

\*以下は、学習会当日に回答できなかった質問と回答になります。

質問：各部位を無駄なく利用する取り組みを詳しく教えてください。

回答：大きく3つの取り組みを行っています。

- ①カタログの配置や商品構成でコントロールしています。余剰の恐れのある部位は、商品数の拡充や大きな取り上げの実施といった工夫をしています。一方、不足の恐れのある部位は商品数を抑え、大きな取り上げを控えています。
- ②冷蔵で使いきれない部位は凍結し、冷凍商品や加工品の原料として活用しています。
- ③余剰傾向の部位を活用した商品を積極的に開発しています。

(パル・ミート回答)

質問：どの部位が1番人気ですか？

回答：豚肉の場合、パルシステムでは豚バラが1番人気です。脂身がおいしいと好評です。パルシステムでは原則1頭まるごと商品化していますので、豚バラだけでなくいろいろな部位をお試しいただければ幸いです。

(パル・ミート回答)

質問：子豚舎と肥育舎を分けている理由は？

回答：簡単に言うと、過ごさせる環境が違う為です。人間でいうと幼稚園の子供と高校生の子供の違いです。仔豚は、まだ環境に対する対応力が弱い為、人による看護が必要です。床暖房や保温箱などが常備されているほか、餌箱自体も小さく低い位置から届くような高さの物が設置されています(サイズが違います)。また、違う腹から生まれた豚同士も一緒になる為、ストレスも多く、社員の観察がしやすいような造りになっています。

(豊下代表回答)