

01

OCEAN'S DINER

あおもりダイナー

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



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



2024年1月
新規オープン!

07

うみとひかり

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

T E L:017-752-1280



編集 齊藤 望

Editor's Note 10 編集後記 あとがき

もう10年以上になるかなあ。僕は小学校と中学校でPTA会長を務めていました。卒業シーズンになると卒業式で祝辞を送らなきゃと。毎年3月はそんな日々でした。子どもたちの思い出、先生方との思い出、学校との思い出など。卒業生との思い出を巡りながら過去を振り返りつつ、これから歩む未来へのエールを送ろうと言葉を紡いでいました。壇上から児童・生徒の顔を見ながら話すことは「感動」の一言で言い尽くせるものだと思います。お盆のお墓参りで僕を見つけて挨拶に来てくれる青年もいたりして嬉しさが込み上げます。卒業生の未来に幸あれ!

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 ラピナ 1階

営業時間:10:00~20:00

休 日:ラピナ休館日

T E L:017-757-9831



05

nickel

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・火(その他不定休あり)

T E L:017-763-5114



各店舗への
アクセスマップ

Store Locations
Access Map

※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。

求人情報

一緒に働く仲間を募集中!

事業拡大につき新規社員を募集しています。QLOCK UP TIMESを通して弊社の業務、ショップ、商品などを知っていただけたら嬉しいです。

募集の職種

◆アートディレクター ◆企画・プロジェクトマネージャー
◆企画・広報 ◆社長のアシスタント

QLOCK UP TIMES

青森発
クロック・アップ・タイムズ

vol. 10

March.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

春は出会いと別れの季節 ～感謝とエール～



UGUISU & うみとひかり
パーティープラン



UGUISU		
プラン	パーティープラン	会席プラン
スタイル	大皿・人数により ビュッフェ	会席
人数	2名様以上 40名様以上で 貸切できます	2名様以上
飲み放題	120分(L.O.100分)	120分(L.O.100分)
料金	6,000円(税込み)	8,000円(税込み)

夜夏のMUSIC BAR うみとひかり		
プラン	6,000円コース	2次会コース
人数	3名様以上	3名様以上
飲み放題	90分(L.O.75分)	90分(L.O.75分)
料金	6,000円(税込み)	4,500円(税込み) 1次会がUGUISUなら 3,500円

結婚式の二次会等の貸切につきましては、お気軽に店舗にお問い合わせください。

【ご予約方法】
『UGUISU』と『うみとひかり』へのご予約はお電話もしくは"ぐるなび"などのグルメサイトからお席のご予約をお願い致します。お電話やお店で直接『UGUISU』をご予約いただく際は『うみとひかり』の二次会プランも利用したいとお申し出いただければ『うみとひかり』のお席をご予約のうえ特別料金を適用させていただきます。『2次会のことはまだわからないよ〜』という方は当日でもスタッフへお問い合わせいただければ、お席の空き状況を確認し、ご案内が可能お伝えできます。まずはスタッフにお気軽に問い合せください。
※『うみとひかり』『UGUISU』でのマイク、スピーカー、プロジェクターの使用はお気軽にお問い合わせください。



3月から4月にかけて歓送迎会の時期ですね。『UGUISU』と『MUSIC BAR うみとひかり』から感謝とエールを込めて特別なパーティープランをご用意しました。『UGUISU』で仲間とワイガヤでお食事をした後に、『うみとひかり』で青森の夜景を見ながら優雅にお酒を嗜む。そんな1次会〜2次会はいかがでしょう。学校の卒業式や入学式、会社の歓送迎会など、さまざまな場面でご利用ください。

オススメは「UGUISU&うみとひかり」で1〜2次会セット

『UGUISU』にて3名以上でコースのご利用いただいたお客様が2次会で『うみとひかり』を利用する場合は、通常価格4,500円を3,500円の特別価格でご提供します。『UGUISU』のパーティープランでご利用した後に、『うみとひかり』で音楽に体を委ね夜景やお酒を楽しんだり、会席プランで気の合う仲間とリーズナブルでリッチなお料理を楽しんだあとは、2次会プランで青森の夜景を見下ろしながら、楽しかったこと、嬉しかったこと、これからの野望を語り合ってみてはいかがでしょうか。



