



ケーススタディから学ぶ！ VOL.12

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ラーメン店 A店 (埼玉県)

ロードサイド立地にて営業のラーメン店。
学生や家族連れに人気。

費用合計: 30,864 円 ①タペストリー
②メニュー表・店内POP

・前月比売上 ▶ 約 120%

【店頭強化で集客アップ】

【メニュー表改善で出食数コントロール & 客単価アップ】



*** ご希望 ****

- ・店前通行車にお店のアピールをしたい
- ・ランチ→注文される商品を絞り、厨房の負担を軽減したい
- ・ディナー→おつまみとドリンクの販売数を増やし客単価アップを図りたい

*** 対策 ****

フードアカウンティング協会販促物作成支援利用

- ①タペストリー作成
- ②メニュー表作成
- ③店内POP作成



タペストリー 作成のポイント

- ① 設置条件の関係上、あまり大きなサイズは設置できないため、小さめのサイズでも通行車にアピールできるように文字を少なくし、できる限り目立つようにデザイン
- ② 看板商品の「からあげ」の魅力を美味しそうな写真でアピール

タペストリー

900mm×1,800mm / 片面カラー / エコターポリン+タペストリー加工

2枚 合計 19,440 円



タペストリー活用のメリット

- ◎ 低価格で設置できる
- ◎ 雨や風に強く屋外に設置できる
- ◎ 立て看板(A看板)などの設置場所がない店舗でも利用できる
- ◎ 設置や取り外しが容易なため用途に合わせて付け替えができる
- ・ランチ用
- ・ディナー用
- ・季節メニュー etc.

POINT

店前通行が車なのか歩きなのか、道路の幅は広いのか狭いのかなど、店舗の立地条件を加味したうえで、掲載する内容やデザイン、文字の大きさ、タペストリーのサイズを決定していきましょう！

次回設置予定タペストリー



メニュー表・店内POP類 作成のポイント

- ① 売りたいメニューのみ写真とウリのコメントをつけて積極的にアピール
- ② “勝手にランキング”として、売りたいメニューをアピール
- ③ おつまみメニューを「つつい追加で食べたくなる」ように、写真とウリのコメントをつけてメニュー表の数か所とPOPでアピール

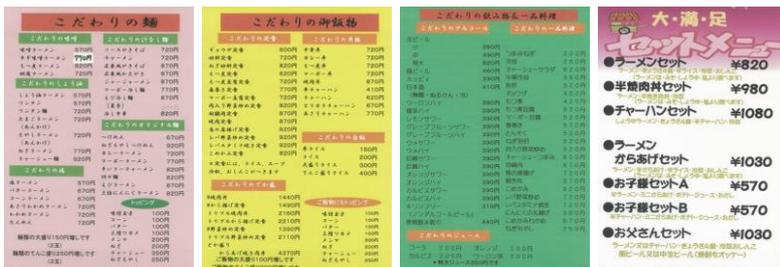


メニュー表

A4 サイズ/片面カラー/厚紙(コート 135K) 20 セット×5 ページ 合計 8,400 円



メニュー表 Before



～メニュー表印刷代 参考～

A4/片面カラー/マットコート紙 135K

- ・10 セット 1,380 円×ページ数
- ・20 セット 1,430 円×ページ数
- ・30 セット 1,480 円×ページ数

※業者名:プリントパック

5 営業日後発送(2015/10/15 現在)

店内用POP

A3サイズ/片面カラー/耐水光沢紙

2種類×各2枚 合計 3,024 円
※A1サイズにA3サイズを4枚面付



面付とは!?
安くポスターを
印刷するテクニック!

色々なサイズを
組み合わせて
お得に印刷できる
方法です!



「勝手にランキング」A3サイズPOP



「でか盛りメニュー」A3サイズPOP



メニュー表の改善や店内のPOP類をうまく活用することで
メニューの売れ方のコントロールや客単価アップの効果が期待できます。



お客様繁盛サポート!

当会会員事務所のお客様には無料にて販促物等の作成(企画・デザイン)のお手伝いを
致します! お気軽にご相談ください!

※印刷費用実費はご負担ください



一般社団法人
フードアカウントング協会
http://www.food-accounting.jp

〒102-0083 東京都千代田区麹町 6-2-6 二麹町ビル 5F
TEL : 03-5212-1229 FAX : 03-5215-8864
E-mail info@food-accounting.jp