

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



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



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

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: 不定期(Googleにて更新)
T E L: なし



05 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

2024年3月
新規オープン!

06

ローチョコレート



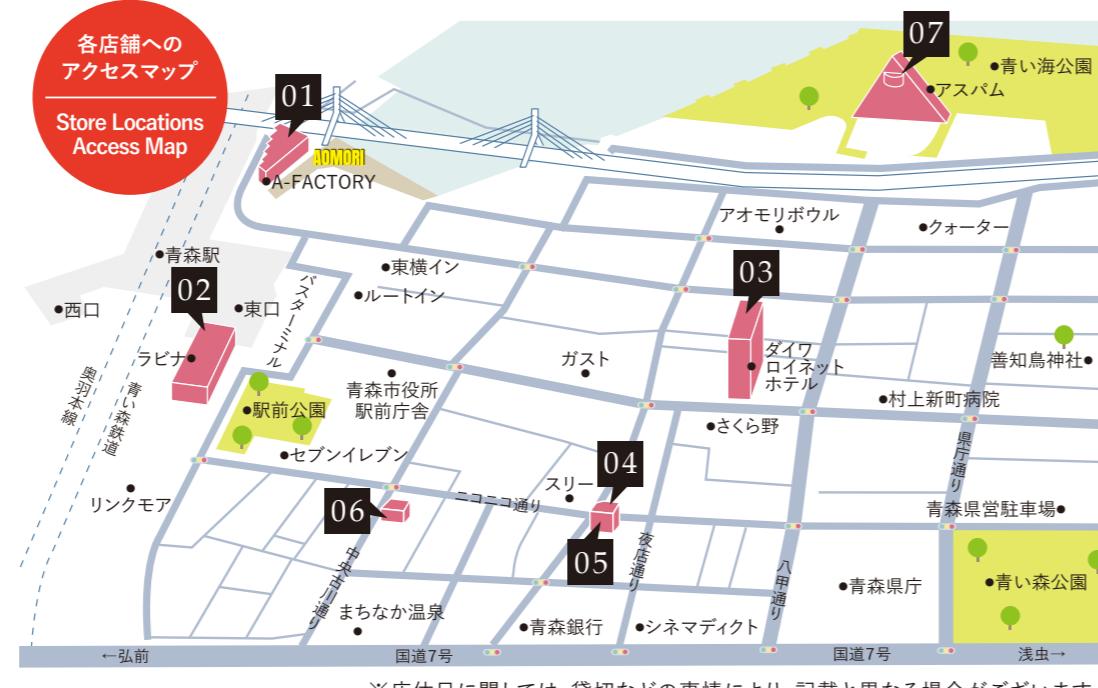
住 所: 青森市古川1丁目11-16
青森魚菜センター内
営業時間: 10:00~15:00
休 日: 每週火・水
T E L: なし

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: 每週日・月、アスパムの定休日
T E L: 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。

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、
商品などを知りたいだけなら嬉しいです。気になる
店舗がございましたら、QRを読み込みご応
募をお願いいたします!



Editor's Note
14
編集後記
あとがき

動物が好きな編集担当の山本です。特にねこが好きで、道端で見かけるとつい目で追ってしまいます。ある日カサカサなっている茂みを覗くと、かわいい子を発見しました。葉っぱに囲まれてきよとんとした表情。ちよこんと生えた葉っぱがまるで蝶ネクタイのようです。威嚇もせずまつりしている姿にとても癒されました!



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. 14

July.1
2024TAKE
FREE

毎年青森商工会議所青年部の主催でベイエリアが賑わう「青森安湯みなとまつり」。今年は7/19(金)~7/21(日)の3日間開催します。今年も最終日の7/21(日)には、音楽の力で青森を元気にすることをコンセプトとした音楽フェス、「安湯みなとまつり音楽祭 太陽のおと vol.1」を開催することになりました。昨年よりもレベルアップし、青森の夏を盛り上げます!この音楽フェスには、県内の方には青森での音楽文化の格差を無くし、シビックプライドを育みたいという想いが込められています。自分達のまちで楽しいことが起きるっていいですね。

享受できる文化のレベルで地域幸福度が上がるというデータもあります。また、県外の方には、この音楽祭をきっかけに青森を訪れ、青森を好きになってほしいという想いで準備を進めています。そしてリモートワークの普及により、自然に囲まれた地域で働くことが現実的になり、自分が求める環境は実は青森にあると思ってもらおうきっかけになればと思っています。まだまだ小さな想いの炎ですが、回を重ねる毎にたくさんの人を巻き込み大きな炎にしていきたいという信念を持っています。応援どうぞよろしくお願いします!

