

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  
The Sea & The Light



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  
13  
編集後記  
あとがき

雨の日が多いこの季節。濡れた道端を彩っている紫陽花にとても癒されている編集担当です。特に好きなのが、ここ数年社社で増えてきた紫陽花の花手水。水に浮かべられた紫陽花を見つめていると、小さなカタツムリを発見しました!葉っぱの上にちょこんと乗っているカタツムリがとても可愛かったです。また見れますように!



▲小さなカタツムリを発見

# QLOCK UP青森発 TIMESクロック・アップ・タイムズ



vol. 13

June.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



## HAKKODA GYU BURGER 八甲田牛バーガー



### 旨みジュワーな赤身肉「八甲田牛」を使った スマッシュバーガー!

スマッシュバーガーとは専用のコテを使い生肉を鉄板に直接押し付けながら焼きあげるバーガー。スマッシュ(押しつぶし)されて一気にカリッと焼き上がったパティは、肉肉しい食感や香ばしさがたまらない美味しさ。八甲田牛チーズバーガーに使用されているチェダーチーズとの相性も抜群!青森の自然を牛と凝縮した八甲田牛バーガーを、ぜひご堪能ください!(\*写真は八甲田牛チーズバーガーとなります)

### 「八甲田牛」とは

八甲田牛は和牛。日本短角種です。北東北で昔から飼育されていた在来種「南部牛」に、明治初期に輸入された世界三大肉用種のひとつ「ショートホーン」を交配して作られました。生産地は主に北海道・北東北で、生産頭数も少ないこ



八甲田牛を使用していないオーシャンズバーガーや青森アップルバーガーの牛パティ也十分美味しいです。たくさんハンバーガーをご注文された際には食べ比べをして牛パティの違いをお楽しみください。

◀八甲田山麓の放牧風景



オーシャンズバーガー/Ocean's Burger



青森アップルバーガー/Aomori Apple Burger



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 4月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	19.9%	25.2%	10.6%	6.5%	57%	1.4%	10.9%	18.6%

※算出方法 【飲食店】消費額(県産品)÷消費額(全食材) 【小売】売上げた分の仕入れ額(県産品)÷売上げた分の仕入れ額(全商品)

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



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



2024年3月  
新規オープン!

06



ロわ  
ーち  
ョ  
レ  
ー  
ト  
コ



わたし、  
ローチョコレ  
ート

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:10:00~15:00

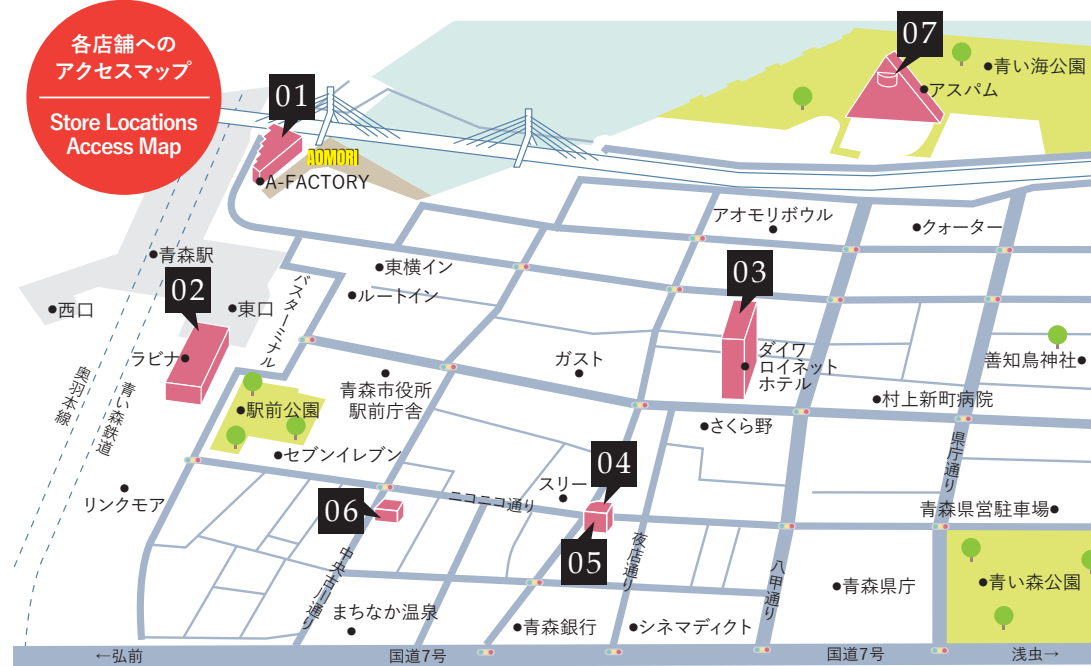
休 日:毎週火・水

T E L:なし

【チョコレート県内取扱店舗様】  
・UGUISU(青森市)  
・The AOMORI MARKET(青森市)  
・カネイ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】  
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。

