

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】
(休憩時間 15:00~16:00)
休 日:なし
TEL: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)
TEL:なし





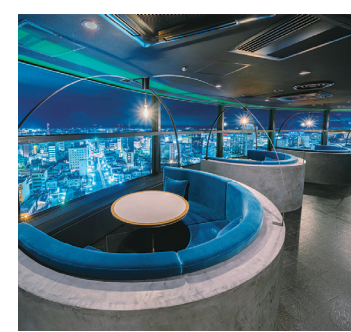
2024年9月
アフタヌン開始!

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:毎週日・月、アスパムの定休日
TEL: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)
①14:30~②15:00~③15:30~



アフタヌン予約

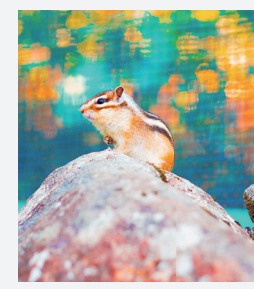


編集
山本 菜

Editor's Note
18

編集後記
あとがき

北海道に出かけた際、小さな可愛い子に出会いました。ひょこっと岩の上に現れてキョロキョロ。慌てて写真を撮ると走り去ってしまいましたが、絵本やぬいぐるみでしか見たことのなかったリスとの遭遇に感動しました、なんて可愛さ!!そろそろ冬眠の季節かな。暖かい春が来るまで、ゆっくりとおやすみなさい!



▲尻尾が細くて驚きました!

■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
TEL



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)
ディナー/18:00~22:00
休 日:毎週月・火(その他不定休あり)
TEL



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)
TEL



06

わたし、ローチョコレート



【チョコレート県内販売取り扱い店舗様】
・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】
わたし、ローチョコレート
ピーン・トゥー・バーの
ローチョコレート専門店

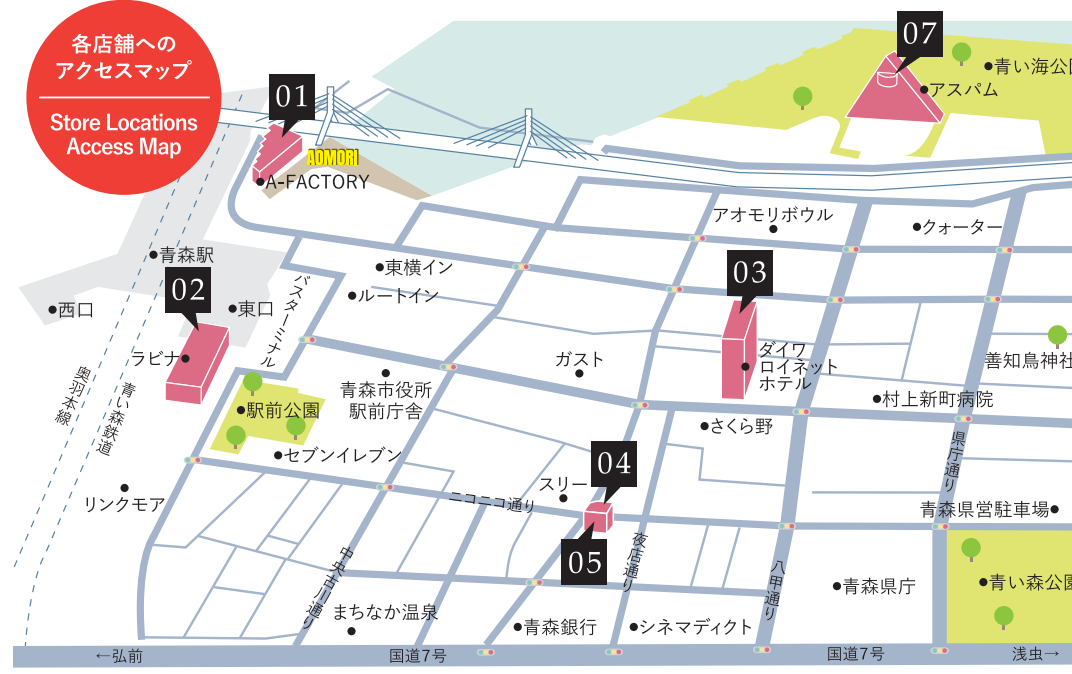


SWEETEST DAY
クッキー缶、クラフトコーラ等
オリジナルスイーツをご用意
しております。



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!



