

01

↑
OCEAN'S
DINERオーシャンズ
ダイナー

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
T E L: 017-752-9852



02

The
AOMORI MARKETあおもり
マーケット

住 所: 青森市柳川1丁目2-3
青森駅ビル ラビナ 1階
営業時間: 10:00~20:00
休 日: なし
T E L: 017-757-9831



03

UGUISU



うぐいす

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) ディナー(17:00~22:00)
休 日: 火曜のみ15時閉店(その他不定休あり)
T E L: 017-764-0898



QLOCK UP

青森發 クロック・アップ・タイムズ

TIMES

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."

vol. 06

November.1
2023TAKE
FREE

04

COFFEEMAN
Good

コーヒーマングッド

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(SNS等にて告知)
T E L: なし



05

nickel
ベルギーで修行した料理人の店

ニケル

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(その他不定休あり)
T E L: 017-763-5114



06

SWEETEST
DAY
PREMIUM DESSERT HOUSE

【チョコレート県内販売取り扱い店舗様】
・UGUISU(青森市)・THE AOMORI MARKET(青森市)
・A-FACTORY(青森市)・青森県地場セレクト(青森市)
・カネイリミュージアムショップ(八戸市)・中三弘前店(弘前市)
・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】
WHAT A WONDERFUL CHOCOLATE
砂糖・乳製品・添加物を一切使用せず
ヴィーガン対応の
ローチョコ専門店



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。

We're hiring!

一緒に働く仲間を募集中!

2024年1月中旬、新店舗オープン予定! 青森市安方にあるアスピマ14Fにて、海と夜景が見えるダイニングバーをオープン予定です。ねぶた師が作ったねぶたの照明が幻想的に灯る店内で、一緒に働く仲間を募集します。ホール・キッチンどちらも募集中! 応募フォーム(QR)よりご連絡ください。

FARM TO TABLE

産食率

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

2023年 9月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	平均
	22.3%	17.2%	20.4%	10.2%	64.8%	5.0%	23.3%

※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)



Editor's Note
04
編集後記
あとがき

猛暑、酷暑、激暑、炎暑、極暑…あの暑さが懐かしく感じる今日このごろ。秋を感じる間もなく冬が訪れる気配です。北海道の最高峰である大雪山系の旭岳では10月4日に初冠雪が観測されたとのこと。これは平年より9日遅い観測ということで、夏の暑さの影響も少なからずあるのかなと思っています。その前に青森県民なら八甲田山、十和田湖、岩木山などなど紅葉めぐりを楽しみたいですよね。でも、こんな会話を飛び交いそうですね。「タイヤ交換はいつする?」って…



『JAC AOMORI』開催への想い

毎年青森県からは私1人しか出場者がおらず、少し寂しいなと感じていました。出場者が青森県から出るのは、誰かと一緒に切磋琢磨したり、チャレンジしてみたい気持ちを後押しできる環境がまだ整っていないこと、また東京や大阪までの交通費や出場までにかかる経済的な負担もネックになっていたと思います。だからこそ、青森県で開催できたら挑戦者が増えるのではないか?そんな想いがあり地道に誘致活動を続け、2023年9月、青森市UGUISUで念願の青森大会を開催することができました。今回は全国から27名のバリスタが集い、青森県からは5名が出場(うち1名が見事初戦を突破、もう1名の方が初出場で3位入賞!)トーナメントを見事勝ち抜けたのは…hazeru coffee(富山県)の野口バリスタ!白神山地の水をベースにミネラルを添加した"カヌマウォーター"を使用するレシピで、昨年の日本チャンピオンを破して見事優勝されました。会場は温かい雰囲気でとても盛り上がり、観戦されたお客様は様々なレシピや淹れ方で抽出する競技者の様子を興味深く見守っていました。青森大会の優勝者は日本3位以内が確定し、東京で行われる決勝戦を戦います。

世界大会(メルボルン)の切符は果たして誰の手に…?

