



ケーススタディから学ぶ！ VOL.7 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ケース① らーめん&中華料理店（埼玉県）

- ・郊外のショッピングセンター内にて営業のラーメン店
- ・ショッピングセンター買い物客の利用が主
(平日:中高年/土日祝:家族連れ)

費用合計 39,246 円

～設置後売上～

前年同月比 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 ****

- ・ショッピングセンターに来場するフリーのお客を集客したい
- ・おすすめメニューを強化したい
- ・客単価を上げたい
- ・テイクアウトを増やしたい(夕方)

** 対策 ****

- ・フードアカウンティング協会販促物作成支援活用
- ・店頭案内物(ポスター立て看板)強化
- ・メニュー表変更
- ・店内案内物強化



販促物作成のテーマ・ポイント

- ① 店前通行人に対して、立て看板を使用し、シズル感のある料理写真と商品の内容、商品の価格情報等を明確に開示し、安心感と気軽感を訴求 = **フリー客獲得**
- ② 夕方以降の集客と週末の家族連れを集客するためにセットメニューをアピール
- ③ お持ち帰りメニューのアピール



ショッピングセンターや商業施設内の場合は、フリーの通行人へのアピールが必要になりますので、少々やりすぎかなというくらいが調度いいです！

店頭強化 Before▶After

店頭 Before



店頭 After



店頭・店内用ポスター

ポスター印刷代 **合計 23,976 円**

色々なサイズを
組み合わせ
お得に印刷できる
方法もあります！



【メニュー案内】
・店頭用 A0 サイズ…1 枚

【セットメニュー案内】
・店頭用 A0 サイズ…1 枚



～ポスター印刷 内訳～

- ・A0 サイズ(841mm1188mm)…2 枚
- ・A1 サイズ(594mm841mm)…6 枚
- ・A3 サイズ(297mm420mm)…2 枚
- ・A4 サイズ(210mm297mm)…12 枚



【サービス案内】
・店頭用 A1 サイズ…1 枚
・店内用 A4 サイズ…2 枚

【お持ち帰りメニュー案内】
・店頭用 A1 サイズ…1 枚
・店内用 A4 サイズ…2 枚
A3 サイズ…2 枚



こだわり Before



こだわり After

【こだわり案内 4 種類】
・店頭用
A1 サイズ…各 1 枚
・店内用
A4 サイズ…各 2 枚



店内用メニュー表

メニュー表印刷代 **各 30 部 合計 15,270 円**

・レギュラーメニュー表…A3 サイズ ・セットメニュー表…A4 サイズ
厚紙光沢紙/片面カラー/ラミネート加工

メニュー Before



メニュー After



セット Before



セット After



店前通行量の多い店舗の場合、店頭の強化をすることで集客効果が高まります。
立て看板等をうまく活用することで、投資を抑えることができます。
店頭強化をご希望の方は、お気軽に当事務所スタッフまでご相談ください！！
貴店にとって、最良の方法をご提案させていただきます。



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