

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





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:毎週月・月、アスパムの定休日

T E L:017-752-1280



編集
齊藤 望

Editor's Note
11
編集後記
あとがき

弘前市公園緑地課が発表した「弘前公園さくら情報」によると、今年のさくらの開花は平年開花日より6日早い4月16日と予想されています。今冬の記録的な少雪・暖冬の影響かもしれませんね。弘前公園をはじめ、合浦公園、芦野公園、三八城公園、三戸城跡城山公園、十和田市官庁街通りなど、県内には桜の名所がたくさんありますね。満開の時期がゴールデンウィークに合わなそうなのが残念ですが、趣味のロードバイクやオートバイで桜めぐりをしてみたいです。

■発行元:株式会社クロックアップ ■お問い合わせ:050-1258-9615

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:ラビナ休館日

T E L:017-757-9831



05

BEER & WINE & PAELLA
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



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) デイナー(17:00~22:00)

休 日:不定休(SNS等にて告知)

T E L:017-764-0898



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)

・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】

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

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。



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。

《オープニング》
青森市初のBean To Bar Chocolate「わたし、ローチョコレート」の販売員を募集いたします!手間暇かけて作られた商品をお客様の元へお届けください。
(The AOMORI MARKETと兼務となります)

2024年4月号【2024年4月1日(月)発行】

QLOCK UP TIMES

(1)

QLOCK UP TIMES

桂木に、ちいさなまちができました。 『ふらっとタウンYORIMICHI』オープン!

弊社でコンセプトの立案からお手伝いさせていただき、国土交通省の「人生100年時代を支える住まい環境整備モデル事業」の採択を受けている『ふらっとタウンYORIMICHI』がオープンいたしました。コンセプトは世代や役割を超え人と人同士が交わり合うコミュニティ。有料老人ホームやデイサービス、児童発達支援、放課後デイ、放課後学習拠点、地域相談室、調味料なども販売するお惣菜カフェが敷地内にある複合型施設です。ホームで暮らすおじいちゃん、おばあちゃんが、子どもたちの声を聞きながら笑顔を浮かべ、子どもたちが自由な発想のもとに学び自分の「得意」を見つけ、そんな子どもたちの様子を見て、親御さんたちの笑顔が生まれる場所。人と人が交わり、繋がること、関わり合うからこそ生まれる喜びが詰まった場所へぜひ「ヨリミチ」してください。

Qlock Up Inc.代表取締役社長 中村 公一

いきいきガーデン桂木

45名定員の高齢者住宅です。吹き抜けフロア、広めの部屋、廊下。そして目の前には緑広がる景観。全館に木のぬくもりを演出し、住み慣れた自宅のように寛げる空間を追求しました。管理栄養士による調理を行い、栄養価はもちろん、季節に合わせた四季折々の食事をご提供します。

いきいきクラブ桂木

児童との交流や園芸活動を中心に行う少人数制の地域密着型デイサービスです。児童とのふれあい、日々のレクリエーション活動を通じて利用者様が自らの力でいきいきと暮らす毎日のお手伝いをします。

地域相談室

ケアマネジャーが地域の皆様のご相談をお受けします。ご自宅のこと、ご家族のこと、どんな小さな悩みでも結構です。介護保険の有無にかかわらず気軽ににご相談いただける場所です。

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 2月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	21.8%	25.5%	16.9%	5.1%	55.1%	8.9%	12.4%	20.8%

※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)

vol. 11

April.1
2024

TAKE
FREE

株式会社いきいき

放課後学習拠点 テックキッズ青森

「いきいき生きる力をつける」を理念に、年中から小学生のお子様に向けて、STEAM教育を取り入れた独自プログラムや様々な習い事の実施など、多彩な教育サービスをご用意しております。

児童発達支援・ 放課後等デイサービス ななき

障がいのあるお子さまを対象にした、児童発達支援・放課後等デイサービスです。療育内容はそれぞれのお子さまに合わせたオーダーメイドプログラムです。高齢の方々との交流を行うことでお子さまの思いやりも育てていきます。