結果は@japan.aero.press.infoでチェックしてみてください。世界大会に繋がるコーヒーの競技会が青森県で開催できる日がくるとは正直思っておらず、私にとっても夢のような1日となりました。青森開催を真剣に検討して決めてくださったJAC運営の皆様、競技者のコーヒーをひたすらカッปし、素晴らしいフィードバックをくださったジャッジの方々、最高のパフォーマンスを見せてくれた競技者の皆さん。会場準備から当日までたくさん協力してくれたUGUISU・クロックアップの仲間。細かい調整を毎日手伝ってくれた妻。美味しいコーヒーをお客様に振る舞ってくれたゲストバリスタの皆さん。観戦に来てくださいたお客様。JAC青森に関わる全ての方に感謝申し上げます。本当にありがとうございました!



The AOMORI MARKET

あおもりマーケット
船橋 小雪

優しいおやつでティータイム

私のお気に入りの、弘前市『ひまわり工房』で作られているティータイムにぴったりなおやつを紹介します。ひまわり工房では農家さんたちが自家製のお米や野菜を使ってアップルパイやラスク、リンゴジュースなどたくさんの商品を手作りして販売しています。そんなたくさんの商品の中でも私が大好きな商品は米粉のシフォンケーキです。青森県産米「まっぐら」の米粉を100%使用し、添加物が一切入っていないので、小麦アレルギーがある方や健康に気を使っている方でも安心して食べることができます。生地もしっとりしていてふわふわ、ケーキが口の中でじゅわっと溶けていく感覚がたまりません。また、なんといってもすごいのは約30種類あるというフレーバーの多さです。私のベスト5は①バナナ&ショコ②玄米&くるみ③抹茶&ショコ④有機メイプルシロップ⑤コーヒーーモンドです!どれも優しい味なので、店頭でも子どもから大人まで多くの人に親しまれています。個包装になっているので友達へのちょっとしたプレゼントやお土産にもぴったりですね。もちろん自分へのご褒美で数種類!そんな大人気商品があるラビナ1階The AOMORI MARKETにぜひお越しください。スタッフ一同、お待ちしております!



ひまわり工房



n i c k e l

BEER & WINE & PAELLA
ベルギーで修行した料理人の店

ニケル
金田 理一郎

ベルギーと日本の言語事情

Google Mapで「ベルギー」を検索すると、オランダ、ドイツ、ルクセンブルク、フランスの4カ国と隣接していることがわかります。ヨーロッパの中心部に位置していることからスペイン、イタリア、ドーバー海峡を挟んでイギリスにも簡単に行くことができます。他国と隣接しているので文化や教育、政治なども隣接国の影響を少なからず受けている。首都ブリュッセルで暮らしていた僕は日本という島国との大きな違いを経験しました。なかでも暮らしに直結するのが「言葉」ですよね。ベルギーは多言語国家でフランス語、オランダ語、ドイツ語が公用語です。ブリュッセル首都圏では、80%がフランス語、20%がオランダ語を話すことからブリュッセルの駅など公共機関ではフランス語とオランダ語の両方が使用されています。また国民の11%が両方の言語を使うことができます。ブリュッセルにはEUやNATOをはじめとするたくさんの国際機関があることから大多数は英語を話します。一方で日本は「公用語」によって公用語を規定していませんが日本語が事実上唯一の公用語になっています。日本人は、ひらがな、カタカナ、漢字、ローマ字を使いこなしているので、ある意味ではスゴイ國だなあと多く語が飛び交うブリュッセルから日本を眺めしていました。



