





## The AOMORI MARKET

あおもりマーケット  
船橋 小雪

### 私の父の日

The AOMORI MARKET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?私は照れくさくて言えない派です。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きらぼうに「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良し、イカ刺しと一緒に食べても良し、冷凍したイカゴロに一味をかけて食べるも良し。どれもお酒との相性バツツです!今年の6月16日はど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。



赤羽屋  
塩辛とイカゴロ▶



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!雨が続く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な?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!昨年は一人で十和田湖や奥入瀬渓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みたり。趣味全開で楽しんできました!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みたり!(\*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られませんでしたが、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  
奥入瀬渓流▶



## 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ト(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、その中でも"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伺えます。ライチを想わせるジューシーで豊かな甘みは、きっとひとくちで心を奪われるに違ひありません。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▶



## SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スイーテストデイ  
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。ビスコッティは元々イタリア発祥のお菓子で簡単に言うとナツ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になっております。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お楽しみくださいね。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!▶



## nickel

BEER & WINE & PAELLA

ニケル  
金田 理一郎

### ビール天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(ピアスタイル)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、醸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懶る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、一生懶る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」▶



## 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!今日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バ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。イートイン・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▶



## 夜空 MUSIC BAR じゅわひかり

うみとひかり  
古川 飛翔

### 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。夏場は特にバーベキューと一緒に飲んだら気持ちはよさそうですね。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、育っ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るなと感動し、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つ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?



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」▶



## 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も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一でてもデザインが成立できちゃうAppleはズレいなあというお話をした。

