

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
TEL: 017-752-9852

02 **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: ラビナ休館日
TEL: 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: 不定休(SNS等にて告知)
TEL: 017-764-0898

04 **COFFEE MAN 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)
TEL: なし

05 **nickel** ベルギーで修行した料理人の店

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)
・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、クラフトコラーオリジナルスイーツをご用意しております。

2024年1月
新規オープン!

07 **うみとひかり** umi & hikari

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
TEL: 017-752-1280

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。

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イークに合わせるよ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楽しみたいです。

編集
齊藤 望

Editor's Note
11
編集後記
あとがき

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と兼任となります)

QLOCK UP TIMES

青森発

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. 11

April 1
2024

TAKE
FREE

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た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し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

ケアマネー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ご相談いただける場所です。



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。

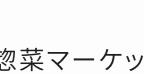
2024年 2月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEE MAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平均
	21.8%	25.5%	16.9%	5.1%	55.1%	8.9%	12.4%	20.8%

※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)÷売上げた分の仕入額(全商品)



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な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&グローサリー。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。お気軽にご利用ください。またお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

巷は春休みのせいか、青森駅前界隈はたくさん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こうと思ったら何を買っていますか?」。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『超完熟しつ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『超完熟しつとりドライアップル』を販売しております。これ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。たくさんのりんごの種類が混ざっているので、あまい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お土産です。ぜひ一度お試しいただけたら嬉しいです。



『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▶



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ご来店されます。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せていることに感謝しています。

色々な人が
混ざり合うUGUISU▶

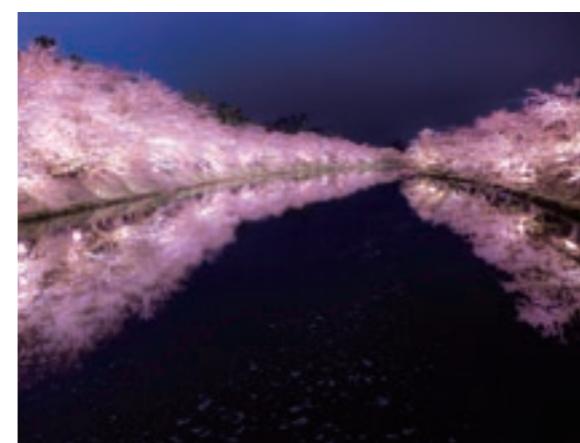


COFFEEMAN Good

コーヒーマングッド
橋本 有里

春の訪れ

2024年もあっという間に4ヶ月経ち、4月を迎来了ね。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てきた桜の木も美しいものでしたが、弘前で見たあの光景は格別で、昨日のことのように思い出され、景色が脳裏に焼きついています。桜の木がトンネルのようにずつと広がっており、気づけば、「すごい…すごい…」と同じ言葉を連呼していて、でもその言葉があの時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ことが満たされるといいますか…大切なことですよね。今年の桜の開花は例年に比べて早いようです。桜をきちんと見に行くのも久しくなっておりましたが、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▶

SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スイーテストデイ
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!緑色の風ダイワスカーレットや白毛の女王ソダシ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すね!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わりました。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ベ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ことができます。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あ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▶



nickel

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

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、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して、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るので5年目のnickelもどうぞ宜しくお願ひ致します。

ついに
メニューが完成!▶



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
工藤 華凜

ハンバーガーにコーヒー?

「えっ、ハンバーガーにコーヒー?」「それって合うの?」。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かもしれません。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。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「あおもり駅前ピーチ」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ピーチを散策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」をお試しください。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」▶



うみとひかり The Sea & The Light

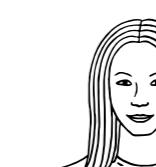
うみとひかり
お笑い担当 神

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螢火: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「螢火醸造」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を開設しています。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?▶



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、フィレンツエ、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日何度もコーヒーを楽しめます。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って、思いかけ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れました。砂糖をたっぷり入れて木のへらでじょじょにかき混ぜて一気に飲み、最後にカップに残った砂糖をへら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、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▶