お惣菜マーケット 桂木キッチン

誰もが気軽に立ち寄れる小さなカフェ&グロサリー。健康的な食事を提供する地域の台所をコンセプトに、和食中心のお惣菜メニューをご提供します。お気軽にご利用いただくため惣菜のテイクアウトやドリンクだけのご利用も可能です。



The
AOMORI MARKET

あおもりマーケット
山田 まゆみ

「完熟・美容・感謝」3つのこだわり

春は春休みのせいか、青森駅前界限はたくさんの方の観光客の方が目につきます。そこで皆さんに質問があります。「もし青森に観光で来たら何をお土産に買っていきますか?」、「地元に住んでるけど東京に行くから何かお土産を買っていいかな」と思ったら何を買いに行きますか?。青森のお土産といってもたくさんあるので悩んでいる方も多いと思います。そんな皆さんにオススメしたい商品が『超完熟パリパリりんごチップス』と『超完熟しっとりドライアップル』です!弘前市でりんご農園を営む『ユウキファーム』では「完熟・美容・感謝」と3つのこだわりをモットーとし、女性には特に嬉しいビタミン・ポリフェノール豊富で糖度にこだわったりんごを作っています。当店では、収穫時期から10日から20日ほど遅らせて収穫した完熟林檎を使用した『超完熟パリパリりんごチップス』と『超完熟しっとりドライアップル』を販売しております。こちらの商品は手作りにこだわり、油などは一切使用していない自然そのままのドライアップルです。たくさんの方のりんごの種類が混ざっている、あま〜い密入りや酸味があるものなど楽しめます。小さい頃からりんごを食べ慣れている私が本当に美味しいと思う、作り手の温かさを感じる素敵な商品です。ぜひ一度お試しください。嬉しかったです。



『わたし、ローチョコレート』のアップルフレーバーにも使っています▶



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

メニューが新しくなりました!

東京オリンピックが開催されるはずだった2020年、日本が活気づくと信じていた年の1月17日に当店nickel(ニケル)は開店しました。ちなみに開店日の1月17日は亡き父の誕生日であり、当店の住所は古川1-17-1という奇跡的な偶然が重なりました。現在の店名は「ベルギーで修行した料理人の店 nickel」ですが、オープン時は古川市場が近いということもあり「サカナバル nickel」という店名で開店しました。そんな折、新型コロナウイルスの世界的なパンデミックの影響を受けて、新規店で認知度が低い当店は大変な煽りをくらひ、鮮度が落ちるのが早い魚介類などはとても扱いづらくお客様も安定しない状況でした。そんな状況だったのでメニューはコース料理や黒板に表記した料理に絞って営業してきました。コロナ禍を乗り越えてnickelはおかげさまで今年で5年目に入りました。そんな節目のタイミングでこれまで用意できていなかったメニューを作成しました!お料理やドリンクの内容は、可能な限り地元の食材にこだわりながら手作りでご提供しつつ、これまで人気があったものにプラスアルファで、さらにパワーアップした内容となっております。4月からは「ぐるナビ」でのネット予約も可能となりますので5年目のnickelもどうぞ宜しくお願い致します。



ついにメニューが完成!▶



うぐいす
佐々木

色々なお客様との出会い

UGUISUはダイワロイネットホテルの1階に位置しているからこそ色々なお客様が来店されます。ホテルに宿泊しているお客様はもちろん、地元の方や近隣のホテルに宿泊しているお客様、そして海外のお客様の来店も多く、私たちスタッフは色々な出会いがあります。海外のお客様の中には1ヶ月滞在していて1週間に3回もご来店いただくこともあります。言語が違うのでカタコトの会話のみにはなりますが、国を問わずお客様と仲良くなれる青森ではあまり見かけない飲食店だと思います。もちろん国内からご旅行で来られたお客様とお互いにおすめの観光スポットの情報を交換し合ったりということもあります。スタッフとお客様という関係ですが、どこかプライベートの時間みたいだったりする感覚があります。スタッフの中には「旅行で来たら連絡してくれれば案内するよ!」と名刺をもらったりします。UGUISUの印象は高くても硬い接客というイメージがあると友人に言われましたが、全くそのようなことはなく、どちらかと言うとフレンドリーな接客だと思っています。私は4年前に青森市にUターンして、青森ならではの人の優しさと温かさに触れて、青森に帰ってきてほんとによかったと感じています。UGUISUで色々なお客様と出会い、青森の良さを実感し充実した日々を過ごしていることに感謝しています。



色々な人が混ざり合うUGUISU▶



OCEAN'S
DINER

オーシャンズダイナー
工藤 華濃

ハンバーガーにコーヒー?