太陽のおとの打ち上げを
パーティー形式で開催します!

日時: 2024年7月21日(日)21:00-23:00
料金: 6,000円(税込フード・ドリンク付き)
場所: 夜空のMUSIC BAR うみとひかり



うみとひかりのバーカウンター▲

■主催: 安湯みなと祭り実行委員会 青森商工会議所青年部

■太陽のおと実行委員会: <Mail>info@taiyonooto.jp <HP>https://taiyonooto.jp/

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5月	22.2%	15.6%	16.8%	3.8%	53.4%	5.0%	12.4%	18.5%

※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
山田 まゆみ

深浦町のちゅるんっ、ところてん

う~ん、夏!!暑い!!ときたら、「ちゅるんっ!!と美味しいところてん」を、食べなくなりませんか?The AOMORI MARKETでは、自然豊かな青森県深浦町にある、鮮魚海草問屋の大船海産株式会社のところてんを夏季限定で販売しております。大船海産がある深浦町は、「夕日海岸」の町として青森県内ではちょっとした観光スポットになっており、雄大な日本海に磯の香りを感じながら大きな夕陽が沈むのを眺める事ができる素敵な町です。皆さんところてんは何からつくられているんだろう??と思った事はありませんか?ところてんは、テンゲサ(テンゲサ=煮出してゼリー状の寒天質を抽出できる海藻の総称)を煮出して冷やし固めたものを「天つき」とよばれる専用の器具で突き、麺のような形状にし販売されています。お好みでポン酢や醤油・からしをつけて食べたり、黒蜜をかけておやつがわりにしているよ、というお客様のお声もよく耳にします。ところてんの歴史は古く、食用とされたのは奈良時代からで、江戸時代には庶民の間食として好まれていた様です。(所説あり)長く愛されるのはやはり魅力があるからですね。この夏もきっと暑くなる事でしょう、ところてんを食卓の1品にいかがでしょうか!



青森県産の
テンゲサ使用▶

QLOCK UP TIMES

2024年7月号【2024年7月1日(月)発行】



The AOMORI MARKET

あおもりマーケット
山田 まゆみ



夏の涼を感じる一杯

こんにちは!UGUISUスタッフの宮田です。今回は6/12(水)~8/31(土)の期間限定で、ディナータイムのみ提供している暑い夏にぴったりの「すだちの冷かけそば」を紹介します。UGUISUの「すだちの冷かけそば」は、夏の定番メニューとしてこのためだけに来店するお客様がいるほど人気です!料理人が質の高い徳島産のすだちを厳選し、その香りと風味を最大限に活かしたそばを作り上げます。そばつゆは宗田鰹の荒削りと花鰹の2種で丁寧に出汁をひき、旨味がしっかりと効いた特製の冷かけつゆを使用しており、徳島県産のすだちを薄くスライスし冷たい蕎麦の上にたっぷりと乗せることで、爽やかな風味を楽しむことができる逸品です。すだちの酸味が冷たい蕎麦と絶妙にマッチしあ食事の締めに最高です。すだちはビタミンCが豊富で、健康にも良いとされています。UGUISUの「すだちの冷かけそば」は、暑い夏の日にぴったりの一品です!その爽やかな酸味と冷たいそばの組み合わせは、一度食べたら忘れられない美味しさで、今年はいつからの提供ですか?などすだちそばの虜になったお客様から問い合わせが来るほど。夏の暑さを乗り切るために是非試してみてください!

夏限定の1杯を是非!▶



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
須田 華那

私の大好きなお店

こんにちは。今年もまたあつい季節になってきましたね!この暑い時期に老若男女問わず絶対食べたくなるものといえばアイスクリームやソフトクリーム、シェークと言ったものだと思います。私はお店や道の駅でアイスクリーム等を食べてドライブすることが大好きです。そんな私が皆さんにオススメしたい物は、青森県民であれば知らない人はいないと思う『みちのくシェーク』さんです!青森市から浅虫に向かう国道4号沿いにあり、お店に寄る車が店舗前にずらりと並ぶほど大人気で、オープンから35年以上の歴史のあるお店です。私もドライブがてら浅虫方面に行くと必ず寄ってしまうシェーク屋さん。このシェークやソフトクリームは100種類以上あり、行くたびに悩んでしまいます。先日どうしても黒ごまシェークが飲みたくなり、友人を連れて行ってきたのですが、数年前にリニューアルされてアメリカンなカッコいい外装になっていました。シェークの他にお弁当やクレープなども売っていて、ガチャガチャもたくさんあり楽しい空間でした。今年の夏は例年より暑いようなので、皆さんもぜひみちのくシェークさんで冷たくて美味しいシェークを飲み、暑い夏を乗り越えていきましょう!

