



**AOMORI
APPLE PORK**
青森アップルポーク

☆青森では形が歪などの理由で沢山のりんごが廃棄されています。LOCO・SIKIではそのりんごを青森アップルポークの飼料に活用することで、フードロスの解決にも取り組んでいます。

☆青森アップルポークは、ストレスのない飼育環境にもこだわっています。畜産農家さんのご協力のもと、牧場ですこやかに育つことでクセのない爽やかな味わいを実現しています。

☆青森アップルポークの特徴なのが、りんごのような甘みと香り、そしてさっぱりとした脂身です。シンプルな料理でその真価を発揮する、アクやくさみの少ない透き通った味わいをぜひご賞味ください。



今、青森アップルポークは、県内外の飲食店でも注目の食材となっており、地元のレストランでは、素材の魅力を活かした料理が提供されています。



株式会社LOCO・SIKI外観

12 つくる責任
つかう責任



**食を通じて社会貢献を目指し、
食品開発や販売事業を行っています。**

SDG 12「つくる責任、つかう責任」は、12番の「つくる責任、つかう責任」です。
株式会社LOCO・SIKIでは県を代表する、ある食材を使って、持続可能な生産消費体系を確保し、新しい命の循環に取り組んでいます。
LOCO・SIKI（ロコ・シキ）戦略営業本部長の板垣さんにお話を伺いました。

板垣／名産品であるりんごを豚の飼料に配合して育てた、「青森アップルポーク」というオリジナルのブランド豚を、地元農家さんとともにお届けしています。
なぜ、りんごを飼料に活用しようと考えたのでしょうか。

板垣／傷や形が原因で店頭には並ばず廃棄されてしまうりんごも少なくありません。フードロスの解消を目指しながら、地域の二次産業も応援していきたいという思いから、りんごを豚に与え、新たな青森の名産品にしていくことを目指しました。
その結果、柔らかい肉質とりんごのように甘くてスッキリとした美味しい豚肉が完成しました。



LOCO・SIKI戦略営業本部長 板垣 直人さん