### 楽しくてあっという間に過ぎる時間をプロデュース!

株式会社クロックアップでは「街を面白くデザインする」を企業理念に掲げ、様々な事業を展開しています。

- ・飲食事業
- ・食品製造事業
- ・食品販売事業
- ・まちづくり事業
- ・空間デザイン事業
- ・Web制作事業
- ・グラフィックデザイン事業
- ・イベント企画事業
- ・商品プロデュース事業
- ・メディア事業
- ・ブランディング広告制作事業

会社HP







The

AOMORI MARKET

あomorいマーケット  
船橋 小雪



UGUISU

うぐいす  
佐々木

私の父の日

TheAOMORIMARKETの船橋です。2024年が始まってもう半年。月日の経つのは早いと感じる今日この頃です。さて、今月16日は父の日と言う事で、少し私の父の話も交えながらおすすめ商品を紹介していきたいと思います。みなさんは自分の親に「いつもありがとう」と伝えられていますか？私は照れくさく言えない派です。私の父はいつも私が仕事に行く時、「頑張ってね」や「気をつけてね」と声をかけてくれるのですが私はぶっさらばうに「うん」しか返せていません。私のことを21年間ずっと大切にしてくれる父へ、プレゼントで日々の感謝を伝えたいと思います。お酒が好きな父へ贈るのはイカの塩辛とイカゴロの醤油漬けです。鰯ヶ沢にある赤羽屋の塩辛は、濃厚で程よい塩加減がお酒にもご飯にもぴったりです。新鮮なイカワタを一月以上熟成させており、他にはない濃厚さ、コク、旨みがつまっているんです。イカゴロの醤油漬けはそのまま食べてもよし、イカ刺しと一緒に食べてもよし、冷凍したイカゴロに一味をかけて食べるもよし。どれもお酒との相性バッチリです！今年の6月16日はこちらをアテに久しぶりに父とゆっくり飲もうと思います。

TheAOMORIMARKE  
Tでは赤羽屋の塩辛とイカゴロ醤油漬けの他に、塩漬けや真イカの肝醤油造りも販売しております。お酒好きな方へのプレゼントや、日々の晩酌を楽しみにしている方、お一ついかがでしょうか。



赤羽屋の  
塩辛とイカゴロ▶



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

ビール大国ベルギーの芸術的な飲むパン？

実は、ベルギーはビールの醸造が盛んな国です。今回は「ベルギービール」についてご紹介します。ベルギービールは中世に修道院で造られたのがはじまりで、古代ローマ『ガリア戦記』に登場するほど長い歴史があります。その特徴は種類(ビアスタイル)の多さで、1500種類を超えるともいわれています。ベルギーでは原材料の使用制限がないため、ハーブ・スパイス・果実などを使ってビールを造ることが可能で、醸造所によってオリジナリティーあふれるビールが造られています。2016年、ベルギーのビール文化がユネスコ無形文化遺産に登録されました。発酵方法・使用酵母・醸造プロセスなど、伝統的なビールづくりを守り抜いてきた歴史と、地元の農産物を使用した地域色の濃いビールづくり、製造における水の使用量削減など次世代に継承するべくたゆまぬ努力の姿勢を含めたベルギービール文化が評価されたのです。ベルギーでは様々な栄養価に富んだこの黄金の液体を飲むパンとも称します。食が細くなってきても身体に取り込みやすいこの飲み物を、ベルギーの人達はさながら一生の友のように思っているのかも知れませんね。皆さんもニケルで、一生の友に出会ってみてはいかがでしょうか？



