

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】
(休憩時間 15:00~16:00)

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(Googleにて更新)

T E L:なし



2024年9月
アフヌン開始!

07

うみとひかり

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

【アフタヌーンティー】
営業時間:毎週金曜日・土曜日(完全予約制)
①14:00~ ②14:30~ ③15:00~



編集
山本 菜

編集後記
あとがき

9月になると毎年秋桜を撮影しています。夕日の暖かい光の中、単焦点レンズで背景に玉ボケをトッピング。ファインダー越しのその姿に見惚れます。撮影後はホクホクした気持ちで気ままに散歩し、帰宅後はすぐデータを取り込みレタッチ。そうして仕上がった1枚は自分にとって作品のように感じます。今年は新しく加わったオールレンズでいい作品を撮るぞ~!

▲カメラ好きの秋の休日

02

The
AOMORI MARKET

あomorいマーケット

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

BEER & WINE & PAELLA
nickel

ニケル

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



03

UGUISU

うくいす

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

わたし、
ローチョコレート

わたし、
ローチョコレート

住 所:青森市古川1丁目11-16
青森魚業センター内

営業時間:9:00~14:00

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。

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!

QLOCK UP TIMES

青森 発

クロック・アップ・タイムズ

vol. 16
September.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

青森初！海と街を一望しながら楽しめる アフタヌーンティーができました！

青森のシンボル、アスパムの14Fにある「夜空のMUSIC BAR うみとひかり」でアフタヌーンティーメニューが始まりました!7月に4日間限定で行いましたが、9月からは毎週金曜日と土曜日に行います!青森県産食材や旬の食材を使用したここでしか味わえない特別なメニューをご用意しており、季節を彩るスイーツと「わたし、ローチョコレート」のBean to Bar RAWチョコレートを使用したチョコレート菓子、和菓子や桜のスイーツなど和も感じられる内容となっております。一緒にご提供するドリンク

はお茶がメインとなっており、日本茶、中国茶、フレーバーティーなど厳選したお茶をご用意しておりますので、ぜひお茶のペアリングもお楽しみください。また、パティタイムとは異なる昼の青森の景色を楽しむ事もできます。街側では市街地やベイブリッジ、八甲田山などの山々が一望でき、海側では目の前に陸奥湾が広がり沢山の船や下北半島、津軽半島、天気が良ければ北海道まで見える素晴らしいロケーションです。味わい深いお茶とスイーツ、絶景の空間と共に素敵な時間をお過ごしください。



上段 スイーツ

アップルパイ~青森県産りんごの赤ワイン煮~、カカオバルブのカクテル・さくらのジュレ、ゴルゴンゾーラとくるみのチーズケーキ、季節の和菓子



中段 チョコレート

Bean to Bar RAW チョコレート、クレマカタラーナショコラ、抹茶とチョコレートのロールケーキ、ギモーブショコラ、ブルドネージュチョコレート、ビスコッティ コーヒッシュョコラ、メレンゲ カカオ



下段 セイボリー

ローストビーフオープンサンド、季節のキッシュ、生ハムスライス、サーモンとクリームチーズピンチョス

完全
予約制

1日4組限定

ご予約はこちら



料 金	1名様: 6000円(税込)
場 所	夜空のMUSIC BAR うみとひかり 青森市安方 1-1-40 アスパム 14F
営業日時	毎週金曜日・土曜日 ①14:00~ ②14:30~ ③15:00~

90
分制

①~③いずれかの時間をお選び頂いてご予約となります。ご予約は、「わたし、ローチョコレート」と「夜空のMUSIC BAR うみとひかり」のInstagramプロフィール欄にあるリンクまたは左記QRコードより受け付けております。※完全予約制、ご予約は2名様より承ります。※ご予約日の2日前の9:00までにご予約ください。※お席の指定はできませんので予めご了承ください。※食物アレルギーをお持ちのお客様は予約時にご要望欄へご記入ください。当日のお申し出は対応出来ない場合がございます。



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 8月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平 均
	15.1%	16.9%	16.3%	4.6%	60.0%	4.2%	5.7%	17.5%

