

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
T E L: 017-752-9852



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)
T E L: なし

2024年1月
新規オープン!

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



Editor's Note
12
編集後記
あとがき

今月号からQlock Up Timesの編集担当になりました山本です。写真は散歩中に見つけた鯉のぼり。ぽかぽか陽気の中風に泳いでいる鯉のぼりたちがとても気持ち良さそうでした!皆さんもぜひコーヒーを片手に鯉のぼり探しの散歩なんいかがでしょうか?

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
T E L: 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: 不定期(SNS等にて告知)
T E L: 017-764-0898



04

BEER & WINE & PAELLA nickel



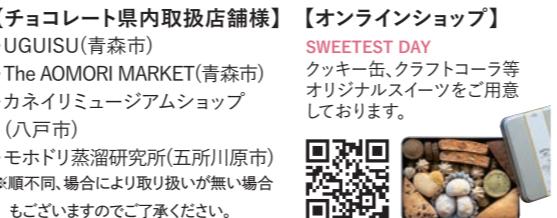
住 所: 青森市古川1丁目17-1
赤とんぼビル 1階
営業時間: ランチ/12:00~14:00(土日)
ディナー/18:00~22:00
休 日: 毎週月・火(その他不定休あり)
T E L: 017-763-5114



05

ロコロ
レーチョ
トコ

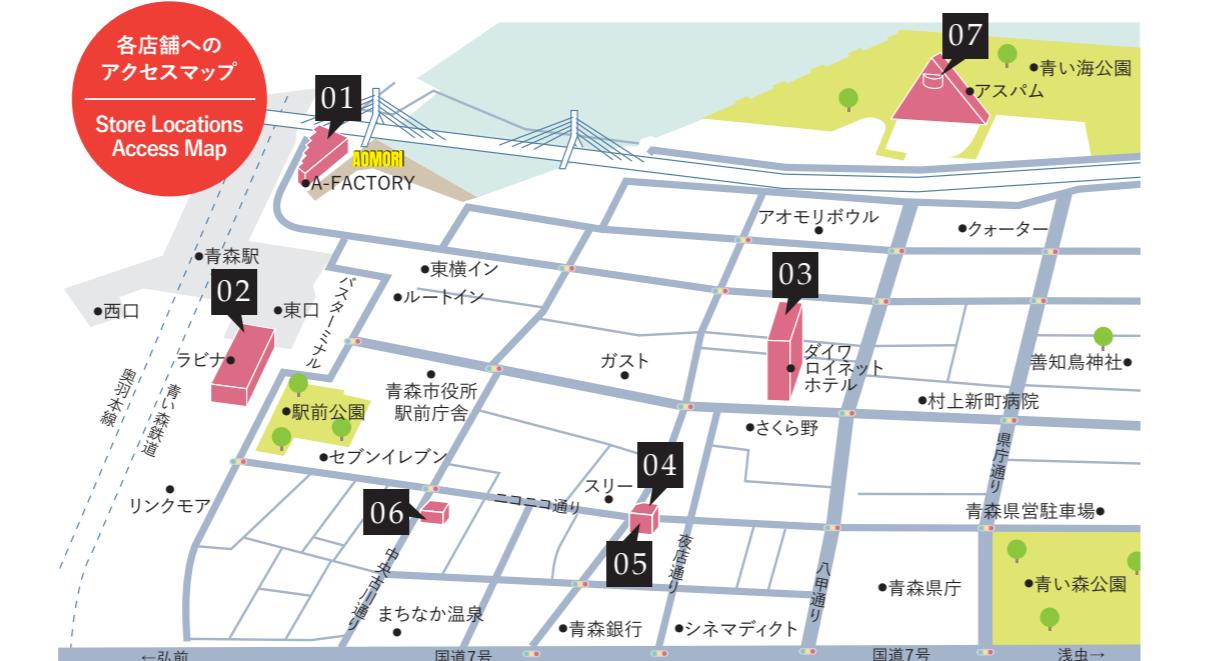
住 所: 青森市古川1丁目11-16
青森魚菜センター内
営業時間: 9:00~14:00
休 日: 毎週火
T E L: なし



06



【チョコレート県内取扱店舗様】
・UGUISU(青森市)
・The AOMORI MARKET(青森市)
・カネリミュージアムショップ(八戸市)
・モドリ蒸溜研究所(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。



Special Thanks!!