ブリュッセル中央駅の表記(左がフランス語、右がオランダ語)▶



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
工藤 華凜

キッズバーガーで家族deバーガータイムを

お子様と一緒に楽しいバーガーランチをお考えの方におすすめのメニューがあります!小学生以下のお子様向けに用意した「キッズバーガー」はサイズは小さめですがポテトが付いてお値段は500円のワンコイン。お子様が楽しんで食べられるように、味付けや具材、ポテトも特別に工夫しています。通常のバーガーに使用しているソースにはニンニクやタバスコが入っていますが、キッズバーガーではケチャップを使用し、ピクリスは入れていません。さらに、ポテトもお子様の健康に配慮して塩分を抑えて提供しているので安心してお子様に召し上がっていただけます。また、キッズバーガーをご注文いただくと、ソフトドリンクが100円引きになるお得な特典もございますのでぜひご利用ください!1日の販売数に限りがありますので、お早めにご来店いただくことをおすすめいたします。ご家族で通常のバーガーとキッズバーガーをご注文いただいた際、「家族deバーガー」を楽しんでいただければと思います。特にお子様には、むしゃむしゃと召し上がって「おかわり!」していただけることを願っております。当店からビーチを見ながら、またはテイクアウトして楽しいランチのひとときをお楽しみください!



キッズバーガー&
ドリンクをセットで!▶



うぐいす
若山 真凡

UGUISUで働き始めて

UGUISUランチスタッフの若山です。青森市の高校を卒業してから東京の飲食店に約14年勤務していました。今年の2月に青森市にUターンしてからUGUISUで働き始めました。UGUISUでは日本酒やコーヒーについての社内研修もあり、専門知識が深まり日々自分自身のスキルアップを実感しています。社内研修は店舗のスタッフが講師となって行っており、店舗には知識や経験のレベルの高い人たちが多く在籍していて東京の飲食店と遜色がないと研修を通じて感じています。スタッフ同士の仲も良く和やかな雰囲気があるせいか常連のお客様も多いです。毎週決まった曜日に来ていただくお客様や1週間に4~5回来てくださるお客様と私もよくプライベートの話をしますし、仕事をするうえでのモチベーションも常連のお客様との会話からいただいています。東京での生活は色々な情報が常に更新され続けていて目新しい日々を送っていましたが、帰青してからは仕事もプライベートも青森ならではのゆったりした時間の流れの心地よさを実感しています。UGUISUという空間は青森市に暮らす人たちのオアシスと言っても過言では無いかもしれません。スタッフの一人として、これからもっとお客様に喜んでいただける空間を作りたいと思いますので、ぜひお越しいただき気軽にお声がけいただけたら嬉しいです。

常連のお客様と
おしゃべり▶



QLOCK UP

WE DESIGN GOOD TIME AND TO BE PROUD OF
Ed. In 21st century

まちづくり事業部
齊藤 望

まちなか芝生とょかん

弘前市の吉野町緑地ゾーン、中央弘前駅ゾーン、鍛冶町交流ゾーンの3会場において9月16-17日に『まちなかピクニック』が開催され、弊社は「まちなか芝生とょかん」として出展しました。無料でラグマットを貸し出したり、読み聞かせをしたりしました。2日間とも青空が広がるピクニック日和で、家族連れ、友人同士、子どもたち同士など、たくさんの来場者が来てくれました。ラグマットの貸し出しも「手ぶらで来たのでとてもありがたい」とか「思いがけず気持ちの良い時間をすごせました」といった感謝の声をいただきました。大人たちが楽しむ空間と子どもたちが遊ぶ空間が共存した笑顔があふれた素敵イベントでした♪来年の夏は「あおもり駅前ビーチ」で「まちなかビーチとょかん」を開催したいですね♪

▼読書スタイルは自由 ▼まちなか芝生とょかん ▼りんご箱を使った本棚



▲読み聞かせ中の筆者(後ろ姿)



QLOCK UP

クリエイティブ事業部
徳田 真子

いまハマっている番組

クリエイティブ事業部 空間設計デザインの徳田です。突然ですが、私はここ数年K-POPアイドルのオーディション番組にハマっています。Nizi ProjectがデビューしたNizi Projectをきっかけに見るようになりました。私が思うオーディション番組の魅力は大きく2つです。ひとつは出演するアイドルの卵「練習生」たちのひたむきな姿。デビューを目指す10代半ば~20代前半の若い子達が夢を追いかけ、成長していく姿にぐっときます。短い期間でたくさんのミッションが課せられ、大人たちに評価され比べられ、世間に公開されるプレッシャーと闘いながら努力するなんて半端じゃありません。序盤では実力が足りていない子でも番組を通してどんどん上手になっていく様子を見ると、私も頑張ろう!と元気をもらいます。もうひとつはSNSのコメント。初見で一度見る→SNSチェック→要点押さえて2回目というのがルーティンです。自分と違う意見をインプットしてから見ると違う発見があったり、自分と同じ意見で上手い言い回しをしている人を見つけて嬉しくなります。よく見ていないと気がつかないような画面の端っこで起こっていることをピックアップしてくれている人もいるので、ありがとうございます。「こういうコンセプトならこのメンバーだな」「この子の歌声は外せないな」など、自分がプロデューサーになった気持ちで番組を楽しめるのも魅力です。人気のK-POPが課題曲として使われることも多いので、K-POP聞いてみたい方にもおすすめです。ぜひ一度見てみてください!

