

③ メニュー表 作成のポイント



■お店の売りたいもの(自信があって且つ利益率の良いもの)は
写真を使用し、積極的にアピール ⇒ **出食数コントロール**

POINT

■メとデザートページの強化 ⇒ **客単価アップ**



メニュー表 After



メニュー表 Before



[メニュー表]

A4サイズ/片面カラー

20部 1,410円×6頁=8,460円

④ 店頭用ポスター 作成のポイント



■料理の内容やおおよその料金がイメージできるよう、料理の案内を追加。

■春・夏・秋用と鍋を加えた冬用の2種類を作成し差替える。

POINT

[店頭ポスター] A3サイズ/片面カラー 2種類×各3枚 4,064円 ※予備含む

Before



After(イメージ)



春・夏・秋用



冬用



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、
安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



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