QLOCK UP TIMES
発刊1周年

いつもお読みいただき、ありがとうございます。
これからも株式会社クロックアップをどうぞよろしくお願いいたします。

QLOCK UP 青森発 クロック・アップ・タイムズ

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. 12

May 1
2024TAKE
FREE

vol. 12

May 1
2024

こちらは、鶏そばとは全く違うアプローチの透き通ったスープが特徴で、アグリ出ないよう長時間低温で煮込みひいた出汁はスッと身体に浸透してくれます。特製のちぢれ麺との相

性も抜群です。不動の人気「鶏そば」を差し置いて売上杯数No.1にもなったことがある隠れ人気メニューです。惜しまれつつも販売が終了してしまったものの、多くのお客様からの要望にお応えして昨年からグランドメニューに復刻しております。ぜひお試しください。

実は女性人気No.1です。コシがあり食べ応えのある太麺にオイスターベースの特製ダレを和え、魚粉、刻み玉ねぎ、刻みネギ、のり、めんま、自家製肉そぼろ、卵黄を

トッピング。薬味でラー油、酢、胡椒、柚子胡椒をお好みで加えてお召し上がりください。柚子胡椒とお酢がさっぱりした味わいになります。麺を食べ終わったらライスを入れて混ぜごはんにするのもおすすめです。

UGUISUでは、シーズン毎に専属のラーメン職人が考案する季節限定メニューがあります。現在は「鶏出汁×青森の煮干しそば」がテーマとなっており、鶏清湯に真鰯の煮干し(平子煮干し)を加え、鶏と煮干しのWスープが特徴の「煮干し鶏清湯」を提供しております。鶏ガラのグルタミン酸と煮干しのイノシン酸の組み合わせは化学的にも証明されている旨味であり、その相乗効果を得たスープは青森の煮干しそばの進化系とも言えると思っています。夏は食欲をそそる坦々麺などのメニューもご提供しますのでぜひお楽しみに!



FARM TO TABLE
産食率

	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平均
2024年3月	18.3%	25.8%	20.9%	7.5%	50.3%	7.5%	12.0%	20.3%

※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)



The AOMORI MARKET

あおもりマーケット
船橋 小雪

青森土産に田酒あまさけ

The AOMORI MARKETの船橋です。5月はゴールデンウィーク!毎年この時期に旅行に行かれる方も多いのではないでしょうか。私は旅行に行くいつもお土産に悩んでしまいます。今回は、お土産に悩んだらこれ!りんごだけじゃない!大人気の青森土産、三浦醸造の田酒あまさけを紹介したいと思います。青森市の油川にある三浦醸造は家庭の食卓に寄り添う、毎日の食卓に携わる存在でありたいという想いで、地場の食材を活かした商品開発に取り組んでいます。そこで作られている田酒あまさけは、その名の通り国産米麹に青森の日本酒銘柄「田酒」の酒粕を加えて仕立てたあまさけです。まるやかでコクのある甘みが特徴でアルコールは0%。子どもから大人まで安心して飲むことができます。さらに糖類や添加物も一切使われていないため身体にも優しいあまさけです。ちょっとした贈り物やプレゼントにも喜ばれそうですね。夏場によく冷やして飲むのが特におすすめですが、なんとこの田酒あまさけ、そのまま飲むだけではなく料理にも使えます。あまさけに漬け込んだ豚の角煮は絶品だそうです。私も食べてみたい…。気になるレシピは青森駅ビルラビナ1階 The AOMORI MARKETにて掲載しておりますのでぜひお越しください。

青森土産におすすめ!
三浦醸造 田酒あまさけ▶



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

Hergéエルジェ(タンタンの漫画家)

日本の漫画は世界的に有名ですが、実は、僕の住んでいたベルギーも世界的な漫画大国です。ブリュッセルの中にもあちこちに漫画専門の本屋があり、日本の漫画もずらりと並んでいます。そんな数多あるベルギー漫画でも、今回は最も有名なHergé(エルジェ)という漫画家をご紹介します。エルジェはブリュッセル生まれの漫画家で、代表作は「タンタンの冒險」です。好奇心が旺盛で頭の回転が早く、そして強い正義感を持っている友達思いのヒーロータンタンが、愛犬のスノーウィと世界中を旅行し、事件に巻き込まれ活躍する物語です。※店主も、こういうヒーロー感を大事に日々精進しております(まだまだだけ)。ブリュッセルの中心地やメトロ(地下鉄)の駅には、大きなタンタンの壁画が至る所に描かれています。とても愛らしいイラストで、僕もよく休日は町中を散策し壁画を探していました。良い思い出です。是非どこかでタンタンを見かけたら、手に取ってみて下さいませ。本の中に、nickelの店主像が垣間見れるかも(笑)です。当店nickel店内にも、イラストが2枚飾られていますので、気にかけてみて下さいね!



