

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:017-752-985202  
The  
AOMORI MARKET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  
TEL:017-757-9831

03

U G U I S U

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)  
TEL:017-764-0898QLOCK  
UP 青森發  
TIMES

vol. 07

December.1  
2023TAKE  
FREEQLOCK 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."

## はじめまして『わたし、ローチョコレート』

SWEETEST DAYの新しいチョコレートブランド「わたし、ローチョコレート」がいよいよデビューします!

"はじめりのお話"

もともとアトピーでチョコアレルギーだった僕が、同じくアトピーで悩む子供でも食べられるようなチョコを作れないかという思いで、カカオの勉強を始めたのがきっかけでした。そういえば、ニューヨークに住んでいた頃、食べても痒くなかったチョコがあったことを思い出しました、調べるとそれが"Raw Chocolate"でした。焙煎時に発生する痒みを引き起こすアレルゲンが抑えられ、同じくアレルゲンが含まれる植物油脂も使わず、乳化剤や保存料などの添加物も使わない。オーガニックのカカオとオーガニックの植物由来甘味を使用したヴィーガンにも対応できるチョコレートが青森で生まれました。するとこのRAWチョコには通常熱で壊れてしまうビタミンやミネラルや、恋愛時に脳内で分泌されるホルモン「フェニルエチルアミン」を大量に促す成分など、調べれば調べるほど、体にとても良い栄養が熱で失われずに通常のチョコよりも多く残っているということを知りました。なるほど、古代南米ではカカオは薬として使われていたそうです。私たちはこのローチョコを広めることをコンセプトに新ブランドを「わたし、ローチョコレート」と名付けました。アレルゲンには個人差があるので、決して「アトピーの人でも食べられる」とは書けませんが、そんな思いで作っています。

株式会社クロックアップ代表 中村公一



焙煎するのでカカオ豆の栄養分が壊れてしまいます。ローチョコレートは生のカカオ豆を焙煎せずに、低温で処理することでビタミンやミネラルなどの豊富な栄養成分を壊すことなくそのまま残すことが可能になります。ローチョコレートは海外ではスーパーフードともいわれ、日本でも健康志向の人に注目されています。

## Bean to Bar(ビーン・トゥー・バー)製法への転換

Bean to Bar製法とは、ショコラティエがカカオ豆を選別、殻剥き、焙煎、粉碎、調温、成形まで豆の選別から製品化まで一貫して行う方法です。Bean to Barの製造は時間と手間がかかるものですが、私たちはその手間ひまをかける価値があると信じています。一個一個のカカオ豆の風味や特性を最大限に引き出し、最高のチョコレートを提供することがわたしたちの目標です。添加物等は一切使用せずカカオ豆ときび砂糖のみで作られたカカオ本来の芳醇な香りと滑らかな口溶けの「わたし、ローチョコレート」をぜひお試しください。

SWEETEST  
DAYスイーテストデイ  
さんようし

## WHAT A WONDERFUL CHOCOLATEをリプランディング

これまで販売していたWHAT A WONDERFUL CHOCOLATEの製法を変え、コンセプトやパッケージ、チョコのデザインなどのリプランディングを行い、新たなローチョコレートに生まれ変わりました。10月に開催された福島県のLIVE AZUMAと青森市で開催されたAOMORI COFFEE FESTIVALで先行販売を行い、たくさんの方に試食していただき味やデザインも好評で売れ行きも上々でした。今後もポップアップストアでの出店や販売店も増やしていく予定です!

## RAW CHOCOLATE(ローチョコレート)へのこだわり

RAWとは「生」という意味です。通常のチョコレートは原料となるカカオ豆を高温で

## バラエティに富んだ15種類のフレーバー

産地(ペルー・ピウラ)/品種(ナシオナル)/RAW75%/焙煎25%

01 カカオ70% Chocolate

しっかりとしたカカオの味とナッツ感やフルーティー感をお楽しみいただけます。また各種フレーバーのベースになっています。

02 シーソルト Sea salt

01(カカオ70%)をベースにシーソルトをプラス、シーソルトがカカオのうま味と甘さをさらに引き立てます。

03 アップル Apple

01(カカオ70%)をベースに香ばしくローストしたピスタチオをプラス、ナツのザクザク食感と風味は女性人気ナンバーワンです。

04 ピスタチオ Pistachio

01(カカオ70%)をベースにカカオ豆の中身を碎いたカカオニブをプラス、香ばしいカカオの香りと食感が楽しめる一枚です。

05 カカオニブ Cacao nibs

01(カカオ70%)をベースにカカオ豆の香りと食感が楽しめる一枚です。

【販売場所】  
「UGUISU」、「The AOMORI MARKET」の店舗で入手可能で、オンラインでもご購入いただけます。  
1枚:970円(税込)