お店の前でパシャリ▶



ゴーフルには
甘いフルーツが
相性抜群です!▶

QLOCK UP TIMES

2024年7月号【2024年7月1日(月)発行】



COFFEEMAN Good

コーヒーマングッド
橋本 有里

一粒に込められた想い

青森といえば、「りんご」のイメージでしたが、青森市が生産量日本一のものがあります。それが「あおもりカシス」です。暑さを感じるこの季節はあおもりカシスの濃厚果汁を使った爽やかで甘酸っぱいドリンクが大人気です!そして私も大好きなドリンクのひとつで、この時期は気づいたらカシスのドリンクを注文しています(笑)青森市であおもりカシスを作っている方のおひとり、そして私たちも果汁を仕入れさせていただいている、はやし農園の林健司さん。いつもにこにこ笑顔とエネルギーな姿に元気をいただいております*昨年はご縁があり、あおもりカシスの収穫をさせていただきました。濃い紫色のまるい形がとってもかわいくて、『あ!この色みと大きさ良いかも、これはどうかなあ…』と考えながら収穫していると時間があっという間に過ぎていきました。雨が降ってくると作業を中断したり、中腰での作業や虫とのたたかいであること。カシスは収穫の期間が短く、その年の気候などにもより収穫量に大きな影響があること。収穫時期にはスピードも求められる大変な作業であることを実感いたしました。それと同時に、大切に育てたあおもりカシスが一粒の実になった時はきっと喜びもひとしおなのだろうなあと思いました。より一層有り難みを感じつつ、これからも大切に扱わせていただきたいと思います!

輝くあおもりカシス!▶



QLOCK UP TIMES

SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE
スイーテストデイ
さんようし

夏でも溶けないチョコレート菓子

夏といえば夏競馬!夏の都会は暑いので函館、札幌、新潟など地方で開催されており私も毎年函館競馬へ参戦しています。レースはもちろんですが、楽しみなのが競馬場グルメです。函館競馬場では函館名物ラッキーピエロやあじさいの塩ラーメン、地ビールやスイーツなど沢山あり、一日中楽しむことができます。遊具やイベントもあるのでお子様連れのお出かけにもおすすめです。そんな暑い夏の競馬観戦にもぴったりなお菓子をご紹介します。実はファンの多いクッキー&メレンゲシリーズから自家製チョコレートを使用した「チョコレートクッキー&メレンゲカカオ」ができました!生地にチョコを限界まで練り混んだ濃厚チョコクッキーと、ココア風味のメレンゲに自家焙煎カカオニブ(カカオ豆を碎いたもの)をトッピング。RAWチョコレートの風味を感じられるクッキーと、香ばしいニブの風味とサクサク食感がたまらないメレンゲの2種類のお菓子が入ったセットになっております。見た目も可愛く夏でも溶けないので、この季節のプレゼントにもおすすめです。焼菓子は青森市魚菜センター内の店舗またはイベント出店で販売しますので、ぜひInstagramもチェックしてみてください。



止まらない
美味しさです▶



QLOCK UP

クリエイティブ事業部
佐藤

わたし、ローチョコレートの小話

魚介がところ狭しと並ぶ青森魚菜センター内に、グレーの看板が目を引くお店、2024年3月にオープンした、「わたし、ローチョコレート」があります。なぜここに店舗を開いたのかよく質問を頂くのですが、それは運営をする株式会社クロックアップ代表の「ギャップがあり面白い」という考えがあったためです。青森市に観光に来たお客様に、「こんなお店があったよ!」という発見を楽しんでもらいたいという思いから、魚市場の青森魚菜センター内に「わたし、ローチョコレート」というチョコレートスタンドの店舗が誕生しました。店頭には様々なフレーバーの代表商品「わたし、ローチョコレート」や、チョコレートを使った焼き菓子、クッキー缶、店舗限定の商品などが並べられています。また、スタッフは普段工房で働いている人が多く交代で「わたし、ローチョコレート」の販売をしているため、接客では製造の工程やこだわりなどを聞くことができます!お店にお越し頂いた際は、ぜひスタッフとの会話を楽しんでくださいね!