愛嬌あるタンタンは
世界でも大人気▶



うぐいす
桜庭

今はUGUISU専属です。

こんにちは。UGUISUでラーメン職人として勤務しております桜庭です。今現在はUGUISU専属ですが、実は以前青森市本町にて『とおや』というラーメン屋をやっておりました。(現在は閉業しました。)本町にあったからか22時半からの営業だったからか飲みの帰りにご利用いただくお客様が多くたですね。(私自身が大の酒好きでして、営業中飲みながら営業したかった、、、)青森の中華そばは煮干しベースが文化として、青森でラーメンを提供していたからこそ煮干しの扱いには長けています。なので中華そばが自慢でした。UGUISUで今回、新たに登場した『煮干し鶏清湯』は私が考案したものです。平子煮干し(真鰯の煮干し)を使い鶏の出汁に負けない旨味が詰まったスープに仕上げ、鶏の旨味も煮干しの旨味も同時に口いっぱいに広がるラーメンが完成したと思っております。青森市大野にある『加福製麺所』の細ちぢれ麺は鶏と煮干しのWスープとよく絡み、啜りごたえ抜群でラーメンラーべーの皆様を唸らせるのではないかと。今後の新作ラーメンも皆様の舌を唸らせる1杯を考案していきたいと思います。

専属ラーメン職人が
作るラーメンを
お試しください▶



COFFEEMAN Good

コーヒーマングッド
橋本 雄大

フィクリさんのコーヒー

インドネシアといえば、スマトラ島の"マンデリン"やスマトラ島の"トラジャ"を思い浮かべる方が大半だと思いますが、ジャワ島のコーヒーを皆さんには飲んだことがありますか?私は恥ずかしながら、ジャワ島のコーヒーのイメージは缶コーヒーインスタントによく使用される"ロブスタ種"のイメージが強く、高品質な"アラビカ種"のコーヒーに出会ったことがありませんでした。2021年、JAVA FRINSA ESTATEのコーヒーに出会い、そのイメージは完全に覆ります。インドネシアでは珍しい水洗式で丁寧に処理されたコーヒーは雑味のない綺麗な酸味と甘さを感じられ、素晴らしい品質でした。農園主のフィクリさんは幼い頃から農業を志し、国内屈指の農科大学を卒業後に家業を継いだ2代目の生産者です。2022年、来日した際にお会いすることができました。探究心が強く、乳酸菌やテンペ菌などを用いた様々な発酵方法を研究していることをフィクリさんは話してくれました。毎年改善を重ねており、今年買付したコーヒーもとてもバランスが良い品質です。香ばしさと甘さをしっかりと感じられる飲みやすい深煎りに仕上げてみたので、機会がありましたらぜひお試しください!



笑顔がチャーミングな
フィクリさん▶

SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スイーテストデイ
さいとう

わたし、ローチョコレート店舗オープン!

この度青森市初のBean to Bar chocolate「わたし、ローチョコレート」の店舗がオープンしました!場所はのっけ丼で有名な青森魚菜センターです。魚菜センターなのにチョコレート?と不思議に思いますが笑こちらの店舗は3月中旬からオープンしたのですが、「ローチョコレートってなに?」というご質問を多くいただきましたので改めてご紹介いたします。

ローチョコレートは低温で処理した生のカカオ豆を使ったチョコレートです。ローブラッド(RAW)は「生」という意味で、低温で処理することでビタミンやミネラルなど豊富な栄養成分を壊さず残すことができます。海外ではスーパーフードとも言われ、日本でも健康志向の人に注目されています!カカオ豆ときび砂糖のみでつくられたチョコレートなので、カカオ豆本来の味をお楽しみいただけます。こちらの店舗は「わたし、ローチョコレート」の品物のみのお取り扱いです。店舗限定のチョコレートやカカオ豆を使用したお菓子もご用意しておりますので、ぜひお気軽に遊びに来てください!店頭に並んでいるチョコレートは全てご試食できますよ!

