



ケーススタディから学ぶ！ VOL.19

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

うなぎ料理店（埼玉県）

駅前繁華街の小路にて開業のうなぎ料理店。

- ・昼は、うなぎと重
- ・夜は、うなぎ料理と一杯飲み屋

【ショップツール作成支援の活用】

費用合計 50,623 円

- ・窓面用シート
- ・メニュー表
- ・持ち帰り案内タペストリー
- ・リーフレット
- ・立て看板用ポスター 2種類



*** ご希望 *****

- ・店前通行人にお店の良さ(うなぎ料理の質と価値感)を効果的にアピールしたい。
- ・夜の一杯飲み屋として楽しめることをアピールしたい。
- ・2階に座敷があり、ゆっくり食事ができ、宴会もできることをアピールしたい。



店頭用販促ツール 作成のポイント

- ①窓面用シート 調理場の目隠しを兼ねて、窓一面分をアイキャッチとして使用。
- ②立て看板用ポスター(昼) 商品の質感と値段がわかりやすいよう、シンプルに配置。
- ③立て看板用ポスター(夜) “飲める”というイメージをアピールするため、お酒の画像を使用しつまみとして需要が高い串焼きをメインにアピール。
うなぎを食べたいというお客を逃さないよう、うなぎとひつまぶしも掲載。
※2階座敷の案内は、昼夜両方に掲載。
- ④持ち帰り案内タペストリー 他の販促ツールとのバランスを考慮し、落ち着いたデザインにて作成。



外観イメージ



[立て看板用ポスター]

- ・440mm×728mm ・非電飾用シート ・裏糊付き
- ・UV カットラミネート加工 ・片面カラー

2枚合計 8,856 円

昼用

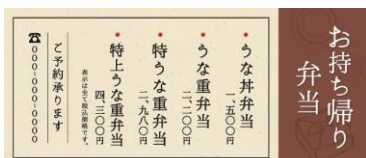


夜用



[持ち帰り案内タペストリー]

- ・500mm×1,150mm
- ・遮光ターポリン(屋外用)
- ・タペストリー加工
- ・両面カラー **10,487 円**



[窓面用シート]

- ・586mm×2,500mm ・非電飾用シート ・裏糊付き
- ・ラミネート加工 ・片面カラー **19,440 円**

店舗紹介リーフレット 作成のポイント

- ・店頭設置および店前配布、ランチ客への配布のため、「お店のこだわり」「2階座敷の様子」「夜のメニュー」を案内できるように構成。
- ・特にうなぎは、「活け締め」であることをアピール。



[十字折りリーフレット] B5 サイズ/両面カラー/十字折り加工 **1,000部 4,720円**

表面



中面



十字折りリーフレット展開図

表紙



裏面



中面



展開1



メニュー表 作成のポイント

- ①昼メニュー表 できるだけうなぎ重ではなく、うなぎ重とひつまぶしの注文を促せられるよう、写真を並べて商品の差をわかりやすく表示。
- ②夜メニュー表 自慢のうなぎ串を楽しんでもらえるよう、表面はうなぎ串メインで構成。裏面には、ご飯物と宴会をアピール。



[昼メニュー表] A4サイズ/厚紙/片面カラー/パウチ加工 **15部 3,110円**

[夜メニュー表] A4サイズ/厚紙/両面カラー/パウチ加工 **15部 4,010円**

ランチメニュー表面



ディナーメニュー:表面



ディナーメニュー:裏面



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



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
フードアカウンティング協会
<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