※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



UGUISU

うぐいす
盛 杏子

2024年9月号【2024年9月1日(日)発行】

QLOCK UP TIMES

本物の醤油

少しずつ夏から秋へと変化する9月、The AOMORI MARKETより今月ご紹介したい商品は、青森県の藤崎町にある創業150年以上の歴史をもつ『中村醸造元』の『津軽本醸造醤油』。こちらの醤油は青森県産の大豆(100%)、青森県産の小麦(100%)と、瀬戸内海でとれるお塩のみを使用し、職人が丁寧に仕上げた本物のお醤油です。一般的に醤油と言われているものの中には2種類あり、醤油としょうゆ加工品というものがあります。しょうゆ加工品はその名の通り醤油をベースにして作られた液体調味料になります。中村醸造元の津軽本醸造醤油は本物のお醤油で、お刺身にかけると絶品!! 醤油の素晴らしさを感じます。甘さとコク、味わい深さ、醤油ってこんなに美味しかったのか!!と驚くほどです。中村醸造元は、『酒造技能士一級』の資格を持つ元清酒杜氏が酒造りのノウハウを活かして醤油を造る全国でも極めて珍しい醤油蔵です。毎日の食卓に、お酒のおつまみ専用醤油に、素材を活かす本物の醤油、ぜひ一度お試しください。The AOMORI MARKETでは、毎日笑顔でHAPPYな食卓になるようたくさんの美味しい物を取り揃えて皆様をお待ちしております。

これで決まり!!▶



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



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
高森 博斗

県産八甲田短角牛とヨーロッパの赤身牛肉文化

今回はnickel(ニケル)のパエリアに次ぐ人気メニュー、『県産八甲田短角牛炭火焼きステーキ』の御紹介です。当店使用の県産牛八甲田牛(日本短角種)は、現在年間25頭ほどしか出荷されていない全国的にも希少価値の高い品種ですが、日本の和牛市場においては、いわゆるサシの有無が牛の良し悪しを測る基準になる為、近年では飼育される農家さんが減少し、現在の出荷量となっているようです。このように和牛といえバサシ、脂の旨味と言いますが八甲田の牛には、程よいサシと香り、更に瑞々しい赤身肉独特の美味さが凝縮しています。肉食中心のヨーロッパの食文化においても、牛肉といえば赤身という程で、旨味たっぷりジューシーなビーフは炭火で焼き上げる美味しいレストランが各所に存在します。高タンパクで低脂質、ダイエット効果も期待できる栄養素が豊富に含まれている赤身肉は、筋トレ、ジムトレにも味方なのが更に嬉しいですね。美容、健康、ダイエットに適した、八甲田短角牛、赤身肉をローストし、青森産のニンニクを使用した、当店自慢のガーリックバターと、ポテト、ナチュラルな赤ワインを頼めば、「青森って、海だけでなく山も美味しいんだな、やっぱ、良いとこだな!」と感じられるはず!

旨味たっぷり
ジューシー赤身ビーフ▶

酒は飲んでも飲まれるな!

こんにちは!UGUISUの盛です!今回はUGUISUディナータイムで提供しているアルコールについてお教えします!UGUISUでは17時以降の時間帯に和食料理をご提供しており、お料理に合うようなドリンクの種類が豊富です!中でもアルコール類はどれも目移りしてしまうほど魅力的なドリンクが多く、ビールはもちろんレモンサワーや焼酎、オリジナルのカクテルもあります!中でも人気なのは青森ならではのりんごを使った『青森りんごサワー』や、生産量が日本一のカシスを使った『カシスジントニック』です!青森りんごサワーは青森県産のりんごを使ったシロップや青森の平川で作られたアップルブランデーを使用しており、りんご=甘酸っぱいのイメージがありますが意外と甘すぎず和食との相性は抜群です!カシスジントニックはカシスのすがすがしい酸味とジンの爽やかさ、トニックウォーターの苦味が絶妙にマッチしていて、角煮などの濃い味の料理にピッタリです!UGUISUのドリンクメニューに載っているドリンク以外にも材料があれば提供できるカクテルもございますのでお気軽にお尋ねくださいね!

UGUISUイチオシ!▶



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
高森 博斗



OCEAN'S DINER

オーシャンズダイナー
高森 博斗

私のおすすめ商品ランキング

はじめまして、今回のクロックアップタイムズを担当するオーシャンズダイナーの高森です。今回は僭越ながら、私のオーシャンズダイナーおすすめ商品をランキング形式で紹介したいと思います。第3位はベーコンチーズバーガーです。オーシャンズダイナーの中でも特にダイナミックな商品でパンズの中にはトマト、ベーコン、レタスなどが入っていて様々な食感と味を感じることができます。第2位はチキンオーバーライスです。オーシャンズダイナーの中で2種類あるライスメニューの1つで、オリジナルのスパイスにつけ込んだ鶏肉とホワイトソースが絡み合いご飯が進みます。また、こちらの商品は数量限定商品であるため昼頃には完売してしまうことが多いです。食べたい方はお早めのご来店をおすすめします。第1位はフィッシュバーガーです。魚をこんがり揚げることで外のパリパリした衣と中の白身魚の味が染みいてとても美味しいです。また、タルタルソースとフィッシュフライの相性が最高です。フィッシュフライはフィッシュ&チップスとしても販売しているのでこちらもおすすめします。以上が私のおすすめ商品でした。今回のクロックアップタイムズを読んで少しでも興味がある方は是非ご来店ください!