SWEETESTDAYのお
菓子は変わらずThe
AOMORI MARKETや
UGUISUでお買い求
めいただけます。

店舗情報
青森市古川1丁目11-16
青森魚菜センター内
営業時間:9:00-14:00
定休日:火曜日



お好きなフレーバーを
探してみてください!▶



QLOCK UP CREATIVE

クリエイティブ事業部
対馬 啓司

店舗のコンセプト設定の進め方

今回はコンセプト設定の進め方について説明していきます。その①、ターゲット層の特定。どのような顧客層に向けた店舗なのかを明確にしましょう。その②、ブランドメッセージの整理。店舗が何を大切にし、どういった価値を提供したいのかを言語化します。これがデザインの基本方針となります。その③、競合分析。同業他社と差別化するためにも、競合店舗のコンセプトとデザインを分析することが有効です。その④、イメージビジュアルの作成。コンセプトを具体的にイメージするため、ビジュアルを用いて表現しましょう。InstagramやPinterestなどのSNSを活用するのもお勧めです。その⑤、全体計画の策定。具体的な内装デザインに落とし込みます。家具の配置や色彩、素材感など細部にわたってコンセプトに沿った計画を立てます。コンセプトは店舗の「魂」です。コンセプトがはっきりしていないと、よくある店舗の1つに過ぎません。顧客に強い印象を与え、リピーターを増やすためにも、内装デザインの最初の一歩、コンセプト設定は非常に重要です。弊社ではお客様の持つコンセプトに沿った店舗を理想のカタチにすることはもちろんですが、コンセプト作りからヒアリングし、伴走しながら一緒に作り上げていくことも可能です。次回からは具体的な店舗デザインについての内容をお話ししていくければと思います。



伝統を重んじる多様な
クラフトワイン造り▶



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
長峰 裕奈

新緑のピクニックに当店のテイクアウトを

新緑が映える過ごしやすい季節になりましたね!皆さまは休日にピクニックなどに行かれますか?ぐっと暖かくなり、天気の良い日には公園や海辺をお散歩しているカップルやご夫婦、シートを敷いて楽しそうにお喋りしているお友達同士や親子連れなどの様子を最近よく目にします。普段は家にいることが好きなインドア派の私ですが、この新緑日和に運動がてら海辺を歩いたりしたら、さぞかし気持ちいいんだろうな~と感じております。なので有言実行!と思い、早速友人や友人の子どもたちと一緒にピクニックの計画を立てています!レジャーシートを敷いて、各自ご飯やおやつ、ジュースを持ち寄って、気持ちのいいお天気の中沢山遊んで身体を動かす。最高の休日の過ごし方ではないでしょうか!ちなみに私は、OCEAN'S DINERのボトとオニオングリング、ナゲットを持って行こうかと考えております。手軽にサイドメニューはもちろん、ハンバーガーやライスメニューもテイクアウト出来るので、たくさんの方にご利用いただけると嬉しいです!夏に向けて段々と暑くなっていますが、体調には十分気をつけて一緒に楽しい日々を過ごしていきましょう!



先月見つけたハートマーク
外に出ると楽しい発見が▶



じてき うきや The Sea & The Light

うみとひかり
工藤 亜紗

つがるワイナリーさんを見学しました!

先日つがるワイナリーさんの見学に行かせていただきました!原料である鶴田町のスチューベンや製造工程について学び、ワインができるまでのプロセスを深く知ることができました。それぞれのワインがどのように生まれるのかを知ることで、つがるワイナリー藤井さんの創意工夫あふれる味わいに対する新たな尊敬の念が生まれました!飲み比べを通じて、それぞれのワインが持つ風味や特徴を比べることで、スチューベン栽培や製造技術の違いがいかに味わいに影響を与えるかを感じました。また、津軽の風土を感じる独自のワインを楽しむことができ、地元ならではの味わいを再認識しました。今回の見学は、藤井さんの創意工夫とワイン文化を知ることができる貴重な体験でした。

そんなうみとひかりでは、津軽ワイナリーさんのワインを4種類揃えています!その中でも、今特におすすめのワインをご紹介します。その名も、白ワインNAMA!!ほんのり桜色をしており、新緑の季節にぴったりのフルーティーで爽やかなクラフトワインです!友人や大切な人と共に、青森の風景が広がるこのバーで、新緑の季節の訪れを感じる素敵なひとときをお過ごしくださいね。

