



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.2

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### ネパール料理店A（東京都）

開業時の必要販促物を「販促物作成支援」活用

【 初期費用大幅ダウン → 多店舗化 】

**費用合計 69,000 円**

※パネル看板および袖看板の  
作成実費・施工代は別途

#### \*\* ご希望 \*\*\*\*\*

- ・開業費用を出来るだけ安く済ませて多店舗化していきたい。
- ・外観案内の強化で新規客、女性客の入りやすいお店にしたい。

#### \*\* 対策 \*\*\*\*\*

- ・開業時必要販促物のデザインを協会事務局にて作成。※施工等のみ業者依頼
- ・新規客、女性客が入りやすいデザインの案内物活用で集客アップ。
- ・初期費用削減。

### 販促物作成のポイント

#### ① パネル看板・袖看板

- ・ひと目でお店と商品の内容がイメージできるよう業態名と料理写真を掲載

#### ② 電飾看板(入口)

- ・2階店舗のため商品の内容と価格を掲載  
※電飾看板を点灯した際に料理が綺麗に映えるように背景に白を入れ料理写真を配置



【パネル看板】 900mm×2,250mm



※パネル看板・袖看板の作成と施工は専門業者に依頼

【パネル看板】  
1,660mm×410mm

ラリグラス



【電飾看板】  
1,740mm×840mm

半透明パネル(両面)  
=17,000 円

※ランチ時は、ランチの  
パネルを表に差し替える



### 外観(店頭) Before(居抜き店舗利用)



### 外観(店頭) After



# 販促物作成のポイント



## ③ 配布用チラシ

- ・女性を意識したデザイン
- ・カレーだけではなく、ヘルシーな料理が多いことを料理写真とコメントでアピール
- ・他では食べられない料理を掲載（珍しい → 食べてみたい）

## ④ ランチメニュー表 / ディナーメニュー表

- ・オーダーしやすいようにわかりやすく
- ・カレー以外のメニューをアピール → 客単価アップ
- ・おすすめメニューの明確化 → 出食数コントロール・粗利益アップ
- ・写真を使用しバラエティー感アップ → ランチ客へのディナーアピール

## ⑤ スタンプカード

- ・近隣競合店対策としてスタンプカード作成（姉妹店で共通利用可能）
- ・ランチでためたスタンプがディナーでも利用可能 → ランチ客をディナータイムに誘導

【配布用チラシ】 A4 サイズ 10,000 部 15,570 円

【ランチメニュー表】 B4 変形サイズ/4 ページ×20 セット=8,160 円



【共通スタンプカード】

二つ折り名刺サイズ 2,000 部 12,450 円



【ディナーメニュー表】 A4 サイズ/8 ページ×20 セット=15,820 円



初期費用大幅削減と売上・利益アップ対策で...

2年間で2店舗→5店舗へと多店舗化に成功。経営状態も良好!



## 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