おすすめ1位の
フィッシュバーガー▶

2024年9月号【2024年9月1日(日)発行】

QLOCK UP TIMES



COFFEEMAN

Good

コーヒーマングッド
橋本有里



SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スウィーテストデイ
さんようし

タイピプラヤの未来を担うナシアさん

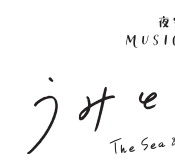
先月ご紹介したセルソさんに続いて、今月もボリビアの生産者をご紹介します。ボリビアの首都ラパスから車で約6時間、私たちが最初にたどり着いたコーヒー生産地がタイピプラヤ村です。穏やかな空気が流れる農村。パラシオスファミリーの3代目女性農園主、ナシアさんが出迎えてくれました。当時24歳と若手の生産者でありながら、コーヒー生産にとどまらず地域の未来をより良くするために様々な行動を起こしている方です。私たちが村に滞在中、自然、文化、産業、タイピプラヤの様々な魅力をナシアさんは伝えてくれました。特に感動したのが、農園を訪問したときに伝統的な音楽と踊りと食事で出迎えてもらってくださったことです。涙を浮かべながら「ここまでできて本当にありがとう。」「自分の豆でなくとも、ボリビアのコーヒーを好きになってくれたら嬉しいです。」どこまでも真っ直ぐな瞳と力強い言葉に胸を打たれました。翌月に青森へ遊びにきてくれた時には、短い時間ですが青森の食やねぶたのお囃子体験などを一緒に楽しみました。新幹線の改札を通して「ラッセーラーラッセーラー♪」と口ずさみながら微笑み、ホームへ向かう姿も印象に残っています。そんなナシアさんのコーヒーが今年も無事青森に到着しました。誰よりも故郷を想い、コーヒー生産の未来に情熱を注ぐ彼女のコーヒーをお試しいただければ幸いです。

コーヒー生産の
未来について
語るナシアさん▶



夜空*
MUSIC BAR

うみとひかり
田邊 珠友



うみとひかり
田邊 珠友

弘前 三浦酒造蔵見学

今回は三浦酒造さんをご紹介します。私たちうみとひかりのスタッフは、三浦酒造さんの見学に行ってまいりました。日本酒が完成するまでの製造過程や、発酵途中の日本酒を間近で拝見させていただくなど、貴重な体験をしました。ところで皆さん、三浦酒造さんと製造されている日本酒の名前はご存知でしょうか?そう、豊盃(ほうはい)です!その名の通り「豊かな盃」という意味と津軽民謡の「ホーハイ節」から由来しているそうです。三浦酒造さんは、豊盃米という日本酒作りに適した酒米を使用していること、そして、この豊盃米は三浦酒造さん独自の酒米である、という2つの点が大きな特徴です。実は...この豊盃米を食べさせていただいたのです。噛めば噛むほど甘く、「もっと食べたい...!」と思うほどの酒米でした。また、全ての酒には岩木山の伏流水を使用しているそう。この記事を読んで、飲みたいなぁと少しでも思っていただけでしたら幸いです。うみとひかりでも豊盃を取り扱っておりますので、ぜひぜひ。

日本酒仕込み中(左)、豊盃(右)▼



QLOCK UP

CREATIVE

クリエイティブ事業部
菊山



QLOCK UP

CREATIVE

クリエイティブ事業部
菊山

癒しの休日

先日、平川市の猿賀公園へ行ってきました。ちょうど蓮の花まつりが開催されており、広範囲に渡り園内の池を埋め尽くしている蓮の花々は圧巻の一言。まるで極楽浄土を体現したかのように咲き誇る蓮。迫力ある風景に圧倒されました。ライブが開催されていたり、屋台が賑わっていたりと蓮の花以外にも見所はたくさんあったのですが、特に心を奪われたのが、池にいたカルガモの親子!ボートに乗り、至近距離で見たヒナたちはとても愛らしかったです。今まで遠目に眺めることはあっても、あれほど近くで見ることができたのは初めてのことでした。どうやら何組かカルガモ親子がいるようで、帰り際にも全く違う場所で見かけることができました。「見て!ヒナがいる!」と人だかりが出来るほどの人気っぷりはまるでアイドル。皆さん穏やかに見守っていて、幸せな空間を共有できました。カルガモの繁殖期は4月~7月頃で、孵化から約2ヶ月程度で独り立ちするといわれているようです。毎年見かけている方にとっては、初夏の風物詩ですね。非常に暑い日で帰宅時には体力を消耗していましたが、ふわふわした生まれだての小さな命に癒された休日でした。蓮の花の見頃は過ぎてしまいましたが、秋には紅葉を楽しめるようなので、気になった方はぜひ行ってみてはいかがでしょうか。

ボートから眺めた
カルガモ親子▶