「えっ、ハンバーガーにコーヒー?」「それで合うの?」。ハンバーガーに合う飲み物といえばジガジガした冷たい炭酸飲料をイメージする方が多いと思います。ハンバーガーとコーヒーの組み合わせを意外に思う方も多いかもしれませんが、実は相性が良い組み合わせなんです。そのコーヒーが当店イチオシの「ウェルカム あおもりブレンド」です。このコーヒーは、弊社のCOFFEEMAN goodが焙煎したもので、その味わいはまさに絶妙です。「ウェルカム あおもりブレンド」は、エチオピアとブラジルのコーヒー豆を贅沢にブレンドしたものです。エチオピアの高品質なコーヒー豆がもたらす華やかなフルーティーさと、ブラジルのコーヒー豆が持つ香ばしい甘みが絶妙に調和しています。このバランスの取れた味わいは、ハンバーガーとの相性抜群です。店内から「あおもり駅前ビーチ」を眺めながら味わうのも素敵ですし、春の爽やかな風を感じながらビーチを散歩して味わうのもオススメです。当店はハンバーガーショップですが、コーヒーのみの注文も大歓迎です。ふらっと立ち寄って「ウェルカム あおもりブレンド」をお試ください。ホットでもアイスでもカフェオレでも、きっと新しいお気に入りの一杯に出会えると思いますよ!



当店イチオシコーヒー&カフェオレ「ウェルカム あおもりブレンド」▶



COFFEEMAN
Good

コーヒーマングッド
橋本 有里

春の訪れ

2024年もあつという間に4ヶ月経ち、4月を迎えましたね。春といえば桜です。2018年の4月のことでしょうか。私が青森に来てまだ間もない頃、お客様とお話していた時に、「弘前の桜を見たことがあるか?」という話題になりました。私が「まだ見たことないです…」とお返事したところ、「せっかく青森に来たのだから一度は見たほうが良い!」となんと弘前まで連れて行ってくださいました。夜桜です。今まで別の場所で見えてきた桜の木も美しいものでしたが、弘前で見えたあの光景は格別で、昨日のこのように思い出され、景色が脳裏に焼きついてます。桜の木がトンネルのようにずーっと広がっており、気づけば、「すごい…すごい…」と同じ言葉を連呼して、でもその言葉がああ自分の自分にとって最大の言葉でした。なかなか言葉に表すのは難しいですが、美しいものに触れると心が満たされるといいますか…大切なことですよ。今年の桜の開花は例年に比べて早いようですね。桜をきちんと見に行くのも久しくなりましたが、今年は見に行けたらいいなあと思っているところです。花粉との闘いも始まりますが、負けずに頑張りたいと思います。季節の変わり目で体調を崩しやすいと思いますが、皆さま体調に気をつけてお過ごしください*

夜空に浮かび上がる桜トンネル▶



夜空*
MUSIC BAR
うみとひかり
The Sea & The Light

うみとひかり
お笑い担当 神

あなたが飲みたいクラフトビールは?

