することがゴールではなく実現することがゴール!ゴールに向けてスクール終了後も起業までクロックアップが伴走支援をしていきます!



まちの未来スクール
https://machino-mirai-school.jp/