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。
応援よろしくお願いします。

2024年 1月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	17.3%	17.8%	9.0%	9.6%	61.1%	7.6%	12.9%	19.3%

※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)÷売り上げた分の仕入額(全商品)



ママのオモイが詰まったドーナチュ

年度末の3月になりました。出会いと別れの時期が近づいて来ましたね。こどもを送り出すパパやママも多いのではないのでしょうか。今月は新しい門出に贈りたい、笑顔がこぼれるおやつを紹介します。石川県金沢市に本店のある"ウフフドーナチュ"は、身体に優しい、そして美味しいドーナツを子どもたちにたくさん食べさせたいという1人のママの素敵な思いから生まれ、そんな思いに共感するママたちが集まって作られた手作りのドーナツです。子どもの健康を考え保存料は無添加、ドーナツに使う野菜やフルーツは地元石川県の食材を中心とした国産のものを使用しているほか、卵や仕込み水にいたるまで材料にこだわっているんです。そして、ママたちは毎日「ウフフ」「アハハ」とおいしいアイデアを考えています。アイデアから生まれたドーナツは、フレーバーと生地の組み合わせでなんと150種類以上もあるとのこと!The AOMORI MARKETではオールドファッションを中心とした11種類を販売しております(在庫状況により種類の数は異なります)。プレゼント用には、可愛いおうち型ギフトボックスも用意しております。大切な人に笑顔を届けたいという優しい気持ちがたくさん込められたドーナツ。子どもたちへはもちろん、お世話になった方々へのプレゼントにもいかがでしょうか。令和6年能登半島地震に際し、心よりお見舞い申し上げます。



ママたちのウフフが▶
聞こえてきそう♪



ベルギーとテニスとオレ

僕は母の影響もあって幼い頃からテニスを楽しんでいました。ただ仕事をしてからはあまりプレイできなくなっています。僕が暮らしていたベルギーは世界のテニス界で注目すべき国の一つです。テニスはベルギーではとても人気があり、数多くのテニスクラブや施設で幅広い年齢層のプレーヤーが楽しんでいます。僕が若かった頃はキム・クライシュテルスとジュスティン・エナンの女子がグランドスラムで勝ちまくっていました。キム・クライシュテルスといえばシングルスも強く、産後に復帰したという鉄人的なプレイヤーです。特に杉山愛選手のダブルスパートナーとして日本でも知られていますよね。2人のプレーは息の合ったコンビネーションと戦略的な洞察力で知られていて、ネットでのキレのあるボレーと戦略的なブレースタイルで相手ペアを圧倒し、多くの大会で好成績を収めています。特に2003年全仏オープン決勝では杉山愛、キム・クライシュテルス組が逆転勝ちで全仏オープン初優勝を遂げました。テニスの話になるとどうも熱くなって話が止まりません。あれから20年も経つのか〜とあの時の興奮と懐かしさに浸ってしまいます。今年はパリオリンピックが開催されるのでテニスに注目したいと思います。そして僕も今年はテニスの時間を増やしたいな〜



