



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.27

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### 串揚げ居酒屋 A店 (兵庫県)

駅前住宅立地にて営業の串揚げ居酒屋

- 【店頭案内強化で新規客獲得】
- 【メニュー表改善で客単価・利益率UP】
- 【宴会アピールで宴会客獲得】

**実施後売上 ▶ 10%以上UP**

①ポスター	11,340 円	④チラシ 店内配布用 500 部	3,010 円
②リーフレット 500 部	3,885 円	チラシ 店外配布用 4,000 部	8,020 円
③メニュー表(8 頁×20 部)	11,280 円	⑤ショップカード 300 部	1,110 円
		名刺 6 名分	5,760 円

**費用合計 44,405円**

**\*\*\* ご希望 \*\*\*\*\* 対策 \*\*\*\*\***

- ・メニューや店頭案内等、数年変えていないので一新したい。
- ・新規客を少しずつ増やしていきたい。
- ・もう少し客単価を上げたい。
- ・注文を売りたいメニューに集中させたい。
- ・ショップカードと名刺を作成したい。



フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ①店頭ポスター作成
- ②店頭設置用リーフレットを作成
- ③メニュー表を作成
- ④宴会チラシ(店内配布用+店外配布用)を作成
- ⑤ショップカード、名刺を作成

### ① 店頭ポスター 作成のポイント



■「何のお店でどのようなものがいくらで楽しめるのか?」「店内の様子は?」などが効果的に伝わるように写真を使用してアピール



[ポスター] 1,200mm×1,200mm/屋外用非電飾シート(裏のり付き)

長期保護用ラミネート加工 **11,340円**



※料理のこだわりや良さ、値段が伝わっていない。



### ② 店頭設置用リーフレット 作成のポイント

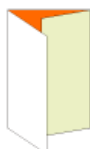


■新規客獲得目的のため、店頭に設置し、お店のアピールポイントをまんべんなく掲載。

[リーフレット]  
A4サイズ/マットコート紙  
両面カラー/巻き三つ折り加工

**500部...3,885円**

巻き三つ折り  
リーフレット



### ③ メニュー表作成のポイント



- 串揚げは一定数売れているので、アラカルトメニューを強化。  
⇒ 追加注文・客単価アップ
- 売りたいメニュー(自信があって利益率の高いもの)を積極的にアピール。



[メニュー表] A4サイズ/マットコート紙/片面カラー  
8頁×20部=合計11,280円

見開き P1/P2

見開き P3/P4



見開き P5/P6

表紙

裏表紙



### ショップカード

片面カラー  
300部…1,110円



### 名刺

片面カラー  
200部×2名分=2,040円  
100部×4名分=3,720円

片面カラー  
6名分



### ④ チラシ作成のポイント



- 店内配布用(既存客用) … 宴会内容のみ掲載。
- 店外配布用(新規客用) … お店のコンセプトも併せて掲載。



[店内配布チラシ] A4サイズ/両面カラー/コート紙  
500部…3,010円

[店外配布チラシ] A4サイズ/両面カラー/コート紙  
4,000部…8,020円

表面

裏面

表面

裏面



## 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