おすすめの  
「シメイグリーン」▶



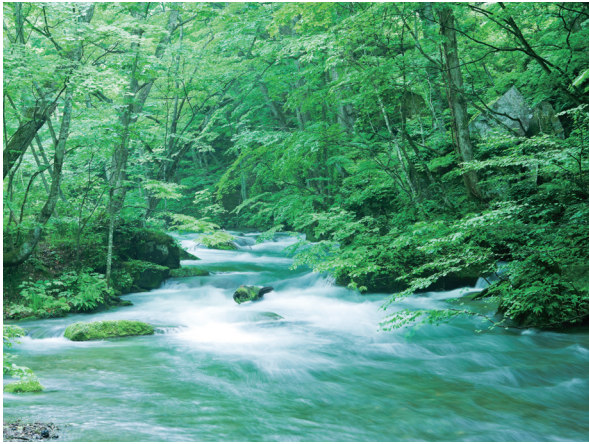
UGUISU

うぐいす  
佐々木



カメラを持って

こんにちは！UGUISUの佐々木です。6月って梅雨の時期で雨がずっと続く印象ですね、、洗濯物は中々乾かないし、自転車に乗れないし、、歩けば靴が濡れるし、、でも！雨がずっと綺麗な色の紫陽花が咲くので楽しみが無いわけでは無いのかも？笑  
突然の個人的な話ですが、カメラを持って出かける趣味ができ、日々の小さなことも目につくようになり楽しく過ごせるようになりました！去年は一人で十和田湖や奥入瀬溪流にマイナスイオンを感じに行った時もカメラで写真を撮ってました。趣味全開で楽しんでできました！今年4月に彼女と合浦公園に夜桜を見に行った際には、大きなウルフドッグ3匹が散歩していて飼い主の方に『ワンちゃんの写真いいですか？』なんて聞いて撮ってました！（※許可を取ったのは彼女です…）（※佐々木は人見知りを発動していました…犬見知りかな？）屋台の焼き鳥のいい匂いに夢中でカメラを見てくれませんでしたが、中々かっこいい横顔が撮れました！まだまだ上手く撮れることは少ないですが、これからもっとカメラと仲良くなっていけたらなと思っています！皆さんも趣味を楽しんでくださいね！



昨年行った  
奥入瀬溪流▶



OCEAN'S  
DINER

オーシャンズダイナー  
種市 玲奈

私のおすすめ紹介！

みなさんこんにちは！今回は私がおすすめするメニューを紹介したいと思います！オーシャンズダイナーといえばハンバーガー！をイメージする方が多いと思いますが、実はライスメニューもとっても人気なんです！そこで今回は当店アンド私イチオシの「牛すじカレー」を紹介します。  
牛すじカレーとは、ハンバーガーに使用している牛パテを仕込む際に使っている牛肩ロースから出た牛すじをふんだんに使用して作っています。カレーの仕込みに2日間かけており、じっくりコトコト煮込んで作ったカレーにはスパイスをたくさん使っているため少し辛口でピリッとしますが、これから暑くなる夏にぴったりなライスメニューになっています。また、スライスピクルスやフライドガーリックをトッピングしているので、カレー本来の風味を味わった後に味変として一緒に召し上がっていただくことで、様々な味を楽しんでいただくことができます！さらに、カレーにはミニサラダがついてくるのでお得なメニューとなっています。イトイン・テイクアウトどちらにも対応していますので、ハンバーガーや牛すじカレーを食べに是非ご家族やご友人と一緒にオーシャンズダイナーに足を運んでみてください！



スパイシーで美味しい  
牛すじカレー▶



COFFEEMAN  
Good

コーヒーマングッド  
橋本 雄大



COFFEEMAN  
Good

コーヒーマングッド  
橋本 雄大

推しのゲイシャ

毎年買い付けしているペルーのエクスポーター（輸出会社）”Cultivar”（カルティバー）から届いたコーヒー生豆が続々入荷しています。生産者のほとんどが2ha以下の小規模農家であるペルー。つい数年前までは単一農園で原料を仕入れるのは困難でした。カルティバーは100件以上の小規模生産者と繋がりを持ち、少量のロットでも素晴らしい品質のコーヒーを生産者ごとに紹介してくれます。  
現地担当のDreidiは、生産者と関係を築きながら、品質向上のため栽培から生産処理まで具体的なアドバイスをしており、中でも”発酵”に関する技術・知識は世界でもトップレベルです。そんな彼も自分の農園を持っており、そこで栽培されたゲイシャ種のコーヒーを今年初めて買い付けました。肉厚で綺麗に整ったコーヒー豆からも丁寧な仕事が見えます。ライチを想わせるジュシーで豊かな甘みは、きつとひとくちで心を奪われるに違いありません。高価な豆は普段積極的におすすめすることはしませんが、珍しく個人的に推したいお豆です！ゲイシャを飲んだことのない方はDreidiのコーヒーでぜひゲイシャデビューしてみてください！