久しぶりにマイラケット▶
を握ってみました



香ばしい匂いに誘われて

ランチスタッフの盛です!私がUGUISUで一番好きなメニューは『ほうじ茶を使ったメニュー』です。UGUISUで使用しているほうじ茶は国産で極細のパウダー状に挽いた粉末ほうじ茶を使用して細かくした茶葉そのものを摂取できるので、通常得られない水溶性以外の健康成分をたっぷり取り込めます。通常メニューではほうじ茶ラテ、期間限定では夏はかき氷、冬はおしるこがあります。ほうじ茶ラテは暑い日はICEでさっぱり、寒い日にはHOTでほっこり出来るので1年を通しておすすめです。夏のかき氷はマスカルポーネクリームと合わせることでひんやりながら濃厚でコクのあるスイーツになります。おしるこは小豆の甘さをほうじ茶の香ばしい香りがお餅と一緒に口の中とお腹を幸せで満たしてくれます。めちゃくちゃ美味しく香りのいいほうじ茶は青森市松原にある【コノハト茶葉店】さんから仕入れています。コノハト茶葉店さんの茶葉はどの茶葉も高品質でとても美味しく種類もたくさんあり、ほうじ茶以外にもフレーバーのついた『焼き林檎ほうじ茶』や『東方美人烏龍茶』なども目移りしちゃうようなお茶が世界中から集まっています。UGUISUではほうじ茶以外にも使っているお茶があるのでぜひ一度飲んでみて欲しいです!



私のイチオシは▶
ほうじ茶ラテです



スマッシュバーガーをご存知ですか

スマッシュバーガーとは、丸く成形されたビーフパテではなく、肉をゴロゴロとした状態のまま鉄板に押し付けて焼き、カリカリにしたものをバンズに挟むバーガーのことです。当店では良質なビーフを厳選したこだわりのビーフパテは、ジューシーでありながらも、外側はバリッとした食感が特徴で、旨味が最大限に引き出しています。これが、スマッシュバーガーならではの美味しさです。2月17日から値段は変わらず当店のすべてのハンバーガーのビーフパテがスマッシュバーガーに生まれ変わります。今までよりも油が溶け出るので食感の肉肉しさが加わって食べると違いがすぐ分かりますよ!ひと口ごとに広がる満足感でこれまでのハンバーガーとは一線を画す存在感を放っています。定番のオーシャنزバーガーや青森アップルバーガーなど多彩で豊富なメニューでお客様をお待ちしています。アメリカ発祥で日本でも話題になっているスマッシュバーガー。「スマッシュバーガー食べたよ」とおしゃべりの話題にもいかがでしょうか?カジュアルな店内で食べるのOK!テイクアウトでお土産にするなんてのもOK!ぜひスタッフにスマッシュバーガーの感想を伝えていただければ嬉しいです!皆様のご来店を心よりお待ちしております。



ぜーんぶ▶
スマッシュバーガーに
変わりますよー



応援したくなる人のコーヒー

「ルワンダ」のコーヒーを飲んだことがありますか?緑豊かな丘陵が連なる“千の丘の国”や民族紛争によるジェノサイド(大量虐殺)の歴史的背景を持ちながら国家として驚くべき発展を遂げたことから“アフリカの奇跡”とも呼ばれている国です。コーヒー生産国としても年々品質が高まり注目を集めています。そんなルワンダでエマニュエルさんの運営する“Baho Coffee”から生豆を買い付けました。2022年の10月にエマニュエルさんが来日した際、太陽のような笑顔と力強いスピーチに感銘を受け、近い将来絶対に彼のコーヒーを味わおうと決めました。会社名の由来となっている“Baho”は“諦めるな”“強くあれ”という意味を持つルワンダ語です。彼はジェノサイドにより両親と弟を失いました。自身も命を絶とうとしましたが奇跡的に生還し、壮絶な人生を歩みながらBaho Coffeeを設立しました。そんな過去を微塵も感じさせない陽気で優しい彼の空気感に、コーヒー生産者やバイヤーは信頼を置いているのかなと感じます。実際、届いたコーヒー生豆はデフェクト(欠点豆という除去しなければ雑味の原因になってしまう豆)がほとんどない美しい状態で、丁寧な仕事に感動しました。いつかまたお会いすることができたら、焙煎したコーヒーをプレゼントしたいなと思っています。あおもりの皆さんにも、ぜひ当店でお試しいただけたら嬉しいです。