2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

QLOCK UP TIMES

(1)

QLOCK UP TIMES



青森 発
クロック・アップ・タイムズ

vol. 18

November.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

TAKE
FREE

味良し! 雰囲気良し! コスパ良し! 大満足の 楽トク忘年会

間もなく訪れる忘年会シーズン!青森市にあるデザイン会社「クロックアップ」が提供するこだわりの空間で、特別な忘年会を開催しましょう。お得なサービスもございますので、一次会は「UGUISU」を、二次会は「うみとひかり」をぜひご利用ください。大切な仲間と一緒に、一年の労を労う夜をお楽しみください。皆様のご来店を心よりお待ちしております!

オススメ忘年会 スケジュール

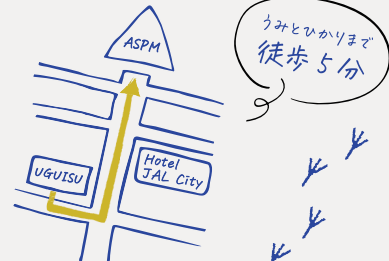
18:00

UGUISU で一次会



20:30

一次会終了・移動



20:45

うみとひかりで二次会



22:45

二次会終了

今年もお疲れ様でした!

UGUISU 忘年会プラン

★ “究極の二択”選べる鍋プラン!

「極上つがる豚の明太しゃぶしゃぶ」または「爽やか檸檬香る絶品桜姫鶏鍋」から選べ、他にも7~8品の料理を楽しめます。さらに、甘味にはUGUISUの人気デザートを追加することも可能です!
ご利用人数:2~12名様
料金:¥4,000~¥7,500(税込)/人

★ 大人数で楽しむビュッフェプラン!

立食形式でカジュアルながら洗練された忘年会を楽しみたい方におすすめです!完全貸切でマイク、スピーカー、プロジェクターも利用可能。
ご利用人数:35~58名様
料金:¥6,000(税込)/人

ご予約はこちら▶

うみとひかり 二次会利用

UGUISU忘年会ご利用で
1,000円割引に!

UGUISU忘年会プランをご利用いただくと、なんとお一人様あたり1,000円引きになります。浅虫の「蛍火醸造のクラフトビール」、八戸市の地酒を使用した「八仙フローズンカクテル」、つがるワイナリーの希少ワイン「縄文の奇跡」など、地元ならではの味わいととも、特別な二次会をお楽しみいただけます。

ご予約はこちら▶

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 9月	UGUISU	OCEAN'S DINER	nickel	COFFEEMAN good	The AOMORI MARKET	SWEETEST DAY	うみとひかり	平均
	23.2%	28.2%	14.1%	7.3%	61.3%	1.5%	11.03%	20.9%

※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

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

ホタテしょうゆマヨ

今年も残り2か月となりましたね。年々時間の経過を早く感じる私ですが、1日1日を大切に毎日楽しむ事を忘れず笑顔で過ごしたいなと思っています。そんな私から、当店でも人気上位に入る、青森県産ホタテを使用した、一口食べたら「うんまっ!!」と皆が笑顔になる商品をご紹介します!! 有限会社マルヨシ木村商店(活味屋・弘前市)の『ホタテしょうゆマヨ』は、ホタテの佃煮をマヨネーズでアレンジし、お子様からご年配の方まで食べやすく仕上げた津軽の隠れた銘品。おススメの食べ方は、ピザのトッピング、おにぎりの具材や、サラダのつけ合わせとの事です。甘じょっぱさとホタテの旨味と食感が最高の組み合わせで、お客様の中には「子どもが、これが無いと泣くのよ〜」とお話してくださる方もいらっしゃるくらいピーター率もとても高く、ひと月で600個以上販売する月もあります。私のおススメの食べ方は、日本酒や焼酎を呑みながら、ちょびちょびつつまんでいくのが最高だなと思いますが、ホカホカご飯にもとても良く合い、とにかく箸がすすみます。一度食べたらもうどハマリ間違いなしです! まずはThe AOMORI MARKETにておひとつお手にとっていただけましたら嬉しいです。



ハマったら最後、...▶



BEER & WINE & PIELLA

nickel

ベルギーで修行した料理人の店

ニケル

金田 理一郎

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

魅惑のまろごとキャセロールで、ムール貝とフリッツ

ベルギーのブリュッセル市、チョコレートショップの立ち並ぶサブロン地区から石畳を中心部に下っていくと、通称ブリュッセルの胃袋と呼ばれる、イロ、サクレ地区というレストラン街が現れます。この辺りは、路地の両側にお店が並び、どの店も店舗の前にテーブル、椅子を並べ、店頭には魚介類をこれでもかと言うほど華やかに飾り付けて並べています。この数多あるレストラン街で、年中お客さんと賑わっているのが、シェレオンです。このお店はムール貝の専門店で、バケツの様なキャセロール(ムール貝用の鍋)で、沢山の貝好きが一人一鍋ムール貝をフリッツ(ベルギーでのポテトフライの呼び名)と共に笑顔で頬張っています。味はいろいろと有るのですが、当店nickelでお出ししているのは私の大のお気に入りだったマリニエール(漁師風の意味)。白ワインと香味野菜、県産ニンニクで蒸し、生クリームとハーブバターを加えた特製レシピです。さあ皆さんも、青森市の胃袋ならぬ駅近、古川地区にあるnickelにて、ちょっと肌寒い秋晴れの日、テラスでムール貝とポテトを頬張り、辛口の白ワインやベルギービールを呑んで幸せな笑顔で冬支度をしてみませんか?



