



ケーススタディから学ぶ！ VOL.23

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

スープと煮込み料理専門店 A店（愛知県）

住宅立地にて営業の
具たくさんスープと煮込み料理の専門店

- 【チラシ配布で新規客集客】
- 【メニュー表改善で客単価・利益率UP】

費用合計
36,420 円

- ・新規集客用チラシ 10,000 部
- ・ランチメニュー表 6 頁×20
- ・ディナーメニュー表 9 頁×20

新規客増加中（チラシ配布継続中）
⇒ 前年同月比売上：約**110%**



*** ご希望 ****

- ・お店の認知度を上げて新規客を集客したい
- ・ディナータイムの客単価をもう少し上げたい
(単品料理とドリンク、デザート注文促進)
- ・パーティーの予約をとりたい

*** 対策 ****

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ① 新規客集客用チラシを作成
- ② ラunchメニュー表を作成
- ③ ディナーメニュー表を作成

新規集客用チラシ

A4サイズ/両面カラー/コート 90K 用紙
10,000 部 15,270 円

! 10,000 部印刷し、混乱を避けるために 1,000~2,000 部ずつを時期とエリアをずらして配布中

【表面】



【裏面】



~チラシ印刷代 参考~
両面カラー/コート 90K

[A4 サイズ]

・500 部	2,600 円
・1,000 部	2,830 円
・2,000 部	4,530 円
・3,000 部	6,150 円
・4,000 部	7,780 円
・5,000 部	9,400 円

[B4 サイズ]

・500 部	4,450 円
・1,000 部	5,530 円
・2,000 部	8,080 円
・3,000 部	10,630 円
・4,000 部	12,960 円
・5,000 部	15,300 円

※プリントバック/7 営業日後発送
(2016/11/15 現在)

作成のポイント

- 主に住宅地の主婦を集客するためランチタイムメニューをメインに構成し、美味しそうな料理の写真を効果的に使用。
- 野菜のイラストを使用し、ヘルシー感をアピール。

ランチメニュー表

A4サイズ/片面カラー/マットコート 110K 用紙
20部 1,410円×6頁=8,460円

メニュー表 Before



メニュー表 After



作成のポイント



- 単価が少し高め of 限定メニューをアピールするために、中面の中央に配置
- セットの仕組みがわかりにくかったため、わかりやすく整理して表示



ディナーメニュー表

A4サイズ/片面カラー/マットコート 110K 用紙
20部 1,410円×9頁=12,690円

メニュー表 Before



メニュー表 After



作成のポイント



- 単品メニューの注文促進のために、アラカルトとデザートからページ構成をスタート
- 写真で食べてみたいという欲求を促進

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