コーヒーチェリーに▶
真摯に向き合う
エマニュエルさん



映画で言えばHITCHだよ

今回のタイトルは社長の公一さんに新店舗のイメージを聞いたときに、その答えとなった言葉です。私は観たことがなかったので、Prime video(邦題:最後の恋の始め方)でレンタル視聴をしました。男女の恋愛をスタイリッシュかつコメディタッチに仕上げている内容です。そこでの気づきは、BGMのテンパ感がアクセントとなっていること、練られたプランであっても思わぬところで落とし穴があること、そして出会いのきっかけとなる場所がキープポイントということでした。「夜空のMUSIC BAR うみとひかり」は、天から見るとトーラスのような円形をしていて店内は4つのエリア(客室)で構成されています。エントランスから入店いただきますと、第7代ねぶた名人の竹浪比呂央氏が描いた“海と光”ルームスクリーンがある「風FUエリア」がお迎えします。そこから左手へ進んで頂きますと、海と光の眺めをフリーシートでお楽しみ頂ける「水SUIエリア」となります。その先は、バーカウンターとDJブースがコロコロドル空間を演出する「火KAエリア」となります。最後は、青森市の中心街一帯の夜景をプライベートルームから一望することができる「地CHIエリア」となります。ぜひご来店のうえ、4つのエリアをお楽しみください。



4つのエリアに▶
分かれた店内



春の香りといえば?

少しづつ春の足音が聞こえてくる季節になりましたね。私にとって春の香りはアールグレイの香りなんです。ということでSWEETEST DAYの隠れた人気商品「アールグレイクッキー&メレンゲ」をご紹介します。皆さまご存知のアールグレイとは紅茶の茶葉にベルガモット(柑橘系果実)の香りをつけたフレーバーティーのことで、クッキーとメレンゲにアールグレイをたっぷり練り込んで焼き上げているのでとても香りが良いんです。封を開けた瞬間に広がるアールグレイの香りがたまりません。お口の中に入れるとホロホロとくずれるアールグレイクッキーとサクサクとした軽い口当たりで鼻を抜ける香りがたまらないメレンゲクッキーは、交互に飽きることなく楽しみいただけます!ちょっと一息つきたい仕事の合間や休日のティータイムにアールグレイの紅茶と一緒に濃厚なアールグレイの香りに癒されてみてはいかがですか?見た目もテトラ型のパッケージで可愛らしく、お値段も可愛いのでお手に取りやすい商品だと思います。お友達へのちょっとしたギフトにもオススメです。こちらは青森市新町のUGUISU、青森駅ビルThe AOMORI MARKETにてお取り扱いしておりますので、お近くにお立ち寄りの際はぜひ手に取ってみてくださいね。



かわいいテトラ型の▶
パッケージ♥



書店はアイデアをくれる場所

弘前のジュンク堂が閉店というニュースを知り、非常に残念な気持ちです。デザイナーという職業柄、デザイン関連の書籍を探しに毎週青森市からジュンク堂へ通っていました。デザイン関連本は数が少ないながら、厳選されて置いてあり、書店員さんには感謝しかありません。本はネットで購入出来るし、スマホなどでも読める時代。わざわざ本屋に行かなくてもと思われがちですが、書店内をブラブラするだけで、自分が興味なかったジャンルの本と出会うことも多々あります。そんな出会いの場がまた一カ所なくなるのは本当に寂しいです。大型書店が次々閉店する厳しい時代ですが、全国的には個性ある小さな本屋さんが続々とオープンする現象もおきています。2020年、弘前市新鍛冶町にオープンした「まわりみち文庫」さんも、个性的で、センスが光る青森県を代表する本屋さんです。店主の奈良匠さんが厳選した多種多様なジャンルの本が、とても見やすく本棚と中央のテーブルに並べられています。興味がなかったジャンルの本も自然と目に入り、つい手に取ってしまえる距離感が心地よく、つい長居してしまいます(笑)表紙のビジュアルで買うもよし、内容で買うもよし。思わぬ出会いが次々起こる「まわりみち文庫」さんのような本屋さんが増えてくれたらと願う日々です。



見やすく陳列された▶
店内の様子