



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.20

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### つけめん(らーめん)店 (東京都)

1990年創業

駅前住宅立地にて家族で営む人気のつけめん店

【メニュー表・店内POP強化で客単価アップ】

【店頭POP設置で新規客獲得】

費用合計 6,720 円

設置後売上

前年同月比約20%増



\*\*\* ご希望 \*\*\*\*

・客単価を上げたい！

→追加トッピング、サイドメニュー、  
テイクアウトの注文数を増やしたい！

\*\*\* 対策 \*\*\*\*

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ①メニュー表を作成
- ②店内POPを作成
- ③店頭POPを作成

### メニュー表・POP 作成のポイント

①追加トッピングは出にくいいため、トッピングしたものを商品として案内

- ・つけめん 例) ワカメ/ゆで卵
- ・らーめん 例) チャーシューらーめん/コーンらーめん/メンマらーめん

②サイドメニューのアピール

美味しそうな写真とコメントで「食いたい」という意欲の促進 ⇒ 追加オーダー獲得

③店前通行人へ商品の特徴を写真とコメントでアピール ⇒ 「一度食べてみたい」という欲求促進



### メニュー表 After



### メニュー表 Before



### 店内POP



[表面:メニュー表]  
[裏面:店内POP]

A4サイズ/両面カラー  
パウチ加工

20部 3,620円

[店頭POP]

A3サイズ/片面カラー  
パウチ加工

10部 3,100円

### 店頭POP



東池袋大勝軒 山岸氏直伝  
**特製もりそば**

自家製  
中太麺

# 和食店（東京都）

開業から1年  
住宅立地にて営業の創作和食料理店

【チラシ・リーフレットの配布で  
認知度アップ & 新規客獲得】

**費用合計 44,245 円**  
※折込み代は別途（2回実施）  
**実施後売上：前年比約20%増**



### \*\*\* ご希望 \*\*\*\*

- ・店前通行量も少なく、まだまだ認知されていないので、認知度を上げたい！
- ・業種特性上、気軽に入れないので、新規客を獲得したい！

### \*\*\* 対策 \*\*\*\*

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ①店舗紹介リーフレットを作成→店内配布・店頭設置
- ②店舗紹介チラシを作成→リビング誌に折込み

## 店舗紹介リーフレット・チラシ 作成のポイント

### ①店舗紹介リーフレット

- ・持ち帰って誰かに見せたいようなシックなデザイン
- ・ランチ客にも配布するため、ディナータイムメニューを中心にレイアウト

### ②店舗紹介チラシ

- ・お店の雰囲気を崩さないよう、キャンペーンや割引でなく、お店と料理について品良く紹介
- ・料理の内容と値段をわかりやすいように表示



**女性対象のため、配布方法はリビング誌への折込みを選択**

### 【巻き三つ折りリーフレット】

A4サイズ／両面カラー／巻き三つ折り加工  
**1,000部 4,890円 + 増刷 2,000部 8,815円**

表面



中面



### 【チラシ】 A4サイズ／両面カラー

**1回目 10,000部 15,270円**  
**2回目 10,000部 15,270円**

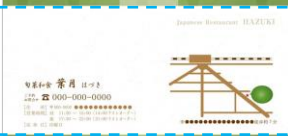
表面



裏面



↑  
折線  
↓



### ⚠️ チラシ配布を業者に依頼する場合の注意点

配布を業者に依頼する場合は、ポスティングや新聞、地域情報誌への折込みなど、様々な方法があります。一般的な料金の相場は1部あたり3~4円程度です。配布の目的やターゲット、地域性に応じて媒体を選ぶことが重要です。また、配布エリアについても無駄にならないよう慎重に検討しましょう！



## 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