陽気で優しいDreidi▶



夜更★  
MUSIC BAR

うみとひかり  
古川 翔也



うみとひかり  
古川 翔也

はじめての醸造所見学

先日、平川市にあるハードサイダー、アップルブランデーなどを造っているCRAZY CIDERさんにおじゃまし、ハードサイダーのそれぞれの工程を説明して頂きました。個人的にはDRYがとても好きです。りんごの果実味も感じつつキレがあり、飲み疲れせずにゴクゴクと飲めるところが気に入っています。夏場は特にパーベキューと一緒に飲んだら気持ちよさそうですね。ブランデーについても説明頂きました。ここには蒸留機も置いてあり、ブランデーを造る為に海外からプロの方を呼び寄せ指導して貰い、飲んでみてもらった所「これならいける！」とお墨付きをいただくことが出来たそうです。また、醸造する際に通常では破棄してしまうりんごの搾りカスですが、いのしし牧場にて餌に混ぜていのししに与え、育つたいのししを飲食店で食べる事が出来るという取り組みもされているそうです。とても素敵なサイクルができていなど感動し、環境への理解の深さが窺えました。ぜひ、平川市に行ったら際は系列店の福家で温泉に入り、施設内にある飲食店で温まった体にハードサイダーをゴクゴクと飲んでみてはいかがでしょうか？



CRAZY CIDER  
https://crazy-cider.co.jp/

アップルブランデーを使用した「青森りんごのブランデーハイボール」▶





SWEETEST  
DAY

スウィーテストデイ  
R.T



SWEETEST  
DAY

スウィーテストデイ  
R.T

店舗限定新商品のお知らせです！

鮮やかな新緑の映える穏やかな陽気の日々ですが皆様いかがお過ごしでしょうか。せっかく暖かくなったのに梅雨が近づいてきていますね。梅雨に入るとまた気温が下がり温かい飲み物が恋しくなります。今回はそんな寒い日に飲むコーヒーやラテにおすすめのスイーツのご紹介です。自家焙煎したカカオニブを使用した「ビスコッティ コーヒーショコラ」です。ビスコッティは元イタリア発祥のお菓子で簡単に言うとナッツ類が入った硬いビスケットなのですが、当商品は弊社系列店のコーヒー専門店COFFEEMAN goodの自家焙煎珈琲豆を使用し、さらにコク深く奥行きのあるビターな味わいの大人向けのお菓子となっております。前述したとおり、ビスコッティは硬い歯応えのあるお菓子なので本場イタリアではコーヒーなどに浸して食べたりするのでこの機会にぜひその食べ方も挑戦していただけたら、と思います。ご家族やお友達と、また職場での休憩のひとときに温かいコーヒーやラテ、カプチーノなどと一緒に楽しみくださいね。こちらのビスコッティは青森市古川の市場、魚菜センター内の「わたし、ローチョコレート」店舗とイベント出店にて取り扱っております。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。



焼菓子人気No.1!  
ぜひ一度お試しあれ！▶



QLOCK UP  
CREATIVE

クリエイティブ事業部  
いっしー



QLOCK UP  
CREATIVE

クリエイティブ事業部  
いっしー

アンバランスなMissをして

「デザインとはバランスへの抵抗である」——とある昭和生まれのクリエイターが言った言葉である。一般的に誰が見ても美しいデザインとは、ひと目でバランスが取れていると分かるデザインであり、Apple製品の様などこから見ても均等で反転しようが何をしようが崩れないデザインがそれにあたります。しかしながら現実にクリエイティブに関わる仕事をしていると、均等さだけで成立しないのまたデザインだと実感することになります。デザインには「見た目の美しさ」に加えて「機能的な正しさ」が必要でありこれを両立させるためには、バランス的な均衡をあえて崩すことが必要なケースが多々発生するからです。この時、バランスを崩す事をネガティブな行為とは捉えず、崩した箇所をいかに機能的な正しさを証明するためのスパイスとして利用できるかがデザイナーにとっての腕の見せ所にもなります。なぜこのロゴはこの大きさなのか、なぜこのキャッチコピーはこの位置なのか、なぜこの写真はこの色彩なのか、これらの一つ一つに意味付けをする事で、そこに無かったはずの重心とバランスを生み、機能的な正しさを機能美として認知させる事でデザインを成立させる、そんな試行錯誤を日々行っているのが、私たちクリエイティブ事業部の仕事になります。ということで、意味付け不要で均等均一でもデザインが成立できちゃうAppleはズルいなあというお話でした。