オンラインショップはこちらから▶



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(SNS等にて告知)  
TEL:なし

05

nickel  
BEER & WINE & PAELLA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

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】  
わたし、ローチョコレート  
ビーン・トゥー・バーのローチョコレート専門店



編集  
齊藤 望

Editor's Note  
07  
編集後記  
あとがき

求人情報

一緒に働く仲間を募集中!

面白い街をデザインする会社クロックアップが、久しぶりに新店舗を2024年1月にオープン予定です!海と夜景が見える14Fダイニングバーと一緒に楽ししく働く仲間を募集します!応募フォーム(QR)よりご連絡ください。

FARM TO TABLE  
産食率

	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	平均
2023年10月	21.8%	12.6%	21.4%	5.7%	64.8%	2.0%	21.4%

※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)



## The AOMORI MARKET

あおもりマーケット  
山田 まゆみ

### 当店人気No.1自家製ローストビーフ

2023年12月、今年も最後の月になってしましましたが、皆様は素敵な1年を過ごされましたでしょうか?とても素敵な1年だった方にも、いまいちだったという方にも12月のイベントでHAPPYになってもらえた嬉しいです。締めの12月はやはり「X'mas」と「大晦日」ですよね。そんな特別な日にオススメなのが当店自慢の「自家製ローストビーフ」です。販売当初から根強い人気で毎日店頭に並んでいて完売する日々が続いています。お肉も柔らかくお子様から年配の方にも人気があります。サラダにも合いますし、日本酒・ワイン・焼酎・ビールと、どんなお酒と合わせても美味しく食べられます。さらにゴージャスな見た目が食卓に華を添えてくれるおしゃれなお惣菜です。ボテトサラダを少し添えるだけでもう完璧ですね!!そんな当店の自家製ローストビーフは自社製造となっており、お菓子を製造するパティシエチーム「SWEETEST DAY」が製造しています。お菓子も当店で販売しておりますのでぜひ一緒にいかがでしょうか?2023年も「The AOMORI MARKET」アオモリマーケットへ♪を愛顧いただき誠にありがとうございました。2024年もスタッフ一同笑顔で皆様をお待ちしております。



ゴージャスな存在感!▶



### 「些細な幸せに癒される」

ランチスタッフの倉本です。つい最近、父から譲り受けた車を運転していて、休日に買い物に行ったり、遠出をしたり、仕事帰りに妹を乗せてカフェ巡りをするのに憧れています。もっと運転が上達できるように気合を入れて雑貨屋さんで車用のサシェとおしゃれなサシェカバーを購入してみました!少しずつ座席に敷くシートやドリンクホルダーなども買いそろえて自分好みの車の内装にカスタマイズしていくのがとても楽しめます♪また、これから冬に近づくにつれて、こたつから離れたなくて家に籠りがちになりそうですが、朝早く起きて朝日が綺麗な晴れやかな空の下で呼吸が白くなるような肌寒い朝でも、たまには一歩家から飛び出して散歩することで何も考えずにただ街の静かさや空気の美味しさ、心地よさ、鮮やかにイチヨウや紅葉、降り積もる雪が一面真っ白で銀世界みたいで綺麗だなあと眺めて、移りゆく季節を感じ癒される。そんな何気ない時間もとても素敵なものだと思います。休日に「あれをしよう!これもしなきゃ!」と詰め込みすぎではなく、普段頑張っている自分を労わってご褒美に美味しいスイーツをお取り寄せしてみたり、いい入浴剤を入れてお風呂にゆっくり浸かるなど、自分のご機嫌を自分で取って些細な幸せを感じてみるのも良いかもしれません♪もうすぐ2023年も終わってしまうので新年を幸せな気持ちで迎えてみてはいかがでしょうか!

