



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.29

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### 串焼き居酒屋 A店 (東京都)

駅近の飲食店密集エリアで営業の炭火串焼きと日本酒のお店

【店頭強化で新規客獲得】  
【メニュー表改善で注文コントロール】

**実施後売上 ⇒ 約1割UP**

- ① 誘導用大型ポスター…9,180円
- ② 店頭用ポスター3種類…合計7,020円
- ③ リーフレット…4,000部 13,350円
- ④ メニュー表…7頁20セット 9,520円

**費用合計(参考) 39,070円**



\*\*\* ご希望 \*\*\*\*\*

- ◆ 新規客を増やしたい
- ◆ 店舗がメイン通りから少し入った路地裏にあるため、メイン通りの通行者を店前に誘導したい
- ◆ お店のこだわりをお客様に伝えたい
- ◆ お店のおすすめ料理を注文して欲しい

\*\*\* 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 誘導用ポスターを作成(少し離れた場所に設置)
- ② 店頭ポスターを作成
- ③ 店頭設置用リーフレットを作成
- ④ メニュー表を作成

### ①② ポスター作成のポイント

- 備長炭で焼く本格炭火串焼きのこだわりとリーズナブル感をアピール。(5本盛合せ 850円 etc.)
- 近隣店舗では見かけない和牛上もつと、鮮魚日本酒を大きめに掲載して、中高年層へのアピール。
- 外から店内が見えないので、店内の様子を表示。



【誘導用大型ポスター】  
600mm×1500mm/防水加工  
裏面糊付き  
(知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の参考価格 **9,180円**

【店頭ポスター①】  
590mm×590mm/耐水光沢紙  
(知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の参考価格 **3,024円**



【店頭ポスター②③】

500mm×700mm  
耐水光沢紙  
(知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の参考価格  
**2枚…3,996円**



### ③ リーフレット作成のポイント

■見開きに“お店の強み”と“コンセプト”をまとめ、中面にメニューを掲載。

※手に取って目に入る情報▶お店の強み・コンセプト⇒実際のメニュー



[店頭設置用リーフレット]

B5サイズ/マットコート紙/両面カラー/十字折り加工

4,000部…13,350円



外面

中面



### ④ メニュー表作成のポイント

■炭火串焼きのこだわりをアピール。

■訴求したいメニュー(だし巻き、刺身、串天ぷら、馬刺し)を中心に、バリエーティブ感が出るようにレイアウト。

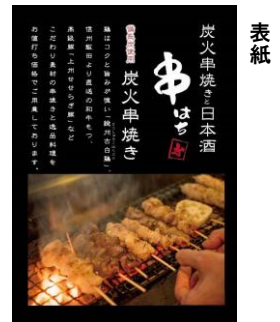
■日本酒メニューはレア感を演出するために別で手書きメニューに。



見開き P3/P4



見開き P1/P2



見開き P5/P6

[メニュー表] A4サイズ/コート紙/片面カラー

7頁×20部=9,520円

フードアカウンティング協会の販促物作成支援を上手に活用することで、安価で効果の高い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