

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(Googleにて更新)

T E L:なし





2024年1月  
新規オープン!

07

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:毎週月・月、アスパムの定休日

T E L:017-752-1280



編集  
山本 葉

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ょとんとした表情。ちょこんと生えた葉っぱがまるで蝶ネクタイのようです。威嚇もせずまったりしている姿にとても癒されました!



▲葉っぱの蝶ネクタイ

■発行元:株式会社クロックアップ ■お問い合わせ:050-1258-9615

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



05

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) デイナー/18:00~22:00

休 日:毎週月・火(その他不定休あり)

T E L:017-763-5114



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

わたし、ロチョコレート



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】

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。



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。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!



2024年7月号【2024年7月1日(月)発行】

QLOCK UP TIMES

(1)

# QLOCK UP TIMES

vol. 14

July.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

安潟みなとまつり音楽祭

太陽のおと  
Vol.1





韻シスト



QAU



@ORANGE RANGE



Kan Sano  
(Band Set)



kojikoji



Girasoul  
with 岸岳人

7.21 SUN 10AM 08PM

入場無料

📍 青い海公園 特設ステージ

■主催: 安潟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

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 5月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	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)

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「青森安潟みなとまつり」。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、「安潟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思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思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うきっかけになればと思っています。まだまだ小さな思いの炎ですが、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:夜夜のMUSIC BAR うみとひかり





うみとひかりのバーカウンター▲





The  
**AOMORI MARKET**

あomorいマーケット  
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、食べたくなりませんか?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お店です。皆さんは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、テングサ(テングサ=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て販売されています。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。この夏もきっと暑くなる事でしよう、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  
テングサ使用▶



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

### ベルギーの伝統菓子 ベルギーゴーフル(ワッフル)

ベルギーでゴーフルと呼ばれるお菓子は、日本でもお馴染みの甘くてサクサク、パールシュガーがポイントのリエージュ風と軽い食感のブリュッセル風に分けられます。歴史は古く、12世紀には原型となる(Walfre)という食べ物が存在しました。その後ヨーロッパで広く愛されるゴーフルは、国や地域によって形やレシピが異なります。ベルギーでは、リエージュ風が18世紀に、ブリュッセル風が19世紀後半に作られるようになったと言われてます。ただし、(ブリュッセル風ゴーフル)と名前がついたのは1964年のことで、意外にもそれほど昔ではありません。その年のニューヨークでの展示会に、あるベルギー人がその名を冠して出展したことで広まりました。このニューヨークでの出展は、アメリカ人の舌を掴み大成功を取めます。近年では2009年にニューヨークで開催されたVendy Awardsという最も美味しい屋台を決めるコンクールで、アイスクリームの載ったブリュッセル風ゴーフルが、優勝したそうです。当店nickelでは、シェフに馴染みのブリュッセル風ゴーフルを提供しております。自家製ジェラートや沢山のフルーツをトッピングして、召し上がってみては如何でしょうか?



ゴーフルには  
甘いフルーツが  
相性抜群です!▶



うぐいす  
宮田 舞

### 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。そばつゆは宗田鯉の荒削りと花鯉の2種で丁寧に汁をひき、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に乗せることで、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お食事の締め口に最高です。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は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。今年もまたあつー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き必ず寄ってしまうシェーク屋さん。こ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いくなり、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▶



**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omorいカシス"です。暑さを感じるこの季節はあomorい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omorい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、やはり農園の林健司さん。いつもにこにご笑顔とエネルギーに満ちた姿に元気をいただいております\*昨年はご縁があり、あomorいカシスの収穫をさせていただきました。濃い紫色のまあ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もあること。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omorい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omorいカシス!▶



夜空\*  
MUSIC BAR  
**うみとひかり**  
The Sea & The Light

うみとひかり  
木村

### おおわに自然村生ハム

うみとひかり木村です。当店のメニューにある青森県産品のおおわに自然村の生ハムを紹介いたします。製造している場所は、南津軽郡大鰐町、自然に囲まれた小学校の廃校を利用し生ハムづくりを行なっています。教室に並べられた生ハムの原木が圧巻の光景でした。おおわに自然村 生ハム工房では青森県産の豚肉を使用し、食品添加物などは一切使用せず塩のみで漬け込み、熟成は最低二年で、より深みのある味わいになってます。自然の風を取り入れ、白カビや青カビ、土着の酵母を付け自然熟成させることにより、チーズやナッツの様な芳醇な熟成香となります。一緒に合わせるお酒のおすすめは、つがるワイナリーの縄文の奇跡(赤)、アップルブランデーです。アップルブランデーは、五所川原市のモホドリ蒸溜研究所、平川市のタグボート株式会社の『CRAZY DAYS』WHITE DREAM EDITIONをご用意しております。ご来店の際はぜひご堪能ください。



おおわに自然村



廃校を利用した  
生ハム作り▶



**SWEETEST  
DAY**  
PREMIUM DESSERT HOUSE

スウィーテストデイ  
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(カカオ豆を砕いたもの)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**  
CREATIVE

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もできます!お店にお越し頂いた際は、ぜひスタッフとの会話も楽しんでください!