紅葉浴(もみじよく?)  
に行ってきました♪▶



うぐいす  
倉本 若奈



## COFFEEMAN Good

コーヒーマングッド  
橋本 有里

### かつてのつながりが再び

「青森」といったら「りんご」。お客様から季節を問わず『青森に来たらりんごを使つたものを楽しみたい!何かありますか?』と尋ねられることがあります。そこで、当店で昨年からはじめた『龍ノ口りんご園の「トキ」カブチーノ』。県内・県外(海外も)の方にも人気の商品でひとくち目から甘い洋菓子のようなりんごの優しい香りがふわあと口の中に広がります。こちらのドリンクが生まれるきっかけは「かつてのつながり」からでした。あれは2022年6月頃、店主橋本と私の大学時代の共通の友人がFacebookで「ちょっとした傷でB級あつかいされてしまう青森産のA級りんごを届けたい!」という記事をシェアしていて『青森』というワードに思わず反応してしまいました。その記事の元になった友人が、かつて私たちが大学時代にボランティアを共にした方々で、そのうちの1人、藤田方海(まさみ)さんが『龍ノ口りんご園』を営んでいるのです。そのご縁をきっかけに藤田さんから品種ごとのりんごジュースをサンプルでいただき、ドリンクを試作して商品化へと進みました。ほんとご縁とは不思議なもので、かつてのつながりが時(トキ)を経て、またつながったことがとても嬉しいです。



龍ノ口りんご園の  
まさみと(2列目中央  
藤田方海さん)▶

## SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スイーテストデイ  
R.T

### 「おみやげグランプリ」メモリアルイヤー賞を受賞したガトーショコラ

今年は暖冬と聞いておりますがここは青森市、青森市のホームページを見ると青森市は世界一の豪雪都市とのことです。暖冬と言えど今年も例年のごとく雪が降り積もると思います。そんな寒い冬に身も心も温めてくれるのが当店自慢のスイーツ「青森りんごをたっぷり使用した生ガトーショコラ」です。当店のガトーショコラは、厳選されたクーベルチュールチョコレートを使用し、小麦を一切使わず、しっとりとした濃厚な口当たりと口溶けの良さを追求して焼き上げております。そして、ケーキの中に使用しているりんごは100%青森県産です。この商品は「JR東日本おみやげグランプリ2022」でメモリアルイヤー賞(北東北)を受賞しているので、私たちスタッフは自信を持って製造しています。お土産としても喜ばれていますが、たまには自分へのご褒美として、またはご家族の記念日やクリスマスのプレゼントとして送ってみてはいかがでしょうか。これからのしづれる季節、コーヒーはもちろんホットココアのお供として一緒に食べて口溶けの変化を楽しみながらほっこりと癒やしてくださいね。ぜひ青森駅ビルラビナ1階「The AOMORI MARKET」またはオンラインでお買い求めください!



冷凍して半解凍して  
食べるのがオススメ▶



## 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

### 心も身体もあったまるイタリアン

日ごとに寒さが増してきたので、あったか料理を作ってみました。今回は珍しくイタリアンのご紹介です。ヨーロッパには、街角のあちこちにイタリアン食堂がたくさんあります。ここではさまざまな美味しい料理が楽しめるのですが、私がブリュッセルでオススメするのは、茄子と豚ヒレ肉のパルミジャーノ風(通常は子牛肉で作られます)です。薄く伸ばしたヒレ肉に粉チーズ入りのパン粉をまぶし、オリーブオイルで揚げ、自家製のトマトソースを底に敷き、季節のスライスした焼きナスとモッツアレラチーズをたっぷり乗せてオープンでこんがりと焼き上げます。ここまで想像するだけで美味しいのですが、さらに美味しく楽しむためには赤ワインとパンをご用意ください。赤ワインを飲みながらパンでソースを拭いながら食べるが最高のマッチングなんです!茄子とヒレ肉の組み合わせは、ちょっと珍しいかもしれません、茄子の柔らかさとヒレ肉の食感、トマトソースの酸味、そしてチーズのクリーミーさが絶妙に絡み合い、贅沢な味わいを楽しむことができます。あったかい料理はあったかい時間と会話をもたらしてくれます。これからの寒い季節、当店であつたまいませんか?