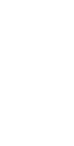
私のおすすめ番組



[Nizi Project]
<https://niziproject.com/>



[PRODUCE101 JAPAN]
<https://produce101.jp/>



SWEETEST DAY

Premium Dessert House

スイーテストデイ
さいとう

「白い雪の玉」という焼き菓子

暑かった夏がいつの間にか過ぎ去り、涼しい秋を通り越して、寒い冬の季節になつて雪が降る日も近そうですね。今回は雪にちなんだ焼き菓子「ブールドネージュ」の紹介です。「ブールドネージュ」はフランス語で「白い雪の玉」という意味で、別名「スノーボールクッキー」と呼ばれているので聞いたことがある方も多いと思います。「スノーボール」という名の通り、まるで雪玉のように白く丸い形をしています。作り方は、バター、砂糖、薄力粉、アーモンドブードルなどのシンプルな材料を使っていて、生地に空気を含ませないようにバターと卵としっかり乳化させることで、サクサクでほろほろとした食感と程よい甘さが特徴的です。当店では「りんご」と「くるみ」の2種類のフレーバーをご用意しております。青森といえは「りんご」は外せませんよね。これから雪が積もって、こんなにかわいい雪玉になったら思わず食べたくなっちゃいますね。こちらの商品はUGUISUとThe AOMORI MARKETでの店頭販売のほかSWEETEST DAYのオンラインショップでも販売中です。食べやすい量と持ち運びしやすいパッケージですのでプレゼントやお土産にもオススメです!ころころとした見た目と優しい甘さに癒されてください♪



あおもり
マーケット

スイーテスト
デイ

コロコロした見た目と
ホロホロした食感▶



QLOCK UP

クリエイティブ事業部
いっしー

Webデザイナーと甘味のスペイシーな関係

「デザイナーでしょ、何か描いて?」と言われて困る職業No.1と、まことしやかに囁かれて久しいWebデザイナーという職業ですが、「デザイナー」と言う仰々しいワードに理不尽に振り回されつつも、強く生きている我々の生態について少し綴ってみようかと思います。Web制作におけるビジュアルデザインは、ショートケーキで言うところの苺のような物で、一見メインの食材に見えるものの、そのクオリティを決定付ける要素は、苺が乗るより前の工程にこそ詰まっていると言えます。Web制作においてショートケーキの本体側を作る作業というのが、「情報設計」「レイアウト設計」「導線設計」「UX設計」といった論理的な設計作業であり、Webデザイナーが最も力を発揮する領域もあります。つまりは、散在する情報を収集・整理して、わかりやすい表現、お客様に最も伝わりやすい構成、最も見やすいレイアウトに再設計する能力に長けているのがWebデザイナーという生き物であり、決して「絵を描いて」なんて心無い言葉を掛けてはいけないです(※個人の見解です)。そんな、ケーキなどの様々な甘味を製造する「SWEETESTDAY」、甘味の傍ら食事やコーヒーも楽しめる「UGUISU」、甘味のついでに野菜・果物・弁当なども購入できる「The AOMORI MARKET」など、我らがQLOCKUPではスイートな事業を広く展開しておりますが、甘味が大好きな制作者が担当している、高クオリティな「Web制作」のお仕事をも絶賛受け付けておりますので、ご入用の際には、弊社までご相談いただけると幸いです。