うみとひかりで一番人気のドリンクメニューは、Keika Brewing 蛍火醸造(青森市浅虫)が作っているクラフトビールで6種類のケグ(樽)があります。①蛍火:グループフルーツやライム、メロンが香るペールエール。②残光:白ワインのような香りのゴールデンエール。③千輪:シャープな苦味に、グレープフルーツやオレンジのアロマが存在感を出すIPA。④IZANAGI ALE:平川市のきむら果樹園で栽培した桃を絞って投入したフルーツエール。⑤ADAW PORTER:和田珈琲のコーヒー豆を用いた黒ビール。⑥B!B!B!:下北産ブラックベリーを使用した酸味のあるフルーツエール。これらのクラフトビールはフライドポテトと並ぶ「うみのひかり」の人気メニューの一つとなっています。お客様の反応も上々で、これは現地に行かねばと思い先月「蛍火醸造」へ行ってきました。当日は16時くらいにお店に到着しましたがすでに満席の状態でした。私は千輪とB!B!B!を注文。いずれも美味しかったです。「いろんなフレーバーをお客様にも飲んでもらいたいよなあ」と考えていたところ思いつきました。「次のケグのフレーバーはお客様に決めてもらおう」と。うみのひかりではInstagramを開いています。4月1日〜15日の期間でストーリー投票をしてみます。そこで1番投票の多かったケグを4月23日から提供します。皆さん投票をよろしくお願いします!

Which beer would you like?▶



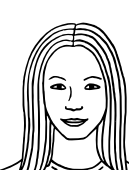
SWEETEST
DAY
PREMIUM DESSERT HOUSE

スウィーテストデイ
さんようし

競馬観戦のお供に「抹茶クッキー&さくらのメレンゲ」

春といえば桜が満開の阪神競馬場で開催される桜花賞!緋色の風ダイヤモンドカーレットや白毛の女王ソダンが印象に残っています。桜をバックに駆ける馬たちを一度生で見てみたいものです。暖かくなってくると競馬場へ出かけたくなってきましたね!そんな春の競馬観戦にぴったりの新商品のお知らせです。メレンゲクッキーシリーズから季節限定「抹茶クッキー&さくらのメレンゲ」がラインナップに加まりました。京都産の上質な抹茶を贅沢に使用した抹茶クッキーは濃厚で風味豊かな抹茶の渋みと香りを楽しめます。サクサクのさくらのメレンゲクッキーには桜花漬、桜葉漬をミックスしたさくらのペーストを使用しており一口食べると優しいさくらの香りが広がり春の訪れを感じる事ができます。さくらの花のイメージに合わせて淡いピンク色で仕上げており、さくらの形に絞って焼いているのがとてもかわいいので形にも注目してみてください。実は私がさくら味の商品に目がない程のさくら好きなのでこの商品を開発しました(笑)。特に桜餅が大好きで一度に3個くらい食べてしまいます。さくら好きの方も抹茶好きの方にもおすすめです。こちらは5月末頃までの期間限定商品となっておりますのでお早めに。春の特別な味わいをお楽しみください。

桜のピンクと新緑の緑の色合いが春を感じさせますね▶



QLOCK UP
CREATIVE

クリエイティブ事業部
徳田 真子

2月のイタリアへ

先日、イタリアへ旅行に行ってきました。久々の海外旅行でしたが、やはりいいですね。特にヨーロッパは道も建物も目に映るものなにもかもが日本と違って、毎日映画の中にいるようで、街を歩くだけで楽しいです。今回の旅の目的はズバリ食べ物!初めてのイタリアだったので、ローマ、フィレンツェ、ベネチア、ナポリの4都市をめぐり、それぞれの美味しいものをたくさん食べました。その中でいいなと思ったのがイタリアのコーヒー文化です。イタリアではパールと呼ばれるカフェがたくさんあり、出勤前や食後など1日に何度もコーヒーを楽しみます。驚いたのは、「coffee」と注文すると日本でいうエスプレッソが出てくること。最初はそのことを知らずに注文してしまい、思いかげず人生初エスプレッソを飲むことになりました。濃くて苦くてうわ〜という表情をしていたら、それを見た店員さんが砂糖を入れて飲むことを教えてくださいました。砂糖をたっぷり入れて木のヘラでじょりじょりかき混ぜて一気に飲み、最後にカップに残った砂糖をヘラで掬って舐めてフィニッシュだそうです。もはや儀式です。この儀式を教わったのが嬉しいのと美味しいのとイタリア人ぶりたいのとで、旅中何度もエスプレッソを飲んですっかり好きになりました。エスプレッソは苦くてちょっと苦手と思っている方、ぜひイタリア式の飲み方を一度試してみてください。

小さくてかわいいエスプレッソカップ▶