スタッフの会話は  
ちょっぴり寒いかも  
りませんが…



茄子とチーズの  
相性は抜群!▶



## OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー  
工藤 華凜

### 旬のりんごが贅沢なバーガーに

りんごもぎもろそろ終盤ですね。スーパーと産直には所狭しと色とりどりの青森県産のりんごが並んでいますね。まさにりんごが旬で青森県民としての幸せを感じる季節です。りんごの食感と言えば固くてシャリシャリするイメージではないでしょうか。当店ではそんなシャリシャリ食感のりんごとハンバーガーを合わせた『アップルバーガー』を販売しています。じつはシャリシャリ食感のりんごと柔らかくてジューシーなバーベキューのマッチングは意外と難しかったのです。試行錯誤を繰り返すうちに、柔らかくてジューシーなハンバーガーにはシャリシャリ食感よりも少し柔らかめの食感のほうが相性がいいことを発見しました。また、りんご本来の旨みを引き出すために塩とオリーブオイルをかけてオーブンに入れて加熱しています。りんごは品種や収穫後の期間によって味や柔らかさが変化するので塩の分量を変える工夫を常に行ってています。りんご県(青森県)ならではのアップルバーガーは、ビタミンや食物繊維、抗酸化物質が豊富に含まれており、健康的な食事と栄養価を両立させたハンバーガーになっています。さらに青森県の新鮮なりんごを使うことで産食率を上げることにも繋がっています。デザートとしてのりんごの栄養を越え、食事としても楽しめるアップルバーガーの食感と風味をぜひ当店でお試しください。



県産りんごを使った  
ハンバーガーを  
青森市で食べる贅沢▶



## QLOCK UP

WE DESIGN GOOD TIME AND TO BE PROUD OF  
Edit in 2023 only

まちづくり事業部  
齊藤 望

### 日替わりバーテンダーDebut

10月30-31日、弘前市のORANDOのイベント『日替わりバーテンダー』に第40回目のゲストとして参加してきました!これはORANDOが定期的に開催するイベントで弘前に暮らし、働いている地元の人たちを「バーテンダー」として招き、カウンターに座ってもらい、一緒に飲みながら交流する企画です。僕は2日間、15時から21時までCafe&Barを担当しました。もちろんコーヒーはハンドドリップで淹れました。月曜日と火曜日にも関わらず、たくさんのお客様がいらっしゃり、弘前市だけではなく青森市から連日会いに来た方もいて感謝です。

「お店をやるってこんな感じなのか」なんて妄想できて楽しかったです!

--以下、ORANDOのHPから引用--

第40回目は、(株)Qlock Upのプロジェクトマネージャーで、そのほかにもワクワクしちゃうような肩書きをたくさん持っている齊藤 望さんです!!多趣味で、仕事でも「何それ!?面白そう~」と気になってしまふような活動をたくさんしている望さんと、ゆるーくお話ししてみませんか?・弘前のまちづくりに興味がある・望さんの活動のお話を聞いてみたい・望さんに弘前でおすすめのカフェ聞いてみたい~・カフェ

巡りが好き・テニス  
について語りたい。  
こんな方、ぜひご参  
加ください!



満席御礼!▶



クリエイティブ事業部  
佐藤 信孝

### 2023年秋アニメは激熱!

グラフィックデザイナーの佐藤です。ここ1年、急激にアニメにハマってます。テレビでやるような有名なタイトルはそこそこ見ていますが、配信でたくさん見ることが出来ることを知っています。ジャンル問わずテレビを見ることが大好きですが、いまはその時間が配信アニメを見る時間に取って代わりました。単純にストーリーが面白いから見始めたのですが、見ているうちに気付かされることもあります。以前は、自分のやっている仕事の分野とアニメは相入れないものと偏った考え方でした。しかし、絵の美しさとクリエイティビティ、オープニング&エンディングの音楽とそれに合わせたアニメーションに、見た人を惹きつける要素がたくさん含まれていました。現在は、アニメから着想を得ることも増えていますので、これから益々ハマっていくと思っています。2023年秋は特に面白い作品が目白押しです!勝手に自分の中でのランキングしてみました。

【1】葬送のフリーレン(始まり方が斬新で、キャラの心情表現が心に残りました)  
【2】呪術廻戦(バトルシーンの迫力がすごい。色んな角度からの作画で臨場感抜群)【3】

ダークギャザリング(第2クールから急に面白くなりました。お化けの表現方法も面白いです。)【4】ヘルク(SNSでも評価が爆上がり中)

