



ケーススタディから学ぶ！ VOL.24 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ピッツァ&ワインBAR A店（東京都）

駅前立地で営業のピッツァ&ワインBAR

【店頭強化で新規客集客】

【メニュー表改善で
出食数コントロール&客単価UP】

費用合計 26,442 円

- ・タペストリー
- ・リーフレット 1,000部
- ・ポスター
- ・メニュー表 2頁×40部

実施後⇒前年同月比売上:10%以上UP

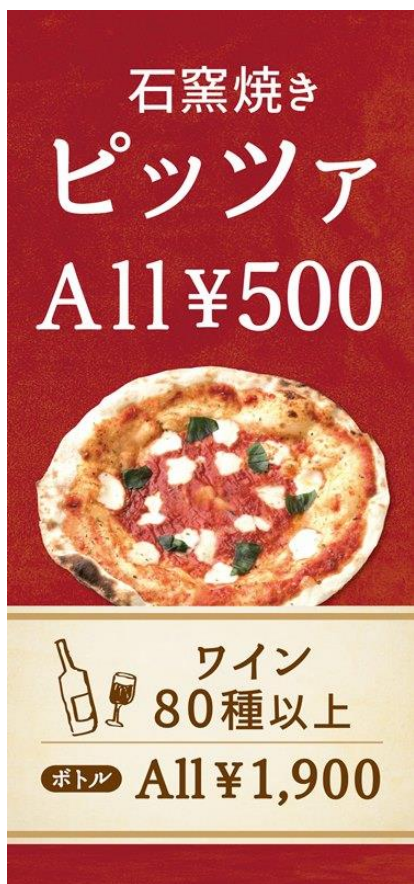


*** ご希望 ****

- ・店前通行者に対し商品のアピールをして集客につなげたい
- ・客単価を少しUPしたい
- ・おすすめ商品を明確にしたい

*** 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
- ・店頭設置用タペストリー、ポスター、リーフレットを作成
- ・メニュー表を作成



タペストリー 作成のポイント

- 店前を通行する全ての人に気づいてもらえるように目立つ色を使用し、お店のウリ、値段を大きめの文字で掲載。
⇒興味をそそるアイキャッチ



[タペストリー] 1,500mm×700mm/薄手エコターポリン
タペストリー加工(ステンレスポール付) 11,880 円

外観イメージ Before



外観イメージ After



ファサード(正面入口)は、お店の良さを知らせる場所です。タペストリーやポスター、A看板(おがみ看板)等をうまく活用することで店頭のイメージも変わり、安価で店内の情報を店外のお客様にアピールすることができます。



[ポスター] 725mm×445mm
看板シート(裏糊付)/ラミネート加工
6,372 円



Pizza 直径28cm All 500yen
Food All 500yen
Wine ボトルワイン80種類以上 All 1,900yen

店内 カウンター一帯で
お気軽に
Party 宴会40名様まで 貸切も承ります
※表示は全て税別価格です

OPEN 17:00~25:00 TEL 00-0000-0000

巻き三つ折りリーフレット展開図



Food Menu

Special dish スペシャルディッシュ **ALL ¥700**
 Appetizer 前菜 **ALL ¥500**
 Salad サラダ **ALL ¥500**
 Ajillo アジール (バタフライ付) **ALL ¥500**

Food Menu

Hot dish ホットディッシュ **ALL ¥500**
 Doria or Gratin ドリアorグラatin **ALL ¥500**
 Pasta パスタ **ALL ¥700**
 Dessert デザート **ALL ¥500**

ポスター 作成のポイント



POINT

- タペストリーを見て興味を示した人に対して“どんな料理がいくらで楽しめるのか”をできる限り詳しく掲載。
- 店外からは見えない店内の奥と2階席の様子を紹介。

[リーフレット(巻き三つ折り)]
展開 105mm×297mm/マットコート紙/巻き三つ折り加工 **1,000 部 5,010 円**

Party 全コース飲み放題付
 Aコース (飲み放題120分) 3,500yen(+10%)
 Bコース (飲み放題150分) 4,000yen(+10%)
 Cコース (飲み放題180分) 4,500yen(+10%)
 女子会コース (飲み放題120分) 3,000yen(+10%)

Food 500yen
 おすすめるチーズ盛り合わせ
 自家製ピザ
 アーローシェ(バタフライ付)
 たっぴアツアツのワイン蒸し
 自家製ローストビーフ
 タラームチーズとフレッシュトマトのサラダ
 エビフライのスイートマヨソース
 ※料理の内容は季節により変わります

Wine ボトルワイン80種類以上 1,900yen
 CONA厳選 美味しくて性价比のワインが80種類以上 1,900yen
 グラスワイン(白) 500yen
 スムアラン 500yen
 自家製チンタラ 500yen
 ワインスチアカタラ 500yen
 ボトルワイン80種類以上 1,900yen

Pizza 生地から手作りの石窯焼きピッツァ 30種類がAll500yen!!
 マリゲラータ
 アンチパビとブランドソーラ
 タラームチーズとフレッシュトマト
 ベジタリアン
 シラスダーラック
 マリッジ&マスカルポーネ
 メキシカン
 シーフード
 アムブラマステード
 照焼チキン etc.

Beer 500yen
 ハートランドクラフトビール
 オールドブルー 小瓶
 ハイネケン etc.

Cocktail All 500yen
 ステンダーチンタラ50種類以上
 ビールチンタラ
 ハイネケン etc.

Whisky 500yen
 ハイネケン
 ジェンティルグッタ 12年
 ボクナ 12年
 ボクナ 10年 etc.

リーフレット 作成のポイント



POINT

- 新規客獲得用の情報としてお店のウリや価格を明確に掲載。
- パーティー客獲得用情報としてパーティーメニューを掲載。

[メニュー表]
B5変形 257mm×108mm/マットコート紙/片面カラー
2 頁×40 セット 3,180 円

メニュー表 作成のポイント



POINT

- 売りたいメニューのみ写真を使用し、メリハリを効かせ目立つように表示。
- ⇒オーダーの集中

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