ムール貝とフリッツ▶



UUGUISU

うぐいす
宮田

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

寒い時期はUGUISUで熱燗!

UGUISUでは豊富な種類の地酒を扱っており、肌寒くなる晩秋から晩冬の雪解け頃まで熱燗の提供もしております。熱燗は日本酒を温めて飲むスタイルの一つで、世界一降雪量が多く氷点下の日が多い青森では定番の飲み方です! 10種以上の日本酒や自然酒のメニューからお好きな日本酒をお選び頂き、スタッフが丁寧に燗をつけます。中でも青森の名酒「田酒」や「豊盃」を熱燗にすると、それぞれの酒が持つ特徴が、柔らかなコクとなって味わい深く変化し、独特のキリッとした鋭さが温かくなってふくよかな香りが前面に出てきます! もちろん八仙や亀吉もおすすめです! また、熱燗は、温かい料理や味の濃い料理と相性が良いです。煮物、味噌を使った料理など、コクや旨みの強い料理と合わせると、互いの味を引き立て合います。青森のブランド豚『つがる豚』を使った角煮や、牛すじを柔らかく煮て作った肉豆腐などとの相性が抜群です! 最後に、この記事を読んで頂いた方限定の情報です。UGUISU自慢の鰹出汁を使った出汁割りもご提供可能でオススメです! お気軽にスタッフまでお声がけください!

熱燗でほっこり▶



OCEAN'S DINER

オーシャンスダイナー
福田 明莉

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

秋田犬に癒された休日

私は先日家族と秋田県に行ってきました。目的は「秋田犬の里」という秋田犬のミュージアム施設で、実際に秋田犬を見ることが出来る場所です。展示室で初めて目の前で見える秋田犬はとても大きく迫力がありましたが、吠えることもなく大人しくて、かわいいその姿にとっても癒されました。外の庭では別の秋田犬が散歩しており、観光客の前で寝転がったり自ら近づいたり、とても人懐っこい様子でした。お土産ブースでは、ハチ公くじという秋田犬のぬいぐるみが必ず貰える1000円のはズレ無しのくじに挑戦しました。大変人気なようで、館内にいる人のほとんどがこのくじのぬいぐるみを持っていました。私の結果は4等でしたが、かわいい秋田犬のぬいぐるみがゲットできて大満足です。また、秋田犬の里に向かう道中でなんと熊にも遭遇しました! 大きさは秋田犬ほどの小熊でしたが、急に道路に飛び出してきたので車内はパニックに! 父の咄嗟のハンドル捌きで事なきを得ましたが、もし夜だったら、もしタイミングが1秒でもずれていたら、と考えるとゾッとする出来事でした。皆さんも秋田県に行く際には野生の熊にご注意ください! そして、秋田犬にも癒されてください!



COFFEEMAN

Good

コーヒーマングッド
橋本 雄大

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

AOMORI COFFEE FESTIVAL 2024の裏話

今年も安定の?悪天候に見舞われたACF(どうして毎年こうなってしまうのか...)お足元の悪い中ご来場、ご来店いただいた皆様本当にありがとうございます。お気に入りのコーヒー屋さんや印象に残ったコーヒーは見つけられましたか? 私はというと...初めてゲストの方々にブースを任せ、フェスを回ることができました! どのコーヒーも本当に美味しくて、それぞれのお店が信念を持って真摯にコーヒーに向き合っていて刺激を受けました。生産国事情や買付、焙煎、抽出や器具など尽きることのない話題を毎晩燦を交わしながら語り合う時間はとても貴重な時間で、この時間がずっと続いたらいいのに...と感じます。一昨年から県外コーヒー店の誘致担当としてACF実行委員会に入ったのですが、来てくださる出店者さんは口を揃えて「青森の方々の優しさに感動しました!」と教えてくれます。「寒い中遠々青森まで来てくれてありがとう」「美味しいものは食べられましたか?」そんなお客様からの労いの言葉や笑顔に出店者さんたちは救われていた様です(涙)。また、フェスの前後で前乗り、数日残って観光を楽しんだり、地元のコーヒー屋さんを巡る方も今年は多く、あおもりを思いつきり楽しむ! そんな姿が増えたことも個人的に嬉しい出来事でした。今回は記念すべき10回目のACF。来年こそは快晴のビーチでACFを迎えられように...!

フェス翌日の月曜日はコーヒー屋さんがお店に大集合します▶



夜空*
MUSIC BAR

うみとひかり

The Sea & The Light*

うみとひかり
ふるかわ

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

秋限定メニュー

秋冬限定フードとドリンクのご紹介です。皆さんは秋といえば何を食べたいですか? きのこやチーズ、温かいもの、食欲の秋なので甘いものがたくさん食べたいなど色々ありますよね。私は...南瓜とさつま芋が食べたくなります(笑) 当店の限定メニューはスタッフで案を出し合い、濃厚な香りが贅沢なボルチーニ茸と生ハムの雑穀リゾット、心も体もあたたまるビーフシチュー、マッシュルームとチーズのライスコロッケのラインナップになりました。私が食べたい南瓜とさつま芋はというと、当店で初のパフェに入っています! パフェは、南瓜チップスをふだんに使い、パニラアイスの周りを二色スイートポテトとドライベリーで飾り付けしました。1番下に入っている林檎のスパイススクッキーも絶品なので、最後のひと口まで秋の味覚をお楽しみいただけるパフェになっています。是非つがるワイナリーさんのワインと一緒に召し上がりいただけると嬉しいです。そして、限定ドリンクはアメリカン・レモネード、ギムレット、かぼすハイボール、かぼすジントニックをご用意しました! ドリンクもスタッフが考案しております! かぼすは大部分県産で、爽やかさと適度な苦味がとてもいいアクセントになり、個人的にはかぼすハイボールが大好きです。さて、皆様は気になるものはあったでしょうか? 限定メニューとともに、秋の夜長をごゆっくりとお過ごしください。

夜パフェ
しませんか(^^)▶



SWEETEST DAY

PREMIUM DESSERT HOUSE

スウィーテストデイ
もえか

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

新商品のご紹介

皆さんこんにちは! だんだんと秋も深まり、冬支度をそろそろ始めようかというこの季節。甘くてほっこりするようなお菓子が欲しくなってきましたか? 今回はそんな気分ぴったりの新商品『カスタードアップルパイ』をご紹介します。このアップルパイは、カップの形にしたパイ生地の中にカスタードクリームとりんごのフィリングが入っています。サクッとしたパイ生地に甘いカスタードとりんごがよく合う商品です。りんごは時期によって美味しい品種『つがる』や『ふじ』などをその時々で変更して使用しています。りんごを煮る際にはシナモンを加えているので、寒くなってきたこの時期にちょうど良いと思います。また、お持ち帰りの際は、軽く温めてから食べるのがおすすめです。(店頭では冷蔵販売となっております。温める際は耐熱皿等に移してください) 温めることでシナモンとバターの香りがたち、幸せな気持ちになります。ここに好きな紅茶などを合わせれば、素敵なティータイムになりそうですね! この商品は、青森駅ラビナ1階のThe AOMORI MARKETにて販売しております。レジ横のショーケースにありますのでぜひお試しください!

可愛い
見た目もイチオシ▶



QLOCK UP

CREATIVE

クリエイティブ事業部
對馬 啓示

QLOCK UP TIMES

2024年11月号【2024年11月1日(金)発行】

飲食店の店舗設計、内装デザインについて

前回説明させていただいた、お店のコンセプトがまとまると次はいよいよ具体的な店舗設計デザインへと移っていきます。今回は飲食店舗デザインの5つのポイントを説明していきます。①レイアウト: 店内の動線に注意を払い、お客様がスムーズに行動できるようなレイアウトとすることで顧客満足度を格段に上げることができます。②照明: 照明は色温度選びが重要です。暖色系の照明は温かみとリラックス感を演出し、長時間の滞在に適しています。一方、白色光や自然光に近い照明は清潔感と活力を与え、明るく爽やかな雰囲気を作り出すことが可能です。③カラー: カラーは利用者の心理に影響を与えます。色彩心理を利用して、温かみのある色合いや、思わず写真を撮りたくなるような鮮やかな色使いをするなど効果的です。④仕上げ素材: 素材選びで店舗の質感や暖かさ、清潔感などを表現することが可能です。⑤装飾: 装飾は空間に個性と魅力を加えます。店舗のコンセプトにマッチした装飾を選び、バランスよく配置することで、訪れる人々にとって居心地の良い空間を作り出すことができます。以上のポイントを踏まえて店舗設計デザインを進めていきます。